

Bio Fourneaux

Lettre d'info de la Restauration collective Bio et Locale

EN PAYS DE LA LOIRE

Automne
2015



La bio se taille une place en milieu médico-social !

La restauration collective, souvent appelée « Restauration Hors Domicile » (RHD), représente chaque année 4 milliards de repas (soit 11 millions par jour en moyenne) qui se répartissent en 4 secteurs : le travail (restauration d'entreprises et d'administrations), l'enseignement (restauration scolaire et universitaire), la santé et le social (restauration hospitalière, maisons de retraite...), les autres collectivités (centres de vacances, armées, établissements pénitentiaires...).

L'accent a beaucoup été mis ces dernières années sur la restauration scolaire et de façon légitime puisqu'elle représente à elle seule la moitié des établissements de restauration collective en France et pas loin de 1,2 Milliards de repas par an.

Néanmoins, pour un développement harmonieux de notre territoire et de nos filières, il convient de s'intéresser aux autres secteurs, comme celui de la santé et du social par exemple qui représente plus d'un tiers des repas servis chaque jour.

En partenariat avec Interbio Pays de La Loire, le Cívam Bio 53 organise un cycle de rencontres

professionnelles visant à faire prendre conscience que la bio a sa place, en milieu médico-social et en restauration collective plus largement, et qu'elle peut-être une véritable opportunité pour répondre aux enjeux de santé publique et redonner du sens au repas, pour être un levier de développement économique local et être acteur de son territoire, pour favoriser l'éducation alimentaire et l'éveil au goût ...

Trois établissements mayennais, qui tentent de relever au quotidien le défi d'une alimentation plus durable, sont partenaires pour l'organisation de ces rencontres qui auront lieu en Mayenne en cette fin d'année : la Maison de la Petite Enfance de Mayenne, le foyer APF Thérèse Vohl (accueil de personnes handicapées) de Laval et le centre hospitalier du sud-ouest mayennais (Craon).

Des rencontres qui se veulent pédagogiques et pratiques, avec des témoignages et des ateliers pour « Rassurer » (et oui, oui, la bio c'est possible !), en apportant des clés et des réponses concrètes, et « donner envie » en valorisant et en partageant les expériences qui fonctionnent.

Marina Chardon - Cívam Bio 53

Sommaire

- p1 - La bio se taille une place en milieu médico-social
- p2 - 3 questions à un cuisinier formateur - Actu marchés publics - Campagne pour voir la vie en bio
- p3 - Interview d'un paysan - pastier - Atelier bébé bio
- p4 - Un nouveau site internet au service de la resto co !
- p4 - JEU ET AGENDA !

Agenda

3 RENDEZ-VOUS À NOTER !

- Lundi 23 novembre de 14h à 17h avec la Maison de la Petite Enfance de Mayenne
- Judi 3 décembre de 14h à 17h au centre hospitalier du haut-Anjou à Craon
- Judi 10 décembre de 14h à 17h au foyer APF Thérèse Vohl





Crèches, maternité, hôpitaux, maison de retraite ... Voir la vie en Bio !



Dans le même ordre d'idée, une campagne a été initiée par Agir pour l'Environnement et 12 partenaires (dont la FNAB, Biocoop, La Ligue de l'enseignement, Bioconsomm'acteurs...)

Objectif : Obtenir des engagements publics en faveur de l'intégration d'une alimentation de proximité issue de l'agriculture biologique dans tous les secteurs de la restauration collective.

Quand ?

Cette campagne a débuté le 1er juin 2015 et devrait se clore le 31 décembre. Elle consiste à envoyer des cartes-pétitions au Premier Ministre, à la Ministre de la Santé et/ou au Maire de votre commune.

Plus d'information sur :

<http://www.agirpourenvironnement.org/sites/default/files/cartes-petitions/campagne-cartes-petition-41-voir-la-vie-en-bio.pdf>

Marina Chardron - Civam Bio 53



3 Questions à ... un cuisinier - formateur en cuisine alternative !

GILLES DAVEAU, CUISINIER-FORMATEUR EN CUISINE ALTERNATIVE AUPRÈS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE, AUTEUR DU MANUEL DE CUISINE ALTERNATIVE (ACTES SUD 2014).

Que pensez-vous du débat actuel sur l'obligation de servir des repas de substitution végétariens dans toutes les cantines scolaires ?

