



Bio Ariège -
Garonne
Les Bio en 09 et 31



RENDEZ-VOUS EN
TERRES BIO

Introduire du fromage au lait cru et bio en restauration collective

GAEC Lou Capele - Montbrun Bocage (31)

Jeudi 9 avril 2026



Programme

- 1. Introduction** sur le lait cru
- 2. Visite de la ferme** guidée par Nicolas Lucet et Jean Pierre Gatti, paysans de la ferme Lou Capele
- 3. Témoignage** de Sandra Estrade, directrice de la cuisine centrale de Toulouse
- 4. Dégustation** de fromages de la ferme



Bio Ariège-Garonne



16 administrateurs

12 salariés

Près de 400 adhérents

7 groupes référents thématiques

**Issue de la fusion en 2021
du CIVAM Bio 09 et
d'ERABLES 31**

Appartenant à :

- ▶ **Réseau Bio Occitanie
et FNAB** (Fédération
Nationale d'Agriculture
Biologique)
- ▶ **Réseau CIVAM**

Adhérente à :

- ▶ **Interbio Occitanie**
(Interprofession Bio)



Nos missions

4 axes d'action :



Accompagner les producteurs bio et futurs producteurs

Accompagnement à la conversion, animation de groupes pour favoriser l'échange de savoir-faire, veille réglementaire, organisation de formations, diffusion d'infos (Fil Bio et Feuille bio) ...



Contribuer à l'autonomie alimentaire

Appui à la structuration des filières et accompagnement les collectivités dans leurs projets agricoles et alimentaires, les établissements de restauration collective pour l'introduction de produits bio locaux...



Communiquer et sensibiliser à l'agriculture biologique

Organisation d'évènements grand public, d'animations sur l'alimentation auprès d'enfants, professionnels, citoyens.
Publications techniques et grand public sur la bio



Représenter les agriculteurs bio en 09 et 31

Dans les instances agricoles, face aux élus du territoire, au niveau régional (à travers Bio Occitanie) ou au national (réseau FNAB ou CIVAM)



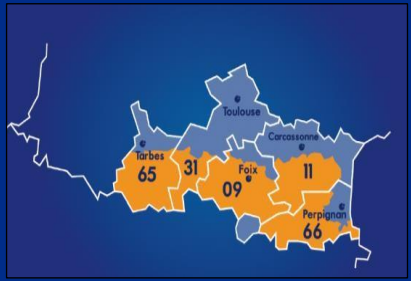


Association des fromagers fermiers
et artisans des Pyrénées



Périmètre géographique Zone « Massif » des cinq départements suivants : Hautes-Pyrénées, Haute-Garonne, Ariège, Aude et Pyrénées Orientales

De l'élevage au fromage : une association gérée par les producteurs, au service des producteurs



Association des fromagers fermiers
et artisans des Pyrénées

32 avenue du générale de Gaulle
09 000 Foix
secretariat.affap@gmail.com

Sur Facebook : Asso des Fromagers
Fermiers des Pyrénées

05 61 02 14 19

06 07 51 21 : Chloé MALLARET
(Technicienne fromagère)

07 77 99 25 53 : Gwladys ROUSSIN
(Technicienne lait et élevage)

SERVICES DE L'ASSOCIATION

ACCOMPAGNEMENT DE NOUVEAUX PROJETS

- Plan de fromagerie et conseil en équipements
- Mise en place de l'atelier de transformation
- Application de la réglementation fermière

FORMATIONS COLLECTIVES

- Formation hygiène (GBPH)
- Techniques de fabrications fromagères (initiation et perfectionnement)
- Formations techniques élevage

Formations collectives adaptées pour les nouveaux installés

SUIVI SANITAIRE

- Autocontrôles : organisation de la collecte de vos échantillons et commentaires sur vos résultats d'analyses
- Accompagnement en cas d'alerte sanitaire

CÔTÉ ÉLEVAGE

- Suivi technique en lien avec la qualité du lait
- Contrôle machine à traire Opti'Traite
- Suivi de l'alimentation du troupeau

