

Dites
Oui
aux volailles
et œufs



BIO!



Pourquoi...

privilégier les
des filières avicoles



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.

Cécile BRANGIER,

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

89 %*

des parents sont intéressés
par des produits Bio
en restauration scolaire.

Aujourd'hui, les responsables ont au moins **4 bonnes raisons** des volailles et des œufs issus

1^{ère} raison : le mode de production

Le mode d'élevage pratiqué par les filières avicoles bio est très exigeant. Il s'appuie sur 5 grands principes fondamentaux :

- **L'utilisation de volailles rustiques** adaptées à l'élevage en plein air.
- **Une durée d'élevage** nettement plus longue que celle des volailles standard pour les volailles de chair (81 jours minimum contre 35 jours environ en poulet standard).
- **Une alimentation** dont les matières premières sont issues de l'agriculture biologique, non OGM et produites sans utiliser d'intrants chimiques de synthèse (phytosanitaires et engrais chimiques), conformément à la réglementation européenne.

- **Un élevage fermier**, avec des tailles limitées de bâtiments et d'exploitations et des densités faibles, à l'intérieur comme à l'extérieur : les volailles Bio sont élevées uniquement au sol, sans étage. Elles ont également accès toute la journée à de grands espaces herbeux et ombragés, conduits selon les principes de l'agriculture biologique.

- **Une attention particulière accordée par les éleveurs à leurs volailles et des soins prodigués aux animaux via la phytothérapie ou l'homéopathie en priorité.**

Tout cela est contrôlé en élevage, au moins une fois par an, par des organismes certificateurs indépendants et impartiaux, agréés par les Pouvoirs publics français.

Vérifiez que les produits mentionnent bien le logo AB et/ou le logo européen



2^{ème} raison : le respect de l'environnement, du bien-être animal et des hommes

Les éleveurs de volailles et œufs Bio sont guidés par des valeurs communes :

- Les vastes prairies arborées des volailles bio permettent de maintenir une biodiversité animale (notamment celle des pollinisateurs) et végétale.
- Les arbres et les haies qui y sont présents assurent aux volailles un ombrage et une protection en cas de forte chaleur.
- Ils veillent également à l'intégration paysagère de l'élevage et à la qualité du cadre de vie des voisins.

- Les filières avicoles Bio contribuent au maintien d'une agriculture traditionnelle de proximité avec des petites exploitations à taille humaine, associant polyculture et élevage. Cela permet de garantir une meilleure autonomie agricole, avec des aliments provenant principalement de l'exploitation ou d'autres exploitations Bio de la même région.
- Enfin, l'organisation en filière de production, depuis les entreprises qui produisent les poussins jusqu'à celles qui commercialisent les volailles ou les œufs bio, en passant par les fabricants d'aliments bio pour animaux, et les organisations de producteurs, assure des milliers d'emplois locaux dans de nombreux territoires français.

Faites attention aux faux amis ! local ≠ Bio !

Tout ce qui est local n'est pas forcément Bio ! Les produits locaux, même s'ils favorisent le développement régional, peuvent en effet être produits sans suivre les exigences strictes des productions sous certification biologique.

Volailles et les œufs issus du Bio en restauration collective ?



Les raisons de la restauration collective de valoriser les productions d'offrir aux enfants issus des filières avicoles Bio

3^{ème} raison : la santé des convives et des agriculteurs

Les volailles Bio ont de vrais atouts pour la santé des consommateurs. Leur viande est gustativement meilleure, plus ferme et savoureuse, car les volailles ont pris le temps de bien se développer. D'un point de vue nutritionnel, les volailles et les œufs Bio ont une très bonne composition en protéines de haute qualité, en acides gras, en vitamines et en minéraux.

Les produits Bio s'interdisent les OGM et, dans les plats transformés, très peu d'additifs sont utilisés.

Et puisque les produits chimiques de synthèse sont prohibés dans les productions végétales Bio qui composent l'aliment des volailles, c'est aussi la santé des agriculteurs qui les cultivent qui est préservée !



ŒUFS DE FRANCE

Les professionnels de la filière œuf française ont décidé de valoriser leur savoir-faire et leurs engagements en créant le logo « Œufs de France »



4^{ème} raison : la possibilité de maîtriser son budget

Avec un large choix de présentations diverses dont des découpes de volailles et des ovoproduits, les volailles Bio satisfont tous les goûts à des prix maîtrisés, surtout si on intègre la saisonnalité des produits.

