



# Bio Fourneaux

Lettre d'info de la Restauration collective Bio et Locale

EN PAYS DE LA LOIRE

Janvier  
2018

## DU BIO LOCAL, LES ACTEURS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE CONCÉDÉE SE SONT RÉUNIS À GORGES !

*Mercredi 6 décembre dernier se tenait une journée à destination des professionnels de la restauration collective. Organisée par Interbio Pays de la Loire et le GAB 44, l'objectif était de montrer que le bio local en restauration concédée, c'est possible.*

Une soixantaine de participants - élus, responsables de société de restauration, cuisiniers, producteur bio - étaient réunis.

Une matinée riche en débat ! Un premier temps a permis de rappeler les enjeux d'une alimentation et d'une agriculture biologique ainsi que les atouts de la filière (cf. chiffres ci-contre). Le cabinet FL Conseil a ensuite posé les chiffres et les différents acteurs de la restauration concédée avant de développer le travail d'accompagnement mené en Rhône Alpes sur le dispositif Manger Bio Local en Entreprise avec Orange.

### QUELQUES CHIFFRES

80% souhaitent des produits bio en restauration collective  
Plus de 3600 opérateurs bio en Pays de la Loire (dont 2785 fermes, +9,5% par rapport à 2016)  
Diversité de produits bio disponibles en Pays de la Loire

La matinée s'est terminée par une table ronde avec des té-

moignages de collectivités et d'entreprises travaillant avec des sociétés de restauration pour développer l'approvisionnement bio local.

- La commune du Pallet et la société de restauration Convivio ont présenté le travail mené en partenariat avec le GAB 44 sur le suivi du marché de restauration (livraison de repas).

- Le retour d'expérience du projet Manger Bio Local en Entreprise sur l'un des restaurants de l'entreprise Orange à Nantes avec la société de restauration Ansamble a été mis en avant. Aujourd'hui, le restaurant est à plus de 10% d'approvisionnement bio local (matière première produite en Pays de la Loire)

- Des fournisseurs (entreprise et organisation de producteurs), Biofournil et Manger Bio 44 ont pu présenter les démarches qu'ils mettent en place pour garantir ce type d'approvisionnements.

### DES ATELIERS CONCRETS POUR AVANCER

Comment créer un contrat privé de services permettant de favoriser un approvisionnement bio local ? Comment créer un marché public permettant un approvisionnement bio local ? Deux thématiques abordées au cours d'ateliers qui ont mis en évidence une nécessité importante de communication, de souplesse de la part des différents acteurs de la chaîne.

Bénéficier d'un accompagnement, mettre en place un suivi, ne pas faire référence systématiquement à certaines recommandations (GEMRCN...), avoir une souplesse sur les calibres, les conditionnements, les plans de menus... Autant d'éléments évoqués et intéressants à prendre en compte lors de la rédaction de son contrat/marché public de restauration.

### VERS UNE NOUVELLE DYNAMIQUE

La richesse des débats et des participants ont permis de soulever les problématiques de la restauration concédée, de mettre en avant les leviers d'actions et les améliorations à développer. Les témoignages ont montré que le lien humain, la communication sont des facteurs clés dans la réussite d'un projet d'introduction de produits biologiques locaux.

### Oui, le bio local en restauration collective c'est possible !

Si vous souhaitez plus d'informations, vous pouvez contacter les GAB/CIVAM Bio de votre département.

