



Bio Fourneaux

Lettre d'info de la Restauration collective Bio et Locale

EN PAYS DE LA LOIRE

Printemps
2017

20% DE BIO EN RESTAURATION COLLECTIVE : LES POLITIQUES RECULENT, LA SOCIÉTÉ AVANCE !

*Les sénateurs
et le Conseil
Constitutionnel
rejetent cet objectif,
alors que les citoyens
le réclament ! Qu'à
cela ne tienne, la
Fédération Nationale
d'Agriculture
Biologique relayée
par les GAB continue
d'avancer avec les
acteurs de la société
civile*

LA PRODUCTION BIO FRANÇAISE EST DÉJÀ SUFFISANTE. Contrairement à ce qu'avaient argumenté bon nombre de sénateurs, la bio française est suffisante : moins de 400 000 ha suffiraient à fournir les 20% de bio en restauration collective. Or, l'agriculture biologique française représente aujourd'hui 1,5 million d'hectares et connaît actuellement un développement sans précédent (+21 nouvelles fermes bio par jour au 1er semestre 2016 !). L'offre en produits bio français va donc encore significativement progresser ces prochains mois et années. Par ailleurs, 76% des produits bio consommés en France sont déjà produits en France : la bio est plus locale que ce que l'on imagine !

DES FILIÈRES BIO, LOCALES ET ÉQUITABLES SONT DÉJÀ ORGANISÉES POUR LA RESTAURATION

Les producteurs bio ont été pionniers et ont accompagné l'introduction d'aliments bio en restauration collective dès les années 2000. Un important travail de structuration des filières a été mené et a notamment permis l'émergence d'une vingtaine de « plateformes » de producteurs bio locaux (voir ci-contre).

La majorité de ces plateformes sont fédérées au sein du réseau Manger Bio Ici Maintenant. Les chiffres d'affaires de ces outils économiques n'ont cessé de croître ces dix dernières années et représentent aujourd'hui une part non négligeable des approvisionnements de la restauration collective.

En vue du développement qui attend la filière bio - et

qui est déjà là dans certains secteurs- le réseau MBIM s'est engagé à travers une série de critères à mettre en avant une bio exigeante :

- une offre de produits 100% biologique, locale et globale, équitable pour le Nord et pour le Sud, accessible, paysanne et de qualité(s);
- des services professionnels, adaptés et cohérents ;
- une offre solidaire, mise en place en concertation avec les producteurs et transformateurs bio de nos territoires ;
- dans des outils économiques durables, instaurant une gouvernance partagée.

Ce référentiel constituera à n'en pas douter un outil cohérent pour développer des filières bio, locales et équitables.

Les acteurs bio et la société vont de l'avant !

Il semblerait qu'à l'heure actuelle, les acteurs politiques soient incapables de prendre le pouls de la situation et de la demande des citoyens en la matière. Alors que la demande en bio a considérablement augmenté ces dernières années, que les scandales alimentaires font rage, et que la crise du monde agricole bat son plein, les parlementaires peinent encore à prendre les décisions qui constitueraient un signal fort pour l'ensemble des acteurs.

Qu'à cela ne tienne ! La plupart des expériences intéressantes d'introduction de produits bio ont été obtenues sans l'aval des parlementaires ! 130 expériences réussies sont d'ailleurs valorisées en ligne (www.restauration-bio.org) pour inspirer d'autres établissements.

Communiqué de presse FNAB

Sommaire

p.1 - 20% de bio en restauration collective

p.2 - Salon Bio à Laval

p.3 - Présentation
Un plus Bio

p.3 - Recette de saison -
Gâteau aux pommes

p.4 - Commune engagée
cherche maraîcher bio

p.4 - Jeu de saison

p.4 - Contacts

Agenda

A NOTER

- *Observatoire 2017 de la DRAAF*
Observatoire régional 2017 de l'approvisionnement de proximité. Pour y répondre, rendez-vous sur le site de la Draaf.
- *Les rencontres de la restauration collective engagée bio locale*
29 et 30 juin 2017 à Marsaneix (24) en Dordogne





SALON BIO À LAVAL, UNE PREMIÈRE RÉUSSIE !

C'est par une belle journée d'hiver ensoleillée que les acteurs de la restauration collective Mayennaise étaient invités à se rendre à cet événement que le CIVAM Bio 53 et Manger Bio 53 co-organisaient pour la 1ère fois.



Plus de 120 personnes présentes au salon dont une quarantaine de chefs de cuisine. Une belle diversité d'acteurs avec des communes, des structures de la restauration collective, des producteurs. Fait important à souligner : les 10 intercommunalités du département de Mayenne étaient toutes représentées.

Au programme de cet après-midi : des dégustations de plats, des conférences, de l'interconnaissance.

