



Bio Fourneaux

Lettre d'info de la Restauration collective Bio et Locale

EN PAYS DE LA LOIRE

Mars
2018

LES COLLÈGES RELÈVENT LE DÉFI ECO-MARMITON !

Le Département de la Sarthe organise la 2ème édition du « Défi Eco-Marmiton ». Celui a pour objectif de créer en équipe et en lien avec le cuisinier du collège, une recette éco-responsable et reproductible en collège, pour 8 à 10 collégiens, à partir de produits issus de Sarthe et de venir la présenter devant un jury en fin d'année scolaire. L'empreinte écologique du plat devra être moindre et calculée.

Pour aboutir à cet objectif, il sera demandé aux collèges candidats de mener un projet plus large autour de la cuisine avec des approches à développer sur :

- La découverte des aliments
- La lutte contre le gaspillage alimentaire
- La connaissance des produits locaux et de leur mode de production

Les projets seront analysés selon les critères suivants :

- Recette reproductible
- Produits de saison
- Ancrage territorial du projet
- Apports nutritionnels
- Aspects gustatifs
- Créativité, présentation du plat
- Moins de gaspillage alimentaire

L'année dernière, 5 collèges ont participé au défi, ils ont été créatifs (galette de millet), audacieux pour certains (salades crudités et fleurs), et toujours délicieux !

Les 3 premiers prix ont été remportés par les collèges de Bercé (1er), Maroc Huchepie et Léo délibes.

L'idée étant d'utiliser des produits locaux, le millet du Moulin de la Dême fut à l'honneur l'année dernière avec des galettes de légumes, ainsi que le fromage le Refrain du Pis Qui Chante.

Chaque collège candidat accède à une offre pédagogique « clé en main » offerte par le Département de la Sarthe, comme par exemple l'intervention d'une nutritionniste-agronome, Marie-Claire Thareau de l'association Pommes et sens, spécialiste de l'analyse sensorielle et de l'éducation au goût, des visites de ferme organisées par le GAB72, une journée du Développement durable au Lycée agricole La Germinière (Rouillon) avec de nombreux ateliers, ...

Le GAB 72 a accompagné et accompagnera cette année encore les établissements qui le souhaitent sur la partie lien avec les producteurs locaux bio et la découverte de leur production, mais également autour d'ateliers de découverte du potentiel sensoriel du mangeur : Nos 5 sens, nos supers pouvoirs !

Ce défi est en partenariat avec l'association des « 19 bonnes tables sarthoises », un collectif de chefs cuisiniers gastronomes.

Pour toute question, vous pouvez contacter :
E. Posson du Département -
emmanuel.posson@sarthe.fr

Isabelle Pordoy du GAB 72 -
restoco@gab72.org

Isabelle Pordoy, GAB 72

SOMMAIRE

p.1 - Les collèges relèvent le défi éco-marmiton !

p.2 - Du champ à l'assiette, l'alimentation comme levier d'un développement solidaire du Saumurois

p.3 - Premier bilan concernant le projet Manger Bio et Local en Entreprise
- Quelle mutualisation pour approvisionner la restauration collective ?

p.4 - L'Agenda
- RECETTE du gab85 - gâteau aux amandes et haricots blancs bio





DU CHAMP À L'ASSIETTE, L'ALIMENTATION COMME LEVIER D'UN DÉVELOPPEMENT SOLIDAIRE DU SAUMUROIS

Depuis plusieurs années, le GABBAjou et le Parc Naturel Régional Loire Anjou Touraine (PNR) collaborent pour sensibiliser les enfants aux enjeux de l'agriculture, de l'alimentation et de l'environnement.

En parallèle, le PNR travaille depuis 2012 sur une dynamique de livraison des restaurants collectifs en fruits et légumes biologiques locaux avec l'association Bio Loire Océan (BLO). Pour renforcer leur partenariat, le PNR et le GABBAjou ont décidé d'aller plus loin sur le territoire du Saumurois en créant une dynamique alimentaire territoriale, « du champ à l'assiette ». L'objectif de ce projet est de développer l'approvisionnement local des restaurants collectifs du Saumurois et d'élargir la gamme de produits biologiques, en complément des fruits et légumes de BLO.

