Mairie de Journal La Mée Châteaubriant

http://journal-la-mee.fr/224210-pour-un-restaurant-collectif-bio

Pour un restaurant collectif bio

- Châteaubriant - Enseignement, formation - b. Ecoles primaires -

Date de mise en ligne : dimanche 11 octobre 2009
Mise à jour le : dimanche 11 octobre 2009

Description :

Depuis plusieurs années déjà, le GAB 44 s'intéresse au projet de la restauration collective bio. Ce projet porté au niveau national par la FNAB (Fédération Nationale des Agriculteurs Biologiques) défend les intérêts d'un développement local de l'agriculture biologique et les nécessités de la santé publique. (...)

Journal La Mée Châteaubriant

Copyright © Mairie de Journal La Mée Châteaubriant

Ecrit le 7 octobre 2009

Bio-automn Cliquer pour agrandir

Depuis plusieurs années déjà, le GAB 44 s'intéresse au projet de la restauration collective bio. Ce projet porté au niveau national par la FNAB (Fédération Nationale des Agriculteurs Biologiques) défend les intérêts d'un développement local de l'agriculture biologique et les nécessités de la santé publique.

Afin de répondre aux objectifs d'un développement local et équitable de l'agriculture biologique, le GAB 44 travaille sur la structuration de filières BIO et locales. Cette mission doit impulser des dynamiques de commercialisation sur le territoire pour permettre : de développer de nouveaux systèmes de production et permettre la diversification sur les fermes d'optimiser les moyens de transformation et de distribution des fermes et de la filière BIO.

L'objectif est de créer des circuits capables de produire, transformer et vendre sur un même territoire, tout en répondant aux enjeux sociaux et environnementaux d'aujourd'hui. L'agriculture biologique s'inscrit, ainsi, comme un moyen de développement et d'aménagement des territoires.

Pour ce faire, le GAB 44 travaille avec les paysans BIO du département sur la création d'une filière en direction des restaurants collectifs. Le travail s'est organisé autour de deux axes :
– la structuration de l'offre des paysans BIO : adaptation de l'offre des produits, organisation logistique, création de la structure juridique et fonctionnement
– l'accompagnement des projets locaux : fonctionnement des approvisionnements, équipement et techniques culinaires, modification du plan alimentaire, sensibilisation des convives.

Aujourd'hui, l'association « *MANGER BIO 44* », créée avec le soutien du Conseil Général 44 et de la Région, propose une gamme de produits fermiers : produits laitiers, légumes, viande de porc, viande de bœuf et pain. Elle regroupe 15 fermes adhérentes et travaille régulièrement avec une vingtaine de RHD (restauration hors domicile) et déjà beaucoup de nouveaux contacts pour la rentrée scolaire. Cette association organise son approvisionnement par secteur géographique en commercialisant les produits de ses adhérents aux restaurants collectifs à proximité. Cette organisation collective est indispensable au bon fonctionnement de cette filière exigeante en réglementation, logistique et réactivité commerciale.

Le GAB 44 continue de conseiller et d'informer les porteurs de projets sur les clés et les outils de réussite. De plus en plus de collectivités territoriales et de collectifs de parents d'élèves démarrent des projets sur le département. Aujourd'hui une quarantaine de communes travaillent sur le développement de cette filière.

Suite à cette nouvelle dynamique citoyenne, le GAB 44 a décidé d'organiser en partenariat avec le restaurant scolaire « *Les Petits Palais* » et l'association de paysans BIO « *MANGER BIO 44* » une journée sur la méthode de projet et les actions possibles. Cette journée s'articule autour de quatre tables rondes : Approvisionnement, Mode de gestion et équipements, Techniques culinaires et Plan alimentaire.

Copyright © Mairie de Journal La Mée Châteaubriant

Le GAB 44 invite donc, dans le cadre des « *Bio Automnales* » tous les acteurs rencontrés ces 4 dernières années et en projet sur leurs communes ou établissements : élus, directeurs, gestionnaires, techniciens, parents d'élèves etc... Cette journée sera l'occasion de lancer le collectif « *coup de fourchette* », qui veut être un collectif d'échange et de mutualisation des expériences de RHD (restauration hors domicile) BIO et Locale.

– Date : 21 octobre 2009
– Lieu : Bouvron - 02.40.79.46.57
– S'inscrire avant le 14 octobre pour ceux qui veulent profiter du repas.

[fleche] Haut de page

Ecrit le 7 octobre 2009

Au programme des Bio-Automnales

Peintures :

Animation/démonstration en peintures écologiques Vendredi 16 octobre de 16h à 17h au magasin Biosphère, 67 A, rue d'Ancenis - 44110 Châteaubriant - sur inscription, gratuit Thème : la peinture à la caséine (supports, mise en œuvre, effets déco ...) avec Marité Berson - Rens. 02.40.28.15.40

Rufs :

Découvrez un élevage de poules pondeuses à Vay Dimanche 18 octobre, 10h - 18h, Pascal Fougère vous invite à découvrir son élevage de poules pondeuses ainsi que les légumes de plein champ. Lors de la visite, il vous présente également son système de vente, les AMAP, et la façon dont il prépare la succession sur sa ferme. De 10h à 15h, venez rencontrer les producteurs locaux sur un marché bio organisé à l'occasion de la ferme ouverte. Lieu : lieu-dit « *Daviais* » sur la route du Gâvre à Vay Contact : Pascal Fougère 06 62 98 58 02 ou fougere.pascal@wanadoo.fr

Gastronomie bio

Cuisinez Bio et local avec « *Invitation à la ferme* » Samedi 24 octobre, dès 10h, découvrez sur le site internet www.invitationalaferme.fr, deux recettes avec Bertrand Poulaud de l'Auberge de la Forêt du Gâvre, réalisées avec des produits locaux et Bio ! La liste des ingrédients sera mise en ligne dès le 15 octobre et les recettes filmées le 24 octobre. Réservez votre week-end gastronomique ! Contact : Jean-Michel Péard au 06 26 24 03 76 - contact@invitationalaferme.fr http://www.invitationalaferme.fr

Biocinelle

Pour fêter son agrandissement, le magasin Biocinelle accueille les producteurs, qui toute l'année vous proposent pains, crèmerie, fruits et légumes, œufs... bref nos voisins producteurs bio ! Lieu : Route de Nantes, boulevard de la Résistance, à Blain Contact : Olivier PINEAU 02 40 87 51 99, biocinelle@orange.fr

Programme complet ici : 02.40.79.46.57 ou http://www.gab44.org

Copyright © Mairie de Journal La Mée Châteaubriant

Les Pays de la Loire sont la deuxième région française avec 65 884 ha cultivés en mode de production Biologique.

Copyright © Mairie de Journal La Mée Châteaubriant