

# Bio Fourneaux

Lettre d'info de la Restauration collective Bio et Locale

EN PAYS DE LA LOIRE

Rentrée  
2017

## Entretien : Manger Bio local en Entreprise

Le Réseau Bio des Pays de la Loire développe depuis plusieurs mois un projet destiné à la restauration d'entreprise : Manger Bio Local en Entreprise. Un projet d'accompagnement - soutenu par le Conseil Régional des Pays de la Loire et la DRAAF - qui a pour objectifs de développer les approvisionnements en produits bio locaux, de mettre en valeur et de communiquer sur ces produits dans les restaurants d'entreprise.

Le restaurant de l'entreprise Orange installé à Nantes Carquefou a intégré la démarche depuis Mars 2017.

quotidiens, une qualité de produit en favorisant le commerce local via leur restaurant d'entreprise, avec un minimum d'intermédiaire.

*Au départ, comment avez-vous perçu ce projet ?*

MG : Le projet m'a tout de suite plu et je savais que le projet allait plaire au plus grand nombre. La simplicité du projet est sa force. Cuisiner des produits de saisons locaux et en plus Bio: des valeurs importantes qui me sont chères.

*Cela fait maintenant 6 mois que le projet est lancé sur votre site, ou êtes vous actuellement au niveau des approvisionnements bio locaux ?*

MG : Le GAB 44 nous a proposé de travailler conjointement avec Manger Bio 44 (ndlr : Plateforme de producteurs Bio de Loire-Atlantique), une association qui fait le lien entre le producteur et le gérant du restaurant. Cela fonctionne bien et la mise en place fut très simple (ndlr : commande de la marchandise via internet). Nous nous sommes donnés pour objectif d'atteindre 5% d'approvisionnement BIO-LOCAL la première année, objectif atteint dès le 1er mois.

Les fruits et légumes, ainsi que les laitages sont les bases de nos commandes. Et le coût est maîtrisé.

*Quelles sont les prochaines étapes pour le restaurant et comment envisagez-vous la suite de ce projet ?*

MG : Réaliser une première animation fin septembre 2017, avec rencontre d'un producteur de fromages et dégustation directement sur le restaurant. L'objectif final est d'atteindre 20 % de Bio-local d'ici 3 ans, une belle aventure pour le restaurant Orange Moulin de la Garde!

Si vous êtes intéressé pour avoir plus d'informations concernant ce projet, vous pouvez contacter David Lorgeoux au GAB 44.

David LORGEUX - GAB 44

## Sommaire

p1 - Entretien : Manger Bio local en Entreprise

p2 - Retour sur le Nantes Food Forum Et Recettes

p3 - Création d'une filière de compote en Centre Val de Loire

p3 - Prochaine journée régionale sur la resto-co bio

p4 - Cantines rebelles

p4 - JEU ET AGENDA !

## Agenda

### A NOTER

- Manger Bio et Local c'est l'idéal! Du 16 au 24 septembre 2017 - Campagne nationale.



Martial Gendry - de la société Ansamble - est le chef-gérant de ce restaurant, il nous présente la démarche pour le restaurant Orange Moulin de la Garde et nous explique ses avancées en matière d'approvisionnement.

*Martial, pouvez-vous nous présenter rapidement le restaurant que vous gérez ?*

Martial Gendry : Ansamble a repris la gestion de la restauration sur le site Orange Moulin de la Garde, depuis plusieurs années maintenant. J'ai intégré l'équipe en Janvier 2015, ou d'importants travaux ont été réalisés par notre client Orange. Aujourd'hui, nous bénéficions d'un très bel outil de travail, fonctionnel. Nous réalisons en moyenne 140 couverts par jour, avec un effectif en constante augmentation.

*Le projet Manger Bio Local en Entreprise est en place ici, pouvez-vous nous expliquer en quoi il consiste ?*

MG : Le projet, c'est de mettre en valeur les produits des producteurs et agriculteurs LOCAUX et BIO, en les intégrant dans nos menus de référence ANSAMBLE. Apporter à nos clients





## Retour sur un évènement : Le Nantes Food Forum

Du 2 au 5 juin dernier, Nantes a accueilli le premier forum international sur l'alimentation et l'agriculture. 3 jours intenses, remplis de conférences, rencontres et d'évènements grands publics avec un fil rouge, « Manger Demain ». Un évènement organisé par Le voyage à Nantes, Alimentation générale et Artévia.



