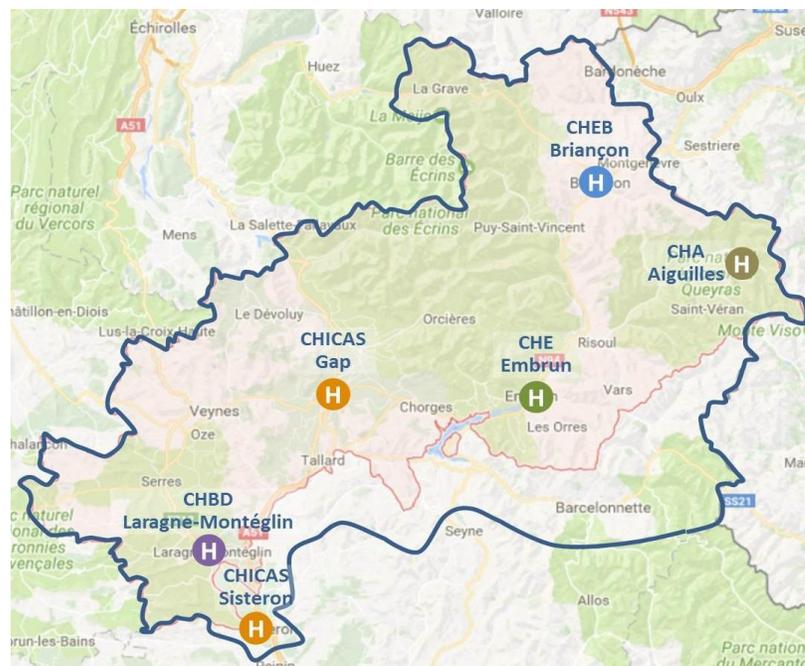




# GHT DES ALPES DU SUD



**Xavier Bletterie**  
*Chargé de projet agriculture et forêt*  
*Parc naturel régional du Queyras*



**Marc Lourdaux**  
*Coordinateur – Echanges paysans*  
*Hautes Alpes*



Marc LOURDAUX - Coordinateur  
06 83 56 24 08 - 09 72 44 65 42  
échanges paysans Hautes-Alpes  
Axipark - 8, rue des Compagnons - 05000 GAP  
[www.echanges-paysans.fr](http://www.echanges-paysans.fr)



• AGRIBIO 05 •  
Les Agriculteurs BIO des Hautes-Alpes

## Retour d'expériences projet semaine bio et locale Du 16 au 24 Septembre 2017

**Alain Buonomo**  
*Responsable restauration CH*  
*Briançon*

# Le GHT restauration des Alpes du Sud :

- 5 établissements avec des modalités de gestion assez proche.
- Des clients à l'année sur un volume important, soit 1 millions de repas.
- Participer au développement d'un territoire agricole, pastoral et d'élevage.
- Participer au Projet Alimentaire Territorial.

# Semaine BIO et locale

Du 16 au 24 septembre 2017

*Les hôpitaux se mobilisent !*



Avec

**5 Établissements**



**5 Jours**



**5 Thèmes**

#label local

#agriculture raisonnée

#circuit court

#Bio

*Des menus confectionnés  
par les équipes de restauration  
du **Groupement Hospitalier Territorial (GHT)**  
des Hautes-Alpes*



# Cadrage du projet semaine bio et locale :

## Date de l'évènement :

- ▶ Semaine nationale Bio et locale, du 16 au 24 septembre

## Nombre de repas prévus :

- ▶ L'ensemble des patients et clients.

## Bio et raisonné :

- ▶ Bio : Produit estampillé bio.
- ▶ Agriculture raisonnée : Plusieurs labels, sur des principes d'une agriculture sans pesticides et OGM. Des méthodes d'élevage respectueuses des animaux et respectueuses de l'environnement.

## Le local :

- ▶ Local : Sur la base de la plate forme LOCALIM, un premier cercle sur le territoire haut alpin et un territoire plus large sur la région PACA.

# Contenu des menus de la semaine :

Sur la base du menu du jour de chaque site, ci-dessous les objectifs :

- ▶ 1 menu avec fruit local d'agriculture raisonnée et produit laitier local labellisé.
- ▶ 1 menu avec entrée agriculture raisonnée et locale.
- ▶ 1 menu avec des féculents bio semi-complet.
- ▶ 1 plat protidique avec des protéines végétales d'agriculture raisonnée.
- ▶ 1 plat agriculture raisonnée (intégration d'une céréale légumineuse + viande bio )

L'intérêt de ce cadrage permet d'avoir une expérience différente sur un projet commun.

# Planning général :

## ▶ Juin :

- Lancement de la semaine bio et locale.

## ▶ Juillet :

- Recherche des recettes, menus...
- Sourcing auprès des fournisseurs

## ➤ Aout:

- Mise à jour menus par les diététiciennes.
- Mise à jour des plannings de productions, sorties denrées ,...

## ▶ Septembre:

- Participation à la semaine

# Etude par site.

3 sites, 3 approches différentes pour des résultats différents :

Site de Gap :

Les menus n'ont pas été modifiés. Remplacement des produits.

Site d'Embrun :

Intégration d'une recette avec du tofu « lasagnes végétariennes ».

