

Tous à table !

pour une restauration collective bio locale



CIVAM Bio 09
Le groupement des Agriculteurs Bio de l'Ariège



ERABLES 31
La Bio en Haute-Garonne



BIO OCCITANIE
Fédération des AOP
d'Agriculteurs Bio

AU SOMMAIRE

Les Actualités :

- > LOI EGALIM : Quelles mesures concernant la restauration collective ?
- > Le lait cru menacé en restauration collective
- > Les légumineuses biologiques : l'alternative à introduire dans vos menus

La Boîte à Outils :

- > Le carnet d'adresse
- > Fiche technique : spaghettis lentillaises
- > Communication
- > Le projet Légumicant

Le Portrait de Producteur

- > BIOGRANETA à Montbrun Lauragais (31)

Le Retour d'Expérience :

- > La résidence Paul Ané (09)

C'est la saison chez nous :

Des légumes racines : Panais, rutabagas, carottes, pommes-de-terres, patates douces, betteraves, radis noir et rose, navet jaune ou violet, céleri rave ;

Des légumes feuilles : Poireaux et choux (chou-fleur, choux rouges, verts, cabus, chou rave, ...), fenouil, céleri branche, ...

Des fruits : Les pommes locales sont encore belles, les kiwis sont là et mûrs à points !

>> EDITO

ERABLES 31 et le CIVAM Bio 09, associations des producteurs bio de Haute-Garonne et d'Ariège ont décidé pour 2020 de lancer l'édition d'une newsletter dédiée à la restauration bio locale.

Elle nous permettra également de vous présenter nos actions dans les territoires, auprès des établissements et des producteurs que nous accompagnons depuis plus de 20 ans.

Cette newsletter sera éditée 3 fois dans l'année et proposera un point d'actualité nationale/régionale, un dossier thématique (pour cette première édition : les protéines végétales), un retour d'expérience d'établissement engagé en bio local et un agenda.

En complément de cette actualité que vous recevez directement dans vos boîtes mail, pensez à consulter par ailleurs les sites internet et réseaux sociaux ressources que nous alimentons régulièrement ainsi que ceux de notre réseau national.

Nous souhaitons également pouvoir alimenter ce fil d'information avec vos retours d'expérience, en fonction aussi de vos besoins, n'hésitez donc pas à nous communiquer des idées de contenu à partager entre tous.

Pensez également à diffuser la newsletter à vos collègues en leur proposant, s'il le souhaite, de s'inscrire en envoyant à mail à : constance.malard@bio-occitanie.org.

Bon début d'année et bonne lecture !

Retrouvez-nous également sur les réseaux sociaux :



09



31





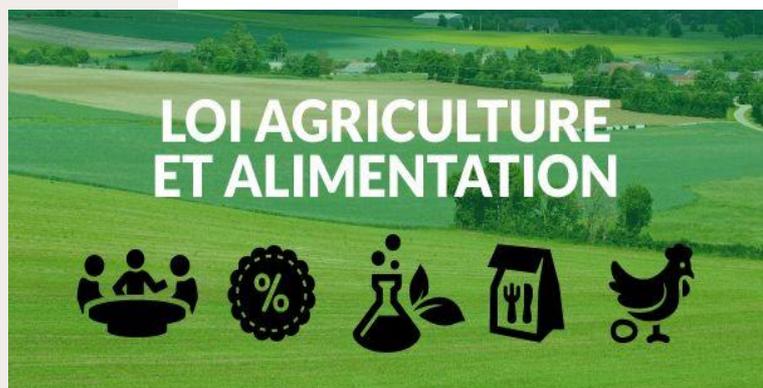
Les Actualités

Loi EGAlim : Loi pour l'Equilibre des relations commerciales dans le secteur Agricole et une Alimentation saine et durable.

Quelles mesures concernant la restauration collective ?

La loi EGAlim promulguée en novembre 2018 se donne comme objectifs de rémunérer à un prix plus juste les agriculteurs et leur permettre ainsi de vivre dignement de leur travail, favoriser une alimentation plus saine et plus durable à tous et renforcer la qualité sanitaire, nutritionnelle et environnementale des produits.