Pour cette première édition du Nantes Food Forum, le bilan est positif avec plusieurs temps forts qui ont émaillés le week-end ; la visite du Marché d'Intérêt National (MIN) de Nantes a permis de faire découvrir les différents acteurs (distributeurs, grossistes... ) entre le champs et l'assiette ; le mini Nantes Food Forum destiné aux enfants (600 participants) a présenté l'alimentation de manière ludique au travers plusieurs expériences ; la vingtaine de conférences et tables rondes proposées ont également participé à la réussite de l'évènement.

### Un Défi pour l'évènement

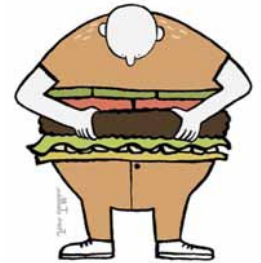
Vendredi 2 juin au matin, les équipes de cuisine de 4 restaurants collectifs s'affairent (Cuisine centrale de Nantes, Collège Ernest-Renan, Collège La Durantière et le Pôle santé de la Polyclinique de l'Atlantique) pour proposer

des boulettes végétales à leurs convives pour le déjeuner : le Défi Boulette est lancé !

15 000 convives ont pu déguster les boulettes entièrement pensées et réalisées par les chefs des 4 établissements. Un vrai succès auprès des convives.

Une manifestation proposé par Un + Bio - avec la participation du GAB 44 - dans le cadre du Nantes Food Forum.

Retrouver une recette du « Défi Boulette » proposée à cette occasion ci-dessous!



## Recette

### Parlons boulettes !

La recette proposée ici est issue de l'opération Nantes Food Forum, qui s'est déroulée le 2 juin dernier. L'association Un Plus Bio, partenaire de notre réseau de producteurs, a invité des établissements volontaires à mettre en œuvre des recettes de boulette. Plat facile à travailler en restauration collective, au sein duquel on peut valoriser à la fois les protéines animales et les protéines végétales. A cette occasion, l'équipe d'Un Plus Bio s'est rendue dans chaque établissement pour apporter un soutien technique et recueillir les témoignages des chefs sur leurs actions en termes de qualité alimentaire.

La polyclinique de l'Atlantique nous fait part de sa recette version végétale :

Recette Boulette Ottmar Kick / Denis Martin, Polyclinique de l'Atlantique, Saint Herblain

### Ingrédients :

- Pour environ 10 boulettes de 45 g
- 100 g de sarrasin décortiqué
  - 100 g de pommes de terre
  - 35 g de chèvre frais (facultatif, donne du moelleux)
  - 1 petite échalote
  - Quelques feuilles de coriandre fraîches
  - 1 cuillère à café de curcuma en poudre
  - 1 pincée de curry en poudre
  - 1 pincée de sel



### Progression :

Cuire les pommes de terre en robe de chambre, éplucher et écraser la pulpe.  
Cuire le sarrasin à la créole dans 3 à 4 fois son volume d'eau (salé) pendant 20 min (absorbe deux fois son poids en eau), puis égoutter.  
Ciseler l'échalote et hacher finement l'ail et faire suer sans coloration.  
Hacher finement la coriandre.  
Faire une pâte avec tous les ingrédients et former des boulettes de 40 à 50 g.  
Cuire dans une poêle avec de l'huile d'olive pour une belle coloration ou au four à 250°C après avoir badigeonné avec de l'huile d'olive.

**BON APPETIT!**

Pour information, l'équipe du Nantes Food Forum a souhaité reconduire cette opération en 2018. Date et format seront communiqués dès que possible.

Claire - GAB 85



## Une filière s'organise et crée La compote du Centre Val de Loire AB! Spécialement pour la restauration collective !

Amélie Corvaisier de la Ferme de la Métairie, transformatrice AB en confitures et sorbets au Mans depuis 1986, s'allie à Arnaud Lanoë du P'tit Potager, distributeur local spécialisé auprès de la restauration collective pour créer et livrer une compote locale AB: « la Compote bio du Centre Val de Loire », ils associent naturellement Sylvie Chevalier, arboricultrice AB dans le Sud Sarthe pour l'approvisionnement des pommes.

déjà engagé depuis 1 an avec Sylvie Chevalier, arboricultrice AB, lui donne l'idée de créer un nouveau produit à proposer pour l'hiver, et ainsi élargir sa gamme.

