

EN FRANCHE-COMTÉ

# DES GESTIONNAIRES DE RESTAURATION COLLECTIVE TÉMOIGNENT

MANGEONS  
**BIO** LOCAL

MANGEONS  
LOCAL

RÉSULTATS 2010

# EDITO



Michel **RENEVIER** président  
de la Chambre Régionale d'Agriculture



Guy **REYNARD** président  
d'Interbio Franche-Comté

Depuis 2009, la Chambre Régionale d'Agriculture et Interbio s'investissent pour travailler sur le débouché de la restauration collective. Les circuits courts sont de plus en plus sollicités par les consommateurs, la restauration collective ne fait pas exception à cette règle. Avec le soutien du Conseil Régional et de l'État, la Chambre d'Agriculture et Interbio ont décidé d'accompagner les agriculteurs et groupements d'agriculteurs souhaitant s'investir dans ces nouveaux débouchés. **Les missions conduites sont multiples : inventaire et organisation de la demande et de l'offre, mise en relation, accompagnement de sites pilotes, réalisation de journées d'échanges, conseil auprès des agriculteurs et des organisations de producteurs....**

**Ce guide présente les expériences des sites pilotes** accompagnées par nos deux structures et portées par des gestionnaires, des cuisiniers et des équipes motivées. Elles sont riches d'enseignement et nous montrent qu'**en Franche-Comté il est possible de développer l'approvisionnement en produits locaux dont bio dans la restauration collective.**

Bien sûr, nous avons tous en tête des expériences médiatisées dans d'autres régions. Nous ne pourrions sans doute pas atteindre 100% de produits locaux dont bio dans nos cuisines collectives, mais c'est déjà un pas en avant qu'ont réalisé ces établissements, sur lesquels nous pouvons prendre exemple.

**Ce guide vous permettra de trouver des idées, de consulter des collègues, de savoir ce qui est possible ou non de faire en fonction de vos contraintes (budget, organisation du personnel, équipement...) et vous livrera des astuces.**

Il reste du travail à accomplir mais ces expériences peuvent apporter des solutions pour développer l'approvisionnement en produits locaux dont bio dans les restaurations collectives de Franche-Comté.

Bonne lecture à tous !

# SOMMAIRE

## Témoignages



Centre Hospitalier Spécialisé de Dole .....p.4



Lycée Granvelle de Dannemarie .....p.5



Cuisine centrale de Vesoul .....p.6



Cuisine centrale de Lons-le-Saunier .....p.8



Lycée Peugeot de Valentigney .....p.10



Les collèges du Territoire de Belfort .....p.11



Accompagnement de trois autres sites pilotes .....p.12

## Partenaires

Programme National Nutrition Santé .....p.13

Conseil Régional de Franche-Comté .....p.14

Programme Régional de l'Offre Alimentaire .....p.15

## Informations

"Plus près c'est meilleur" .....p.16

Les outils à disposition .....p.18

Carte de localisation des établissements .....p.19

# CHS de DOLE



Le Centre Hospitalier Spécialisé (CHS) du Jura est un établissement public de santé mentale. Le nombre de repas servis est d'environ 1000 par jour, avec 200 repas pris sur place au self, le reste étant livré dans l'enceinte ou sur des sites extérieurs (23 points de livraison).

40 personnes travaillent dans la cuisine 365 jours par an, midi et soir.

La cuisine dispose d'une légumerie et d'une boucherie.



pour le conditionnement et la pasteurisation une ensacheuse d'occasion destinée initialement à la production laitière. Le coût revient à 0,34 €/litre.

**La viande est entièrement locale** puisque nous l'achetons à un chevillard jurassien, Clavière, et lui imposons de fournir de la viande jurassienne. **Pour optimiser notre budget, nous utilisons la technique de cuisson lente.** Avec des fours à cuisson verticale, pour 100kg de viande, le coût d'énergie, d'électricité et d'eau est de 1,5 €. La cuisson lente permet de baisser le coût de 1 €/kg, le gain en poids étant de 16% minimum. Pour la viande d'agneau, nous avons notre propre bergerie sur le site, gérée par l'établissement. »

