

- Dossier de **PRESSE** -

L'Île-de-France dispose de sa 1^{ère} légumerie coopérative BIO !

Ferme de la Haye
78 130 LES MUREAUX

Inauguration,
mercredi 14 mars, 9h00

SOMMAIRE

- ❑ Présentation de la légumerie
- ❑ Les producteurs de la cuma
- ❑ Fermes Bio Ile-de-France, une structure économique des producteurs bio pour commercialiser les produits bio d'IdF
- ❑ Le GAB IdF et les filières bio en IdF
- ❑ VIVRAO : pour du bio dans les cantines
- ❑ Montage de la légumerie avec ISOMIR
- ❑ Création de la cuma avec la FNcuma
- ❑ Financement de la légumerie
- ❑ Destination : la restauration collective
- ❑ Elior Restauration Enseignement soutient la production bio en France

Développement de l'agriculture biologique et accès aux produits bio locaux, c'est possible !

La preuve par l'exemple

Le lancement de cet atelier est tout à fait symbolique :

- ❑ Seul atelier de transformation 4^{ème} gamme de légumes BIO en Île-de-France, il est géré par les producteurs bio constitués en cuma (coopérative d'utilisation de matériel agricole).
- ❑ Cette légumerie constitue un des **chaînon manquant** pour généraliser l'entrée des légumes bio dans tous les restaurants collectifs. En effet, les cantines, bien souvent, n'ont plus de légumerie en interne pour travailler les légumes bruts ; or l'offre de produits bio locaux n'était jusque là disponible qu'en brut.
- ❑ Cet outil va nous servir de **référence dans la structuration des filières** biologiques en circuits de proximité à gros volumes.



Contacts Presse :

- Angélique PITEAU, GAB IdF : communication@bioiledefrance.fr / 06.86.64.21.11
- Marie-Dominique TATARD, VIVRAO : mdtatard@gmail.com / 06.89.88.22.13

DOSSIER DE PRESSE : légumerie BIO des Mureaux. inaugurée le 14.03.12

Partenaires ayant participé au montage de l'atelier de
transformation 4^{ème} gamme





Présentation de la légumerie

Des légumes lavés, épluchés, éboutés pour les restaurants collectifs d'Ile-de-France.

La demande en produits bio régionaux est très forte en Ile-de-France, alors que l'offre reste faible. En légumes, une partie seulement des commandes des restaurants collectifs porte sur des produits bruts. Le reste est acheté prêt-à-emploi ou à consommer (sous-vide, apertisé, surgelé...). La disparition des légumeries dans les cuisines centrales de restauration collective, notamment, servant un grand nombre de convives, entraîne une demande en légumes de 4^{ème} gamme prêts à l'emploi (lavés, éboutés...).



Pour répondre à cette demande, plusieurs agriculteurs biologiques de l'ouest parisien ont rejoint le projet porté initialement par Xavier Dupuis (producteur à la ferme de la Haye (78)), pour monter ensemble un atelier de transformation de légumes bio 4^{ème} gamme, **outil totalement inédit jusque là dans la région**. Une partie du nouvel hangar de Xavier Dupuis est mis à disposition pour y construire l'atelier de transformation de légumes qui commence à fonctionner en décembre 2011.

Cet atelier permet de réaliser :

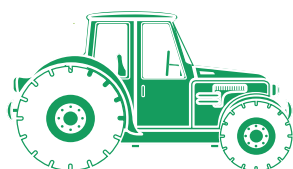
- des légumes bruts **triés, calibrés, brossés et conditionnés** ;
- ainsi que des légumes dits de 4^{ème} gamme : préparation de légumes frais (**épluchage, lavage, éboutage, conditionnement**) avec une **capacité optimale à terme de l'ordre de 200 tonnes de produits finis par an**.

A noter qu'une tonne de produits sortis de champ permet d'avoir environ 600 kg de produits finis.



200 tonnes de produits finis, ça représente quoi ?

>> **EN SURFACE** : Pour obtenir 200 tonnes de produits finis, il faut transformer environ 330 tonnes de légumes bruts, ce qui représente, chaque année, environ 15 ha de légumes de plein champs biologiques, soit 100 ha en prenant en compte la rotation complète.



Contacts Presse :

- Angélique PITEAU, GAB IdF : communication@bioiledefrance.fr / 06.86.64.21.11
- Marie-Dominique TATARD, VIVRAO : mdtatard@gmail.com / 06.89.88.22.13

200 tonnes de légumes, ça représente quoi ?

>> **EN NOMBRE DE REPAS :** à titre d'exemple, une portion de carotte râpée représente 80 g par personne. Avec un rendement « produit fini » de 200 tonnes par an, on peut préparer 2 500 000 portions de carottes râpées.

NB: A noter que la légumerie ne produira pas 200 tonnes de carottes par an mais 200 tonnes de légumes variés.



Produits transformés proposés

Pour l'instant, sont traités essentiellement :

- Des carottes de la ferme de la Haye (78) ;
- Des pommes de terre provenant d'une ferme de polyculture-élevage de Chaussy (95) à 20 km de Flins.

Sont programmés également dans le début de l'année :

- Des choux blancs et verts provenant d'une ferme maraîchère de Cergy (95) à 20 km de Flins ;
- Des betteraves provenant d'une ferme maraîchère de Dourdan (91) à 50 km de Flins ;
- Des choux rouges provenant d'une ferme maraîchère de Châtenoy (77) à 100 km de Flins.

Comment l'atelier fonctionne-t-il ?

La légumerie est propriété de la cuma Bio Val-de-Seine, coopérative d'utilisation du matériel agricole créée pour l'occasion. Elle est constituée de 4 producteurs bio, dont Xavier Dupuis, de Fermes Bio Ile-de-France, une organisation économique collective rassemblant les producteurs bio Ile-de-France et d'Isomir.

Seuls les producteurs ayant des parts dans la cuma ou adhérant à Fermes Bio Ile-de-France peuvent utiliser la légumerie.

La transformation est assurée par de la main d'oeuvre formée, embauchée soit par la cuma Bio Val-de-Seine ou en prestation pour Xavier Dupuis.





Les producteurs de la cuma

Les visages de la cuma Bio Val-de-Seine



Olivier Ranke
Secrétaire de la Cuma
Polyculteur-éleveur à Chaussy (95). Produit des pommes de terre.



Xavier Dupuis
Président de la cuma
Céréalière et légumière à la ferme de la Haye (78). Produit des carottes.



Grégory Véret
Maraîcher à sur une île de Bennecourt (78).



Damien Bignon
Polyculteur-éleveur de poules pondeuses à Feucherolles (78), président du GAB IDF.

Fermes Bio Ile de France
Ronaldo Oyama, président de Fermes Bio IDF, est **trésorier de la Cuma**. Sur début 2012, FBIDF utilisera la cuma pour transformer des choux et des betteraves.



Une opportunité comme ça, j'en aurais qu'une dans ma vie !

« Le projet de la ferme de la Haye est arrivé au bon moment pour moi. Après un parcours professionnel dans divers organismes liés à l'agriculture biologique (Ecocert, le SYNABIO, SGS, ...), je suis arrivé à un tournant de ma carrière professionnelle. Mais j'ai toujours eu dans l'idée de m'installer un jour. Mes parents étaient polyculteurs-éleveurs dans le Pas de Calais. Alors quand j'ai eu connaissance de l'appel à candidatures sur la ferme de La Haye, je me suis dit qu'une opportunité comme ça, j'en aurais qu'une dans ma vie : accéder à 115 ha de terre en location avec un bail de fermage à des conditions aussi intéressantes... Je n'aurais pas eu les moyens d'acheter autant de foncier. Je fais des grandes cultures (GC) avec des cultures légumières de plein champ incluses dans les rotations. Les GC partiront en coopérative et les légumes seront vendus surtout en restauration collective, grâce à la légumerie. »

Xavier Dupuis

Intérêt de créer une cuma (coopérative d'utilisation de matériel agricole) :

- Partager les frais d'investissement
- Utiliser l'outil à plein avec les légumes des uns et des autres
- Produire une gamme diversifiée de légumes transformés en laissant la possibilité aux agriculteurs de se spécialiser dans la production d'un légume.

