

ATELIER C

L'alimentation durable en restauration collective



Atelier animé par
Clémentine COLLIOT, chargée de mission
alimentation, eau, agriculture CPIE Loire-Océane



Contexte : Projet Alimentaire Territorial Communauté de Communes des Coëvrons (53)

Objectif : Favoriser l'approvisionnement local et bio dans la restauration collective

Expérimentation de planification en maraichage biologique pour approvisionner la cuisine centrale



Oriane TERCERIE, animatrice alimentation & restauration collective, CIVAM BIO 53

Pauline BOUTET, chargée de mission PAT, Communauté de communes des Coëvrons



CIVAM BIO 53
Les productrices BIO
de la Mayenne



PAT des Coëvrons

- Initier en 2021 par le CODEV
- Forte volonté politique de renforcer l'approvisionnement locale en restauration collective (principalement cuisine centrale d'Evron)
- Animation d'un réseau des chefs de cuisine des Coëvrons qui se réunit plusieurs fois par an



Formation des agents de la RC



Visite de ferme avec RC



Atelier cuisine avec les agents RC



COMMUNAUTE DE COMMUNES
COEVRONS



CIVAM BIO 53
les producteurs BIO
de la Masseme



PLANIFIER L'APPORT DE DENRÉES BIO & LOCALES EN RESTAURATION COLLECTIVE

fortunément durable
dans les Coëvrons

**AMÉLIORER LA QUALITÉ
& L'ACCESSIBILITÉ DES DENRÉES POUR LA
RESTAURATION COLLECTIVE**

**RENFORCER LES LIENS AVEC LES
PRODUCTEURS ET LES PRODUCTRICES BIO
DES COËVRONS**



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE
Agence régionale
des Pays de la Loire

Genèse de la démarche : la dynamique Restauration collective du PAT



Lancement des actions à destination de la restauration collective par le

PAT des Coëvrons en 2022

CIVAM BIO de la Mayenne missionné par le PAT pour l'organisation d'actions entre 2022 et 2023 :

- **Série de trois tables rondes thématiques dédiées à la restauration collective (retours d'expérience et échanges).**
- **Cycle de formation à destination des professionnel·les de la restauration collective :**
 - **Formation Cuisine évolutive (Thierry Marion)**
 - **Formation Cuisine alternative (Gilles Daveau)**
 - **Formation à l'accompagnement du temps des repas (diététicienne Du Pain sur la Planche)**
 - **Soirées conférence des formateurs pour élu·es, parents d'élèves et agent·es.**
- **Visites de fermes bio locales pour les professionnel·les de restauration collective**
- **Accompagnement sur les marchés publics de denrées et sur la saisie EGAlim sur la plateforme Ma Cantine (suivi de facturation et outil de suivi, saisie).**
- **Intervention scolaire et lien entre classe / cuisine centrale d'Évron / ferme bio avec l'école Jean Monnet (Évron).**



Genèse de la démarche : la méthodologie de planification du réseau de l'agriculture bio



