



# COLLOQUE RHD Bio & PRO

27 novembre 2024

# INTERBIO Occitanie

Nancy FAURE, directrice



Représenter et  
coordonner

Accompagner les  
producteurs et  
les entreprises

Promouvoir une  
bio pour tous



Consolider et  
développer les  
filières et les  
marchés

Gérer les outils  
de connaissance  
de la production  
et des marchés

## Les événements Bio & Pro



# IBO : Notre mission en Restauration collective

- **Des actions régionales resto co Bio locale:** une Commission régionale RHD Bio + colloque annuel RHD Bio + un label Territoire Bio Engagé » « et « Etablissement Bio Engagé »
- **Des accompagnements personnalisés :** Bio Occitanie + réseau de Civam Bio / Gab + Chambres
  - Sensibilisation
  - Accompagnement des changements de pratiques: Diagnostic et préconisations dans les services de restauration des lycées de 2018-2021
  - Lien avec les producteurs et groupements de producteurs/plate-forme bio + fournisseurs bio régionaux
- **Un label pour la restauration collective** des territoires et établissements valorisant votre démarche **Bio Engagée**



**En restauration collective, vous avez introduit :**

**Niveau de base :** entre 22 et 25% de produits bio servis dans vos repas.



**Niveau 1 :** entre 25 et 35% de produits bio servis dans vos repas.



**Niveau 2 :** entre 35 et 60% de produits bio servis dans vos repas.



**Niveau 3 :** + de 60% de produits bio servis dans vos repas.



# Mairie de St Affrique

Jean-Marie MOURGUES, adjoint au maire

# PAT du PNR des Grands Causses

Richard FIOL, Président du PNR, maire de Nant

# Conseil Départemental de l'Aveyron

Christian NAUDAN, vice-président en  
charge de l'agriculture et de  
l'aménagement du territoire

# Conseil Régional Occitanie

Clément CARLES, Conseiller régional

# DRAAF Occitanie

Marie-Claire MARGUIER, directrice  
DEETSPP Aveyron

## Déroulé

- **10h-12h: TEMOIGNAGES** « 60% de viandes de qualité en resto co c'est obligatoire\*, et si c'était en bio ? »
- **12h00 -12h15: Présentation** de la démarche de restauration collective engagée de la mairie de St Affrique
- **12h15-13h30: DEJEUNER Bio local**
- **13h30- 15h:** session1 des ATELIERS
- **15h30- 17h:** session 2 des ATELIERS



# ATELIERS

Salle Annexe  
Caveau

## Atelier d'échanges « Légumineuses bio en resto co »

*Co-animation:* Pauline Fournis (Ocebio), Cyrielle Mazaleytrat (FILEG), Martin Krier (Civam Bio11), Lara Mornet (FD Civam30) et Lucille Mayeux (Gabb32)

Espace  
Polyvalent  
Richard Saint

## Atelier pratique « Maîtriser son budget en bio local »

*Co-animation:* Lisa Spetz (Apaba), Ludwine Laurette (Bio Ariège-Garonne), Gilles P'lanans (Chambre d'Agriculture des Pyrénées Orientales)

Salle du caveau

## Démonstration cuisine : « Quelles adaptations en cuisine pour réussir sa démarche avec de la viande bio locale ? »

*Animation:* Dounia Silem, SCIC Nourrir l'Avenir



# TABLE-RONDE

## TEMOIGNAGES

« 60% de viandes de qualité en resto co c'est obligatoire\*, et si c'était en bio ? »

# INTRODUCTION et fonctionnement

Vos questions/réactions au:



Lisa: 06 98 72 88 00

# Pourquoi de la viande bio locale?

Le cahier des charges et ses aménités

# C'est quoi la bio?

Un label européen définissant des règles de production à toutes les étapes de vie du produit

Lien au sol, respect du cycle des saisons, rotation des cultures

Contrôle du respect du cahier des charges

Semences certifiées bio, Animaux nourris avec des aliments bio



Interdiction d'utiliser des produits chimiques de synthèse et des OGM

Utilisation de méthodes alternatives : engrais naturels, lutte biologique, homéopathie  
...

Respect du bien-être animal (accès au plein air et aux pâturage, espace minimal, soins préventifs...)

# C'est quoi la bio ? Filières animales

## Prévention - Lien au sol - Respect du bien-être animal



Le cahier des charges favorise la prévention et les traitements alternatifs ...

Sélection de races plus rustiques, adaptées au territoire

Respect du bien-être animal : accès au plein air, pas d'entrave, pas de mutilations (corne, bec, queue), densité en bâtiments modérée (*Ex: 4m<sup>2</sup>/volaille bio vs 17 poulets/m<sup>2</sup> sans label*)

Alimentation 100% bio, sans OGM

Phytothérapie, aromathérapie

Lien au sol: pâturage obligatoire (élevage hors sol interdit) → fixation de Carbone= moindre impact GES, alimentation en majorité produite sur l'exploitation



... aucun traitement antibiotique et antiparasitaire systématique

- ☐ maximum trois traitements curatifs par an max, sinon déclassement de l'animal.
- ☐ seul l'animal malade est traité  
≠ En élevage conventionnel, tout le troupeau est parfois traité en préventif

# Choisir la viande bio = encourager tout un mode de production ayant des impacts bénéfiques pour tous

## Pour les territoires

- L'élevage bio préserve les paysages et la biodiversité
- Pas de monoculture, pas de pesticides de synthèse, des fermes plus diversifiées - 50 % d'espèces en plus, 30% de diversité d'espèces dans les fermes bio (Bengtsson, 2005)
- Les cultures sont diversifiées
- pour le climat: plus de prairies, de fixation de Carbone et moindre impact GES
- Se conjugue avec le tourisme vert

## Pour la santé, car les viandes bio :

- sont plus riches en nutriments, vitamines, oméga 3/6
- *La viande bio contient 23% d'acide gras polyinsaturés en plus et 47% d'oméga 3 en plus. Le lait bio contient 7% d'acides gras polyinsaturés en plus, 56% d'oméga 3 en plus et une teneur plus importante en  $\alpha$ -tocopherol (polyphénol constituant partiellement la « Vitamine E »).*
- réduisent l'exposition des consommateurs et agriculteurs aux pesticides chimiques
- préservent les ressources naturelles (eau, sol, air, biodiversité...)

