

Introduction de produits bio, locaux, et de qualité dans les cantines scolaires de Sucy-en-Brie

Présentation de la démarche aux parents d'élèves

29 janvier 2020



1

*Eléments de
contexte*

GAB IdF : Qui sommes nous ?



- ▶ Groupement des agriculteurs bio d'Île-de-France : **14 administrateurs, 14 salariés**
- ▶ Président : Laurent Marbot, maraîcher en Essonne sur 10 ha
- ▶ Membre du réseau professionnel national **FNAB** (Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique)
- ▶ Créé en 1988 **par les producteurs bio** pour **développer, structurer et promouvoir** l'agriculture biologique francilienne



Partenariat formalisé avec la Mairie de Sucy-en-Brie en 2019,
renouvelé pour l'année 2020

GAB IdF : Qui sommes nous ?



• GAB ÎdF •
Les Agriculteurs BIO d'Ile-de-France



• FNAB •
Fédération Nationale
d'Agriculture BIOLOGIQUE

- ▶ Groupement des Agriculteurs bio d'Ile-de-France : **accompagne le développement de l'agriculture biologique en Ile-de-France**
- ▶ *Structure non commerciale : ne vend pas de produits bio*



Accompagner
les producteurs bio
ou en installation /
conversion

Rendre l'offre
accessible
Accompagner les
professionnels de
l'alimentation



Porter la voix
des
producteurs bio
d'Ile-de-France

Accompagner,
sensibiliser,
mobiliser la
société civile



GAB IdF : Qui sommes nous ?



• GAB ÎdF •
Les Agriculteurs BIO d'Île-de-France



• FNAB •
Fédération Nationale
d'Agriculture BIOLOGIQUE

- ▶ En pointe depuis plus de 10 ans sur l'introduction d'aliments bio et locaux en restauration scolaire

- ▶ *Compétences développées :*

Animation

- ▶ Mobilisation de tous les publics impliqués

Stratégie et expertise

- ▶ Audit, diagnostic
- ▶ Plan d'actions stratégiques
- ▶ Suivi et évaluation
- ▶ Marchés publics

Développement de l'offre

- ▶ Planification avec les agriculteurs
- ▶ Travail sur l'optimisation des coûts

Développement de la demande

- ▶ Elaboration de menus favorisant les produits bio locaux et de saison
- ▶ Maitrise des coûts des matières premières

Formation

En partenariat avec le Collectif Les Pieds dans le Plat

- ▶ Formations culinaires
- ▶ Formations diététique
- ▶ Formations menus

L'agriculture bio en Ile-de-France



GAB ÎdF
Les Agriculteurs BIO d'Ile-de-France

A retenir



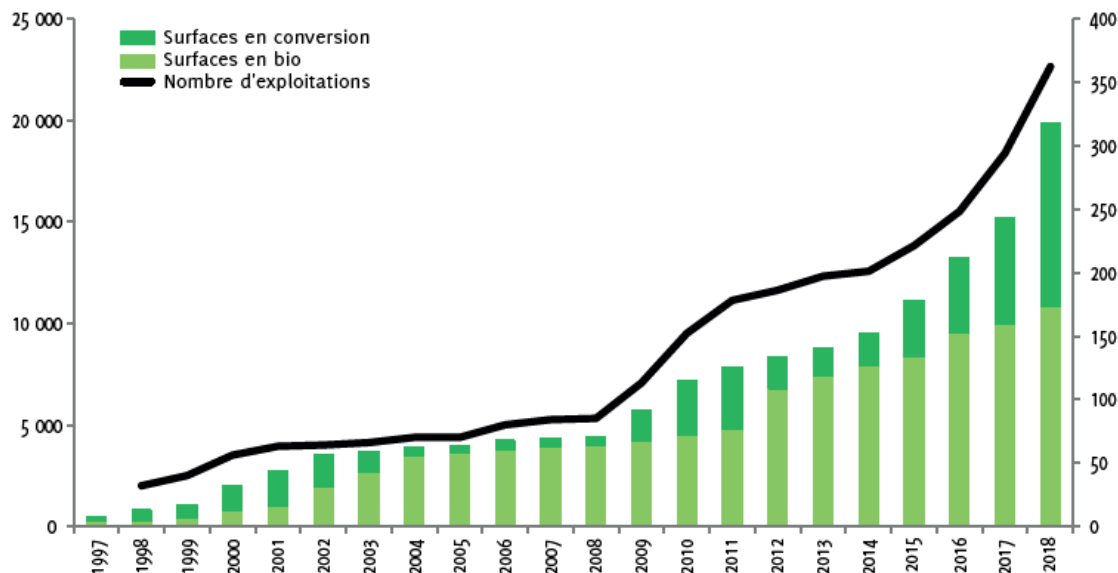
362 fermes engagées en Agriculture Biologique