Notre réseau et sa singularité

Seul réseau professionnel agricole spécialisé en agriculture

biologique



créée en 1978

10 000 fermes adhérentes



Les Agriculteurs BIO des Pays de la Loire

Pays de la Loire : 60 salariés



Les Agriculteurs BIO de Loire-Atlantique



CIVAM BIO 53
Les producteur·rices BIO
de la Mayenne



GAB 72
Les Agriculteurs BIO
de la Sarthe



GAB 85
Le Groupement d'Agriculture
BIO de Vendée



La bio dans la région, quelques chiffres clés de 2023



13% de la SAU



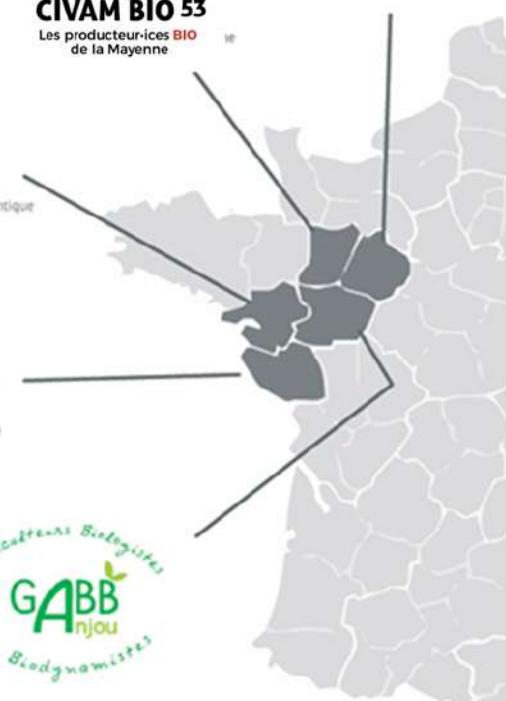
4378 fermes

dont +1 000 adhèrent au réseau

266 nouvelles fermes



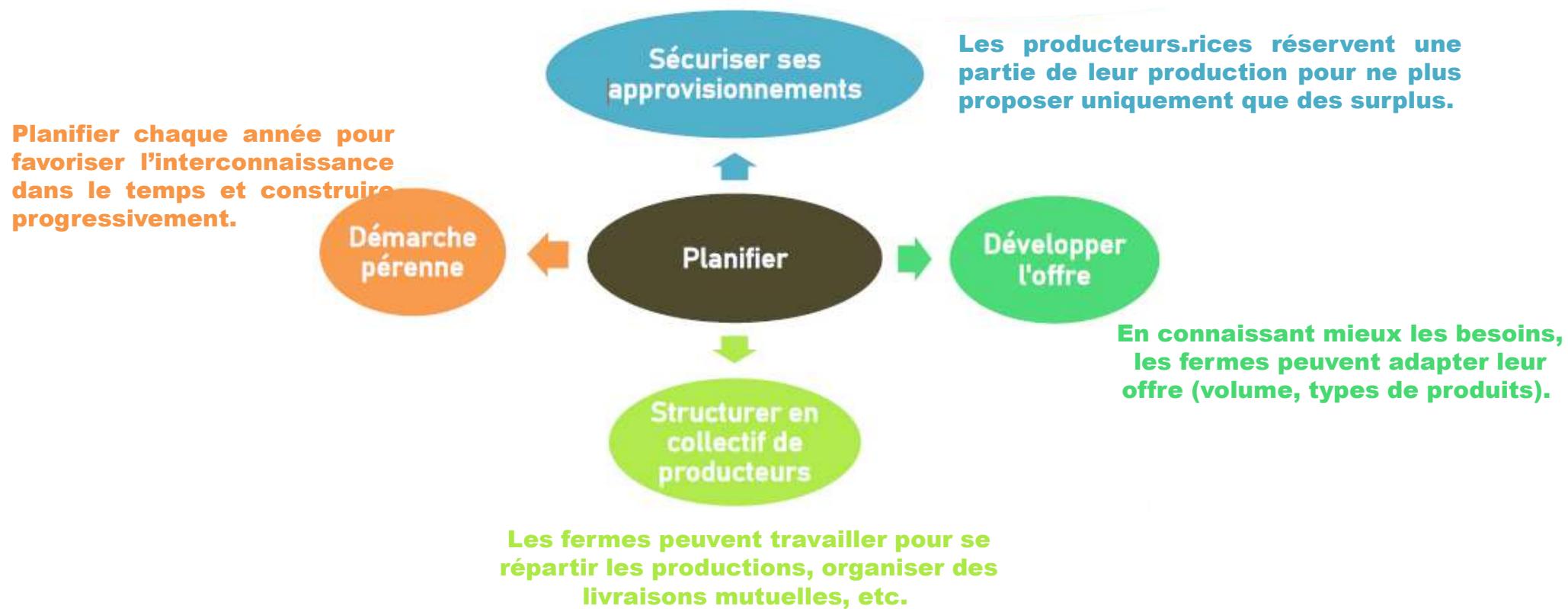
37% des installations aidées



Genèse de la démarche : la méthodologie de planification du réseau de l'agriculture bio



Un outil structurant pour consolider les liens entre les fermes et la restauration collective



Expérimentation de planification en maraîchage autour d'Évron



POURQUOI PLANIFIER ?