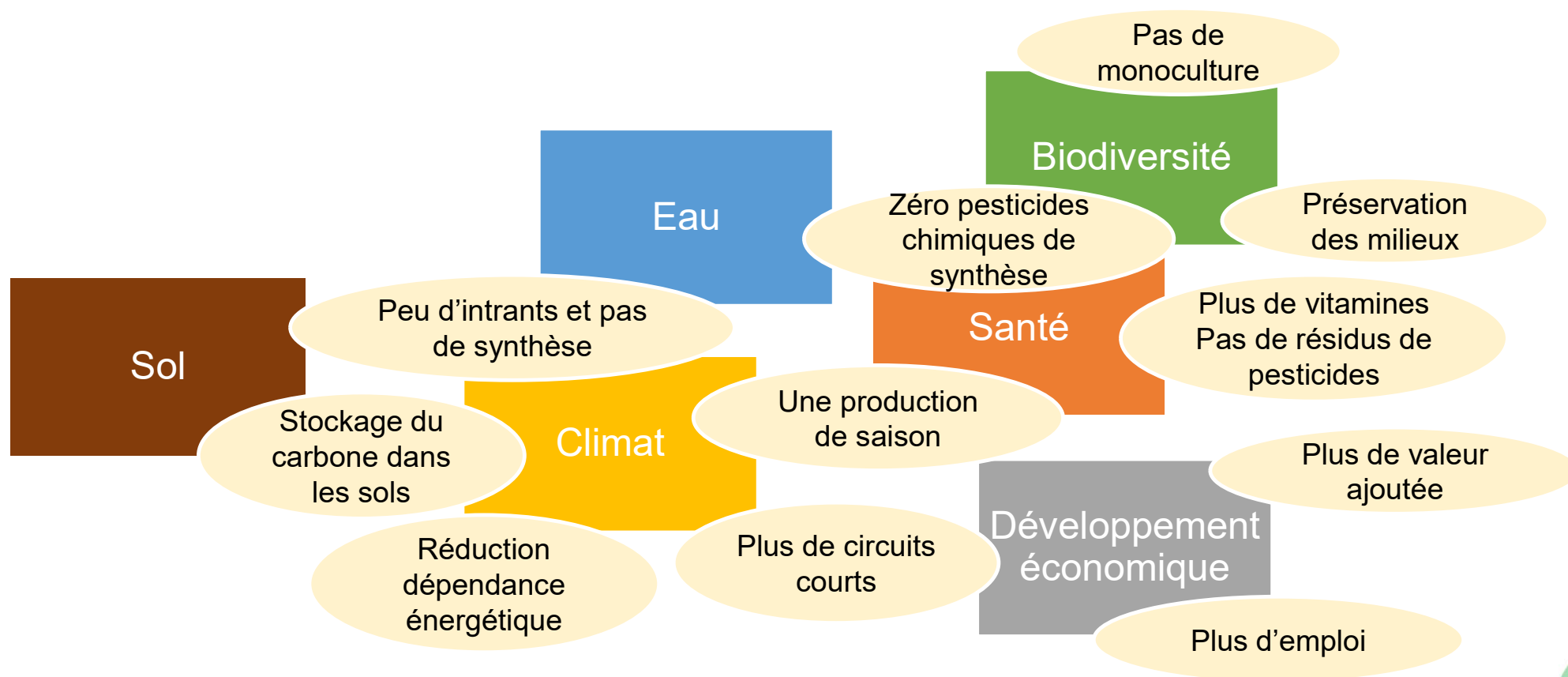
## Pour l'emploi

- Choisir la bio, c'est encourager la création d'emplois : A surface égale, une ferme bio nécessite davantage de main-d'œuvre qu'une ferme conventionnelle (60%)



# Aménités de la bio sur les territoires

---



## Pourquoi la viande bio est plus *chair*\* ?

- Des durées d'élevage plus longues: l'animal reste plus longtemps sur la ferme ce qui augmente son coût de production  
Ex: un poulet conventionnel VS un poulet bio
- Une alimentation 100% bio locale, plus chère que les aliments conventionnels (importés de l'étranger)
- Des coûts de contrôle et de certification assumés par chaque opérateur de la filière (producteur, chevillard, découpeur, boucher)

*\*mais la viande bio, grâce aux conditions d'élevage, est de meilleure qualité et a une tenue de cuisson supérieure à la viande industrielle.*

*Ex: pour le même grammage dans l'assiette, on n'achète plus de kg de viande conventionnelle que bio... donc l'écart de prix se réduit ! Ex: pour le poulet jusqu'à 50% de masse achetée en plus en conventionnel !*

*\*\* direct producteurs*

*\*\*\* inflation moindre*



## Vos questions/réactions au:



**Lisa: 06 98 72 88 00**

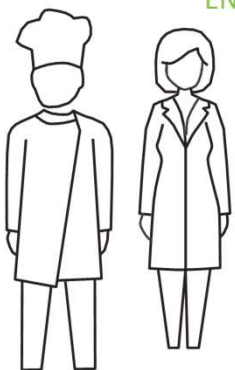
# Ville de Millau & Paysans Bio de l'Aveyron

# Cuisine centrale de Millau

Julien AIGOUY, responsable restauration

## — LA CUISINE CENTRALE —

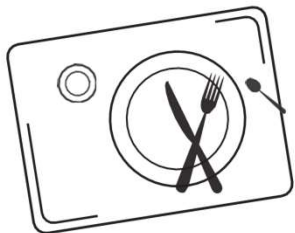
EN QUELQUES CHIFFRES



**20**  
Agents mobilisés

**1 500**

Repas servis  
Quotidiennement



**5**  
tournées  
Portage  
à domicile

**22** satellites

Répartis sur **8 communes**

**730 000 €**

Dépensés en 2023 pour l'achat  
Des denrées alimentaires



# La cuisine centrale de Millau

- ▶ Cuisine centrale : 22 sites - essentiellement des scolaires (+ portage personnes âgées et 2 crèches) -
- ▶ Gestion directe communale
- ▶ Les repas sont préparés sur place / **Liaison chaude**
- ▶ Possibilité de préparer des légumes bruts + surgélation
- ▶ 20 personnes en cuisine/portage (hors personnel de service)
- ▶ Menu à 5 composantes (parfois 4)

Depuis  
**2011**

## Budget

**2,30 euros de coût matière**  
Prix aux familles entre 1 euro et 5,55 euros (taux d'effort appliqué au quotient familial)

## Modalités d'achats:

- Marché public avec 24 lots
- Produits bio sur toutes les familles de produits

**1500** repas/jour

**63 %** de produits bio



# La viande bio

## Démarche engagée depuis 2019-2020

- Viande bio locale: bœuf, veau, jeune bovin, agneau, volailles, porc
- Paysan bio d'Aveyron

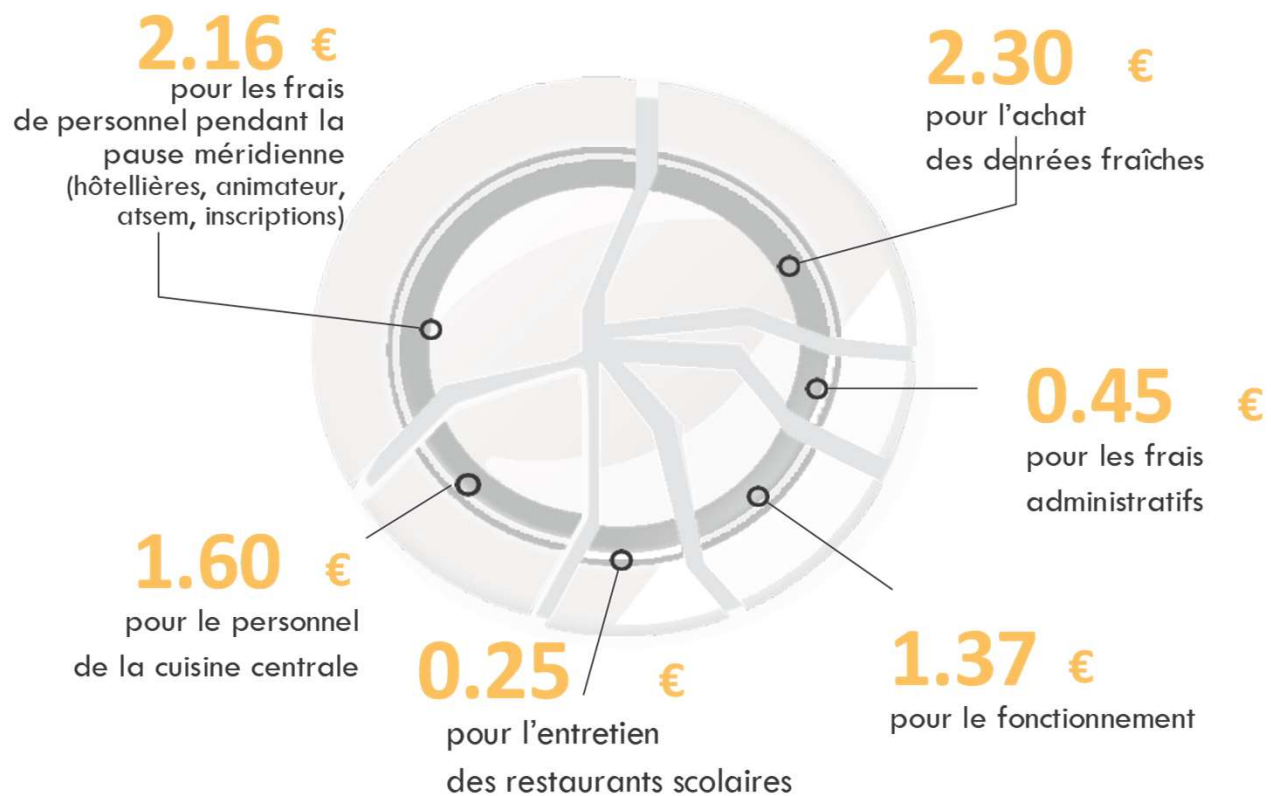


## La maîtrise du coût en viande bio

- Un travail de fond sur le gaspillage alimentaire
- Un menu végétarien + un menu à base d'œufs /semaine ET Un équilibre du coût repas géré sur la semaine
- Une moindre augmentation des prix en viande bio/ viande conventionnelle
- Un travail sur la planification avec les éleveurs
- Une perte de matière en viande bio moindre et une qualité bien supérieure (plus tendre)
- Un lot viande bio dédié et travaillé en termes de critères ( viandes issues d'animaux nés, élevés, abattus dans le même département - échantillonnage - cuisson - moins de pertes)