Les dispositions d'application de cette loi touchent les producteurs et la distribution, mais elle comporte aussi de nombreuses mesures concernant la restauration collective.



Qui est concerné ?

Tous les services de restauration scolaire et universitaire, des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans, des établissements de santé, des établissements sociaux et médico-sociaux et des établissements pénitentiaires. Il s'agit des services mentionnés à l'article L. 230-5 du CRPM. **Les restaurants administratifs des entreprises privées ne sont pas concernés.**

Au niveau des approvisionnements :

1. Au plus tard le 1er janvier 2022, des menus composés d'au moins 50% de produits de qualité et durables, dont au moins 20% de produits biologiques.

→ Toutes les catégories de restauration collective citées plus haut sont concernées.

Les produits de qualité entrant en compte :

- Le label rouge,
- l'appellation d'origine (AOP/AOC),
- l'indication géographique (IGP),
- la Spécialité Traditionnelle Garantie,
- la mention " **issus d'une exploitation de haute valeur environnementale** " (HVE). Jusqu'au 31/12/2029 uniquement, les produits HVE niveau 2 et 3 et à partir du 01/01/2030, uniquement HVE de niveau 3.
- les produits écolabel pêche durable,
- les produits bénéficiant du logo « **Région ultra-périphérique** », produits outre-mer

répondant aux critères de la réglementation européenne,

- la mention “**fermier**” ou “**produit de la ferme**” ou “**produit à la ferme**”, pour les produits pour lesquels existe une définition réglementaire des conditions de production.
- les produits végétaux étiquetés « **en conversion** » entrent également dans le décompte des 20% de bio, à partir de leur deuxième année.

* La notion de « produit prenant en compte les externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie » (qui à la base devait servir à autoriser les produits locaux dans les 50%) est aujourd’hui **inopérante et inapplicable**, aucune méthodologie n’ayant été définie au niveau national par catégorie de produits pour analyser les externalités environnementales.

* Le caractère « local » d’un produit ne répond pas à une définition officielle et ne peut pas constituer un critère de sélection dans un marché public, sauf s’il possède l’une des caractéristiques requises par la loi.

* Les produits portant les mentions « montagne » ou « produits pays » n’entrent pas dans le décompte.

Ces pourcentages sont à calculer en valeur d’achats alimentaires sur une année civile.

Chaque année, au plus tard le 31 mars, les gestionnaires de restauration collective privée et publique devront établir un bilan statistique de la mise en œuvre de ces obligations pour l’année précédente.

Au niveau de l’information :

Dès le 1er janvier 2020, les collectivités en charge de restaurants collectifs publics devront informer leurs usagers, une fois par an par voie d’affichage et de communication électronique, sur la part de produits entrant dans la composition de ces 50%, et des démarches entreprises pour développer des produits issus du commerce équitable.

Au niveau des menus :

2. La diversification des sources de protéines.

➔ Concerne les restaurants collectifs servant plus de 200 couverts par jour en moyenne.

Les gestionnaires des restaurants collectifs sont tenus de présenter à leurs structures dirigeantes un plan pluriannuel de diversification de protéines incluant des alternatives à base de protéines végétales dans les repas qu’ils proposent.

3. La mise en place d’un menu végétarien par semaine.

➔ Seule la restauration scolaire publique et privée est concernée.

Depuis le 1^{er} novembre 2019, les restaurants devront, à titre expérimental et sur deux ans, **proposer au moins un repas végétarien par semaine**. Pas de viande, poisson ou crustacés au menu donc, mais des laitages, des œufs, des céréales et des légumineuses (légumes secs). Ce menu végétarien peut constituer une alternative à d’autres menus dans le cas où plusieurs menus sont proposés.

Au niveau des déchets et du gaspillage alimentaire :

4. La réduction du plastique dans le domaine alimentaire

➔ Concerne tout type de restauration : collective, publique et privée et commerciale

Au plus tard le 1er janvier 2020, la mise à disposition des ustensiles à usage unique en **matière plastique** est interdite : gobelets, verres, assiettes, pailles, couverts, piques, couvercles à verre, plateaux-repas, pots à glace, saladiers, boîtes et bâtonnets mélangeurs pour boissons.