Prévoir les volumes de denrées nécessaires pour plusieurs mois, voire l'année scolaire et transmettre les commandes à l'avance permet aux producteurs/trices de s'organiser pour garantir l'approvisionnement au fil des saisons.

Cet effort de prévision de la part de la restauration collective permet de soutenir le développement de l'agriculture bio locale et d'améliorer la qualité des denrées servies aux convives, tout en tenant les budgets et en diminuant le bilan carbone. Un effort gagnant/gagnant !

S'ORGANISER POUR MANGER BIO & LOCAL

- permet de proposer une viande de qualité certifiée (sans OGM, utilisation d'antibiotiques limitée et encadrée, etc.) et le respect du bien-être animal. Pour cela, l'élevage d'un poulet en bio dure environ 3 mois et celui d'un bœuf bio jusqu'à 3 ans par exemple.
- permet la production des volumes de légumes nécessaires pour la restauration collective, ce qui s'anticipe dès la fin de l'hiver par exemple pour la mise en culture des légumes de la saison suivante (commande des graines et plants, prévision des rotations et de l'espace dédié nécessaire, etc.).

POURQUOI PLANIFIER ?

Prévoir les volumes de denrées nécessaires pour plusieurs mois, voire l'année scolaire et transmettre les commandes à l'avance permet aux producteurs/trices de s'organiser pour garantir l'approvisionnement au fil des saisons.

CONTACTS

Projet Alimentaire Territorial des Coëvrons
Julie TRESSEL
jtressel@coevrons.fr

CIVAM BIO 35
Orlane TERCIERIE
alimentation@civam35.fr

Coëvrons

PLANIFIER L'APPORT DE DENRÉES BIO & LOCALES EN RESTAURATION COLLECTIVE

Vers une alimentation durable dans les Coëvrons

LE RETOUR D'EXPÉRIENCE MICKAËL & GAËLLE CUISINE CENTRALE D'ÉVRON

Chaque jour, plus de 600 repas sont servis aux petits écoliers, des menus imaginés et confectionnés par le service de la cuisine centrale d'Évron.

Depuis l'été 2022, Mickaël Corme et Gaëlle Savary travaillent avec des maraîchers bio du territoire, la ferme d'Avril à Saint-Germain-de-Roche et Gaël Thoreau à Neuval pour pouvoir développer leur approvisionnement en légumes frais et de saison, cuisinés maison. Pour cela, ils échangent les volumes demandés pour les assurer dès l'hiver aux producteurs et productrices, qui préparent leur mise en culture.

LE PARTAGE DE LOUISE & AGNÈS (LA FERME D'AVRIL)

Le GAEC La Ferme d'Avril est une ferme collective créée en 2021 en agriculture biologique ayant pour production le maraîchage diversifié, la vente de viande bovine en caisseuse et un petit atelier de jus de pomme.

Agnès & Louise ont démarré l'atelier de maraîchage à la création de la ferme et viennent une production diversifiée de qualité à destination des particuliers en vente directe mais aussi pour certains légumes en vente aux professionnels et à la restauration.

« Nous avons été sensés de démarquer un apprenement au niveau de la cuisine centrale d'Évron en juillet 2022. Un concerto avec eux et notre collègue maraîcher du secteur (Gaël Thoreau), nous nous sommes positionnés sur les légumes suivants : concombres, tomates, courgettes, salades, aubergines, poivrons et autres légumes à l'opportunité - melons, choux, conges... »

Chaque hiver nous nous réunissons pour départager les volumes de légumes et harmoniser nos prix.