En 2016, le GABBAjou a tout d'abord réalisé un état des lieux de l'offre biologique sur le territoire, hors vin, fruits et légumes. Une douzaine de producteurs (viande et fromage de chèvre) potentiellement intéressés par le débouché de la restauration collective ont été identifiés. Par la suite, ces producteurs ont été réunis afin de construire une offre en produits biologiques pour les restaurants collectifs du projet.

Pour favoriser l'interconnaissance entre les producteurs et les acteurs de la restauration collective, un café à la ferme a été organisé au printemps 2017 à la Ferme de l'Écotay à Montreuil-Bellay, rassemblant une dizaine de personnes. Les participants ont été invités à découvrir les spécificités de l'agriculture biologique et les différentes productions de la ferme : chèvres, vaches allaitantes, brebis viande, porcs. La visite s'est terminée par une dégustation et un temps d'échange sur l'utilisation du fromage de chèvre dans les restaurants.



Pour clore l'année 2017, les cuisiniers des restaurants pilotes du projet (1 multi-accueil, 1 restaurant scolaire, 1 cuisine centrale, 2 collèges et 1 lycée) ont participé à un cycle de formations sur la cuisine évolutive et alternative. Bruno Couderc et Thierry Marion, les formateurs, leur ont montré des techniques pour diminuer les pertes, gagner du temps et proposer une offre alimentaire plus diversifiée. Les cuissons des viandes, des céréales et des légumineuses ont été abordées et de nombreux plats ont été préparés par les cuisiniers. Ces formations ont également eu comme finalités de réaliser des économies pour permettre aux cuisiniers d'acheter plus de produits de qualité et de proximité.

Lors de la dernière journée de formation, un repas complet a été préparé par les cuisiniers pour les 430 convives du collège Honoré de Balzac à Saumur ; collège qui accueillait la formation. Au menu : sardinade, céleri rémoulade, salade arlequine, terrine de poisson, porc dans tous ses états, pâtes semi-complètes aux légumes sués et gâteaux chocolat et noix de coco aux légumineuses. Pour accompagner les convives à ces différents changements et leur faire découvrir les céréales et légumineuses, une animation a été réalisée pendant le service le lendemain

de la formation. Un diaporama avec les photos des formations a été projeté dans le réfectoire et des questionnaires ont également été distribués pour connaître l'avis des convives sur ce repas « découverte ». Les retours ont été positifs et ce sont les desserts qui ont été les plus appréciés par les convives. A la fin du service, les déchets des assiettes ont été pesés et le gaspillage a été moins important que les autres jours, ce qui est également encourageant pour continuer la démarche.



En 2018, le projet continue et différentes actions sont prévues : un mini-marché de producteurs bio pour les acteurs de la restauration collective, des réunions entre producteurs, un bilan de l'année 2017 pour les cuisiniers et d'autres cafés à la ferme.

Marion Rohrbacher, GABBAjou





LE GAB44 FAIT SON PREMIER BILAN CONCERNANT LE PROJET MANGER BIO ET LOCAL EN ENTREPRISE EN LOIRE ATLANTIQUE

Le GAB 44 travaille depuis le début des années 2000 sur la restauration collective, principalement sur le secteur scolaire. La restauration d'entreprise est encore en retrait sur l'introduction de produits bio par rapport aux autres secteurs de la restauration collective (scolaire notamment). Mais les choses évoluent progressivement avec la mise en place au niveau du GAB 44 du projet « Manger Bio Local en Entreprise » dont l'objectif est de développer les produits bio locaux dans les restaurants d'entreprise.

La restauration d'entreprise, un secteur avec de nombreux atouts. Ce secteur difficile à toucher, de part son fonctionnement dispose cependant d'avantages intéressants : plus de liberté dans ce qu'il impose à son prestataire (par exemple, la part de bio local dans ses achats alimentaires), plus de variété de produits utilisés, volumes d'approvisionnements stables tout au long de l'année... Dédiée à des convives adultes, qui sont des consommateurs quotidiens, c'est aussi l'occasion de les sensibiliser directement via le restaurant à la consommation de produits bio locaux. Ces atouts ont incité le GAB 44 à développer le projet Manger Bio Local en Entreprise en Pays de la Loire.

