

Tous à table !

pour une restauration collective bio locale



AU SOMMAIRE :

Actualités

- > Tribune : la restauration collective a besoin de budget supplémentaire
- > Des vidéos pour la restauration collective bio locale
- > Les événements RHD bio de l'automne en Occitanie
- > « Resto Bio » devient « Manger Bio Occitanie Pyrénées »

Retrouvez Bio Ariège-Garonne sur les réseaux sociaux :



Les Dossiers : Retours sur les thématiques

- > Réduction du gaspillage et alimentation durable
- > Approvisionnements et ambitions pour les territoires
- > Quelles méthodes pour son changement en restauration : l'approche globale vers le bio local.
- > De la viande bio en restauration collective
- > Légumineuses bio : quels intérêts ? Ce que dit EGAlim

La Fiche Technique :

- > Poulet Mafé

Restez connectés !

L'Agence Bio prépare son webinaire sur « Le mode d'emploi et les clés de réussite pour introduire plus de bio local dans la restauration collective dans un contexte d'augmentation générale des prix », mardi 16 mai 2023.

Plus d'infos à venir !

« Tous à Table ! » / février 2023
Proposée par :



• **BIO OCCITANIE** •
Fédération Régionale
d'Agriculteurs Biologiques



• **Bio Ariège-Garonne** •
Le groupement des agriculteurs bio
d'Ariège et de Haute-Garonne

Avec le soutien financier de :



Coordination technique, conception graphique et mise en page : Constance Malard -
Rédaction : Marie Sibertin-Blanc, Magali Ruello, Ludwine Laurette, Constance Malard (Bio Ariège-
Garonne). Crédits photo : Pexels, Philippe Dufour / Interfel. Contact : helene.dominguez@bio-
occitanie.org (Bio Occitanie), constance.malard@bio-occitanie.org (Bio Ariège-Garonne)



Les Actualités

Tribune : la restauration collective a besoin de budget supplémentaire

Début novembre, la FNAB et plusieurs autres organisations professionnelles agricoles, de la restauration collective et ONG appelaient le gouvernement à soutenir la restauration collective dans le projet de loi de finance. L'occasion de rappeler l'importance de ce levier dans les enjeux de précarité alimentaire et de transition agroécologique.

Retrouvez la tribune en ligne [ici](#)

Des vidéos pour la restauration collective bio locale

Bio Occitanie et Bio Ariège-Garonne ont été partenaires d'Interbio Occitanie et de la Chambre Régionale d'Agriculture pour réaliser des vidéos à destination des acteurs de la restauration collective pour répondre aux freins à l'introduction de produits bio locaux. En s'appuyant sur les témoignages de confrères et d'acteurs de l'offre bio d'Occitanie, ces capsules vidéo de 5-6 minutes chacune permettent d'apporter des éléments de réponse à 3 préjugés :

- ▶ « Le bio, ça n'apporte rien » (ou en quoi la bio répond aux enjeux de transitions agrifalimentaires),
- ▶ « La bio, c'est trop cher »,
- ▶ « Les produits bio d'Occitanie, on n'en trouve pas ».

A retrouver sur la [page Interbio Occitanie](#)

Les évènements RHD bio de l'automne en Occitanie

Ce 30 novembre, une centaine de personnes se sont réunies pour la 4ème édition du colloque régional RHD bio organisé par Interbio Occitanie, le réseau Bio Occitanie (GAB et CIVAM Bio) et les Chambres d'Agriculture.

La table ronde a rassemblé divers témoignages autour du thème « L'implication de tous les acteurs : la clé pour une démarche bio locale engagée et pérenne » : la ville de Montpellier et son projet 'ma cantine autrement', la Résidence Couserans Pyrénées -EHPAD et son projet global de formation du personnel (avec la SCIC Nourrir l'Avenir comme formateur cuisine), la cuisine centrale de Millau et son projet d'information-communication auprès des parents et enfants, le Biocivam de l'Aude et le lycée Charlemagne représentant une démarche collective d'approvisionnements en viande bio entre le groupements Tendre d'Oc des éleveurs bio de l'Aude et des collègues-lycées du département (maîtrise du budget et de l'équilibre carcasse).

