

Bio Fourneaux

Lettre d'info de la Restauration collective Bio et Locale

EN PAYS DE LA LOIRE

Septembre
2016



De la viande de boeuf bio locale au menu du Lycée Yourcenar

Eric Rohée, chef cuisinier du Lycée Yourcenar au Mans élabore au quotidien avec son équipe, plus de 900 repas. Moteur dans la démarche Restauration Durable impulsée par la Région, cet établissement s'approvisionne de plus en plus en produits locaux, notamment en produits laitiers auprès du GAEC Bio avenir en yaourt, fromages frais et fromage blanc biologiques.

Bruno Briffault, producteur, du GAEC Bio Avenir à Spay, que l'on ne présente plus en Sarthe, est également éleveur et propose aux particuliers de la viande bovine en caissette.

Mais à force de travailler et d'échanger sur leurs pratiques et leurs envies, le cuisinier et le producteur ont décidé de mettre en pratique l'approvisionnement du restaurant avec une bête du GAEC.

- Bourguignon
- Bavettes
- Filets et faux-filet (à découper)
- Entrecôtes

Cette opération s'est déroulée sur 15 jours, entre le 26 février et le 8 mars 2016, durant lesquels 6 services de viande ont pu être servis au self. Les portions et grammages ont été adaptés au plus près de l'appétit de chacun notamment au moment du service pour éviter le gaspillage.



Pour réaliser ce petit exploit, le producteur a transmis au cuisinier les quantités par muscle qui pouvaient être escomptées sur la bête prévue pour l'abattage.

A partir de ces quantités et des morceaux de muscle dont il pourrait disposer, le cuisinier a pu élaborer ses menus et prévoir les services de viande en conséquence.

L'abattoir d'Alençon a réalisé l'abattage, tandis que la découpe, la taille, la mise en portion et mise sous vide a été réalisé par le GAEC. Le cuisinier a pu ainsi disposer de 300 kilos de bœuf prêts à cuire, répartis en :

L'équipe cuisine et les convives ont apprécié l'excellente qualité de la viande locale et biologique du GAEC à un prix, certes qui n'est pas celui des industriels, mais qui contribue réellement au plaisir de travailler ensemble à l'amélioration de notre territoire, aussi bien dans l'assiette, en cuisine que dans les fermes et abattoirs.

Par ailleurs afin de lisser le prix de revient des repas sur le mois, le cuisinier formé également à la cuisine alternative a élaboré le 31 mars des repas à base de protéines végétales, moins onéreuses que la viande. Les convives ont pu déguster des raviolis aux légumes, une salade céréalière, un fondant aux mogettes et un flan au jus de pomme Bio.

Défi réussi et reproductible au moins 2 fois par an selon le chef Rohée du lycée Yourcenar !

Pour tout renseignement vous pouvez contacter le lycée Yourcenar, le GAEC Bio Avenir ou le GAB 72.

Isabelle Pordoy - GAB 72

Sommaire

- p1 - Viande de boeuf bio local au menu (72)
- p2 - Fabrication de pâtes bio en Mayenne (53) et Recette de saison
- p3 - Rencontre des producteurs et des restaurants scolaires du segréen (49)
- p3 - Journée régionale sur le programme d'actions éducatives
- p4 - Jeu et agenda !

Agenda

A noter

- **Manger bio et local, c'est l'idéal !** Campagne nationale du 17 au 25 septembre 2016
site : bioetlocalcestlideal.org
- **Les Bio automnales**, campagne de communication régionale, du 24 sept. au 23 oct. 2016
www.interbio-paysdelaloire.fr





Des pâtes bio fabriquées à la Minoterie Blin, en Mayenne (53)

Des pâtes Bio fabriquées en Mayenne !

C'est une histoire de famille comme on sait les apprécier, depuis quelques mois Matthieu Blin confectionne à partir de farines issues de l'agriculture biologique des pâtes pour la restauration collective. Une entreprise familiale qui a d'abord appartenu à son grand-père puis à son oncle. Désormais il assure la relève pour le plaisir de nos papilles.

Du blé tendre aux pâtes

Le blé tendre est acheté directement auprès d'agriculteurs des Pays de la Loire certifiés Bio-Cohérence. Après transformation du blé tendre dans la minoterie familiale à Azé, la farine est utilisée sur le même site pour la fabrication des pâtes. Plusieurs formes de pâtes sont confectionnées : coquillettes, fusili, macaroni, mafaldine et penne.



Une demande croissante en restauration collective

Des premiers essais, très concluants, ont été réalisés dans plusieurs établissements mayennais (notamment lors du repas commun des lycées mayennais en mars dernier). Les retours très positifs de la part des convives ont conforté les chefs de cuisine dans l'intérêt de ce produit. Et la demande ne cesse d'augmenter, de plus en plus de cantines étant à la recherche de produits de proximité et de qualité.

Le 21 juin dernier, l'ensemble des lycées mayennais ont participé à la visite de la Minoterie Blin et de l'atelier de fabrication des pâtes.