David Lorgeoux  
GAB 44

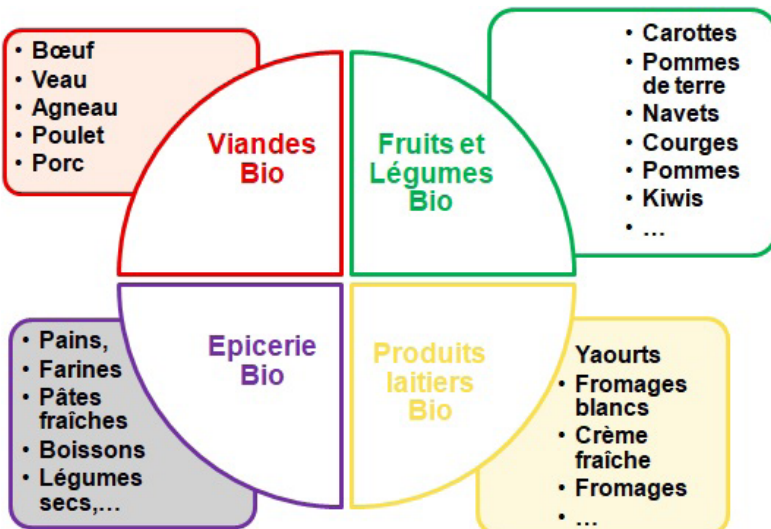
## SOMMAIRE

p.1 - Réunion des acteurs de la restauration collective concédée

p.2 - L'agrément communautaire  
- Observatoire un plus bio

p.3 - Restaurants collectifs du Choletais  
- Mayenne : un repas 100% bio local

p.4 - Des Algues en restauration collective  
- JEU | Mots mêlés



## OBTENIR L'AGRÈMENT COMMUNAUTAIRE : UNE OUVERTURE SUPPLÉMENTAIRE ?

- FICHE FERME DU « GAEC LE PIS QUI CHANTE »**
- 120 hectares dont 15 ha de céréales auto-consommées
  - 85 vaches laitières de race « Normande »
  - 400 000L de lait dont 130 000 litres transformés en Tome
  - 3 associés : Olivier Lebert (administratif & commercialisation), Thierry Gosselin (fromager) et Jérôme Calmet (élevage). + 3 salariés.
  - 12,5% des ventes sont dédiés à la Restauration Hors Domicile



### LE FROMAGE FERMIER « LE REFRAIN », AU LAIT CRÛ BIOLOGIQUE

« Fromage de fabrication fermière à partir du lait de vache normande nourrie à l'herbe et au foin. Tome élaborée en pâte pressée non cuite, souple et douce ayant été affinée 3 mois en cave. Idéal en dégustation à l'apéritif ou fondu dans vos meilleures recettes, il fera l'unanimité dans la famille... »

Le Refrain Affiné, après 6 mois en cave, sera le roi de votre plateau de fromage. Fruité et rond en bouche, il vous rendra fier de votre terroir et en surprendra plus d'un ». Conditionné en tome de 1,5 Kg.

### RÈGLEMENTATION FROMAGE AFFINÉ AU LAIT CRÛ

Cette famille de fromages à pâte pressée non cuite (la même que le Saint Nectaire, Etorki ou St-Paulin) à la particularité du pressage du caillé en cours d'égouttage. Le Refrain est affiné en cave fraîche et humide entre 3 mois et 1 an à 12°.

Il est transporté en glacière et est livré à la température demandé par le client. Mais il faut savoir que des tests de vieillissement ont été fournis à la DDPP de Sarthe prouvant une parfaite tenue et garantissant une DLUO d'un mois et demi à 12° (Responsabilité producteur).

### L'AGRÈMENT EUROPÉEN

Le GAEC a commencé par vendre en gré à gré son fromage aux collectivités qui après l'avoir goûté, l'ont de suite adopté. Cependant les cuisines centrales et par extension la vente indirecte a besoin d'un agrément CE. Thierry Gosselin, le fromager du GAEC a donc pris la vache par les cornes, et monté le dossier d'agrément européen.

**Combien de temps cela a pris en tout ?** 6 mois à raisons de quelques heures par semaine.

**Quel sont été vos interlocuteurs ?** La DDPP auprès de laquelle le dossier a fait plusieurs allers retours, une personne de l'Enil (Ecole Nationale Industrie du lait) pour la formation et la Chambre régionale.

**Cela a-t-il été facile ?** Non car il fallait déjà comprendre ce qui était attendu dans ce dossier d'agrément et d'en comprendre les enjeux. Et si j'ai un conseil à donner c'est de réaliser la formation au moment où vous êtes prêt à déposer votre demande. En effet moi j'ai laissé trop de temps entre les deux et c'est plus dur de s'y mettre lorsque la formation n'est plus fraîchement en tête.

