



• **CIVAM Bio 09** •
Le groupement des Agriculteurs **BIO** de l'Ariège



COMMUNAUTÉ de COMMUNES
du SÉRONAIS - 117



- DOSSIER DE PRESSE -

La Communauté de communes du Séronais et le CIVAM Bio 09 reconnus pour la démarche de restauration collective biologique et locale

Sommaire

Présentation du label Territoire Bio Engagé et de la démarche « Bien Manger Ensemble en Séronais »	page 2
Programme de la journée Bien Manger Ensemble du 16 octobre	page 3
Le CIVAM BIO 09, expert des démarches de restauration locale et biologique depuis plus de 10 ans !	pages 4 et 5

*En partenariat l'association Act'En Scene, le Parc Naturel Régional des Pyrénées Ariégeoises
Avec le concours financier du Conseil départemental et du Conseil Régional*



• CIVAM Bio 09 •

Le groupement des Agriculteurs BIO de l'Ariège



COMMUNAUTÉ de COMMUNES
du SÉRONAIS - 117



Labellisation Territoire Bio Engagé



Le label « Territoire Bio Engagé » a été mis en place en Midi Pyrénées par INTERBIO Midi Pyrénées, association interprofessionnelle bio régionale. « **Territoire Bio engagé** » **garantit le niveau de réussite d'une collectivité territoriale et de ses acteurs** (agriculteurs bio, entreprise, association de développement...) **dans son engagement pour développer le mode de production biologique** via l'atteinte d'un des 2 (ou des 2) objectifs suivants : **20% de l'approvisionnement de la restauration collective en bio** et/ou 6% de surface agricole cultivée en AB (objectifs fixés par le Grenelle de l'Environnement pour 2012 et repris par le Plan Ambition Bio 2017).

La « démarche Bien Manger Ensemble en Séronais »

La démarche « bien ensemble en Séronais » est née **d'une volonté commune des parents d'élèves, élus, cuisiniers, animateurs, enseignants et producteurs** de la communauté de communes du séronais de sensibiliser les enfants à une alimentation de qualité et relocalisée. Ce projet, qui a vu le jour dans les années 2000 et qui a été **accompagné par le CIVAM Bio 09** (association des producteurs bio du département), a permis de développer des **approvisionnements bio locaux à la cuisine centrale** tout en accompagnant les enfants sur leur consommation via des **outils de sensibilisation développés par les équipes pédagogiques**.



Au quotidien dans les cantines :

En 2014, 19 142 repas 100 % bios ont été servis sur 40 037 préparés par les cuisiniers de la cuisine centrale. L'approvisionnement est à 30 % local (achat aux producteurs du territoire Séronais), 25 % départemental (+ départements limitrophes) et 45 % national.

Côté accompagnement...

La démarche a été lancée grâce à la mobilisation de tous les acteurs dès le début et animée par le CIVAM Bio 09 afin de faciliter la progression adaptée du projet au fur et à mesure de son avancement.

Par ailleurs, au côté des enfants, des animateurs professionnels présentent le territoire aux enfants à travers les déjeuners servis sur la pause méridienne. Des animations destinées aux jeunes « découvertes des métiers du territoire » s'invitent directement chez les producteurs locaux tout au long de l'année scolaire sur les temps périscolaires (temps ALAE) ou extra scolaire.



• CIVAM Bio 09 •
Le groupement des Agriculteurs BIO de l'Ariège



COMMUNAUTÉ de COMMUNES
du SÉRONAIS - 117



Programme de la journée « Bien Manger Ensemble en Séronais » du 16 octobre 2015

Un programme pour les petits et grands pour sensibiliser sur la consommation bio et locale

Événement organisé par la Communauté de Communes du Séronais, le CIVAM Bio 09, l'association 117 Animation Jeunes, les enseignants, Act'en Scene et le Parc Naturel Régional des Pyrénées Ariégeoises.

AU PROGRAMME :

Menu de la journée



**MANGER
BIO
LOCAL**



**MANGER
BIO
LOCAL**



**MANGER
BIO
LOCAL**



Bien manger ensemble

- **Atelier-jeux** avec les animateurs de 117 AJ et les producteurs bio du territoire toute la journée avec les écoles
- **repas de midi** bio local choisi par les enfants
- 17h intervention sur l'obtention du label **Territoire Bio Engagé**
- 18h fin de la journée avec conte et **apéritif offert**

A PARTIR DE 19 H REPAS BUFFET FROID SUR INSCRIPTION



• CIVAM Bio 09 •
Le groupement des Agriculteurs BIO de l'Ariège



COMMUNAUTÉ de COMMUNES
du SÉRONAIS - 117



Le CIVAM Bio 09, accompagnateur de restaurants collectifs bio locaux depuis plus de 10 ans