Les ateliers pratique ont permis de traiter des thématiques d'actualité dans nos établissements de restauration collective : les marchés publics et les approvisionnements bio locaux, la diversification des protéines en cuisine, l'approvisionnement en légumes et l'exemple de l'organisation en régie agricole de la ville de Cazouls lès Béziers (34).

- ▶ Retrouvez les éléments de présentation sur la [page d'Interbio Occitanie](#).

« Resto Bio » devient « Manger Bio Occitanie Pyrénées »



Le 18 octobre dernier se tenait l'Assemblée Générale Extraordinaire de la SCIC Resto Bio à Carbonne. Cette AGE a permis d'acter de nouvelles modalités d'actions et de coopération pour mieux développer les circuits courts biologiques vers la restauration collective du territoire et plus particulièrement de l'aire urbaine Toulousaine.

Ce projet a été appuyé par le réseau « Manger Bio », réseau national de 17 plateformes paysannes de distribution de produits biologiques locaux à destination de la restauration collective. « Manger Bio » travaille à l'articulation entre les plateformes territoriales, à leur représentation, au soutien de leur développement et à leur professionnalisation.

Ce qui change :

- ▶ **Le nom : « Resto Bio » devient « Manger Bio Occitanie Pyrénées ».** Ce nouveau nom ancre la structure dans son réseau national (Manger Bio) et définit mieux son territoire d'action : la partie ouest de l'Occitanie (Hautes-Pyrénées, Gers, Haute-Garonne, Tarn et Garonne, Ariège).
- ▶ **Le siège social :** Il se déplace de Tarbes à Ramonville pour se rapprocher au mieux du gros de la demande en restauration collective.
- ▶ **Les modalités logistiques et de coopération :** Grâce à la mise en place d'une coopération logistique avec « Produit sur son 31 » (plateforme paysanne de la Haute-Garonne et du Tarn, basée au MIN), Manger Bio Occitanie Pyrénées aura un bureau et une base logistique (70 m² d'entrepôts au démarrage) sur le MIN de Toulouse, dans les locaux de Produit sur son 31 et pourra accueillir Muriel Le Sann, nouvelle chargée de développement de la structure.

Produit sur son 31 assurera les livraisons en prestation pour Manger Bio Occitanie Pyrénées en complément d'autres prestataires. L'enjeu de cette nouvelle coopération est de développer la bio locale sur les sites de restauration collective des départements 31, 81, 82 et 09, de massifier l'ensemble des flux en proposant des réponses communes à certains lots mixtes de marchés, de proposer une offre plus complète pour tous les circuits de distributions de produits locaux de qualité et bien sûr de permettre un développement plus sécurisé encore aux deux structures.

Ce qui reste : la base logistique de Tarbes et le partenariat avec la STEF, les postes basés à Tarbes, le partenariat avec Biocoop Restauration.

L'objectif de cette nouvelle organisation est de relocaliser davantage les approvisionnements de la plateforme et de moins recourir aux approvisionnements Biocoop sauf pour la base d'épicerie et certains produits que nous ne produisons pas sur nos territoires.



Le contact pour les opérateurs de la restauration collective :

MANGER BIO OCCITANIE PYRÉNÉES :
Muriel Le Sann
mangerbio.occitaniepyrenees@gmail.com



Les dossiers

Dans chaque édition de notre newsletter restauration collective bisannuelle, un dossier thématique est proposé. Voici ci-après les derniers dossiers sur des sujets variés, creusés pour vous et toujours d'actualité.



Juillet 2022 :

Réduction du gaspillage et alimentation durable

Un des premiers pas pour engager une démarche et aller vers des pourcentages plus importants de bio locaux dans vos menus est de maîtriser son coût via des quantités servies adaptées à vos publics : comment travailler un diagnostic, quelles actions, quels retours d'expériences... Ce dossier vous donnera différents éléments pour avancer sur ce sujet.



Novembre 2021 :

Approvisionnements et ambitions pour les territoires

Comment penser sa démarche bio et locale en resto co dans une stratégie globale pour intégrer des démarches de préservation du milieu, du climat, de l'emploi et du social... ? Ce dossier présente des outils permettant de relever l'impact de votre démarche en restauration de manière plus globale sur votre territoire et des astuces pour vous appuyer sur ces enjeux globaux dans les critères de vos marchés publics.



