

Sur la Métropole de Clermont,
les cuisiniers des écoles primaires
et des CCAS
vous préparent un



menu Ferrandaise



Du brin d'herbe à l'assiette, tout un parcours
à découvrir et à déguster !

Projet réalisé en partenariat avec



Pourquoi ce menu ?

Ce projet de menu lié à la race bovine Ferrandaise vise à mettre en évidence de manière partagée et didactique tout un circuit, une filière de la fourche à la fourchette, la création d'un menu pour lequel on adopte l'idée de **manger moins de viande mais mieux**. Plus précisément, un zoom sur l'importance **de la notion de LOCAL, de CIRCUIT-COURT et de bio** dans l'assiette de nos enfants selon les dimensions suivantes :

Un partenariat avec l'association La Ferrandaise

qui promeut la sauvegarde **de cette race locale et rustique, avoir une viande en provenance directe des producteurs de cette race** permet d'aborder diverses questions sur les choix et les variétés des viandes consommées en restauration collective : ses spécificités différentes des autres races habituellement consommées (ex : charolais), la mise en valeur des aspects d'un élevage à l'herbe (nombreux atouts des systèmes prairies pour la biodiversité, l'adaptation au changement climatique par la captation de carbone, nos paysages du Massif Central, la culture paysanne, et la réduction de l'industrialisation des systèmes d'élevage...), mais aussi la question de la disponibilité sur le territoire de cette ressource locale liées à la faible rentabilité de ces élevages, aux rares infrastructures liées à l'abattage préservant le bien-être animal et les normes sanitaires, à la découpe, comme au transport frigorifique.

Favoriser une économie locale

Il est essentiel dans cette opération de connaître **les acteurs de ces circuits**, donner à voir leur métier et comprendre tout le système dans lequel ils développent leur activité et sont responsables de la qualité du menu : **en amont le circuit approvisionnement**, l'éleveur, mais aussi le boucher, le livreur, et **en aval le circuit transformation - consommation**, le cuisinier et les agents municipaux à la cuisine comme au réchauffage et au service dans les cantines. Cette opération met en évidence **une complémentarité entre la restauration collective et les filières** : les morceaux de viande non cuisinés peuvent être vendus (aux particuliers, restaurateurs ou autres...); Car **chacun a un rôle à jouer** pour que les enfants (re)découvrent un plat traditionnel et savoureux tel que le bœuf bourguignon. Cet écosystème d'acteurs englobe également les adultes responsables de l'éducation de l'enfant tant au niveau scolaire que familiale.

Moins de 100 km ? Il s'agit d'expérimenter la notion de local pour toutes les étapes circulatoires depuis la prairie jusqu'à la fourchette : achat/commande/marchés publics, élevage, abattoir, découpe, vente, cuisine, livraison, cantine, gestion des déchets...). Une analyse sera également effectuée pour voir si des principaux impacts sur l'environnement (émission de gaz à effet de serre, gaspillage...) ne sont pas trop élevés par rapport à un circuit long (de nombreuses cantines se fournissent de produits importés et ultra-transformés).

Une évolution future dans les formes de marché public des cantines ?

Le **circuit d'approvisionnement, de la commande et de la livraison doit actuellement répondre à un marché public dont l'une des principales clauses du contrat est le prix du repas. Une autre clause est l'obligation d'encourager la concurrence et le développement économique des entreprises. Il s'agit de questionner les formes de marchés publics contractualisés avec les municipalités pour à la fois faciliter le gré à gré** quand le cuisinier souhaite développer un plat 100% local, mais aussi de tester des actions plus exemplaires de mutualisation pour réduire les coûts du repas comme par exemple la coordination entre les cuisiniers pour réduire le nombre de camions.