Pourquoi Fermes Bio Ile-de-France a-t-elle pris des parts dans la cuma ? :

- Pour utiliser l'outil pour les légumes de ses adhérents, ce qui concerne 21 autres agriculteurs bio franciliens (FBIDF achète des produits bruts à ses adhérents pour les transformer en prestation avec la cuma).

Comment sont vendus les légumes transformés ?

Chaque membre de la cuma Bio Val-de-Seine vend ses produits transformés soit directement, soit par Fermes Bio Ile de France qui se charge du transport et de la commercialisation.



PRÉFET DE LA RÉGION D'ÎLE-DE-FRANCE





XAVIER DUPUIS

Céréaliériste et légumier

Ferme de la Haye
78 130 Les Mureaux

La ferme de la Haye est située sur une des plus grandes nappes phréatiques d'Ile de France. Face aux enjeux de préservation de la qualité des eaux, cette ferme a été rachetée par l'Agence des Espaces Verts, grâce au soutien financier de la Région et de l'Agence de l'eau Seine-Normandie, afin d'y installer des agriculteurs biologiques. C'est dans ce cadre que Xavier Dupuis a pu s'installer sur ces terres début 2011.

SAU de l'exploitation : 113,66 ha.

Système de production : 111,66 ha sont consacrés aux céréales (blé, maïs, triticale), légumineuses (trèfle, féverole) et oléagineux (tournesol). Par ailleurs, Xavier cultive 2 ha de carottes en plein champs. Toutes ces cultures sont incluses dans une rotation.

Conversion : les surfaces de la ferme de la Haye sont actuellement en conversion vers l'agriculture biologique.

Activité de transformation : C'est Xavier qui est l'initiateur du projet d'atelier de transformation 4^{ème} gamme. Pour cela, il a construit un hangar qui accueille les modules qui constituent la légumerie.

A noter que Xavier a mis en place, sur sa ferme, un système de récupération des eaux. Par ailleurs, les déchets issus de la légumerie (épluchures ...) alimentent le compost utilisé pour fertiliser les terres de la ferme de la Haye.

Président de la Cuma Bio Val de Seine :

Mes parents étaient agriculteurs dans le Pas de Calais en polyculture élevage avec beaucoup de vente à la ferme (lait, beurre). Ils ont dû arrêter prématurément et je n'étais pas encore prêt à reprendre. Mais j'ai fait une formation initiale en agro-alimentaire (BTS) puis en production agricole à Toulouse. J'ai commencé à travailler sur le terrain à Ecocert, puis j'ai fait du conseil en entreprises de transformation en produits BIO dans ce qui est devenu le SYNABIO. Enfin, j'ai fini responsable de Bio France et Bio International à SGS. J'arrivais à un tournant de ma carrière professionnelle, j'ai toujours eu dans l'idée de m'installer un jour. La mise en place de la légumerie faisait partie intégrante de mon projet d'installation.



CONTACTS

Xavier DUPUIS
Ferme de la HAYE
78 130 LES MUREAUX

Tél : 06 71 65 47 04

rvxdps@hotmail.com





OLIVIER RANKE

Polyculteur, éleveur de bovins et ovins

Ferme de la Bergerie 95 710 CHAUSSY

Située dans le Vexin français, la Bergerie de Villarceaux est un territoire rural, propriété de la Fondation Charles Léopold Mayer pour le Progrès de l'Homme (FPH). Ce domaine de quelque 600 hectares est composé de terres cultivées en agriculture biologique.

SAU de l'exploitation : 370,4 ha.

Système de production : Environ 190 bovins et 100 ovins. Avoine, blé tendre, orge d'hiver, orge de printemps, semence de blé, semence de triticales, semence d'orge, epeautre, pommes de terre, luzerne...

UTH : équipe de 5 personnes

Conversion : Toutes les surfaces sont converties en bio.

La transformation écologique de la Bergerie : Depuis le milieu des années quatre vingt, une véritable transformation écologique et sociale du territoire a eu lieu :

- conversion à l'agriculture biologique des 370 ha de la ferme
- mise en place d'essais système en agrobiologie et suivi de la durabilité de ces nouvelles pratiques agricoles
- soutien à la création d'une coopérative de consommateurs de produits biologiques
- mise en oeuvre de nouveaux modes de gestion pour chacun de ces espaces ruraux proches de l'agglomération parisienne.

Secrétaire de la Cuma Bio Val de Seine... :

Olivier Ranke, ingénieur agronome, a travaillé pour la FpH à la reconversion de la Bergerie de Villarceaux, dans une perspective de gestion durable du territoire, de 1995 à 2005. En janvier 2006, il reprend l'exploitation de la Bergerie de Villarceaux grâce à un bail à commodat consenti par la FpH. Parallèlement, s'ouvre dans l'ancien corps de ferme, un Ecocentre, destiné à un large public, pour partager cette nouvelle approche des relations agriculture / territoire / citoyen.

C'est dans une perspective d'être au plus proche du consommateur qu'il participe au projet de la CUMA bio Val de Seine.

Membre du réseau de fermes BIO de démonstration.

15 fermes du réseau GAB IdF se sont prêtées au jeu dont la ferme de la bergerie (95).

Ce réseau a pour vocation d'expliquer aux professionnels les différents aspects de la pratique de l'agriculture biologique et du parcours à la conversion.



CONTACTS

Olivier RANKE
Ferme de la Bergerie
95 710 CHAUSSY

Tél : 01 34 67 96 17

olivier.ranke@orange.fr





GREGORY VERET

Maraîcher

Ile de la Flotte
78270 BENNECOURT

L'île de la Flotte est située sur la Seine, à 60 Km de Paris par l'autoroute A 13, et à 5 km de Giverny.

Grégory s'y est installé fin 2010..

SAU de l'exploitation : 30 ha.

Système de production : Maraîchage, arboriculture

Conversion : L'île était auparavant cultivée en conventionnelle principalement en maïs. La totalité de la surface est aujourd'hui en conversion Bio.

Temoignage : « Je me suis installé comme agriculteur très récemment, fin 2010 sur cette île et j'ai immédiatement converti la totalité de la surface en Agriculture Biologique. Comme je voulais travailler avec les cantines scolaires, je trouvais indispensable d'avoir des produits sans pesticides pour nourrir les enfants. Le démarrage n'est pas évident du fait qu'il faille traverser la Seine avec le matériel puis ramener la récolte sur la berge, mais les choses commencent à se mettre en place. Cette année grâce à la légumerie, j'aimerais commencer à livrer des frites bio aux cantines et à la restauration. »

Adhérent à la Cuma Bio Val de Seine... :

« Lorsque je me suis installé, j'avais pour projet de travailler avec les cantines scolaires. Mais, je me suis aperçu que beaucoup d'entre elles n'avaient pas les moyens de transformer les légumes sur place et qu'il fallait leur livrer des produits transformés. La création de la Cuma Bio du Val de Seine me permet de livrer mes produits transformés aux établissements scolaires et de mieux valoriser ma production en circuit court. »

Grégory Véret.



CONTACTS

Grégory Veret

Ile de la Flotte
78270 Bennecourt

gregory@monilebio.com





DAMIEN et MARIE HELENE BIGNON

Polyculteur, éleveur de Poules Pondeuses Bio

Ferme des BEURRERIES
Route royale
78810 FEUCHEROLLES

La ferme des Beurreries est située dans les Yvelines, à 3 km de Feucherolles dans la plaine de Versailles. Elle appartenait auparavant au château de Davron. Le grand-père de Mr Bignon l'a rachetée en 1941.

SAU de l'exploitation : 175ha.

Système de production : 3000 poules pondeuses BIO (environ 800 000 oeufs produits chaque année). Polyculture : triticales, maïs, seigle, blé tendre, féveroles, lentilles...

