

Bio Fourneaux

Lettre d'info de la Restauration collective Bio et Locale

EN PAYS DE LA LOIRE

Automne
2018

Venez trouver des réponses à vos questions sur votre approvisionnement en bio local !

20% de bio dans la restauration collective au 1er janvier 2022 ? Vous vous dites : "Mais comment va-t-on trouver des produits bio locaux pour atteindre 20% de nos approvisionnements ? Et comment faire avec nos cahiers des charges d'appels d'offre ?". La journée du 5 décembre, organisée par Interbio Pays de la Loire et le GAB72 à Fillé-sur-Sarthe (à 15 km au sud-ouest du Mans) tombe à pic : vous y trouverez des réponses à ces questions.

Cette journée entièrement destinée aux professionnels de la restauration collective, publique et privée, va permettre d'aborder les évolutions de la réglementation - *Loi Agriculture et Alimentation* - suite aux états généraux de l'alimentation (Cf. article page 3).

Cette journée sera l'occasion de présenter un état des lieux de la filière Bio des Pays de la Loire, avec sa diversité d'acteurs, ses atouts... Des témoignages d'experts et d'acteurs de terrain viendront notamment enrichir cette journée avec notamment :

- Mme Farbos - *docteure en biologie moléculaire et génétique, experte en santé environnementale* - qui abordera le lien entre alimentation et environnement
- Mr Trideau - *Maire de Fillé sur Sarthe* - qui présentera le retour d'expérience de sa commune en terme d'approvisionnement bio et d'installation de maraîcher
- Mr Lefeuvre - *Responsable de la restauration à l'hôpital du Sud-Ouest Mayennais* - qui parlera de son expérience sur la planification des approvisionnements avec un producteur bio local.
- Mme Grego - *Chargée de mission restauration collective, au GAB 85* présentera une démarche globale d'introduction de produits bio locaux pour répondre aux attentes de la société

D'autres sujets seront également abordés au cours de cette journée, notamment, les questions des marchés publics et appels d'offre, l'équilibre nutritionnel et le plaisir de manger...

Sommaire

p1 - Journée Professionnelle sur la restauration collective Bio locale

p2 - Découverte d'un projet d'approvisionnement en Maine et Loire

p3 - Retours sur la loi Agriculture et Alimentation

p3 - Retour sur une journée d'échange autour de l'alimentation

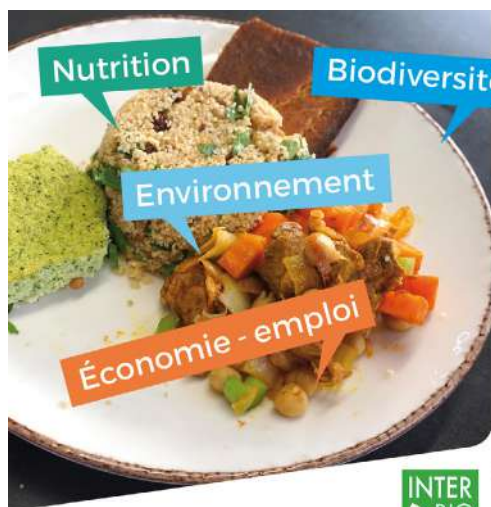
p4 - Retour sur un projet alimentaire en Mayenne

Cette journée sera l'occasion d'échanger avec des fournisseurs de produits bio de la Région ainsi qu'avec les structures d'accompagnement présentes dans chaque département.

Une visite de la ferme bio - Gaec BioAvenir à Spay - livrant la majeure partie de sa production en RHD sera proposée aux participants.

Pour tout renseignement ou inscription à cette journée, n'hésitez pas à contacter le GAB de votre département, nous vous attendons nombreux !

Amandine - GAB 72



Journée PROFESSIONNELLE

"LOI AGRICULTURE ET ALIMENTATION
20% de BIO
EN RESTAURATION COLLECTIVE",
COMMENT RÉUSSIR SA MISE EN ŒUVRE ?



MERCREDI 5 décembre 2018

Maison du Temps Libre à Fillé-sur-Sarthe
(à 15mn du Mans)

De 9h15 à 16h30



Co-organisée par



Avec nos partenaires





Qualité et proximité en restauration collective en Anjou Bleu Pays Segréen

En 2016, le GABBAjou a lancé une expérimentation avec les restaurants collectifs de l'Anjou Bleu Pays Segréen et l'association de producteurs Bio'cal. L'objectif, favoriser les approvisionnements de qualité et de proximité dans les restaurants collectifs de ce territoire.