L'AVIS DE GAËL THOREAU (FERME LA PENCADERIE)

La planification s'offre à chaque réunion de travail. C'est constructif de pouvoir adapter au fil des saisons le calendrier des légumes, des volumes, de mettre en test de nouveaux produits (essai sur du radio-vrac par exemple).

La planification est un outil important, qui n'est pas spécifique à la restauration collective, le maraîcher bio le pratiquera aussi avec les magasins spécialisés, contre la coopérative des Biscornou mayennaises. C'est un vrai plus pour consolider les approvisionnements, permettre aux agriculteurs/trices de répondre à des demandes multiples (parties à la ferme, AMAP, marchés locaux, magasins spécialisés et restauration collective). Cela soutient le développement de l'agriculture bio sur le territoire.

Patron les points positifs de la planification.

Mickaël & Gaëlle ontent la flexibilité des livraisons, la qualité des produits et la maîtrise des coûts face à l'inflation. Il convient également de veiller à la circulation rapide de l'information sur toute variation ; chaque partie a besoin de visibilité pour s'organiser.

C'est le travail d'animation de la planification porté conjointement par le PAT et le CIVAM BIO d'enrichir les relations entre fermes et cuisines, en proposant des temps d'échange et de découverte des métiers respectifs.

Les territoires d'expérimentation



Loire-Atlantique



Céréales & légumineuses
SUR TOUT LE DEPARTEMENT



Mayenne

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DES COËVRONS



Focus planification & structuration de filière en Loire-Atlantique



En achetant cette lentille verte bio de Loire-Atlantique vous participez à :

- Rééquilibrer les sources de protéines sur nos fermes (végétales et animales)
- Maintenir des fermes en polyculture-élevage, à taille humaine
- Participer à la dynamique d'innovation et de diversification des fermes et plus largement à l'autonomie alimentaire du territoire
- Planifier les commandes pour structurer les filières
- Etablir et expliquer des prix de ventes rémunératrices.

♪ Une lentille bio locale pour régaler vos convives en innovant le repas végétarien ! ♫

Découvrez le portrait d'une ferme qui diversifie ses activités et s'est lancée dans la production de céréales et légumineuses pour l'alimentation humaine



CES COMMUNES NOUS ONT FAIT CONFIANCE :

Nantes, La Chapelle-sur-Erdre, Vertou, Saumon, Bouguenais

EN PARTENARIAT ET AVEC LE SOUTIEN DE



GAB 44
Les agriculteurs bio de Loire-Atlantique

Présentation des 3 fermes impliquées dans le projet :

• STÉPHANE SIMON À MESQUER
- Polyculture élevage en bovin viande

• GAËT DES GENÊTS À PONTCHATEAU
- Polyculture élevage en bovin viande

• BENOIT GAUTIER - GAEC DE LA RHUMERIE À ABBARETZ
- Polyculture élevage en bovin viande

TÉMOIGNAGE DE STÉPHANE SIMON

Participer au groupe alimentation animé par le GAB44 et la FD CIVAM 44, m'a permis d'aborder des notions techniques comme commerciales tout en partageant avec d'autres producteurs avant de me lancer dans la culture de lentille. J'ai aussi pu avoir accès à de nombreux ateliers et formations (ateliers de préparation des sols, ateliers outils (guide des grandes cultures, fiches expérimentation...). Les bilans de campagne sont des moments précieux, même sans avoir déjà démarré, pour se faire un avis sur les coûts, les itinéraires techniques, le matériel... Le GAB44 m'a aussi mis en lien avec des débouchés et d'autres producteurs de mon territoire plus expérimentés sur la restauration collective pour attirer ma vente.

