

il fait bio dans mon assiette

www.interbiobretagne.asso.fr



Une nouvelle approche de la restauration collective

SARL 2T Cuisines - Conseil & Formation

12, rue du Point du Jour - 35890 Laillé - Tél. : 06 14 96 41 40 – 06 20 58 62 34

En parallèle de l'association "Les Cuisines du Quotidien", la SARL 2T Cuisines a été créée depuis un an par Thierry Marion et Thierry de Contet, deux anciens cadres d'un groupe de restauration.

Loin de la cuisine "strass paillettes", ils mettent en avant les valeurs d'une cuisine nourricière qui est complexe, peu valorisée et qu'il semble urgent de réhabiliter.

Sollicités pour construire des dispositifs de formation et d'accompagnement culinaires (formation à la cuisine évolutive, à l'introduction de produits Bio, restructuration de service de restauration, mise en place de Plan de Maîtrise et d'agrément sanitaire...), cette jeune entreprise de formation et de conseil en restauration collective réalise des actions systématiquement tournées vers l'efficacité.

Pour cela, la cuisine et ceux qui la réalisent sont placés au cœur des dispositifs qui sont élaborés.

Remettre les cuisiniers sur le chemin du "cuisiné maison", avec des matières premières simples, mais de bonne qualité, permet de créer une réelle valeur ajoutée et d'accroître la qualité des prestations sans inflation des coûts.

◀ Thierry Marion et Thierry de Contet, intervenants dans le cadre de la formation proposée par le CNFPT intitulée "Intégrer l'alimentation d'origine Bio en restauration collective", coordonnée par Inter Bio Bretagne.

Le menu de l'Automne

Coût de revient de la portion*

0,43 € HT

*Tarification indicative, GIE Manger Bio 35

Ingrédients pour 100 convives (maternelles et primaires)

Fondue de légumes

• Gros oignons	1,5 kg
• Topinambours*	2,3 kg
• Potimarrons	2,3 kg
• Carottes	2,3 kg
• Panais	2,3 kg
• Huile d'olive	3 dl
• Pulpe de tomate*	1l à 1,5l
• Huile de noisette	2 dl
• Sel	60 g

Appareil à Crumble

• Flocon d'avoine	1,5 kg
• Farine ½ complète	400 g
• Beurre	500 g
• Fromage râpé	200 g
• Noisettes concassées	250 g

Environ 120 g par convive

*Les topinambours peuvent être remplacés par du poireau, du brocoli... Le choix des légumes pourra influencer sur la quantité nécessaire de pulpe de tomate.

Crumble d'automne aux légumes oubliés

Environ 120 g par convive

Eplucher et laver les légumes, puis les détailler en mirepoix.

Dans la sauteuse, suer les oignons avec l'huile d'olive et ajouter les autres légumes.

Saler et laisser cuire 10 minutes.

Ajouter la pulpe de tomates (ou des tomates fraîches en saison) et laisser confire encore 20 minutes à feu doux.

Réaliser l'appareil à crumble en mélangeant les ingrédients dans l'ordre suivant : flocons et farine, puis beurre ramolli, enfin fromage râpé et noisettes concassées.

Assaisonner les légumes confits avec l'huile de noisette et les répartir dans des bacs Gastronormes.

Recouvrir avec l'appareil à crumble.

Finir la cuisson en laissant dorer 30 minutes à four sec (+180°C).

En diminuant les grammages, ce plat complet peut également être servi en garniture avec des pièces de volaille ou de porc.

En savoir plus : le concept de "Cuisine évolutive"

"Aucun ouvrage de référence n'existant en cuisine collective, nous avons recueilli les façons de faire majoritairement utilisées dans les cantines pour cuire les viandes, les légumes et les pâtes, lier les jus et confectionner les sauces, lors de productions en volumes. Ce travail méthodique nous a permis de sélectionner une vingtaine de modes opératoires (bonnes pratiques culinaires) qui constituent une trame de techniques reproductibles et fiables, tant du point de vue des rendements en cuisson, que du temps nécessaire pour les mettre en œuvre ou des résultats organoleptiques obtenus.

