

Bio Fourneaux

Lettre d'info de la Restauration collective Bio et Locale

EN PAYS DE LA LOIRE

Printemps
2016



Témoignage de Bruno Nourry, cuisinier engagé !

Au restaurant scolaire de St Hilaire de Riez, vous travaillez avec des produits bio locaux depuis plusieurs années, près de 11 ans.



Qu'est ce qui vous plaît dans ces produits ? Quels intérêts y voyez-vous ?

La cuisine centrale de Saint Hilaire a commencé en 2005 à travailler avec des produits bios locaux, en étant site pilote pour la restauration collective bio et en partenariat avec le GAB 85. Manger bio c'est manger plus sainement, ce qui nous plaît dans ces produits, c'est non seulement leur intérêt sur le plan nutritionnel et gustatif, ils sont plus savoureux (et sans pesticides, ni OGM), mais aussi sur leur présentation et leur conditionnement (en seaux plutôt qu'en portions individuelles pour les produits laitiers par exemple).

Comment avez-vous mis ces produits en place ? Quels ont été les principaux freins rencontrés et solutions trouvées ?

La préparation de repas bios complets présente certaines difficultés. Il faut s'assurer de la bonne livraison des produits en quantité et qualité (car aucune possibilité de se dépanner sur nos stocks). Les produits bios sont plus chers et accentuent le surcoût par rapport à l'ordinaire. Pour jouer la diversité des produits, il est difficile de s'approvisionner qu'en local (exemple: fruits exotiques ou du sud de la France).

Pour palier à ces difficultés, l'idée a été de choisir une gamme de produits bios locaux

qui pouvaient être servis aux enfants tout au long de l'année scolaire. Le choix s'est porté sur plusieurs références de produits laitiers (yaourts, fromage blanc et fromage), ainsi l'offre locale pouvait répondre aux besoins avec l'assurance de commercialiser un certain volume à un prix donné (qualité, quantité, prix convenu).

A compter du 1er janvier 2016 et pour les années à venir, nous avons diversifié notre gamme de produits issus de l'agriculture biologique, en ajoutant aux produits laitiers, les fruits frais bios et les légumes et pommes de terre en 4ème (produit cru prêt à l'emploi) et 5ème gamme (produit cuit sous vide prêt à l'emploi).

Quelle place prennent les produits des producteurs bio locaux dans vos menus aujourd'hui, et quels sont vos projets ?

Nous avons donc, pour 2016, privilégié la diversification des produits issus de l'agriculture biologique ainsi que le développement des produits locaux, dans le but d'atteindre au minimum les 20 %, voire plus, en produits bio locaux dans les menus de la restauration municipale.

Pour atteindre cet objectif, quelques actions sont envisageables comme de limiter le gaspillage (en adaptant les grammages au plus juste par rapport à ce qui est réellement mangé par les convives), de tenir compte de la saisonnalité des produits, d'utiliser au mieux la cuisson basse température (notamment pour les viandes, afin de valoriser au mieux la matière et privilégier la qualité)...

Cette démarche correspond à une volonté de la mairie de valoriser la ressource locale de qualité et le développement durable mais aussi de donner de la valeur ajoutée au métier de cuisinier à travers la satisfaction des enfants et des adultes déjeunant dans nos restaurants scolaires.

Colette Plissonneau - GAB 85
Claudine Contet - Civam bio 53

Sommaire

p1 - Témoignage d'un cuisinier engagé !

p2 - Garantir la traçabilité de la viande bio, la filière s'engage ! Et Recettes

p3 - Camembert d'Anjou, Interview d'un éleveur laitier

p4 - Nouveau réseau d'échanges de cuisiniers en Mayenne. Les "Collèges engagés" en Loire-Atlantique

p4 - Jeu et agenda !

Agenda

A noter

- Le "Printemps bio", campagne nationale du 28 mai au 15 juin www.labiodes4saisons.eu
- La restauration collective bio locale à l'honneur à La Turballe (44), du 6 au 10 juin
- Quinzaine du commerce équitable, du 14 au 29 mai www.commerceequitable.org





Garantir une traçabilité régionale, la filière viande bio s'engage !

Depuis 2014, EBio (Groupement des éleveurs bio), le réseau Bio des Pays de la Loire (GAB et CIVAM Bio), Manger 44 et 53 se sont investis sur un projet permettant à terme de garantir la traçabilité régionale de la viande biologique proposée dans 15 établissements pilotes de restauration collective (Cuisines centrales, collèges, lycées, centre hospitalier).