➔ Concerne les restaurants collectifs scolaires.

L’utilisation de bouteilles d’eau plate en plastique est également à exclure de ces établissements, au plus tard le 1er janvier 2020. De même pour l’utilisation de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe ou de service en matière plastique qui est également à bannir, avant le 1er janvier 2025.



» Menu végétarien dans les cantines

En moyenne, notre consommation de viande dépasse de 70% les recommandations du PNNS. Le menu sans viande, en plus de ses intérêts sur la santé et l'environnement, permet également de faire des économies : de 20 à 30 % par repas !

5. La lutte contre le gaspillage alimentaire

→ Toute la restauration collective, publique et privée est concernée :

À compter du 21 octobre 2019, l'obligation de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire est étendue aux opérateurs de la restauration collective privée. Cette démarche devra intervenir après la réalisation d'un diagnostic préalable, incluant l'approvisionnement durable en denrées alimentaires.

Sur les 3 milliards de repas produits chaque année en restauration collective, 540 000 tonnes de nourriture est jetée, soit plus d'1 million de repas perdus. Le coût du gaspillage alimentaire s'élève à 0,27 €/repas. Si on y ajoute les coûts indirects (personnel, énergie, déchets...), le montant s'élève à 0,68€. En s'appuyant sur des actions de diminution du gaspillage, les économies réalisées pourraient alors permettre de financer des produits de qualité.

Par ailleurs, l'interdiction de rendre impropres à la consommation les excédents alimentaires encore consommables est étendue à la restauration collective à partir du 1er janvier 2020.

→ Les opérateurs de la restauration collective, publique et privée, préparant plus de 3 000 repas/jour sont concernés :

Et pour accentuer cette lutte face au gaspillage alimentaire, les opérateurs de la restauration collective préparant **plus de 3 000 repas/jour** ont jusqu'au 31 octobre 2020 pour proposer à une association habilitée une convention de dons.

Comment y répondre ?

La mise en place de ces mesures va demander un changement dans les pratiques à de nombreux services de restauration collective : formation du personnel, mesures pour la diminution du gaspillage, nouveaux fournisseurs, recettes à adapter, sensibilisation des convives...

Du fait de leur expertise en accompagnement des sites de restauration collective, le **CIVAM BIO 09** et **ERABLES 31** peuvent vous accompagner pour la mise en place de ces dispositions.

► Sources :

Les mesures de la Loi EGALIM concernant la restauration collective, Conseil National de la Restauration Collective, 2019.

https://www.optigede.ademe.fr/sites/default/files/1109_mesures-loiegalim_bro_hd_0.pdf

Approche du coût complet des pertes et gaspillage alimentaire en restauration collective, ADEME, 2016.

Le lait cru menacé en restauration collective

Serait-ce la fin du Roquefort, Laguiole, Morbier, Reblochon, Brie et Cantal dans les cantines ?

Le 30 avril 2019, le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation a diffusé une note aux collectivités préconisant de bannir la consommation des fromages au lait cru pour les enfants de moins de 5 ans, femmes enceintes et personnes fragilisées. Cette nouvelle, en plus de semer confusion et inquiétude chez les professionnels de la restauration collective, a également ébranlé toute une filière qui tient à rappeler les bienfaits du lait cru dans l'alimentation.





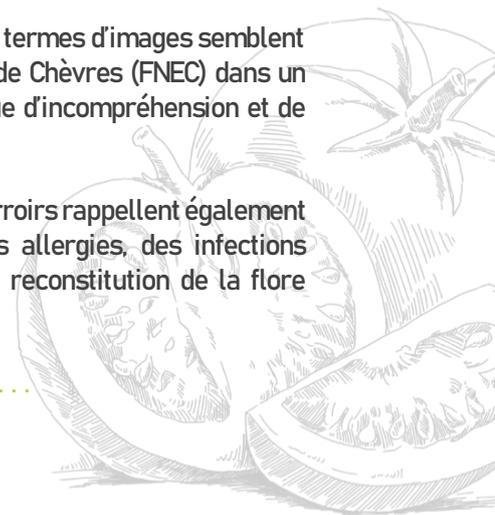
La recommandation des autorités évoque des « risques sanitaires » dans la consommation du lait cru à la suite de 3 épisodes de contamination de jeunes enfants au mois d'avril dernier, écartant tout de même les pâtes pressées cuites (gruyère, emmental, parmesan, comté, Beaufort...).

