

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 :

- > COVID-19 Et Restauration Collective
- > Agenda
- > Formations
- > WEB
- > Publications

Dossier : Viande Bio en Restauration Collective

- > Infographie La viande en RC
- > Faire le choix de la viande bio
- > Pourquoi des différences de prix entre bio et conventionnel
- > Maîtriser le surcoût
- > De la viande biologique en RC : Place au jeune bovin bio « Tendre d'Oc » !
- > Les éleveurs s'associent pour livrer la restauration collective
- > La Boîte à Outils

Le Portrait de Producteur

- > Muriel Bersans pour le collectif d'éleveurs La Source (09)

Le Retour d'Expérience :

- > La Mairie d'Aucamville (31)

>> EDITO

Entre crise sanitaire du Covid-19 et publication des propositions de la Convention citoyenne pour le Climat, la nécessité et les raisons de faire progresser la part de produits bio et locaux dans la restauration collective semblent s'imposer comme une évidence.

Du besoin de relocaliser notre alimentation aux bienfaits écologiques d'un mode de production sain et pourvoyeur d'emploi durable, les arguments sont là.

Mais c'est aussi (re)donner du sens à notre alimentation. Au-delà de la satisfaction élémentaire des besoins nutritionnels des convives, un repas est un lien avec un territoire.

Un lien qui implique aussi bien le cuisinier que le producteur. En rapprochant l'assiette du lieu de production et en garantissant la qualité des aliments servis, ils concourent à remettre sur la table un ingrédient essentiel pour un bon repas et pourtant quelques fois laissé un peu de côté : l'humanité.

Car comme disait le poète : « nourrir c'est relier les Hommes »

Tom Fleurantin, producteur bio et administrateur au CIVAM Bio 09



Retrouvez-nous également sur les réseaux sociaux :



09



31





Les Actualités

Acteurs de la restauration collective, collectivités, citoyens...

Afin de répondre à vos questions en temps de crise sanitaire, ERABLES 31 et le CIVAM Bio 09 ont compilé pour vous toutes les informations utiles. Toutes les ressources sont à retrouver [ici](#) !

Crise sanitaire et marchés publics

Dans la déclaration du 19 mars 2020, le gouvernement français a reconnu le coronavirus COVID-19 comme étant un cas de force majeure pour les marchés publics. La FRAB AuRA passe en revue dans un [article disponible sur Territoires Bio](#) les conséquences pour les collectivités et leurs marchés publics.

Lancement de la marque Tendre d'Oc

Bientôt une offre « Tendre d'Oc » aux menus de vos restaurants, cantines et selfs !

En Occitanie, des groupements d'éleveurs s'organisent pour proposer une offre en viande biologique locale régulière pour le secteur de la restauration collective. Parmi ces groupements, un collectif d'éleveurs 09-31 est en cours de mise en place « Les Fermiers du Comminges » afin de proposer prochainement la viande marquée « Tendre d'Oc, la viande Bio d'Occitanie » en restauration collective.

[» Voir notre article sur le sujet](#)

AGENDA

Organisé par :



Rencontres RHD (Colloque Bio&Pro)

Le 9 décembre prochain, la 2ème édition du colloque RHD bio "Bio et pro", se tiendra à l'Isle Jourdain (32). Cette rencontre rassemble les acteurs de la restauration collective afin d'échanger sur des aspects techniques et pratiques du passage au bio local dans les assiettes. Au programme, une table-ronde de retour d'expériences variées et ateliers pratiques sur le travail des légumineuses bio locales, la gestion du coût et la démarche globale de changement, la sortie du plastique...



Showroom RHD Régional et Bio

L'agence AD'Occ, avec Interbio Occitanie, Bio Occitanie, la Chambre Régionale d'Agriculture et OCEBIO organise le Showroom RHD Régional et Bio 8ème édition ! Il se tiendra le mercredi 7 octobre 2020 au GGL Stadium de Montpellier.

Dédié aux acteurs de la restauration collective en région et intermédiaires de la restauration commerciale, ce showroom s'inscrit dans le plan alimentaire régional.