Janvier 2021 :

Quelles méthodes pour son changement en restauration : l'approche globale vers le bio local

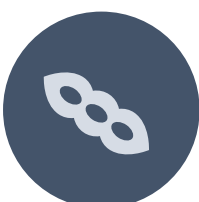
Un dossier qui permet de vous appuyer pas à pas sur la méthode à adapter pour sa démarche de transition vers le bio locale en restauration collective.



Juin 2020 :

Viande bio en restauration collective

Quel intérêt ? pourquoi ces prix différents ? quels fournisseurs ? comment s'y prendre pour maîtriser le budget ? Ce dossier permet de répondre à ces questions et tout particulièrement en Ariège et Haute Garonne.



Janvier 2020 :

Les légumineuses bio : quels intérêts ? Ce que dit EGAlim

Décryptage de la loi EGAlim sur le menu végétarien, présentation des vertues des légumineuses et idées recettes pour poursuivre votre démarche de diversification des sources de protéines en resto co.

La Boîte à Outils



Des aides financières pour poursuivre et développer sa démarche bio locale

Pas de nouveaux dispositifs encore à ce jour même si des amendements de loi porté par notre réseau FNAB, ont poussé en ce sens (cf tribune plus haut) mais il existe quelques aides que vous pouvez mobiliser tout de même pour appuyer vos projets et qui plus est dans ce contexte inflationniste qui questionne nombre d'entre vous sur la maîtrise du budget.

Notons cependant qu'à ce jour, l'augmentation des prix se fait moins ressentir sur un certain nombre de nos produits bio locaux, aux dires de plusieurs cuisiniers et les différentes astuces que nous pouvons vous appuyez à mettre en œuvre pour plus de bio local à budget maîtrisé (cf nos dossiers dans nos précédentes newsletters) sont d'autant plus d'actualité et à engager dans ce contexte.

Le programme lait et fruits et légumes à l'école : une aide à l'achat de denrées durables

Il s'agit d'un programme européen dont l'objectif est de promouvoir les comportements alimentaires plus sains et faire connaître aux élèves les filières et produits agricoles sous signe de qualité dont la bio évidemment, qui plus est en Occitanie, 1^{ère} région bio de France !



Pour qui ?

Des élèves de la maternelle aux lycées.
Les autorités responsables de la restauration scolaires (collectivités locales, collèges, lycées et autre structure supportant le coût de la restauration...) sont les demandeurs d'aide.

Quels produits éligibles ?

Fruits et légumes : toutes les variétés de fruits et légumes frais (hors légumineuses et féculents).

Lait nature, yaourts nature, fromages y compris fromages blancs et petit suisse (à base de lait de vache, chèvre ou brebis)



Les produits doivent être distribués **nature** : l'assaisonnement doit être proposé à part, les produits peuvent être transformés sur place mais sans ajout de sucre ou sel (purées de fruits)

Quand distribuer ?

3 déclinaisons au choix, une seule possible !

- ▶ Midi : uniquement des produits SIQO dont la bio fait partie.
- ▶ Goûter et Matin : des produits conventionnels ou SIQO (uniquement pour certains publics pour les matins).

SIQO = AOP/AOC, IGP, STG, Label Rouge et Agriculture Biologique (HVE n'est pas un SIQO !)

3 périodes de réalisation possibles dans l'année : septembre/décembre, janvier/mi-avril, et avril/juillet (une ou plusieurs périodes de distribution).

Quelles quantités ?

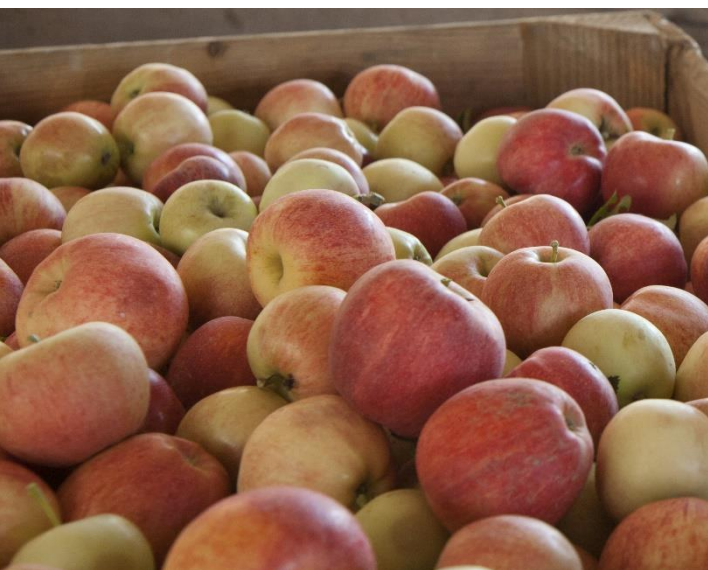
Un plafonnement au nombre de jours de classe par période.