CÔTÉ FROMAGERIE

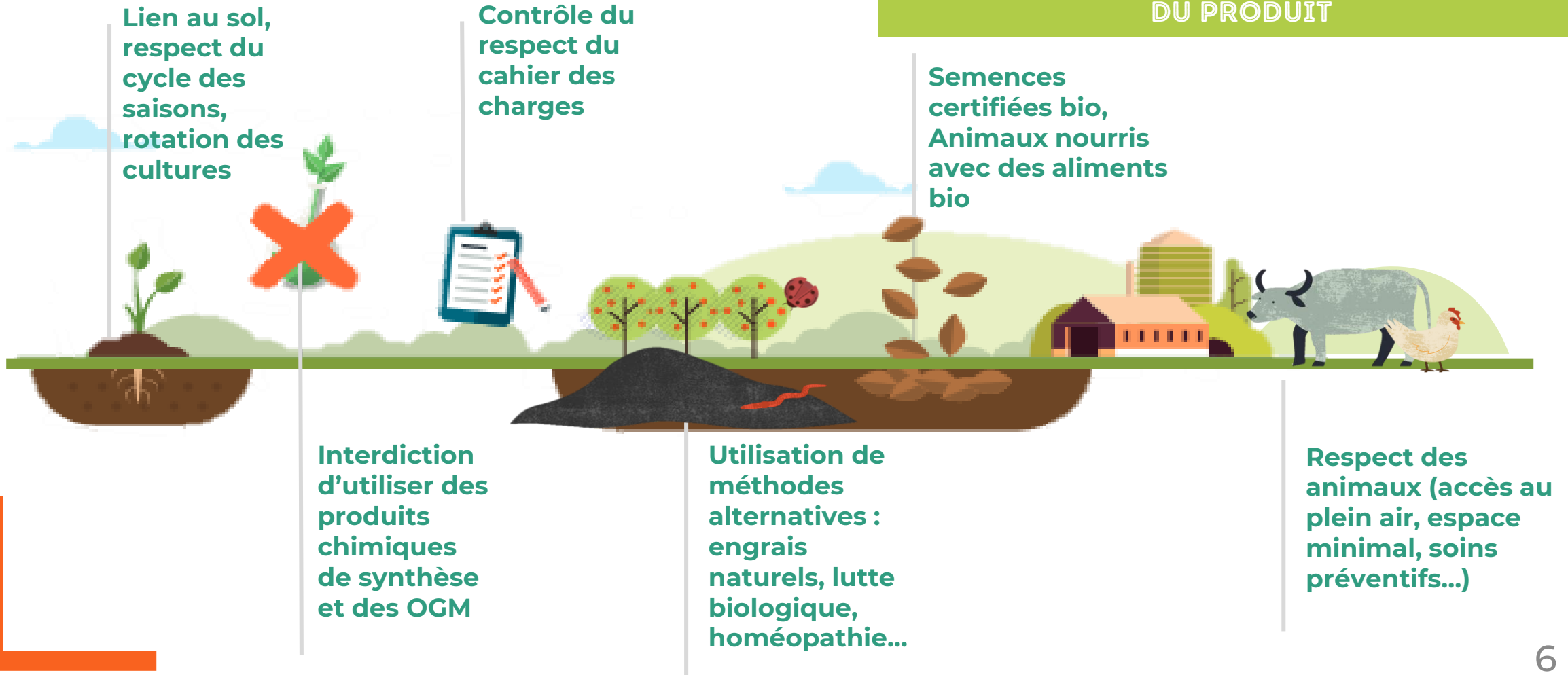
- Suivi technique pour la fabrication de vos produits laitiers
- Appui en cas d'accident de fabrication
- Accompagnement à la mise en place de nouveaux produits
- Achats groupés de consommables

COMMUNICATION

- Accompagnement et mise en place de la démarche IGP Tomme des Pyrénées
- Participation active aux foires des différents départements
- Promotion des fromages fermiers

C'est quoi l'agriculture biologique ?

UN LABEL EUROPÉEN DÉFINISSANT DES RÈGLES
DE PRODUCTION À TOUTES LES ÉTAPES DE VIE
DU PRODUIT



L'agriculture bio

En Ariège ...

954 fermes bio

Soit 41,8 % des fermes du département

40 698 ha en bio

Soit 30 % de la SAU du département

En Haute-Garonne ...

1 270 fermes bio

Soit 22,9 % des fermes du département

48 973 ha en bio

Soit 15 % de la SAU du département

Et en Occitanie ...

La région Occitanie est la première région bio de France !

La bio d'Occitanie représente **+ de 14 600 fermes**, soit **23 % des exploitations bio de France**, et **19 % de la SAU régionale**.

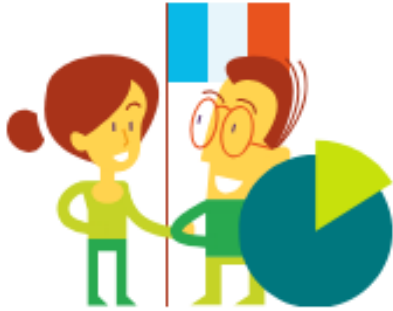
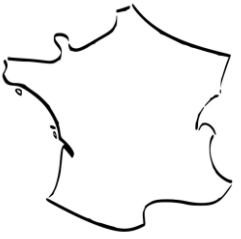