Site de Briançon :

- Plat à base de protéines végétales
- Concurrence entre fournisseurs locaux (bio-monde et Echanges paysans).
- Recette revues en fonction des produits disponibles et accessibles financièrement.

# Nouvelles recommandations du GEM-RCN - 2015\*

► Les protéines végétales sont désormais citées comme composantes possibles du plat protidique et une liste de céréales et protéagineux à associer est proposée.

► De plus, le plat protidique végétarien est désormais défini :

« *Le plat protidique végétarien est plat sans viande ni poisson qui contient d'autres sources de protéines : végétales et/ou animales (œuf, produit laitier).*

*Les exemples d'association les plus pratiqués sont : haricots rouges + maïs ; boulgour + pois chiches ; lentilles + riz, ... »*

Il entre dans la catégorie des « *plats contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la portion de viande, poisson ou œuf* » dont la fréquence de service est limitée à 3 fois sur les 20 repas d'un plan alimentaire pour les enfants et adolescents et 4 fois pour les adultes.

\* GEM-RCN : Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition (ministère de l'économie et des finances)

Liste et coût des produits de la semaine bio et local CH EMBRUN

jour	Menu	service	produits	fournisseur bio ou local	quantité KG	coût produit non biologique TTC	coût produits biologique TTC	Ecart de coût TTC	différence PU en %
lundi 18 septembre 2017		midi	YAOURT LOCAL	Echanges paysans	94,25	0,85	2,11	1,26	148%
			POMME BIO	Jacob	77	0,85	1,58	0,73	86%
mardi 19 septembre 2017	Salade d'épeautre	midi	EPEAUTRE BIO	Echanges paysans	15	3,44	4,66	1,22	35%
jeudi 21 septembre 2017	Lasagne végétariennes BIO	midi	Protéine végétale avec tomate	Echanges paysans	136,80	6,39	10,48	4,09	64%
			Oignon		5,00	0,61	2,56	1,95	320%
			Courgettes		18,00	1,57	1,79	0,22	14%
			Lasagne		40,00	2,48	3,57	1,09	44%
			Lait		65,00	0,49	1,15	0,66	135%
			Farine		2,00	0,39	1,78	1,39	356%
			Beurre		2,00	3,72	9,07	5,35	144%
Emmental	10,00	4,18	6,07	1,89	45%				
vendredi 22 septembre 2017	Salade tomates (BIO)	midi	Tomates	Echanges paysans	78	1,26	2,92	1,66	132%
			Huile d'olives		10	4,05	6,07	2,02	50%
	Vinaigrette BIO		Huile de colza		5	1,60	3,47	1,87	117%
			Vinaigre		5	0,56	2,26	1,70	304%
	Godiveaux (local)		Godiveaux		60,3	6,77	10,23	3,46	51%
	Rôti porc (local) rég+MX		Rôti porc		18,4	5,92	10,29	4,37	74%
	Mélange de 4 céréales (BIO)		Mélanges de 4 céréale		40	2,77	2,77	0,00	0%
	Tomme du Queyras (locale)		Tomme Izoard		29,4	10,83	10,83	0,00	0%
Poire (locale)	poire	Jacob	100	0,95	1,58	0,63	66%		
						<b>total HT</b>	<b>95,236</b>	<b>1404,93</b>	<b>57%</b>

Comparatif de prix uniquement sur les produits (circuit court, locaux et ou bio),

Coût pour 4 repas du midi "normal "	2 474,61 €
Coût pour 4 repas du midi "Bio"	3 879,54 €
Différence	1 404,93 €
Nombre de repas produits (sur 4 repas	2975
Ecart de coût normal / bio par repas	0,47 €
Pourcentage surcout	57%

## Liste et coût des produits de la semaine bio et local CH BRIANCON

<i>Jour</i>	<i>Service et plat</i>	<i>Produits</i>	<i>total non bio TTC</i>	<i>total bio TTC</i>	<i>différence PU en %</i>
Lundi 18 septembre	<i>midi</i>	Torsades semi completes	26,25	41,50	37%
		Vermicelles semi complete	6,84	11,40	40%
Mardi 19 septembre	Menu thème : Cassiolette de légumes			435,00	
	Menu prévu : Roti de veau		501		-13%
mercredi 20 septembre Entrée bio et locale	Entrée	Carottes rapées bio locales	51,12	68,04	25%
Jeudi 21 septembre	Menu thème : Chili con carne			847,00	
	Menu cycle : Couscous à l'agneau		678		25%
Vendredi 22 septembre - desserts local	Deesserts	Tomme des hautes alpes		142,89	
		Bleu douceur	89,28		60%
		Pommes locales	312,48	450,12	44%
		Yaourt parfumés local	39,06	133,92	243%
			<b>2883</b>	<b>3413,00</b>	<b>18%</b>

### Comparatif de prix uniquement sur les produits (circuit court, locaux et ou bio),

Coût pour 5 repas du midi "normal "	2 883,00 €
Coût pour 5 repas du midi "Bio"	3 413,00 €
Différence	530,00 €
Nombre de repas produits (sur 5 repas du midi)	1955
Ecart de coût normal / bio par repas	0,27 €
Ecart en % sur la partie denrées	18%