

VOLAILLES  
ET ŒUFS

PASSEZ  
AU BIO



## LE BIO EN RESTAURATION SCOLAIRE, PAROLE DE PRO

« Nous avons introduit des produits Bio dans nos menus, dès 2002. Ainsi, chaque année, nous servons 12 000 repas composés de poulet ou de dinde Bio et 40 000 repas contenant des œufs coquille frais Bio. Pour mettre en place cette démarche, nous avons diminué les quantités commandées (moins de perte d'eau à la cuisson que pour la volaille standard), ce qui a permis de limiter les surcoûts, au profit de la qualité !

Notre engagement trouve un écho favorable auprès de tous. Notre personnel de restauration adhère totalement à notre démarche. Pour lui, cuisiner des produits Bio reste facile et il se montre très motivé à leur utilisation.

Quant à nos jeunes convives, une enquête de satisfaction révèle qu'ils sont heureux de manger Bio car « c'est bon pour l'environnement ». En ce qui concerne les parents, ils souhaitent la continuité de cet engagement jugé très positif.

Pour nous, l'introduction de produits Bio dans notre restauration scolaire est avant tout une véritable volonté politique. De plus, une communication active autour de notre engagement a permis de renforcer l'image positive de notre restauration. >>>

Mme Cécile BRANGIER,  
Responsable de la restauration scolaire à Niort (79).  
22 restaurants et 4 000 convives/jour

Aujourd'hui, **56 %\*** des établissements de la restauration collective proposent des produits Bio à leurs convives.

Parmi eux, **73 %\*** concernent la restauration scolaire.

### À savoir

L'intérêt de la restauration scolaire pour les produits Bio est croissant. L'objectif de 20%, fixé en 2008, vient d'être réaffirmé par le Ministre de l'Agriculture dans le cadre du plan Ambition BIO 2017.

### Les raisons de leur engagement :

- Proposer une alimentation saine, sans OGM ni produits chimiques de synthèse
- Respecter l'environnement et le bien-être des animaux
- Privilégier une production Bio d'origine française
- Participer à l'éducation alimentaire des enfants
- Répondre aux attentes des parents d'élèves demandeurs de repas bons et sains

## POURQUOI PAS VOUS ? COMMENCEZ DÈS MAINTENANT AVEC LES VOLAILLES ET ŒUFS BIO.



### Cuisiner des volailles et œufs Bio coûte plus cher

**FAUX et VRAI**

Le surcoût est à minimiser. En effet, en ovoproduits Bio (par exemple omelettes), l'incidence de la transformation est identique quel que soit le type d'œufs, par conséquent le surcoût du Bio est minime. De plus, n'oubliez pas que l'œuf est la protéine la moins chère ! Pour une volaille Bio, on constate moins de perte d'eau à la cuisson que pour une volaille standard, donc un meilleur rendement dans l'assiette, et moins de gaspillage. Enfin, cuisiner du Bio ne crée en aucun cas de surcharge de travail pour le personnel ou de modifications dans les pratiques quotidiennes.



### Les volailles et œufs Bio sont meilleurs

**VRAI**

Les volailles et œufs Bio ont de vrais atouts pour la santé des consommateurs. Les volailles Bio sont gustativement meilleures, plus fermes et savoureuses, grâce à la sélection de races rustiques à croissance lente, avec une alimentation riche en céréales et une durée d'élevage double de la production standard. D'un point de vue nutritionnel, les produits animaux Bio ont, d'une manière générale, une meilleure composition en acides gras. Dans les plats transformés, la transformation biologique utilise moins d'additifs et préserve mieux les qualités nutritionnelles de la matière première. Et pour l'environnement et la santé des agriculteurs, les produits Bio sont incomparables, grâce à l'interdiction des produits chimiques de synthèse (engrais, pesticides) et des OGM.

### Choisir des volailles et œufs Bio, c'est la garantie d'une qualité certifiée

**VRAI**

L'agriculture biologique, reconnaissable à ses logos AB et européen, est le seul signe de qualité garantissant que le produit est issu d'un mode de production attentif à l'environnement et au bien-être des animaux. Chaque année, chaque stade de la production est contrôlé par un organisme certificateur agréé par les Pouvoirs Publics. Un certificat est délivré aux producteurs pour en attester.

### Les volailles et œufs provenant de circuits de proximité ou locaux sont équivalents au Bio

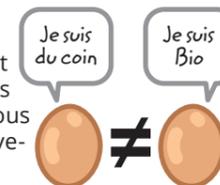
**FAUX**

Le « local » n'est pas obligatoirement un signe de qualité. Même si l'approvisionnement local se développe, les produits « locaux » ne sont pas garants des mêmes qualités que les produits Bio. Ils peuvent en effet être produits sans suivre les exigences strictes de la production Bio.