Bio Ariège -
Garonne
Les Bio en 09 et 31

Source : Agence Bio, 2025



La consommation bio en France



5,7 %

Part bio de la consommation
alimentaire des ménages



71 %

Des produits bio
consommés en France sont
d'origine française



63%

des Français sont inquiets des
effets de l'alimentation sur
leur santé

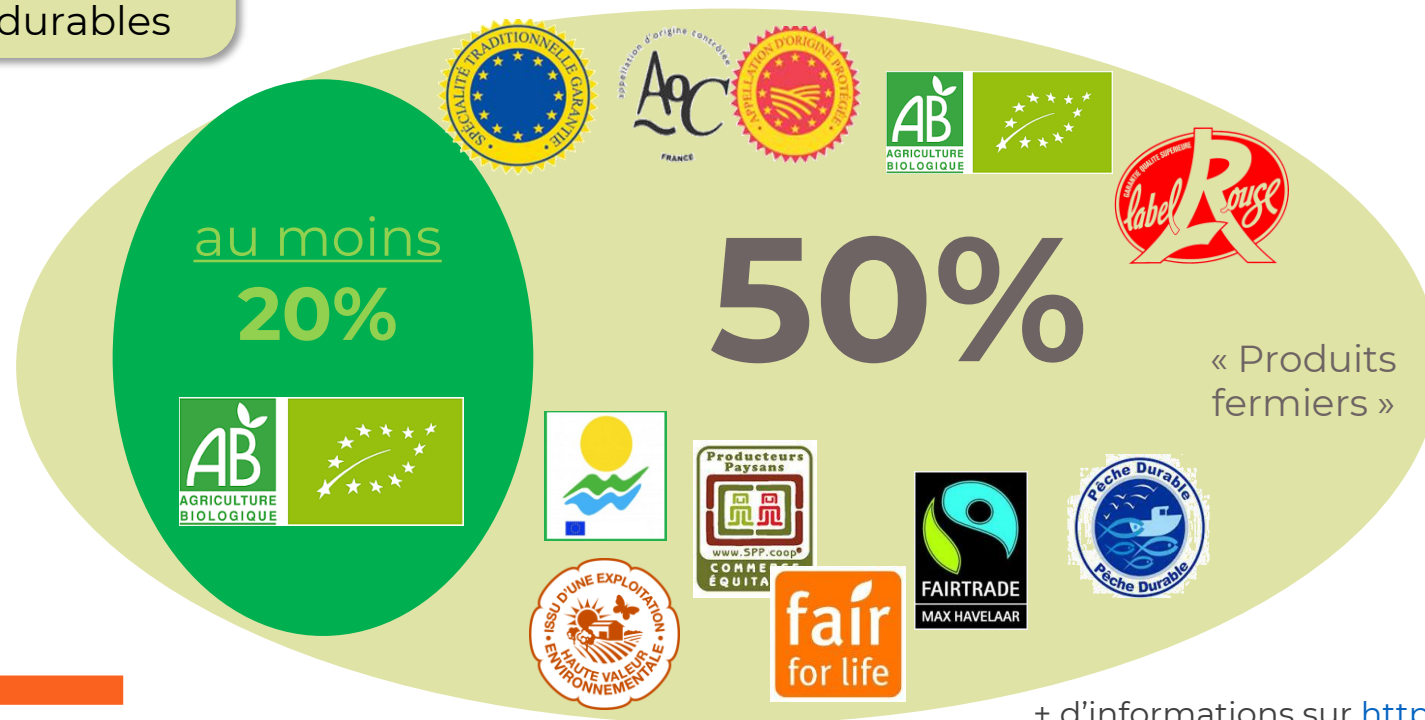
Les bienfaits de l'agriculture biologique ne sont plus à démontrer, et pourtant... **1 Français sur 2 exprime des doutes sur la véracité du bio !** (source : 21^{ème} baromètre de l'Agence Bio)

Quel cadre réglementaire pour la restau co ?

➔ Pour une **alimentation saine, durable et accessible à tous**

Appro. en
produits de
qualité et
durables

50% de produits de qualité et durables, dont au moins 20% de produits biologiques en valeur d'achats H.T.



60% des viandes et poissons durables et de qualité



Les restaurants collectifs sont encouragés à développer l'acquisition de produits obtenus dans le cadre de projets alimentaires territoriaux (PAT), bien qu'ils ne soient pas comptabilisés dans les 50%

Concilier Egalim et « local » pour vos approvisionnements en fromages?

Loi Egalim: exigence de labels

Et si on veut du local en fromage?

→ Labels présents en Ariège et Haute-Garonne en fromage



→ **Une forte représentation de fromage au lait cru fermier** dans ces labels

TOMME^{des} PYRÉNÉES

Indication géographique protégée



Sur le massif, le lait cru est majoritairement représenté par les producteurs fermiers

❖ **Depuis 2020**, tommes au lait cru intégrée à l'IGP Vache/chèvre, (pas de lait brebis sauf en mélange)

❖ **Garantir origine géographique et caractéristiques du fromage**, avec exigences sur l'alimentation des animaux issue du massif, dont 3 mois de pâturage minimum et $\frac{1}{4}$ de la ration issue des prairies.

- ➔ repère de qualité et traçabilité pour le consommateur
- ➔ préservation du savoir faire
- ➔ respect du maillon « local »
- ➔ levier économique pour les producteurs (environ 50 producteurs fermiers sous IGP)

Présentation du Livre Blanc

« Bénéfices et risques pour la santé de la consommation de fromages »

Intérêts de la biodiversité microbienne

S Miszczycha

C Laithier – E Loukiadis

Avec la relecture du comité de suivi du projet



Initiative collective pour défendre le lait cru :

- ❖ **CNAOL** : fédère les filières fromagères AOP et veille à la défense, la promotion et le respect des cahiers des charges des produits d'origine.
- ❖ **IDELE** : institut technique qui accompagne les filières d'élevage (bovins, ovins, caprins) via la recherche appliquée, le conseil et la production de références technico-économiques
- ❖ **VETAGROSUP** : établissement d'enseignement supérieur et de recherche formant des vétérinaires et ingénieurs, et contribuant à l'innovation en santé animale, agriculture et agroalimentaire.
- ❖ **Fondation pour la biodiversité fromagère** : œuvre à la préservation et à la valorisation de la diversité des fromages de terroir, en soutenant des actions de recherche, de transmission des savoir-faire et de protection des écosystèmes liés aux filières fromagères.

Les auteurs :

- **Stéphane Miszczycha** : ingénieur de recherche en microbiologie laitière, travaux de vulgarisation scientifique
- **Cécile Laithier** : Ingénieur agronome spécialisée en Sciences et Technologies Alimentaires à l'IDELE
- **Estelle Loukiadis** : membre du laboratoire d'écologie microbienne et directrice scientifique de VetAgro Sup

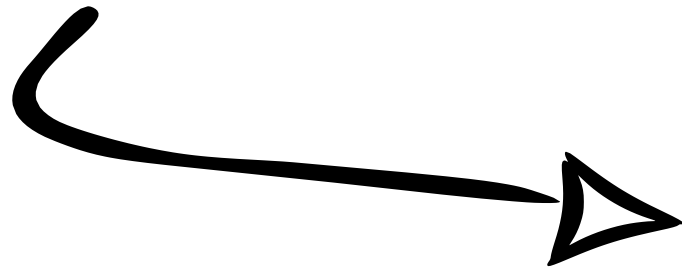
Pourquoi ce livre blanc?



