

Les fiches techniques d'Un Plus Bio - avril 2015

Viande à la cantine : et si on faisait appel aux éleveurs locaux ?

On parle de plus en plus de fruits et légumes bio de proximité en restauration collective. Qu'en est-il de la protéine animale qui entre encore très largement dans la composition quotidienne des menus ? Face au lobby du moins disant et de l'élevage industriel dont on sait les dangers, Un Plus Bio vous invite à réfléchir aux conditions de la réussite d'une introduction en douceur d'une viande de qualité élevée à vos portes ou presque.



LE CONTEXTE :

La viande consommée en restauration collective reste un maillon faible des programmes alimentaires. « Les productions passent par des circuits de distribution souvent longs, très spécialisés, où l'offre est formatée et adaptée à des habitudes de cuisine, confirme Stéphane Veyrat, directeur d'Un Plus Bio. Pour des raisons pratiques, la demande est orientée en priorité sur des morceaux spécifiques qui ne permettent pas d'envisager d'intégrer les animaux entiers, c'est le cas par exemple des cuisses ou des escalopes de poulet »... Le paysage économique qui découle de ces usages est composé essentiellement de gros opérateurs aux marchés nationaux et internationaux.

L'AVIS D'UN PLUS BIO :



Et si on faisait (re)travailler le boucher du coin, l'éleveur de volailles local ou la ferme bovine d'à côté ? Rien d'impossible à cela, il suffit de nouer un **partenariat donnant-donnant** avec les éleveurs locaux. C'est autant valable à l'échelle d'une crèche qu'à celle d'un Ehpad ou même d'un collègue. Économiquement, l'invocation du surcoût - on sait que le poste budgétaire dédié aux produits carnés est le plus lourd en restauration collective - est à envisager globalement. Certes, une viande de qualité est souvent plus coûteuse. Du moins en apparence

car on pourrait dresser une liste des **coûts induits par l'élevage industriel** qui pèsent sur la société (transports, impacts sur la santé publique, pollution de l'environnement, algues vertes sur le littoral breton pour l'élevage porcin, etc.). Le bien-être des éleveurs est également à prendre en compte tout autant que celui des animaux. En relocalisant leurs débouchés, les producteurs reconquièrent des marges et une meilleure autonomie. Ils participent activement au développement économique et social de leurs territoires. L'intégration de viande issue d'élevages vertueux en cuisine collective se traduit par la découverte de pratiques culinaires renouvelées et cela, dès la conception des menus. On le sait, il y a des techniques de cuisson à adapter pour les protéines de qualité qui se retrouvent **en totalité dans l'assiette**... et pas dans les jus de cuisson qui sont jetés ! Pour sensibiliser les cuisiniers à ces techniques, Un Plus Bio a développé cette année une formation avec Thierry Marion sur la cuisine évolutive. Y seront abordés la cuisson des protéines animales, des viandes rôties, des viandes piécées, du poisson et les préparations à base d'œufs. Le lieu et la date sont en cours de définition, nous vous tenons bien sûr au courant... À suivre.

TROIS DÉMARCHES EXEMPLAIRES



> **LE CENTRE DE VACANCES DU BOIS DE LUNE (ISÈRE)** Avec 300 repas préparés chaque jour, destinés aux convives de ce lieu d'accueil situé en plein Vercors et aux restaurants scolaires tout proches, cette structure travaille exclusivement avec la Ferme des Colibris, un Gaec local géré par deux frères. « *On prend chez eux le jambon blanc, le sauté de veau, le bourguignon, les rôtis de porc, en fait tout sauf la volaille qu'ils ne font pas*, témoigne la co-gérante Christel Ravix. *C'est une ferme géniale, tout est fait sur place, en bio. Ils ont leur propre atelier de boucherie, emmènent leurs bêtes à l'abattoir du Fontanil repris intelligemment*

par un groupement d'éleveurs aux portes de Grenoble. Les traitements sont limités, les vermifuges sont homéopathiques, on voit les boeufs vivre dans les champs autour de notre centre... Financièrement, on se débrouille pour cuisiner des plats moins coûteux les autres jours de la semaine. C'est en revanche plus compliqué pour le poulet, qu'on achète à un grossiste pour la seule raison qu'il n'y a pas d'élevage local. »

> **POULETS BIO ET LOCAUX AU RESTAURANT SCOLAIRE DE MANDUEL (GARD)**

Pour confectionner 400 repas quotidiens, la cuisine de Manduel, aux portes de Nîmes, multiplie les recours au local. A moins de 20 km de là, l'élevage familial de la famille Bravo produit quelque 16 600 poulets par an. La production est passée en bio en 2012, le chef de cuisine de Manduel Lionel Senpau achète près d'une quarantaine de volailles entières une fois par mois. « *Quand il faut les débiter individuellement en cuisine, ça prend du temps mais on s'arrange alors pour ne passer trop de temps sur le légume ou les pâtes d'accompagnement* », explique Lionel qui, pour le porc, recourt à un éleveur régional non bio mais garantissant un élevage de plein air et sans OGM au pied du Mont Ventoux. Manduel, comme d'autres collectivités (la commune de Bellegarde, la communauté de communes de Petite Camargue), essaie ainsi d'éviter le recours aux escalopes livrées en vrac. Lors du dernier repas de Noël, il a suffi à l'équipe en cuisine de onze chapons pour préparer 400 portions. Le formateur en cuisine alternative attaché à Un Plus Bio, Gilles Daveau, les avait mêlés dans une recette astucieuse à de la courge et du boulgour. Un moyen d'intégrer la viande de qualité aux objectifs d'une consommation responsable.

> **UN ATELIER D'ÉLEVEURS LOCAUX À LEMBEYE (PYRÉNÉES-ATLANTIQUES)**

Une quarantaine d'éleveurs sont associés à l'abattoir-atelier de transformation de Lembeye, dans le Béarn, sorti de terre depuis deux mois seulement après cinq ans de gestation. Déjà, il suscite la curiosité des collectivités locales et l'intérêt de la restauration collective. Veaux, volaille, cochons, pigeons, boeufs et même escargots : toute la filière est représentée. La communauté de communes Lembeye-en-Vic-Bilh a cofinancé le projet de construction et s'attache aujourd'hui à trouver la bonne formule d'un partenariat. Économiquement, l'abattoir est d'ores et déjà en passe de devenir « *le troisième employeur de ce territoire fortement rural avec l'objectif d'une dizaine d'équivalents temps plein* », explique le directeur du Civam Béarn Frank Meymerit. Le débouché de l'atelier sera local et régional avec une offre développée entre le point de vente directe, la restauration collective, un réseau de boutiques paysannes, des Amap ou encore la ville de Pau, distante d'une quarantaine de kilomètres et où l'abattoir est, lui... fermé depuis deux ans, faute de tonnages suffisants. ●



UN PLUS BIO, ASSOCIATION DE CONSEIL, DE MISE EN PLACE ET DE SUIVI EN RESTAURATION COLLECTIVE DE QUALITÉ.

68 BIS AVENUE JEAN-JAURÈS, 30 900 NÎMES

WWW.UNPLUSBIO.ORG