Manger Bio Local en entreprise, un projet qui se développe - Expérience de l'entreprise Orange
En 2017, le projet a démarré pour le GAB 44 en partenariat avec l'entreprise Orange sur leur site de Carquefou, près de Nantes. L'accompagnement - d'une durée de 3 ans - consiste à développer progressivement l'approvisionnement en produits bio locaux sur le site (5% - la 1ère année, 10% - la 2ème et jusque 20% - la 3ème année).

Des premiers résultats encourageants

Sur cette année de lancement, les résultats sur le restaurant Orange sont très positifs avec 8,4% de produits bio locaux introduits dès la première année (certains mois, les approvisionnements bio locaux dépassent 14%). Pour atteindre ses résultats, le prestataire du restaurant s'appuie principalement sur Manger Bio 44 qui présente l'avantage d'être référencé et de garantir des produits de producteurs bio locaux sur une large gamme de produits. Afin de faire connaître la démarche auprès des convives, une communication a été mise en place et 2 animations de dégustation de produits ont été réalisées avec la présence de fournisseurs-producteurs. La première sur les yaourts bio locaux et la seconde sur les légumes.



A l'avenir, de nouveaux partenariats...

En 2018, l'expérience se poursuit et le projet va être déployé sur 4 autres restaurants Orange en Pays de la Loire. Forte de ces premiers résultats encourageants, les démarches de prospection se poursuivent également pour développer le projet auprès de nouvelles entreprises sur toute la région Pays de la Loire.

David Lorgeoux, GAB44



QUELLE MUTUALISATION LOGISTIQUE POUR APPROVISIONNER LA RESTAURATION COLLECTIVE ?

L'approvisionnement en produits bio locaux en restauration collective nécessite une organisation logistique à optimiser, car elle peut s'avérer complexe. Aujourd'hui en Mayenne, Manger Bio 53 assure la partie commerciale (recherche de clients et de fournisseurs, prise de commande, organisation des livraisons, facturation, etc.) mais ce sont les producteurs qui livrent directement leurs produits. Cette organisation présente des avantages, tels que le maintien du lien direct producteur/cuisinier, ou encore la liberté pour le producteur de s'organiser comme il le souhaite. Néanmoins, la livraison en direct présente aussi certaines limites non négligeables.

Tout d'abord, elle représente un coût conséquent pour le producteur dès lors qu'il ne s'agit plus d'une livraison de très grande proximité (moins de 10 km autour de sa ferme), car elle peut très vite devenir chronophage pour des faibles volumes s'il s'agit de petites structures. D'autre part, elles imposent un nombre conséquent de

livraisons aux cuisiniers et donc un temps consacré à la réception qui peut devenir un frein organisationnel à l'approvisionnement en produits locaux. Enfin, ces nombreuses livraisons représentent aussi un enjeu écologique, car souvent, les producteurs fournissent les mêmes établissements et c'est pourquoi il semblerait pertinent d'envisager une mutualisation logistique.

C'est pourquoi les producteurs du CIVAM Bio et de Manger Bio 53 s'emparent progressivement de cette question qu'est la mutualisation logistique en circuits courts. La diversité de produits livrés, les contraintes et les envies de chacun sur la commercialisation de ses produits rend un projet collectif complexe. Néanmoins, il apparaît que plusieurs acteurs du département sillonnent le territoire de manière quasi exhaustive, et que certains produits sont plus faciles à transporter que d'autres, tels que les produits secs ou les produits qui ont déjà un conditionnement approprié (la viande). Après les freins

humains, ce sont les freins administratifs et règlementaires qu'il s'agit de lever. Pour pouvoir transporter les produits d'un autre producteur, il faut détenir un agrément et une attestation de capacité. Ces éléments techniques du transport de marchandises ajoutent de la complexité à un projet collectif.

A partir d'avril, le CIVAM Bio accueillera un stagiaire spécialisé sur cette thématique qui aura la mission de nous apporter une expertise en logistique et un regard extérieur sur les organisations possibles entre producteurs et artisans mayennais. Le but d'un tel projet est bien de mutualiser les déplacements et donc les livraisons auprès des cuisines, afin de faciliter la logistique de l'approvisionnement en produits locaux. Les premiers résultats sont attendus pour l'été 2018 et nous espérons que cela ouvrira la porte à de beaux projets collectifs pour continuer à développer les produits bios locaux dans les assiettes mayennaises !