Entrer dans l'expérimentation avec Manger Bio Pays de la Loire, c'était pour moi l'occasion de participer à une dynamique collective aux côtés des fermes motrices pour lancer le mouvement. Je n'ai pas confié tous mes volumes (300Kg) car je souhaite rester ancré sur mon territoire et livrer en ultra local et pur. Il s'agit de ma première année donc cela me semblait normal de répondre en priorité aux besoins des débouchés qui m'ont suivie dès le début.

Manger Bio fonctionne en tout tendu avec un stockage limité sur leur plateforme. Cela implique d'avoir une bonne visibilité sur les besoins pour ensacher au bon conditionnement et connaître les quantités à réserver sur ses récoltes. A mon sens, il reste encore des ajustements à faire pour les prochaines années sur l'organisation en connaissant encore mieux les besoins des collectivités, mais c'est un début.

TÉMOIGNAGE DE GEOFFROY BUNLET, RESPONSABLE DU RESTAURANT SCOLAIRE DE SAUTRON

Participer à l'expérimentation lancée par le GAB44 nous permet de répondre à l'objectif souhaité par la municipalité d'offrir une alimentation durable aux enfants. Cela permet d'offrir notre approvisionnement local (nous travaillons également avec deux maraîchers, la commune de La Chapelle sur Erdre) et de développer une cuisine plus alternative dans nos restaurants scolaires et pour les personnes âgées. Cette cuisine intègre aussi de l'huile d'olive et des légumes de saison pour une meilleure qualité de la viande.

l'introduction de lentilles locales a également permis d'améliorer grandement le contenu des menus végétariens et en viande puisque désormais aucun substitut industriel n'est mis en alternative au produit connaît.

Cette démarche permet, en outre, d'offrir de nouveaux débouchés aux agriculteurs et de favoriser la polyculture au sein des fermes et de leur assurer une juste rémunération.

La hausse modérée du coût d'achat est compensée par la démarche de lutte contre le gaspillage et par la réduction des grammages de viande.

Enfin, cette démarche valorise le travail des agriculteurs et permet de véhiculer une belle image des fermes locales auprès des enfants et des familles. Elle met en valeur l'intérêt d'offrir une alimentation saine aux convives

POUR PLUS D'INFORMATIONS, CONTACTEZ-NOUS AU
02 40 79 46 57 OU WWW.GAB44.ORG



PLANIFICATION légumes bio
CUISINE CENTRALE D'ÉVRON

LA FERME D'AVRIL à Sainte-Gemme-Le-Robert
LE CHANT DES RACINES à Bannes
FERME DU BAS TAILLIS à Saint-Léger
(LE POTAGER DE GAËL à Neau)

APPROVISIONNEMENT EN LÉGUMES BIO FRAIS
POUR UNE CUISINE MAISON DE SAISON

- **TEMPS D'ÉCHANGE, CHOIX DES LÉGUMES / CARACTÉRISATION**
 - **ÉVALUATION DES VOLUMES NÉCESSAIRES**
- **MISE EN CULTURE PAR LES MARAÎCHER.ES, LIVRAISON ET SUIVI QUALITÉ**

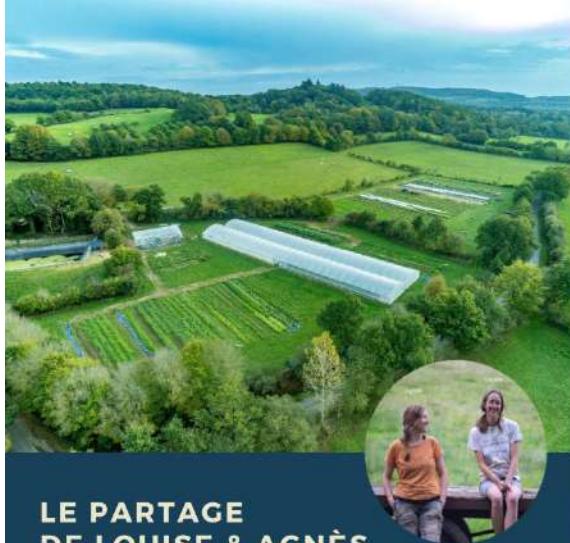
Agathe
Léa

La Ferme d'Avril

Le Chant des Racines

Corentin

La ferme du Bas Taillis



LE PARTAGE DE LOUISE & AGNÈS (LA FERME D'AVRIL)

Le GAEC La Ferme d'Avril est une ferme collective créée en 2021 en agriculture biologique, ayant pour production le maraîchage diversifié, la vente de viande bovine en caisse et un petit atelier de jus de pomme.