## — LE PRIX D'UNE ASSIETTE —

Le prix global de revient d'un repas (en 2023) est de **8.13 €**



	Lundi 18	Mardi 19	Jeudi 21	Vendredi 22
ENTREE	Salade verte  et emmental	Salade de lentilles aux petits légumes 	Salade de pâtes   	Pizza aux 4 Légumes 
PLAT	Tajine de poulet 		Omelette   	Aiguillette panée aux céréales
GARNITURE	Choux fleur  en persillade	Brocolis sautés  Torsades   au gatin	Haricots verts  en persillade	Gratin de poireaux 
DESSERT	puree de pomme 	Kiwi 	Clémentine 	puree de pomme 
DIVERS	Pain  	Pain Ferme du Bousquet  	Pain Ferme du Bousquet  	Pain Ferme de Roquecanude  

 Fait maison  Agriculture Biologique  Produit local

	Lundi 30	Mardi 01	Jeudi 03	Vendredi 04
ENTREE	Carottes rapées  persil frais 	Salade de tagliatelles et pois chiche 	Céleri rémoulade 	Salade de mâche et no
PLAT			Blanquette de Jeune Bovin  et petits légumes 	Seiche à la sétoise
GARNITURE	Sauce bolognaise Spaghettis  au beurre	Gratin de choux-fleurs et boulgour	Semoule 	Riz de Camargue  
FROMAGE	Yaourt aromatisé myrtilles  	Crème chocolat  	Camembert 	
DESSERT		Prune 	Poires au sirop	Raisins  
DIVERS	Pain  	Pain Ferme du Bousquet  	Pain Ferme du Bousquet  	Pain Ferme de Roquecanu 

 Fait maison  Agriculture Biologique  Produit local

Vos questions/réactions au:



Lisa: 06 98 72 88 00

# Paysan Bio de l'Aveyron

Annick DEPEE et Emmanuelle GALTIER,  
éleveuses

# Présentation de Paysan Bio d'Aveyron (PBA)

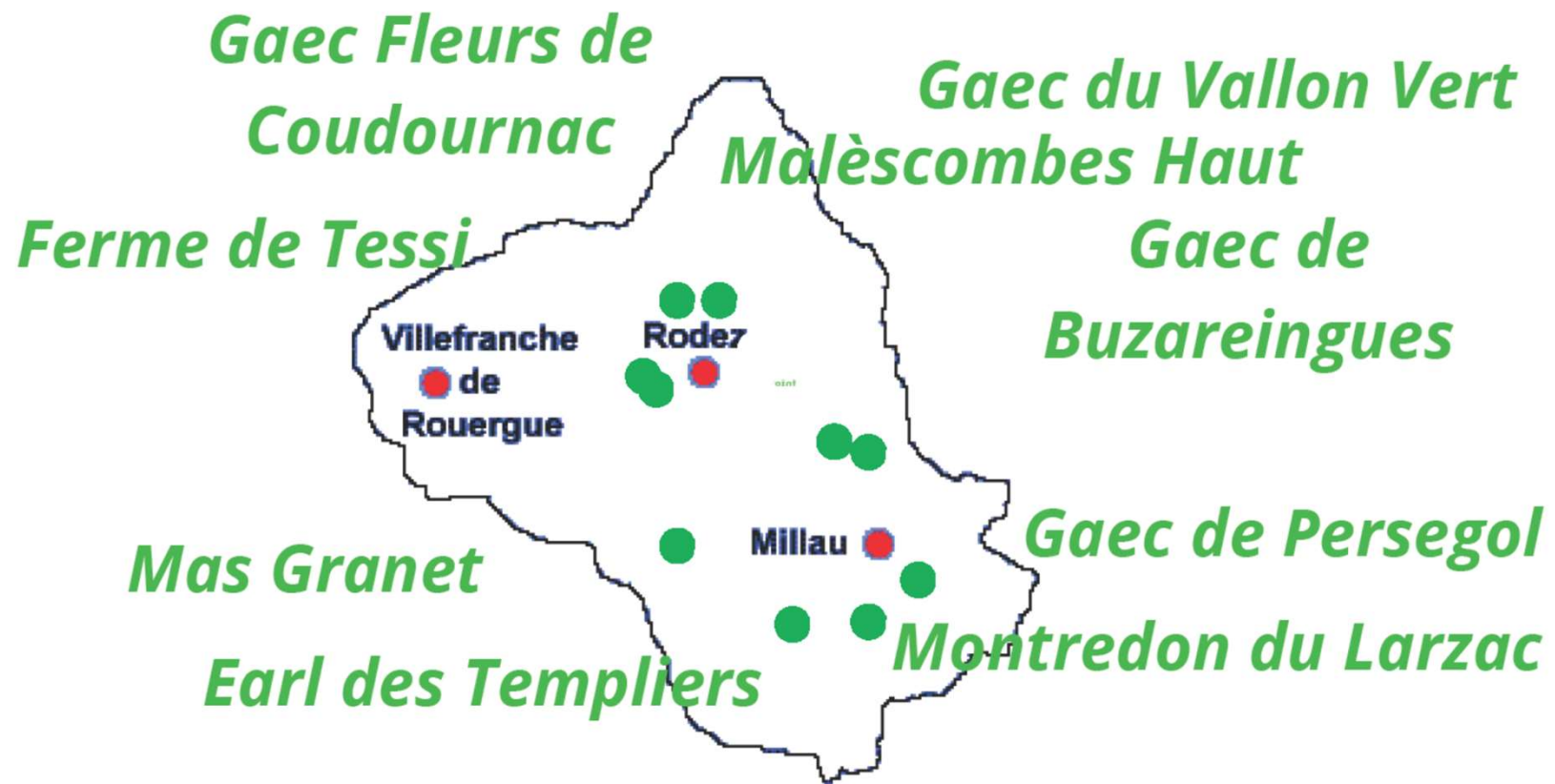


# Présentation de Paysan Bio d'Aveyron (PBA)

---

- ▶ **9 adhérents**
- ▶ **5 productions**
  - ▶ 4 animales : BV (5), OV(1), Porc (1), Volaille (1)
  - ▶ 1 végétale : lentilles (1)
- ▶ **Volonté de :**
  - ▶ Valoriser le label bio
  - ▶ Travailler ensemble, en circuit-court
  - ▶ Répondre aux besoins de la clientèle toute l'année
  - ▶ Valoriser l'intégralité des animaux
  - ▶ Créer de la valeur ajoutée sur nos fermes, et sur l'ensemble du département





## Notre fonctionnement

---

- ▶ Association de producteurs fiscalisée en achat/revente
- ▶ Gouvernance « collégiale », 1 réunion mensuelle entre les administrateurs
- ▶ Pas de main d'oeuvre salariale
- ▶ Partenaires pro. : atelier de découpe de Camarès, abattoirs de Rodez, St Affrique et Quintard, Galdis, APABA, PNRGC, le département et la région
- ▶ Commandes avec planification trimestrielle pour la RHD
- ▶ Livraisons via Galdis et/ou producteur tous les 15 j
- ▶ Bon de livraison et Facturation via un logiciel (Socleo)



# Nos principaux clients



**Cuisines Centrales** de Millau, Rodez et Blagnac (31)

...

**Collèges** à Saint Geniez d'Olt, Séverac le Château, Espalion, la Cavalerie, Pont de Salars, Réquista, Marcillac, Villefranche...