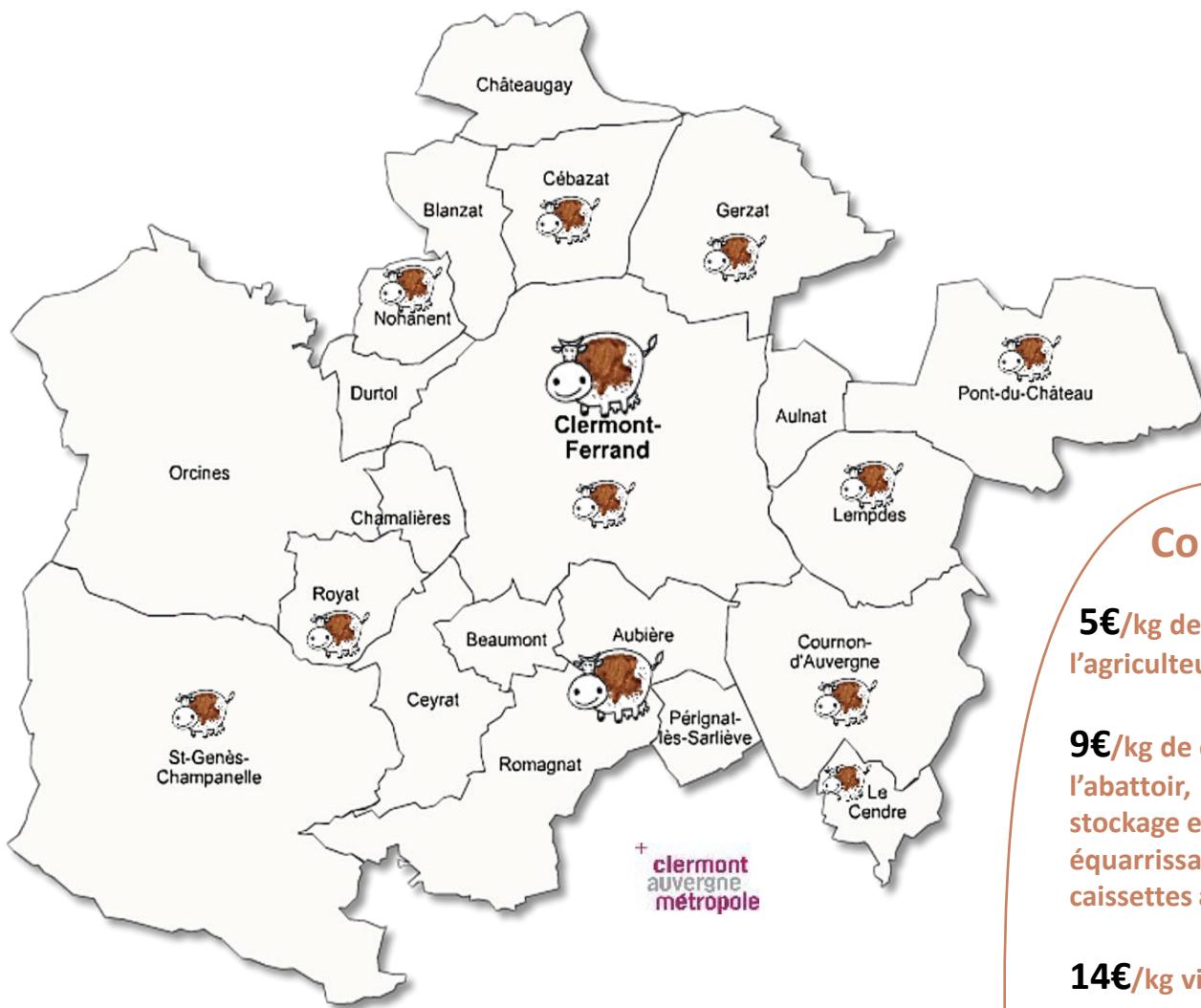
Toute une ACTION et une RECHERCHE ...

Ce projet s'inscrit dans le cadre d'un partenariat avec Clermont Auvergne Métropole, les cuisiniers du CCAS de Clermont-Ferrand, des Cantines métropolitaines, le Projet Alimentaire Territorial Pays du Grand Clermont – Parc naturel régional Livradois Forez et les chercheurs du Laboratoire de Nutrition Humaine de l'INRAE en lien avec le Living lab Plant'eat Kids dédiée à l'alimentation des 6-15 ans (<https://pat-grand-clermont-parc-livradois-forez.fr/planeat-kids-au-coeur-du-comportement-alimentaire-des-6-15-ans/>). Dans ce contexte, les chercheurs INRAE réaliseront une évaluation de cette démarche pour mieux comprendre les **conséquences sur la santé et l'environnement** de ce menu local (une expérience identique sera réalisée pour un menu végétarien) et pour analyser les **apprentissages** entre acteurs et l'intérêt de pérenniser ce type de démarche.

Un circuit court est un circuit de distribution dans lequel intervient au maximum 1 intermédiaire entre le producteur et le consommateur.

Une expérience qui repose sur...

12 cuisines impliquées dans cette expérience



12 cantines desservies
14 000 repas préparés

Des achats visant le CIRCUIT-COURT : en lien direct avec les agriculteurs

Achats en gré à gré, ou hors marché public via une prestation spéciale.

9 agriculteurs = 10 vaches
soit 1500 kg de viande

Combien ça coûte ?