Une démarche pas à pas

Fin 2014, le GABBAjou a tout d'abord initié un travail avec l'association de producteurs Bio'cal, qui regroupe une quinzaine de producteurs biologiques avec une gamme diversifiée de produits : légumes, fruits, viandes, œufs, légumineuses, farines, huiles, pâtes sèches, produits laitiers et pain.

La première étape a consisté à dresser un état des lieux de la demande des restaurants collectifs et de l'offre des producteurs bio, afin d'identifier le potentiel de vente de produits biologiques locaux dans les restaurants collectifs. En parallèle, des réunions avec les producteurs ont été organisées pour structurer leur offre (produits, prix, conditionnements, logistique) et pour créer des outils de communication avec un logo, une mercuriale, une lettre d'infos et une brochure.

Une réunion de présentation du projet a ensuite été organisée en mars 2016 où une quarantaine d'acteurs étaient présents : élus, cuisiniers, gestionnaires, directeurs d'établissements, parents d'élèves, producteurs et artisans. Suite à cette soirée, six établissements pilotes ont été recrutés, rejoints par quatre autres établissements en 2017. Les établissements engagés dans le projet sont des établissements scolaires de type et de taille variés : écoles, collèges, lycée, crèche, MFR.

10 établissements scolaires accompagnés

De 20 à 850 convives par établissement

Pour chaque établissement, un diagnostic a été

réalisé pour mieux connaître le fonctionnement du restaurant, ses moyens et ses freins. Des pistes d'actions ont été identifiées et validées par les différents acteurs de la restauration collective (élus, cuisiniers, directeurs, gestionnaires, parents d'élèves) suivant trois axes : l'approvisionnement, les techniques culinaires et la communication.

Des actions concrètes

Des tests d'approvisionnement en produits bio et locaux ont été réalisés dans l'ensemble des établissements, et ont conduit à la mise en place de partenariats avec les producteurs. Aujourd'hui, chacun des établissements travaille de façon régulière avec au moins deux producteurs de Bio'Cal. Le budget des établissements a été maîtrisé grâce à l'application de techniques travaillées au cours des formations.



Formations cuisine évolutive avec Thierry Marion

En effet, deux cycles de formations ont été proposés aux cuisiniers pour apprendre des techniques culinaires qui limitent les pertes en matières premières, diminuent les gestes, augmentent le goût des plats et diversifient l'offre alimentaire.



Formations cuisine alternative avec Gilles Daveau

Tout au long du projet, des visites de fermes ont été organisées chez les producteurs de l'association Bio'cal pour favoriser l'interconnaissance entre les acteurs de la restauration collective et les producteurs, découvrir les spécificités de l'agriculture

biologique ainsi que les produits disponibles sur le territoire.

Ce sont donc huit fermes qui ont ouvert leurs portes entre 2016 et 2018 : éleveur bovin viande et volailles, éleveur laitier avec transformation à la ferme, agriculteur-pâtier, maraîcher, boulanger, producteur d'huiles, agriculteur en polyculture-élevage avec fabrication de farines et éleveur ovin et volailles. Grâce à ces visites, des partenariats ont été créés entre les fermes et les cuisines et tous les producteurs livrent au moins un restaurant collectif pilote sur ce territoire.



Visite de cuisiniers chez un agriculteur-pâtier

Enfin, ces efforts ont été mis en valeur par un travail sur la sensibilisation des convives et la communication autour des projets : des animations pédagogiques ont été réalisées dans plusieurs établissements, des supports de communication ont été distribués à l'ensemble des établissements, et chaque établissement a travaillé sur la lisibilité de son projet (articles, partage des menus, communication avec les parents, affiches etc).

2 cycles de formations en techniques culinaires

8 visites de fermes pour découvrir les productions Bio locales

Pour faire un bilan du projet, une soirée est organisée le **mercredi 21 novembre au Lion d'Angers** avec le GABBAjou, les cuisiniers des restaurants pilotes, les formateurs Thierry Marion et Gilles Daveau ainsi que les producteurs de l'association Bio'cal. Cette soirée est ouverte au grand public afin de favoriser les échanges et le partage d'expériences sur la restauration collective de qualité et de proximité.

Marion Rohrbacher
GABBAjou



Que faut-il retenir de la loi Agriculture et Alimentation votée le 2 octobre dernier ?

Voici ce qu'il faut retenir de la Loi Agriculture et Alimentation, concernant la restauration collective :

1. Objectifs fixés sur la qualité des produits

Au plus tard au 1er janvier 2022, les repas servis dans les restaurants collectifs publics devront comprendre au moins 50% de produits de qualité (sous Signes Officiels de la Qualité et de l'Origine, produits fermiers, produits de montagne, produits sous écolabels, produits issus d'exploitations certifiées HVE, Commerce Équitable) et 20% de produits biologiques ou en conversion. Ces taux sont à compter en valeur. La part des produits biologiques devra représenter 20% de la valeur totale des approvisionnements.