Au cœur de notre consommation

Débat sur l'impact au niveau de la santé humaine :

- Riches en **biodiversité microbienne** mais pouvant être dans certains cas **vecteurs de pathogènes**
- Riches en nutriments essentiels mais potentiellement à risque pour les maladies cardio-vasculaires?

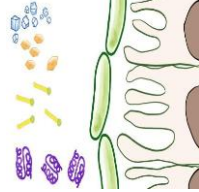


Travail inédit : Bénéfices et risques pour la santé

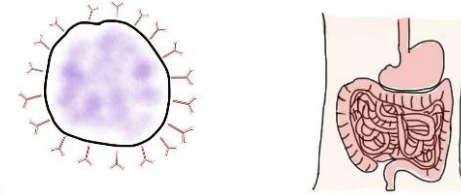
- 16 mois de travail – 150 pages
- Déploiement en cours
- 6 000 études compulsées
- **2 500 publications socle retenues**

La santé dans toutes ses dimensions

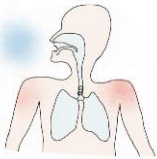
Microbiote



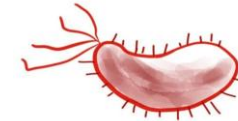
Système digestif et régulation du système immunitaire



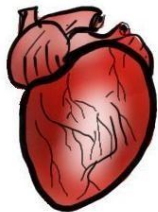
Maladies allergiques et atopiques



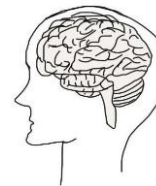
Maladies infectieuses



Maladies cardio-neurovasculaire:



Maladies neurologiques et bien-être mental



Cancers et vieillissement

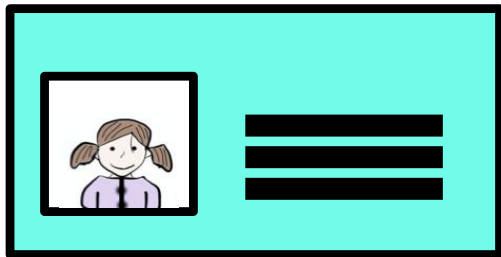


Le microbiote digestif agit sur la santé humaine

Immense diversité !

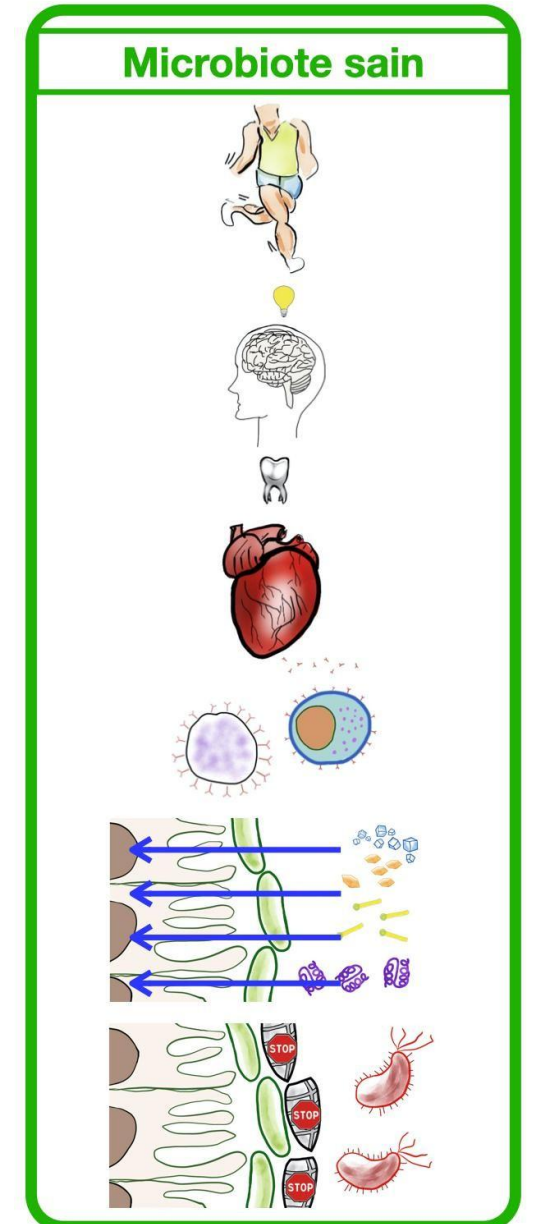
- plus de 100 000 milliards de micro-organismes
- environ 1000 espèces identifiées

Microbiote propre à chaque individu Carte d'identité



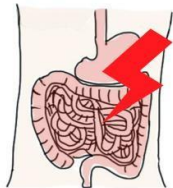
Impacts multiples sur notre santé

- Bien être général
- Protection contre les maladies neurologiques
- Maintien de notre santé bucco-dentaire
- Protection contre les maladies cardiovasculaires
- Maturation du système immunitaire, protection contre dysfonctionnements immunitaires (allergies,...)
- Digestion, assimilation des nutriments et synthèse de vitamines
- Protection de l'intestin contre les pathogènes