Cette mesure demande du temps ! Si on l'impose trop vite et pour la seule raison de répondre à la question confessionnelle, on accentuera les divisions. Le risque c'est un décrochage entre une offre traditionnelle toujours très carnée et une offre sans viande « par défaut », avec de l'agro-alimentaire de basse qualité partiellement à base de poisson ou de soja.

C'est pourtant bien la qualité alimentaire durable et pour tous qui est en jeu. La proposition d'une alternative végétarienne complémentaire (et non substitutive) aux menus traditionnels a été initiée par l'institut Pasteur il y a 30 ans. C'est un enjeu de santé publique et d'éducation, mais aussi d'environnement, et de mutation agricole. C'est aussi une économie qui peut se réinvestir dans de meilleurs produits, bio et locaux.

Mais c'est un changement majeur, pour les cuisiniers comme pour les convives, qui

demande des apprentissages progressifs et un sens qui ne soit pas résumé à l'appartenance communautaire ».

Les préconisations nutritionnelles en matière de restauration scolaire permettent-elles ces évolutions ?

Les fréquences recommandées du GEMRCN font référence pour établir les menus scolaires. La récente actualisation (août 2015) est un peu plus volontaire en matière de développement durable. La possibilité de servir 3 repas végétariens sur 20 jours est clairement indiquée ce qui devrait libérer certains cuisiniers...

Mais on voit bien que les menus de substitution en débat aujourd'hui seraient « hors cadre », et qu'il faut là encore le temps d'une réflexion de fond pour un cadre nutritionnel adapté au développement durable comme au « vivre (et manger) ensemble ».

Tout cela n'est-il pas déplacé dans le contexte actuel de la crise des filières "viande" ?

La mise en place de menus alternatifs n'est pas

contradictoire avec les intérêts des éleveurs ! C'est une opportunité pour aider ces filières à sortir d'un productivisme insensé et sans issue et de la voracité de la grande distribution.

Des cantines mettent aujourd'hui en place des plats alternatifs ou mixtes (avec moins de viande), en choisissant parallèlement des viandes locales sous label dont bio. Certaines restaurations municipales contractualisent avec des éleveurs qui s'engagent vers des pratiques extensives.

Et il faudra s'extirper du mythe de la viande quotidienne qui a contribué à sa dévalorisation : la viande doit rester un aliment noble et cher, accessible parce qu'alterné avec des protéines végétales très bon marché, légumineuses et céréales.

L'avenir des filières d'élevage est étroitement lié à cette évolution inévitable de notre modèle alimentaire. Voilà encore pourquoi ce sujet des repas de substitution ne peut être traité à la va-vite et demande à être sérieusement approfondi et globalisé ».

Isabelle Pordroy - GAB 72

Marchés publics, le seuil passe de 15 000 à 25 000 euros HT !

L'article 28 du code des marchés publics prévoit une procédure adaptée qui permet au pouvoir adjudicateur de passer un marché sans publicité ni concurrence préalable si les circonstances le justifient ou si le montant estimé de ce marché est inférieur à un certain seuil :

Ce seuil passe de 15 000 euros HT à 25 000 euros HT à partir du 1er octobre 2015.

Les 3 règles garantissant le respect des principes fondamentaux de la commande publique :

- choisir une offre répondant de manière pertinente au besoin.
- respecter le principe de bonne utilisation des deniers publics.
- ne pas contracter systématiquement avec un même prestataire lorsqu'il existe une pluralité d'offres potentielles susceptibles de répondre au besoin.

Source : e-communal.fr

Claire Brachet - GAB 85





Mats Gabillard, tout jeune paysan-pastier installé à Combrée (49)

Quand t'es-tu installé et pour quelle raison as-tu choisi de produire des pâtes sèches biologiques ?

Je me suis installé le 1er mai 2014 sur la ferme familiale à Combrée. J'avais envie de rejoindre mon père sur la ferme mais je souhaitais créer une nouvelle activité dans laquelle être autonome et me faire ainsi naturellement ma place. La pâte est un produit qui m'a toujours plu mais j'étais loin d'imaginer que c'était possible d'en fabriquer de A à Z soi-même et que ce soit aussi bon ! Faire des pâtes me permet de valoriser la production de blé de la ferme et de mêler plein de domaines de compétences différents : la production de blé, la transformation en farine et en pâtes ainsi que le commerce qui me plaît également beaucoup.

