

Paris, le 1^{er} février 2011

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

« Bio et local en restauration collective d'Ile de France, c'est possible »

avec le GAB IdF et VIVRAO

Pour la première fois en Ile-de-France, des producteurs bio locaux répondent à un appel d'offre en restauration collective, et ce, grâce à l'entremise de Vivrao, agence de conseil, qui a lancé le concept « Mon assiette bio, ma pelle », en partenariat, sur la ville de Bagneux, avec le Groupement des Agriculteurs Biologiques (GAB IdF). Les deux partenaires sont réunis par une même philosophie : introduire du bio local en restauration collective, en garantissant une juste rémunération aux producteurs.

Pour cela, Vivrao a travaillé avec les services de la ville de Bagneux pour adapter la demande de la collectivité à l'offre afin de permettre aux agriculteurs locaux de répondre à un appel d'offre de marché public. De son côté, le GAB IdF, qui sensibilise et accompagne, depuis quelques années, les producteurs bio, à ce débouché, a identifié la production disponible localement en bio ou en conversion. Il a fait le lien entre les agriculteurs et Vivrao.

Le premier produit bio d'Ile-de-France à avoir été intégré aux menus, dans le cadre des actions menées par le GAB IdF, est le Pain «Bio d'Ile-de-France »®, filière équitable et locale en lien avec les agriculteurs, meuniers et boulangers de la région. Pour d'autres produits, et jusqu'à présent, le Groupement accompagnait certains agriculteurs bio franciliens pour leur livraison (fromages, fromage blanc, pommes, yaourts, poules, poulets) à des restaurants scolaires mais de façon individuelle. Bagneux est la première ville à bénéficier d'une réponse collective de plusieurs agriculteurs à un marché public en Ile de France..

Trois producteurs franciliens fournissent, depuis le mois de novembre, pommes, poires, lentilles, yaourts (nature et aromatisés). Le pain bio est également fabriqué dans la région, avec des céréales produites et transformées en Ile de France. Ces produits sont livrés à la cuisine centrale de Bagneux qui fabrique 3200 repas/jour pour les enfants des écoles, le foyer-logement, la maison de retraite, le centre de loisir et les repas à domicile.

Cette opération permet d'expérimenter l'offre « producteurs » aux marchés publics et donne au GAB IdF des éléments concrets pour travailler à l'organisation collective des agriculteurs bio en vue de fournir la restauration collective.

L'engagement de la commune de Bagneux dans le développement de la production bio en Ile de France est un exemple fort pour les autres communes de la région : le bio local, c'est possible en Ile de France. Des discussions sont en cours avec d'autres collectivités franciliennes. Par ailleurs, la gamme de produits bio disponibles en Ile de France devrait s'étoffer dès septembre prochain avec des légumes de 4ème gamme.

A noter que le GAB IdF travaille depuis 2005, en lien avec la FNAB et financé par le Conseil Régional d'Ile-de-France, la DRIAAF et certains Conseils Généraux (de l'Essonne notamment), sur l'introduction du bio en restauration collective.

Contacts presse

GAB IdF : Angélique Piteau : 06.86.64.21.11

Vivrao : Marie-Dominique Tatard-Suffern : 06.89.88.22.13