**Elaboration de la compote du Centre Val de Loire :** Pour le premier essai, la compote a été élaborée avec des pommes en provenance du verger AB d'Amélie Corvaisier, conditionnée dans des pots en verre de 3 litres, format

### Les premiers retours ?

Amélie et Arnaud ont profité de l'inauguration du Réseau Local de Sarthe à l'Abbaye de l'Epau, ainsi que de l'AG de la Charte Qualité proximité du Pays du Mans, pour faire déguster la compote AB du Val de Loire. C'est un succès immédiat auprès des cuisiniers. Ils écoulent les 130 premiers pots en 3 mois alors que ce n'est pas la saison la plus propice à la compote. Et ceux qui en commandent en reprennent ce qui est plutôt bon signe pour Arnaud qui est confiant!

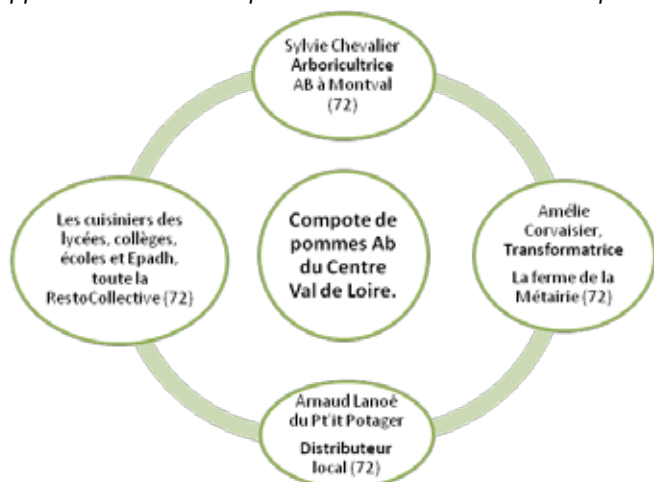
Selon la demande, la Ferme de la Métairie peut s'adapter et satisfaire les commandes. Elle est prête à embaucher une personne s'il le faut, et si la production de pommes suit. Elle peut stocker jusqu'à 1 tonne de fruits. Le Conseil Général parle même d'adapter dans les collèges un système de distribution à la pompe pour que les élèves se servent en autonomie dans les desserts Bar.

Amélie ne s'arrête pas là, elle a d'autres projets de transformation, peut être des crêpes nature qui donne une base aux cuisiniers pour servir des crêpes sucrées. De plus, elle propose toujours ses sorbets en 10cl pour les collectivités, plusieurs cantines se fournissent directement chez elle: 20 parfums sont disponibles.

Ferme de la Métairie 02 43 16 65 51

Pour Arnaud ce genre de partenariat gagnant-gagnant doit se multiplier sur notre territoire et nous sommes entièrement d'accord avec lui !

Pour commander de la compote ou des fruits et légumes (AB, conventionnels, toutes saisons) : Le P'tit Potager 02 43 78 03 96 et bientôt un Facebook



### Comment est né ce projet ?

Très simplement, comme lorsque des professionnels motivés se rencontrent : Lors de l'Assemblée Générale du GAB 72, les participants étaient invités à présenter leur activité. Lorsqu'Amélie évoque son atelier de transformation et indique qu'elle est à l'écoute de nouvelles propositions, cela ne tombe pas dans l'oreille d'un sourd. Arnaud Lanoë, gérant du P'tit Potager, acteur local de la distribution, se dit qu'avec ses fournisseurs de pommes il y a moyen de créer une filière locale manquante : la compote de pomme locale bio. En effet, son cheval de bataille à lui c'est de développer l'approvisionnement de la restauration collective, en produits locaux. Cette rencontre avec Amélie et le partenariat

intéressant pour les collectivités. Puis avec des pommes du Cher, mais le projet c'est bien d'avoir des compotes de pommes sarthoises. D'ailleurs Arnaud et Amélie sont exigeants, donc la provenance et l'origine des pommes sont clairement identifiées sur l'étiquette. De plus, cette année la récolte s'annonce plutôt bonne chez Sylvie.