Tu as commencé à présenter tes produits aux restaurants collectifs, peux-tu nous dire d'où ça en est ?

Ça commence doucement. J'ai eu des premiers contacts intéressants et ai commencé à livrer six restaurants collectifs du segréen et

d'Angers. Les retours sont très bons, tant au niveau de la tenue en cuisson que du goût. Ce que je souhaite à terme c'est de créer des partenariats sur un an ou même plusieurs années pour pouvoir bien anticiper la production et mettre en place des tournées de livraisons régulières. Aujourd'hui, je livre des petites quantités pour me faire connaître et lancer les dynamiques même si les montants ne sont pas assez importants pour justifier dans l'absolu une livraison.

Quelles sont les spécificités des pâtes que tu fabriques et qui peuvent expliquer la différence de prix avec les pâtes conventionnelles industrielles ?

Ce ne sont pas du tout des produits comparables ! Je produis des pâtes artisanales à partir de blés biologiques locaux avec un process complètement différent du mode de transformation industriel. Mes blés sont des mélanges de variétés de qualité supérieures produits en agriculture biologique dans notre ferme. Les grains sont écrasés sur un moulin à meules de pierre. Cela va plus

lentement, on sort seulement 15 à 20kg de farine par heure alors qu'avec le plus petit des moulins à cylindre 300kg de farine sont produits dans l'heure. Cette lenteur permet au grain de ne pas chauffer et à la farine de garder toutes les qualités nutritionnelles et gustatives du blé. Le pétrissage est également plus lent, moins violent qu'en industriel. Enfin, le séchage des pâtes se fait sur un cycle long à basse température.

Ainsi, produire 120kg de pâtes me prend environ deux jours quand cela est expédié en 4h dans la filière industrielle. Je comprends que le prix (entre 4 et 5 euros/kg) surprenne au début les consommateurs. Mais au-delà de la qualité du produit, acheter de tels produits c'est aussi soutenir une dynamique locale de création d'emploi. Quasiment aucune des pâtes industrielles biologiques ne sont faites en France aujourd'hui. De mon côté, j'ai déjà commencé à embaucher quelqu'un pour m'aider à l'ensachage et j'espère peut-être créer un temps plein d'ici un an.

Interview - Nathalie Sévaux - GABBANJOU



Mats Gabillard
paysan-pastier

Bio'cal, un collectif de producteurs et artisans biologiques segréens

Mats Gabillard fait partie de la jeune association Biocal née en 2011 de l'envie d'agriculteurs et agricultrices d'un même territoire de réunir leurs atouts pour développer la commercialisation en circuits de proximité. Le travail collectif se concentre d'abord sur la vente directe. L'opportunité d'un financement du Conseil Régional permet en 2014 d'initier une dynamique auprès des restaurants collectifs qui devrait se conforter en 2015 avec la livraison d'une dizaine de sites pilotes, accompagnés en parallèle par le GABBAnjou dans un travail sur 3 ans pour qu'ils atteignent progressivement les 20% de produits bio locaux.

L'alimentation bio, les nouveau-nés également concernés !

Le Samedi 19 Septembre dernier, un atelier original autour de l'alimentation s'est déroulé à la Polyclinique de l'Atlantique à Saint-Herblain : L'éveil des papilles, animé par un praticien de l'établissement passionné de cuisine, Ottmar Kick.

Cet atelier était destiné aux parents de nouveau-nés (entre 4 mois et 1 an) et traitait de la diversification alimentaire des bébés. Cet événement a connu beaucoup de succès avec la présence de 26 parents et près de 40 participants. Cette action était à la fois informative avec la participation d'une nutritionniste, Anne Béraud, pour expliquer le fonctionnement de l'apprentissage du goût des aliments par les bébés, la présence d'un maraîcher bio de Saint-Sébastien sur Loire, Olivier Durand, venu présenter les légumes bio classiques et plus anciens qu'il produit et l'intérêt de consommer des produits biologiques.

Pour appuyer ces présentations, la Polyclinique de l'Atlantique a fait appel au chef étoilé du restaurant l'Atlantide à Nantes, Jean-Yves Guého. Le chef a réalisé durant l'atelier 3 recettes à partir de produits bio pour les parents et pour les bébés.

