

Lettre d'infos

Resto Co & Bio

numéro 9

juin 2014



FRAB

Les Agriculteurs Bio de Champagne-Ardenne

Chiffre:

La filière restauration collective bio locale a permis de maintenir et de consolider en 2013 plus de 60 emplois directs dans les fermes bio de Champagne Ardenne

Sommaire

A la Une :

La nouvelle plaquette d'information sur la Maitrise de son budget.

p.1 et 2

Alerte des médecins sur les pesticides

p.2

Réglementation sur l'utilisation et la communication des produits bio dans les selfs

p.3

Recette testée par les établissements

p.4

Agenda

p.4

À la Une

La nouvelle plaquette d'information sur la Maitrise de son budget.

Certaines collectivités affichent des pourcentages de 30%, 50% voir 80% de produits biologiques dans leurs menus mais comment font-elles ?

De plus en plus de collectivités souhaitent se lancer dans la démarche ou d'autres se sont lancées mais ont des questions et souhaiteraient progresser dans l'introduction des produits bio locaux. Même si le prix est le premier frein évoqué lorsqu'on envisage l'introduction de produits bio en restauration collective, de nombreuses expériences montrent que des solutions existent et permettent de maîtriser son budget.

Réduire le gaspillage alimentaire, réviser les grammages, choisir des produits des saisons, éliminer les préparations coûteuses et sans intérêt nutritionnel... sont autant de sources d'économies à explorer et tester dans votre restaurant. La FRAB Champagne s'est investie avec d'autres régions de France et la FNAB pour mutualiser les connaissances et expériences réussites et nous avons souhaité partager ces solutions à travers une plaquette pédagogique.



Lettre d'infos Resto & bio n°9

FRAB Champagne-Ardenne - 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



La plaquette est téléchargeable sur le site de la FRAB : www.biochampagneardenne.org

REMARQUE:

Cette plaquette centrée sur la question des budgets doit être utilisée comme un des outils que la FRAB peut mettre à disposition des collectivités mais il est important de signaler que l'introduction de produits bio locaux s'inscrit avant tout dans un projet de territoire. Il vient répondre aux enjeux actuels de reconquête de la qualité de l'eau, de préservation de l'environnement et de la santé publique. Ces enjeux ont un poids sur les budgets des collectivités qui n'est pas (plus) négligeable et qu'il serait intéressant de mettre en parallèle avec les budgets attribués au développement de l'agriculture biologique. En effet, l'agriculture biologique est une solution préventive pour répondre à ces enjeux et qui coûte moins chère que les moyens curatifs employés dans bon nombre de cas aujourd'hui. Elle apporte des solutions ayant un impact économique favorable pour les territoires et les populations.

Alerte des Médecins sur les pesticides

En septembre 2013, un collectif de médecins du Limousin a lancé un appel à la profession sur les risques et dangers des pesticides pour la santé public.

Des médecins du travail, des médecins libéraux et hospitaliers toutes spécialités confondues partagent leurs observations d'une recrudescence des maladies chroniques (cancers, troubles de la fertilité, maladies neurologiques, diabètes,...) chez leurs patients. Ces observations, corrélées aux publications scientifiques médicales de plus en plus nombreuses qui incriminent les pesticides dans cette recrudescence, ont poussé ces professionnels de la santé à se mobiliser.

L'appel lancé en septembre est suivi aujourd'hui par près de 1 300 médecins français et ce chiffre ne cesse d'augmenter car de nouveaux professionnels répondent à cet appel. Afin de structurer leur démarche une association s'est créée en juin 2013.

Ce collectif de médecins, soucieux de la Santé Publique, ont alerté les trois ministères : écologie, agriculture et celui de la santé pour qu'ils prennent conscience de la situation et qu'ils réagissent. C'est dans cette optique que l'association a transmis une liste de dix propositions d'actions afin de limiter les risques de santé liés aux pesticides. Parmi les préconisations faites nous pouvons noter les demandes : d'interdiction définitive des épandages aériens de pesticides, de protéger les professionnels agricoles exposés ainsi que les populations riveraines des zones d'agriculture intensive, de protéger les ressources en eau et la qualité de l'air, d'atteindre l'objectif de 50% d'aliments issus de l'agriculture sans pesticide (= agriculture biologique) dans les cantines.

Cette mobilisation des professionnels de santé est sans précédent et montre qu'il y a urgence à agir.

Vous retrouverez, sur leur site internet l'appel lancé, l'ensemble des communiqués de presse et propositions d'actions faites aux ministères, ainsi que des articles sur l'actualité traitant de cette thématique.