« L'établissement a mis en place une production maraîchère sur le site (30% des besoins) avec le double avantage de stimuler les patients et d'apporter des produits de qualité à la cantine. La production concerne les pommes de terre, carottes, choux, poireaux, betteraves et céleris. Les autres légumes sont aussi locaux car fournis par l'ADAPEI du Creux Vincent. **L'ensemble des légumes frais est d'origine locale.**

Nous avons mis en place une astuce pour valoriser ces légumes sous forme de potage (volume 300l/semaine). Nous avons acheté

Témoignage de **Didier Correia**  
Mail : didier.correia@ch-psy-dole.fr  
Tél. : 03 84 82 98 36



- **Travailler avec notre boulanger** sur un approvisionnement en farine bio locale, identifiée par la marque « bio comtois ».
- **Développer l'approvisionnement** de tous les produits en **bio local**.

LES PLUS

### Amélioration de la qualité des repas.

L'ensemble de l'équipe au sein de l'établissement est mobilisé par le projet.

LES MOINS

Il a fallu développer des astuces pour rendre ces approvisionnements possibles. Nous avons été déçus par des producteurs qui s'étaient engagés à nous fournir et qui au final n'étaient pas fiables. Il y a un manque de structuration des filières pour l'instant.

# Lycée de DANNEMARIE



Le lycée Granvelle cuisine pour les élèves et le personnel, matin, midi et soir. Cela représente environ 1000 repas complets par jour.



« Le restaurant scolaire utilise de la viande bovine issue de l'exploitation agricole du lycée. La viande produite par l'exploitation est vendue également aux particuliers en colis de 5 à 10 kg. Le nouveau projet de production porcine met une priorité sur la vente directe et le conditionnement pour la restauration collective. La découpe est réalisée par le CFA des bouchers (bœuf) et les éleveurs de la Chevillotte (porc). Il est facile d'écouler une bête entière par la valorisation des différents morceaux de viande en sauté et grillades.

Le lycée est livré par l'ENIL de Mamirolle en yaourts et fromages (en conventionnel et en bio), toutes les semaines. De manière exceptionnelle, deux opérations ont été organisées :  
• des glaces de la ferme Adam à Sarans, pour 4-5 services par an. Plus chères, malgré un

tarif promotionnel, l'opération n'est donc pas renouvelable à l'identique.

• du gouda bio par un exploitant installé à Vaux-les-Prés au printemps 2010. L'opération a bien fonctionné et devrait se renouveler.

Le pain servi est du pain individuel de 50 g (un peu de pain à la coupe), fourni par le boulanger de Chemaudin : pain bio une fois par semaine. Le coût est 40% plus cher pour le bio (0,14 € au lieu de 0,10 €). La farine provient du moulin GHEERBRANT à Frahier et Chatebier en Haute-Saône.

Concernant les légumes, le lycée privilégie les circuits courts.

**Une réorganisation du travail est en réflexion pour libérer du temps à la personne qui s'occupe des légumes.**

Un essai a été réalisé avec un producteur de pommes, mais les élèves n'ont pas aimé ces produits tachés et non calibrés.

Pour harmoniser le prix des repas, un équilibre budgétaire est recherché sur l'ensemble des repas. Ainsi, quand il y a surcoût, il faut faire des économies sur les repas suivants. »

Témoignage de **Philippe Barreteau**, enseignant en éducation socioculturelle, **Marielle Petit**, économiste et d'**Antoine Pagnot**, cuisinier.

Mail : legta.besancon@educagri.fr  
Tél. : 03 81 58 61 41 (standard)



Le cuisinier souhaite arrêter l'expérience des repas tout bio et préfère aller vers **un produit bio par jour**. C'est **plus facile à gérer** et donc, on peut **discuter les prix** du fait de commandes plus régulières.

LES MOINS

Les élèves sont satisfaits de l'introduction de produits de la ferme du lycée en restauration (lait et viandes, valorisation directe de leur travail) mais sont assez indifférents à l'introduction de produits bio.



## Cuisine centrale de VESOUL

### Le restaurant scolaire est géré par la ville de Vesoul.

180 repas/jour servis sur place et 120 livrés à l'extérieur, 140 jours par an  
Les deux sites livrés sont :

- école maternelle de la Banque : 30-40 repas/jour
- restaurant Henri Matisse (maternelle et primaire) : 80-90 repas/jour

**Au total, 300 repas enfants et 50 repas adultes  
(40 surveillants et 10 personnels).**

Le coût matière est de :

- 1,60 € pour la maternelle
- 1,70-1,80 € pour les primaires
- 2,20 € pour les adultes

La cuisine ne fait jamais de 4<sup>ème</sup> gamme. La légumerie présente dans l'établissement permet de réduire les frais.