Les conséquences d'un microbiote digestif déséquilibré

Microbiote déséquilibré



Perturbations des fonctions bénéfiques liés à un microbiote sain

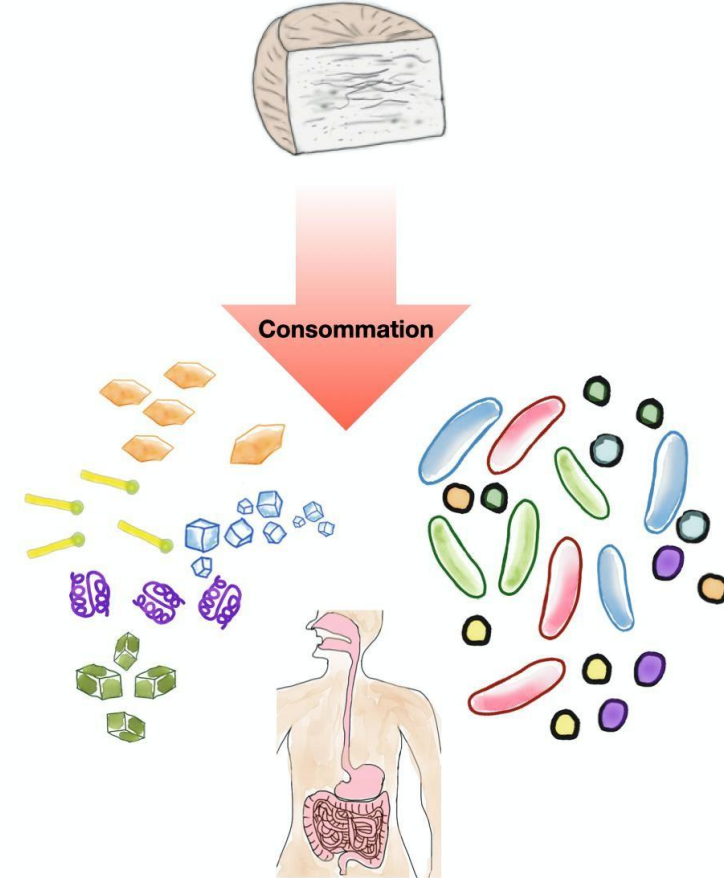
Facteur favorisant :

- Les maladies neuropsychiatriques
- L'obésité
- Les maladies allergiques
- Les cancers
- Le diabète
- Les maladies intestinales chroniques inflammatoires

La consommation de fromage nourrit le microbiote digestif

Fromage -> aliment complexe et riche, fonction notamment des pratiques de production/fabrication, de la technologie fromagère

- Apports nutritionnels
- Apports de niveaux élevés de micro-organismes d'intérêt (plus d'un Milliard/gramme) avec une biodiversité microbienne plus importante pour les fromages au lait cru ; Apport de microflores pathogènes dans des cas peu fréquents
- Apports d'éléments provenant des micro-organismes



Impacts sur le microbiote digestif (composition, diversité, métabolisme) en lien avec notre santé

Bénéfices de la consommation de fromages (et de produits laitiers) vis-à-vis des maladies atopiques : dermatite atopique, rhinite allergique, asthme et des allergies alimentaires

Observations réalisées chez l'être humain

-> Liens entre la vie dans une ferme d'élevage, la consommation de lait cru (ou de produits laitiers de la ferme), de fromages et une diminution du risque de développer des maladies atopiques, des allergies alimentaires chez les enfants



→ Phénomènes observés dans plusieurs dizaines d'études internationales des années 1990 à 2020, dont les études liées à la cohorte européenne PASTURE

Cas de l'étude de la cohorte européenne « PASTURE » (Protection against Allergy – STUdy in Rural environment)

- > 5 pays européens (Allemagne, Autriche, Finlande, France et Suisse)
- > 1 000 femmes enceintes recrutées entre 2002 et 2005 (environnement fermier ou non)
- > Suivi des enfants de la naissance à 16 ans



Niveau de confiance élevé

Confirmation du **rôle protecteur** de la **naissance et de la vie à la ferme ainsi que de la consommation de lait cru** contre diverses **pathologies allergiques et atopiques**

Consommation de fromages à 18 mois -> diminution du risque de développer des rhinites et des allergies alimentaires

Diversité des fromages consommés jusqu'à l'âge de 18 mois -> réduction du risque de développer des dermatites atopiques et des allergies alimentaires

Bénéfices et risques de la consommation de fromages sur les maladies cardio-neurovasculaires, les cancers

DERNIÈRES

DÉCENNIES

Teneur élevée en sodium
Et en acides gras saturés



Santé cardiovasculaire
Absence de cancers

Risques

Effets bénéfiques

Bénéfices et risques de la consommation de fromages sur les maladies cardio-neurovasculaires ou les cancers

AUJOURD'HUI : CHANGEMENT DE PARADIGME

Dernières publications
À partir de données issues de cohortes
Méta analyses
(fromage = un aliment complexe)



Santé cardiovasculaire
Absence de cancers

Risques

Dans le cadre d'une alimentation équilibrée et d'une activité physique régulière:

La consommation de fromages n'apparaît pas comme un sur-risque de mortalité et, dans certains cas, serait un facteur protecteur.