FORMATIONS

Guide des formations à destination des élus et agents des collectivités

Forte de son expérience auprès de plus de 300 collectivités locales en France, la FNAB dispense différentes formations, générales ou thématiques, à destination des techniciens et élus des collectivités souhaitant agir en faveur de la transition agricole et alimentaire de leurs territoires, à Paris et en région.

→ Découvrez ces formations ci-dessous ou consultez le [guide des formations FNAB 2020](#).



L'outil PARCEL, Pour une Alimentation Résiliente Citoyenne Et Locale

Combien d'hectares agricoles pour nourrir ma ville ? Combien de personnes peut-on nourrir sur une telle surface ? Combien d'emplois créés et d'agriculteurs supplémentaires nécessaires si on relocalise la production alimentaire ? Et si on passe en 100% bio ? Quels impacts de mon changement en restauration collective sur mon territoire ? Et si on modifie le contenu de nos assiettes, avec moins de produits animaux ?

Pour répondre à toutes ces questions la FNAB, Terre de Liens et le BASIC ont mis en place l'outil [PARCEL](#). Les résultats se veulent nourrir les débats, plus que jamais nécessaires, sur les questions de la transition alimentaire et de l'usage des terres agricoles dans les territoires.



Le nouveau site "Territoires Bio"

Cette nouvelle plateforme [Territoires Bio](#) développée par la FNAB a pour vocation de rassembler les informations sur l'agriculture bio, les outils, ressources et retours d'expériences de territoires bio pilotes, pour les collectivités locales qui souhaitent développer la bio sur leur territoire. Un encart dédié aux démarches de restauration collective bio locale avec l'ensemble des ressources FNAB y sera compris. (pour le moment ressources toujours disponibles sur www.repasbio.org).

PUBLICATIONS

Le catalogue des animations pédagogiques est sorti !

Retrouvez dans notre nouveau catalogue les propositions d'animations du CIVAM Bio 09 et ERABLES 31 autour de l'agriculture, l'alimentation et l'environnement : atelier de sensibilisation pour groupe d'enfants ou d'adultes mais également formation de professionnels (animateurs, personnel d'établissement...). N'hésitez pas à nous solliciter : constance.malard@bio-occitanie.org



Le Guide Pratique des Élus

"Manger bio et local, c'est politique".

Édité par Un Plus Bio, ce guide se donne comme objectif de susciter l'envie chez les élus de se lancer dans ce chantier passionnant d'amélioration de la politique publique alimentaire.

[A télécharger ici.](#)



Légumineuses en restauration collective

Usages, fréquences, perceptions, attentes, ... Cette infographie présente les résultats de l'enquête inédite menée en 2019 par l'INRAe sur les légumineuses en restauration collective en 2019.



Ma Cantine "Déconfinée"

Comment adapter le plan alimentaire les premières semaines ? Comment servir le repas ? Quels produits privilégier ?

L'AFDN (l'Association Française des Diététiciens - Nutritionnistes) et AGORES présentent **Ma cantine "déconfinée"**, un document synthétique pour accompagner les professionnels et se poser les bonnes questions suite à la reprise d'activité des cantines scolaires.



Le dossier

La viande bio en restauration collective

Infographie : *Intégration de la bio en restauration collective*

65% des établissements proposent (même très occasionnellement) des produits bio dans leurs menus

soit **4%** du marché alimentaire de la RC en Bio

Parmi les établissements de RC français acheteurs de bio, les produits bio représentent **16%** du montant total des achats.

Dans la RC introduisant du bio, **72%** des produits sont d'origine française (-4% //2018)

Parmi toutes les régions, les restaurants collectifs du Sud-Ouest sont ceux qui proposent le plus de produits bio d'origine régionale : **59%**, contre **50%** en moyenne.