*M. Malchausse s'est beaucoup servi du guide réalisé par INTERBIO pour trouver des producteurs bio dans le secteur. Cette gestion complique son travail car il a de nouveaux fournisseurs à gérer et plus de factures.*

### 1. Un produit bio local par semaine

Le produit laitier par semaine est fourni, en alternance, par :

- La ferme Galmiche (chèvre frais, yaourts nature ou fromage blanc)
- La fromagerie Roussey à Selles (emmental, brie, carré de l'est et cancoillotte), en mandatant un transporteur pour la livraison.

Depuis 2 ans, la ville a établi comme objectif :

- un produit bio local par semaine, le plus souvent un produit laitier
- un repas bio par trimestre
- en plus, la cuisine participe à l'opération « un fruit à la récré »

*FranceAgrimer verse une subvention pour les produits laitiers. Cette aide permet de prendre en charge une partie du surcoût.*

### 2. Menu 100% bio

Le surcoût est de 0,50 à 0,80 € par repas.

Les différents fournisseurs pour ces menus sont :

- Epicerie et Fruits : Biocoop de Vesoul
- Pain : Boulangerie de Cora (boules bio)
- Légumes : Les Saisons Gourmandes à Conflandey
- Viande :

*1<sup>er</sup> menu : poulets, difficultés d'approvisionnement, obligation de poulets entiers, d'où des problèmes de cuisson et de découpe.*

*Les produits bruts demandent plus de travail en approvisionnement et en cuisine.*

*2<sup>e</sup> menu : viande hâchée de bœuf, GAEC du Beuchot (en adéquation avec l'abattage programmé d'un bovin). Le prix était de 7 €/kg.*

*Constat : si on veut travailler en local, mieux vaut travailler sur un approvisionnement régulier. Le fonctionnement « un produit par semaine » marche bien et demande moins d'investissement qu'un repas tout bio.*

*Pour l'opération « un fruit à la récré », des jus de pommes bio sont achetés. Cette action est subventionnée soit à hauteur de 51% du coût, soit 15 € par enfant et par an. L'opération concerne 5 écoles de la cuisine, soit 600 enfants. Le surcoût est de 4000 € à l'année.*



- Abandonner le repas tout bio qui demande beaucoup de temps, est plus onéreux (+ 0,70 € à 0,80 € par repas) et difficile à réaliser. Travailler sur un partenariat avec quelques producteurs : relation de confiance et de dialogue pour pérenniser les commandes.
- Pistes : pain, assaisonnement, fruits et légumes.



- Les enfants mangent bien, il n'y a pas de gaspillage.
- Une des chances de ce projet est aussi le soutien des élus.
- Beaucoup d'investissement en temps de travail, mais l'équipe se sent valorisée.



- Déception suite à un appel d'offre en produits laitiers bio, resté sans réponse locale.
- Goût assez atypique pour certains produits, les enfants ont donc du mal à y goûter
- Problème de livraison sur la fin de l'année, et obligation de s'adapter aux jours de livraison du producteur.
- Problème de constance sur la qualité des produits.



## Cuisine centrale de LONS-LE-SAUNIER

### Le self représente 500 repas/jour et est ouvert à tout le monde.

Le menu est à environ 6,50 € pour un coût matière de 2 €.

La livraison de repas représente 4 500 repas.

Pour les scolaires, le tarif des repas est de 3,15 € pour un coût matière de 1,50 €.

Lors du premier trimestre 2009, le pourcentage en bio était de 20,4%, mais avec peu de légumes.



Aujourd'hui l'ensemble du pain proposé par la cuisine centrale est en bio. Aucun problème pour cette filière :

**Il y a 10 ans, la municipalité a réuni le meunier, les agriculteurs et le boulanger pour travailler à l'échelle de la filière céréales.**

Afin d'assurer un débouché aux différents opérateurs, la cantine s'est engagée à acheter l'intégralité de la production. La consommation est de 60t de farine, dont 25t directement issues de la zone de captage en eau potable de la ville, le reste étant acheté auprès de la filière de farine bio régionale : GIE Bio Comtois.

