

Du bio local en restauration collective

Le CIVAM Bio communique : «Chaque année depuis 2009, l'agence Bio mesure le niveau d'introduction des produits biologiques dans le secteur de la restauration collective à caractère social, les différentes voies retenues ainsi que les perspectives de développement.



ACCÉDEZ SANS LIMITE À TOUTE L'ACTUALITÉ LOCALE

Restez connecté à toute l'actualité de votre région

S'ABONNER DÈS 1€

Voici les principaux résultats début 2016 :

- 88% des français sont intéressés par du bio dans la restauration à l'école, 75% à l'hôpital, 73% au travail et 74% dans les maisons de retraite. - 58% des établissements de restauration collective déclarent proposer des produits bio à leurs convives (ils n'étaient que 4% avant 2006). Cependant, au final, il est constaté que seulement 4% des achats en denrées se font en bio (en valeur) en restauration collective sur l'année 2017 alors que certains établissements parviennent à franchir progressivement des taux de 10- 50 voire 100% de bio en maîtrisant les budgets. Un projet de loi vise une atteinte de 20% des achats en bio d'ici 2022.

Qu'entendons-nous par produits bios locaux ? Quels sont les freins, les leviers pour parvenir à cette démarche d'introduction de produits bio locaux de manière pérenne ?

L'antenne CNFPT de l'Ariège propose une journée «autour du bio local en restauration collective c'est possible pour tous» en allant à la rencontre des producteurs et des collectivités qui ont mis le bio dans leurs assiettes le jeudi 13 septembre 2018.

9 heures : le contexte de production biologique en Ariège et les enjeux de l'agriculture

Visite de la ferme «Les Terres de Solan» et discussion avec les paysans sur l'agriculture bio. Située sur la commune du Carla-Bayle, la ferme est cultivée en Agriculture Biologique depuis 25 ans. Blés anciens, Petit Epautre, Sarrazin, Orges brassicoles, Féveroles, Lentilles, Soja, Pois Chiche, Chanvre, Luzerne sont cultivés sur la ferme.

12heures : Pause déjeuner - Repas à base de produits bio et locaux – direction Le Carla Bayle.

14 heures : Débat- atelier sur les composantes d'un projet de restauration collective de «qualité»et les clés de réussite d'un projet de restauration bio locale : Retours d'expériences et échanges avec la maison de retraite de Seix et la ville d'Aucamville qui témoigneront. Ce sera l'occasion d'évoquer des réussites, à travers l'échange et le partage d'expériences, mais aussi de poser sur la table des questions problématiques : marchés publics, accès au foncier, etc.

La journée sera animée par Magali Ruello, chargée de mission au CIVAM bio de l'Ariège.»

La Dépêche du Midi

CARLA-BAYLE VIE LOCALE

Contenus sponsorisés



NOUVEAU PEUGEOT RIFTER, l'aventure, comme d'habitude
(Peugeot)



Marc Lavoine atteint de lypémanie, une maladie dont souffrait déjà sa mère
(Elle)



Après avoir traité un candidat de "petit con", Nagui l'affuble d'un surnom ridicule (VINFO)
(<http://www.programme-tv.net/>)

Sur la Dépêche

Contenus sponsorisés

LADEPECHE.fr

lundi 10 septembre, 09:28, Sainte-Livrade

Américains détroisser des automobilistes sur l'autoroute, 17 arrêtés

Une famille monte dans l'avion à New York, mais à l'atterrissage... leur chien a disparu

Drôme : des arbustes taillés en forme de pénis, la mairie porte plainte

Adil Rami demande Pamela Anderson en mariage... Elle le largue !

Vannes : tétraplégique après avoir été violée et torturée en 1999, elle décède à 35 ans

Dans le Lot, un village privé de rentrée des classes

Non imposable, je serai prélevée en 2019?
(www.economie.gouv.fr)

1 carton acheté = 1 carton GRATUIT (www.netto.fr)

Petit rouleur ? Découvrez l'assurance au km à partir de 16€/mois ! (AXA)

Cueillette des curieux : tout commence dans les champs
(Biédina)

Un motard contrôlé à 174 km/h alors qu'il rattrape l'automobiliste qui lui a fait une queue de poisson (La 1ère)

Les nouvelles tendances de coloration (L'Oréal)



Jusqu'à 120€ offerts, 0€ de frais de tenue de compte + CB gratuite. Voir conditions

L'offre à partager !

Commandez dès maintenant des vins et champagnes. Livraison offerte jusqu'au 23/09

A la recherche d'un vin ?

Une rentrée bien chaussée ! Jusqu'à -20% sur une sélection de modèles.

Sarenza

Publicité

Donner votre avis !

[Charte de modération](#)

Votre pseudo : (obligatoire)

Votre commentaire :

Votre commentaire est soumis à notre charte de modération. En cas de non-respect (propos racistes ou insultants...) il ne sera pas publié. Cliquez ici pour écrire et merci pour votre contribution.

[Suivre ce fil de discussion](#)

[Envoyer ce commentaire](#)