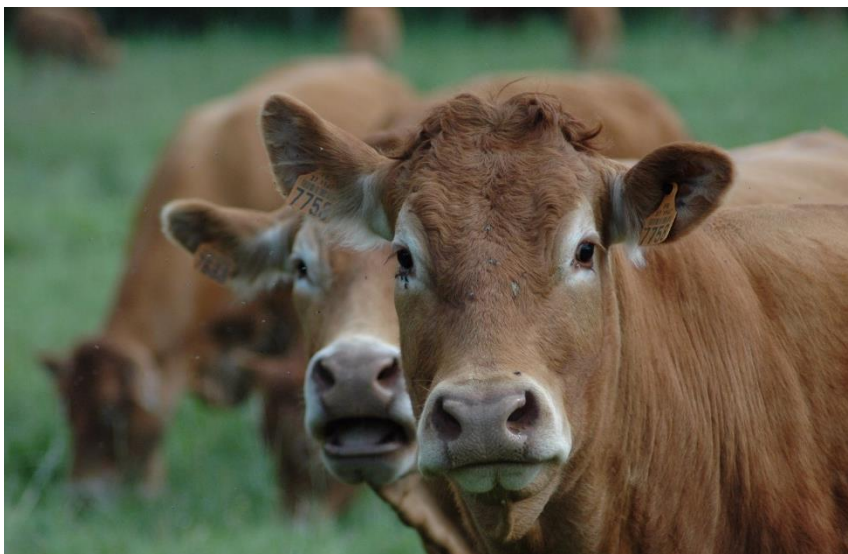
Et pour la viande :

6e position parmi les principales familles :
* Parmi les établissements de RC, 29% achètent des produits carnés frais.

L'Occitanie détient le record d'introduction de produits carnés frais bio qui concerne **42%** des établissements.

Données 2018 issue de l'étude n°1900613 de l'Agence Bio - Octobre 2019. Retrouvez l'étude complète [ici](#).

Faire le choix de la viande bio : Pour quelles raisons ?



Le cahier des charges biologique repose sur un ensemble de pratiques agronomiques et de conduite d'élevage respectueuses de l'environnement et du bien-être animal.

Une alimentation adaptée et liée au territoire

Les animaux bio, qu'ils produisent de la viande ou du lait, reçoivent une alimentation issue de l'agriculture biologique en majorité produite sur la ferme (ou sur les fermes voisines) et privilégiant le pâturage, équilibrée, variée et exempt d'OGM.

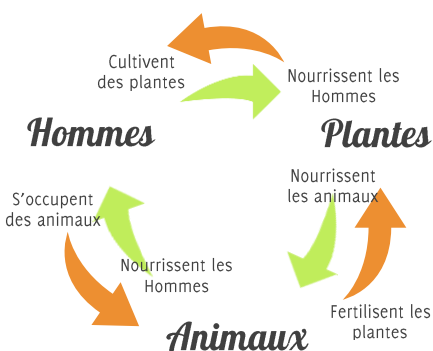
Respect du bien-être animal

Les animaux des fermes bio disposent de conditions de vie adaptées à leurs besoins physiologiques et comportementaux : accès à l'extérieur quand le temps le permet (élevage hors sol interdit), paille pour les couchettes, aération, lumière et confort dans les abris et stabulation... Les densités de peuplement sont réduites pour leur garantir de l'espace, et une durée d'élevage des animaux bio plus longue qu'en conventionnel.

Une approche globale de la santé animale

La prévention et la stimulation des défenses naturelles sont privilégiées. En cas de maladie, l'élevage bio donne une priorité claire aux traitements homéo-

pathiques et phytothérapiques. Les traitements allopathiques chimiques (y compris antibiotiques) ne sont possibles qu'en curatif et leur nombre est limité : si l'éleveur a recours à plus de deux traitements allopathiques, son élevage et sa production perdent leur appellation bio pendant au moins un an.



Indissociable des plantes, du sol et de l'Homme, l'élevage bio s'inscrit dans un cercle vertueux.

Des pratiques agronomiques respectueuses de l'environnement

La fertilité et de la structure des sols sont maintenues par des pratiques adaptées : rotations longues incluant souvent des légumineuses, apports d'amendements naturels (et bio) issus de l'élevage...