En volailles de chair, pour diminuer le surcoût lié à l'achat de découpes, adaptez vos grammages en fonction du type de convives et équilibrez les commandes de morceaux ou privilégiez les cuisses qui coûtent moins cher que les filets. Les volailles entières prédécoupées permettent également de valoriser tous les morceaux et d'avoir un coût portion raisonnable. Enfin, maîtrisez votre budget en intégrant la saisonnalité des produits. Par exemple, privilégiez la pintade hors période festive.

Pour un approvisionnement régulier et homogène, n'hésitez pas à demander des produits surgelés ou avec un conditionnement sous vide et faites attention aux délais de commande !

Autres atouts : une moindre perte en eau et une meilleure qualité gustative donc un meilleur rendement et moins de gaspillage à la fin !

Côté œuf, la protéine la moins chère offre de grandes possibilités culinaires avec les ovoproduits (œufs liquides, œufs durs, omelettes, œufs pochés...) qui facilitent le travail en cuisine sans que cela n'ait d'incidence sur les pratiques quotidiennes de l'équipe en cuisine et dans le respect d'un budget souvent serré !



Le bio en restauration scolaire, parole d'élus

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 !

Nadia TOURNEUX,

Maire-Adjointe chargée de la cuisine centrale et de la sécurité alimentaire, du budget et des finances, et des ressources humaines à Charleville-Mézières (08).

25 restaurants et 2 500 convives/jour

Aujourd'hui, **79%**** des restaurants scolaires proposent des produits Bio à leurs convives (+18 pts/2011).

Retrouver plus d'informations sur les volailles/œufs Bio et les fournisseurs sur le site internet du Synalaf : www.volaillesoeufsbio.com > onglet RHD/les fournisseurs

Source : Agence Bio, Observatoire national des produits biologiques en restauration collective

* baromètre consommation

Agence Bio / CSA Research, janvier 2017

** étude Agence Bio / CSA Research, mai 2017

Liste des fournisseurs de volailles œufs et ovoproduits biologiques en France

Les volailles et les œufs Bio sont produits par des filières régionales, dans de très nombreux bassins français. Vous trouverez toujours un fournisseur relativement proche de votre établissement :

ŒUFS

AGROBIO EUROPE

8 ZA de Kergré - 22970 Ploumagoar
Tél : 02 96 40 08 88
E-mail : dhaener@cecabroons.fr
www.agrobioeurope.fr

COOPERATIVE CECAB

Cecabroons Ponte
3 rue Brizeux - 56803 Plœrmel
Tél : 02 97 73 69 13
E-mail : sbaillargeau@cecabroons.fr

COOPÉRATIVE LE GOUessant

ZI La Ville Es Lan - 22402 Lamballe
Tél : 02 96 30 72 29
E-mail : patrice.sort@legouessant.fr
www.legouessant.fr

GROUPE PAMPR'ŒUF SAS

Les Brelières - 79 800 Pamproux
Tél : 05 49 76 38 10
E-mail : pamprœuf@pamprœuf.com
www.pamprœuf.com

FERME DE KERVENAC'H

4 impasse de Kervenac'h - Louargat - BP
30 122 - 22201 GUINGAMP Cedex
Tél : 02 96 43 55 55
E-mail : bernardin@ferme-kervenach.com

LE CLOS MALLY

Chemin de Malinrat -
63100 Clermont-Ferrand
Tél : 04 73 61 20 24
E-mail : contact@leclasmally.com

LŒUF

ZA Les Hogues - 72650 La Bazoge
Tél : 02 43 25 66 66
E-mail : contact@lœuf.fr
www.lœuf.fr

SYNDICAT PROFESSIONNEL POUR LA PROMOTION DE L'ŒUF - SPPO (plusieurs centres dans toute la France)

Rue Maryse Bastié - CS 77216
35172 Bruz Cedex
Tél : 02 23 36 01 80
E-mail : odnv@œufdenosvillages.fr

VALSOLEIL

ZA PIMPIE - 26120 Montelier
Tél : 04 75 60 15 00
E-mail : commande.volailles@valsoleil.fr ;
d.benistant@valsoleil.fr

OVOPRODUITS

D'AUCY FOODSERVICE PEP

PEP - Zone industrielle de Camagnon
CS 70 309 - 56803 Plœrmel cedex
Tél : 02 97 72 09 99
E-mail : pep@pep.fr
www.daucyfoodservice.com

OVOTEAM

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

VOLAILLES DE CHAIR

ALLIER VOLAILLES

9 rue David et Pérot - 03110 Escurolles
Tél : 04 70 90 50 33
E-mail : client@allier-volailles.fr
www.allier-volailles.fr

