

Bio Fourneaux

Lettre d'info de la Restauration collective Bio et Locale

EN PAYS DE LA LOIRE

Bonne année
2020



Rencontre professionnelle « Loi EGAlim et au moins 20% de Bio en restauration collective » : une affluence record !

Plus de 160 professionnels de la restauration collective sont venus mardi 3 décembre à la Gaubretière en Vendée. Ce rendez-vous annuel incontournable est organisé par l'association INTERBIO Pays de la Loire et le réseau bio des Pays de la Loire (Groupements de Producteurs Bio départementaux).



Des témoignages d'expériences réussies en milieu scolaire et en EHPAD



Trois temps forts ont ponctué l'après-midi, avec en démarrage un mini-salon des fournisseurs bio de la région (producteurs, groupements de producteurs, transformateurs, industriels...).

Se connaître, échanger sur les besoins de chacun.e, que l'on soit cuisiniers, gestionnaires ou fournisseurs, est une étape importante pour réussir à introduire des produits bio dans ses menus. Près d'une trentaine de fournisseurs ont répondu présents.

Les Pays de la Loire, une région leader en bio

La deuxième partie de cette rencontre a porté sur les enjeux de l'Agriculture Bio en termes de préservation de la biodiversité, du climat et de la santé pour tous.

A noter, les bonnes performances techniques et économiques de la filière bio des Pays de la Loire. Elle présente de nombreux atouts, dont celui d'offrir une gamme de produits bio très large : produits laitiers, œufs, viandes, produits céréaliers et d'épicerie, légumes et fruits, bruts ou transformés.

Avec plus de 200 000 ha en bio, 3 300 producteurs et 1 500 entreprises de transformation et distribution, les acteurs économiques de la région peuvent répondre aux besoins de la restauration collective. En particulier sur l'obligation d'atteindre 20% d'approvisionnements bio en valeur, à partir du 1er janvier 2022.

Plusieurs conditions sont nécessaires pour y arriver : anticiper, planifier, avec une répartition juste de la valeur ajoutée du producteur jusqu'au consommateur final.

M. PRUD'HOMME, cuisinier du restaurant scolaire de La Gaubretière, accompagné de M. PONDEVIE de la Fédération Départementale Familles Rurales de Vendée ont présenté leur démarche pour atteindre fin 2019, 20% de bio local dans les menus.

Adapter les besoins alimentaires aux convives et réduire le gaspillage ont constitué des axes de travail importants qui ont permis des économies notables et ainsi, faciliter l'achat de denrées alimentaires bio. Moins de déchets et plus de qualité dans l'assiette, c'est l'équation réussie à la Gaubretière.

Les EHPAD étaient également bien représentés, avec la participation de l'EHPAD de la Chanterie (72) et celui de l'Orée du bocage (85). Là aussi, la chasse au gaspillage et la connaissance des fournisseurs bio locaux sont apparus indispensables pour plus de bio dans l'assiette. Par ailleurs, les sociétés de restauration présentes ont confirmé la tendance de fond émanant de leurs clients collectivités d'exiger plus de bio avec une exigence de traçabilité sur l'origine régionale des produits et production.

Le Projet Alimentaire Territorial (PAT), un outil de dialogue et de mise en réseau

M. FRUCHET, Vice-Président de la communauté de communes du Pays de Mortagne, a présenté leur Projet Alimentaire Territorial (PAT).

Sommaire

p1 - Rencontre RHD Bio en Vendée, une dynamique positive

p2 - Retour d'expérience d'une démarche vertueuse à Saint-Lumine de Coutais (44)

p3 - Rencontre avec l'entreprise La Pâte Sarthoise

P3 - Chorus Pro : des formations pour les producteurs

P4 - Agenda/Recette/Rappels sur la loi EGAlim

Au-delà de la question essentielle de l'alimentation et des enjeux agricoles, environnementaux, le diagnostic posé a permis de mettre en réseau les acteurs du territoire, qu'ils soient producteurs, transformateurs, artisans, citoyens, pour identifier les attentes et les besoins de chacun. Ceci permettra d'enclencher de futurs projets collectifs localement.