**Lycées** Foch de Rodez, Jean Vigo à Millau, Beauregard à Villefranche

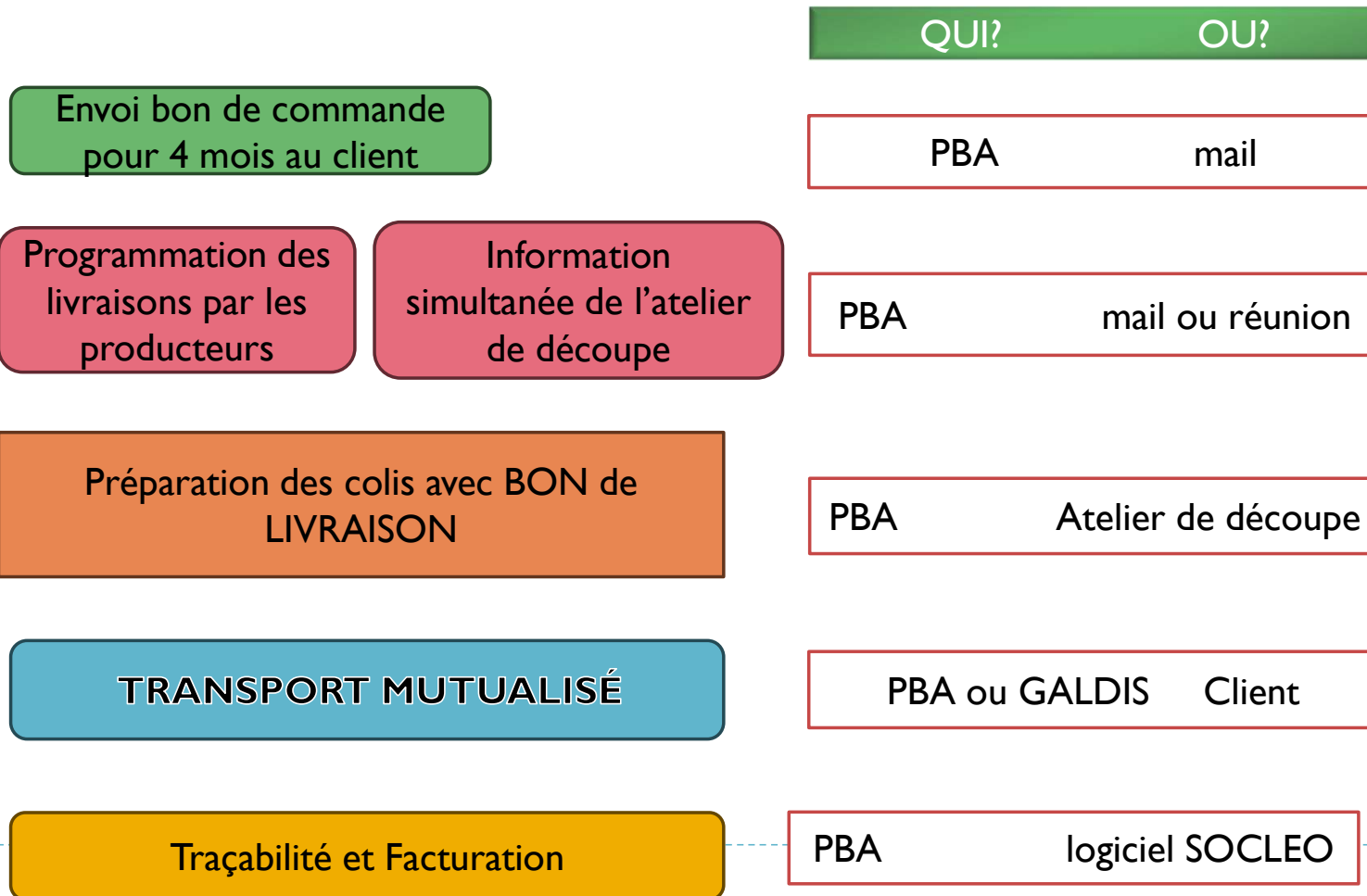


**Restaurant Hôtel** du Causse Comtal

**Biocoops** de Rodez, St Afrique et Villefranche,  
**Magasins Oné Bio**, le Panier du Causse

**Cantines scolaires** de St Rome de Cernon et de Vezins

# Le Process 'Commande/Livraison'



## Focus sur un partenariat durable avec la Cuisine Centrale de Millau

---

- ▶ Client depuis la création de l'association
  - ▶ Principal client depuis 2021
  - ▶ L'appel d'offre a permis de renforcer ce partenariat, d'assurer des volumes pour PBA et un prix « fixe » pour la CC de Millau
  - ▶ Freins :
    - ▶ Lié à une forte volonté politique peut être fragilisé en cas de changement de municipalité
    - ▶ Fixation des prix via l'appel d'offre
    - ▶ L'éclatement géographique des fermes
    - ▶ Un seul atelier de transformation polyvalent
  - ▶ Un engagement fort et pérenne de choisir la qualité dans l'assiette
- 



## Vos questions/réactions au:



**Lisa: 06 98 72 88 00**

# Hôpital de Mende & Les fermiers bio de Lozère

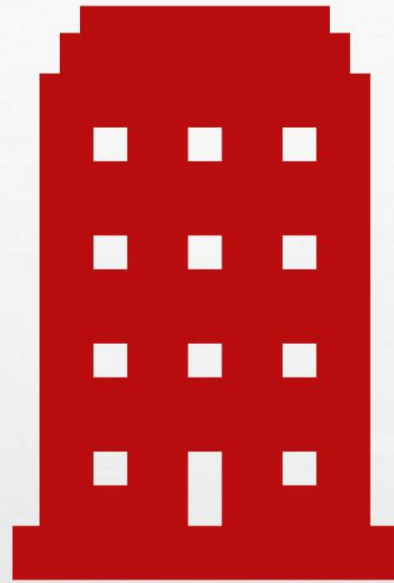
David Morelière, responsable pôle restauration  
Jean-Baptiste Amarger, éleveur bio



## L'HÔPITAL LOZÈRE

**UNE NOUVELLE APPROCHE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE :  
UNE VOLONTÉ POLITIQUE DE VALORISER NOTRE TERRITOIRE**



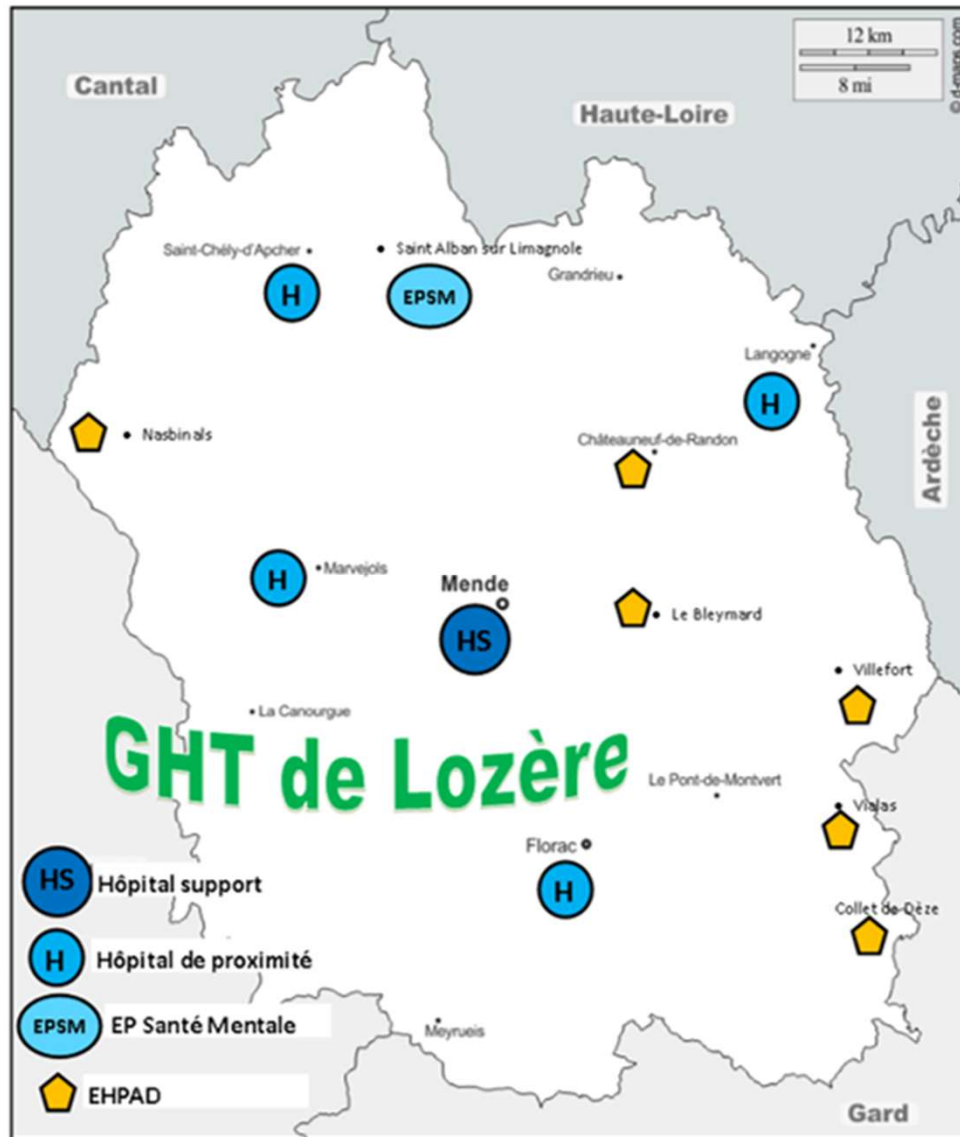


# **PRÉSENTATION DES ÉTABLISSEMENTS DU GROUPEMENT D'ACHAT**



# GHT 48

## GROUPEMENT HOSPITALIER DE TERRITOIRE



# LE GHT 48 :

✓ **6 cuisines centrales avec un agrément sanitaire**

🏠 **7 cuisines dédiées aux EHPAD**

🎆 **Un nouveau marché alimentaire du 1<sup>er</sup> janvier 2025, au 31 décembre 2028**