La 1<sup>re</sup> année, il a fallu gérer un surcoût de 15000 € mais qui depuis n'existe plus.

La totalité de la viande bovine provient de vaches montbéliardes bio de réforme w (à l'exception des steaks hâchés, en raison de difficultés de process pour obtenir une qualité de cuisson optimale).

L'approvisionnement a atteint sa vitesse de croisière. **Les producteurs se sont regroupés et engagés au respect d'une charte.** Ce groupe d'une cinquantaine d'agriculteurs n'a pas d'entité juridique. La cuisine paie en direct chaque agriculteur.

200 à 250 animaux sont achetés chaque année pour fournir la cuisine (15 pour septembre, de 20 à 25 les « gros » mois).

L'animal est acheté vivant au producteur bio puis est abattu à l'abattoir de Lons. La découpe est assurée par une entreprise locale. **La cuisine revend la bavette, l'alouay et le rumsteck au producteur, qui le commercialise ensuite en circuit court.**

Didier Thévenet met en place avec l'agriculteur-coordonateur du groupe une planification des volumes, de la livraison,

du tarissement et de l'abattage, avec un rétroplanning des jours de consommation. Cela permet de mettre les animaux au pré 3 à 4 mois, afin de les « finir » après le tarissement. En plus de cette planification, D. Thévenet rencontre le coordinateur une fois par mois pour faire le point.

L'agriculteur-coordonateur, en l'occurrence Francis Charrière, ne vend pas systématiquement ses animaux, il est plutôt là en rôle-tampon s'il y a un manque.

Le système est opérationnel depuis 8 mois. Le prix est fixé à 7 € TTC / kg : ce prix inclus le test ESB, la taxe d'abattage, la découpe, la mise sous vide... **Le surcoût est en partie absorbé grâce à la technique de cuisson lente des viandes qui permet une économie de 1,50 €/kg.**

L'accord avec les producteurs reste fragile car il faut qu'ils prennent conscience du devenir du produit. Ils doivent s'impliquer dans la qualité finale des animaux, en les remettant correctement à l'herbe après le tarissement. Avant les animaux de réforme étaient vendus non engraisés, immédiatement après le tarissement. Cette vente en direct les oblige à

s'impliquer davantage dans la valorisation du produit.

De plus, la démarche doit être présentée aux clients.

La qualité est spécifiée dans la charte et si l'animal fourni ne correspond pas aux critères demandés, l'agriculteur est « sanctionné » :

1. la première fois, le prix baisse en fonction du classement à l'abattoir.
2. la deuxième fois, la carcasse est retirée du circuit, l'agriculteur la récupère et la commercialise à titre individuel.
3. la troisième fois, l'agriculteur est exclu du groupe.

Les yaourts bio sont fournis par l'ENIL de Poligny.

Pour les légumes, la cuisine travaille avec trois producteurs bio du secteur, mais compte tenu de la mauvaise année 2010, il leur a été difficile de fournir. Il a donc fallu trouver des solutions, en cherchant des légumes conventionnels, puis en élargissant le secteur d'achat.

### Témoignage de Didier Thévenet

Mail : didier.thevenet@ville-lons-le-saunier.fr  
Tél. : 03 84 43 32 21



- Travailler sur l'approvisionnement en lait et en crème, sans doute en direct avec une coopérative à proximité.
- **Projet de légumerie** porté par la ville de Lons-le-Saunier, qui permettrait **d'externaliser l'ensemble de la transformation des légumes.**
- A étudier selon les opportunités qui se présenteront, aujourd'hui l'objectif est de travailler sur le rapport qualité/prix.



Ce fonctionnement est possible car la volonté est là et le service des eaux est en régie, tout comme la cuisine centrale. Nous disposons d'un tissu dense d'agriculteurs.



Il existe une production disponible en bio : lait, viande bovine et blé. D'autres matières premières sont disponibles, mais on observe un manque de structuration des filières.

La communication dans les cantines livrées n'est pas du ressort de la cuisine centrale, il faudrait que chaque établissement développe cela dans son projet d'établissement.

# Lycée PEUGEOT de Valentigney



Le lycée est inscrit dans une démarche Agenda 21 avec le Conseil Régional.  
La cuisine fournit un total de 400 repas par jour.