19 797 ha de surface agricole cultivée en bio ou en conversion

En 2018 en Ile-de-France :
+ 30,5% de surface cultivée en bio
1 nouvelle ferme bio par semaine

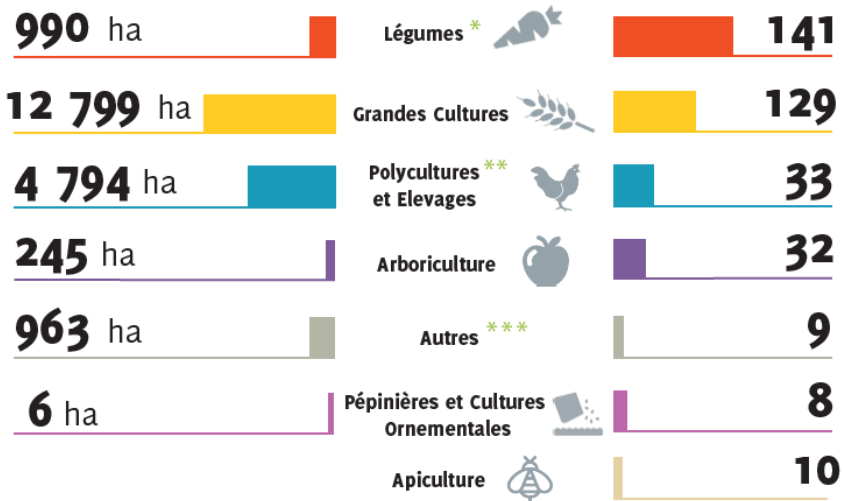
Surfaces et nombre d'exploitations engagées en Agriculture Biologique depuis 1997 en Île-de-France



L'agriculture bio en Ile-de-France

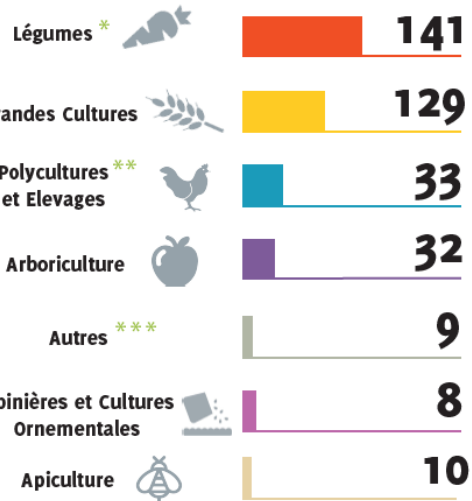
Répartition des surfaces franciliennes bio par type de production

19 797 ha 



Répartition des exploitations franciliennes bio par type de production principale en Île de France

362 



- ▶ Une demande quantitative, régulière, planifiable = plus de sécurité pour les agriculteurs et des revenus mieux maîtrisés
- ▶ Produits bio franciliens disponibles selon la saison pour la restauration scolaire : **légumes frais, légumes secs, pain**, yaourts, fromage blanc, fromages (tomme, brie), volailles, œufs, pâtes, quinoa, épeautre, farines

2

Enjeux et objectifs

Enjeux d'une restauration durable

Social



- Accès au **bien manger pour les convives**
- Création de **liens entre acteurs du territoire** (Producteurs – Prestataires – Communes)
- **Valorisation du travail** des équipes de cuisine

