

# Lettre d'infos

## Resto Co & Bio

numéro 11  
Décembre 2014



### Sommaire

**A la Une :**  
Reconduction de la Charte  
des lycées 2015/2018

**p.2**  
Pourquoi introduire des pro-  
duits bio de la région?

**p.3**  
Animation sur les liens agri-  
cultures et alimentation bio

**p.3**  
A voir: «Sacrée croissance ! »

**p.5**  
Portrait de Mathilde et Nico-  
las, maraichers bio livrant  
la restauration collective en  
région

**Agenda**

### Chiffres 2013 de la FRAB :

L'engagement des collectivités a permis de maintenir plus de 75 emplois directs (dans les fermes) et indirects (ateliers de transformation, abattoirs, ateliers de découpe, logistique).

### À la Une: Reconduction de la charte des lycées 2015/2018

La FRAB Champagne-Ardenne, qui fédère les producteurs biologiques de notre région, développe depuis 2011 en partenariat avec le Conseil Régional, un projet d'introduction de produits bio locaux dans les établissements scolaires relevant de sa compétence.

L'introduction de ces produits apporte en effet des réponses qualitatives et concrètes aux questions environnementales, économiques, de santé publique et d'éducation.

Dans le cadre de ce partenariat, une charte d'engagement réciproque entre le Conseil Régional, la FRAB et les lycées a été mise en place. Ce dispositif comprend un accompagnement technique réalisé par la FRAB et financier (subvention de 30% sur le montant des achats en produits bio locaux) aux établissements souhaitant s'engager dans la démarche.

Suite au lancement de la charte en 2011 le bilan est positif et encourageant pour les années à venir. En septembre 2014, c'est en effet 26 établissements qui sont signataires de cette charte, avec une augmentation de 37% du nombre des lycées qui se sont engagés entre 2012 et 2014. De plus, les perspectives de développement sont prometteuses car des établissements pas encore signataires introduisent des produits bio locaux.



### Lettre d'infos Resto & bio n°11

FRAB Champagne-Ardenne - [www.biochampagneardenne.org](http://www.biochampagneardenne.org)

Samuel MARTIN, Ch. de mission Restauration Collective

T : 03 26 64 85 12 | F : 03 26 64 96 80 | E-mail : [s.martin@biochampagneardenne.org](mailto:s.martin@biochampagneardenne.org)



Ce soutien du Conseil Régional avec le travail mené par les établissements, les producteurs et les acteurs de la filière ont permis, en 2014, de réinjecter plus de 140 000 euros dans l'économie locale. Ces chiffres sont positifs et révèlent une évolution entre 2012 et 2014, toutefois la marge de progression reste importante. C'est pourquoi le Conseil Régional et la FRAB Champagne-Ardenne vont poursuivre les actions entreprises ainsi que la charte d'engagement réciproque sur la période 2015 - 2018. Le Conseil Régional renouvelle son soutien financier auprès des établissements pour l'achat de produits biologiques de proximité. La FRAB qu'en à elle va poursuivre son accompagnement technique aux établissements déjà signataires et ceux qui souhaitent se lancer dans la démarche.

Si vous êtes un établissement relevant de la compétence du Conseil Régional, que vous êtes intéressés pour introduire des produits bio de votre département ou de la région dans le cadre de cette charte, je vous invite à prendre contact avec la FRAB Champagne-Ardenne.

## Pourquoi introduire des produits bio de la région?

Consommer des produits biologiques locaux présente des avantages pour l'environnement par la préservation de la qualité de l'eau, des sols, de la biodiversité et de l'air. Ils limitent, aussi, le transport entre le lieu de production et celui de consommation.

De plus, les produits biologiques présentent une haute valeur nutritionnelle et leurs intérêts en termes de santé sont aujourd'hui reconnus par la communauté scientifique. De ce fait ils sont particulièrement recommandés pour les jeunes en phase de croissance et pour les personnes sensibles (personnes âgées, personnes en soin).

Dans un contexte de fortes tensions sur l'emploi, la production et la valorisation des produits biologiques de notre région permettent une redynamisation de l'économie locale et un maintien du tissu social des zones rurales. Abattage, transformation, conditionnement, distribution sont autant d'activités créatrices d'emplois non délocalisables dans et autour des fermes.

Enfin, introduire des produits bio locaux a un intérêt pédagogique fort auprès des jeunes convives sur l'éveil aux goûts, aux saveurs, sur les relations qui nous lient à l'agriculture, l'environnement et l'alimentation. La mise en œuvre de repas bio locaux accompagnés par de l'animation peut contribuer à l'enrichissement des programmes d'enseignement sur le développement durable.



## Lettre d'infos Resto & bio n°11

FRAB Champagne-Ardenne - [www.biochampagneardenne.org](http://www.biochampagneardenne.org)

Samuel MARTIN, Ch. de mission Restauration Collective

T : 03 26 64 85 12 | F : 03 26 64 96 80 | E-mail : [s.martin@biochampagneardenne.org](mailto:s.martin@biochampagneardenne.org)

# Animation sur les liens agricultures et alimentation bio

Dans le cadre d'un projet soutenu par la DRAAF Champagne-Ardenne, la FRAB est en capacité de vous proposer des animations auprès des enfants, de maternelles à primaires, sur les liens agricultures et alimentation bio. En effet, suite à l'acquisition d'une mallette pédagogique « Bio'Appetit » la FRAB vous propose des interventions sur différentes thématiques comme par exemple la saisonnalité et l'origine des fruits et légumes, découvrir les chaînes de transformation des produits bruts aux produits transformés, reconnaître les céréales et les légumineuses ou encore découvrir les grandes familles d'aliments, leurs rôles et intérêts.