6 UTH : équipe de 6 personnes

Conversion : Damien et son épouse Marie-Hélène ont commencé en 1999. La ferme est aujourd'hui complètement cultivée selon le mode de production biologique.

Temoignage des agriculteurs : Mme Bignon ne supportait pas les conditions dans lesquelles étaient élevées les poules industrielles ; elle voulait donc préserver le bien être animal et défendre une certaine éthique : «ceci était possible en agrobiologie...». Elle a influencé son mari, qui de son côté était assez intéressé par la BIO : «Il faut avoir de bonnes connaissances techniques pour pratiquer l'agriculture biologique». Ils ont alors décidé de convertir l'élevage de poules en BIO, car il voulaient conserver les emplois présents sur la ferme.



Adhérent à la Cuma Bio Val de Seine... :

« Notre soucis actuel sur le territoire de l'Île-de-France est de travailler en réseau de proximité. Nous avons adhéré à la Cuma par souhait d'acquérir des équipements en commun ayant un intérêt pour d'autres agriculteurs. L'idée est d'ouvrir la Cuma sur d'autres investissements »

Damien et Marie-Hélène Bignon.

Membre du réseau de fermes BIO de démonstration.

La Ferme des Beurreries appartient à ce réseau créé depuis 2001 par le Groupement des Agriculteurs Bio de la région Ile-de-France. Damien Bignon est également président du GAB IdF.



Damien et Marie-Hélène BIGNON

Route Royale
78 810 FEUCHEROLLES

Tél : 01 30 54 96 62

Fax : 01 30 54 96 94

ferme.des.beurreries@wanadoo.fr





Fermes Bio d'Ile-de-France

Structure économique des producteurs biologiques pour commercialiser les produits bio franciliens.

Afin de structurer l'offre de production biologique francilienne, 25 agriculteurs du Groupement des Agriculteurs Biologiques d'Ile-de-France (GAB IdF) se sont rassemblés pour construire ensemble une organisation économique de producteurs bio, structure sous forme associative, rassemblant l'ensemble des produits bio d'IdF, tout type de production confondu.

Les agriculteurs Bio d'Ile-de-France s'organisent pour approvisionner leur région !



FINALITÉS

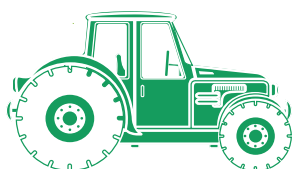
- Valorisation des produits à un **juste prix**, tout en favorisant la structuration de filières fondées sur l'**équité et la solidarité** entre paysans quelque soit la taille de leur ferme.
- Développement de **partenariats de long terme** établis dans la transparence et le respect mutuel avec les collectivités ou les chaînes de distribution spécialisées ; ceci en favorisant la **planification** et donc en apportant une visibilité aussi bien aux producteurs qu'aux acheteurs.

Fermes Bio d'Ile de France est également un **nouvel outil pour sécuriser les agriculteurs en conversion vers l'agriculture biologique.**

UNE DÉMARCHÉ PIONNIÈRE EN ÎLE-DE-FRANCE

Fermes Bio d'Ile de France est un **outil ECONOMIQUE et COLLECTIF** géré par les producteurs. Ce concept, créé par la Fédération Nationale d'Agriculture Biologique (FNAB), est déjà mis en œuvre dans plusieurs régions de France et ça marche ! **L'objectif : commercialisation des productions biologiques du territoire.**

- **Regroupement de l'offre bio francilienne** pour la Restauration Collective et les autres débouchés (magasins spécialisés bio...) avec tous les types de production représentés : **maraîchage, arboriculture, apiculture, élevage, légumes de plein champ, céréales...**
- **Interlocuteur unique** des collectivités et des distributeurs spécialisés pour la réponse aux appels d'offres, les approvisionnements, la gestion commerciale et administrative...



www.fermes-bio-idf.fr

UNE SÉCURITÉ POUR LES PRODUCTEURS MAIS ÉGALEMENT POUR LES ACHETEURS

La **planification concertée** entre acheteurs et producteurs va permettre à Fermes Bio d'Ile de France de se positionner sur des marchés, en étant identifié comme un opérateur fiable, pouvant approvisionner des circuits de distribution de façon durable.

Le regroupement des producteurs permet également d'offrir toute une gamme de produits bio (fruits et légumes, légumineuses, produits laitiers, viandes, farine, pain, miel, pain d'épices, jus de pomme, cidre, cosmétiques...).

LA LOGISTIQUE

Deux flux logistiques ont été mis en place :

- **pour les cuisines centrales**, les palettes de produits bio partent directement de chez les producteurs.
- **pour les magasins bio spécialisés et les lycées/collèges**, les produits, regroupés chaque jeudi matin sur le MIN de Rungis, sont redistribués vers les points à livrer.



DES CIRCUITS DE DISTRIBUTION CIBLES

Les marchés ciblés par la nouvelle structure sont de plusieurs natures :

- **La RESTAURATION COLLECTIVE**, en s'appuyant sur des cuisines centrales (> 2 500 repas/j) qui permettent, par leur potentiel, de massifier la demande, et donc de pouvoir rendre possible la livraison des produits bio franciliens. Grâce à cette logistique mise en place, Fermes Bio d'Ile de France propose aux plus petites structures - représentées par les établissements scolaires (collèges et lycées) - des jours de livraison fixes (2 fois /mois) ; ce qui permet aux gestionnaires et chefs de cuisines des cantines scolaires de planifier l'introduction des produits bio.
- **Les MAGASINS SPECIALISES BIO**, souhaitant bénéficier d'un approvisionnement en produits bio locaux.

Déjà des résultats prometteurs :

Fermes Bio d'Ile-de-France approvisionne en légumes bruts, fruits, yaourts et pain bio locaux :

- les lycées et collèges 91 « pilotes »,
- les cuisines centrales de collectivités de l'Ile-de-France, telles que le Sivreco (Blanc Mesnil / Pantin), Siresco, (Bobigny /Ivry),
- les caisses des écoles de Paris ...

Soit **plus de 100 000 convives** qui ont ainsi le plaisir de déguster des produits bio de proximité.

Une gamme de légumes de nos maraîchers bio d'IdF est également disponible depuis le 1^{er} juillet 2011 dans les magasins du réseau NATURALIA.

Au total, en 211, ce sont plus de 25 tonnes de légumes bio, 6 tonnes de fruits bio, 105 532 yaourts bio de commercialisés.

« Fermes Bio d'Ile-de-France » a été mise en place dans le cadre des actions de structuration de filières du GAB IdF qui reçoivent le soutien du Conseil Régional d'Ile-de-France, de la DRIAIF et du Conseil Général de l'Essonne.



CONTACTS

Nathalie ZANATO
01.60.24.71.84

n.zanato@fermes-bio-idf.fr



PRÉFET
DE LA RÉGION
D'ILE-DE-FRANCE





- Dossier de PRESSE : légumerie BIO des Mureaux, inaugurée le 14.03.12 -

Le GAB IdF & les filières bio en IdF

Le Groupement des Agriculteurs biologiques d'Île-de-France a notamment pour mission la structuration des filières bio locales (tout type de production confondu et tout type de circuit).

Objectifs : Sécuriser les agriculteurs biologiques dans leurs activités & Rapprocher les consommateurs et les producteurs.

Le GAB IdF s'est donc impliqué dès le début dans ce projet de légumerie pour son aspect inédit, d'une part, et pour l'intérêt que peut représenter un tel outil collectif pour l'ensemble des agriculteurs biologiques d'Île-de-France, d'autre part.

Dans le cadre de ses actions Plan Bio Etat-Région, le GAB IdF :

- a travaillé sur l'étude de faisabilité de ce projet,
- a rassemblé et accompagné des producteurs intéressés pour investir dans la cuma Bio Val-de-Seine,
- a cherché des financements pour le montage des modules et a participé à l'étude de faisabilité pilotée par VIVRAO
- accompagne les restaurants scolaires des lycées franciliens et des collèges de l'Essonne dans l'introduction de produits biologiques dans leurs menus.