Cette note, diffusée massivement, a semé la confusion chez les acteurs de la restauration collective qui proposaient des fromages au lait cru à leurs convives ; car même si elle n'a rien d'obligatoire, elle inquiète les agents et certains ont déjà fait le choix d'écartier totalement ces produits de leurs menus.

Basée sur le principe de précaution, cette recommandation a eu un impact immédiat sur les producteurs de ces fromages qui se sont vu subitement refuser leurs produits au lait cru par les établissements qu'ils approvisionnaient, ébranlant au passage la dynamique d'approvisionnement local et en produits de qualité pourtant encouragée par les pouvoirs publics.

Un choc brutal pour la profession pour qui les conséquences économiques et en termes d'images semblent déjà être irréversibles, comme le signale la Fédération Nationale des Eleveurs de Chèvres (FNEC) dans un communiqué de presse qui redoute que cette note soit responsable d'une vague d'incompréhension et de décrédibilisation de la filière.

La FNEC ainsi que la Confédération Paysanne et l'Association des Fromages de Terroirs rappellent également le consensus scientifique autour du lait cru et ses bienfaits: réduction des allergies, des infections respiratoires, des otites et de l'asthme pour les enfants qui en consomment, reconstitution de la flore intestinale abimée par la prise d'antibiotiques...



Les légumineuses biologiques :

L'alternative végétale à introduire dans vos menus!

Depuis le 1er novembre 2019, les restaurants scolaires ont l'obligation de proposer au moins un menu végétarien hebdomadaire et ce pour une durée expérimentale de deux ans. Cette annonce faite dans le cadre de la loi EGAlim a suscité quelques inquiétudes, notamment au sujet des potentielles carences en protéines que cette mesure provoquerait chez les enfants.

Pas de crainte à avoir ! La nouvelle devrait même plutôt tous nous réjouir...

Des protéines végétales en restauration collective ?

Via l'intégration de protéines végétales dans l'alimentation des plus jeunes, la restauration scolaire joue un rôle majeur dans l'éducation au goût et au développement durable. Les recettes sont nombreuses et les plats qui en sont issus conviennent à un plus grand monde, peu importe la religion et les régimes alimentaires. Bien équilibrées, elles sont bénéfiques pour la santé, l'environnement... mais également peu onéreuses ! Il faut bien sûr pour cela éviter de s'approvisionner en produits transformés souvent très chers.

Pourquoi des légumineuses biologiques ?

Une surconsommation de protéines animales

En France, nous consommons en moyenne entre 85 et 90g de protéines par jour, dont 65 à 70% d'origine animale. Or, les recommandations de l'OMS parlent de 50 g/j de protéines pour un adulte en bonne santé. Soit une **surconsommation de protéines de 70%** par rapport à nos besoins, alors même que nous ne les stockons pas et les éliminons dans les urines ! A l'heure de la chasse au gaspillage, et de la maîtrise des budgets, nous avons tout intérêt à en réduire sa consommation.

Des impacts sur la santé et l'environnement

Le constat est là : nous surconsomons de la viande qui est de plus trop souvent issue d'élevages intensifs. Sachant que la production de protéines végétales libère 52 fois moins de gaz à effet de serre que la production de viande bovine (Source : Solagro, 2019), encore plus lorsque le mode de production est biologique, remplacer les protéines animales de notre alimentation par des protéines végétales limite de façon non négligeable donc notre impact sur l'environnement !

