

LES INFOS

du défi « Cuisines Collectives » en Pyrénées ariégeoises



Bio Ariège-Garonne
Fusion du CIVAM Bio 09 et d'ERABLES 31

Les Biches Volantes

INRAE

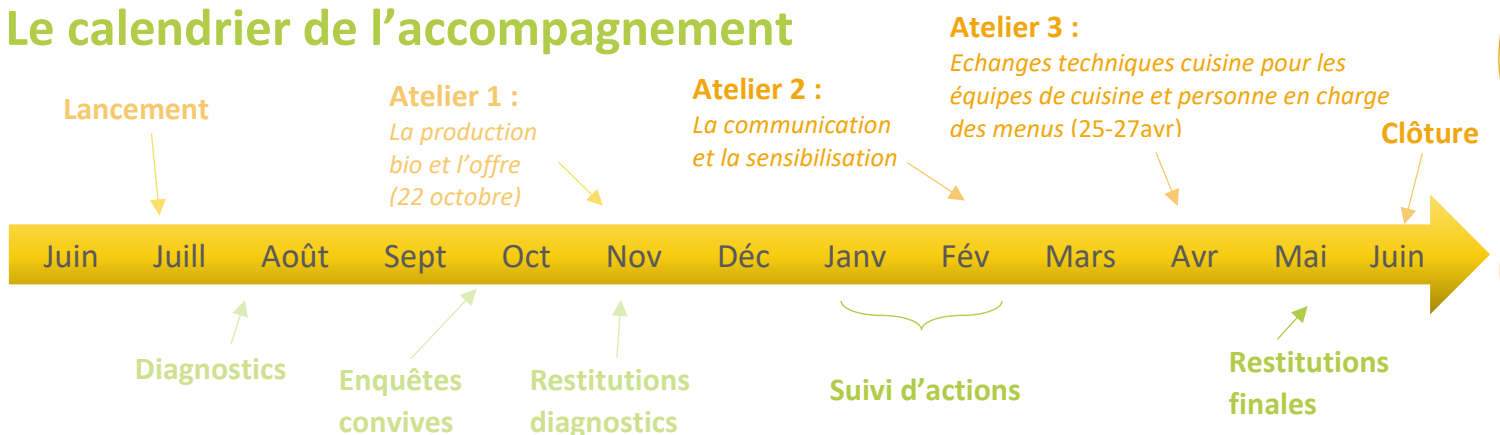
ISTIA
UNIVERSITÉ TOULOUSE
Jean Jaurès

Retour sur le deuxième temps collectif

Le deuxième rendez-vous collectif a eu lieu le vendredi 22 octobre après-midi. Il a réuni les cuisiniers, des parents d'élèves et élus des sites du SIVE du Plantaurel/APAJH 09 et de St Girons dans les locaux du PNR des Pyrénées Ariégeoises. Le premier objectif de cette réunion était un point d'information sur les signes officiels de la qualité et de l'origine (SIQO), de marques et mentions valorisantes afin de savoir les identifier, comprendre leur cahier des charges et s'y retrouver dans les catégories comptabilisées dans les lois « EGAlim » et « Climat et Résilience ». Dans un second temps, nous nous sommes rendus à la ferme de Mondély pour une visite et prolonger et illustrer les échanges sur les enjeux d'une agriculture et alimentation bio et locale.



Le calendrier de l'accompagnement



Ce que nous retenons concernant les SIQO, les marques et mentions valorisantes :

	 Agriculture biologique/ Eurofeuille	 Label Rouge (LB)	 Appellation d'origine contrôlée (AOC)	 Indication d'origine contrôlée (IGP)	 Haute valeur env. (HVE)	 Ecolabel Pêche durable	 Label Bio. Français. Equitable	 Mention Nature & Progrès	 Label Bleu-Blanc-Cœur
« Je garantis la non-utilisation de produits chimiques de synthèse »	✓	✗	✗	✗	✗	Pas concerné	✓	✓	✗
« J'autorise la culture ou l'élevage hors sol »	✗	✗	✓	✓	✓	Pas concerné	✗	✗	✓
« Je garantis une provenance ou un lien à un terroir »	✗	✓	✓	✓	✗	Pas concerné	✗	✗	✗
« Je suis contrôlé par un organisme certificateur indépendant »	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✗
« Mes produits sont de qualité supérieure »	✓ Plus riches en vitamines et minéraux et plus abondants en matière sèche	✓ Meilleure qualité gustative	✗	✗	✗	Pas concerné	✓	✓	✓
« Je garantis une juste rémunération des producteurs »	✗	✗	✗	✗	✗	Pas concerné	✓	✓	✗

« Je suis comptabilisé dans la loi EGalim »	✓ à hauteur de 20 % minimum	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗
---	--------------------------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---

La loi EGalim comptabilise aussi :

Mention « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme »

Lorsqu'il existe une définition réglementaire des conditions de production :

(Œufs fermiers, fromages fermiers (dont fromages blancs), volailles de chair fermières (AOC/AOP, AB ou LB, sauf s'il s'agit d'une production à petite échelle destinée à la vente directe ou locale), viande de gros bovins, viande de porc fermières LB)



Spécialité traditionnelle garantie (STG)