Nous définissons donc la cuisine évolutive comme un ensemble de bonnes pratiques culinaires enseignées en formation continue à des professionnels expérimentés, à travers une pédagogie bien particulière mise en œuvre dans une approche nourricière de la cuisine."

Thierry Marion et Thierry de Contet

il fait bio dans mon assiette

www.interbiobretagne.asso.fr

Introduire des produits Bio en restauration collective : Quel message diffuser aux convives ?

... Les produits Bio : des produits contrôlés et certifiés

Pour mémoire, l'Agriculture Biologique est soumise à une réglementation stricte qui oblige notamment les professionnels (producteurs, préparateurs, importateurs, distributeurs) à **faire contrôler et certifier leurs produits à chaque étape de la vie du produit** par ce qu'on appelle les organismes certificateurs.

... Quid du contrôle en restauration collective ?

A ce jour, un restaurant collectif qui introduit des ingrédients ou des produits biologiques dans ses menus **n'est pas dans l'obligation de faire certifier son activité par un organisme certificateur**. Néanmoins, une certification volontaire est possible. Un plan de contrôle est d'ailleurs en cours d'élaboration au niveau européen.

... Principe de base : pas de tromperie du consommateur









Malgré cette souplesse, le consommateur doit être informé de ce qui est réellement Bio dans le plat et/ou dans le menu servi, puisque conformément au code de la consommation (article L. 120-1 et L. 121-1), toute allégation ou toute référence à l'Agriculture Biologique doit être *"loyale, lisible et compréhensible quant à la portée des engagements annoncés"*. Il est donc recommandé aux professionnels de la restauration qui souhaitent communiquer sur le caractère biologique de leurs produits de **s'assurer que leur communication et/ou présentation n'est pas de nature à induire le consommateur en erreur**.

En cas de contrôle par les services de l'Etat, les restaurateurs concernés doivent être en mesure de fournir tous les justificatifs démontrant que leurs menus sont composés, en tout ou partie, avec des produits et/ou des ingrédients Bio. C'est pourquoi, avant chaque achat, il est essentiel de s'assurer que les produits sont bien issus de l'Agriculture Biologique **en demandant au fournisseur un certificat en cours de validité les mentionnant**. Par ailleurs, la réglementation européenne encadre strictement l'utilisation des termes "Bio" et "biologique" et les produits auxquels ils sont attribués.

... Quelques exemples concrets de communication Bio

Le type de communication à adopter dépend du **niveau d'intégration de produits Bio (nombre de composantes Bio)**. En cas d'utilisation du logo AB* et/ou du logo communautaire Bio, lorsque c'est autorisé, ceux-ci doivent être positionnés à **proximité immédiate** du menu, du plat ou du produit Bio.

* Autorisation d'utilisation du logo AB de communication à demander à l'Agence Bio - www.agencebio.org

Menu de saison Bio	Plat Bio	Plat avec certains ingrédients Bio	Un ou plusieurs produits Bio dans le menu
Tous les ingrédients qui composent le menu sont Bio	Tous les ingrédients qui composent l'un des plats sont Bio	Seuls certains ingrédients qui composent le menu sont Bio	Seuls certains produits qui composent le menu sont Bio
			
			

Source : "Introduire des produits Bio en restauration collective : quelques repères" et "Recommandations aux opérateurs de la restauration qui souhaitent communiquer sur le caractère Bio de leurs produits" - Agence Bio

Avec le soutien de



INTER BIO BRETAGNE

33, avenue Winston Churchill - BP 71612 - 35016 RENNES Cedex
Tél. : 02 99 54 03 23 - Fax : 02 99 33 98 06
virginie.fassel@interbiobretagne.asso.fr - www.interbiobretagne.asso.fr