- Maladies cardio-vasculaires -> effets neutres voire bénéfiques
- Cancers -> effets globalement neutres vis-à-vis de la plupart

Effets bénéfiques

Bénéfices et risques vis-à-vis des maladies infectieuses



Produits laitiers impliqués dans 3% des TIAC en France :

- *Listeria monocytogenes*
- Salmonelles
- Entérotoxines à staphylococcus aureus
- *Escherichia coli* STEC HP

Des mesures de maîtrise :

Bonnes pratiques à l'élevage/traite
dont mesures spécifiques



Transformation et technologie
fromagère



A raisonner pour préserver les microflore
d'intérêt barrière contre les pathogènes



- Traitements du lait
- Egouttage, chauffage
- pH
- Acides organiques
- Antimicrobiens (bactériocines)
- Effet barrière des microflore

➤ TIAC = Toxi Infection Alimentaires Collectives

- 1500 cas de TIAC environ par an pour 10 000 à 16 000 personnes concernées, moyenne depuis 2012
- 30% en structure collective (70% famille/resto. commerciale)
- 0,1 % décès sur la totalité des TIACS, plan de surveillance depuis 1987

Nombre de TIAC déclarées aux ARS en 2020

Aliments mélangés	35%
Viandes	14%
Poissons	10 %
Volailles	9%
Végétaux	7%
Œufs+coquillages	5%
Produits laitiers	3%
Charcuterie	2%

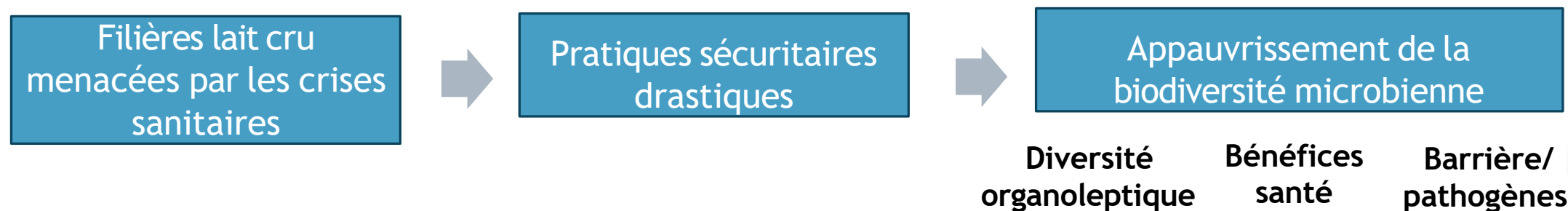
- **Salmonelle** : responsable des TIAC dans 42 % des cas
- Pour les TIAC ayant eu lieu en restauration commerciale, cantine scolaire ou restauration d'entreprise, les agents pathogènes principalement confirmés ou suspectés ont été **Bacillus cereus** et **Staphylococcus aureus**.
(leur action pathogène résulte de la production de toxines dans l'aliment.)
 - ➔ Meilleure détection des cas qui augmente les relevés
 - ➔ Amplification médiatique des cas
 - ➔ Vieillessement de la population

Piste d'actions : la nécessité de travailler sur la balance bénéfices-risques

Court terme vs long terme :

- Les risques liés aux **pathogènes** se manifestent souvent à **court terme**
- Les **bénéfices** liés à une exposition précoce et continue des **écosystèmes microbiens complexes** se manifestent plutôt à **long terme**

Piste d'actions : approche « globale » pour préserver les flores d'intérêt tout en respectant les objectifs sanitaires



Vers une autre approche « globale » de l'amont à l'aval pour préserver les microflores d'intérêt tout en respectant les objectifs sanitaires

Déploiement massif et pérenne sur le terrain



Changement d'attitude, de posture, de référentiel : méthodes via sciences humaines et sociales

Où trouver des fromages au lait cru pour la resto co?



>> Les produits bio d'Occitanie,
on n'en trouve pas <<

<https://www.youtube.com/watch?v=8JT-Xdxtgsk&list=PL2LOLZtSpoLWs4GCB3jneht3ScJjUJBeU&index=3>



- **1 plateforme régionale 100% bio** (offre à dominante bio en partie locale)

- **Plateformes de producteurs 100% locale** (offre départementale avec une gamme bio)



- **1 centrale d'achat régionale** (TM membre du GIP => tarif d'adhésion réduit pour les communes)



- **Des approvisionnements directs producteurs** (sourcing ciblé à voir avec vous : fromages, pains, ...)
→ Guide Manger Bio

Bio Ariège-Garonne – nos ressources

- Boîte à outils padlet:
 - [Bio et local en restauration collective : comment se lancer ?](#)
 - [Bio et local en restauration collective : c'est possible](#)
 - [Limiter le gaspillage alimentaire en restauration collective](#)
 - [Cuisiner des plats bio locaux \(et végétariens\)](#)
- [Newsletter](#) *Tous à table pour une restauration collective bio locale !*
- Fiches retour d'expérience
- Des [vidéos d'Interbio Occitanie sur les préjugés de la bio en restau co](#)
- Formations animateurs/anim pédagogiques



Site web avec l'ensemble de ces ressources:
www.bio-ariege-garonne.fr



La Cuisine Centrale en chiffres

35 000 repas produits quotidiennement sur le temps scolaire

110 agents municipaux

budget alimentaire de 13 millions d'€

235 points de livraison

13 chauffeurs PL



MAIRIE DE  **TOULOUSE**

WWW.TOULOUSE.FR

Toulouse en grand !