Cette agriculture est aussi moins émettrice de gaz à effet de serre à l'hectare que le conventionnel, notamment parce qu'elle n'a pas recours aux produits de synthèse et à l'importation de soja pour l'alimentation animale.

Les haies, barrières naturelles à la dérive des pesticides épandus par ailleurs, entourent les champs et empêchent l'érosion des sols en plus d'être un refuge à la biodiversité. De plus, la non-utilisation de pesticides, antibiotiques et engrais chimiques permet de limiter l'atteinte à la qualité des eaux et de l'air.



Pour les valeurs et bénéfices qu'apporte l'agriculture biologique

Faire le choix d'une viande issue de l'agriculture biologique, c'est également encourager tout un mode de production aux impacts bénéfiques à tous :

>>> Pour les territoires :

L'agriculture biologique contribue à préserver les paysages dans leur diversité (cultures diversifiées, préservation du bocage, moindre taille des parcelles...) et se conjugue très bien avec développement touristique et commercial (accueil à la ferme, vente de produits du terroir...).

Les associations de producteurs biologiques sont investis dans des démarches de préservation et de valorisation des terres agricoles que ce soit dans le monde rural, urbain ou périurbain

>> Pour la santé

Les nombreuses études réalisées ces dernières années le prouvent : car ils sont plus riches en nutriments, qu'ils diminuent l'exposition des consommateurs et agriculteurs aux pesticides et **préservent les ressources naturelles** (eau, sol, air, biodiversité...), les produits bio, **c'est meilleur pour la santé !**

Pour la Haute-Garonne, ERABLES 31 et membre d'un collectif regroupant 6 associations agricoles, "Nourrir la ville", pour travailler sur ce sujet.

>>> Pour l'emploi :

Faire le choix de la bio, c'est aussi encourager la création d'emplois : A surface égale, une ferme bio nécessite davantage de main-d'œuvre qu'une ferme conventionnelle (60% de main-d'œuvre supplémentaire⁽¹⁾).

► Sources :

- Agence Bio 2012 et Agreste Primeur juin 2012
- PRODUIRE BIO, « Le cahier d'élevage : Elevage »
- FNAB, « Je choisis la viande bio locale »
- AGENCE BIO, « Questions Réponses sur la bio »

Pourquoi des différences de prix entre bio et conventionnel ?

L'élevage bio présente des coûts supérieurs d'en moyenne 29 €/100 kg vif par rapport à la viande conventionnelle (1). Plusieurs paramètres permettent d'expliquer ce prix plus élevé



Un prix de revient plus élevé en bio :

► UN MODE DE PRODUCTION MOINS INTENSIF

demandant plus de main-d'œuvre, d'espace, de temps (période de nourrissage plus longue des animaux). Les procédés de transformation sont également souvent artisanaux, à taille humaine, et ne permettent pas les "économies d'échelles" de l'industrie, de plus dans la pratique de beaucoup d'opérateurs de la filière bio, les principes du commerce équitable s'appliquent et cherchent à rémunérer chacun des maillons de la chaîne au juste prix.

► DES RENDEMENTS SOUVENT MOINS ÉLEVÉS

liés à non-utilisation de fertilisants et pesticides chimiques

► LA FAIBLE REPRESENTATION

des exploitations biologiques dans l'espace de l'économie agricole qui augmente les prix de collecte et de livraison

► DES COÛTS DE CONTRÔLES ET CERTIFICATION

assumés par chacun des opérateurs de la filière (producteurs, transformateurs et distributeurs).

Le coût indirectement supportés par tous

Derrière les prix parfois imbattables des produits conventionnels se cachent toutefois des coûts dits « externalisés », c'est à dire des coûts qu'on ne voit pas dans le prix d'achat mais qui sont répercutés ailleurs dans la prise en charge sociale (ou via nos impôts, souvent). Ces coûts peuvent être :

► SUR LA SANTÉ HUMAINE

De nombreuses études ont montré la relation significative entre pesticides et différentes pathologies (Parkinson, cancers...), pollutions atmosphériques azotées, la contribution avérée de l'élevage conventionnel au développement d'antibio-résistance, entraînant des coûts supplémentaires pour la santé publique ⁽²⁾.