Quantités : plafonnées aux recommandations GEMRCN.

Montant de l'aide :

Des montants forfaitaires selon 7 catégories de produits.

Le midi seul le surcoût des produits SIQO est pris en charge dans ces forfaits. Le calcul se fait en fonction du nombre d'élèves, du nombre de distribution, du montant forfaitaire et de la portion moyenne distribuée.



Exemple : le midi

24 distributions de 100 g (0,100 kg) par élèves de yaourt BIO (forfait à 1,04 €/kg) à 200 élèves pendant la période 1.

Le montant d'aide potentiel est de :

$24 \times 0,100 \text{ kg} \times 1,04 \text{ €/kg} \times 200 \text{ élèves} = 499,20 \text{ €}$

Sous réserve que dans le récapitulatif des livraisons apparaissent au minimum 480 kg de yaourts nature livrés
 $(24 \times 0,100 \text{ kg} \times 200 = 480 \text{ kg})$

Quelle démarche ?

1. S'inscrire au programme en demandant l'agrément,
2. Distribuer et noter les distributions (relevé de distribution)
 + Mention sur les menus de la cantine*
 + Apposer une affiche pour informer les élèves (modèles d'affiche disponibles sur site de FranceAgrimer),
3. Demander le paiement dans les 3 mois suivants la période de distribution.

A fournir =

- ▶ Formulaire indiquant nombre d'élèves et de distributions
- ▶ Récap livraisons (cf modèle **)
- ▶ Menus

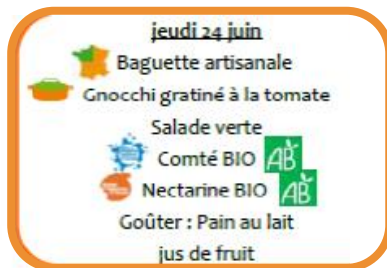
! Les fournisseurs doivent être référencés !
 Pour cela, ils doivent également se déclarer sur le site de France Agrimer... (une liste des fournisseurs déjà agréés disponible sur le site de FranceAgrimer).

! Minimum pour une demande de paiement : 400 euros/trimestre.

* MIDI : les produits doivent être identifiés sur les menus avec la mention obligatoire. Si le produit n'est pas identifié, il ne sera pas comptabilisé.

► Exemple de différentes identifications possibles :

Logos du programme :



Fruits, légumes et produits subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles

Mention sous le produit :

Vendredi

Langouille ou trio de charcuterie

Poisson du jour à l'américaine

Boullgour et riz safrané aux petits légumes

Fromage blanc

« Aide UE à destination des écoles »

Clémentine ou orange

« Aide UE à destination des écoles »

Astérisque :



** Récapitulatif des livraisons

► Vérification du récapitulatif fournisseur

Factures et bons de livraison acceptés.

Le récapitulatif des livraisons doit comporter :

- Papier à en-tête ou cachet commercial
- Destinataire de livraison
- Dénomination des produits avec mention de la qualité
- Quantités livrées en et sous totaux par forfait
- Date de livraison
- Référence BL ou facture

Identité du fournisseur : AUGUSTE

Destinataire livraison : LE MARIE CLAUDE

PRODUIT LIVRÉ	NATURE BIO	N° FORFAIT	DATE LIVRAISON	RÉFÉRENCE BL	QUANTITE LIVRÉE	UNITÉ KG OU LITRES
betterave	BIO	1s	29/04/21	22664	3	kg
carotte	BIO	1s	29/04/21	22664	10	kg
tomate	BIO	1s	29/04/21	22664	6	kg
carottes	BIO	1s	06/05/21	227113	10	kg
TOTAL					29	kg
banane	BIO	2s	03/05/21	226645	19,1	kg
orange	BIO	2s	03/05/21	226645	16	kg
pomme	BIO	2s	03/05/21	226645	13,8	kg
banane	BIO	2s	06/05/21	227113	20,6	kg
orange	BIO	2s	06/05/21	227113	20,1	kg
pomme	BIO	2s	06/05/21	227113	13	kg
TOTAL					92,6	kg

Signature et Tampon :

Le réseau des Chambres d'Agriculture d'Occitanie met en place un appui pour effectuer vos démarches administratives, vous pouvez les contacter.