Ces protéines végétales sont aussi meilleures pour la santé : En effet, des apports en viande trop importants chez l'enfant entraînent des risques de dysfonctionnement rénal. A plus long terme,

diminuer la consommation de viande, c'est aussi diminuer les risques de cancer colorectal et maladies cardio-vasculaires. A l'inverse, la consommation régulière de légumineuses biologiques, par leur apport de fibres associées, pourrait aider à prévenir les maladies cardiovasculaires et le diabète de type 2. De plus les légumineuses **biologiques** ont de meilleurs taux de matières sèches (elles « gonflent » davantage), une plus grande richesse en micronutriments et bien évidemment pas de résidus de pesticides.

Mais pour conserver ces impacts positifs sur la santé et l'environnement, ces légumineuses ne doivent pas être ultra-transformées avant d'atterrir dans les assiettes.



© Maria Ruiz

Céréales/légumineuses : le duo gagnant

En témoignent les plats traditionnels de tous les pays, tels le couscous végétarien, le foul libanais (fèves et boulghour), le minestrone italien, le « rice and beans » des Caraïbes, l'association des céréales aux légumineuses a trouvé depuis longtemps sa place dans notre alimentation.

Avec leur fort pouvoir nourrissant, les céréales et légumineuses ont rapidement constitué la base de l'alimentation. Riches en protéines, elles peuvent aisément remplacer un régime carné car en s'associant, elles apportent les mêmes 8 acides aminés essentiels que ceux apportés par la viande. Cette association permet d'obtenir un taux d'assimilation de protéines de 30 à 50 % plus important que si elles étaient consommées séparément (Escalón, 2019).

LEGUMINEUSES

- HARICOTS ROSES, ROUGES, BLANCS, NOIRS, COCO, AZUKI, TARBAIS, MUNGO, FLAGEOLET, CORNILLE...
- LENTILLES CORAIL, ROSES, VERTES, NOIRES
- LENTILLONS
- FÈVES
- POIS ENTIERS, POIS CASSÉS, POIS CHICHES
- SOJA
- ARACHIDE



CEREALES

- AVOINE
- BLÉ, BOULGHOUR
- EPEAUTRE
- KAMUT
- MAÏS
- MILLET
- ORGE
- QUINOA
- RIZ
- SARRASIN
- SEIGLE

► Sources :

M. DURU (2019), « Reconnecter agriculture et alimentation pour préserver notre santé et notre environnement », UMR 1248 AGIR, INRA, Université Toulouse, INPT.

P. POINTEREAU (2019), « Le revers de notre assiette : Changer d'alimentation pour préserver notre santé et notre environnement ».

S. ESCALON (2016), « Equilibre protéines végétales et animales », INRA.

La Boîte à Outils



des protéines végétales en restauration collective

CARNET D'ADRESSES POUR VOS LEGUMINEUSES BIO ET LOCALES :

Les plateformes de producteurs de nos territoires :

- Resto Bio (restobiomidipyrenees.mbim.fr)
- Terroirs Ariège Pyrénées (terroirs-ariege-pyrenees.jimdofree.com)
- Produits Sur Son 31 (www.produitsurson31.fr)
- Pour des contacts directs producteurs, faites appel à nous !

>> On en trouve dans nos régions :
Lentilles roses, blondes, vertes, lentillons, flageolets, pois cassés, pois chiche.



Fiche Technique

Spaghettis Lentillaises



>> Préparation

Tremper les lentilles 2 h.
Cuire les pâtes à l'anglaise, rincer, plaquer.
Assaisonner à l'huile d'olive.
Détailler les légumes en mirepoix.
Suer à l'huile d'olives. Ajouter les lentilles.
Mouiller à 2 vol. d'eau pour 1 vol. de lentilles.
Ajouter le bouillon et assaisonner.
Cuire 30 minutes.
Possibilité de servir avec de la tomme râpée.