L'évolution des « pratiques » de la Cuisine Centrale

Le bio (2008)

Les produits locaux sous SIQO (2014)

Les menus alternatifs sans viande (depuis septembre 2015)

Un menu végétarien par mois pour tous (depuis septembre 2017)

Un menu végétarien par semaine pour tous (depuis juin 2019)

Le Label Territoire Bio Engagé (depuis juillet 2019)

La démarche Mon Restau Responsable (depuis 2020)

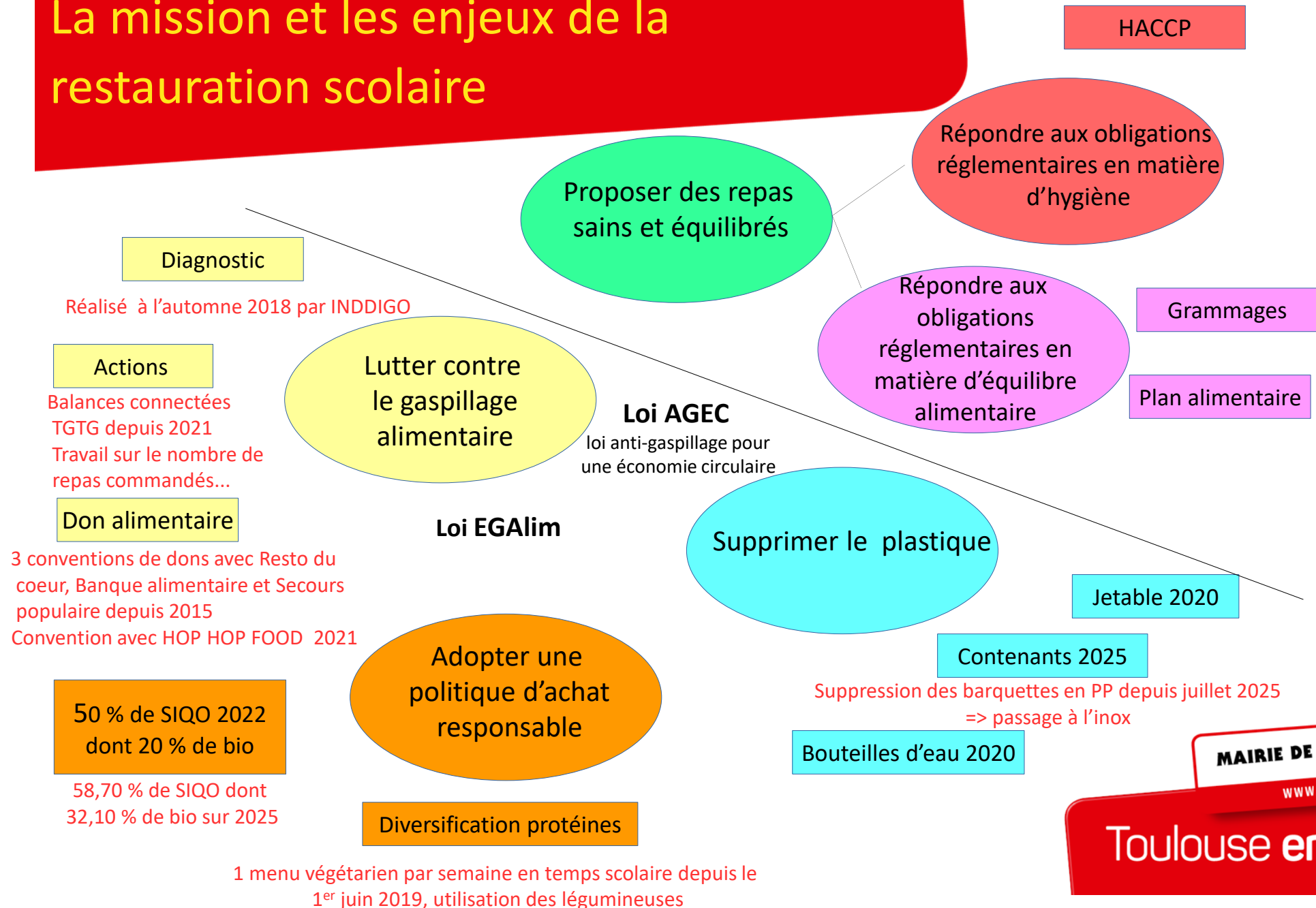


MAIRIE DE  TOULOUSE

WWW.TOULOUSE.FR

Toulouse en grand !