Ainsi, pour vous assurer la qualité des produits Bio, vérifiez qu'ils mentionnent bien le logo AB ou européen :



À noter : les volailles et œufs Bio sont produits par des filières régionales, dans de très nombreuses régions françaises, vous trouverez toujours un fournisseur relativement proche.



## LE BIO EN RESTAURATION SCOLAIRE, PAROLE D'ÉLU

« Notre municipalité a décidé d'introduire le Bio en restauration scolaire en 2006. Aujourd'hui, la part du Bio atteint 20% dans nos menus, ce qui représente 5 000 repas comprenant du poulet Bio, et 25 000 repas composés d'omelettes ou d'œufs coquille Bio.

Ce projet repose sur une vraie volonté politique : proposer des repas sains et de qualité à nos jeunes convives, grâce à des productions Bio locales. Depuis, nous constatons moins de gaspillage dans les assiettes.

Ces repas Bio s'intègrent également dans une démarche globale d'accompagnement. Des visites d'exploitation sont organisées pour les enfants et une formation à l'alimentation Bio a été proposée au personnel de restauration. Une réduction des emballages complète notre action et permet de compenser le surcoût du Bio.

Enfin, cet engagement encourage le développement de l'économie locale. Grâce à notre demande de produits Bio, des emplois se sont créés. L'avenir réside donc en l'augmentation des commandes en Bio pour maintenir le tissu agricole local ! >>>

Mme Nadia TOURNEUX,  
Maire-Adjointe chargée de la cuisine centrale  
et la sécurité alimentaire, du budget et des finances,  
des ressources humaines à Charleville-Mézières (08).  
25 restaurants et 2 500 convives/jour



L'éleveur en Bio s'engage au quotidien, et son implication va très loin en contribuant :

- Au respect de l'environnement
- Au respect du bien-être animal
- Au respect du paysage rural, avec des exploitations de taille limitée
- Au maintien d'une agriculture traditionnelle de proximité avec des petites exploitations associant souvent polyculture et élevage
- À la structuration des territoires et au développement d'emplois dans les régions, par son organisation en filière avec d'autres éleveurs et des entreprises de commercialisation
- Au développement d'une offre régulière de produits de qualité, par son organisation en filière avec des entreprises pouvant répondre à vos besoins.

\* Observatoire national des produits biologiques en restauration collective (étude CSA pour l'Agence Bio, 2013)

# VOUS ÊTES CONVAINCUS, PASSEZ MAINTENANT, À L'ACTION !

Contactez les fournisseurs :

## ŒUFS et OVOPRODUITS

### ABCD et KAREA

PEP- ZI de Camagnon  
BP 309 - 56803 PLOERMEL cedex  
Tél : 02 97 72 09 99  
pep@pep.fr  
www.daucyfoodservices.com

### BABY COQUE

Ballaison - 74140 DOUVAIN  
Tél : 04 50 94 14 88  
babycoque@wanadoo.fr

### COOPÉRATIVE LE GOUESSANT

ZI La Ville Es Lan - 22 402  
LAMBALLE  
Tél : 02 96 30 72 75  
patrice.sort@legouessant.fr  
www.legouessant.fr

### FERME D'HERMERAY

Bourdonne - 78113 CONDE SUR  
VESGRE  
Tél : 01 34 87 01 08  
ferme.hermeray@wanadoo.fr

### LE CLOS MALLY

Chemin de Malinrat - 63100  
CLERMONT-FERRAND  
Tél : 04 73 61 20 24  
contact@leclommally.com

### LA FOURCADE

Chemin de Roumagnac - 31330  
GRENADE/GARONNE  
Tél : 05 61 82 70 99  
odnv@fourcade1.fr

### OVOTEAM

ZI du Grand Plessis - 22940  
PLAINTEL  
Tél : 02 96 32 07 99  
contact@ovoteam.net  
www.ovoteam.net

### SAS Groupe PAMPR'ŒUF

Les Brelières - 79 800  
PAMPROUX  
Tél : 05 49 76 38 10  
pamproeuf@pamproeuf.com  
www.pamproeuf.com

### SACOFEL

ZA Les Hogues - 72650 LA  
BAZOGE  
Tél : 02 43 25 66 66  
marie-charlotte.huttepain@ldc.fr  
www.loue.fr

### S.A.R.L. AVICOLE DE L'OUEST

La Chesnée - 50370 LE GRAND  
CELLAND  
Tél : 02 33 58 24 85  
avicole.ouest@wanadoo.fr