► ENVIRONNEMENTAUX

L'atteinte à la biodiversité et au service de pollinisation (estimé à 53 Md€), la dégradation de la qualité de l'air, des sols, de (coûts de potabilisation dus à l'agriculture conventionnelle sur les aires d'alimentation de captages : 800 à 2 400 €/ha/an).

► SOCIAUX

Les filières biologiques créent plus d'emplois que les filières conventionnelles, ce qui allège le coût social de gestion du chômage

Sources

(1) Coûts de production viande, Réseaux d'élevage pour le conseil et la prospective, 2012.

(2) Sautereau N, Benoît M, Savini I., 2016, Evaluer et chiffrer économiquement les externalités de l'Agriculture Biologique.

www.devlocalbio.org/wp-content/uploads/2015/07/guide-FNAB-complet-planches.pdf

www.bio-aude.com/pourquoi_le_bio_est-il_plus_cher_17.php



Maîtriser le surcoût

Selon l'Agence Bio, **81%** des acheteurs de produits bio estiment que leur introduction a engendré un surcoût. Il est évalué à **20 %**, que ce soit pour les matières premières ou au global.

Certains restaurants collectifs ont toutefois choisi de ne proposer que de la viande bio. Pour maîtriser le surcoût engendré, ces établissements nous expliquent être passé par :

Le choix des morceaux à cuisson lente

voire d'abats, moins chers que les morceaux à griller.

La prise en compte d'une moindre fonte de la viande bio à la cuisson :

la viande bio étant plus dense (plus riche en matière sèche, moins en eau, comme la plupart des produits bio), sa fonte à la cuisson est moindre, dans une mesure variable selon le morceau. Ce résultat est d'autant plus probant

si ces viandes qualitatives sont travaillées selon les nouvelles méthodes (cuisson lente, basse température, braisage direct...).



Ainsi, il est possible d'acheter moins de quantités pour un résultat dans l'assiette identique !

La réduction des grammages :

les recommandations de l'ancien GEMRCN sont bien adaptés pour des adolescent.e.s mais souvent trop importantes pour des écolier.e.s voire des collégien.ne.s, une simple réduction suivant les publics permet bien souvent de limiter le gaspillage, de plus l'introduction de protéines végétales dans les recettes et les menus permet de diminuer la part des protéines animales par des protéines végétales bien moins chères (voir notre précédent dossier).

D'autres solutions existent pour maîtriser les coûts liés à l'introduction de produits bio. Les principaux moyens mis en place cités par les établissements concernent :

- ▶ la diminution du gaspillage,
- ▶ l'achat de davantage de produits bruts
- ▶ le passage par des partenariats au niveau local qui permettent aux fournisseurs de mieux anticiper vos besoins.
- ▶ le changement de la composition des menus et des assiettes

Le nombre d'établissements introduisant des **repas végétariens** est également en hausse (et en accord avec **la loi Egalim**), ainsi que la mise en place du menu à 4 composantes (**Composition des menus à 4 composantes GEMRCN page 18**).



Vous souhaitez étudier vos marges de manœuvres pour faire une plus grande place aux viandes bio et locales dans vos menus, [contactez-nous](#) !

De la viande biologique en RC :

Place au jeune bovin bio « Tendre d'Oc » !

Le modèle d'élevage des bovins viande en Occitanie amène à la production d'animaux de 8 à 12 mois, appelé jeune bovin. Peu connue, sur le marché habituel de la viande bovine (où l'on identifie le bœuf ou le veau), cette catégorie d'animaux qui donne une viande rosée, correspond à un mode d'élevage représentant le meilleur équilibre économique pour une majorité de fermes bio est issu de pratiques « extensives » en élevage allaitant. Surtout, elle permet de valoriser en bio et en France des animaux qui jusqu'à présent étaient destinés au marché du brotard conventionnel italien ou espagnol.