Le GAB 44 était partenaire de cet événement afin de communiquer sur l'Agriculture Biologique et de présenter la disponibilité des produits bio sur le département au travers notamment le guide vente directe.

Devant le succès de cet atelier, l'action sera reconduite à l'avenir.



David Lorgeoux - GAB 44



EMApp.fr, un site gratuit et libre d'accès favorisant l'approvisionnement de proximité en produits de qualité

EMApp.fr est un site créé par la DRAAF des Pays de la Loire, le CNFPT des Pays de la Loire et l'association OMCIFE.

Lauréat des trophées régionaux de l'agriculture durable en 2014, EMApp.fr connaît depuis son ouverture en septembre 2014, un succès grandissant : plus de 2000 comptes ouverts, plus d'1 million de pages affichées, officiellement utilisé dans les lycées du Conseil Régional des Pays de la Loire, les collèges de Vendée, de Mayenne, du Maine et Loire et de la Sarthe, les EHPAD de Vendée, des restaurants collectifs communaux ainsi que par des restaurants gastronomiques et des particuliers.

EMApp.fr permet à la fois d'élaborer des menus répondant aux règles nutritionnelles, des fiches techniques permettant d'afficher par un calcul automatique la présence des allergènes (information que tous les restaurants collectifs ou gastronomiques doivent obligatoirement pouvoir présenter à leurs convives depuis le 1er juillet 2015), mais également d'anticiper leurs besoins en matières premières et mettre en place un suivi de la qualité des produits préparés.

Un des principaux attraits est de pouvoir mettre des restaurants en réseau pour qu'ils puissent, si ils le souhaitent à la fois partager leurs

fiches techniques, leurs plans alimentaires, et aussi mutualiser leur besoin en matières premières. En projetant ensemble ces besoins en matières premières grâce à EMApp.fr, les exploitations agricoles peuvent anticiper leurs productions et ainsi pouvoir répondre aux attentes des restaurants et dans les périodes souhaitées. Seul, un EHPAD ne concerne que quelques dizaines de convives, mais ensemble les EHPAD de Vendée représentent plus de 17 millions d'euros en matières premières par an. En anticipant et en mutualisant leurs besoins, les restaurants collectifs deviennent alors des acteurs majeurs du développement de leur territoire et des débouchés fiables de l'agriculture durable.

EMApp.fr permet aux restaurants de rationaliser leur production et de réduire leurs volumes de déchets. En septembre 2015, le responsable du restaurant Laval-Entrames a contacté le CNFPT pour remercier les créateurs d'EMApp.fr pour leur initiative : « en 6 mois, grâce à EMApp.fr, nous avons réduit le gaspillage alimentaire dans notre établissement de 50% et notre productivité a augmenté de 30% ».

Teddy Colombeix
Conseiller-Formateur CNFPT

JEU ! « Devinette en images ! »

Trouver le nom de ces graines riches en substances nutritives et qui s'intègrent par petites touches aux recettes végétariennes :

N°1 : . . S A . M .



N°2 : C O U R . .



N°3 : . O . A



N°4 : P I E P I N



N°5 : L . .



N°6 : . . V O T



N°7 : T S O L

L'une de ces graines est peu cultivée dans notre pays, trouvez laquelle !

Agenda

Journées Interbio Pays de la Loire

- Lundi 23 Novembre (de 14h à 17h à Mayenne) Santé/Nutrition : Education au goût des jeunes enfants
- Jeudi 3 décembre (de 14h à 17h à Craon) Démarche durable et approvisionnement local dans les établissements de santé
- Jeudi 10 décembre (de 14h à 17h à Laval) Une restauration de qualité : des bénéfices pour les résidents, l'institution et le territoire

Journée Territoire en presqu'île de Brière

- Mardi 17 novembre (de 9h à 16h30 à Saint-Nazaire) Marchés publics pour les restaurants en gestion directe et concédée
- Mercredi 4 décembre (de 9h à 16h30 à Pontchâteau) La lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective

Envoyez votre réponse au Gab de votre département.

VOS CONTACTS DÉPARTEMENTAUX

GAB44 | D. Lorgeoux | 02 40 79 46 57

GABBAnjou | N. Sevaux | 02 41 37 19 39

CIVAM BIO 53 | M. Chardron | 02 43 53 53 93

GAB72 | I. Pordoy | 02 43 28 00 22

GAB85 | C. Brachet et S. Prestavoine
02 51 05 33 38