



NOTES sur les témoignages du matin

(compléments du support diaporama)

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

Rédaction: Lucile Mayeux (Bio du Gers) et Ludwine Laurette (BAG) - relecture Magali Ruello, coordinatrice RHD bio Occitanie

Introduction

Seulement 6.2% des approvisionnements en resto co est en bio en 2023 => à développer
La loi Egalim et la loi climat et résilience est un bon levier pour le développement de la bio en resto co
La resto co permet de développer le volet social, pour tous et donc permet que la bio soit pour tous

> Pourquoi de la viande bio locale ?

Le cahier des charges et ses aménités, quel réel surcoût ?

La bio ? cahier des charges européen, avec des contrôles

Effets positifs :

- lien au sol, respect des cycles de saison, rotation des cultures
- respect et bien-être animal, plein air, prévention par homéopathie, traitement médicament limité (3 traitements/an)
- pas de produits chimiques de synthèse, lien avec l'environnement

Choisir bio, c'est aussi soutenir le territoire, et meilleure pour la santé (plus de nutriments)

Mais c'est plus cher (mais pas toujours : cf approvisionnements directs): il y a le coût des contrôles en plus, la durée de l'élevage est plus longue, l'alimentation bio plus chère...

TEMOIGNAGES Aveyron

Julien Aigouy : responsable cuisine centrale Millau

<https://www.millavois.com/2023/10/18/millau-la-cuisine-centrale-laureate-des-victoires-des-cantines-rebelles/>

Chiffres de la bio : 63% des produits sont bio, ¾ en bio et local pour 1500 repas, 8 communes avec 20 agents

Appro en marché public : 24 lots différents , produits bio sur toutes les familles

Engagé depuis env. 10 ans. En prestation pour des communes extérieures grâce notamment à l'attribution de l'aide ma-cantine à 1€ par ces communes (Il n'est pas obligatoire d'avoir un service de restauration dans chaque commune, mais c'est un plus sur la commune et c'est ce qu'a choisi Millau. Cette cuisine centrale est gérée par la municipalité de Millau et est en convention avec les autres communes.)

Il y a une tarification sociale et choix du taux d'effort, c'est à dire que chacun paye un prix différent en fonction de son quotient familial, ce ne sont pas des tranches de tarifs

Coût denrées : 2,30€. Coût repas : 8,13€ (VS moyenne nationale : 8,70€) Frais du personnel : 2.16€



Forte implication du personnel de restauration, notamment en charge du service

Adaptation des grammages à l'âge : 3 grammages différents (maternelle, élémentaire, adulte)

Comment s'est passé la démarche d'introduction de produits bio et en particulier en viandes bio ?

Pour trouver de la viande bio, il s'est rapproché d'éleveurs : les agris se sont regroupés en asso : paysan bio d'Aveyron

C'est la cuisine qui s'est adaptée pour pouvoir utiliser les produits locaux bio frais : cuisson différente (de nuit, à basse température), nouveaux équipements...

Cette adaptation a aussi permis d'avoir une viande plus tendre et moins de pertes

90% de la viande est bio et locale sauf pour certaines spécificités

Concernant le menu alternatif, le but est d'arrêter de consommer des produits ultra-transformés et de consommer mieux

Maîtrise des coûts : travail sur la réduction du gaspillage alimentaire, 1 à 2 menus alternatifs faits-maison/semaine, produits locaux favorisés, ponctuellement menus à 4 composantes

Paysan bio d'Aveyron

<https://www.paysansbioaveyron.fr/>

9 adhérents (9 fermes), 5 productions (Bovin Viande, Ovin Viande, Porc, Volaille : poulet disponible entier et découpé., lentilles)

A été créée pour valoriser le jeune bovin à la base et maintenant le but est de valoriser la production en circuit court et le label bio + pour travailler ensemble afin de pouvoir fournir à tout moment

Association fiscalisée en achat/revente (pour le moment que de la vente, pas d'achats)

Gouvernance collégiale = 1 réunion mensuelle

Que du bénévolat, très chronophage

Partenariat avec abattoirs, ateliers de découpe, APABA, PNRGC, le département et la région

Commande et planification trimestrielle pour la RHD. Livraison tous les 15j.

Transport via Galdis : <https://dev.galtier.bleu-digital.fr/secteurs-activite/galdis>

Les producteurs livrent aussi, font des bons de livraison, gèrent les n° de lot

Les clients sont : biocoop, 1 restaurant, resto co (cuisines centrales, collèges, lycée) : la resto co représente 85% de leur chiffre d'affaires et 90% de leur volume. Secteur restau co=85% du CA (2023 : CC Millau=90 000€ de CA/40% du CA).