Grandes caractéristiques de l'élevage de jeune bovin Tendre d'Oc

La filière Tendre d'Oc a été créée en 2013 à l'initiative des éleveurs bio de l'ex-région Languedoc-Roussillon. Il s'agit d'une marque collective dont l'étendue est en réflexion à l'échelle Occitanie aujourd'hui.

Le "Tendre d'Oc" est un jeune bovin élevé selon le cahier des charges de l'Agriculture Biologique (AB). Les Tendre d'Oc sont élevés de façon naturelle et traditionnelle :

- ▶ respect de l'environnement et du bien-être animal selon le cahier des charges de l'Agriculture Biologique (cf paragraphe article précédent) ;
- ▶ veaux issus de races à viande et rustiques
- ▶ alimentation naturelle des "Tendre d'Oc" composée essentiellement de lait maternel, d'herbe, de foin et d'un complément céréalier ;
- ▶ âge d'abattage des jeunes bovins compris entre 8 et 12 mois (animaux jeunes).

Les animaux sont nés, élevés et abattus en région (ou départements limitrophes) ce qui en fait une filière tout à fait locale contribuant à l'économie de la filière dans son ensemble sur le territoire.



Le Tendre d'Oc est caractérisé par sa chair tendre de couleur rosée. Sa viande est juteuse et très savoureuse en bouche. Elle est riche en goût du fait de la

diversité de l'alimentation des animaux (pâturage, foin, complément céréalier).

Le Tendre d'Oc est identifié de manière individuelle selon la réglementation nationale. A la naissance, l'éleveur place une boucle agréée à l'oreille de chaque veau. Ces bovins possèdent un passeport qui indique leur numéro d'identité à l'abattoir. La traçabilité de l'animal est ininterrompue de l'élevage jusque dans votre assiette. C'est l'assurance d'une sécurité alimentaire ! Par ailleurs, une traçabilité spécifique avec une communication associée sont en réflexion pour Tendre d'Oc.



- La définition du nouveau cahier des charges et de la diversité des produits de la marque régionale est en cours de travail par les acteurs de la filière via une coordination de l'Interprofession Bio : Interbio Occitanie et en partenariat avec ses adhérents dont Bio Occitanie (dont le CIVAM Bio 09 et Erables 31 sont membres).

Dans le cadre de ce travail, une enquête sera réalisée auprès d'une diversité d'acteurs de la restauration collective pour cibler les besoins et attentes du secteur en lien avec ce projet de filière (type de produits attendus.) et des accompagnements/formations sur des techniques adaptées à la préparation et à la valorisation de ce produit, à envisager selon les besoins... Si d'ores et déjà, vous êtes intéressés pour participer à cette enquête, faites-nous signe !

Les éleveurs s'associent pour livrer la restauration collective

Organisés en plateformes ou en associations d'éleveurs, de plus en plus de collectifs d'éleveurs émergent, et ce dans le but de faciliter la livraison de viande bio et locale à la restauration collective.

La structuration en collectif permet en effet à ces éleveurs de proposer une gamme complète et attrayante et mutualiser les moyens et les tâches (livraison, démarchage, réponse aux marchés publics...) et sécuriser l'approvisionnement des clients. Pour la RC, c'est également un bon moyen de n'avoir affaire qu'à un unique interlocuteur.

C'est le cas de l'association La Source en Ariège (*cf Portrait de Producteurs*). En place depuis 2003, cet exemple a depuis ouvert la voie à une autre initiative de collectif d'éleveurs dans le département : l'association des éleveurs bio du Couserans, qui propose à présent de livrer la RC en plus de ses débouchés en vente directe. Ces retours d'expériences encourageants ont permis également de nourrir les réflexions sur la création d'une structure similaire chez les éleveurs bio d'Aude et d'Aveyron.