Cette rencontre professionnelle du réseau bio des Pays de la Loire a été riche en échanges et retours d'expériences. Les témoignages ont permis de montrer que l'objectif d'au moins 20% de produits bio (*en valeur d'achat*) pour la restauration collective, c'est possible. Pour cela, vous pouvez être accompagné par le réseau bio des Pays de la Loire qui accompagne tous les restaurants collectifs dans leur projet d'amélioration de la qualité de l'assiette.

Sophie AUCHERIE (GAB 85)



Restauration scolaire à Saint-Lumine de Coutais : Un projet d'approvisionnement en produits de qualité, bio et locaux qui porte ses fruits !

Le restaurant scolaire

-  200 convives/ repas en moyenne
-  1 cuisinière en préparation
-  Préparation des repas sur place

La mairie de Saint-Lumine de Coutais, située au sud de Nantes, s'est lancée – accompagnée par le GAB 44 – depuis fin 2018 sur une évolution des approvisionnements en denrées alimentaires du restaurant scolaire.

Aujourd'hui, le restaurant scolaire dépasse les 20% de produits bio (en valeur d'achats) imposés par la loi EGAlim et le tout en local. Retour sur la réussite du projet de cette commune engagée.

Nelly Frechet, responsable du restaurant scolaire de Saint-Lumine de Coutais, soutenue par Mme Varenne – élue en charge de la restauration scolaire –, s'est lancée dans le projet de relocaliser les approvisionnements des produits proposés dans les menus du restaurant scolaire, en intégrant des labels de qualité.

L'état des lieux : une étape nécessaire

La 1ère étape – effectuée avec le GAB 44 – a consisté à réaliser un état des lieux précis du fonctionnement (personnel, matériels, approvisionnements...) du restaurant : ses atouts, ses contraintes et les possibilités d'évolution/de progression.

Cette étape a permis de voir, malgré l'absence d'approvisionnements en produits locaux et de qualité (0% en valeur d'achat suite à l'état des lieux sur la base des factures), que le restaurant bénéficiait de nombreux atouts pour faire évoluer ses approvisionnements vers davantage de proximité et de produits labellisés, notamment :

- la motivation de sa responsable de cuisine pour faire évoluer ses pratiques d'approvisionnements
- une part de produits frais et brut déjà majoritaire dans les achats (57% des approvisionnements totaux)
- un coût « matières premières » cohérent

(1,51 euro/repas).

Cet état des lieux a permis de définir précisément – en corrélation avec les produits disponibles sur le territoire –, les familles de produits et produits à introduire dans un 1er temps (Lait, pommes et légumes bruts).

Un approvisionnement en direct des producteurs locaux

Le choix de ces produits se justifie par 3 éléments :

- Une fréquence d'utilisation très régulière
- Des approvisionnements en direct des producteurs possibles
- Des produits labellisés Agriculture Biologique

Ces critères de choix, définis par la collectivité ont permis de nouer des contacts pérennes pour le lancement de la démarche et ensuite étoffer les approvisionnements sur d'autres produits et familles (pain, œufs, fruits non produits localement type bananes bio).

Ces évolutions se sont accompagnées par une réduction de l'achat de protéines animales (principalement les viandes) au profit de protéines végétales avec une proposition régulière de repas végétariens confectionnés à partir de produits bruts.

Des actions pour communiquer et sensibiliser

Ces actions sur les approvisionnements, le sourcing en produits bio locaux, la maîtrise du gaspillage alimentaire se sont accompagnées de temps de communication auprès des parents d'élèves pour expliquer la démarche et présenter les 1ers résultats de ce projet.



En plus de cette communication, les enfants de primaires ont pu participer à ce projet à l'occasion d'une animation avec la dégustation de différentes gammes de yaourts bio locaux (nature, aromatisés, aux fruits) qui sont depuis proposés régulièrement sur la ligne de self.