**Quels bénéfices en retirez-vous ?** Le fait de se pencher sur nos processus en a permis une amélioration certaine, notamment la traçabilité. Maintenant nos sachets de ferments sont étiquetés par lot, et la réalisation de fiche de fabrication nous permet un meilleur retour. En effet si l'on obtient une super qualité après affinage, il nous est plus facile de revenir grâce aux fiches sur les procédés utilisés 3 ou 6 mois auparavant. Enfin, La détection des failles en autocontrôle est déterminante pour notre réactivité.

**Avec le recul, vos ventes ont-elles augmentées ?**

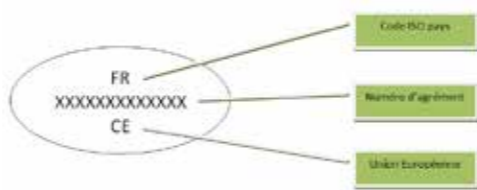
Il est certain que cela nous a ouvert les portes de plus de revendeurs qui ont l'obligation d'avoir des fournisseurs agréés.

Nous sommes donc en totale capacité pour répondre aux besoins des collectivités qui souhaitent diversifier leur plateau de fromage avec un bon produit local et issu d'un mode de production biologique.

**Agrément Ce : Késako ?**

L'agrément sanitaire est une autorisation délivrée par la préfecture du département qui permet aux établissements préparant, transformant, manipulant ou entreposant des produits d'origine animale (viande, charcuterie, plats cuisinés à base de viande, poissons...) de fabriquer et mettre leurs produits sur le marché.

Cette obligation découle de la réglementation européenne de 2006, le « Paquet Hygiène », qui responsabilise chacun des maillons de la chaîne alimentaire par rapport à la qualité sanitaire des produits mis sur le marché.



Propos recueillis par :  
**Isabelle PORDOY**  
**GAB 72**

## OBSERVATOIRE UN PLUS BIO LE BIO EN RESTAURATION COLLECTIVE N'EST PAS PLUS CHER !

Le collectif Un Plus Bio publie les résultats de son premier observatoire sur l'introduction de produits bio en restauration collective. Parmi un échantillon de 74 collectivités représentant plus de 210 000 repas par jour, l'Observatoire a recueilli les données relatives à 10 indicateurs et en tire trois grandes conclusions :

1. Un repas composé de 20 % de produits bio coûte en moyenne 1,80 euros en matières premières. Ce résultat s'inscrit pleinement dans la moyenne des prix observés pour l'ensemble de la restauration collective.
2. Il n'existe pas de lien objectif entre l'augmentation progressive du bio dans les menus et l'impact sur les dépenses des collectivités. Il est impossible de dresser un parallèle entre niveau de bio et courbe des coûts sur la durée.
3. Quand le bio s'introduit dans les assiettes, il est

majoritairement d'origine locale, à 57 %, et profite directement au développement des territoires.

Pourtant, le bio plafonne à 2,9% des achats de la restauration collective, loin des 20% dont on entend régulièrement parler. Cela rappelle qu'il est nécessaire d'accompagner les collectivités et les équipes pour faciliter l'introduction de produits bio locaux, en s'appuyant sur des filières structurées. Les formations à des techniques et des modes opératoires efficaces permettent également de repenser les approvisionnements en restant à coûts constants. Cet observatoire permet donc de défaire les croyances pour construire de nouvelles manières de cuisiner et de manger mieux en restauration collective pour, peut-être un jour, atteindre l'objectif espéré de 20% de bio en resto co !

Plus d'infos sur le site [www.unplusbio.org](http://www.unplusbio.org)

## APPROVISIONNEMENT DES RESTAURANTS COLLECTIFS DU CHOLETAIS EN PRODUITS BIOLOGIQUES LOCAUX

Dans le cadre du projet de préservation de la qualité de l'eau sur les bassins versants Ribou-Verdon et Rucette, l'Agglomération du Choletais (AdC) favorise le développement de l'agriculture biologique et, de ce fait, souhaite proposer aux habitants les produits issus de cette agriculture. Le GABB Anjou a ainsi répondu à un appel d'offre pour accompagner l'AdC dans ce projet.