POUR 100 PORTIONS :	UNITE	GRAMMAG E/ PORTION	POIDS OU VOLUME	PRIX UNITAIRE*	PRIX DE REVIENT
SPAGHETTIS	kg	0,080	8,00	1,60	12,80
LENTILLES ROSES DU LAURAGAIS	kg	0,020	2,00	4,00	8,00
OIGNON	kg	0,022	2,19	2,80	6,13
AIL	kg	0,002	0,19	9,01	1,69
TOMATE CONCASSEE	Bte 3/1	0,009	0,94	2,00	1,88
PANAIS	kg	0,030	3,00	5,82	17,46
CELERI RAVE	kg	0,030	3,00	3,75	11,25
CAROTTES	kg	0,030	3,00	2,95	8,85
HUILE OLIVE	Litre	0,001	0,06	5,00	0,31
BOUILLON DE LEGUMES	sachet	0,001	0,08	6,60	0,52
EPICES (TYPES CURRY)			-		
TOTAL		0.225 kg/portion			68.88 €/100 portions

→ Soit 0.68 €/convive

* prix estimatif tirés de divers catalogues d'offres bio locales

MENU DE SAISON 100 % BIO ET LOCAL			
Crudités	Fenouil / Orange	Au choix	0,27 €
	Carottes et radis noir râpés ou salade coleslaw		
Cuidité	Poireaux vinaigrette		
	Potage potimarron		
Plat complet	Spaghettis Lentillaises		0,7
Fromage	Tomme de vache		0,34
Desserts	Panier de fruits au choix	Pommes	0,3
		Kiwis	
		Orange	
		Bananes	
Total repas			1,61 €/pers.

* prix estimatif issus de tarifs "grand public" des catalogues fournisseurs divers





Le projet Légumicant :

Initié en 2016 par la DRAAF Occitanie, le projet Légumicant (« Légumineuses à la Cantine») souhaite promouvoir la consommation des légumes secs dans les établissements agricoles. En 2016-2017, deux établissements pilotes – le lycée agricole de Toulouse-Auzeville et le lycée agricole de Castelnaudary – se sont mobilisés autour du projet.

De ce projet ont abouties trois réalisations concrètes téléchargeables :

- [Le livret de recettes des légumineuses](#) élaboré par les élèves ;
- [des fiches techniques](#) pour les cuisines des restaurations scolaires ;
- [la boîte à outils Légumicant](#) à destination des établissements scolaires.



COMMUNIQUER

Maintenant que vous avez intégré des menus végétariens bio/locaux dans vos menus, communiquez-le à vos convives !

Ce document réalisé par la BIO 46 leur récapitulera tous les avantages que cela présente.

Pour le télécharger, cliquer sur l'image >>>>>

CHOUETTE
LE CHEF NOUS CUISINE UN MENU VÉGÉTARIEN !

VÉGÉTARIEN ÇA VEUT DIRE QUOI ?
C'est tout simple ! Lorsqu'il va cuisiner, le chef va remplacer les protéines animales (viande, poisson, œuf) par des protéines végétales.
On garde la même quantité, mais on change l'origine.

ET C'EST POSSIBLE EN RESTAURATION COLLECTIVE ?
Quand il choisit ses menus, le chef ne peut pas faire n'importe quoi. Il doit suivre une réglementation très stricte (arrêté du 30 septembre 2009) qui définit les recommandations nutritionnelles dans ce qui s'appelle le GEMRCH (Groupeur d'Etude des Menus en Restauration Collective et de Nutrition).

QUE TROUVE-T-ON DANS LE GEMRCH ?
Par rapport aux menus végétariens, ce qui est intéressant, c'est qu'ils font partis des repas contenant moins de 70% de matière première animale.

AU FINAL
La réglementation dit :
Sur 20 jours consécutifs, un chef peut cuisiner jusqu'à 3 menus végétariens sans perturber l'équilibre alimentaire des enfants.

Chouette le chef nous cuisine un menu végétarien

Vous aussi faites-vous accompagner dans votre projet !