Un projet qui poursuit son développement

Devant la réussite de ce projet, la commune de Saint-Lumine de Coutais souhaite poursuivre sa démarche de progrès et développer l'approvisionnement sur de nouvelles gammes de produits de qualité et si possible issus directement de producteurs locaux.

Pour cela, de nouvelles gammes de produits ont été ciblées telles que :

- les légumineuses (lentilles),
- les céréales (pâtes et riz)
- la majorité des produits laitiers (yaourts, fromages et fromages blancs).

L'objectif pour la commune est d'arriver progressivement à atteindre les 50% de produits « durables » (en valeur d'achat) imposés par la loi EGAlim au 1er janvier 2022. En continuant ainsi, le restaurant scolaire de Saint-Lumine de Coutais devrait y parvenir !

David LORGEUX (GAB 44)

Approvisionnements

-  20,7% de produits locaux, bio et de qualité achetés (moyenne sur l'année)
-  38% de produits origine France, dont 16% produit localement (vigilance, pas d'informations sur de nombreux produits)
-  Maintien de la part de produits frais (57%)

Evolution de la répartition des dépenses de denrées alimentaires (Moins de viande au profit des produits laitiers, fruits et légumes et poissons)

Produit local = Production des matières premières + transformation en Loire-Atlantique (si + proche possible de Saint-Lumine de Coutais)

Ce fonctionnement a permis d'atteindre au bout de 6 mois, plus de 20% d'approvisionnement en produits bio dont 16% issus directement des producteurs locaux, le tout sans augmenter le coût « matières premières » par repas.

La bonne gestion du gaspillage alimentaire (retours plateaux, surproduction), avec en moyenne 35 g/repas participe grandement à la maîtrise des coûts.



Des pâtes, des pâtes... oui mais des bio sarthoises !

Rencontre avec Mathieu Chartier, qui nous livre l'histoire et les caractéristiques de l'entreprise "La Pâte sarthoise"

Que vous soyez Fusilli, Rigatoni, Macaroni ou Coquillettes, La Pâte sarthoise a ce qu'il vous faut ! Entreprise créée par Jocelyne Jourdain et Mathieu Chartier, La Pâte sarthoise est installée à Yvré-l'Évêque depuis juin 2018 et fabrique des pâtes et des spécialités céréalières certifiées bio. La différence ? On ne peut appeler « pâtes » que les produits faits à base de semoule de blé dur. Ainsi, la gamme préparée à base de blé tendre, de sarrasin ou de petit épeautre porte des noms poétiques différents des noms italiens que l'on connaît habituellement : Cordelettes, Hélicordes, Ricordes, Rigamini...



GAB 72 : D'où est venue l'idée de ce projet ?

Mathieu Chartier : Jocelyne Jourdain, ma compagne, et moi, avons envie de travailler à deux, sur un projet commun. Ayant beaucoup d'idées en tête, l'alimentaire nous bottait bien, et pour nous, cela voulait forcément dire du bio, pour toutes les valeurs que la bio porte. Nous ne voulions pas les contraintes des produits frais, ni travailler en production agricole.

En lisant un jour un article sur un paysan pastier, nous avons eu le déclic ! Les pâtes, c'est un produit stockable, qui revient souvent dans les assiettes. Et bien qu'il y ait des producteurs et transformateurs de pâtes en Mayenne, en Maine-et-Loire et dans l'Orne, il n'y en avait pas en Sarthe. En même temps, on voyait les objectifs fixés par le Département avec 70% de produits locaux dans les assiettes d'ici 2021.

En faisant l'étude de marché, on a étudié le potentiel des collèges et des lycées, et

rien qu'en voyant les 17 millions de repas de collégiens sarthois par an, avec des pâtes toutes les 2-3 semaines, on s'est dit que ça pouvait le faire !

Après ça, on a failli abandonner quand il a fallu trouver un local... Il nous a fallu 6 mois, après des appels à 150 communes de Sarthe, pour trouver ce qu'il nous fallait, à Yvré-l'Évêque. »

Quels sont vos ingrédients ?