Parmi ces établissements pilotes, la cuisine centrale de Nantes et ses 12 000 repas par jour s'est investie sur ce projet. Patrick Offertelli, responsable de la cuisine centrale et ses équipes ont souhaité orienter les approvisionnements sur la viande de veau bio parfois difficile à trouver d'origine française.

Des volumes importants...

Après un premier test concluant en septembre dernier pour les centres de loisirs, présentant un nombre de repas moindre (d'environ 350 repas), Patrick Offertelli et l'équipe de la cuisine centrale se sont lancés sur un service complet pour l'ensemble des enfants déjeunant dans les restaurants scolaires de la ville de Nantes, le jeudi 3 mars dernier. L'approvisionnement représentait 1470 Kg de viande de veau issus d'élevages de la Région et de départements limitrophes (Deux-Sèvres),

soit 30 veaux. Une anticipation en amont par le groupement de producteurs Ebio a été nécessaire afin de planifier la sortie des animaux pour cet approvisionnement. Parallèlement, la ville de Nantes a souhaité introduire une démarche pédagogique à cette expérimentation.

Et de la pédagogie !

Couplé à ce repas, 3 animations autour de l'élevage biologique bovin ont été réalisées dans 3 écoles primaires de la ville de Nantes (Léon Say, Les Marsauderies et Louise Michel).

3 éleveurs de bovins biologiques sont venus présenter leur ferme, leur métier et échanger avec les enfants de ces écoles autour de l'élevage. Un film présentant l'élevage biologique a également été diffusé pour illustrer l'intervention de l'éleveur.

Ainsi, les enfants ont pu découvrir en vidéo, la ferme bio, l'alimentation des vaches et des veaux, obtenir des explications sur les races bovines et poser toutes les questions liées à l'élevage, la vie de l'animal...

Et vous, que savez-vous de l'élevage biologique de bovin ?

Des questions ont également été posées aux enfants sur la vie des bovins, notamment la quantité d'herbe mangée par une vache

en une seule journée... Près de 50Kg ! Ou encore le nombre d'estomacs que possède un bovin... 4, lui permettant de digérer et d'assimiler l'herbe qu'il rumine au cours de la journée.

Les enfants, les animateurs ont apprécié ces animations qui vont être amenées à se développer.

Ce projet se poursuit en 2016 avec un nouveau test prévu au printemps pour l'ensemble des établissements pilotes investis dans le projet. Une journée bilan va être organisée en fin d'année scolaire afin de présenter les résultats et la suite de ce projet qui permettra de garantir une origine régionale dans une filière viande où l'origine nationale à parfois du mal à être garantie par les fournisseurs.

David Lorgeoux - GAB 44



Recettes

Salade paysanne sarthoise

- Salade frisée
- Pommes de terre charlotte
- Lardons fumés cuits
- Œuf frais de Loué
- Vinaigrette de cidre
- Toast de pain de campagne
- Rillettes du Mans

Préparer la salade, cuire les pommes de terre en robe des champs, couper les en dés, cuire les œufs dur, préparer une vinaigrette de cidre, écaler les œufs, couper en quartier, hacher grossièrement la frisée. Les pommes de terre peuvent être servies tièdes. Mélanger le tout délicatement pour que tous les éléments soient assaisonnés. Servir en bol en déposant le toast de rillettes dessus. bon appétit !

Pascal Gouhier, Responsable restauration,
Cité scolaire Bércé / Racan - CHATEAU DU LOIR

Galettes Pommes de terre & chou fleur (pour 4) Bio

- 4 pommes de terre AB
- ½ chou fleur AB
- 4 càs de farine de riz ou féculé pomme de terre AB
- 4 càs d'huile d'olive bio
- Du sel, des herbes (origan ou muscade)

Cuire à la vapeur chou-fleur et pommes de terre (lavées mais pas forcément épluchées si Bio et peau fine (selon votre type de pomme de terre)).

Ecraser le tout en ajoutant le reste des ingrédients.

Étaler sur des plaques avec une hauteur de 2 à 3cm

Passer au four entre 15 et 20mn.

Servir avec une salade. Bon appétit ou comment faire aimer le chou fleur !