La Boîte à Outils






CARNET D'ADRESSES :

Les collectifs d'éleveurs

-  La source : **Muriel BERSANS**
06.87.31.09.84
-  Les Fermiers du Comminges : **Mathilde JAMOIS** – 06.69.17.92.40
-  L'association des éleveurs bio du Couserans : **Marianne Dupuy** 06 48 36 53 57 – mariannedupuy84@gmail.com

Les plateformes multi-produits de nos territoires :

-  Resto Bio
(restobiomidipyrenees.mbim.fr)
-  Terroirs Ariège Pyrénées
-  Produits Sur Son 31

Fiche Recette

Axoa Basque

>> Préparation

Couper les légumes en macédoine.

Suer les oignons à l'huile.

Ajouter la viande hachée, l'ail, le concentré, les tomates.

Cuire 45 min.

Ajouter les légumes et cuire 15 minutes à partir de l'ébullition.

Cuire le riz au four vapeur démarrage à chaud à 90°C sans couvercle durant 20 minutes, 1 volume d'eau bouillante pour 1 volume de riz.

POUR 100 PORTIONS :	UNITE	POIDS OU VOLUME	PRIX UNITAIRE*	PRIX DE REVIENT
VIANDE HACHEE DE VEAU	Kg	5,00	14,00	70,00
RIZ BASMATI	Kg	4,00	1,20	4,80
AIL	Kg	0,50	6,00	3,00
OIGNONS	Kg	3,00	3,00	9,00
CHOU RAVES OU NAVETS	Kg	4,00	3,00	12,00
TOMATES FRAICHES OU CONCASSEE	Kg	3,00	3,00	9,00
TOMATES CONCENTREE	Kg	0,70	8,00	5,60
HUILE D'OLIVE	Litre	1,00	8,00	8,00
PERSIL FRAIS	bt	5,00	1,400	7,00
SEL, POIVRE				
TOTAL				122,40 €

→ Soit 1,22 €/convive

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

MENU DE SAISON BIO ET LOCAL

Cuidités	Poireaux vinaigrette	0,24 €	0,18 €
Crudités	Chou rouge	0,18 €	
	Salade verte	0,13 €	
Plat complet	Axoa basque / riz		1,22 €
Fromage	Tomme de vache		0,34 € *
Desserts	Panna cotta	0,52 €	0,41 €
	Fruits au choix	0,30 € *	
Total repas			2,15 €

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

ANIMATIONS

Que se passe-t-il entre le champ où rumine la vache et notre assiette ? Quel est le rôle, l'impact, la place de l'élevage dans la ferme bio ?

Le CIVAM Bio 09 et ERABLES 31 peuvent intervenir dans votre établissement, auprès de publics enfants, adultes ou professionnels, pour questionner et comprendre les enjeux de notre alimentation au cours d'une animation ludique et pédagogique.



Retrouvez également les autres propositions d'animations dans [notre catalogue](#) !

FICHES TECHNIQUES

[Fiche](#) sur l'achat de viande bovine en RHD d'Interbev.



Portrait de Producteur

Le collectif d'éleveurs La Source (09) Rencontre avec Muriel Bersans

« L'association La Source voit le jour en 2003, avec comme idée à l'origine de ce projet de proposer une offre régionale bio et diversifiée, organiser et valoriser la vente des éleveurs du territoire. A ce jour, notre association compte 10 adhérents et la gamme variée proposant bœuf, veau et agneau (5,7 tonnes en 2019) permet de livrer 5 cantines et distribuer des paniers dans 5 points de livraison.

Ce fonctionnement collectif permet ainsi aux acheteurs de la restauration collective de n'avoir qu'un unique interlocuteur pour leurs commandes et les factures. Un cahier des charges commun aux producteurs de La Source nous permet de répondre aux besoins spécifiques des cantines que nous livrons depuis plus de 15 ans : planning d'abattage et de livraison, maîtrise de la traçabilité et des températures... La livraison est ensuite assurée par nous-mêmes, producteurs, à jour fixe, directement à la cuisine collective. Nous assurons également nous-même l'équilibre carcasse, via de la vente directe en colis essentiellement. »





Les Retours d'Expérience

Aucamville (31)

Depuis 2015, la mairie d'Aucamville a entamé un travail d'introduction de produits bio et locaux. Chaque jour, le service de la restauration municipale confectionne 850 repas dans la cuisine centrale pour être ensuite livrés dans les restaurants scolaires et chez les personnes dépendantes de la commune.