M.C. : « Le projet est de produire des pâtes avec des ingrédients bio les plus sarthois possibles. Mais on a découvert que le blé dur bio n'existe quasiment pas en France.

Après 4 mois de recherches, nous nous sommes tournés vers des moulins de semoule de blé dur en Italie, qui nous ont répondu immédiatement ! La semoule italienne est idéale pour commencer, cela donne de super pâtes.



N'ayant pas encore de blé dur bio sarthois, nous sommes passés à la farine de blé tendre pour les spécialités céréalières, que nous prenons au fournil du Bas Palluau chez Olivier Cordeau, et les farines de sarrasin et petit épeautre (notre dernière nouveauté !) chez Marie et Thierry Chable, de Louvigny. »

Quels sont vos débouchés commerciaux ?

M.C. : « Nous avons 4 circuits de vente : le magasin, les supérettes ou épiceries, les Biocoop, et les collectivités.

Les débouchés vers les particuliers comptent pour 30% des ventes, et les collectivités pour 70% (collèges majoritairement, lycées, écoles). Les livraisons vers Biocoop ont commencé en mai 2019 et le magasin a ouvert en septembre 2019. 70% des élèves des collèges sarthois ont déjà mangé au moins une fois nos pâtes. Et récemment, nous avons remporté un marché de la cuisine centrale du Mans, sur le lot 5 des spécialités céréalières bio. Pour l'instant, nous avons livré 600 kg depuis septembre. »

Quelles sont vos perspectives ?

M.C. : « Bien qu'étant à l'équilibre, nous n'arrivons pas encore à nous dégager de salaires. Il nous faut poursuivre le développement des ventes, dans tous nos débouchés. Nous avons prévu de développer une gamme avec des légumineuses, et deux nouveaux moules sont arrivés pour des formes de pâtes toujours renouvelées. »

Contact :

La Pâte Sarthoise, 3 rue de Touraine,
72530 Yvré l'Évêque

Jocelyne : 06 60 96 69 10

Mathieu : 06 61 18 71 25

<https://www.facebook.com/lapatesarthoise/>

<http://lapatesarthoise.com/>

Propos recueillis par
Amandine Gatien, GAB 72

Formation sur Chorus Pro pour tous les producteurs vendant à la restauration collective

Le passage par la plateforme Chorus Pro est devenu obligatoire depuis le 1er janvier 2020 pour toutes les entreprises livrant des clients acheteurs publics (collectivités territoriales, administration d'Etat...), quelle que soit la taille de l'entreprise. Désormais, toutes les factures devront être « dématérialisées » et transmises numériquement aux acheteurs, par le biais de cette plateforme. Cela concerne donc les producteurs et productrices livrant la restauration collective publique, quels que soient les volumes livrés. Ce nouvel outil nécessite un minimum de connaissances et de pratique pour pouvoir être bien manipulé, de manière à ne pas perdre trop de temps de gestion administrative. C'est pour cela que le GAB 72 propose aux producteurs sarthois une formation d'une journée, dédiée à Chorus Pro et à l'outil en ligne local.direct, plateforme de mise en relation des producteurs avec leurs acheteurs, qu'ils soient particuliers ou professionnels (de la restauration collective par exemple). Local.direct a été configuré pour que les factures émises à chaque commande soient formatées correctement pour pouvoir être acceptées par la plateforme Chorus Pro.

N'hésitez pas à en informer les producteurs et productrices qui livrent vos cantines !

Infos pratiques : Lundi 27/01/2020, de 9h30 à 17h30, à la Maison des paysans, 16 avenue Georges Auric, Le Mans.