🍴 **1 000 000 de repas par an distribués**

📄 **Un marché alimentaire de 12 000 000 € pour 4 ans**

**GROUPEMENT**  
**D'INTÉRÊT**  
**PUBLIC (GIP)**

**CUISINE**  
**CENTRALE**  
**MENDE**

**CRÉATION LE 1<sup>ER</sup> AOÛT 2023 : RÉINTERNALISATION DE LA CUISINE CENTRALE DE L'HÔPITAL LOZÈRE (QUI ÉTAIT EN GESTION CONCÉDÉE DEPUIS 26 ANS).**

**PRODUCTION DE 1 400 REPAS/JOUR POUR SERVIR :**

- 7 ÉCOLES PUBLIQUES DE LA VILLE (LIAISON CHAUDE)
- 3 CRÈCHES (MENDE ET BADAROUX) (LIAISON CHAUDE)
- 2 EHPAD RATTACHÉS À L'HÔPITAL LOZÈRE (LIAISON FROIDE)
- LES SERVICES DE SOINS DE L'HÔPITAL LOZÈRE (LIAISON FROIDE)
- LE SELF DU PERSONNEL HOSPITALIER (LIAISON FROIDE)
- UNE RÉSIDENCE POUR PERSONNE ÂGÉE (LIAISON FROIDE)
- UNE AUBERGE DE JEUNESSE (LIAISON FROIDE)

# UNE RENCONTRE :

- JEUDI 18 AVRIL 2024, ÉTAIT PRÉSENT :

- CHAMBRE D'AGRICULTURE DE LOZÈRE
- AGRICULTEURS
- MARAÎCHERS
- REPRÉSENTANT DU GIP
- REPRÉSENTANT DU GHT

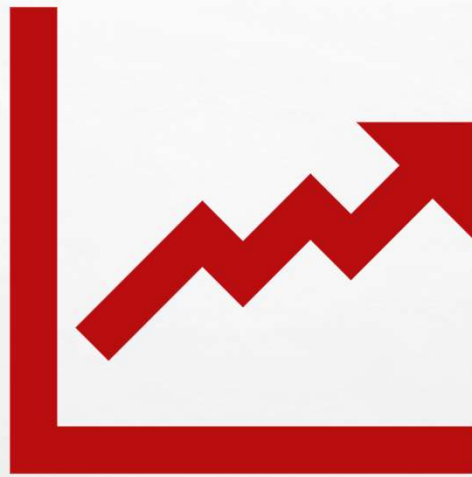
- SUJETS ABORDÉS :

- LES BESOINS PRÉVISIONNELS DU GHT,
- LES POSSIBILITÉS DE PRODUCTION POUR LA LOZÈRE,
- LA LIVRAISON SUR CHAQUE CUISINE.

- IDÉES PARTAGÉES :

- CRÉATION D'UNE ASSOCIATION D'ÉLEVEUR / PRODUCTEUR POUR RÉPONDRE À PLUSIEURS SUR UN MARCHÉ PUBLIC





# **NOS ACTIONS**

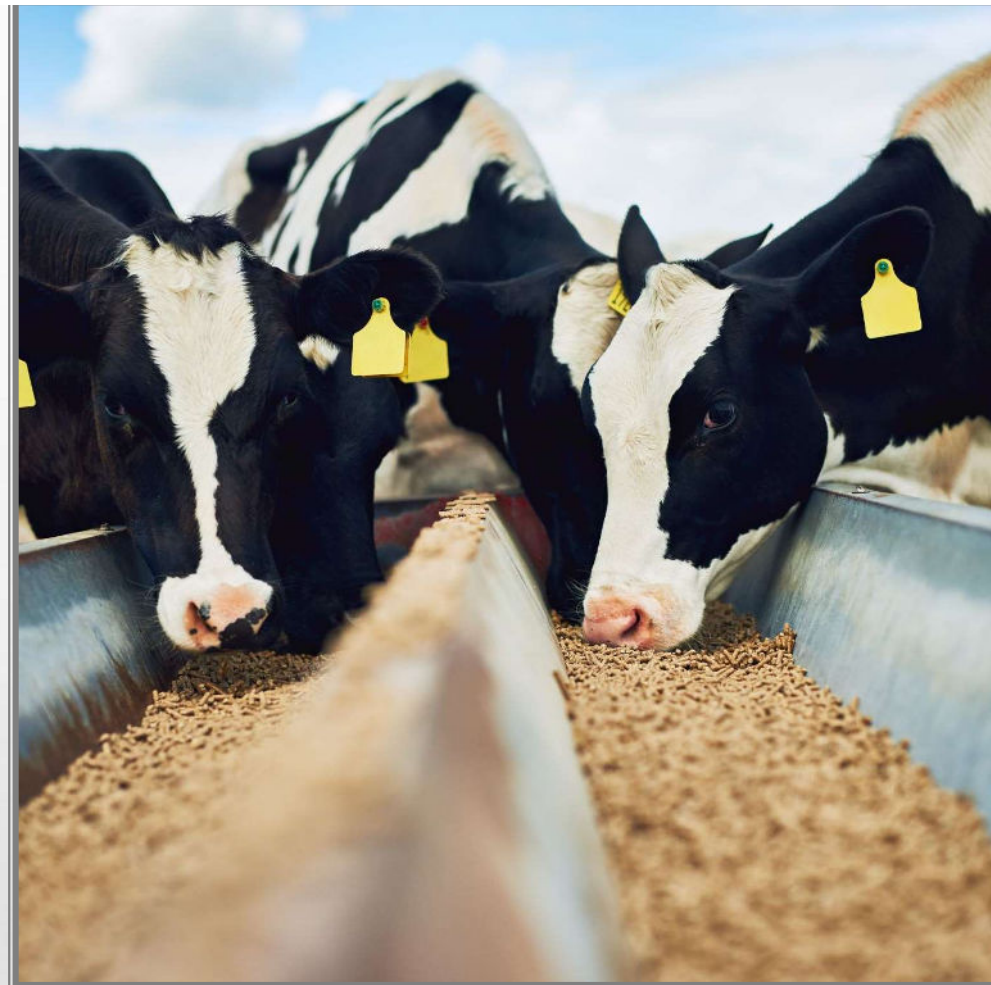
- **MARCHÉ PUBLIC**
- **INVESTISSEMENT MATÉRIEL**
- **FORMATION**



# MARCHÉ PUBLIC

- ❖ 1ÈRE ÉTAPE EN 2023 : SOURCING DES PRODUCTEURS EN PRIORITÉ SUR LA VIANDE BIO, LE LAIT ET LA FARINE
- ❖ 2ÈME ÉTAPE : UN NOUVEAU MARCHÉ S'EST CONSTRUIT AVEC LA CA48 POUR APPUYER LE SOURCING ET ACCOMPAGNER LES AGRICULTEURS.
- ❖ 36 LOTS DE CRÉER DONT 6 LOTS UNIQUEMENT POUR LE BIO
  - 1 POUR LA VIANDE BOVINE BIO
  - 1 POUR LA VIANDE PORCINE BIO
  - 1 POUR LES LÉGUMES BIO
  - 1 POUR LES YAOURTS BIO
  - 1 POUR LES FROMAGES BIO
  - 1 POUR LE PAIN BIO

NB : TOUS NOS LOTS DEMANDENT UN MINIMUM DE 20% DE PRODUITS BIO



**LES  
INVESTISSEMENTS  
MATÉRIELS POUR  
FACILITER LE  
TRAVAIL DE  
PRODUITS FRAIS**



- 1 NOUVELLE PARMENTIÈRE
- 1 NOUVEAU COUPE-LÉGUMES
- 2 FOURS CONNECTÉS ADAPTÉS POUR LA CUISSON LONGUE DE NUIT (VIANDES ET LÉGUMINEUSES)
- 2 SAUTEUSES CONNECTÉES ADAPTÉES POUR LA CUISSON LONGUE DE NUIT, DONT UNE À PRESSION
- 1 MARMITE À BRAS ROTATIF
- 1 TAMIS À COMPOTE
- 1 BATTEUR - MÉLANGEUR