ANDRÉ VOLAILLE (volailles Kasher)

76, avenue du Colonel Max Menut
63460 Combronde
Tél : 04 73 97 10 14
E-mail : exploitation@andrekacher.fr
www.andrekrief.com

ARNAL SAS

Kerdour - 29590 Le Faou
Tél : 02 98 81 90 10
E-mail : arnal.sa@wanadoo.fr

ARRIVE AUVERGNE

ZI Le Coquet - 03260 St Germain des Fossés
Tél : 04 70 58 42 10
E-mail : carole.froger@arrive.fr
www.maitrecoq.com

ARRIVÉ SAS

BP1 - 85250 St Fulgent
Tél : 02 51 44 24 24
E-mail : maitrecoqpro@arrive.fr
www.maitrecoq.com

BLASON D'OR

Route de Bordeaux -
24100 St Laurent Des Vignes
Tél : 05 53 74 54 54
E-mail : contact@blasondor.fr
www.pouletperigordblasondor.com

BODIN LA VOLAILLE BIO

ZA Les Terres Douces - 85210 Sainte Hermine
Tél : 02 51 97 89 90
E-mail : gjouin@bodinbio.fr
www.bodinbio.fr

BRUNO SIEBERT SA

1 rue Erlen - 67 120 Ergersheim
Tél : 03 88 47 94 64
E-mail : contact@volailles-siebert.com
www.volailles-siebert.com

FERMIERS DU GERS

Route de Gimont - 32450 Saramon
Tél : 05 62 65 40 08
E-mail : d.salazar@fermiers-so.fr
www.fermiersdugers.fr

FERMIERS DU PÉRIGORD

1 route du Périgord - 24120 Terrasson
Lavilledieu
Tél : 05 53 51 72 30
E-mail : c.delprat@fermiers-so.fr
www.fermiers-so.fr

FERMIERS LANDAIS

23 bis rue Papin - BP 10026 -
40502 Saint-Sever Cedex France
Tél : 05 58 76 42 22
E-mail : c.glatre@fermiers-so.fr
www.fermiers-landais.fr

GALLIANCE VOLAILLES FRAICHES

250 rue Jean Mermoz - 44150 Ancenis
Tél : 02 40 09 49 00
E-mail : communication@gastronome.fr
www.gastronome.fr
www.gastronomeprofessionnels.com

GUILLET - LDC RESTAURATION

ZA Le grand Clos - 49640 Daumeray
Tél : 02 41 32 56 65
E-mail : christophe.besnard@ldc.fr
www.ldc-restauration.fr

LDC AQUITAINE

4 chemin de l'Aiguillon - 33430 Bazas
Tél : 05 56 65 09 00
E-mail : ronam.amice@ldc.fr
www.ldc-restauration.fr

COOPÉRATIVE LE GOUessant

ZI La Ville Es Lan - 22402 Lamballe
Tél : 02 96 30 72 29
E-mail : patrice.sort@legouessant.fr
www.legouessant.fr

LES FERMIERS DE L'ARDÈCHE

ZA Le Flacher - 07340 Felines
Tél : 04 75 34 82 55
E-mail : rhd@ldc.fr
www.volailles-ardeche.fr

MEYER RENE

2 route de Donnenheim - 67 170
Wingersheim
Tél : 03 88 51 24 19
E-mail : renemeyer@orange.fr
www.volailles-meyer.com

SAVIC

ZI de La Folie - 85310 La Chaize Le Vicomte
Tél : 02 51 05 70 03
E-mail : accueil@volailles-savic.fr

SOFRAL

Rue John Audubon -
53 110 Lassay-Les-Châteaux
Tél : 02 43 30 28 00
E-mail : fdavoust@volailles-sofral.com
www.volailles-ramon.com

VALSOLEIL

ZA PIMPIE - 26120 Montelier
Tél : 04 75 60 15 00
E-mail : commande.volailles@valsoleil.fr ;
d.benistant@valsoleil.fr

VOLAILLES ELIE FRESLON

Chemin Des Sarrazines -
85160 Saint Jean De Monts
Tél : 02 51 58 80 81
E-mail : service.client@freslon.com
www.freslon.com

VOLAILLES REMI RAMON

38 rue Docteur Cumin -
53 250 Javron-Les-Chapelles
Tél : 02 43 30 48 00
E-mail : commercial@volailles-ramon.com
www.volailles-ramon.com



Vous pouvez également retrouver ces listes sur le site internet du Synalaf :

<http://www.volaillesœufsbio.com/fr/les-fournisseurs/>