Agnès & Louise ont démarré l'atelier de maraîchage à la création de la ferme et visent une production diversifiée de qualité à destination des particuliers en vente directe mais aussi pour certains légumes en vente aux professionnels et à la restauration.

« Nous avons été ravis de démarrer un approvisionnement auprès de la cuisine centrale d'Évron en juin 2022.

En concertation avec eux et notre collègue maraîcher du secteur (Gaël Thoreau), nous nous sommes positionnées sur les légumes suivants : concombres, tomates, courgettes, salades, aubergines, poivrons et autres légumes à l'opportunité - melons, choux, courges... »

« Chaque hiver nous nous réunissons pour répartir les volumes de légumes et harmoniser nos prix »

LE RETOUR D'EXPÉRIENCE DE MICKAËL & GAËLLE CUISINE CENTRALE D'ÉVRON

Chaque jour, plus de 650 repas sont servis aux petits Évronnais-es, des menus imaginés et confectionnés par le service de la cuisine centrale d'Évron.

Depuis l'été 2022, Mickaël Cornu et Gaëlle Savary travaillent avec des maraîcher-es bio du territoire, la ferme d'Avril à Saint-Gemmes-le-Robert et Gaël Thoreau à Neau pour pouvoir développer leur approvisionnement en légumes frais et de saison, cuisinés maison. Pour cela, ils évaluent les volumes souhaités pour les annoncer dès l'hiver aux producteurs et productrices, qui préparent leur mise en culture.



Parmi les points positifs de la planification, Mickaël & Gaëlle notent la flexibilité des livraisons, la qualité des produits et la maîtrise des coûts face à l'inflation. Il convient cependant de veiller à la circulation rapide de l'information sur toute variation ; chaque partie a besoin de visibilité pour s'organiser.

C'est le travail d'animation de la planification porté conjointement par le PAT et le CIVAM BIO d'enrichir les relations entre fermes et cuisines, en proposant des temps d'échange et de découverte des métiers respectifs.

L'AVIS DE GAËL THOREAU (FERME LA PENGAUERIE)

La planification s'affine à chaque réunion de travail. C'est constructif de pouvoir adapter au fil des saisons le calibrage des légumes, les volumes, de mettre en test de nouveaux produits (essai sur du radis vrac par exemple).

La planification est un outil important, qui n'est pas spécifique à la restauration collective ; les maraîcher.es bio le pratiquent aussi avec les magasins spécialisés comme la coopérative des Biocoop mayennaises. C'est un vrai plus pour consolider les approvisionnements, permettre aux agriculteurs/trices de répondre à des demandes multiples (paniers à la ferme, AMAP, marchés locaux, magasins spécialisés et restauration collective). Cela soutient le développement de l'agriculture bio sur le territoire.



Quelles perspectives ?

17^E ÉDITION

ATELIERS DU DÉVELOPPEMENT
DURABLE DES TERRITOIRES

TERRITOIRE EN TRANSITION

LEVIERS ET LÉGITIMITÉ
POUR ACCOMPAGNER LES MUTATIONS
AGRICOLLES ET LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE

MERCI DE
VOTRE
ATTENTION !



CIVAM BIO 53
Les producteur·rices BIO
de la Mayenne



COEVROS
coevrons.org

Échanges avec les participants

Retrouvez nous sur



LOIRE OCÉANE



UNION REGIONALE
PAYS DE LA LOIRE



DIRÉGION
SPAYSPAYSPAY
DIRÉDIRE