5€/kg de carcasse pour rémunérer l'agriculteur soit environ 1500€ / vache

9€/kg de carcasse pour livraison à l'abattoir, abattage, contrôle sanitaire, stockage en frigo, découpe en caissette, équarrissage pour les os, livraison des caissettes à chaque cantine.

14€/kg viande achetée par les cantines, sans compter les autres ingrédients, oignons, champignons, etc.

Bien sûr il y a tous les frais divers de fonctionnement qui varient d'une cantine à une autre (personnels, approvisionnement, équipements, énergie, eau, nettoyage, gestion des déchets, etc.).



Prix du repas cantine

3,5 €

Prix moyen, variant de 1€ à 7€ selon le quotient familial

1€ Coût

consommateur uniquement de la viande dans le bourguignon pour 70g par assiette

Des enjeux de société

CE QUI EST VITAL	CE QUI EST EN DÉBAT
Emploi et valorisation des métiers	Une faible rémunération des producteurs
Environnement	Les émissions de gaz à effet de serre liés à la production et au transport et le gaspillage
Production agricole à l'herbe avec race rustique, s'adaptant au changement climatique	Systèmes d'élevage (question du bien-être animal, des races productives, export des taurillons à l'étranger)
Sécurité alimentaire	fermeture des abattoirs de proximité
Maintenir la biodiversité	Des prairies peu naturelles, avec des engrais et des pesticides
Des agriculteurs	Diminution du nombre d'exploitants agricoles
Un modèle d'approvisionnement local adapté aux besoins des territoires et des agriculteurs	Un modèle d'approvisionnement à coûts minimums et sans regard sur les autres critères d'appréciation (qualité, santé, vivabilité pour l'agriculteur...)
Éviter les produits alimentaires ultra-transformés	Faciliter la préparation pour de grandes quantités avec des moyens réduits
Des contrats adaptés pour un approvisionnement local	Concurrence de l'import, même Bio, et des produits industriels pour réduire les coûts d'approvisionnement
La santé : manger moins de viande, mais de meilleure qualité (en accord avec le Programme National Nutrition Santé)	Le développement des maladies chroniques liées à l'alimentation trop riche en viande rouge et en charcuterie

Du brin d'herbe à l'assiette

Le projet alimentaire territorial du Pays du Grand Clermont – Parc naturel régional Livradois-Forez encourage les communes à développer les circuits-courts.



L'association la Ferrandaise vise la conservation du patrimoine génétique de cette race rustique, l'augmentation des effectifs d'éleveurs et des filières et la promotion des produits issus de la race dans le respect d'une agriculture paysanne et du bien-être animal.



Le groupe de travail des cuisiniers de la métropole clermontoise ont choisi de se coordonner, en accord avec leur municipalité, pour réaliser un approvisionnement en viande en commun, selon une prestation spéciale en dehors du marché public habituel et en écho à la loi EGAlim.



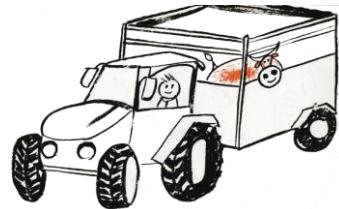
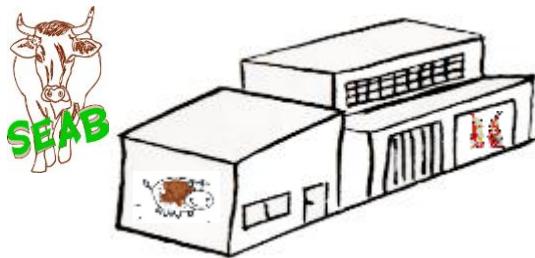
L'INRAE travaille avec certaines écoles pilotes du projet Plan'eat (ateliers, visites de ferme, enquête...) pour mieux comprendre, auprès des enfants, les changements de comportements alimentaires à forts impacts comme ici **manger moins de viande, mais de meilleure qualité** (pour la santé, la nature, et rémunératrice...).



Ce menu n'impacte pas le prix du repas payé par les familles.



Pour cette opération l'abattoir de Brioude est sollicité. Mais le projet vise à travailler par la suite avec d'autres abattoirs plus proches des éleveurs.



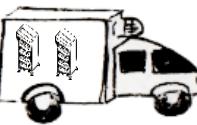
Chaque animal est soumis à des contrôles vétérinaires avant et après abattage.



Pour ce menu, les bouchers de la Ferme des Lozamies, partenaire de l'association Ferrandaise, récupèrent les carcasses puis les découpent et les livrent à toutes les cantines de la métropole.