Rendez-vous sur nos sites internet (www.erables31.org et www.bioariege.fr) ou contactez-nous :

Marie Sibertin-Blanc (31)

06 45 35 11 23

marie.sibertin-blanc@bio-occitanie.org

Magali Ruello (09 et région)

07 50 80 99 26

magali.ruello@bio-occitanie.org



Le Zoom Producteur

La Ferme Biograneta, Montbrun Lauragais (31)

Rencontre avec Stéphanie et Frédéric



« Tous les deux natifs du midi Toulousain, mariés et parents de cinq filles, nous avons fait le choix de l'agriculture biologique par opposition à la chimie de synthèse et par respect de la nature. C'est un métier très dur, quoiqu'on en dise, mais c'est aussi le plus beau métier du monde. Je ne le dis pas par utopie. Il permet d'allier la nature au travail, à l'écologie, à la fonction nourricière et à l'aménagement du territoire.

Nous avons choisi de transformer nos céréales de manière artisanale, en farines, pâtes, huiles et de les vendre sur notre exploitation et dans les circuits courts (marchés de producteurs, paniers paysans, magasins bio et commerces ...) pour nous rapprocher le plus possible du consommateur, dans le but de valoriser au mieux notre métier tout en favorisant la proximité avec les clients.

Une de nos motivations est de créer un ancrage territorial au dynamisme communal : aujourd'hui il est possible de faire de la farine et du pain grâce au moulin de Montbrun Lauragais. Notre rêve serait de pouvoir fournir aux cantines des communes du canton les pâtes, pain, huiles et légumineuses bio cultivées sur leur territoire, pour que nos enfants prennent conscience de l'importance de connaître l'origine de ce qui se trouve dans leur assiette et pour que ce soit bon pour eux. »

. Interview tirée de : www.biograneta.fr

Les Retours d'Expérience



La résidence Paul Ané de Seix (09).

En septembre 2017, une enquête réalisée auprès des résidents de l'EHPAD Paul Ané de Seix (Ariège) a mis en lumière le fait que 78 % d'entre eux se disaient intéressés pour plus de bio local dans leurs menus. Pour répondre à cela, l'équipe de direction a décidé de mettre en place une démarche alimentaire durable. Pour les aider à concrétiser ce projet, le CIVAM Bio 09 les a accompagnés durant presque un an pour introduire progressivement des produits bio locaux dans les menus.

Résultats, ce passage de 0 à 19 % d'achats bio et 37% d'achats locaux s'est effectué la première année à budget maîtrisé.



Les actions réalisées :

C'est la transition dans le mode de fonctionnement qui été recherchée petit à petit. Une adaptation des menus a d'abord été réalisée, également la formation des équipes sur la diététique et le test de nouvelles recettes (dont des plats à base de protéines végétales), un travail sur le plan alimentaire avec une diététicienne, puis un travail approfondi de prospection et test de nouveaux fournisseurs issus de la base de données du CIVAM Bio 09 et de recherches en interne a permis le passage à une régie plus directe avec une diversité de fournisseurs. D'un contrat « intégré » avec une société de restauration collective, l'établissement est passé à des achats auprès d'une quinzaine puis d'une trentaine de fournisseurs du territoire en 1 an.

D'un point de vu matériel, l'acquisition d'un nouveau frigo pour légumes et du matériel de légumerie (essoreuse) fut nécessaire. Des instants conviviaux ont aussi été proposés : visite de ferme et animations avec les résidents.

Pour plus de retours sur l'introduction de produits bio dans la restauration, rendez-vous [sur nos sites internet](#) et sur les plateformes du réseau FNAB :

Les résultats suite à l'accompagnement :

- Arrêt progressif de nombreux produits industriels (desserts lactés, cordons bleus...).
- Viande, fromages et légumes bio et locaux introduits dans les menus régulièrement.
- Grille des menus adaptée à la saisonnalité des fruits et légumes, aux fournisseurs locaux tout en respectant les besoins nutritionnels.
- Un montant des dépenses peu impacté, notamment grâce à la nette diminution du gaspillage alimentaire et un ajustement des grammages.

A présent, les objectifs sont de poursuivre la démarche et d'arriver à 40-50% des approvisionnements bio et locaux, ainsi que la pérennisation et le développement des fournisseurs.

» Retour en chiffres :

Nombre de repas/jour : **100 repas**

Produits bio et bio locaux introduits : **19 %**

Produits locaux introduits : **32 %**

Ces données datent de 2018, la part de bio et local a depuis largement augmenté !