Depuis quelques temps la question de la consommation locale en restauration collective est omniprésente en témoignent la récente mobilisation nationale du Ministère de l'Agriculture et la réunion départementale organisée par la Préfecture en ce sens courant septembre. Le Réseau FNAB et FRAB, dont fait partie **le CIVAM Bio 09**, se réjouit de cette mobilisation qui re questionne l'impact de nos choix alimentaires sur notre société, préoccupation par ailleurs étudiée et encouragée depuis de nombreuses années au sein des filières biologiques. En effet, le CIVAM Bio 09 et ses partenaires nationaux proposent des **outils d'accompagnement des démarches de restaurants collectifs** (pour des collectivités territoriales, des maisons de retraite, des hôpitaux, des centres pénitenciers...) pour la concrétisation de repas biologiques et dans lesquelles la dimension « locale » est intégrée comme une évidence.

Au-delà de la mise en relation commerciale, la question des approvisionnements biologiques et locaux nécessite le déploiement de différentes étapes permettant d'ajuster le projet aux besoins et aux attentes de chaque territoire. C'est pour cela que le CIVAM Bio 09 propose de se baser sur un premier **diagnostic** puis de déployer l'ensemble des **outils techniques** dont nous disposons (*grille de menus, analyse de coûts, formation de personnel, appui à la mise en place de marché public adapté, accompagnement du volet pédagogique...*) en fonction de ce constat et de **manière concertée et progressive**. En Ariège, les expériences du Séronais puis de la commune de Pamiers furent les premières et ont été suivies depuis quelques temps par de nouveaux territoires, notamment la commune de Laroque d'Olmes, la commune du Fossat que le CIVAM Bio 09 a suivi en 2013 et 2014.

Notre Engagement

Manger bio et local en restauration collective pour :

- proposer une nourriture saine aux convives
- créer plus d'emplois et soutenir l'économie agricole du département
- sensibiliser à une consommation responsable et œuvrer pour un profond changement dans l'agriculture et l'alimentation
- mettre en place un projet collectif de territoire
- protéger l'environnement

Le bio et le local ne s'opposent pas, bien au contraire ils se complètent. La consommation de denrées alimentaires produites localement réduit le nombre d'intermédiaires, diminue les transports polluants et contribue activement à renforcer la vitalité économique de nos territoires. Toutefois les méthodes de production de ces aliments locaux ont également un impact sur l'environnement. Manger bio c'est faire le choix d'une alimentation de qualité qui garantit des produits sans pesticides, engrais chimiques de synthèse ni OGM.



• CIVAM Bio 09 •
Le groupement des Agriculteurs BIO de l'Ariège



COMMUNAUTÉ de COMMUNES
du SÉRONAIS - 117



Notre Action : un accompagnement progressif et adapté aux besoins des restaurants collectifs

EVALUER LES CAPACITES ET LES BESOINS DU RESTAURANT

Pré-diagnostic du site à la première rencontre puis diagnostic et proposition d'un programme d'actions adapté.

CONSTRUIRE UN PROJET PARTAGE GLOBAL

Animation d'un comité de suivi (élus, responsables d'établissement, parents, équipe de cuisine, personnel d'encadrement et éducatif...) pour définir les objectifs et assurer le suivi et la pérennité de la démarche.

DEPLOYER UN PROGRAMME D' ACTIONS

Appui à la mise en place de repas et/ou utilisation d'ingrédients bios locaux à travers:

- des idées de menus,
- un appui à l'approvisionnement grâce au lien avec les producteurs et groupements de producteurs (associations, plate-forme),
- des conseils sur la maîtrise des coûts et des actions de lutte contre le gaspillage

FACILITER LE TRAVAIL DES PRODUITS BIOS LOCAUX EN CUISINE

Mise en relation avec des interlocuteurs spécialisés pour des formations et des échanges techniques (cuisinier, gestionnaire...)

ACCOMPAGNER ET VALORISER L'ARRIVEE DES PRODUITS BIOS LOCAUX

Sensibilisation des «mangeurs», animations pédagogiques, formation d'animateurs

Notre expérience

Le CIVAM Bio 09 bénéficie d'une **expérience de terrain de plus de 10 ans** dans l'accompagnement de projet de restauration collective locale biologique. Parmi les sites accompagnés sur le département citons notamment la cuisine centrale de Laroque d'Olmes (dans le cadre d'un partenariat avec le Pays Pyrénées Cathares) en 2013, la cantine municipale du Fossat (en 2013-2014), la cuisine centrale du Séronais (depuis les années 2000), un projet en cours sur le canton de Massat... Au-delà de son retour d'expérience sur le département, le CIVAM Bio 09 mobilise l'ensemble **des outils techniques mis en place par son réseau régional et national** (FNAB, FRAB, CIVAM) : formation des personnels, guide technique sur les coûts et sur les marchés publics...