*D'un point de vue organisation logistique, aucune adaptation n'a été nécessaire, tant au niveau de la livraison que du personnel mis à disposition.*

*Le lycée serait intéressé pour investir dans une ou deux vitrines réfrigérées afin de servir les yaourts et le fromage de manière plus opérationnelle (en fin de ligne de service). Mais vu les investissements prévus cette année, une aide serait nécessaire.*

*Le bilan aujourd'hui en bio local est de 1/1000.*

Témoignage de **Mme Sagnal**, secrétaire d'intendance, **M. Cailles**, cuisinier et de **M. Pernin**, gestionnaire.

Mail : sylviane.sagnal@ac-besancon.fr  
Tél. : 03.81.30.71.08

Le lycée commande 400 yaourts bio nature sucrés par semaine à l'ENIL de Mamirolle (livrés le lundi matin).  
Sur l'année le volume de yaourts représente 400 x 36 semaines = 14 400 yaourts.  
Ces yaourts, plus chers que les yaourts conventionnels d'un grossiste national (0,33 € HT par pot au lieu de 0,085 €), génèrent un surcoût de 3 528 € HT par an.  
**Pour limiter cette incidence sur le budget, il a été décidé de ne proposer que la moitié des yaourts en bio local.**



- Travailler sur la qualité (de plus en plus d'élèves inscrits au restaurant scolaire chaque année).
- Les tarifs doivent rester bas pour les parents.
- Manger mieux, tant au niveau gustatif que qualitatif.



- Les élèves ont libre choix entre les yaourts de l'ENIL, qu'ils apprécient énormément, et les yaourts conventionnels.



- Un contact a été pris avec un boulanger d'Audincourt mais les tarifs sont deux fois plus élevés que le prix payé actuellement (1.50€ au lieu de 0.85€ pour des pains de 500g de qualité supérieure).  
Le lycée est toujours intéressé par une offre de pain si les tarifs restent autour du prix payé actuellement.
- Un maraîcher bio du Jura a été contacté mais il n'a pas souhaité livrer ne disposant pas d'un silo pour stocker ses légumes.

## Les Collèges du Territoire de BELFORT

IMPLICATION DU CONSEIL GÉNÉRAL DU TERRITOIRE DE BELFORT  
DANS LE CADRE DE LA RESTAURATION SCOLAIRE DES COLLÈGES

De part ses compétences dans le domaine de l'éducation, le Conseil Général du Territoire de Belfort participe à la gestion des demi-pensions de 10 collèges dans le département. Il entend promouvoir et accompagner l'approvisionnement de cette restauration scolaire par des producteurs locaux, dès l'année 2011. Une étude a été menée par le Conseil Général et la Chambre d'Agriculture pour identifier les agriculteurs prêts à s'engager dans cette démarche et pour dresser un inventaire des productions disponibles. Par ailleurs, les listes de produits consommés par les cantines ont été décortiquées à la loupe pour pouvoir connaître avec précision les besoins des collèges et déterminer les quantités nécessaires.

La confrontation entre l'offre locale et les besoins des collèges permet d'identifier les meilleures opportunités pour approvisionner les cuisines.

Entre les champs et les cantines, le Conseil Général entend aussi mobiliser les acteurs du monde de l'insertion (monde du handicap ou insertion économique) pour combler les besoins en métiers « orphelins », comme la logistique de proximité, le lavage, l'épluchage ou le conditionnement des produits agricoles, par exemple.  
Les premiers produits issus de l'agriculture de proximité devraient arriver dans les assiettes des collégiens au début de l'année 2011.





## Les trois autres sites pilotes

### Notre accompagnement concerne également trois autres sites pilotes.

Voici les informations principales les concernant :

#### La cuisine centrale de Besançon

- 5000 repas par jour, uniquement le midi
- Scolaires publics (des crèches aux lycées)
- Pas de légumerie dans la structure, transformation des légumes à l'ADAPEI de Besançon
- Travail en collaboration avec l'ENIL de Mamirolle pour les produits laitiers
- À la recherche de légumes bio et/ou locaux