Une démarche
globale et cohérente
pour une
restauration durable

Environnemental



- Respect de **l'environnement** et du **bien-être animal**
- Respect de la **saisonnalité**, limitation de l'impact lié au **transport**
- **Diversification** des débouchés
- **Sécurité économique** si pérennisation de la démarche

Economique



Enjeux d'une restauration durable

► Bio et local, en limitant les intermédiaires

Local :
proximité
géographique
Faible distance de
transport



Circuit court :
proximité
relationnelle
0 ou 1
d'intermédiaire



En Bio :
Mode de **production et
transformation certifié
AB**

Des produits locaux sans
OGM ni pesticides
Des produits vraiment
locaux, jusqu'aux intrants
Un mode de production
favorable à l'économie
locale
Un mode de production
qui préserve les paysages
et la biodiversité locale



La loi EGAlim du 30 octobre 2018



• GAB ÎdF •
Les Agriculteurs **BIO** d'Île-de-France

Pour la restauration collective publique (écoles, collèges, lycées, EHPAD, restaurants administratifs, armée, pénitentiaire...) :

- ▶ **50%** de produits de qualité **dont 20% de produits bio au minimum** (labels de qualité : Label Rouge, IGP, AOP, pêche durable...) au 1^{er} janvier 2022
- ▶ Au moins un menu sans viande ni poisson par semaine au 1^{er} novembre 2019
- ▶ Interdiction des bouteilles d'eau en plastique au 1^{er} janvier 2020
- ▶ Interdiction totale des contenants alimentaires plastiques au 1^{er} janvier 2025
- ▶ Obligation de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire au 30 octobre 2020

Enjeux à Sucy-en-Brie



• GAB ÎdF •
Les Agriculteurs BIO d'Île-de-France

2 200 repas par jour en moyenne par la cuisine centrale en liaison chaude

Menus réalisés le matin même et livrés dans la foulée dans les écoles maternelles et élémentaires, dans le restaurant municipal et la maison des seniors

Développement durable

Contribuer au développement d'une agriculture locale écologique
Lutter contre le réchauffement climatique
Pour un système alimentaire résilient

Qualité pour tous

Produits de meilleure qualité gustative et nutritionnelle pour les enfants de la ville

Maitrise des coûts

Optimisation de la production
Lutte contre le gaspillage alimentaire

Education et enseignement

Permettre aux enfants de faire le lien entre la fourche et la fourchette
Sensibilisation de tous aux enjeux d'alimentation bio et locale

Objectifs à juin 2020 à Sucy-en-Brie



• GAB ÎdF •
Les Agriculteurs BIO d'Île-de-France

Des objectifs progressifs et réalistes. A juin 2020 :

1. ATTEINDRE EN VALEUR D'ACHATS :

20 % de produits BIO avec **10%** de produits bio locaux (- de 200 km)

10% de produits sous labels « Egalim » (Label Rouge, AOP, IGP, STG, HVE, œufs fermiers, fromage fermier, écolabel pêche durable)

10% de produits de qualité « hors Egalim » (BBC, MSC, VBF, local non labellisé)

2. RESPECTER LA SAISONNALITE :

TOMATES FRAICHES : mai à novembre

CONCOMBRES : mai à novembre

KIWIS : novembre à juin

RAISINS : septembre à novembre

3. RESPECTER LE BIEN ETRE ANIMAL :

Arrêt des volailles en cage et des œufs de poule en batterie (code 3)