### VALSOLEIL

ZA PIMPIE - 26120 MONTELIER  
Tél : 04 75 60 15 00  
Commande.volailles@valsoleil.fr

## VOLAILLES DE CHAIR

### ALLIER VOLAILLES

Rue David et Perot - 03110  
ESCUROLLES  
Tél : 04 70 90 50 33  
frs@allier-volailles.fr  
www.allier-volailles.fr

### ANDRE VOLAILLES (volailles Kasher)

76, Rue du Colonel Max Menut -  
63460 COMBRONDE  
Tél : 04 73 97 10 14  
exploitation@andrekasher.fr  
www.andre-krief.com

### ARNAL SAS

Kerdour - 29590 LE FAOU  
Tél : 02 98 81 90 10  
arnal.sa@wanadoo.fr

### BLASON D'OR

Route de Bordeaux - 24 100  
ST LAURENT DES VIGNES  
Tél. : 05 53 74 54 54  
contact@blasondor.fr  
www.pouletperigordblasondor.com

### ARRIVE AUVERGNE

ZI Le Coquet - 03260 ST  
GERMAIN DES FOSSES  
Tél : 04 70 58 42 10  
carole.froger@arrive.fr  
www.waitrecoq.com

### ARRIVÉ SAS

BP1 - 85250 Saint FULGENT  
Tél : 02.51.44.24.24  
maitrecoqpro@arrive.fr  
www.maitrecoq.com

### BODIN PROFESSIONNEL

Les Terres Douces - 85 210 STE  
HERMINE  
Tél : 02.51.97.89.90  
bodin.bio@gastronome.fr  
www.bodinbio.fr

### FERMIERS DU GERS

Route de Gimont - 32450  
SARAMON  
Tél : 05.62.65.40.08  
c.carpene@fermiers-so.fr  
www.fermiersdugers.fr

### FERMIERS DU PÉRIGORD

1 route du Périgord -24120  
TERRASSON LAVILLEDIEU  
Tél : 05.53.51.72.30  
c.delprat@fermiers-so.fr  
www.fermiers-so.fr

### FERMIERS LANDAIS

Z.I. PERE - BP 10026 - 40502  
SAINT-SEVER Cedex  
Tél : 05.58.76.42.22  
commercial@fermiers-landais.fr  
www.fermiers-landais.fr

### GASTRONOME PROFESSIONNELS

36 impasse Louis Blériot - 44150  
ANCENIS  
Tél : 02 40 09 48 21  
communication@gastronome.fr  
www.gastronome.fr

### LDC-GUILLET

ZA Le grand Clos- 49640  
DAUMERAY  
Tél : 02.41.32.56.65  
rhd@ldc.fr  
www.ldc-restauration.fr

### LES FERMIERS DE L'ARDÈCHE

ZA Le Flacher - 07340 FELINES  
Tél : 04.75.34.82.55  
rhd@ldc.fr  
www.volailles-ardeche.fr

### MAISON POUZADOUX

03800 MONTEIGNET SUR  
L'ANDELOT  
Tél : 04 70 90 51 58  
maison.pouzadoux@wanadoo.fr  
www.maison-pouzadoux.fr

### SAVIC

ZI de La Folie - 85310 LA CHAIZE  
LE VICOMTE  
Tél : 02 51 05 70 03  
savic.lachaize@wanadoo.fr

### VOLAILLES ELIE FRESLON

Orouet - Les Sarrazines - 85160  
SAINT JEAN DE MONTS  
Tél : 02 51 58 80 81  
service.client@freslon.com  
www.freslon.com

## Quelques astuces de commande

### Pour les volailles :

- Pour un approvisionnement régulier et homogène, n'hésitez pas à demander des produits surgelés ou avec un conditionnement sous vide.
- Pour un approvisionnement régulier et homogène, faites également attention aux délais de commande.
- Il existe une large gamme de découpes calibrées. Pour maîtriser les coûts, équilibrez les commandes de morceaux (cuisses/hauts de cuisses/pilon et filets/suprêmes).
- Maîtrisez les coûts portion et limitez les déchets en utilisant de nombreux produits pratiques et calibrés (sautés...).

### Pour les œufs :

- Il existe 5 types de produits disponibles :
  - œufs coquille frais ;
  - œufs liquides ;
  - œufs durs ;
  - omelettes (fraîches et surgelées) ;
  - œufs pochés.



POUR EN SAVOIR PLUS :

**Synalaf**  
Syndicat National  
des Labels Avicoles de France

www.volaillesoeufsbio.com  
Tél : 01 48 06 43 94

www.repasbio.org  
www.agencebio.org