A gauche : Matthieu Blin, artisan pastier

Ci-dessus et à droite :

Visite de la Minoterie Blin par les lycéens



Emballés par cette visite et les explications de Matthieu Blin, plusieurs cuisiniers envisagent de planifier (car la planification est essentielle pour le développement des filières) des commandes afin d'introduire régulièrement des pâtes dans leurs menus.

Plus d'information : www.artisan-pastier.fr

Loïc Plancq et Moïse Cornée
Civam Bio 53

Recette de saison

----- Gateau fondant chocolat et betterave -----

Ingrédients

- 3,2 kg de chocolat noir
- 50 oeufs
- 3,2 kg de purée de betterave
- 1,3 kg de sucre
- 650 g de beurre ou 50 cl d'huile neutre
- 1,2 kg de farine
- 80 g de levure chimique



Préchauffer le four à 160 C° ou thermostat 5.

Peler les betteraves et coupez les en dés. Faites cuire 30 min à la vapeur. Mixez les betteraves pour obtenir une purée. Faites fondre le chocolat au bain-marie. Battez les oeufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse puis ajoutez la farine et la levure. Ajouter la purée de betterave, le chocolat, le beurre, bien mélanger puis versez la pâte dans le moule. Laissez cuire 45 min. à 1h dans un grand moule.

Bon appétit !

Faire ses courses avec les saisons WWW.BIOCONSOMACTEURS.ORG

JANVIER	FEBVRIER	MARS	AVRIL
FRUITS pomme poire kiwi citron clementine nashi orange mandarine pomme poire kiwi citron clementine nashi orange mandarine	FRUITS pomme poire kiwi citron clementine nashi orange mandarine pomme poire kiwi citron clementine nashi orange mandarine	FRUITS pomme poire kiwi citron clementine nashi orange mandarine pomme poire kiwi citron clementine nashi orange mandarine	FRUITS pomme poire kiwi citron clementine nashi orange mandarine pomme poire kiwi citron clementine nashi orange mandarine
MAI	JUIN	JUILLET	AOÛT
FRUITS fraise cerise pommes rhubarbe fraise cerise pommes rhubarbe fraise cerise pommes rhubarbe fraise cerise pommes rhubarbe	FRUITS fraise cerise pommes rhubarbe fraise cerise pommes rhubarbe fraise cerise pommes rhubarbe fraise cerise pommes rhubarbe	FRUITS fraise cerise pommes rhubarbe fraise cerise pommes rhubarbe fraise cerise pommes rhubarbe fraise cerise pommes rhubarbe	FRUITS fraise cerise pommes rhubarbe fraise cerise pommes rhubarbe fraise cerise pommes rhubarbe fraise cerise pommes rhubarbe
SEPTEMBRE	OCTOBRE	NOVEMBRE	DECEMBRE
FRUITS raisin figue melon poire pomme mandarine pomme poire kiwi citron clementine nashi orange mandarine	FRUITS raisin figue melon poire pomme mandarine pomme poire kiwi citron clementine nashi orange mandarine	FRUITS raisin figue melon poire pomme mandarine pomme poire kiwi citron clementine nashi orange mandarine	FRUITS raisin figue melon poire pomme mandarine pomme poire kiwi citron clementine nashi orange mandarine





Rencontre entre producteurs bio et restaurants collectifs du segréen (49)

Les producteurs bio et les restaurants collectifs du segréen font connaissance...

Depuis 5 ans déjà, des producteurs et artisans bio du segréen sont réunis avec une envie commune : proposer des produits biologiques en circuits-courts au plus grand nombre.

Soutenus par les consommateurs, le Panier Béconnais un système de commandes groupées de produits par les consommateurs- et les marchés de Candé et du Louroux-Béconnais ont été mis en place. Rapidement après cette première dynamique, une réflexion autour de la vente à la restauration hors domicile a été entamée...

Aujourd'hui, une expérience collective pilote voit le jour !

Le projet vise à mettre en adéquation l'offre des producteurs bio du territoire, regroupés pour beaucoup dans l'association Bio'cal, et la demande des restaurants.

Fin mars, la soirée de lancement de ce projet

a réuni une cinquantaine de cuisiniers et gestionnaires d'établissements, parents d'élèves, élus, mais aussi producteurs et artisans.



Convaincus par les témoignages (et par leur papilles), dix sites pilotes bénéficieront d'un accompagnement personnalisé, et s'inscriront dans une dynamique collective : formations pour les cuisiniers sur l'alimentation et les cuisines alternatives et évolutives, journées d'échanges intitulées «

bilans nourrissants », et des cafés à la ferme, temps plus informels d'interconnaissance cuisiniers-producteurs.

En parallèle, le GABB Anjou accompagnera également la structuration des producteurs de l'association Bio'Cal (planification, logistique de la livraison, prise de commande etc).

Un premier café à la ferme, dans un élevage en volailles et vaches allaitantes, et une journée de formation autour des 5 sens avec l'association Pommes et sens, ont déjà attisé la curiosité des cuisiniers pour ces produits locaux, bio et ... bons !