Cela se traduit, côté producteurs, par des diagnostics de territoire et de conversion, des journées techniques sur l'agriculture biologique et un accompagnement du groupement de producteurs Bio Ribou Verdon. Côté collectivités, il s'agit de créer une dynamique entre tous les acteurs du territoire pour favoriser l'approvisionnement des restaurants collectifs en produits biologiques locaux. Pour cela, un groupe de restaurants pilotes va être constitué. D'un côté, ces restaurants bénéficieront d'un accompagnement individuel à la carte en fonction de leurs besoins avec un diagnostic cuisine, une feuille de route personnalisée et des animations pédagogiques pour leurs convives. De l'autre côté, ces restaurants participeront à la dynamique collective avec quatre journées de formations pour les cuisiniers et les cafés à la ferme.

Pour mieux comprendre le territoire et ses acteurs, ce printemps, le GABB Anjou a enquêté 67 restaurants collectifs dans les communes des bassins versants Ribou-Verdon et Rucette afin de connaître leur fonctionnement et leur mode d'approvisionnement. De plus,

neuf réunions ont été organisées pour présenter le projet et connaître les motivations et les freins des communes pour l'introduction de produits biologiques locaux. En parallèle, 40 enquêtes auprès des producteurs Bio Ribou Verdon, des producteurs du territoire de l'AdC et limitrophes ont été réalisées. Ces enquêtes ont permis de connaître les productions, les modes de commercialisation et les intérêts des producteurs pour la restauration collective.

En octobre dernier, la soirée de lancement du projet a été organisée à Maulévrier. Elle a rassemblé une cinquantaine de personnes : élus, directeurs, cuisiniers, producteurs, gestionnaire, société de restauration, etc. Lors de cette soirée, le projet a été présenté, Thierry Marion (formateur cuisinier) et Jérôme Gauffreteau (chef de cuisine) sont venus témoigner puis les producteurs biologiques ont présenté l'association Bio Ribou Verdon. Enfin, les participants ont pu se rassembler autour d'un pot et déguster des produits biologiques du territoire.

Actuellement, des relances sont effectuées pour recruter les restaurants pilotes de la première vague du projet. Pour le moment, les restaurants scolaires de Trémentines et Maulévrier et le collège République de Cholet se sont engagés en tant que restaurant pilote. D'autres restaurants sont en cours de réflexion et devraient rejoindre le projet dans les prochaines semaines.

Prochaine étape : 1er café à la ferme en janvier 2018

**Marion Rohrbacher**  
**GABBAnjou**

## MAYENNE : UN REPAS 100% BIO LOCAL



Le 5 octobre 2017, les cuisiniers référents mayennais ont organisé un repas 100% bio local. Ce groupe, qui est né de la démarche des sites pilotes (2012-2015), est toujours très dynamique et investi dans la démarche d'introduction de produits bio locaux dans les menus.

Le but de cette journée à menu unique pour les neuf cuisines était de communiquer plus largement sur la possibilité de cuisiner des produits bio locaux. Ce travail, mené avec les producteurs locaux et Manger Bio 53, a permis de servir 9000 repas préparés à base de produits bio du territoire et de valoriser de nouveaux produits référencés pour la restauration collective tels que les pâtes et les yaourts.

Plusieurs milliers de flyers et des dizaines d'affiches ont été imprimées afin de communiquer auprès des enfants, des parents et des élus. Cette étape cruciale dans l'introduction de produits de qualité et de proximité a été appréciée par les convives. Prochain repas le 22 mars 2018, dans le cadre de la Semaine pour les alternatives aux pesticides. Ce sera l'occasion de mettre en avant le rôle de la restauration collective dans le développement de la bio pour une alimentation de qualité !

**Clara BOUDET**  
**Civam Bio 53**





## DES ALGUES EN RESTAURATION COLLECTIVE !

Les pays de la Loire possèdent 450 kilomètres de côte sur la façade Atlantique ; et par là même d'innombrables trésors culinaires venant de l'océan.

Les Algues, encore peu connues, gagnent à venir rejoindre nos assiettes. Nos cuisiniers de Restauration Collective les utilisent de plus en plus, pour leurs propriétés texturantes, gustatives, et surtout pour notre grand étonnement !