Une institutrice de formation Mel Simonnot, aujourd'hui reconvertie dans une activité agricole et investie dans le réseau des producteurs bio de Champagne (Agro bio 51), s'est particulièrement intéressée au projet pédagogique et au contenu de cette mallette Bio'Appetit. Elle a notamment réalisé 2 animations auprès des élèves de l'école de Nuisement-sur-Cooles.



L'objectif de ces actions est de sensibiliser les enfants aux liens entre agriculture, environnement et alimentation. Elles visent à éduquer les enfants sur l'approche globale de l'alimentation afin qu'ils portent un regard différent sur ce qui compose leur assiette. A partir de cette approche globale de l'alimentation cette action permet in fine de lutter contre la néophobie des aliments, aux gaspillages alimentaires liés à la consommation.

## A voir: «Sacree Croissance!»

Le nouveau documentaire de Marie-Monique Robin est avant tout l'histoire d'une cassure. Entre les décideurs politiques et une partie de la population réticente à se laisser imposer les doxas libérales, les visions du monde tel qu'il doit être mené semblent irréconciliables.

Lorsque les premiers ne jurent que par la croissance, répétant le terme comme une formule incantatoire, les seconds espèrent en d'autres solutions et réfutent le productivisme et la consommation à tout prix.

Les experts intervenant dans le film sont formels : sous la forme qu'elle a connue au XXe siècle, la croissance est terminée, elle ne reviendra pas. **«Ce-lui qui pense qu'une croissance exponentielle infinie est possible dans un monde fini est soit un fou soit un économiste»** déclare un... économiste, non sans humour.

Alors, pendant que les États s'enfoncent dans la crise, des insoumis créent les prémices d'une société fondée sur la sauvegarde écologique et le développement durable. Avec Sacree croissance la réalisatrice présente une sélection d'initiatives réussies et de modèles alternatifs viables.

Source: <http://www.arte.tv/guide/fr/050584-000/sacree-croissance>



## Lettre d'infos Resto & bio n°11

FRAB Champagne-Ardenne - [www.biochampagneardenne.org](http://www.biochampagneardenne.org)

Samuel MARTIN, Ch. de mission Restauration Collective

T : 03 26 64 85 12 | F : 03 26 64 96 80 | E-mail : [s.martin@biochampagneardenne.org](mailto:s.martin@biochampagneardenne.org)

# Portrait de Mathilde et Nicolas, maraîchers bio livrant la restauration collective en région

Mathilde THOMAS et Nicolas FERRI, sont maraîchers depuis 2008 en agriculture biologique à Pontfaverger, dans la Marne. Ils produisent tous leurs fruits et légumes selon le label AB, aucun produit de synthèse n'est utilisé; plusieurs stratégies les remplacent. Contre les adventices ils utilisent des moyens mécaniques et manuels. Les différents ravageurs sont contrôlés par des moyens physiques (exemple: filets anti-insectes). Le recours à des traitements préventifs à base de purin de plantes permet de contrôler les maladies. Ces techniques sont très chronophages, ils sont donc aidés par deux jeunes qu'ils ont formés et à qui Mathilde et Nicolas proposent un métier qui a du sens.



En 2013, ils ont fait le choix de se tourner vers la restauration collective. Ils se sont alors rapprochés du collectif de producteurs bio approvisionnant la restauration hors domicile: MBCA (Manger Bio Champagne Ardenne) et auquel ils sont maintenant adhérents.

**« Souhaitant recréer les liens entre les producteurs locaux et les consommateurs, nous proposons dorénavant d'approvisionner la restauration collective. Notre but est de promouvoir la culture des légumes locaux de qualité auprès de tous les types de consommateurs et quoi de mieux que la restauration collective pour atteindre cet objectif. Nous proposons ainsi pour la saison 2015 une quarantaine de légumes de saisons cultivés dans le respect de notre environnement et selon nos valeurs »** déclare Nicolas.

Construire et mettre en place des projets d'approvisionnement dans la RC via les producteurs bio de notre région comme Mathilde et Nicolas permet de relocaliser les échanges alimentaires et de contribuer à la préservation de notre environnement et aux externalités positives de l'agriculture biologique sur les territoires (voir page 2).

## Agenda

- **12 janvier:** Séminaire National sur l'introduction de produits bio locaux dans la restauration collective d'Etat. Information et inscription sur le site de la FRAB Champagne-Ardenne.
- **Du 24 au 28 janvier:** SIRHA- Eurexpo à Lyon (69)

avec le soutien de :



## Lettre d'infos Resto & bio n°11

FRAB Champagne-Ardenne - [www.biochampagneardenne.org](http://www.biochampagneardenne.org)

Samuel MARTIN, Ch. de mission Restauration Collective

T : 03 26 64 85 12 | F : 03 26 64 96 80 | E-mail : [s.martin@biochampagneardenne.org](mailto:s.martin@biochampagneardenne.org)