Pour l'accompagnement globale de votre démarche bio locale, en Ariège et Haute-Garonne, contactez votre Groupement d'Agriculteurs Bio local (cf contacts en dernière page).

La tarification sociale – cantine à un euro

Il s'agit d'une aide de l'Etat visant l'accès des enfants de familles les plus modestes à une cantine à un euro maximum.

Qui est concerné ?

La mesure est applicable pour les collectivités ayant la compétence scolaire (ce sont les demandeuses) ET :

- ▶ Les communes éligibles à la fraction « péréquation » de la dotation de solidarité rurale (liste DSR spécifique sur le site)
- ▶ Les regroupements pédagogiques intercommunaux et EPCI dont au moins les 2/3 de la population sont domiciliés dans des communes à la DSR Péréquation.

Montant de l'aide

Pour chaque repas distribué au tarif de un euro, une aide de 3 euros est octroyés. Engagement possible pour 3 ans.

Quels critères ?

Une grille tarifaire scolaires avec 3 tranches.

Un tarif inférieur ou égal à 1 euro attribué aux familles dont le QF CAF est inférieur ou égale à 1000 euros (ou équivalence en termes de revenus selon le nombre d'enfants).

Une délibération fixe cette tarification sociale pour une durée fixe ou illimitée.

Quelle démarche ?

- ▶ Transmettre un dossier à l'ASP. Le dossier est constitué de :
 - Le Formulaire d'identification
 - La Délibération
 - La convention triennale
- ▶ Une fois votre éligibilité au dispositif confirmée, envoyer le formulaire de demande de remboursement pour le quadrimestre souhaité au plus tard 6 mois après la fin du quadrimestre.

Avant de lancer sa démarche, conseil possible auprès de l'ASP (aidecantinescolaire@asp-public.fr ou 0809 542 124 de 9h30 à 12h).

www.asp-public.fr/aides/cantine-a-1-euro



Autres dispositifs d'aides pour l'investissement matériel ou immatériel

Le dispositif d'investissement pour les établissements de restauration collective – Région Occitanie

Les projets soutenus par la Région concernent :

- ▶ la création de cuisines collectives pour les publics scolaires, petite enfance, personnes âgées,... dont la gestion d'exploitation est effectuée en régie directe ou faisant l'objet d'une délégation de services publics ou autres ;
- ▶ les investissements liés à des adaptations de locaux existants (extension pour accueillir des produits frais « terreux », extension de chambres froides,...) ;
- ▶ les investissements pour du matériel de cuisine adapté aux nouveaux modes de production (hachoirs industriels, fours...) dans le cadre des projets de création ou d'adaptation.

Sont concernés par le dispositif :

- ▶ Les communes
- ▶ Les groupements de Communes
- ▶ Les Etablissements Publics de Coopération Intercommunale

La subvention aux études d'alimentation durable – ADEME

Sont concernés les acteurs de la chaîne agro-alimentaire concernés par l'alimentation durable : agriculteurs, entreprises, associations, collectivités, artisanat, etc.

Les opérations éligibles sont :

- ▶ Des études générales visant à acquérir ou approfondir les connaissances sur les systèmes alimentaires,
- ▶ Un diagnostic d'état des lieux technique et/ou organisationnel d'un opérateur ou d'un groupe d'opérateurs de la filière alimentaire et/ou d'un territoire,
- ▶ Un étude de faisabilité d'une nouvelle démarche ou d'un nouveau projet, y compris d'investissement (incluant une évaluation de l'intérêt environnemental).

L'ADEME peut vous aider à financer cette étude par une subvention allant jusqu'à 70 % de son coût.