Isabelle Pordoy - GAB 72



Bio' Sèv, du camembert d'Anjou (49)

Christophe Lebrun élève des vaches laitières au Pin en Mauges (49) depuis 1995. A l'occasion d'une journée d'échanges Restauration Durable, les cuisiniers et gestionnaires de lycées sont allés à sa rencontre pour découvrir l'histoire de ce camembert que l'équipe de cuisine de Beaupréau leur avait délicieusement fait goûter une heure plus tôt...

Christophe, nous venons de voir que tes vaches mangeaient des betteraves et avaient des cornes. Peux-tu nous raconter ce qui t'a amené à choisir le mode de production biologique pour ta ferme ?

Lors de la crise de la vache folle, un camion d'aliments m'a demandé de lui prêter une brouette pour vider un aliment pour porc suspecté de contenir des prions. Ça a été un déclic. Il devenait urgent que j'arrête ce système très intensif. En parallèle, j'ai rencontré André Pochon qui expliquait comment, en rendant le système plus autonome, 25ha de terres suffisaient pour produire 100 000 litres de lait. Cela m'a mis la puce à l'oreille. J'ai progressivement remplacé

mes cultures de maïs par des prairies pour nourrir les vaches principalement à l'herbe.

Aujourd'hui, 30% de ton lait est transformé sur la ferme en camembert, brie, fromage blanc, faisselle et autres gouteux produits laitiers. Pourquoi ce choix ?

En 2009, j'ai hébergé une AMAP sur ma ferme. Les consommateurs m'ont tanné pour que je leur propose autre chose que du lait. Un jour, j'ai rencontré Marie Andrée Blouin une fromagère au chômage à 3 ans de la retraite avec qui le projet s'est construit.

Quelles sont les spécificités de tes produits ?

La base des produits, c'est le lait cru. Il n'y a pas de pasteurisation, les produits transformés sont ainsi non énergivores. Pour proposer une gamme complémentaire des autres producteurs laitiers, nous avons pensé au camembert et au brie. La grosse difficulté résidant dans le climat de l'Anjou moins favorable que celui de la Normandie pour ce type de fromage, sans parler des essais et l'achat de matériel d'affinage pour garantir

une qualité constante. Aujourd'hui nous fabriquons camembert, brie, fromage frais, faisselle, fromage blanc, beurre et crème.

Tu as présenté tes produits aux restaurants collectifs, peux-tu nous dire où ça en est ?

La fromagère travaille à 60% et aimerait augmenter son temps de travail. La restauration collective est un débouché intéressant car les établissements commandent suffisamment tôt pour anticiper la production (2 semaines nécessaires pour fabriquer un camembert). Depuis 3 ans je livre le collège Jean Racine de St Georges sur Loire. J'ai commencé à approvisionner le lycée public de Beaupréau et le lycée Ludovic Ménard de Trélazé. Nous pourrions livrer d'autres établissements dans un rayon limité (Mauges, Angers, Cholet). Je me suis également rapproché d'autres producteurs bio des Mauges pour initier une prise de contact collective des restaurants collectifs.

Interview - Nathalie Sévaux - GABBANJOU



Visite de ferme



Dégustation de fromage

Une journée d'échange sous le signe du plaisir des sens

Mercredi 3 février, les représentants des lycées publics du Maine et Loire se sont retrouvés au lycée public de Beaupréau dans le cadre d'une journée d'échanges « Restauration Durable ».

- Début de journée, 30 paires d'oreilles étaient tout OUIÉ face à Marie-Claire Thareau (Pommes et Sens) qui nous a fait redécouvrir de façon ludique les mécanismes sensoriels entrant en jeu dans le plaisir de manger et nous a donné des clés pour donner au convive le goût d'une alimentation équilibrée.
- Pour se mettre en appétit, André Terrien (Soleil Levain) nous a fait GOUTer ses pains au levain biologiques cuits au feu de bois et nous a présenté son projet de tournée de livraison angevine.
- Puis, notre ODORAT nous a conduit tout droit au restaurant collectif où Yannick Maillet et son équipe avaient préparé un succulent repas à partir de produits locaux de qualité (Bœuf façon carbonade, camembert chaud, crêpe à l'orange...).
- En sortant, notre VUE a été bien sollicitée lors de la visite, guidée par Frédérique Chezeau, gestionnaire, du lycée des Mauges flambant neuf, labellisé « Bâtiment Basse Consommation ».
- Fin de journée, quelques téméraires se sont essayés à TOUCHER les vaches noires et blanches de l'EARL Bio'Sèv mais tous ont mis aisément au travail leur 5 sens lors de la dégustation des produits de la ferme.