Pour s'inscrire, contactez Amandine au 09 67 25 00 22 ou par email à restoco@gab72.org



Agenda

Sarthe

27 Janvier : Formation Chorus Pro et local.direct au GAB 72, Le Mans

24 Mars : Formation Chorus Pro et local.direct au GAB 72, Le Mans

Maine et Loire

4 Février : Formation débouché de la restauration collective pour les producteurs à Cholet

12 Mars : Réunion du groupe d'échanges cuisiniers avec intervention de Nicolas Thurault sur le secteur de Cholet

Mayenne

4 Février (19h à 20h30) : Réunion publique « Restauration scolaire comment faire (encore) mieux ? » à destination des parents d'élèves organisée par le CIVAM BIO 53 et la FCPE 53

Loire-Atlantique

4 & 5 Février : Formation techniques de cuisine alternative et repas végétariens à Couëron

11 Février : Journée d'information sur les marchés publics en restauration scolaire à Saint-Mars de Coutais

19 Mars & 2 Avril : Formation sur les marchés publics de restauration scolaire en gestion concédée à Nozay

24 & 25 Mars : Formation techniques de cuisine alternative et repas végétariens

Idée recette : Chili sin carne

par Frédéric Gourichon, chef du restaurant scolaire de Maulévrier

Ingrédients pour 700 couverts

(120 maternelles, 200 primaires, 380 collégiens)

5 Kg d'oignons

7,5 Kg de poivrons en lanières

0,5 L d'huile d'olive

3 boîtes de 5/1 de concassé de tomates

5 Kg de lentilles corail (sec)

4 boîtes de 5/1 d'haricots rouges

3 boîtes de 3/1 de maïs

3 boîtes de 3/1 de tomates cuisinées pour pizza

150 g d'épices pour chili (à ajuster selon les goûts)

30 Kg de riz



Mode opératoire

- Faire revenir les oignons et les poivrons dans la sauteuse avec l'huile d'olive
- Ajouter le concassé de tomates puis les lentilles corail. Laisser cuire 7 à 8 minutes
- Ajouter les haricots rouges et le maïs puis la sauce tomate et les épices chili selon convenance
- Vérifier l'assaisonnement (sel & poivre) et servir avec du riz

Informations complémentaires

Dans le cadre de la campagne « Printemps Bio », 4 vidéos ont été créées pour expliquer l'accompagnement de la restauration collective vers un approvisionnement bio local.

Retrouvez ces vidéos sur notre page Facebook et sur le site :

www.gab85.org,

Rubrique « Alimentation » puis « Restauration Collective ».

RAPPELS : LA LOI "EGALim"

La restauration collective doit désormais agir :

- en diversifiant les protéines avec un repas alternatif proposé toutes les semaines, depuis le 1er novembre 2019

- en s'approvisionnant à 50 % de produits sous signes de qualité et d'origine (SIQO) et produits dans les assiettes dont 20 % de bio d'ici le 1er janvier 2022

- en mettant fin à l'utilisation de bouteilles en plastiques depuis le 1er janvier 2020 et de barquettes en plastiques d'ici le 1er janvier 2025

- Mise en place d'un diagnostic et de démarches de luttes contre le gaspillage alimentaire, avant le 22 octobre 2020

Retrouvez toutes les informations sur la loi EGALim mises à jour sur legifrance.gouv.fr, « loi 2018-938 »

et sur le site de l'ADEME Optigede : https://www.optigede.ademe.fr/sites/default/files/1109_mesures-loiegalim_bro_hd.pdf

Pour plus d'informations sur la loi EGALim et la restauration collective, le réseau bio des Pays de la Loire peut vous conseiller et vous accompagner. N'hésitez pas à nous contacter !

VOS CONTACTS DÉPARTEMENTAUX

GAB44 | David Lorgeoux/Béryl Rouiller | 02 40 79 46 57
d.lorgeoux@gab44.org

GABAnjou | Marion Rohrbacher | 02 41 37 19 39
mrohrbachergabbanjou@orange.fr

CIVAM BIO 53 | Moïse Cornée | 02 43 49 97 21
circuitcourts@civambio53.fr

GAB72 | Isabelle Pordoy/Amandine Gatien | 09 67 25 00 22
restoco@gab72.org

GAB85 | Sophie Aucherie/Murielle Vendome (remplacement de Claire Brachet) | 02 51 05 33 38
restoco@gab85.org