Les cuisiniers reçoivent les caissettes de viande, ainsi que les carottes et oignons la veille du repas. Ils préparent le bœuf bourguignon qui va cuire à basse température toute la nuit dans des fours économes en énergie.



Pour les cuisines centrales desservant diverses cantines communales, une livraison par camionnette est organisée le jour même.

ou



Les personnels de la cantine font réchauffer le plat puis le servent au déjeuner. Pour éviter le gaspillage, les agents proposent aux enfants un service « petite ou grande faim ». Ils respectent également les enfants qui sont végétariens.

La plupart des cantines proposent des pesées des restes de repas pour mieux estimer et gérer la quantité de déchets alimentaires produits.



Les déchets issus des carcasses sont récupérés par la société d'équarrissage du 63 pour un recyclage dédié à l'alimentation animale.



En partenariat avec la métropole, les déchets et biodéchets issus des cuisines et cantines sont récupérés par le Valtom pour être traités, compostés ou revalorisés.

La recette des cuisiniers



Le bourguignon à refaire chez soi ! pour 4 personnes !

- 250 g de bœuf
- 2 càs d'huile de tournesol
- 1 càs de beurre
- 200 g de lardons
- 170 g d'oignons grenaille
- 170g de carottes
- 2 gousses d'ail
- 1 càs de farine
- 2 verres de vin rouge et un verre d'eau
- 150 g de champignons de Paris frais
- 1 bouquet garni
- Sel poivre

1. Dans une cocotte, faire revenir la viande de bœuf dans l'huile,
2. Ajouter la garniture aromatique, carottes, ail, oignons, puis ajouter la farine,
3. Mouiller avec le vin rouge et eau à hauteur de viande, saler poivrer,
4. Laisser cuire 2h30 au four à 180°C,
5. En fin de cuisson rajouter les champignons sautés au beurre, les lardons et les petits oignons.

Contacts

+ clermont
auvergne
métropole

Cécile Pigioli

Chargée de mission agriculture forêt
cpigioli@clermontmetropole.eu

INRAE

Claire Planchat

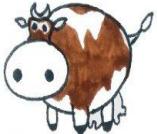
Chargée de recherche Unité de Nutrition Humaine
claire.hery-planchat@inrae.fr

LA FERRANDAISE, KÉSAKO ?

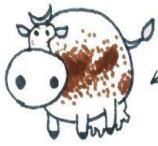


Elle est hyper
BELLE

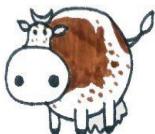
elle a 3 robes
différentes



[BARRÉE]



[POUDRÉE]



[BREGNIÉE]

elle peut être rouge
(= marron) ou noire



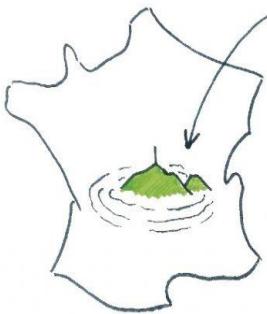
Salut,
c'est nous !

barrière, elle a
une étoile blanche
sur le front



Je suis
une star !

Elle est
AUVERGNATE



du département
du Puy-de-Dôme
plus exactement !

le pays
des volcans

des fromages
du rugby

Elle est
SUPER FORTE !

Elle peut être élevée
pour sa viande...



... mais aussi
pour son lait
= c'est une race
misée.



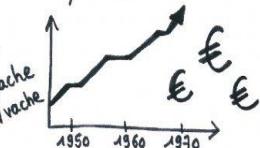
Un vrai
couteau suisse !

et malgré tout cela, elle a bien failli
DISPARAÎTRE

après la 2^{de} Guerre mondiale...



... la mécanisation



... la sélection
et la spécialisation



OUSTE !

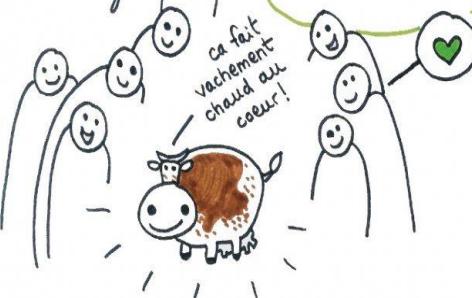
Elle servait autrefois
pour les travaux
des champs.



C'est une race
locale et rustique,
elle est parfaitement
adaptée au milieu
montagnard.



Heureusement, des éleveurs passionnés
se sont regroupés pour la **SAUVER**...



... et ils souhaitent maintenant
la **RELANCER !**