À l'honneur pour cette journée, les chefs de cuisine avaient décidé de mettre les petits plats dans les grands.

Du côté des dégustations : carbonnade flamande, gratin de sarrasin, velouté de butternut, bavarois au jus de pomme, riz au lait, soupe aux choux, wok de légumes ... En somme rien de gastronomique mais ce n'était pas le but de l'événement.

Au contraire, simplicité et efficacité furent les mots qui collèrent le mieux à cette farandole de saveurs culinaires. Car l'objectif était bien de montrer qu'il est possible aujourd'hui sur le plan technique et économique d'introduire des produits bio locaux en restauration collective. « L'introduction de produits bio dans les menus est possible, plusieurs leviers peuvent inciter les collectivités à sauter le pas. En changeant ses pratiques, on peut changer les mentalités et le contenu des assiettes » dira Christophe Lochet de la cuisine centrale de Cossé le Vivien.

Quand les dégustations ne suffisaient pas à convaincre, les conférences étaient là pour apporter du contenu et des exemples concrets de réussites.

Deux conférences au programme : la première mettant en lumière l'intérêt de planifier, au cours de laquelle le chef de la cuisine centrale de Mayenne et un maraîcher de Saint-Georges-Buttavent étaient invités à deviser sur leurs façons de travailler ensemble depuis 4 ans. La seconde conférence mit à l'honneur la maîtrise des coûts en restauration collective avec à la tribune 2 chefs de cuisine travaillant les produits bio locaux.

Le moment de fort de la journée fut la table ronde de clôture du salon qui interrogea sur les possibilités d'introduction des produits bio locaux en restauration collective. Réponse des intervenants : « Oui c'est possible ! ».

L'ancien ministre et rapporteur de la loi sur le gaspillage alimentaire Guillaume Garot insista par ailleurs sur la nécessité « de sortir l'agriculture biologique de sa marginalité. Le travail sur le gaspillage alimentaire n'a de sens que si vos convives mangent des aliments de qualité et de saison. » Thierry Marion, formateur en cuisine évolutive conclura la discussion par ces mots justes : « il est important de redonner du sens au métier de chef de cuisine, la fonction nourricière de ce métier est trop largement dévoyée aujourd'hui. Il faut donner les moyens aux professionnels pour introduire des produits bio locaux et cela passe par davantage de moyens financiers et un peu de formation. »

Enfin, pour donner un saveur encore un peu plus particulière à cette journée, Christophe Asseray, co-président de Manger Bio 53 se vit remettre la médaille du mérite agricole des mains de Guillaume Garot. Un moment fort en émotion pour le maraîcher de Sacé qui récompense le travail effectué sur la ferme certes mais aussi en dehors en faveur de la restauration collective notamment.

Et de conclure sur ses paroles « Oui, nous pouvons introduire des produits bio en restauration collective en respectant le travail du producteur, la saisonnalité des produits. Nous le prouvons tous les jours en Mayenne. »



Loïc PLANCQ - CIVAM BIO 53





PRÉSENTATION DE NOTRE PARTENAIRE UN PLUS BIO

*L'association
Un Plus Bio
a mis en place le
concept de
"Manger Bio"*

UN PLUS BIO, ASSOCIATION NÉE DANS LE GARD EN 2002 RASSEMBLE PLUSIEURS ACTEURS ŒUVRANT POUR DÉVELOPPER DES REPAS BIO EN RESTAURATION COLLECTIVE. COMMENÇANT À TRAVAILLER DANS L'OUEST DE LA FRANCE, C'EST EN TOUTE LOGIQUE QUE LES GAB DES PAYS DE LA LOIRE ONT SOUHAITÉ FONCTIONNER EN PARTENARIAT.

En 2017, plusieurs formations sont au programme :

- La cuisine Alternative avec Gilles Daveau les 18 et 19 avril à Chaume en Retz (sud Loire Atlantique)
- Définition d'un projet alimentaire, les 9 et 10 mai à St Pierre Quiberon. Public : directeurs de restaurants collectifs, élus en charge de la restauration...

Vous trouverez toutes les informations et modalités d'inscription sur le site d'Un plus Bio

www.unplusbio.org



Claire BRACHET - GAB 85

Recette de saison | Gâteau aux pommes et sa crème anglaise

Par Jérôme Gauffreteau
Chef de restauration au collège du Louroux-Béconnais | Maine et Loire



Ingrédients pour 10 personnes

- 500 g pommes
- 80 g farine
- 125 g sucre poudre
- 20 g poudre amande
- 20 g chapelure
- 1/2 paquet de levure
- 3 œufs
- 10 cl crème fraîche
- 70 g beurre fondu
- 50 g raisins Corinthe

Faire tremper les raisins et préchauffer le four à 180°C. Mélanger farine, poudre d'amande, chapelure, sucre en poudre, levure puis ajouter les œufs entiers, la crème fraîche et le beurre fondu. Bien mélanger le tout. Repartir dans un bac gastro. Verser une partie de la pâte. Ajouter les pommes coupées en dés et les raisins secs. Mettre le reste de la pâte. Mettre au four 30mn.