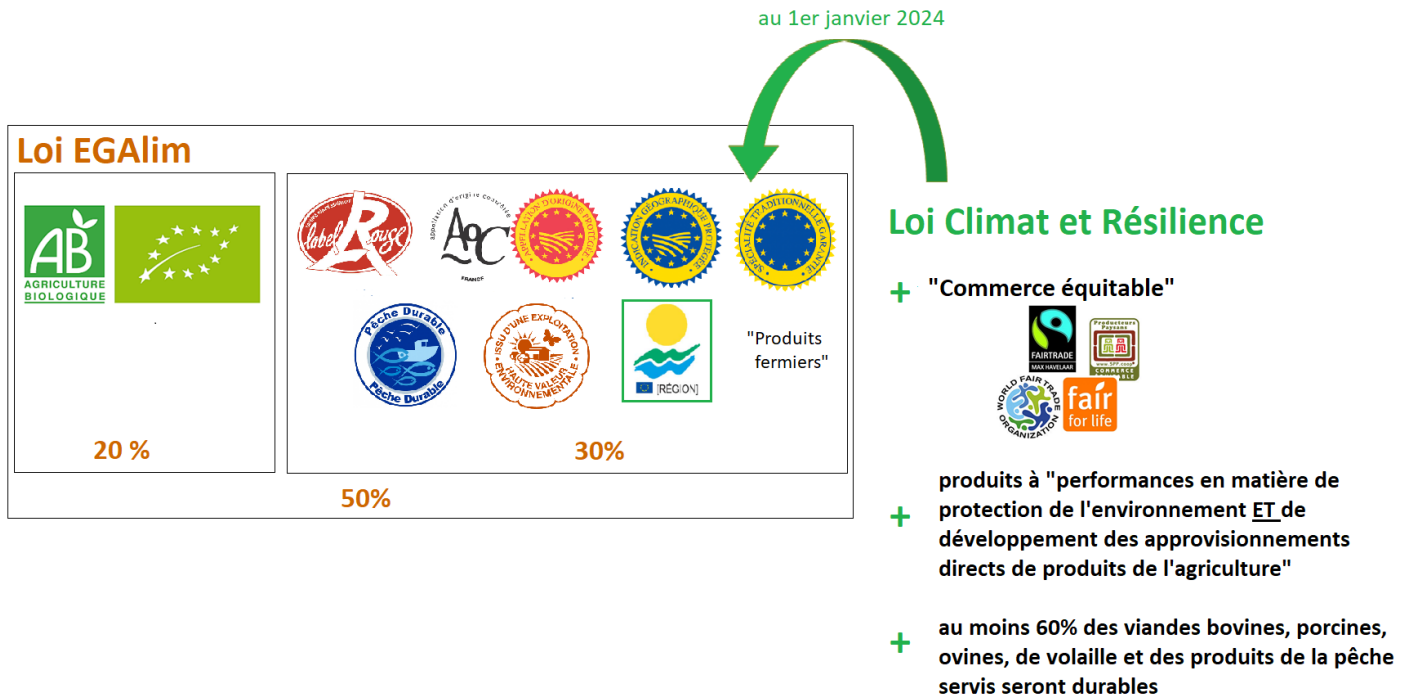


Région ultrapériphérique

Les produits végétaux « en conversion »

Entrent également dans le décompte des 20% de bio, à partir de leur deuxième année.

Et la loi Climat et Résilience dans tout ça ?



Quoi de neuf depuis octobre ?

Diagnostic – Les diagnostics des achats en produits bio et locaux pour chacun des deux sites ont été présentés lors des comités de pilotage entre fin octobre et mi-novembre.

De nouvelles commandes pour les menus de janvier - Suite aux préconisations issues des diagnostics, les deux sites ont adapté les menus de janvier pour amorcer des premiers changements prenant en compte les recommandations qui leur sont propres (adaptation des menus, diversification des menus végétariens faits maison, développement de nouveaux approvisionnements bio et durables locaux, diminution du gaspillage...).

Prochaine rencontre :

Le prochain temps collectif aura lieu début avril.

Il portera sur le volet communication et le projet pédagogique de la démarche dans lequel sont incluses les enfants.

Pour planifier cette rencontre, nous vous remercions de nous indiquer vos disponibilités sur le framadate en cliquant sur ce lien :

<https://framadate.org/S9VwiWiuSqKwDVkC>

Si vous avez la moindre question, n'hésitez pas à nous contacter :

magali.ruello@bio-occitanie.org – 07 50 80 99 26

Tous les membres des groupes pour les 2 sites sont conviés !

Zoom sur La ferme de Mondély



Nous avons visité la **chèvrerie de Mondély** lors du deuxième temps fort collectif. Créée en 1985 par la famille Wyon, elle se situe sur les hauteurs de La Bastide-de-Sérou et est certifiée « Agriculture biologique » depuis la fin des années 2000. Elle compte 120 chèvres alpines dont l'alimentation provient à 98% de la ferme et grâce à cette alimentation de qualité, les propriétés gustatives et nutritionnelles des fromages sont optimales !

Tout le lait produit par les chèvres est transformé sur la ferme en deux types de fromage au lait cru qui sont notamment servis en restauration collective.

L'élevage en Agriculture biologique en bref

Une alimentation adaptée au territoire

L'alimentation des animaux est issue de l'agriculture biologique, à **60% minimum produite sur l'exploitation** (ou sur d'autres exploitations bio situées dans la même région) et doit **privilégier le pâturage**. Les aliments en conversion sont limités et les vitamines de synthèse sont autorisées si elles sont identiques aux vitamines naturelles.

Respect du bien-être animal

Les conditions de vie sont adaptées aux besoins des animaux : **accès à l'extérieur** quand le temps le permet, élevage hors sol interdit, **effectifs réduits**, aération et éclairage naturels abondants...

Approche globale de la santé animale

La prévention et la stimulation des défenses naturelles sont privilégiées. En cas de maladie, les **traitements phytothérapeutiques ou homéopathiques sont à privilégier** aux traitements allopathiques chimiques (y compris antibiotiques) qui ne sont possibles qu'en curatif et leur nombre est limité.