#### Le CROUS de Franche-Comté

- Marchés conclus pour 2 années
- Le prix de facturation du repas aux étudiants est de 2,85 €
- Fonctionnement essentiellement de septembre à mars
- 8 sites : 4 à Besançon : Canot, Megevand, Petit Bouloie, Grand Bouloie ; 2 à Belfort ; 1 à Sevenans ; 1 à Montbéliard
- Accompagnement pour le prochain appel d'offre en 2012

#### La Polyclinique de Franche-Comté

- 500 repas par jour.
- Contrainte principale : pas de capacité de stockage
- Intéressée par le bio et les produits locaux



### LE PROGRAMME NATIONAL NUTRITION SANTÉ (PNNS)

Initié en 2001 puis prorogé en 2006 jusqu'en 2010, le PNNS a pour objectif d'**améliorer l'état de santé de l'ensemble de la population** en agissant sur l'un de ses déterminants majeurs qu'est la nutrition (incluant l'activité physique).



### LE PNNS EN FRANCHE-COMTÉ

Depuis 2003, les autorités sanitaires locales (et maintenant l'Agence régionale de santé) se mobilisent «**Pour manger mieux et bouger plus en Franche-Comté**» (titre de la déclinaison régionale du PNNS). Cinq groupes travaillent à la mise en place des actions collectivement décidées dont un autour de l'objectif : «rapprocher l'offre alimentaire, proposée par les structures collectives (établissements scolaires et de soins, dispositifs de garde des enfants), des repères du PNNS». Dans ce cadre, a été instaurée la suppression de la collation matinale dans les écoles maternelles en 2004 ; des actions de formation des chefs de cuisine (établissements scolaires, établissements de soins) relatives aux recommandations nutritionnelles ont été mises en place. Depuis 2007, la réflexion de ce groupe de travail s'est orientée vers la notion de **circuits alimentaires courts**.



## Franche-Comté Conseil régional

Dans le cadre de sa démarche Agenda 21, la Région Franche-Comté soutient une agriculture de qualité, notamment biologique, proche des consommateurs et bien répartie sur le territoire. Ainsi, elle accompagne toute initiative collective permettant de dynamiser l'offre de produits alimentaires destinés à la restauration hors foyer. Elle renforce ses soutiens aux projets d'installation liés aux circuits courts, à la création de nouvelles filières (légumes, viande...) et au regroupement des producteurs, pour **une meilleure adaptation de l'offre à la demande de la restauration collective.**

Pour introduire des produits alimentaires régionaux dans les restaurants des lycées, la Région incite les établissements à développer des « contacts d'achat » avec les filières locales. Les lycées investis dans un Agenda 21 sont déjà impliqués dans cette démarche. L'organisation de la filière de production devrait amener plus d'établissements à s'inscrire dans cette initiative destinée à **développer le palais de nos lycéens tout en profitant des ressources de l'agriculture franc-comtoise.**

## L'AGRICULTURE NOTRE ALIMENTATION

Participez au Plan Régional de l'Alimentation (PRAlim)

« Malgré la tradition culinaire française, le fossé se creuse entre les recommandations nutritionnelles et les habitudes des français. C'est pourquoi le Ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche a mis la politique publique de l'alimentation au cœur de son action afin d'« assurer à la population l'accès... à une alimentation sûre, diversifiée, en quantité suffisante, de bonne qualité gustative et nutritionnelle, produite dans des conditions durables » et d'« offrir à chacun les conditions du choix de son alimentation... » (art L230-1 du Code rural).



Pascal WEHRLÉ,  
directeur régional  
DRAAF

Au niveau régional, un Plan Régional de l'Alimentation (PRAlim), animé par la DRAAF, permet de soutenir des projets. Voici les 5 priorités nationales et quelques exemples d'actions franc-comtoises subventionnées :

### Faciliter l'accès de tous à une alimentation de qualité

#### Les jeunes :

L'opération nationale « un fruit pour la récré », aide concrètement les jeunes à modifier leurs habitudes ! A Audincourt, 350 enfants ont découvert des producteurs de fruits et planté des vergers. 90 enfants du Pays de Vesoul iront visiter une ferme et une entreprise de transformation du lait.

#### Les personnes en situation de précarité :

Bientôt des ateliers cuisines animés par le réseau des banques alimentaires pour favoriser la motivation et le savoir-faire « culinaire » des personnes démunies.