2. Communication sur les produits

À compter du 1er janvier 2020, les restaurants collectifs auront l'obligation d'afficher au moins

une fois par an la part des produits de qualité et des produits biologiques entrant dans la composition des repas. Ils devront également indiquer les démarches entreprises pour développer l'acquisition de produits issus du commerce équitable.

3. Diversification des sources protéiques

Les restaurants collectifs servant plus de 200 couverts par jour en moyenne sont tenus de présenter à leurs structures dirigeantes un plan pluriannuel de diversification des protéines incluant des alternatives à base de protéines végétales.

4. Création d'une structure régionale de suivi

Une instance de concertation régionale pour la mise en œuvre du programme national de l'alimentation sera créée. Elle aura pour mission de favoriser l'atteinte des seuils de 50% de produits de qualité et 20% de produits

biologiques.

5. Proposition de repas végétarien

Enfin, dans un an au plus tard, les services de restauration collective scolaire sont tenus de proposer au moins une fois par semaine un menu végétarien. Il peut être composé de protéines animales ou végétales.

6. Arrêt des contenants plastiques

Au plus tard le 1er janvier 2025, il est mis fin à l'utilisation de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en matière plastique dans les services de restauration scolaire et universitaire ainsi que les établissements accueillant des enfants de moins de 6 ans. Dans les collectivités de moins de 2000 habitants, cette obligation s'appliquera au plus tard le 1er janvier 2028.

Clara Boudet
CIVAM BIO 53

Retours sur une journée d'échanges autour de l'alimentation

Sur le site de la Chaise rouge à Pouancé (49), lieu unique créé en 1992, le GAB 44 en lien avec les GAB des Pays de la Loire a organisé vendredi 19 Octobre une journée régionale sur l'Alimentation - en lien avec le réseau GRAINE.

Ils étaient une soixantaine d'acteurs (DRAAF, Conseil départemental, communes, centres sociaux et socio-culturels, associations de consommateurs, établissements scolaires, ...), de toute la région des Pays de la Loire.

Leurs objectifs

Se questionner ensemble sur la manière de sensibiliser leurs publics, administrés, citoyens, à l'alimentation durable et responsable ... Bien manger, c'est quoi ? Comment sensibiliser sur les habitudes de consommation alimentaire ? Comment accompagner les changements de pratiques ?

Au menu...

Dans un premier temps, se recentrer sur ses ressentis, le goût des produits. Pour cela, dégustation à l'aveugle de deux jus de fruits et redécouverte par le biais des 5 sens du goût d'un grain de raisin. Une belle entrée en matière pour cette journée dédiée à l'alimentation et à cet acte banal du quotidien qui est de manger.



En parlant d'alimentation, de nombreuses thématiques y sont liées. Les plus connues sont la nutrition, la santé, la consommation responsable ou encore le gaspillage alimentaire qui ont pu être abordées ainsi que leurs enjeux.

Les participants ont ensuite pu découvrir toutes les activités du site. Une auberge-restaurant, une ferme bio menée par un maraîcher et une éleveuse, une compagnie théâtrale et un centre équestre. Tous travaillant de concert à leur échelle à la sensibilisation à l'alimentation tout en semant les premières graines d'une sensibilisation à l'environnement, à la nature et au vivant.

Des rencontres nécessaires pour alimenter les échanges riches, sous la forme de 2 ateliers l'après-midi : l'un sur deux projets régionaux (la ferme d'animations pédagogiques la Clé des champs à Bouguenais (44) et le centre d'hébergement de la Turmelière à Liré (49) et l'autre sur les outils pédagogiques utilisés par chacun pour sensibiliser à l'alimentation.

... De la pratique

Deux animations pédagogiques ont été testées avec les participants : « l'origine des aliments » de la Malle Bio'appétit et « Nos sens, des supers pouvoirs », animés par le GABAnjou et le GAB72.

« Il est important de s'appuyer sur des médiateurs convaincus tels que ceux des structures présentes à cette journée et d'aller à la rencontre des publics les plus éloignés du sujet pour espérer obtenir un résultat efficace »

Patrick Naizain, élu à Couëron (44).

Sous un soleil magnifique les participants ont pu découvrir les expériences, les outils, les astuces des uns et des autres en la matière. La journée pleine d'outils, d'échanges très positifs, s'est terminée en musique avec deux membres de la troupe de théâtre.