Une belle aventure de 2 ans qui ne fait que commencer !

Elise Gentilhomme GABBAnjou

Journée régionale sur le programme d'actions éducatives

Le 26 mai dernier, le Conseil Régional des Pays de la Loire a organisé, en lien avec le Graine Pays de la Loire, une rencontre pour les lycées ligériens (élèves, professeurs...) sur le dispositif « Programme d'Actions Educatives » (PAE).

Qu'est ce que le PAE ?

Le Programme d'Actions Educatives est un outil d'accompagnement (mise en réseau, soutien financier notamment) afin de sensibiliser, former et encourager les démarches citoyennes des lycéens et apprentis dans le cadre de leur formation. Les projets mis en place par les professeurs doivent être en lien avec le projet de l'établissement et faire l'objet d'une fiche « Appel à projet » pour bénéficier de ce programme.

Alimentation, gaspillage alimentaire et déchets au programme...

Plusieurs établissements sont venus témoigner des projets qu'ils ont mis en place au cours de l'année. Trois idées fortes

sur l'alimentation durable sont ressorties des échanges :

- Respect de l'environnement au travers des pratiques agricoles
- Proximité géographique entre production et consommation
- Accessibilité du plus grand nombre à une alimentation durable



Et des témoignages !

Les élèves du lycée Notre Dame du Roc (La Roche sur Yon) ont présenté la mise en place d'un potager au sein de l'établissement afin d'approvisionner une épicerie solidaire. Les élèves ont été impliqués dès le départ, de la communication annonçant le projet jusqu'à

la mise en culture et le travail de la terre. Après un début timide, la participation de la part des élèves a rencontré un réel succès. Une expérience enrichissante pour les lycéens qui ont pu acquérir des notions sur le montage de projet, la communication, le maraîchage et la production biologique...

Les clés de réussites de l'ensemble des projets ont été l'implication des professeurs dans le montage et le suivi des projets ainsi que la communication au sein de l'établissement pour faire connaître les projets. Pour les élèves, la complémentarité entre théorie et pratique est un vrai plus qui permet de les impliquer davantage.

Cette année encore, les établissements publics et privés dépendants de la Région peuvent écrire un projet et le soumettre au Conseil Régional, alors n'hésitez à en parler au sein de votre établissement !

David Lorgeoux
GAB 44



JEU ! Mots barrés



Barrez les mots des listes ci-dessous (légumes de saison et mots complémentaires) et retrouvez les 3 fruits qui se cachent dans cette grille : _____

Légumes de saison

Fenouil
Poireau
Choux Fleur
Choux
Aubergine
Epinard
Concombre
Blette
Betterave
Courge

Mots complémentaires

Gratin
Cuisinier
Puree
Vin
Alu
Doc
Toi
Os

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

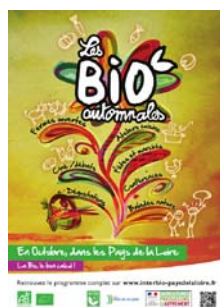
Agenda de la rentrée !

Région

- Du 19 au 25 septembre 2016, semaine « Bio et Local, c'est l'idéal »



- Jeudi 22 septembre, 4ème édition de **La mélodie des mets locaux** en restauration collective
- Du 17 septembre au 23 octobre 2016, venez participer aux **Bio/Automnales** en Pays de la Loire avec de nombreuses animations proposées aux 4 coins de la Région



- Mercredi 5 octobre 2016, Rencontres « **Quand les cantines se rebellent** », de 10h à 16h30, à l'EPLEFPA Nantes Terre Atlantique de Saint-Herblain (Loire-Atlantique), événement organisé par Un + Bio
- Mercredi 30 novembre 2016, **Journée régionale sur la restauration collective Bio locale sur le thème « La Bio, une histoire de goûts »**, au Lycée agricole Bel Air à Fontenay Le Comte (Vendée) Évènement organisé par Interbio Pays de la Loire et le GAB 85

Sarthe

- Mardi 13 septembre 2016, **colloque FNADEPA** sur le développement durable à l'Abbaye de l'Epau (Le Mans)
- Mercredi 21 septembre 2016, Restitution du **projet des sites pilotes** du Perche sarthois
- Dimanche 2 octobre 2016, **La Bio se fête au Mans**, à la Maison de l'eau. Evènement organisé dans le cadre des Bio/Automnales
- Jeudi 24 Novembre 2016, organisation d'un menu Loire Océan dans les lycées de la Sarthe. Evènement organisé dans le cadre du **projet « Restauration durable »** du Conseil Régional

Loire-Atlantique

- Lundi 28 Novembre 2016, Salon professionnel des produits locaux sur le territoire du Parc Naturel Régional de Brière



Vos contacts départementaux

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

GABBanjou | S. Gagneux | 02 41 37 19 39

CIVAM BIO 53 | L. Plancq | 02 43 53 53 93

GAB72 | I. Pordoy | 02 43 28 00 22

GAB85 | C. Brachet et A. Gergo
02 51 05 33 38