Equilibre carcasse : développement de l'approvisionnement de magasins et vente directe.

Intérêt = bon de commande pour 4 mois en resto co, ce qui permet de programmer la livraison et d'anticiper pour informer l'atelier de découpe

Les freins = la municipalité porte ce projet, donc si changement de municipalité, il peut ne plus avoir de soutien

Le prix est figé pour 3 ans sur les marchés publics

Valorisation que de certains morceaux de viande = équilibre matière difficile

TEMOIGNAGES Lozère

Hopital de Lozere



1400 repas/j

08/2023 : passage dans un délai court (3mois) de la cuisine centrale en régie (gestion concédée pendant 26ans) > création d'un AO + d'un nouveau GHD

Menu identique pour tous les publics (crèche, scolaire, EPSM, EHPAD, hôpitaux)

Liaison chaude : écoles, crèche. Liaison froide pour les autres publics

1 livraison/jour pour tous les satellites

36 lots dont 6 lots uniquement bio

Démarche qui a nécessité de l'investissement pour du nouveau matériel : batteurs, cuisson basse température

A démarré il n'y a pas longtemps (4 mois) et 17% de bio : bon démarrage

Introduction de viande bio locale : seulement sous forme de sauté car la livraison en liaison chaude doit être > 63°C.

Maîtrise du budget : diminution voire suppression des produits transformés (ex : bouillon à partir de carcasses), augmentation du fait-maison, utilisation de vaisselle réemployable en EHPAD, menu identique pour tous les publics (textures modifiées comprises). Adaptation des grammages

Leviers : Rencontre avec plusieurs acteurs locaux (CA, producteurs) pour créer des lots spécifiques, investissements dans du matériels/équipements de cuisine. Formation du personnel + Adaptation du service, notamment via service à l'assiette. Forte volonté/implication de la direction de l'EHPAD. Pr pouvoir avoir du local, astuces de choisir des critères particuliers comme « zone de montagne » Dans le futur proche, développer appros maraichers, créer une filiale locale de légumineuse, faire du bouillon « fait maison », valider la pasteurisation pr conserver les compotes, faire une liaison surgelée Et pour des formations du personnel

Bilan : les repas étant meilleurs, les personnes dénutris mangent mieux et moins d'achats de compléments nutritionnels

Les fermes bio de Lozère

7 éleveurs en bovin viande

Colis pour les particuliers

Utilisation d'agrilocal pour répondre à des appels d'offre simples

Ceci permet d'avoir des contrats pour planifier = commande au trimestre, besoin d'anticipation

Développement de restau co via le démarchage des structures de établissements voisins des fermes

+ réponse à des AO via Agrilocal

Fonctionnement restau co : anticipation des commandes par les cantines au trimestre.

E. client : 1 commande de CC de Montpellier (750/800kg de sauté)/trimestre

Equilibre carcasse : VD aux particuliers, restauration commerciale

TEMOIGNAGES Lot

- Collèges et éleveurs bio du Lot

Groupement de commandes des collèges → permet une planification des commandes et une répartition de l'équilibre matière entre les collèges

3 acteurs mis en lien : acheteurs, producteurs, coordinateurs du projet (bio46 et département 46)

Les bios 46 permettent de mettre en lien les acteurs et de produire un calendrier tous ensemble



Des rencontres st organisées 2x/an pour sonder les besoins des différents acteurs (et en particulier des chefs de cuisine)

La problématique = le turn over des chefs de cuisine

Ici pas de groupement d'agriculteurs, chacun livre ce qu'il peut, mais atelier de découpe en collectif = plus facile pour l'organisation

Mise sous vide de 5 kg : plus simple dlc de 15jours

Roti ou sauté vendu au même prix, pas d'escalope car prend trop de temps à peser

Questions :

A Millau : quel grammage viande ?

Maternelle = 50g/repas

Primaire = 70g/repas

Adulte = 100g/repas

Attention à la saisonnalité des viandes : pas d'ovin toute l'année

Question viande de chevreaux est-elle utilisée ?

Un chef de cuisine de Lozère en utilise : Jefferson

Il a participé à des formations avec la SCIC Nourrir l'avenir : collectif les pieds dans le plat

Il utilise de la viande HVE, prend la carcasse entière et fait comme avec de l'agneau : fond de cuisson, merguez (rougail), sauté...