Les algues de nos côtes à découvrir : Plus d'une dizaine d'algues sont consommables sur nos côtes Atlantiques :

- 2 algues vertes : le persil de mer et la laitue de mer
- 4 rouges : dulse, nori, gracilaria et chondrus
- 4 brunes : wakame, kombu royale, kombu bretonne, et spaghetti de mer

Elles sont riches en vitamine C, en fer, en calcium, en fibres et magnésium.

### PRATIQUE

Récoltées et séchées, elles pourront trouver une place dans vos cuisines sous formes de paillettes ou conservées au sel :

- **LES ALGUES DÉSHYDRATÉES** se conservent 2 ans, et se parsèment facilement sur une entrée de crudités, un potage, dans une sauce pour poisson ou pour typer un dessert. Elles se réhydratent en quelques secondes. DLUO 3 ans

- **LES ALGUES AU SEL**, se conservent au froid plusieurs mois et se dessalent quelques minutes à l'eau claire avant utilisation. Elles pourront être cuites et se consommer comme un légume dans de multiples recettes. DLUO 4 mois

### IDÉES D'APPLICATIONS

- Millet au lait avec dulse
- Vinaigrette « verte » à la spiruline
- Sauce poisson à la dulse
- Salade pomme de terre/hareng/persillé au wakame
- Tomates à la provençale et laitue de mer
- Purée de légumes verts décorée aux algues
- Avec l'agar-agar : panna cota, mousse de fruits, flan de fruits, gâteau aux pommes

### ZOOM SUR L'AGAR AGAR

Nous les consommons très souvent sans le savoir... En effet, l'agar-agar, issu d'une algue marine fait partie de la composition de nombreux produits, car il est l'alternative végétale à la gélatine animale : on en retrouve en confiserie, dans les bonbons, dans des mousses, chantilly, desserts lactés, flans, ou terrines. Il apparaît comme la gélatine sous le nom d'additif « E441 ».

L'avantage de l'agar-agar est qu'il apporte de la légèreté à toutes les préparations. Il permet d'obtenir une belle texture mousseuse et de diminuer les graisses émulsifiantes dans les desserts notamment. Il est de plus, inodore et incolore. Son dosage devra être précis (environ 2g par 1/2 litre de liquide) et devra être porté à ébullition pour développer toutes ses capacités gélifiantes.



En Vendée, certains chefs commencent à éveiller les papilles des jeunes convives avec des algues de nos côtes : Mickaël Vilain, chef au collège Renoir de La Roche sur Yon, a commencé à utiliser des algues grâce aux conseils de Christophe Herry. Ce dernier est installé, comme pêcheur à pied, à Boin sur la côte nord Vendéenne. Ses algues, récoltées à marée basse dans des zones de cueillette classées (traçabilité assurée), et sont ensuite séchées, broyées et tamisées.

Les convives ont été époustoufflés d'apprendre qu'ils allaient déguster des algues ! Et la sauce poisson a été très appréciée...

Affaire à suivre...

*Si vous avez des questions sur les algues, envie de les cuisiner, vous approvisionner, contactez : Audrey GRÉGO | GAB 85  
restoco.audrey@gab85.org*

## JEU - MOTS MÊLÉS « ALGUES »

C O C E A N N Y M L  
L U D J E B A S N I  
W R E E N X R E O T  
A A I I I Z T U S T  
K G W E L A S G S O  
A A A H U L E L I R  
M R X C R I E A O A  
E A Z E I D R T P L  
A G I P P Ç J O T D  
J A Q C S V Y X N E

ALGUES  
ESTRAN  
OCEAN  
AGARAGAR  
WAKAME  
NORI  
POISSON  
SPIRULINE  
PECHE  
LITTORAL  
CUEILLETTE

## VOS CONTACTS DÉPARTEMENTAUX

GAB44 | D. LORGEUX | 02 40 79 46 57

GABAnjou | M. ROHRBACHER | 02 41 37 19 39

CIVAM BIO 53 | C. BOUDET | 02 43 53 93 93

GAB72 | I. PORDOY | 02 43 28 00 22

GAB85 | C. BRACHET et A. GREGO | 02 51 05 33 38