Pour le moment un seul parfum est proposé, mais ils envisagent déjà en fonction de la production, de proposer une compote Pomme-Poire. Dans son atelier, Amélie peut cuire 300kg de pommes par jour, qu'elle tamise afin d'enlever peaux et pépins, puis la pulpe est remise à chaud avec un peu de sucre pour une teneur entre 18% et 24%. Enfin elle les empote à 80° et les étiquette.

Isabelle PORDOY - GAB 72

### Prenez date!

Journée régionale sur la restauration collective bio

Le mercredi 6 décembre

au lycée Charles Peguy de Gorges (Sud Loire-Atlantique).

Interbio des Pays de la Loire en partenariat avec le GAB 44 organisent une journée dédiée à la restauration collective en gestion concédée.

Pour toutes informations complémentaires, vous pouvez contacter :

Maryse Jeannin-Mahieu, Interbio des Pays de la Loire, 02 41 18 61 53, communication@interbio-paysdelaloire.fr

David Lorgeoux, GAB 44, 02 40 79 46 57, d.lorgeoux@gab44.org





**Pour la deuxième année consécutive, Un Plus Bio organise les victoires des cantines**



Le 15 novembre, seront récompensés à l'hôtel de ville de Paris, les acteurs qui rendent la restauration collective "plus bio, locale, saine et juste". Cinq Victoires sont décernées dans trois catégories :

- collectivités ou structures de restauration collective
- collectifs, associations ou citoyens
- cuisiniers

Pour toutes les informations et pour candidater, il suffit de se rendre sur le site d'Un Plus Bio <http://www.unplusbio.org/victoires-cantines-rebelles-2017-devenez-candidats/> et de compléter et renvoyer un dossier de candidature avant le 10 octobre 2017.

**JEU !**

**« Courges en folie »**

Associez chaque photo de courge à la variété correspondante :

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

1



2



3



4



5



6



Musquée de Provence : \_\_  
Spaghetti : \_\_

Pâtisson : \_\_  
Potimarron : \_\_

Patidou : \_\_  
Butternut : \_\_

**L'agenda de la rentrée**

**En Loire-Atlantique**

Du 16 au 24 septembre

- Manger Bio et Local, c'est l'idéal ! Consulter le site internet pour les animations [www.bioetlocalcestdideal.org](http://www.bioetlocalcestdideal.org)

- Innov'en Bio, organisation d'une « rando'bio » à Nort-sur-Erdre le 24 septembre, venez rencontrer les producteurs bio et déguster leurs produits. Deux parcours proposés (7 et 11Km)

Samedi 23 septembre

Alternatiba Nantes, rendez-vous au village des alternatives (Rue Paul Nizan) et venez échanger avec les nombreux acteurs présents dont le GAB 44.

Du 15 octobre au 30 novembre

Festival Alimentterre, participation à une projection débat au cinéma de Blain avec le lycée

pro de Blain, projection débat au cinéma Bonne Garde de Rezé-Nantes le 30 novembre (Autres dates à venir prochainement)

**En Sarthe**

Samedi 23 septembre

- Innov'En Bio : Défi cantines à la Fête des possibles - à 14h30, Place de la République au Mans (les acteurs de la Restauration Hors Domicile sont invités à évoquer leur expérience)

Dimanche 1er octobre

- Evènement : Le Bio se Fête au Mans ,à la Maison de l'eau

**En Mayenne**

Jeudi 5 octobre

- Réalisation d'un repas bio local commun dans les restaurants collectifs mayennais intitulé « Le goût du bio dans mon resto ».

**VOS CONTACTS DÉPARTEMENTAUX**

**GAB44** | D. Lorgeoux | 02 40 79 46 57  
[d.lorgeoux@gab44.org](mailto:d.lorgeoux@gab44.org)

**GABBAnjou** | M. Rohrbacher  
02 41 37 19 39  
[mrohrbachergabbanjou@orange.fr](mailto:mrohrbachergabbanjou@orange.fr)

**CIVAM BIO 53** | C. Boudet | 02 43 53 53 93  
[repasbio.animation@civambio53.fr](mailto:repasbio.animation@civambio53.fr)

**GAB72** | I. Pordoy | 02 43 28 00 22  
[restoco@gab72.org](mailto:restoco@gab72.org)

**GAB85** | C. Brachet | 02 51 05 33 38  
[repasbio.animation@gab85.org](mailto:repasbio.animation@gab85.org)