Le GAB IdF anime le groupe « filières et marchés » de Plan Bio Etat-Région et travaille pour préserver au maximum la valeur ajoutée pour les agriculteurs biologiques.



2011 : coup d'accélérateur pour les filières bio franciliennes.

Les agriculteurs biologiques d'Île de France, en particulier les maraîchers, n'ont généralement pas de difficultés à vendre leurs produits, étant proches d'un grand bassin de consommation. Ainsi, malgré une animation et une réflexion entre producteurs bio sur ces sujets depuis 2005, ils n'ont donc jamais eu besoin de s'organiser en groupements économiques.

Cependant, avec l'arrivée de nouveaux agriculteurs en conversion et l'identification d'une demande de produits bio locaux en restauration collective et dans les magasins spécialisés bio, la structuration des filières bio en IdF s'est accélérée.

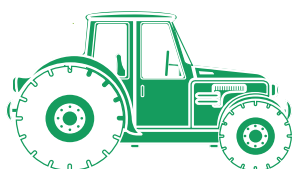
>> Ainsi, lors de l'AG du GAB IdF 2010, la décision est prise de créer une plateforme et un regroupement de l'offre bio francilienne.

>> En avril 2011, se crée une structure économique collective « Fermes Bio d'Île de France » ; FBIdF livre les 1^{ers} restaurants au printemps et les 1^{ers} magasins Naturalia à l'automne ;

>> En septembre 2011, la cuma Bio Val-de-Seine voit le jour ;

>> En décembre 2011, est construite la légumerie.

Et l'année 2012 promet de se dérouler sur le même rythme !



www.bioiledefrance.fr



Introduction de bio dans les menus des restaurants scolaires : une expertise développée depuis 2005

A la demande du Conseil Régional d'Ile-de-France et du Conseil Général de l'Essonne, le GAB IdF accompagne des lycées et collèges dans l'introduction de produits bio aux menus des restaurants.

Suite à une première phase d'expérimentation, de 2005 à 2007, soutenue par la Région et les Conseils Généraux 77 et 91, le GAB IdF a édité un guide « mode d'emploi » à destination des cuisiniers et gestionnaires.

Depuis, le GAB IdF suit les établissements au cas par cas et réalise avec eux des diagnostics avant l'introduction de bio dans leurs menus. Il organise également chaque année des formations pour les cuisiniers, gestionnaires et a mis en place tout un panel d'outils pédagogiques pour accompagner la démarche globale des établissements.



Le pain « BIO Ile-de-France »[®], une filière 100% bio, 100% locale



L'Ile de France est un bassin céréalier (62% des surfaces en bio sont dédiées aux grandes cultures). Afin de développer de la cohérence d'une production respectueuse de l'environnement distribuée localement, le GAB IdF, soutenu par la Région et le CERVIA a décidé de proposer à la restauration collective et aux magasins spécialisés un pain bio ET local via la création d'une marque régionale autour du pain « Bio d'Ile de France »[®].

Facile à intégrer dans les menus des cantines, ce pain, fabriqué de manière traditionnelle (farine moulue sur meule de pierre, farine T80...), est proposé à la restauration scolaire depuis 2005 et permet de sensibiliser les élèves à l'agriculture biologique et à leur environnement. D'autres produits innovants, comme la galette végétale bio sont à l'étude, en lien avec le CERVIA.

Quelles perspectives pour les filières bio en Ile-de-France ?

Le GAB IdF compte bien suivre de près l'évolution de la légumerie et, fort de ce retour d'expérience, travailler à la mise en place d'autres outils de transformation à rationaliser régionalement pour plus d'efficacité et de pérennité.

Ainsi, par exemple, les céréales souffrent de manque de moyens de stockage bio dans les exploitations.

De même, les produits laitiers et carnés sont confrontés à un manque d'infrastructures certifiées bio.

GAB IdF
10, rue des frères Lumière
77 100 MEAUX

Tél : 01 60 24 71 84
Fax : 01 60 44 09 88

contact@bioiledefrance.fr
www.bioiledefrance.fr

Le GAB IdF reçoit, dans le cadre des actions de structuration de filières, le soutien du Conseil Régional d'Ile-de-France, de la DRIAAF et du Conseil Général de l'Essonne.

iledeFrance



PRÉFET
DE LA RÉGION
D'ILE-DE-FRANCE



iledeFrance



CONTACTS



VIVRAO : pour du bio dans les cantines

Vivrao est une agence conseil spécialisée dans l'accompagnement de la restauration collective vers la bio.

Présente sur le marché depuis plus de 10 ans, Vivrao préconise le remplacement régulier et systématique d'une composante d'un menu par un produit bio plutôt que la présentation d'un menu bio complet.

Connaissant bien Xavier Dupuis, VIVRAO l'a suivi depuis le début de son projet. Ainsi, VIVRAO a piloté l'étude de faisabilité qui a permis la mise en place de la légumerie. Cette étude, financée par la DRIAAF IdF a réuni les compétences de la FNcuma, du GAB IdF et d'ISOMIR.



En synergie avec les structures de producteurs existantes telles que le GAB Ile de France et Fermes Bio Ile de France, Vivrao facilite l'entrée des produits bio dans la restauration collective.

Nous proposons des solutions en fonction des situations, en levant, lorsqu'ils existent, les freins à l'introduction de produits issus d'exploitations conduites en bio, locaux dans la restauration collective. C'est ainsi que nous en sommes venus à répondre et à piloter le projet de légumerie bio dans le cadre de l'appel à projet de la DRIAAF. Notre engagement auprès des producteurs va jusqu'à leur apporter la garantie des marchés en restauration collective.

Vivrao a, dans ce cadre, pu compter sur l'engagement du groupe Elios et notamment d'Elios Restauration Enseignement pour acheter 35 tonnes de carottes issues de l'exploitation de Xavier Dupuis.

Vivrao accompagne les restaurants collectifs qui lui font confiance et propose des animations pédagogiques auprès des enfants et des convives.



Mon assiette bio, ma pelle

Les clés d'un concept au service de la bio et des collectivités

- o Organiser l'introduction de produits bio locaux en restauration collective
- o Contribuer à la structuration de la filière bio locale
 - en partant de l'offre de proximité pour définir la demande afin d'être un réel levier au développement des surfaces bio
 - en alliant le producteur au donneur d'ordre sur une période longue
 - en limitant les intermédiaires afin d'assurer une juste rémunération pour les producteurs
 - en ouvrant ce marché aux producteurs en conversion
 - en privilégiant les composants bio réguliers plutôt que les menus complets événementiels.



Mon assiette bio, ma pelle donne aux collectivités territoriales qui le souhaitent les éléments essentiels, en fonction de la situation locale, pour construire un marché public et un appel d'offre qui donnent toute sa chance à l'offre locale, dans le strict respect des réglementations européennes et françaises.

Notre concept se veut au service des producteurs et de leur développement. C'est pourquoi, nous intégrons des producteurs en conversion biologique, même si leurs productions ne seront valorisées « bio » qu'à la fin de leur conversion.



« Mon assiette bio, ma pelle » a son site internet :

www.monassiettebiomapelle.org.

Chaque collectivité, chaque entreprise souscrivant à ce concept dispose d'un espace qui lui est réservé pour promouvoir sa politique en matière de développement durable, d'amélioration de son environnement et de la santé de ses habitants, ou salariés.

Un partenariat qui donne du sens

« Mon assiette bio, ma pelle » est partenaire de la campagne « Oui au bio dans ma cantine » organisée par le WWF « pour une alimentation locale, de saison et en circuit court ». www.ouiaubiodansmacantine.fr



Exigez du bio dans les cantines !