La mission et les enjeux de la restauration scolaire

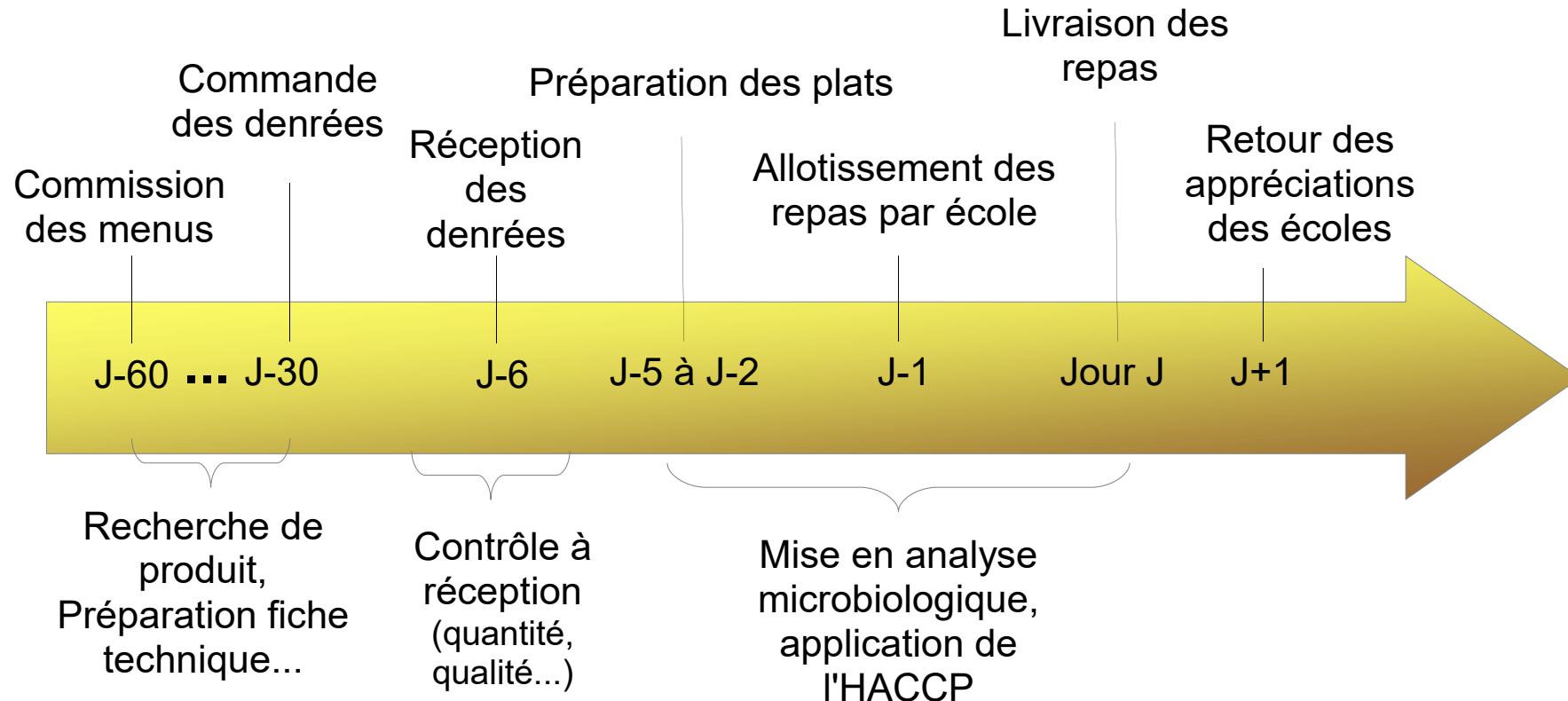


MAIRIE DE  TOULOUSE

WWW.TOULOUSE.FR

Toulouse en grand !

L'élaboration d'un repas



La suppression des barquettes plastiques

- .Passage à l'inox le 7 juillet 2025
- .Aboutissement d'un projet débuté en février 2022
- .Plus de 4 millions d'investissement (lignes de conditionnement, extension laverie...)
- .7 ETP supplémentaires (plonge)
- .90 tonnes de plastique supprimé / an



Boucle du réemploi des bacs inox



+ délégation d'une partie du lavage des bacs inox à la société EVIDENCE (MIN de Toulouse)

Consommation de fromages à base de lait cru : rappel des précautions à prendre



La ville de Toulouse a supprimé les produits au lait cru en maternelle mais maintenu leur présence en élém

Consommation de fromages à base de lait cru

• Mis sur le marché sans traitement thermique préalable, le lait cru et les produits fabriqués à partir de lait cru sont très sensibles à la contamination éventuelle de la matière première par des bactéries pathogènes. En effet, malgré les précautions prises par les professionnels, l'infection des mamelles ou un incident lors de la traite peuvent conduire à une contamination du lait par des bactéries pathogènes, naturellement présentes dans le tube digestif des ruminants (*Salmonella*, *Listeria*, *Escherichia coli*...). Si ces contaminations peuvent n'avoir qu'un faible impact sur des adultes en bonne santé, elles peuvent, en revanche, provoquer des troubles sérieux, voire conduire au décès, pour des personnes sensibles.

• Parmi les fromages à base de lait cru figurent notamment le Reblochon, le Roquefort, le Salers, le Brie, le Picodon, le Pélardon, certains camemberts, le Morbier et le Mont d'Or. Mieux vaut donc préférer les fromages à pâte pressée cuite (type Emmental, Comté, Beaufort, Gruyère, etc.), les fromages fondus à tartiner et les fromages au lait pasteurisé. Pour rappel, il importe de conserver les produits laitiers en veillant au respect de la chaîne du froid.

• Le fromage au lait cru reste une filière de qualité qui valorise les territoires

• En France, les fromages au lait cru représentent environ les 3/4 des volumes des fromages commercialisés sous signes d'identification de la qualité et de l'origine, parmi lesquels les AOP et les IGP. Ces produits garantissent des aliments de qualité, typiques, ou élaborés dans le respect de l'environnement et du bien-être animal. Ils font partie du patrimoine alimentaire français et sont un outil essentiel de valorisation des productions pour les opérateurs économiques et de dynamisme dans nos territoires.



Bio Ariège -
Garonne
Les **Bio** en 09 et 31



RENDEZ-VOUS EN
TERRES BIO

MERCI DE VOTRE ATTENTION

Des questions complémentaires ?

Contact Bio Ariège-Garonne

Magali Ruello: magali.ruello@bio-occitanie.org

Maya Sirugue: maya.sirugue@bio-occitanie.org

Contact AFFAP:

Cloé Mallaret: chloé mallaret : technicien.affap@gmail.com