4. DIVIERSIFIER LES MENUS POUR Y INTEGRER DES PROTEINES VEGETALES

Menus végétariens : 1 par semaine

Menus « mixtes » : 1 par mois

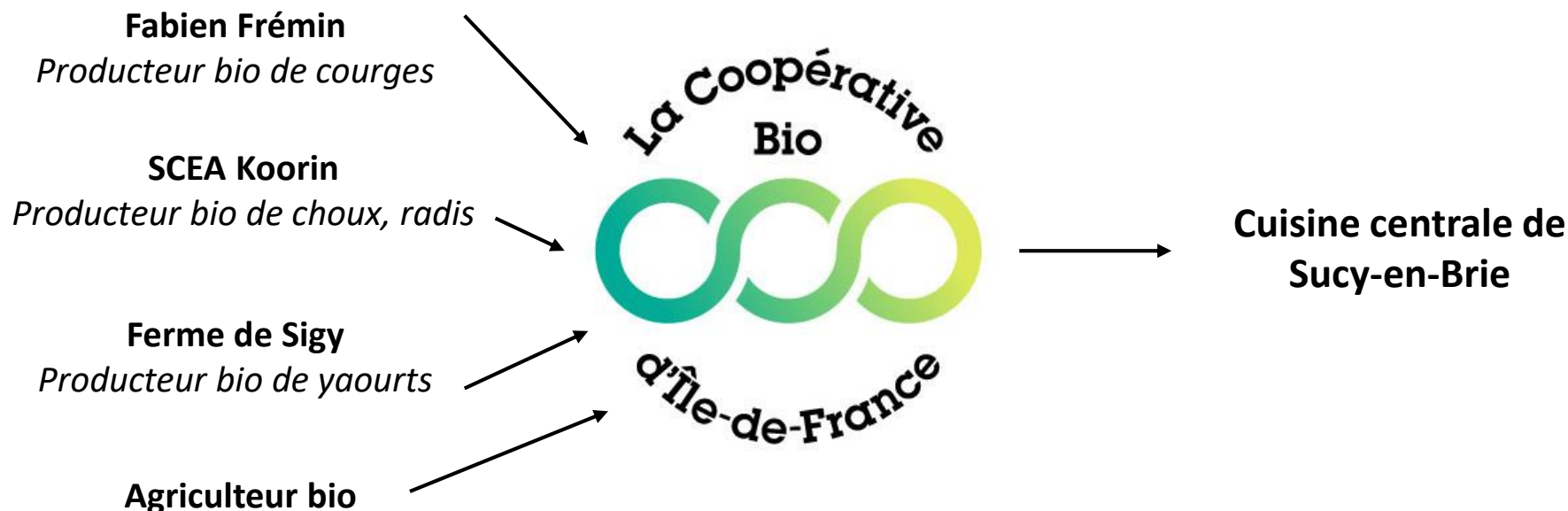
3

Plan d'actions

Action 1 : mise en relation avec les producteurs et travail sur les marchés publics



• GAB ÎdF •
Les Agriculteurs **BIO** d'Île-de-France



Travail sur le cahier des charges du marché public d'achat de denrées alimentaires afin de permettre à la coopérative Bio Ile-de-France d'y répondre. Remontée en amont des besoin, visibilité sur les disponibilités et planification avec les producteurs :

- ▶ Garantie pour la collectivité de prix d'achats optimaux
- ▶ Garantie pour les producteurs pour des volumes de vente réguliers et sans pertes
- ▶ Garantie pour la cuisine d'avoir des produits disponibles

Action 1 : mise en relation avec les producteurs et travail sur les marchés publics



• GAB ÎdF •
Les Agriculteurs BIO d'Île-de-France

Ail
Aubergines
Betteraves rouges
Blettes
Carottes
Céleri rave
Choux
Courges
Concombres
Courgettes
Endives
Epinards
Haricots verts
Navets
Oignons
Panais
Poireaux
Pommes de terre
Radis
Tomates
Salades

Pommes
Poires
Quetsches

Yaourts
Fromage blanc
Brie
Tomme carrée

Oeufs

Lentilles vertes
Pois chiches
Flageolets
Haricots blancs
Haricots rouges

Légumes 4^{ème} catégorie
Légumes 5^{ème} catégorie

Quinoa
Epeautre
Farine de blé
Jus de pommes



Action 1 : mise en relation avec les producteurs et travail sur les marchés publics



GAB ÎdF
Les Agriculteurs BIO d'Île-de-France

Vendredi 24 janvier 2020 : inauguration de la légumerie de la Coop Bio Ile-de-France

Le Parisien

Combs-la-Ville : la légumerie bio offre un avenir aux producteurs locaux

La naissance de cette structure d'approvisionnement de la restauration collective et des magasins bio, appartenant à la Coopérative bio d'Île-de-France, est un exemple de filière courte.