### Améliorer l'offre alimentaire régionale

En restauration collective publique : cette plaquette décrit l'action en cours auprès des sites pilotes pour développer des filières locales d'approvisionnement dont bio.

En favorisant les circuits alimentaires de proximité : une mission régionale aide les territoires à définir leur stratégie de développement en la matière.

### Améliorer la connaissance et l'information sur l'alimentation

Pour chasser les idées reçues et aider à faire des choix éclairés : étiquetage, aliments santé, OGM, etc, les Ecoles Nationales d'Industrie Laitière et Nutriconseil25 organisent des conférences ouvertes à tous!



Toutes les actions du plan régional et les thématiques qui peuvent être soutenues par la DRAAF sur : <http://draaf.franche-comte.agriculture.gouv.fr/> rubrique « alimentation équilibrée »

# Manger local.

## c'est meilleur...

### ...Pour la fraîcheur

#### Des récoltes et des livraisons dans la foulée...

Les producteurs locaux vous garantissent des produits d'une fraîcheur incomparable. Ainsi les légumes et les fruits, produits dans un rayon de moins de 100 km, livrés dans la journée, seront toujours plus frais que leurs équivalents produits à 1000 km.



### ...Pour la qualité

#### Des produits frais cuisinés sur place

Connaître la provenance des produits permet de savoir comment les produits ont été cultivés ou fabriqués ; vous pouvez adapter ainsi leur cuisine pour en exprimer le meilleur. Les cuisiniers s'approprient ainsi les matières premières avec lesquelles ils travaillent.



### ...Pour le consommateur

#### Une meilleure saveur

Les produits cultivés en saison sont gustativement meilleurs et apportent plus de satisfaction aux convives. La diversité des productions disponibles sur place, à chaque saison, permet de découvrir et d'apprécier une large palette de goûts.



### ...Pour le producteur et la collectivité

#### Une relation directe

Le fonctionnement en direct permet d'instaurer une relation de confiance et une meilleure compréhension des différents métiers ainsi que de leurs contraintes respectives. De plus, en fonction des aléas de production et de commande, cette relation permettra d'ajuster en toute sérénité les volumes échangés.



### ...Pour la Franche-Comté

#### Des emplois locaux

Le développement des filières locales pour la restauration collective induit l'installation de nouveaux producteurs, ainsi que des emplois transversaux dans la transformation, la logistique et l'organisation ; vous en profitez indirectement en favorisant l'emploi local.



### ...Pour la terre

#### Un circuit plus court

Aujourd'hui les aliments que nous mangeons ont parcouru des milliers de kilomètres pour la plupart. Leur transport est générateur de gaz à effet de serre. Il est souhaitable de travailler à la réduction des pollutions et donc des distances de distribution de nos produits alimentaires. De plus, la mise en œuvre des produits de saison réduit la dépense énergétique.





### Interbio Franche-Comté

Association interprofessionnelle  
de l'agriculture biologique

Valparc - Espace Valentin Est  
25048 BESANCON CEDEX

03 81 54 71 72

interbio@franche-comte.chambagri.fr



**AGRICULTURES  
& TERRITOIRES**  
CHAMBRES D'AGRICULTURE  
FRANCHE-COMTÉ

### Chambre Régionale d'Agriculture de Franche-Comté

Valparc - Espace Valentin Est  
25048 BESANCON CEDEX

03 81 54 71 71

accueil@franche-comte.chambagri.fr



L'AGRICULTURE  
NOTRE ALIMENTATION



Franche-Comté  
Conseil régional

**Conception :** Chambre d'Agriculture de Franche-Comté et Interbio (Anne-Hélène Bunod et Séverine Perru).

**Rédaction :** Chambre d'Agriculture de Franche-Comté et Interbio (Anne-Hélène Bunod et Séverine Perru).

**Maquette et réalisation graphique :** Grand Pavois

**Photogravure :** Michel Joly .

**Imprimerie :** Imprim'Vert LIG/39100 DOLE.  IMPRIM'VERT®

Imprimé sur Cyclus Print, papier recyclé et imprimé avec encres végétales.

**Crédits photos :** Interbio, Chambre d'Agriculture, Lycée Peugeot, Ville de Lons-Le-Saunier.

**Tirage :** 1 500 exemplaires. Document non contractuel et sauf erreurs typographiques.

Ne pas jeter sur la voie publique.