MOBILISEZ-VOUS ! >



PRÉFET DE LA RÉGION D'ÎLE-DE-FRANCE



ile de France





Montage de la légumerie avec **ISOMIR**

ISOMIR (INDUSTRIALISATION SOLIDAIRE EN MILIEU RURAL), est une entreprise solidaire dont le rôle est de permettre la création et le développement d'ateliers de transformation en milieu rural.

Pour cela 3 leviers :

1. La fourniture d'un **atelier modulaire** de transformation clés en mains aux normes sanitaires,
2. Un accompagnement amont et aval, notamment sur les **aspects sanitaires et technico-économiques**, en complément de compétences locales
3. Un **soutien financier pour l'investissement**, notamment par l'apport de fonds propres.



Ce modèle d'affaires innovant, soutenu par le Ministère de l'Agriculture a été conceptualisé à l'ADIE (Association pour le Droit à l'Initiative Économique), puis co-développé avec la FNCUMA (Fédération Nationale des Coopératives d'Utilisation de Matériel Agricole).

Ce concept résulte du croisement d'une opportunité de marché, le développement des achats en circuit court (un intermédiaire maximum entre le producteur et le consommateur) et d'un problème, l'absence d'outils de transformation d'une taille appropriée, qui soit aux normes sanitaires en vigueur, flexible et d'un coût abordable pour les petits opérateurs concernés par la vente en circuit court.

ISOMIR constitue ainsi le « chaînon manquant » dans le développement des circuits courts.

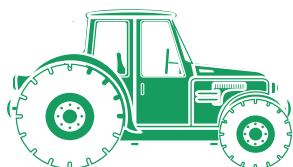


Pour limiter le coût, permettre une réalisation rapide et faciliter l'évolution de l'outil de travail, le choix de la construction modulaire (préfabriqué) a été fait pour le bâtiment.

Puisque la création d'une activité nouvelle est souvent complexe, un accompagnement est proposé avant, pendant et après la mise en service de l'atelier (définition de l'outil technique en fonction des productions envisagées, montage du plan d'affaires, identification du besoin de financement, élaboration du dossier de permis de construire et du dossier d'agrément sanitaire, offres de matériels).

Par ailleurs, la possibilité d'un partenariat financier pour l'investissement a également été mis en place, ayant pour but :

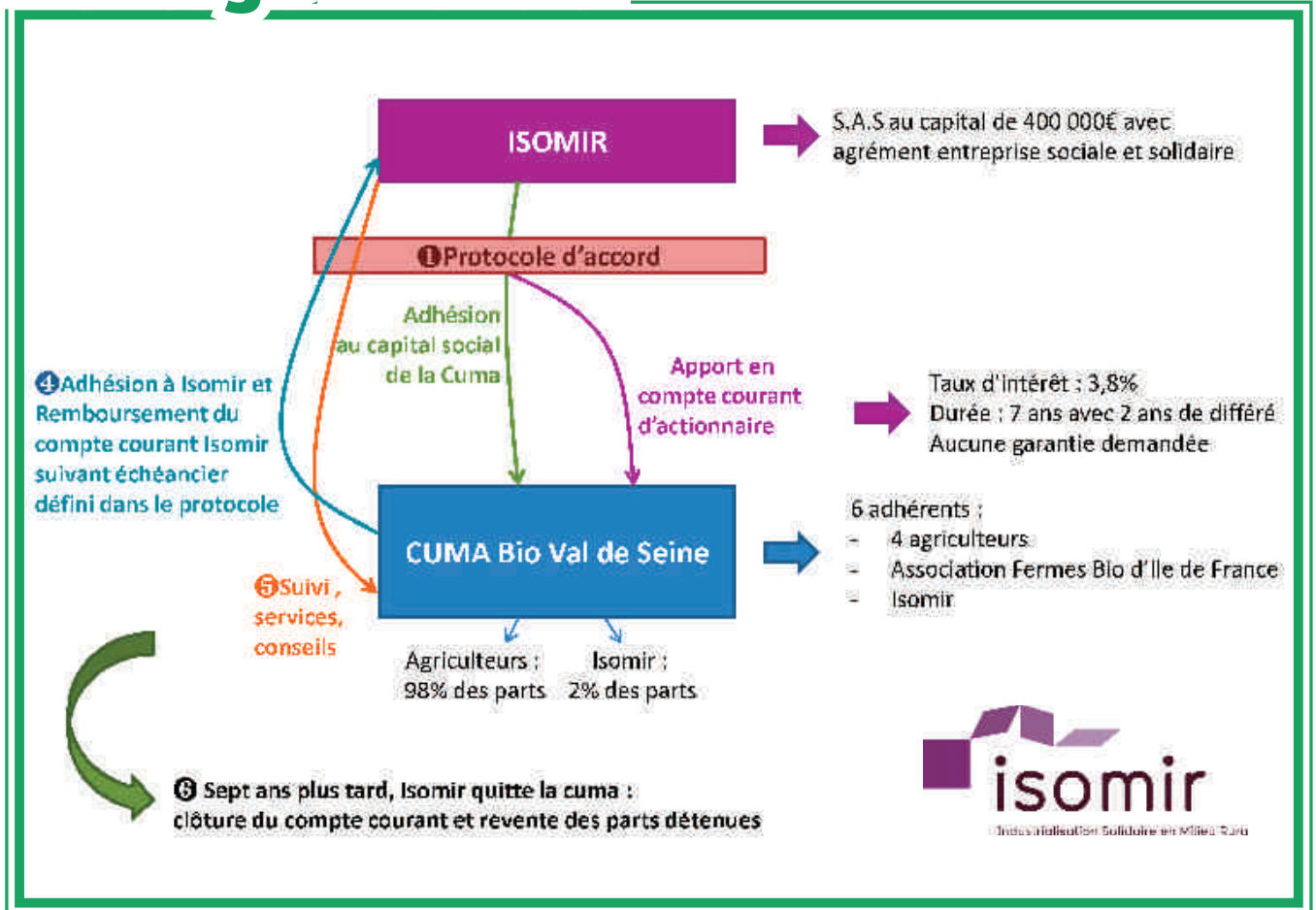
- de conforter les fonds propres de l'entreprise grâce à une avance en compte courant d'actionnaire à un taux inférieur à 4%, sans garantie
- de faciliter l'accès aux financements bancaires.



www.modulisomir.fr


isomir
Industrialisation Solidaire en Milieu Rural

Montage financier



CONTACTS

www.modulisomir.fr

ISOMIR

4 Bd Poissonnière
75009 Paris

Mélanie Nowik

Chef de projet ISOMIR
mnowik@modulisomir.fr

06 20 94 32 69

01 44 17 58 05

Nicolas Cadot

Chargé de mission
ncadot@modulisomir.fr

06 35 13 14 38

Création de la cuma avec la FNcuma

Cultivons ensemble notre territoire



La FNCUMA est la Fédération Nationale des Coopératives d'Utilisation de Matériel Agricole (CUMA).

12 500 coopératives, 87 fédérations départementales et 19 fédérations régionales. Elle mène des actions de terrain et des études qui participent à l'amélioration du fonctionnement de ses coopératives et à la dynamique locale. Elle apporte un appui technique, économique et juridique à ses adhérents et représente leurs intérêts dans les différentes instances nationales.

La FNCUMA a tissé de nombreux partenariats avec les organismes de recherche et les instituts techniques et travaille conjointement avec les Organisations Professionnelles Agricoles. Fréquemment sollicitée par les Ministères et les constructeurs, elle apporte son expertise dans de nombreux domaines :

- **Agro-équipement**
- **Environnement**
- **Gestion de l'espace**
- **Emploi en milieu rural**
- **Energie ...**

Elle produit des références (coût d'utilisation du matériel, entretien des haies, etc.) et permet une analyse directement en prise avec les réalités du terrain.

Agro-Équipement

Environnement & Énergie

Le réseau CUMA représente près de la moitié des conseillers en Agro-équipement des organismes de développement agricole en France. La FNCUMA en lien avec le réseau contribue à la définition de cadres d'utilisation rationnelle des matériels, réfléchit à l'optimisation des stratégies d'équipement, élabore des protocoles d'essai technique et de diagnostic et assure l'information des utilisateurs...