L'objectif était de 20% de bio en 1 an à coût constant et il a été plus qu'atteint puisqu'au bout de 6 mois, les 20% de bio étaient effectifs et le coût des repas diminué de 10 centimes.

L'Histoire du projet :

À l'origine de ce projet, une élue motivée par la bio dans la restauration scolaire et la vie du territoire. L'introduction de produits bio a été faite dans le cadre des projets Ville Active PNNS (Plan National Nutrition Santé).

En 2015, la restauration municipale se rapproche d'ERABLES 31 pour être accompagnée à l'introduction de 20 % minimum de produits issus de l'agriculture biologique dans ses menus.

ERABLES 31 a mobilisé un comité de pilotage¹ autour d'une équipe projet² opérationnelle.

Cette animation a permis de faire émerger des objectifs partagés par l'ensemble des membres du comité de pilotage, et de valider ensemble la méthode à mettre en œuvre pour les atteindre. Ainsi les objectifs étaient : atteindre 20% de bio sans surcoût, que les enfants soient satisfaits du temps de la cantine, que les parents aient connaissances des changements mis en place à la restauration scolaire.

L'année 2016 a été consacrée au diagnostic et l'élaboration d'une feuille de route pour atteindre les objectifs fixés par le comité de pilotage

Pour les atteindre ERABLES 31 a accompagné :

→ **Des actions de maîtrise du budget** : Le plan alimentaire a été remis à plat avec l'aide d'une diététicienne spécialisée et les menus et le contenu des assiettes ont évolué (réduction

partielle du nombre de composantes, intégration des protéines végétales). Avec le soutien de Toulouse Métropole : la réduction du gaspillage a progressé et le recyclage des déchets organiques déjà mis en place a été renforcé,

- **Des actions de sensibilisation et d'informations des enfants et des familles** : enquêtes réalisées auprès de tous les enfants et de toutes les familles, articles dans le journal d'informations communal, mise en place d'un programme d'animation pédagogique avec les ALAE
- **Soutien à l'élaboration du nouveau marché public** de denrées alimentaires : sourcing, allotissement, critères environnement et de développement durable, appel d'offres qui a permis de sélectionner huit fournisseurs bio (épicerie, fruits et légumes, légumes secs, fromages, yaourts, viandes et pain). Les principaux produits introduits sont les légumes mais aussi les yaourts, la viande et le pain.

L'année 2017 a vu se lancer le nouveau marché, ainsi que la mise en œuvre des animations pédagogiques et d'actions de communication envers les familles

En 2018, c'est l'heure du suivi et du bilan :

Non pas 20, mais **30% de produits bio** dont plus de la moitié en local à coût constant, des familles mobilisées autour du projet, des équipes valorisées et motivées, et surtout des enfants satisfaits !

¹ Comité de pilotage : élu.e.s, parents d'élèves, équipes cuisines et ALAE + équipe projet.

² Equipe projet : DGS, chef de service restauration, responsable service enfance jeunesse, ERABLES 31.



Les portions servies tiennent compte des besoins nutritionnels pour chaque âge.



Les enfants participent au tri et au recyclage des déchets.

L'originalité (et clef du succès) du projet : la transversalité

La volonté politique, l'implication de toutes les parties prenantes, l'animation du projet par une structure "tierce" en lien avec le secteur agricole bio et local, le suivi du projet par le DGS tout au long du parcours font indéniablement partie des éléments clef du succès.

» Retour en chiffres :

850 repas/ jour (crèches, écoles, portage à domicile)

En 2018 :

28,9% d'achats en bio dont **35% en local**

soit 67 000€ d'achats en bio dont environ 25 000€ qui "retournent" au territoire

Coût denrées moyen/repas : **1,79 €**

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 :



Vous aussi faites-vous accompagner dans votre projet !

Rendez-vous sur nos sites internet (www.erables31.org et www.bioariego.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