Nouveau réseau d'échanges de cuisiniers en Mayenne sur la qualité et la proximité !

Vive le local et vive la qualité !

Depuis 2012, le CIVAM bio 53 a accompagné une expérimentation sur 3 territoires mayennais (Pays de Haute Mayenne, Laval Agglomération et Sud Mayenne) pour faciliter le recours aux produits bio et locaux dans la restauration collective. C'est près d'une cinquantaine d'établissements « sites pilotes », d'horizons divers (petite enfance, scolaire, médico-social...) qui ont participé à cette démarche. Réunis le 27 janvier à Laval, plusieurs cuisiniers ont défini un nouveau programme d'actions autour de la qualité et la proximité en restauration collective.

De nouvelles journées d'échanges entre cuisiniers mayennais en 2016
Au cours de 3-4 rencontres annuelles, chacun des cuisiniers exprimera ses talents en apportant une spécialité culinaire préparée avec des

produits biologiques issus du terroir. Après dégustation de ces plats, des fiches techniques seront construites et diffusées largement.

A travers plusieurs ateliers, les cuisiniers témoigneront eux-mêmes de leurs expériences : utilité et mise en place de la planification auprès des producteurs bio et locaux, maîtrise du budget alimentaire, lutte contre le gaspillage, mise en place d'un projet alimentaire au sein de l'établissement, communication sur l'origine et la qualité des produits auprès des convives...

Prochaine journée d'échanges
le mercredi 27 avril !

Moïse Cornée - Civam Bio 53

Lancement du projet « BIO & LOCAL » pour tous les collèges de Loire-Atlantique

Le GAB44 anime, depuis 2012, un programme d'accompagnement « BIO et LOCAL ». Table ronde, atelier d'échanges et projet pédagogique sont proposés à l'ensemble des collèges publics de Loire-Atlantique. **Calendrier des réunions de lancement du programme 2016 / 2017 :**

Dispositifs

Présentation du projet "Bio & Local" à tous les collèges de Loire-Atlantique

Objectifs

Bilan du projet 2012 / 2015
Programme 2016 / 2017

Calendrier

30 mars 2016
4 avril 2016
20 avril 2016
27 avril 2016
11 mai 2016
18 mai 2016

Délégation

Retz
Ancenis - Vignoble
St-Nazaire
Châteaubriant
Nantes Sud
Nantes Nord

Bérandère Mercier - GAB 44

JEU ! « Devinette en images ! »

	6	3		7		1	
		8	3	9		4	7
	1	4	5	6			
	9			4		6	1
1	3		7				2
				7	5	2	3
4	5			3	8	9	
	7		4			1	5

Chaque lycéen gaspille en moyenne Kg de nourriture par semaine.

En France, chaque personne jette en moyenne kgs d'aliments encore emballés (sur 20kgs gaspillés au total).

1/ de la part des aliments produits pour la consommation humaine est perdue ou gaspillée dans le monde. Ces denrées gaspillées accaparent plus d'1/ des terres agricoles mondiales (soit 1 milliard d'hectares).

A la maison, 0% des salades partent à la poubelle...

Envoyez votre réponse au GAB ou Civam Bio de votre département.

Agenda

En Sarthe, prochains rendez-vous

- 23 mars : Journée d'échanges des Lycées sarthois au Lycée de Mamers
- 25 mars : Journée développement durable au Lycée la Germinière de Rouillon

- Salon Respire La vie au Mans, les 22, 23 et 24 avril, présence de producteurs locaux

Printemps Bio en Loire-Atlantique

- Du 6 au 10 juin : repas bio et animations émailleront la vie du restaurant scolaire de La Turballe (dégustations, tables découvertes, ...)

Vos contacts départementaux

GAB44 | D. Lorgeoux et B. Mercier
02 40 79 46 57

GABAnjou | N. Sevaux | 02 41 37 19 39

CIVAM BIO 53 | M. Cornée | 02 43 53 53 93

GAB72 | I. Pordoy | 02 43 28 00 22

GAB85 | C. Brachet et S. Prestavoine
02 51 05 33 38