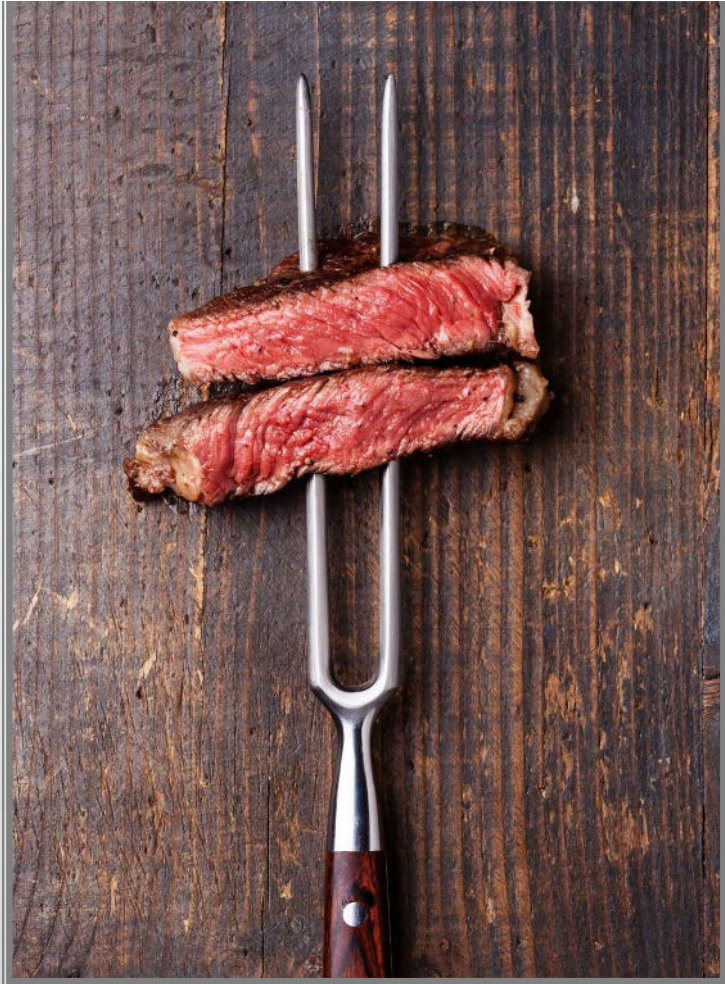
## ***LES FORMATIONS DISPENSÉES EN 2023 / 2024***

- LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE : 2 JOURS
- LA CUISSON BASSE TEMPÉRATURE : 4 JOURS
- LES REPAS VÉGÉTARIENS : 2 JOURS
- LA SANTÉ DANS L'ASSIETTE : 2 JOURS
- LES TEXTURES MODIFIÉES : 2 JOURS
- LE SERVICE À L'ASSIETTE (DRESSAGE- PRÉSENTATION) : 2 JOURS



**NOS PREMIERS RESULTATS**





## ***SUR LA PREMIÈRE ANNÉE D'OUVERTURE :***

- UN COÛT DENRÉE GLOBAL À 2,80 € HT POUR DES MENUS À 5 COMPOSANTES LE MIDI ET 4 LE SOIR
- **17% DE BIO** (PRINCIPALEMENT PAIN, FARINE, LAIT, YAOURT ET VIANDE BOVINE)
- **25% DE SIQO** (PRINCIPALEMENT FROMAGE, VOLAILLE ET LENTILLE)

**L'AVENIR**





- DÉVELOPPER LES APPROVISIONNEMENTS BIO POUR LES LÉGUMES
- CRÉER UNE FILIALE LOCALE BIO POUR LES LÉGUMINEUSES (EN PLUS DE LA LENTILLE)
- RENFORCER NOTRE « FAIT MAISON » (BOUILLON, JUS, PURÉE DE FRUITS, ...)
- PASTEURISATION (TEXTURE MIXÉE ET HACHÉE + PURÉE DE FRUITS)
- RÉFLEXION SUR LA LIAISON SURGELÉE

## VOS QUESTIONS/RÉACTIONS AU:



Lisa: 06 98 72 88 00



# Les fermes Bio de Lozère

Mercredi 27 novembre 2024

[lozere.chambre-agriculture.fr](http://lozere.chambre-agriculture.fr)



## ➤ L'association

---

- Association créée en 2020 et regroupant 7 exploitations de Lozère, ayant pour objectif de développer la commercialisation de jeunes bovins bio
- Circuits de commercialisation : Restauration collective et commerciale, GMS, magasins spécialisés bio et particuliers
- Fonctionnement : l'association facture la viande à ses clients, règle les frais de transformation, de livraison et paye l'animal à l'éleveur
- Organisation : chaque membre contribue à la prospection commerciale, la planification, la logistique, la facturation, les livraisons,...



## Les produits

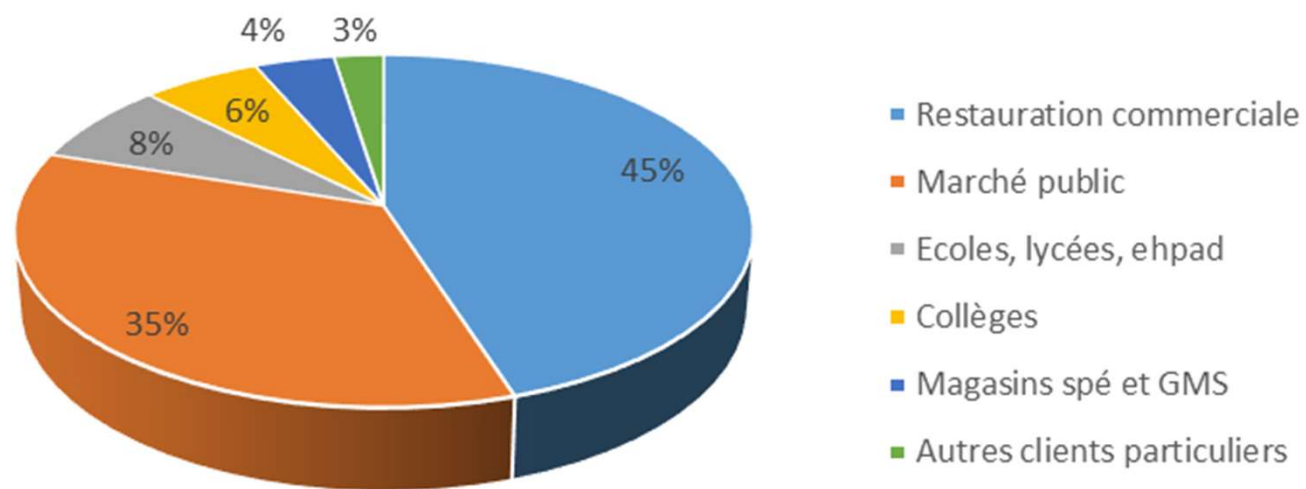
- Environ 70 jeunes bovins mâles et femelles par an (moyenne de 215 kg de carcasse)
- Gamme de produits :
  - Colis pour les particuliers (« classique » ou à griller),
  - A la demande pour les autres clients : Bourguignon, rôti, tranche en conditionnement de 1 à 5 kg, steaks hachés surgelés,...
  - Conserves et terrines



## ➤ Répartition des clients

---

Ventilation du CA par catégorie de clients



■ 39 clients réguliers

# Zoom restauration collective

## Fonctionnement :

- Commandes 3 semaines en amont,
- Livraison tous les mois principalement assurée par un transporteur,
- Capacité d'adaptation de l'association en volumes / catégories

### Les +

- C'est valorisant de savoir où notre viande de qualité sera consommée notamment auprès d'un jeune public,
- Débouché régulier avec des volumes intéressants,
- Les Marchés publics sont sécurisants et apportent de la visibilité,
- Les équipements des cuisines (cuisson basse température) permettent de valoriser notre viande,
- Certains cuisiniers ou responsable appro sont tournés vers la qualité, ce qui facilite forcément les échanges,
- Notre prestataire de découpe nous apporte la souplesse pour conserver l'équilibre carcasse (surgélation, viande hachée, plats cuisinés)

### Les -

- Débouché qui nécessite une trésorerie conséquente (délais importants entre le paiement des frais et les entrées d'argent)
- Budget contraint des collectivités qui limite le nombre de commandes,
- Les Marchés publics limitent l'augmentation des prix de la viande (qui ne compense pas forcément l'inflation)
- La réponse à un Appel d'offre demande du temps,
- Trouver d'autres clients qui valorisent les morceaux nobles pour atteindre l'équilibre carcasse.

**Le conseil : créer et garder le lien avec les cuisiniers pour conserver la relation de confiance!**

## Vos questions/réactions au:



Lisa: 06 98 72 88 00

# Collèges du Lot & Eleveurs bio du Lot

Mathilde RECOUVROT, animatrice Bio46  
Cindy RIVES, éleveuse

# Groupement commande bio des collèges du Lot

**Contexte :** des idées reçues sur la viande bio en RHD

- Irrégularité de l'offre
- Répartition de l'équilibre matière
- Prix jugé trop élevé

**Objectif :** Réussir à lever les freins pour introduire régulièrement et durablement de la viande bio dans les cantines des collèges

**Comment :**

- Planification de commande
- Répartition de la matière et du coût

**3 « groupes » d'acteurs :**

- Acheteurs : gestionnaires et chefs de cuisines des collèges
- Producteurs : producteurs de différentes filières autour des établissements
- Coordinateurs : Bio 46 et le département du Lot



# Coordination : Bio 46 et le département du Lot

Lien entre producteurs et chefs de cuisine : besoins/contraintes de chacun



- **Bio 46** : Organise la planification des commandes avec les chefs de cuisine et les producteurs. Les dates de livraison de la viande sont fixées avec les éleveurs selon leurs dates d'abatage, puis ces dates sont proposées aux collèges.