Crème anglaise évolutive pour 1 litre
10 jaunes d'œuf
120 g sucre poudre
1 litre lait

Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre, ajouter le lait. Faire cuire à 80° à four vapeur



COMMUNE ENGAGÉE CHERCHE MARAICHER BIO POUR SON SERVICE DE RESTAURATION SCOLAIRE

La commune de Fillé-sur-Sarthe promeut depuis longtemps l'agriculture locale de qualité

Pour plus d'informations, contactez Le GAB 72
Isabelle Pordoy

Dès 2013, la commune de Fillé-sur-Sarthe inscrit dans son cahier des charges de sélection d'un prestataire pour la gestion du restaurant scolaire, l'obligation d'introduire un minimum de 20% de produits issus de l'agriculture biologique. La commune atteint ses objectifs et passe à la vitesse supérieure avec 40% en 2016, et vise maintenant, doucement mais très sûrement, les 50% de produits AB en 2018.

La production biologique locale de légumes est principalement réalisée par des maraichers très diversifiés qui se sont structurés autour de débouchés différents de la restauration collective. Pour pallier cet état de fait et afin que les produits biologiques servis soient les plus locaux et de saison possible, le Maire, Loïc Trideau et son équipe, en lien avec le Pays Vallée de la Sarthe et son animatrice Adeline Charré, ont rédigé et lancé une consultation visant l'étude de l'installation d'un maraicher bio sur la commune, et dont un des débouchés serait son service de restauration scolaire. Celui-ci élabore sur place, via le cuisinier du prestataire qui est également engagé dans la démarche d'approvisionnement de qualité, 200 repas /jour.

Les associations Terre de Liens, la CIAP et le GAB 72 qui œuvrent elles aussi pour le maintien d'une agriculture locale de qualité ont répondu conjointement à l'appel à projet de la commune et ont été retenus pour cette mission. Celle-ci consiste à accompagner la commune de Fillé-sur-Sarthe dans toutes les étapes nécessaires à l'installation d'un ou de plusieurs maraichers

en agriculture biologique sur le territoire communal.

LE PROJET SE DÉCLINE EN 3 PHASES

- **1ère phase** : Recherche de parcelles qui pourraient être dévolues au futur maraicher. C'est là où l'association Terre de Liens apporte son expérience et sa connaissance des questions foncières.
- **2ème phase** : Étude de pertinence des parcelles retenues et des moyens nécessaires (disponibilité en eau, qualité agronomique, bâtiments...) relève plus de la compétence du GAB 72 via l'animateur technique spécialisé dans le maraichage.
- **3ème phase** : recherche et surtout accompagnement du ou des porteurs de projets candidats à l'installation sur le territoire retenu, avec le profil adéquat pour fournir, entre autres débouchés, la restauration collective. La CIAP est là au cœur de sa mission : à savoir l'accompagnement des personnes ayant un projet d'installation en agriculture paysanne. Plus de 45 porteurs de projets ont déjà été reçus par la CIAP depuis sa création en 2015.

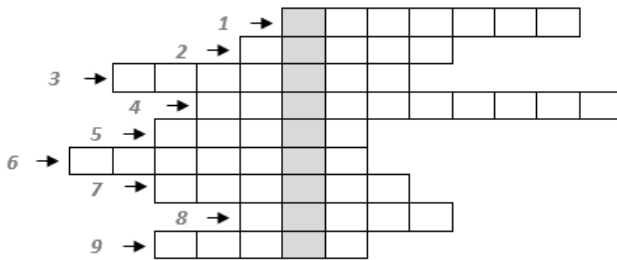
Le projet de Fillé a été soumis à la commission attribuant les fonds Leader par le Pays Vallée de la Sarthe et a obtenu la note exceptionnelle de 19/20 pour sa pertinence et son caractère très innovant.

Le projet démarre tout juste, nous ne manqueront pas de vous donner des nouvelles de ses avancées.



JEU

Remplissez la grille en reconnaissant les légumes et fruits sur les images ci-dessous et découvrez le dessert mystère une gourmandise régionale



Dessert mystère
Gourmandise des Pays de la Loire

VOS CONTACTS DÉPARTEMENTAUX

- GAB44 | D. LORGEUX | 02 40 79 46 57
- GABAnjou | S. GAGNEUX | 02 41 37 19 39
- CIVAM BIO 53 | L. PLANÇQ | 02 43 53 93 93
- GAB72 | I. PORDOY | 02 43 28 00 22
- GAB85 | C. BRACHET et A. GREGO | 02 51 05 33 38

