



Atelier TEDDIF

Transition écologique et agricultures

Introduction de productions locales et bio
dans les cantines scolaires

Bénédicte REBEYROTTE - GAB IDF



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



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

GAB IDF : qui sommes-nous ?



- **Groupement des Agriculteurs bio d'Ile-de-France : accompagne le développement de l'agriculture biologique en IdF**



• FNAB •
Fédération Nationale
d'Agriculture **BIOLOGIQUE**



**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**



Projet de Varennes sur Seine : retour en régie et approvisionnement bio local



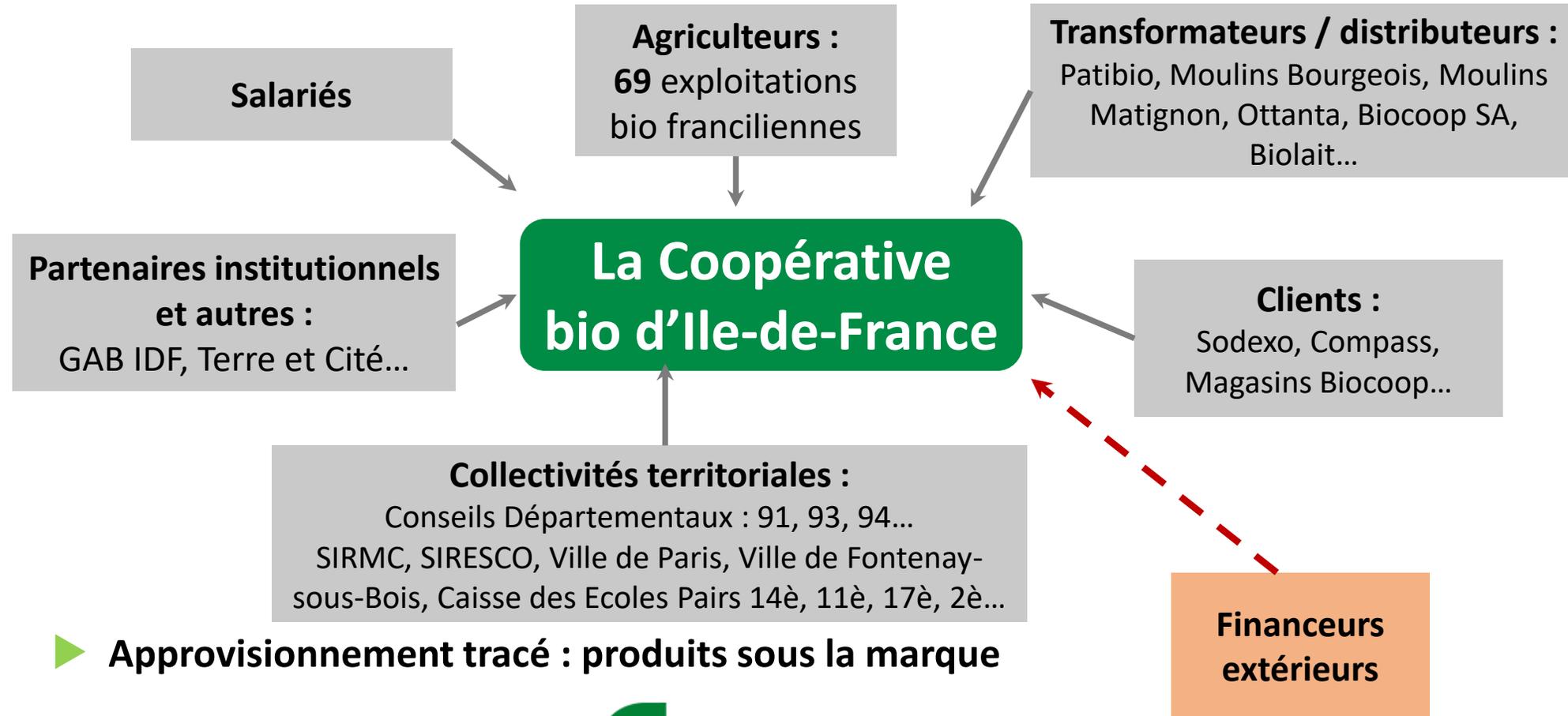
Varennes sur Seine (77)

- 3500 habitants
- 290 repas par jour
- Initialement :
 - une partie de la restauration déléguée à une société (menus et achats de produits)
 - cuisine et 5 agents municipaux

Déroulé du projet

- 2018 : démarrage projet « Ma cantine en AMAP »
- 2018 : démarrage projet d'installation agricole sur une parcelle communale (6 ha)
- 2019 : formation pratique sur offre bio locale, menus et planification ; oct : test produits bio locaux lors de vacances scolaires (centre de loisirs) / légumes, pain et épicerie.
- Été 2020 : étude de faisabilité sur l'adéquation entre la production de légumes sur la parcelle communale et leur utilisation en cuisine. → Recommandations pour le maraîcher / pour la cuisine (planification menus, définition et suivi d'objectifs, marchés publics, formation et accompagnement).

Une interface unique en direct des producteurs bio locaux





- Depuis fin 2020 :
 - Formation de l'équipe de restauration / élaboration des menus, suivi de la facturation, l'établissement d'objectifs etc.
 - Construction de fiches techniques (recettes) adaptées à la production locale de légumes.
 - Mise au point d'un système de planification des menus, en lien étroit avec le/les maraîchers
- Passage en régie directe complète été 2021.
- Coût matière par repas : 1,80 € HT // 1,75 € avant le projet.

Points de vigilance :

- Raisonner en approvisionnement local « par cercles concentriques » : ultra local (parcelle communale, producteurs proches) / local (Coopérative Bio d'IDF ou autre grossiste) / régions limitrophes pour certains produits peu disponibles en région (ex : viande, fruits...)
- Partenariat à créer et entretenir entre les maraîchers et l'équipe de restauration
- Prendre en compte les contraintes liées à l'installation

Accompagnements de projets de collectivités



- Analyse des potentialités de développement de l'agriculture biologique sur votre territoire
- Développement des fermes et surfaces bio via les projets d'installation et de conversion d'agriculteurs.
- Introduction de produits bio locaux en restauration collective
- Développement des filières bio de proximité
- Accessibilité à des produits de qualité pour tous (défi « Familles à alimentation positive)
- Formations, séminaires, ateliers, visites de terrain
- Identification des financements.

Merci de votre attention