Plus de détails sur la page « Subvention aux études d'alimentation durable » sur le site agirpourlatransitiondurable.ademe.fr

Fiche Recette

Poulet Mafé

POUR 100 PORTIONS :	UNITE	QUANTITÉ
POULET FERMIER BIO COUPÉ EN 8 OU 60 CUISSÉS TRANCHÉS A LA JOINTURE	pièce	15
OIGNONS	kg	2
CAROTTES	kg	2
CACAHUETES	kg	0,8
CONCENTRÉ DE TOMATES	kg	0,2
TOMATES CONCASSÉES	Boîte 5/1	1
GINGEMBRE	kg	0,2
AIL	kg	0,2
CORIANDRE	botte	2
EAU	Litre	1

>> Préparation

Ciseler les oignons et les carottes. Hacher séparément au couteau l'ail, le gingembre et la coriandre.

Faire rissoler les oignons, carottes. Introduire la tomate concassée ainsi que l'ail et le gingembre. Détendre la tomate avec l'eau.

Laisser mijoter. Rajouter du sucre si besoin.

Faire le beurre de cacahuètes au cutter (mixer les cacahuètes jusqu'à obtention d'une pâte lisse).

Dresser le poulet sur grilles. Assaisonner et cuire au four à 190° jusqu'à coloration désirée.

Placer des bacs gastro au fond du four pour récupérer le jus de cuisson.

Dégraisser le jus de cuisson à l'aide d'un broc séparateur de graisse.

Introduire le jus de cuisson dégraissé dans la sauce tomate.

Juste avant de servir introduire le beurre de cacahuètes et la coriandre hachée dans la sauce tomate.

Plaquer le poulet en gastros et arroser de sauce tomate.

Vous pouvez y rajouter les épices de votre choix.

Cette version Mafé est pratique car souvent les viandes avec os prennent beaucoup de place et ne permettent pas d'être cuites dans une sauteuse. Vous pouvez modifier la version de la cuisson en marquant le poulet puis en le cuisant directement dans la sauce tomate. Il faudra modifier les volumes de sauce pour cuire le poulet à couvert.



Vos contacts

du réseau Bio Occitanie pour l'accompagnement en restauration collective bio locale



09- Ariège

Bio Ariège-Garonne

Magali Ruello
magali.ruello@bio-occitanie.org
 05 61 64 01 60 – 07 50 80 99 26



11- Aude

CIVAM Bio 11

Yumi Biagini
biocivam.alimentation@orange.fr
 04 68 11 79 24



12- Aveyron

APABA

Lisa Spetz
alimentation@aveyron-bio.fr
 05 65 68 11 52 – 06 98 72 88 00



30-Gard

CIVAM Bio 30

Laure Menneboo
l.menneboo@biogard.fr
 06 98 16 73 79



31- Haute Garonne

Bio Ariège-Garonne

Marie Sibertin-Blanc
Marie.sibertin-blanc@bio-occitanie.org
 05 34 47 13 04 – 06 45 35 11 23



32- Gers

Les Bios du Gers

Véronique Champomier
veronique.champomier@bio-occitanie.org
 07 81 88 72 32



34- Hérault

CIVAM Bio 34

Elodie Bernard et Bénédicte Firmin
elodie.bernard@bio34.com
benedicte.firmin@bio34.com
 04 67 06 23 90



46- Lot

Bio 46

Lucile Dréon
lucile.bio46@bio-occitanie.org
 06 12 51 10 86



48- Lozère

Sandrine Fournie
sandrine.fournie@bio-occitanie.org
 06.47.71.99.87



65- Hautes Pyrénées

GAB 65

Fanny Dunan
fanny.dunan@bio-occitanie.org
 06 82 14 96



66- Pyrénées Orientales

CIVAM Bio 66

Dany La Noë
dany.lanoe@bio66.com
 04 68 35 34 12 -07 83 95 78 41



81- Tarn

GAB du Tarn

Pascal Henry
contact@gabtarn.fr



82- Tarn et Garonne

Bio Occitanie

Sandrine Fournie et Magali Ruello
sandrine.fournie@bio-occitanie.org
magali.ruello@bio-occitanie.org
 06.47.71.99.87
 07 50 80 99 26



REGION

Bio Occitanie

Sandrine Fournie et Magali Ruello
sandrine.fournie@bio-occitanie.org
magali.ruello@bio-occitanie.org
 06.47.71.99.87
 07 50 80 99 26