Pot

Combs-la-Ville, vendredi 24 janvier 2020. Carole Thierry, productrice de pommes de terre bio, est entourée d'autres fournisseurs de la légumerie, dont le président de la Coopérative bio d'Île-de-France, Marc Chauvin (en bas à droite). UYFFAUSTRE/L&O.



3000 tonnes de légumes bio franciliens transformés par an, à destination de la restauration collective (écoles, collèges, lycées, entreprises...)

Légumes de 4^{ème} gamme :
carottes lavées éboutées, carottes râpées, chou râpé, pommes de terre en lamelle, pommes de terre en cubes, potimarron en tranches

Légumes de 5^{ème} gamme :
betteraves rouges en cubes, pommes de terres cuites, lentilles cuites...



Action 2 : Formation des personnels de cuisine



GAB ÎdF
Les Agriculteurs BIO d'Ile-de-France

- ▶ Permettre aux personnels de la cuisine centrale de s'approprier les enjeux du bio, du local, de la saisonnalité
- ▶ Travail sur des recettes innovantes introduisant des aliments bio d'Ile-de-France
- ▶ Formation à l'introduction de protéines végétales dans les menus (association céréales et légumineuses)
- ▶ Formation avec une diététicienne aux enjeux nutritionnels des menus bio et végétariens et adaptation des grammages
- ▶ Formation à la cuisson à basse température pour améliorer la cuisson des viandes et réduire les pertes

Plusieurs sessions de formation ont eu lieu en 2019 et d'autres auront lieu en 2020



Action 3 : Sensibilisation des animateurs et ATSEM dans les écoles et création d'affiches pédagogiques



GAB ÎdF

Les Agriculteurs BIO d'Île-de-France

- ▶ Sensibilisation des personnels d'animation de la pause méridienne dans les écoles
- ▶ Information sur la démarche d'introduction de produits bio locaux
- ▶ Sensibilisation au enjeux de l'AB, de la relocalisation de l'agriculture, des protéines végétales – Du champ à l'assiette
- ▶ Donner des éléments afin qu'ils sensibilisent à leur tour les enfants – Derrière chaque plat se cache une histoire

À LA DÉCOUVERTE DES PRODUCTEURS BIO DE L'ESSONNE

Installée dans le sud de l'Essonne depuis le début des années 1990, la ferme Koorin produit plus d'une cinquantaine de variétés de légumes. C'est aujourd'hui l'une des plus grandes fermes maraîchères d'Île-de-France avec une dizaine d'hectares en maraichage diversifié. La consommation régulière de nos légumes permet de maintenir et de développer l'agriculture biologique dans notre région et de construire une économie locale !

RONALDO OYAMA - SOISY-SUR-ÉCOLE (91)

RONALDO PRODUIT DES LÉGUMES : RADIS ROSES, COURGETTES, AUBERGINES MAIS AUSSI DIFFÉRENTES SALADES (JEUNES POUSSES, MESCLUN, MÂCHE) ET DES PLANTES AROMATIQUES.

LES PRODUCTEURS BIOLOGIQUES DE L'ESSONNE (source: GAB 91)

LE SAVIEZ-VOUS ?
Une jeuneousse est une graine germée qui a produit 2 folioles vertes.
Les jeunes pousses sont très intéressantes car elles contiennent de la chlorophylle, résultat de la transformation de l'énergie solaire. Cette chlorophylle possède une structure moléculaire très proche du sang. Le noyau «levure» de thermoglobine est remplacé par le noyau «magnésium» dans la chlorophylle.