Clara Boudet, Civam bio 53





AGENDA

- Du 26 mai au 17 juin : Printemps Bio, des dizaines d'événements sont proposés dans chaque département !

- **Observatoire sur l'approvisionnement en restauration collective : L'observatoire 2018 est lancé depuis le 20 février dernier avec l'envoi à près de 2 700 structures de restauration d'un courrier les informant sur l'observatoire et leur proposant de renseigner un questionnaire en ligne sur leurs achats réalisés en 2017. Questionnaire à retrouver sur le site de la DRAAF Pays de la Loire, en ligne jusqu'au 1er mai.**

SARTHE :

- **3 avril** : au Lycée agricole la Germinière à Rouillon (72) à 20h Parler PAC Débat : « Manger bien, manger sain : Les dessous de la protection des consommateurs en Europe ». Entrée gratuite et libre
- **20 mai** : Fête de la nature et marché producteurs bio à Saint Léonard des Bois (72)

MAYENNE :

- **27 Mars** : Ciné-rencontre autour du film « Zéro Phyto 100% Bio à Montsûrs », 20h30. Témoignages et échanges sur l'introduction de produits bio en restauration collective
- **28 mars** : Assemblée Générale de Manger Bio 53 à Laval
- **4 avril** : Première journée d'atelier en Nord-Mayenne sur la cuisine évolutive à Mayenne
- **18 avril** : Première journée d'atelier en Sud-Mayenne sur la cuisine évolution à Château-Gontier (Voir le programme sur www.civambio53.fr pour les autres journées)
- **16 mai** : formation nutrition avec Anne Béraud à Laval

LOIRE-ATLANTIQUE :

- **14 juin** : à 20h, Nantes, Cinéma Bonne Garde de Nantes - Ciné débat : Trait de vie, des paysans qui ont choisi de travailler avec des animaux de trait !
- **31 mai** : à partir de 19h, Mairie des Sorinières, Projection débat : « Nos enfants nous accuseront », quelle qualité alimentaire dans le restauration scolaire ? Comment consommer bio local sans modifier son budget alimentaire ?
- **9 juin** : à 18h, Ste-Marie-sur-Mer, Cinéma St Joseph - Ciné débat : " Qu'est-ce qu'on attend "
- **28 mai** : 20h30 (à confirmer), Cinéma St Gilles de Pornic - Ciné débat : « Zéro phyto, 100% Bio »
- **10 juin** : de 8h30 à 12h30, Ferme de Grand Lieu - St Lumine de Coutais - Fête du lait bio, petits déjeuners à la ferme et animations !
- **10 juin** : de 8h30 à 12h30, Ferme de Pouls Hauts - St Marc-sur-Mer, St Nazaire - Fête du lait bio, petits déjeuners à la ferme et animations !

MAINE-ET-LOIRE :

- **26 mai** : Dans le cadre du printemps Bio, la Biocoop organise une table ronde sur la bio dans les cantines où le GABBanjou interviendra. « La Bio dans les cantines ? Du rêve à la réalité ! » au Bistrot des citoyens du monde - 45 route de Cholet - 49610 Mûrs-Grigné

RECETTE DU GAB85 - GÂTEAU AUX AMANDES ET HARICOTS BLANCS BIO

Recette pour 100 personnes :

Ingrédients :

- Mogettes (poids sec) : 500g
- Sucre roux : 900g de sucre
- Œufs liquide : 1,3 litre
- Amande poudre : 1kg
- Vanille liquide : 50g
- Beurre : 560g
- Amandes effilées

- 1) cuire les mogettes dans de l'eau sans sel, puis les égoutter
- 2) mixer les mogettes tièdes avec le sucre
- 3) ajouter la vanille et incorporer le beurre fondu, les jaunes d'œufs battus et la poudre d'amande
- 4) monter les blancs en neige pas trop ferme à l'appareil et les incorporer au reste
- 5) cuire en bac GN bien graissé au four préchauffé à 170°C environ 45 minutes (sonde 85° à cœur)
- 6) refroidir en cellule et couper en 50 portions



VOS CONTACTS DÉPARTEMENTAUX

GAB44 | D. LORGEUX | 02 40 79 46 57

GABBanjou | 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