## 2 planifications sur l'année :

- 1 en Septembre pour la période septembre – décembre
- 1 en Janvier pour la période janvier – juin

## 2 rencontres avec les chefs de cuisine/an

- 1 en septembre pour sonder les produits qu'ils souhaitent et les quantités selon leurs effectifs de l'année
  - 1 en mai – juin pour le bilan de l'année
- **Département du Lot** : subventionne une partie de l'achat bio et local des collèges (via un répertoire et une charte départementale)

**PRODUIT LOCAL ET DE QUALITÉ**  
compatible loi Egalim et loi Climat et Résilience



**Répertoire des fournisseurs locaux**  
Mai 2024

Application conforme à la **Charte de qualité des produits du Lot**





**Bio46**  
Les Bio du Lot

# Concrètement, ça ressemble à ça :

1 : En fin d'année scolaire et à la rentrée on fait le bilan et évalue les besoins pour le prochain semestre

Producteur	Collège	Produits	Quantité	Prix	Jour de livraison	Détail	Sem 36	Sem 37	Sem 38	Sem 39	Sem 40	Sem 41	Sem 42	Vacances		Sem 45	Sem 46	Sem 47	Sem 48	Sem 49	Sem 50	Sem 51	Sem 52
Serge Bley - EARL Bley	Martel	veau	48kg	17€ ht /kg																			
Serge Bley - EARL Bley	Vayrac	veau	45kg	17€ ht /kg																			
Serge Bley - EARL Bley	Souillac	veau	75kg	17€ ht /kg																			
Serge Bley - EARL Bley	Martel	Bœuf	48kg	16€ ht /kg																			
Serge Bley - EARL Bley	Vayrac	Bœuf	45kg	16€ ht /kg																			
Serge Bley - EARL Bley	Souillac	Bœuf	25kg	16€ ht /kg																			
Aline Barthès - Mangez lotois	Martel	Yaourt parfumé	380 u	0,59€ / u	Jeudi	Parfums et quantité à valider avec le chef de cuisine la semaine qui précède																	
Aline Barthès - Mangez lotois	Vayrac	Yaourt parfumé			Jeudi																		
Aline Barthès - Mangez lotois	Souillac	Yaourt parfumé	180 à 220 u	0,59€ / u	Jeudi	Parfums et quantité à valider avec le chef de cuisine la semaine qui précède																	
Serge Bley - EARL Bley	Martel	Lentilles vertes	60kg			conditionnement 10kg																	
Serge Bley - EARL Bley	Vayrac	Lentilles vertes	45kg																				
Serge Bley - EARL Bley	Souillac	Lentilles vertes	25kg																				
Alban Capy - Bio loc du Val	Martel	Pomme de terre	300kg	1,6€ / kg	Mercredi																		
Alban Capy - Bio loc du Val	Vayrac	Pomme de terre	70kg	1,6€ / kg	Mercredi																		
Alban Capy - Bio loc du Val	Souillac	Pomme de terre																					
Aurore Verihac - Gaec des Cavadois	Martel	Porc	48kg	14€ ht / kg																			
Aurore Verihac - Gaec des Cavadois	Vayrac	Porc	45kg	14€ ht / kg																			
Aurore Verihac - Gaec des Cavadois	Souillac	Porc	25kg	14€ ht / kg																			

2 : Demande aux éleveuses les dates de dispo des viandes

3 : on répartit les produits le calendrier selon les besoins

4 : On valide les dates et quantités avec les chefs de cuisine

5 : Les producteurs appellent la cuisine une semaine avant la livraison prévue pour confirmer et organiser la logistique

# Le groupe acheteur



## Etablissements :

Souillac 220 repas/j – 3 en cuisine – 2,1€

Martel 450 repas/j – 4 en cuisine – 1,9€

Vayrac 420 repas/j

L'année dernière le collège de Vayrac a été remplacé par le restaurant d'enfant de St Cère : 250 repas/j

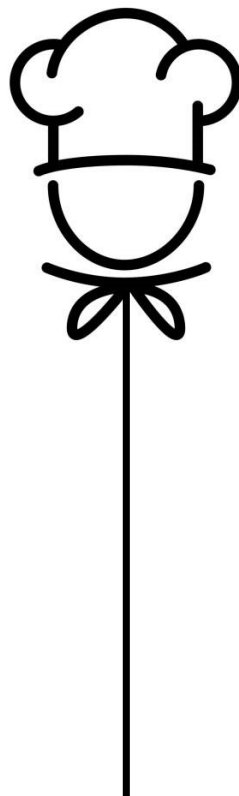
**Problématique** : Turn over régulier des chefs de cuisines qui menace la pérennité du projet.

Si un établissement arrête, il faut qu'il soit remplacé rapidement pour garder cet équilibre

# Retour chefs de cuisine

## + Avantages

- Contact avec les producteurs : meilleure compréhension de leurs besoins/contraintes
- Accès à une viande bio et locale de façon simple avec un cadre défini
- Vente directe, pas d'intermédiaire
- Une qualité de viande supérieure
- Une valorisation de l'origine au self et dans les menus sur les outils de communication



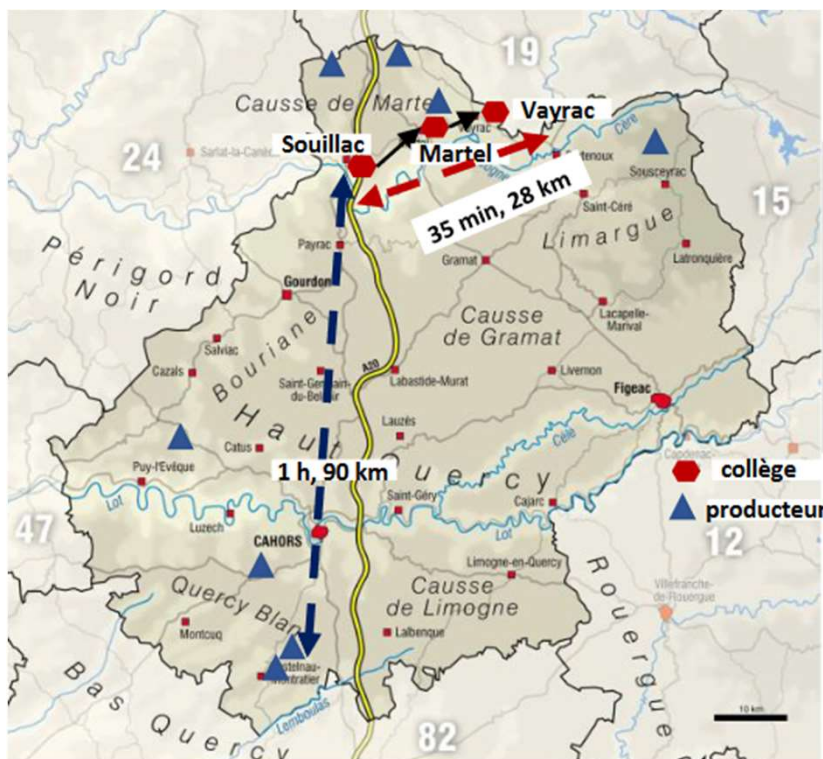
## - Inconvénients

- Prix élevé, pas de mise en concurrence (gré à gré)
- Dates de livraison figées et espacées



# Agriculteurs

Groupes d'éleveurs du début du projet : Cindy, Serge, et Aurore.  
Puis de nouveaux producteurs sont arrivés en fonction des demandes de produits des collèges.