En toute saison, une petite touche croquante et vitaminée !

miAm !
Bio local
Ton département s'engage pour le bio local à la cantine

GAB ÎdF
Les Agriculteurs BIO d'Île-de-France

AB
AGRICULTEUR BIOLOGIQUE

EsSonne
LE DÉPARTEMENT
— TERRE D'AVENIRS —

Bio local

Action 4 : Plan de lutte contre le gaspillage alimentaire dans les écoles



Lancement en février 2020 d'un grand plan de lutte contre le gaspillage alimentaire dans les écoles

Campagne de mesure précise du gaspillage dans deux écoles par type de produits :

- Cité Verte / Élémentaires / Self-service 280 enfants
- Bruyères / Maternelles / Service à table 90 enfants

Coût du gaspillage alimentaire par repas

Coût direct (matières premières)	Coût complet (énergie, temps homme, déchets)
0,27 €/repas	0,68 €/repas

Source : Coût complet des pertes et gaspillage alimentaires en restauration collective – ADEME - Juillet 2016

Mise en place d'une enquête qualitative auprès des enfants pour obtenir leur ressenti et adapter les menus en fonction

Suite au diagnostic, pistes potentielles de lutte contre le gaspillage alimentaire :

Adaptation des grammages, mise en place d'un self-service, pesée des déchets, prévention et sensibilisation, tables de tri, repas « zéro déchet », meilleure évaluation des besoins

→ **Réinjecter les économies réalisées dans l'augmentation de la qualité des produits**

Action 5 : Conception de plans de menus favorisant les produits bio et locaux



GAB ÎdF
Les Agriculteurs Bio d'Île-de-France

- Depuis septembre 2019, conception avec les équipes de la cuisine centrale de menus équilibrés respectant la saisonnalité et permettant d'augmenter les produits bio et locaux en incluant un menu végétarien par semaine

pain
bio local
tous les
lundis

MENUS DU 6 JANVIER AU 10 JANVIER 2020

Bon
appétit !

LUNDI 06	MARDI 07	MERCREDI 08	JEUDI 09	VENDREDI 10
<p>Menu végétarien</p> <p>Entrée Salade de pommes de terre aux olives</p> <p>Plat Omelette + Petit pois</p> <p>Tomme fermière Clémentines</p>	<p>Menu mixte / 4 composantes</p> <p>Entrée Pomelo au sucre</p> <p>Plat Sauté d'agneau à l'orientale aux pois chiches + Semoule Yaourt aromatisé</p>	<p>Entrée Carottes râpées</p> <p>Plat Poulet rôti + Frites</p> <p>Tartare nature Crème dessert vanille</p>	<p>Menu 4 composantes</p> <p>Entrée Salade verte aux dés d'emmental</p> <p>Plat Chipolata (porc) + Purée de potiron</p> <p>Galette des rois</p>	<p>Entrée Potage St-Germain</p> <p>Plat Filet de poisson meunière + Carottes vichy Brie Poire</p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
Miel, pain*, lait* <small>* allergènes : gluten, lactose</small>	Miel, pain*, lait* <small>* allergènes : gluten, lactose</small>	Miel, pain*, lait* <small>* allergènes : gluten, lactose</small>	Miel, pain*, lait* <small>* allergènes : gluten, lactose</small>	Miel, pain*, lait* <small>* allergènes : gluten, lactose</small>

Conformément au règlement CE 1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances : Céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/L, lupin, mollusques. Nous ne pouvons garantir l'absence de contamination croisée

Retrouvez tous les menus sur
www.ville-sucy.fr

Sucy en brie

Action 6 : Animations pédagogiques dans les écoles

Animation autour de l'agriculture bio dans 3 écoles de la ville :

- ▶ Maternelles :
Les auxiliaires de culture : vers de terre, abeilles, coccinelles
- ▶ Elémentaires :
Module interactif sur l'agriculture bio et les produits locaux

L'agriculture biologique d'Île-de-France ses principes, sa réalité, ses enjeux

Animations
pédagogiques
CATALOGUE



par le GROUPEMENT DES AGRICULTEURS
BIOLOGIQUES D'ÎLE-DE-FRANCE

www.bioiledefrance.fr

Catalogue réalisé avec le soutien de :

Fondation Lemarchand
Pour l'Équilibre entre les Hommes et la Terre
Sous l'égide de la Fondation de France