Le réseau Cuma a entrepris une action de collecte de références techniques quantitatives et qualitatives sur les matériels agricoles.

Les références quantitatives sont disponibles dans les guides prix de revient des matériels en Cuma ; les références qualitatives avec l'Observatoire Qualitatif du Matériel Agricole.



Cet Observatoire a pour objectif de collecter des références techniques (avis d'utilisateurs, fiabilité, pannes..) sur des matériels récents.

La FNCUMA a signé plusieurs accords cadres avec différents partenaires tels que l'APCA et le CEMA-GREF afin de développer des actions de recherche et de développement.

Elle a également signé un accord cadres avec l'ADEME pour travailler dans le domaine des Energies renouvelables et de la Maitrise des Energies et notamment sur les thématiques du Banc d'Essai Tracteur, du Bois Energie et des Huiles Végétales Pures.



Emploi & Développement Rural

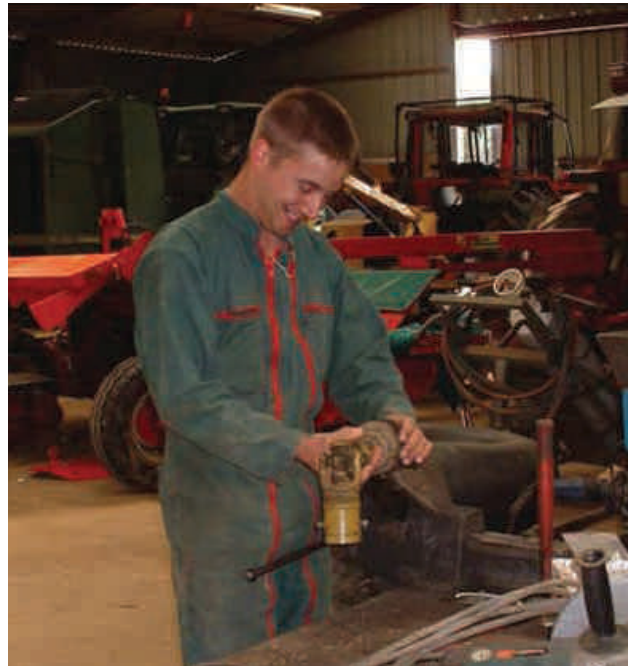
La FNCUMA soutient le développement de projets où cuma, élus locaux, associations, artisans,... travaillent ensemble.

Produire des énergies renouvelables, pérenniser des compétences dans les petites entreprises, gérer les espaces ruraux, structurer des filières alimentaires ou énergétiques en circuit court... la mutualisation de moyens entre acteurs du territoire reste une solution innovante, à expérimenter et développer. En résultent de nouvelles dynamiques coopératives, comme les sociétés coopératives d'intérêt collectif, qui impliquent d'engager des partenariats avec les réseaux de territoires, et de l'économie sociale (associations, coopératives...).

La question de l'organisation du travail et de l'emploi salarié est essentiel au devenir des exploitations agricoles.

La FNCUMA anime un réseau de référents «emploi travail» qui, au quotidien, accompagnent les CUMA pour améliorer leur fonctionnement et faciliter la gestion de salariés partagés. Ainsi, les CUMA optimisent dans le même temps les coûts et l'organisation des exploitations, conduisant parfois à une mutualisation complète des matériels (cuma intégrales).

Des expérimentations nationales permettent de produire et mutualiser des démarches d'accompagnement, en particulier sur la gestion prévisionnelle des emplois et des compétences dans les groupes.



La FNCUMA & les évènements du réseau Cuma

La FNCUMA coordonne depuis plus de 10 ans des évènements comme les Rallyes Herbe, Sol et Vigne. Elle est également partenaire du Safir, de Méca Céréale et d'autres évènements de son réseau.

Ces manifestations professionnelles regroupent plus de 60 000 visiteurs par an. Démonstrations de matériel, innovations technologiques et informations aux agriculteurs sont les principaux éléments de ces manifestations.

CONTACTS

Fédération Nationale des
Coopératives d'Utilisation de
Matériel Agricole
43, rue Sedaine
75011 Paris

Tél : 01 44 17 58 00

Fax : 01 44 17 58 01

france@cuma.fr

www.france.cuma.fr



Financement de la légumerie

La légumerie est composée de plusieurs modules. Une partie a été financée en individuel par Xavier Dupuis, l'autre partie a été financée par les différents membres de la cuma.

Xavier Dupuis a investi dans les équipements d'épluchage, parrage, éboutage, lavage, conditionneuse, ainsi que dans une chambre froide matières premières. Par ailleurs, Xavier a fait construire le hangar qui abrite la légumerie. Pour cet investissement, Xavier a bénéficié de subventions du Conseil Régional d'Ile-de-France PRIMHEUR-PREVAIR revalorisées par des fonds européens FEADER - LEADER grâce au projet LEADER Seine-Aval.

De son côté, la cuma Bio Val-de-Seine a investi dans les modules, une chambre froide, une ligne de conditionnement (lavage, triage, calibrage) et du petit matériel. L'Agence de l'Eau Seine-Normandie (AESN) a aidé cet investissement collectif à hauteur de 50 %. A noter que la cuma loue à Xavier Dupuis la partie du hangar où sont implantés les modules (avec les équipements).

Enfin, la mise en place de cet atelier de transformation a été rendue possible grâce à une étude préalable de faisabilité financée par la DRIAAF Ile-de-France.

Au total, l'atelier de transformation 4ème gamme a coûté autour de 200 000 euros.



Soutien de la DRIAAF Ile-de-France

Dans le cadre du plan de développement de l'agriculture biologique 2009-2013, dit « plan bio État-Région », la DRIAAF a lancé un appel à projets, en 2010, intitulé « animation de filières de produits issus de l'agriculture biologique », mobilisant des crédits du ministère chargé de l'agriculture, (MAAPRAT) via le dispositif « animation biologique ». L'État a en effet décidé, en concertation avec le Conseil régional d'Ile-de-France, d'encourager les initiatives liées à l'animation des filières et des marchés (y compris les circuits courts), en lien avec l'agriculture biologique.

Ainsi, pour encourager l'offre de produits et pour diversifier et sécuriser les débouchés des producteurs Bio d'Ile-de-France, la DRIAAF IdF a financé l'étude de faisabilité en vue de la mise en place de l'atelier de transformation 4^{ème} gamme sur la ferme de la Haye. Cette étude était pilotée par VIVRAO et a réuni ISOMIR, la FNcuma et le GAB IdF. elle représente un coût de 61 000€, subventionné à hauteur de 50%, soit 30 500€ d'aide du ministère en charge de l'agriculture au titre du dispositif « animation bio »

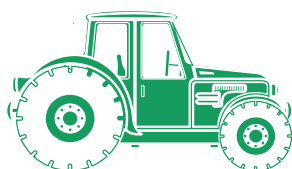


www.draf.ile-de-france.agriculture.gouv.fr/L-agriculture-biologique-AB

Michel Aldebert

michel.aldebert@agriculture.gouv.fr

01.41.24.17.22



Contacts Presse :

- Angélique PITEAU, GAB IdF : communication@bioiledefrance.fr / 06.86.64.21.11
- Marie-Dominique TATARD, VIVRAO : mdtatard@gmail.com / 06.89.88.22.13

Soutien du Conseil Régional d'Ile-de-France

La Région soutient la modernisation des exploitations de polyculture-élevage et les projets de diversification agricole et non agricole (dispositif PREVAIR), ainsi que les investissements dans les exploitations spécialisées (dispositif PRIMHEUR).

Ainsi, ce sont près de 2 millions d'euros qui sont attribués chaque année par la Région Ile de France pour permettre l'amélioration de la qualité, la réduction des coûts de production, l'amélioration des conditions de travail et la diversification des productions.