Lien vers le site internet : www.alerte-medecins-pesticides.fr



Alerte des Médecins Limousins sur les Pesticides

Rappel sur les règles d'utilisation / communication des produits bio servis dans les selfs

Conformément à l'article L. 120-1 et L. 121-1 du Code de la Consommation, toute allégation ou toute référence à l'agriculture biologique doit être loyale, lisible et compréhensible quant à la portée des engagements annoncés. Il est donc recommandé aux professionnels de la restauration qui souhaitent communiquer sur le caractère biologique de leurs produits de s'assurer que leur communication n'est pas de nature à induire le consommateur en erreur, le règlement européen n°834/2007 encadrant strictement l'utilisation des termes « bio » et « biologique » et les produits auxquels ils sont attribués.



En cas de contrôle par les services de l'Etat (Directions Départementales de la Protection des Populations), les restaurateurs faisant référence à ces termes doivent être en mesure de fournir tous les justificatifs démontrant que leurs menus sont composés, en tout ou partie, avec des produits et/ou des ingrédients issus de l'agriculture biologique.

C'est pourquoi, avant chaque achat, il est essentiel de s'assurer que les produits sont bien issus de l'agriculture biologique en demandant au fournisseur un certificat à son nom les mentionnant. Ce document, ainsi que la facture, l'étiquetage et le bon de livraison précisant le caractère biologique des produits, sont à conserver à titre de preuve.

Tableau1 : Les recommandations aux opérateurs de la restauration collective à caractère social qui souhaitent communiquer sur le caractère biologique de leurs produits

Niveau d'introduction d'ingrédients bio	Conditions particulières	Exemples	Communication possible	Utilisation possible des termes « bio » / « biologique » et de la marque AB
Cas 1 : Un ou plusieurs produits dans le menu sont bio	Pouvoir distinguer facilement les produits bio et non bio	Exemple : pain bio, aubergines bio, yaourt bio, pomme bio...	« Pain bio » « Aubergines bio »	Termes « bio »/ « biologique » et marque AB: Uniquement en lien direct et à proximité immédiate des produits bio.
Cas 2 : Un plat ou un menu est bio	Au moins 95% des ingrédients du plat sont issus de l'agriculture biologique (les 5% restants n'étant pas disponibles en bio) Tous les plats constituant le menu sont bio	Exemple : « Lasagne bio » Au moins 95% des ingrédients sont bio	« Plat bio »	Termes « bio »/ « biologique » et marque AB: Uniquement en lien direct et à proximité immédiate des plats ou menus bio
Cas 3 : L'ensemble des plats ou menus sont bio	Au moins 95% des ingrédients du plat sont issus de l'agriculture biologique, les 5% restants n'étant pas disponibles en bio Tous les plats constituant le menu sont bio	Exemple : restaurant collectif bio		Termes « bio »/ « biologique » et marque AB: Utilisables sur tous supports en lien avec des produits bio et dans la présentation générale du restaurant collectif.

Recette testée par les établissements

L'équipe de cuisine du lycée Clémenceau (Reims) a réalisé un Houmos maison. Proposée en entrée avec des crudités de saison aux élèves du lycée, la recette a connu un franc succès. En effet, toutes les préparations ont été consommées !

Voici la recette utilisée pour cette occasion, n'hésitez pas à nous faire vos retours sur ce type de préparation.

Recette de houmos :

Ingrédients (8 personnes) :

- 250gr de pois chiches
- 1 càs de tahin (purée de sésame)
- 1 càs d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- 1 citron pressé
- +/- 1 yaourt
- Sel, poivre, paprika

Réalisation :

- Pré tremper les pois chiches 48h au frais
- Cuire les pois chiches.
- Mettre de côté le jus de cuisson
- Mixer les pois chiches avec tous les ingrédients
- Rectifier la texture avec le jus de cuisson jusqu'à la consistance souhaitée

Autres exemples de tartinades : haricots blancs au romarin, Haricots rouges aux poivrons, lentilles corail au cumin...

Elles peuvent être proposées en apéritif ou entrée avec des crudités à tremper ou sur des croûtons de pain sur salade.

Le saviez vous? Du fait de ses vertus nutritionnelles, le PNNS encourage la consommation de légumineuses. En effet, les légumineuses comme les pois chiches sont très riches en protéines végétales: par exemple une portion de houmos est équivalente à 1 oeuf! De plus les légumineuses favorisent la satiété!



Agenda

- **Du 1 au 15 juin:** Printemps bio en Champagne Ardenne, tous les événements en région sur le site internet www.printempsbio.com

- **1 juin:** Fête du Lait bio en Champagne Ardenne, 2 fermes bio ouvrent leurs portes pour un petit déjeuner sur la ferme ainsi que de nombreuses activités (visites de ferme, marché de producteurs, animation pour les enfants, repas le midi,...). Toutes les informations sur le site: fete-du-lait-bio.fr

- **4 juin:** Colloque organisé par Agro Bio Poitou Charentes «La restauration collective bio» à l'Université de Poitiers

- **Les 11, 12, 13 juin:** 28ème forum annuel de la restauration publique territoriale organisé par l'Agores à Millau sur la thématique «Quelle restauration publique territoriale pour demain?»

avec le soutien de :



Lettre d'infos Resto & bio n°9

FRAB Champagne-Ardenne - 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