YAOURTS BIO  
Ferme des Auques- Aline BARTHES  
Les Auques 46230 MONTOUMERC  
06 42 71 25 28



VEAU BIO  
Cindy RIVES  
Place du Foirail 46190 TEYSSIEU  
06.75.60.08.27  
rives\_cindy@yahoo.fr  
<https://lafermedupilou.fr/>



BOEUF ET LENTILLES BIO  
Serge BLEY  
Earl BLEY - LD Valadié 46250 POMAREDE  
06.89.63.12.89  
severine.serge46@orange.fr



PORC BIO  
GAEC des Cavadous - Aurore Verlhac  
Le Bourg 46600 SARRAZAC  
06.76.95.46.34  
aurore.verlhac@orange.fr



POULET BIO  
GAEC des Demois'Aïles  
Jean-Luc GUTIERREZ et Aurélie DEHIER  
Sangou 46110 STRENQUELS  
06.13.94.30.62  
dehier.aurelie@neuf.fr



POMME DE TERRE  
Gaec bio loc du Val - Alban capy  
11 route des bois, 46300 PAYRIGNAC  
06 18 11 37 44



# Présentation Ferme du Pilou



## Mon exploitation

- Mai 2017 création de la ferme (porcin & bovin)
- Aujourd'hui 27ha/ 2,5 UTH/ 12 vaches

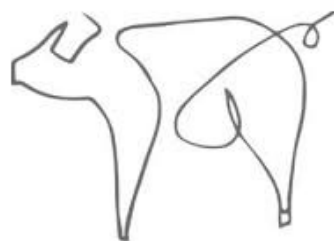
## Fonctionnement du groupement de commande

- 10 veaux par an / 5 découpes
- dates de livraisons choisies en fonction des naissances (peu de marges)
- Volume de 70 à 120 kg pour les collègues (le reste aux particuliers)
- Appel des chefs j-15 : Quel jour la viande est cuisinée pour adapter le jour de livraison (dlc 15j car mise sous vide en poche de 5kg)
- Morceaux : sauté et rôti principalement possible saucisse. Plus d'escalopes, demandent trop de temps pour le piecage au bon grammage.
- Tournée de 2h30 environ départ ferme retour ferme sinon un peu moins quand on part du labo.

# Retour producteurs

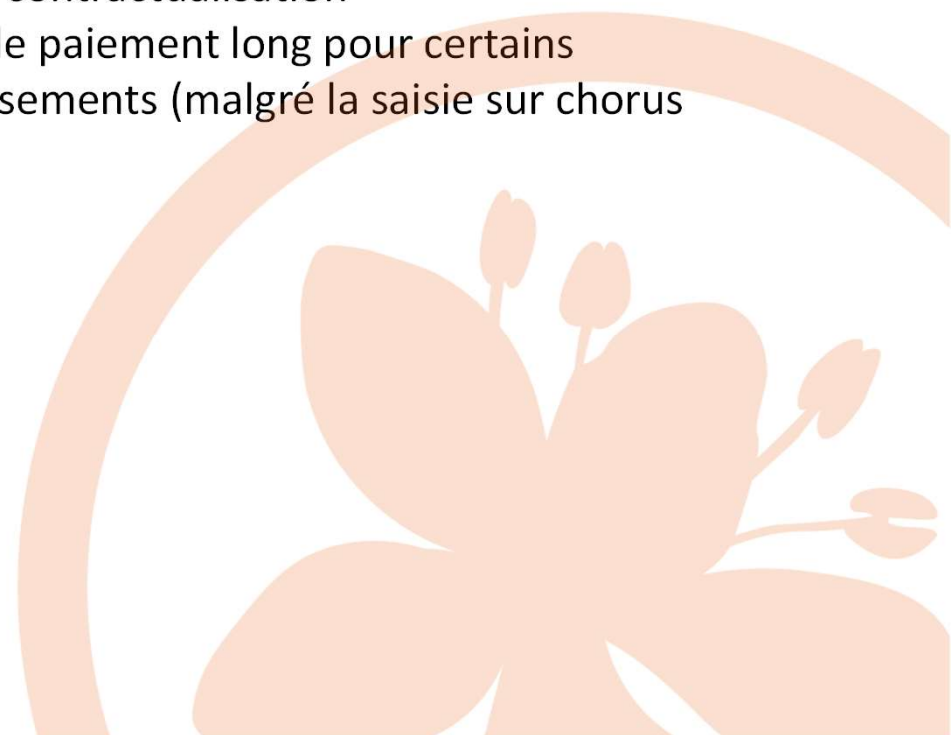
## + Avantages

- Facilité d'écoulement
- Planification anticipée
- Equilibre carcasse
- Régularité de commande
- Proximité des établissements



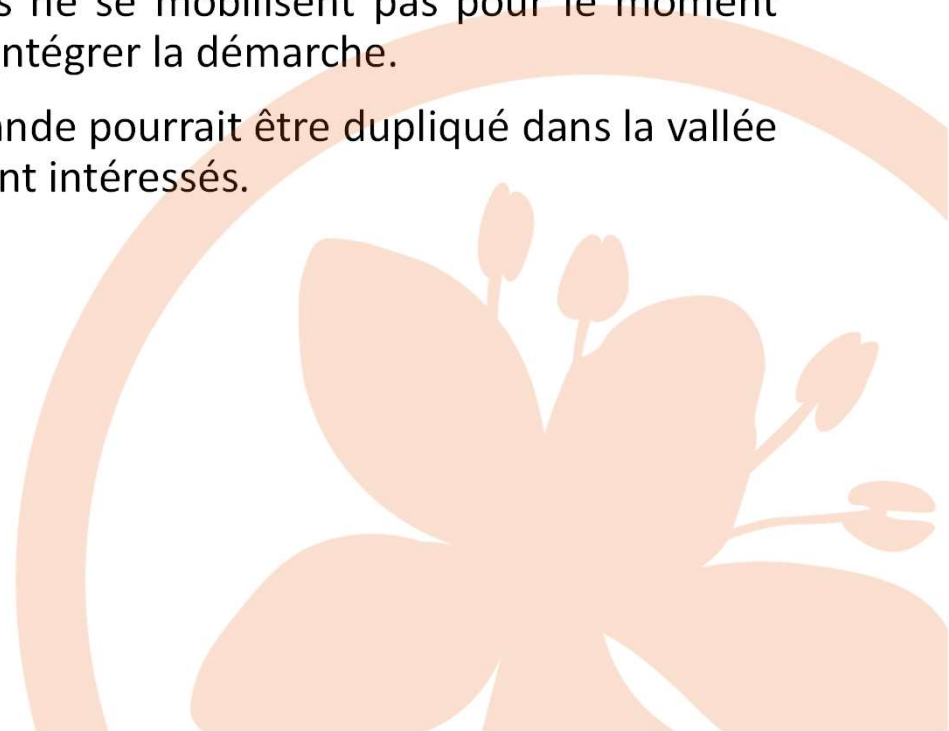
## - Inconvénients

- Pas de contractualisation
- Délai de paiement long pour certains établissements (malgré la saisie sur chorus pro)



# Pistes pour l'avenir...

- **Communication** : Court métrage retour d'expérience pour l'année 2025
- **Evolutions** : Depuis 2024 ouverture à d'autres établissements : Proposition à d'autres cantines d'intégrer le groupement de commande, les communes ne se mobilisent pas pour le moment mais un chef de cuisine privé (CEA) serait intéressé pour intégrer la démarche.
- **Duplication** : Le même format de groupement de commande pourrait être dupliqué dans la vallée du Lot où 3 collèges (Luzech, Prayssac et Puy Leveque) sont intéressés.



## Vos questions/réactions au:



Lisa: 06 98 72 88 00

# Merci de votre attention et à votre tour...!

## Contacts RHD bio - IBO

Magali Ruello

[magali.ruello@bio-occitanie.org](mailto:magali.ruello@bio-occitanie.org)

Nancy Faure

[nancy.faure@interbio-occitanie.com](mailto:nancy.faure@interbio-occitanie.com)

Des ressources:

<https://www.interbio-occitanie.com/developper-son-activite/introduire-des-produits-bio-en-restauration-collective/>



# ATELIERS

Salle Annexe  
Caveau

## Atelier d'échanges « Légumineuses bio en resto co »

*Co-animation:* Pauline Fournis (Ocebio), Cyrielle Mazaleytrat (FILEG), Martin Krier (Civam Bio11), Lara Mornet (FD Civam30) et Lucille Mayeux (Gabb32)

Espace  
Polyvalent  
Richard Saint

## Atelier pratique « Maîtriser son budget en bio local »

*Co-animation:* Lisa Spetz (Apaba), Ludwine Laurette (Bio Ariège-Garonne), Gilles P'lanans (Chambre d'Agriculture des Pyrénées Orientales)

Salle du caveau

## Démonstration cuisine : « Quelles adaptations en cuisine pour réussir sa démarche avec de la viande bio locale ? »

*Animation:* Dounia Silem, SCIC Nourrir l'Avenir





# Video IBO

La bio en resto co – stop aux préjugés  
Idée reçue: « la bio c'est trop cher »

<https://www.youtube.com/watch?v=CAp0I8H6e5M&list=PL2LOLZtSpoLWs4GCb3jneht3ScjUJBeU&index=2>