De même, la région Ile-de-France soutient les démarches qualité via l'Aide Régional à l'Alimentation de Qualité (ARAQ). **Dans ce cadre, la Cuma Bio Val de Seine bénéficie d'une aide pour la prise en charge de la réalisation des tests de conservation des produits par le Centre Technique de Conservation des Produits Agricoles d'Amiens.**



www.iledefrance.fr

Marine Augé
Unité développement
économique
marine.auge@iledefrance.fr

Rémi Cluset
Unité aménagement durable
remi.cluset@iledefrance.fr

Programme Leader Seine-Aval

Depuis mars 2009, 16 communes de Seine Aval sont réunies autour d'un projet européen LEADER (Liaisons Entre Actions de Développement de l'Economie Rurale), qui vise à soutenir des initiatives de développement en milieu rural. Ce projet est porté par l'Association pour un Développement Agricole Durable en Seine Aval (ADADSA) et bénéficie d'une enveloppe de 1 million d'euros jusqu'au 31 décembre 2013.

Dans le cadre de la modernisation des exploitations spécialisées inscrites dans des projets de proximité et de filière qualité (Agriculture Biologique ...), le **programme Leader Seine-Aval a contribué au financement de la légumerie de la Cuma Bio Val-de-Seine.**



www.leaderseineaval.com

Léo Tyburce
Animateur LEADER
06 37 01 89 44
leo.tyburce@safer-idf.com

Soutien de l'Agence de l'eau Seine-Normandie

Pour finaliser le projet, le GAB IdF, partenaire du projet, s'est tourné vers son partenaire l'AESN (l'Agence de l'eau Seine-Normandie) souhaitant soutenir, de façon expérimentale, des projets « filières » biologiques, pouvant constituer des leviers à la conversion. Dans ce cadre, une subvention de 53 500 € a été attribuée à la Cuma Bio Val de Seine attributaire de l'aide.

Ce projet structurant présente un réel intérêt pour les zones à enjeux eau puisqu'il se situe sur un territoire spécialement intéressant pour l'AESN, celui des boucles et vallée de la Seine, sur lequel des installations en agriculture biologique ont été aidées depuis le début par le GAB IdF et l'AESN. De plus, la mise en place de cet atelier de transformation de légumes est essentielle pour une dynamique collective de tous les agriculteurs biologiques qui veulent se positionner sur la restauration collective.



www.eau-seine-normandie.fr

Ce projet de légumerie doit beaucoup au dynamisme et à l'implication des quatre agriculteurs locaux (Xavier Dupuis, Olivier Ranke, Grégory Véret et Damien Bignon) bien sûr, mais à la mobilisation de multiples acteurs, à savoir le Conseil Régional Ile de France, l'Agence de l'eau Seine-Normandie, la DRIAIF IdF, le GAB IdF, VIVRAO (société privée de conseils dans l'introduction de produits bio en restauration collective), la Fédération Régionale des CUMA de Seine et Marne et de l'ouest parisien, Isomir (Industrialisation Solidaire en Milieu Rural)... Le projet a également bénéficié d'un soutien du FEADER via le projet Leader Seine aval.



PRÉFET
DE LA RÉGION
D'ÎLE-DE-FRANCE





Destination : la restauration collective

«Fermes Bio Ile de France» commercialise les produits issus de la légumerie de tous les producteurs bio franciliens qui le souhaitent (sont traités en 2012 : des pommes de terre, carottes, betteraves, choux rouges, blancs, verts et salades) mais aussi d'autres produits bio d'Ile de France, comme le pain, les yaourts, les pommes, poires, etc.).



Ainsi, au total en termes de quantités vendues par Fermes Bio d'IdF, entre mai (début des approvisionnements par FBIdF) et décembre 2011, cela représente :

- **107 000 yaourts** représentant 14 000 litres de lait (yaourts natures, sucrés et aromatisés)
- **6,5 T de fruits** (poires, pommes)
- **3 T de lentilles vertes**
- **2,5 T de légumes bruts** (betteraves, carottes, céleri rave, chou blanc, chou-fleur, chou rouge, courges d'hiver, échalote, feuille de chêne, laitue, mâche, navets, oignons, poireaux, pommes de terre, potimarron, radis japonais, radis noir, radis rose, tomates rondes).



A noter que la légumerie n'était pas opérationnelle en 2011.



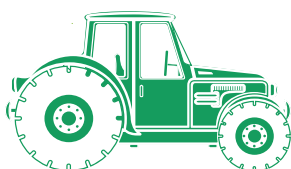
Quels sont les restaurateurs collectifs qui ont été livrés pour Fermes Bio Ile-de-France ?

LES SIVU = ces syndicats sont des EPCI (Etablissements Publics de Coopération Communale) ayant pour missions la production et la livraison de repas pour les crèches, écoles et établissements pour personnes âgées. Ce sont des communes qui se sont rassemblées pour gérer ensemble leurs missions de restauration collective publique. Ce sont donc les communes qui décident des orientations du syndicat. Ces syndicats gèrent eux-mêmes la production et la livraison des repas, sans passer par des sociétés de restauration privée (type Sodexo,...).

Quelques chiffres

4 cuisines centrales sont livrées, dont le Sivuresc et le Siresco. A l'heure actuelle, il s'agit du plus gros débouché en termes de restauration collective pour Fermes Bio Ile de France (67% des ventes en restauration collective).

- **SIVURESC** : 1 cuisine centrale au Blanc Mesnil production 9000 couverts/ j pour les villes de Pantin et du Blanc Mesnil . FBIdF approvisionne yaourts, légumes bruts et 4ème gamme, lentilles et fruits (2 x mois).
- **SIRESCO** : 2 cuisines centrales à Ivry/Seine et Bobigny et desservent une quinzaine de villes (93,77,94,95) pour un total de 36 000 couverts/j. FBIdF approvisionne en lentilles (2 x par mois) et yaourts.





LES LYCÉES = Le conseil Régional (qui gère les lycées) a affiché une forte volonté d'inciter les lycées à intégrer du bio dans leurs cantine. Pour cela, il a mis une aide au surcoût et a désigné 34 lycées pilotes qui sont accompagnés au cas par cas par le GAB.

LES COLLÈGES DE L'ESSONNE - le Conseil général de l'Essonne a demandé au GAB d'accompagner 10 collèges pilotes.

Une trentaine d'établissements de différents types ont été livrés :

- 14 lycées,
- 5 collèges pilotes de l'Essonne,
- 6 collèges de Seine et Marne.

LA CUISINE DES MINISTÈRES DE L'AGRICULTURE ET DE L'IMMIGRATION ET SERVICE DU 1^{ER} MINISTRE : AURI,

que Fermes Bio d'Ile de France livre, depuis octobre 2011. Cela concerne chaque semaine plus de 500 kg de légumes brutes (carottes, pommes de terre, oignons, choux, céleris). L'AURI s'est engagé à introduire ces produits toute l'année.

Viennent se rajouter des légumes et fruits de saisons, ainsi que des yaourts fermiers « Le Petit Rémy ».

Emmanuel Picard, chef de cuisine de l'AURI, a toujours « ramené sa cuisine au terroir ».

L'AURI, c'est :

- 360 000 couverts sur l'année, soit une moyenne de 1600 couverts/j
- 42 salariés
- Cuisine collective à tendance bistrot
- 3 points de restauration (Self, restaurant de direction, cafétéria).



« Le goût et la qualité passent par le terroir français. Il faut lier terre, assiette et santé »

Emmanuel Picard,
chef cuisinier

LA MAIRIE DE PARIS DU 4^{ÈME} ARRONDISSEMENT

que Fermes Bio Ile-de-France livre en yaourts et prochainement en légumes ...

CONTACTS

Nathalie ZANATO

01.60.24.71.84

n.zanato@fermes-bio-idf.fr

Elior Restauration Enseignement soutient la production bio en France

100% bio, 100% local

Pour la première fois, 35 tonnes de carottes locales en conversion bio dans les menus de plus de 700 restaurants scolaires Elior Restauration Enseignement en Ile de France.