Fanny Caron - GAB 44





Retour sur le projet en Nord-Mayenne ... Créateur de liens

Depuis avril 2018, plusieurs cuisiniers du Nord-Mayenne se sont retrouvés pour des journées de formation en cuisine évolutive et alternative et une visite de ferme maraîchère. Parmi eux, trois cuisiniers des trois établissements de restauration collective situés à Gorrion (Nord-Ouest).



Les cuisiniers de l'EHPAD, l'ESAT et le collège de Gorrion ont rejoint le

projet, et alors qu'ils ne se connaissaient pas, ils ont pu découvrir qu'ils n'étaient pas seuls à se questionner sur les mêmes problématiques. L'intérêt de projets collectifs réside également dans les rencontres et les échanges facilités par ce type de journées. Le secteur dispose de peu de producteurs et tous se questionnaient sur la méthode pour introduire des produits bio locaux.

La visite de ferme - organisée fin juin - est venue clôturer la première série de rencontres. Cette journée a permis de créer des liens avec les maraîchers bio qui ont accueillis cette journée car jusqu'alors, ils ne fournissaient pas du tout ces établissements. La présence des gestionnaires et directeurs d'établissement lors de la visite a également permis de répondre aux questions financières qui se posent sur l'introduction de produits bio.

Enfin, les cuisiniers ont pu exprimer leurs souhaits aux producteurs en termes de volumes, de calibre et de produits, et les premières commandes ont eu lieu en septembre.

Alors que chacun travaillait de son côté parfois à quelques centaines de mètres de l'autre, ces nombreux échanges témoignent de l'importance de se rencontrer. Parfois il suffit donc de peu de choses pour se lancer et y arriver !

Clara Boudet
CIVAM BIO 53

Jeu : Fruits et légumes, une histoire de saison !

Pour chaque fruit et légume du tableau, indiquez la - ou les saison-s où il est récolté en Pays de la Loire.

| | Printemps | Été | Automne | Hiver |
|------------|-----------|-----|---------|-------|
| Radis | | | | |
| Kiwi | | | | |
| Tomate | | | | |
| Raisin | | | | |
| Potimarron | | | | |
| Aubergine | | | | |
| Poireau | | | | |
| Fraise | | | | |

Un cabas Bio Local à gagner dans chaque département, envoyez vos réponses au contact de votre département.

L'agenda

Dans tous les départements :

Du 15 octobre au 30 novembre, Festival ALIMENTERRE.

Evènement incontournable sur l'alimentation durable et solidaire ! Cette 8 films sont à l'honneur dans les cinémas participants, n'hésitez pas à consulter le programme. www.alimenterre.org/le-festival-alimenterre

Sarthe :

Mercredi 5 décembre à Fillé sur Sarthe, Journée régionale sur la restauration hors domicile Bio Locale pour les professionnels sur la thématique « LOI Agriculture et Alimentation, 20% de BIO en restauration collective, comment réussir sa mise en œuvre ? »

Contactez nous pour vous inscrire.

Maine et Loire :

Mercredi 21 nov. 19h, au restaurant scolaire de l'école Edmond Girard (Le Lion d'Angers) Soirée des produits bio et locaux dans les restaurants collectifs, c'est possible ! Bilan du projet (qualité et proximité) en restauration collective en Anjou Bleu, Pays de Segré

Réponses au Jeu du numéro de l'été :
La saisonnalité dans tous ses états !

- *Quelle est la part de l'alimentation sur notre empreinte écologique ?*
C. 33%
- *A quelle période est récolté le kiwi ?*
C. Novembre-Décembre
- *Produire 1 Kg de tomate hors saison sous serre consomme...*
C. 1 l de pétrole
- *A quelle période de l'année trouve-t-on le plus de fruits et légumes de saison ?*
A. Mai-Juin et B. Août-Septembre
- *Quel est l'avantage du label Agriculture Biologique pour un fruit ou un légume de saison ?*
A. C'est un produit cultivé sans produits chimiques de synthèse
B. De par ses conditions de production, c'est un produit qui respect l'environnement
C. Nutritionnellement, c'est un produit plus riche en vitamines

VOS CONTACTS DÉPARTEMENTAUX

GAB44 | D. Lorgeoux | 02 40 79 46 57 | d.lorgeoux@gab44.org

GABBAnjou | M. Rohrbacher | 02 41 37 19 39
mrohrbachergabbanjou@orange.fr

CIVAM BIO 53 | C. Boudet | 02 43 53 53 93
repasbio.animation@civambio53.fr

GAB72 | A. Gatien | 02 43 28 00 22 | restoco@gab72.org

GAB85 | A. Grego | 02 51 05 33 38 | restoco.audrey@gab85.org