GAB IdF
Les Agriculteurs BIO d'Île-de-France



4

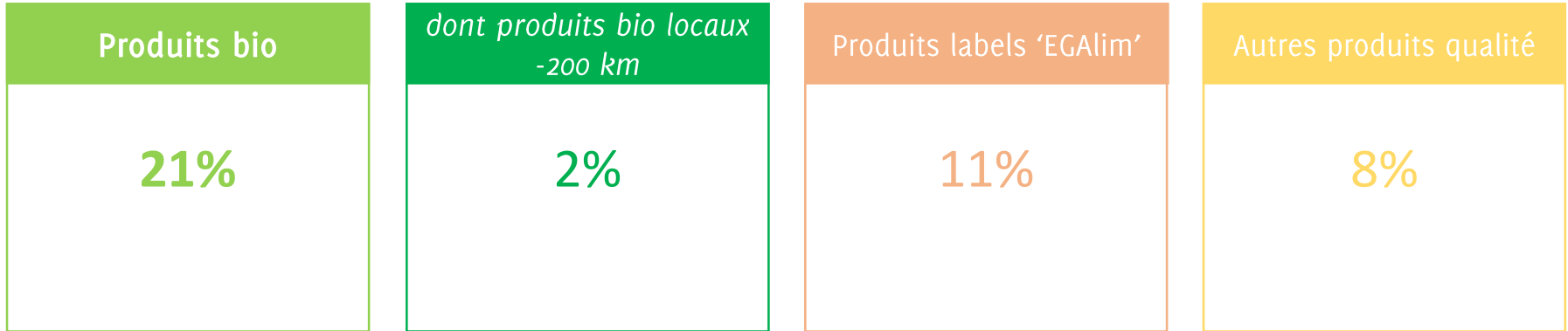
Premiers résultats

Suivi des indicateurs d'objectifs

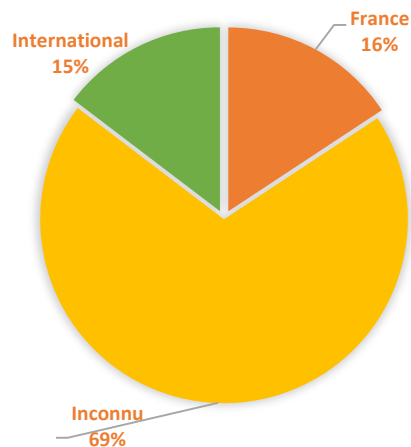


GAB ÎdF
Les Agriculteurs BIO d'Île-de-France

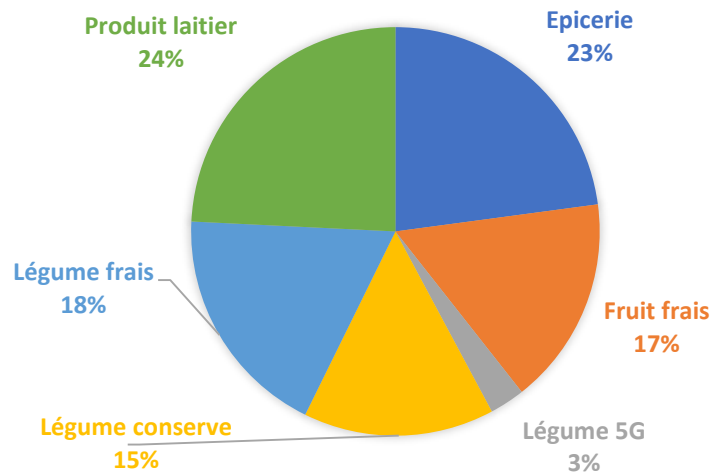
Moyenne septembre - décembre 2019
(Mise en place de la démarche : septembre 2019)



Provenance des produits bio



Répartition des produits bio par type



Merci de votre attention

Alexandre Schiratti – GAB Ile-de-France

a.schiratti@bioiledefrance.fr – 07 86 47 12 59



Crédits photos : CERVIA – Région Ile de France / C.Daya