Elior Restauration Enseignement, leader de la restauration collective scolaire en France, a signé un partenariat inédit avec Vivrao et Xavier Dupuis, agriculteur en Ile-de-France. Cette collaboration exclusive a permis de soutenir la conversion des terres biologiques et de produire 35 tonnes de carottes bio et locales. Afin de fédérer les équipes et les enfants autour de ce projet d'envergure, Elior met en place des animations de sensibilisation dans plus de 700 restaurants scolaires d'Ile-de-France et propose des recettes originales à base de ces carottes dans les menus.



Dans le cadre du Grenelle de l'Environnement, l'Etat a décidé d'introduire 20% de produits bio dans la restauration collective. Cependant, aujourd'hui seuls 22 594 exploitants agricoles français* sont engagés dans l'agriculture biologique et la demande de la restauration collective ne cesse d'augmenter.

« Ce partenariat, inédit en Ile de France, s'inscrit dans notre démarche développement durable et soutient l'agriculture biologique en France. A travers cette collaboration, nous souhaitons réduire notre empreinte environnementale, soutenir le développement économique local et sensibiliser les enfants au goût et à l'équilibre nutritionnel. »
explique Alain Hiff – Directeur Général d'Elior Restauration Enseignement.

Un partenariat exclusif autour de 3 axes forts : environnement, développement économique local et éducation au goût.

Ce projet d'envergure est en adéquation avec la démarche développement durable d'Elior Restauration Enseignement. Il repose sur la capacité de l'entreprise à s'engager et apporter des solutions concrètes autour de 3 axes forts :

L'environnement : du bio, local dans les assiettes des petits franciliens !

Elior s'est rapproché de Xavier Dupuis – agriculteur en conversion bio en Ile-de-France - pour s'approvisionner en légumes. Grâce à ce partenariat, l'entreprise servira entre janvier et mars 2012, 35 tonnes de carottes en circuits courts dans plus de 700 restaurants scolaires en Ile-de-France. Ainsi, Elior garantit la qualité et la fraîcheur de ses produits. Dans le prolongement de cette démarche, Elior Restauration Enseignement servira cette année en Ile de France d'autres légumes locaux comme le chou, le céleri, les pommes de terre...



Le développement économique local

L'objectif de ce partenariat est aussi de soutenir le développement économique local. En effet, en s'engageant auprès de Xavier Dupuis sur un volume d'achat, sur une durée pluri-annuelle et sur un prix, Elior sécurise ce jeune agriculteur en cours de conversion et lui garantit une visibilité. Tout cela favorise le dynamisme et l'emploi dans la région.

Le goût et l'équilibre nutritionnel

Dans sa démarche d'éducation au goût, Elior a souhaité fédérer ses équipes et sensibiliser ses convives à ce projet autour de :
- l'innovation culinaire : les chefs cuisiniers ont conçu pour l'occasion des recettes originales à base de carottes. Les enfants redécouvriront le goût authentique de la carotte et dégusteront des légumes frais, et en accord avec la politique nutritionnelle d'Elior, le PNNS 3 et le décret du 2 octobre 2011.

- la découverte des aliments : à l'occasion des repas, les équipes d'Elior et le producteur sensibiliseront les enfants à l'agriculture biologique, à l'importance des circuits courts mais aussi à la découverte de cet aliment.

Des recettes à la carotte pour le plaisir de chacun

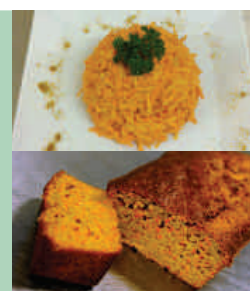
Les chefs cuisiniers Elior ont concoctés une sélection de recettes inédites à base de carottes. Qu'elle soit en entrée, au plat ou au dessert, les enfants dégusteront les carottes sous toutes leurs formes.

Dans les menus

En entrée : carottes au lait de coco ou carottes au yaourt ou carottes au bouillon de poule

En plat : carottes pot au feu à l'ancienne ou cake salé aux carottes

En dessert : cake sucré aux carottes.



À propos de VIVRAO

Vivrao accompagne Elior dans l'approvisionnement de produits bio locaux, dans le cadre du concept « Mon assiette bio, ma pelle ».

À propos Elior Restauration Enseignement

Elior Restauration Enseignement – anciennement Avenance Enseignement - est le numéro un de la restauration collective en France avec 780 000 repas servis chaque jour, dans 4900 restaurants. Les clients d'Elior Restauration Enseignement sont à la fois des partenaires - établissements publics et privés, maternelles, primaires, secondaires, universités - et des convives - enfants, enseignants, personnels des écoles. Outre son activité de restauration scolaire, Elior Restauration Enseignement assure la restauration des centres de vacances, de loisirs et des classes découvertes, et propose un service de préparation et livraison de repas en crèches et à domicile. Elior Restauration Enseignement s'appuie sur le savoir-faire et l'expérience du groupe Elior en termes d'achats, de sécurité alimentaire, de techniques culinaires ou encore d'innovations produits. Avec plus de 40 ans d'expérience, Elior Restauration Enseignement met ses compétences d'expert de l'alimentation au service de ses clients partenaires en proposant aux tout-petits comme aux jeunes adultes, le meilleur de l'alimentation en termes de qualité, d'équilibre alimentaire et de nutrition. Elior Restauration Enseignement souhaite faire du repas un moment privilégié d'éducation et de détente, en favorisant la découverte du goût, l'apprentissage de l'autonomie, de la vie en collectivité et l'enseignement des bonnes pratiques alimentaires.

A propos d'Elior

Créé en 1991, Elior est le troisième opérateur en Europe de la Restauration sous Contrat et des Services associés. Le Groupe, qui a réalisé en 2010/2011 un chiffre d'affaires de 4.175 milliards d'euros, exerce son savoir-faire dans trois activités : la Restauration, les Concessions et les Services.

Ses 84 000 collaborateurs proposent chaque jour à trois millions de clients dans quatorze pays des solutions de restauration et de services personnalisées avec un engagement constant : accueillir et prendre soin de chacun avec passion et compétence.

Entreprise responsable, Elior est adhérent au Pacte Mondial des Nations Unies depuis 2004. Le Groupe est particulièrement attentif aux nouvelles attentes des consommateurs en matière de nutrition et de qualité, au développement professionnel de ses collaborateurs et à l'impact de ses activités sur son environnement. Pour plus de renseignements : www.elior.com

CONTACTS

Elior
Restauration Scolaire
Agence Wellcom
Aelya Noiret
Daphnis De Sa
Elyse Scheidt
8, rue Fourcroy
75017 Paris

Tel : 01 46 34 60 60
Fax : 01 46 34 05 29



PRÉFET
DE LA RÉGION
D'ÎLE-DE-FRANCE



DOSSIER DE PRESSE : légumerie BIO des Mureaux. inaugurée le 14.03.12

La demande en produits bio régionaux est très forte en Ile-de-France, alors que l'offre reste faible. En légumes, une partie seulement des commandes des restaurants collectifs porte sur des produits bruts. Le reste est acheté prêt-à-emploi ou à consommer (sous-vide, apertisé, surgelé...). La **disparition des légumeries dans les cuisines centrales** de restauration collective, notamment, servant un grand nombre de convives, **entraîne une demande en légumes de 4^{ème} gamme prêts à l'emploi** (lavés, éboutés...).

Pour répondre à cette demande, plusieurs agriculteurs biologiques de l'ouest parisien ont rejoint le projet porté initialement par Xavier Dupuis (producteur à la ferme de la Haye (78)), pour monter ensemble un atelier de transformation de légumes bio 4ème gamme, outil totalement inédit jusque là dans la région.



Contacts Presse :

- Angélique PITEAU, GAB IdF : communication@bioiledefrance.fr / 06.86.64.21.11
- Marie-Dominique TATARD, VIVRAO : mdtatard@gmail.com / 06.89.88.22.13