



Communiqué de presse

De la viande BIO et LOCALE en restauration collective : quand les chefs cuisiniers de l'Aude innovent et s'engagent !

Le jeudi 14 octobre de 12h à 13h au Lycée Charlemagne à Carcassonne

Le jeudi 18 novembre de 12h à 13h au Collège Delteil à Limoux

Chefs cuisiniers passionnés et engagés, Vincenzo Battafarano (Lycée Charlemagne à Carcassonne) et Geoffrey Albertus (Collège Delteil à Limoux) testeront pour la première fois la préparation d'une cuisse entière de jeune bovin bio et locale, en partenariat avec l'Association des éleveurs Bio de L'Aude et le BioCIVAM11. Au menu pour les jeunes : créativité, partage et qualité !

Des établissements déjà impliqués sur la question du BIO et du LOCAL

Au Lycée Charlemagne à Carcassonne et au collège Delteil à Limoux, les élèves ne vont pas à la cantine à reculons. Et pour cause : Vincenzo Battafarano, Geoffrey Albertus et leurs équipes leur concoctent de bons petits plats à base de produits de qualité et de proximité.

Vincenzo Battafarano prend ses fonctions de chef cuisinier au **Lycée Charlemagne** il y a 5 ans. Depuis, il se démène pour développer l'approvisionnement en produits locaux. Aujourd'hui, les assiettes sont composées à 75% de produits locaux, et pour la viande c'est du 100% local.

Geoffrey Albertus est chef cuisinier depuis 12 ans au **Collège Delteil**. Dynamique et motivé, il travaille pour développer au maximum le local, les produits frais et le bio. Alors que la moyenne française approche 5%, les repas du collège sont composés à presque 10% de produits bios.

Tester pour favoriser l'introduction de viande BIO audoise en restauration collective

La Loi Egalim, promulguée en 2018, prévoit un minimum de 50% de produits locaux ou sous signes de qualité, dont 20% en agriculture biologique, dans les menus de la restauration collective d'ici 2022. Si l'intégration de produits bios et locaux peut nécessiter des adaptations, notamment pour la viande, des leviers existent pour lever les freins logistiques et maîtriser les coûts. Sur ce terrain, le Lycée Charlemagne et le Collège Delteil n'ont pas attendu la loi pour prendre des engagements. Depuis 2017, Vincenzo Battafarano et Geoffrey Albertus achètent régulièrement de la viande de jeune bovin bio et locale "Tendre d'Oc" à l'Association des Eleveurs Bio de l'Aude. Le partenariat, conclu en direct, permet aux deux restaurateurs de travailler dans un cadre transparent et humain avec les éleveurs, tout en ayant accès aux



meilleurs prix. Pour aller plus loin dans leur volonté de valoriser leur travail de cuisiniers, de proposer des repas de qualité et de participer activement à l'économie locale du territoire, les chefs cuisiniers ont accepté la proposition des éleveurs de tester une nouvelle recette. Des **cuisses entières de jeunes bovins bio** seront donc servies prochainement dans les deux établissements. Avec des préparations différentes, l'une basée sur une cuisson basse température et l'autre sur une découpe avant cuisson, il s'agit de proposer aux élèves une viande de qualité, bio, et issue d'une production locale. Les éleveurs seront présents pour échanger avec les jeunes le jour J. Côté cuisine, le métier est valorisé par l'utilisation de techniques de cuisine innovantes, l'appropriation de savoir-faire de découpe et de cuisson et le travail de produits frais et bruts du territoire. Sans oublier la maîtrise des coûts. Vendues entières, les cuisses seront découpées directement par les cuisiniers des établissements, donnant accès à des morceaux de choix, à un prix accessible.

A noter

*Le jeudi 21 octobre, le Lycée Charlemagne participera également à l'opération "Le Grand Repas". A cette date, tous les acteurs audois de la restauration sont invités à élaborer le menu signé par le chef Laurent Hicter (Lauréat du concours Gargantua Occitanie 2019, membre des Cuisiniers de la République française et Président de l'Association CROCC) conçu à base de produits locaux et de saison. Au menu : du **sauté de jeune bovin BIO TENDRE D'OC** !*

De la viande BIO et LOCALE en restauration collective : place au jeune bovin bio "TENDRE d'OC" !

Dans le département de l'Aude, le mode d'élevage des bovins BIO amène à la production d'animaux de 8 à 12 mois, appelés jeunes bovins, peu connus sur le marché habituel de la viande où l'on identifie davantage le bœuf et le veau. Faute de débouchés, ces jeunes bovins sont vendus à l'export, en Italie ou en Espagne, et sont déclassés en agriculture conventionnelle. Afin de valoriser ces animaux en bio et localement, **l'Association des Eleveurs Bio de l'Aude** s'est constituée en 2017 avec le soutien du BioCIVAM11. Parmi les adhérents, six éleveurs s'organisent pour approvisionner régulièrement les cantines, les magasins spécialisés et les restaurateurs du département en jeunes bovins bio "Tendre d'Oc". Cette marque, créée à l'échelle régionale, met l'accent sur l'ancrage au territoire de la production et représente un outil disponible pour les groupements de producteurs d'Occitanie afin de développer l'approvisionnement en viande bio dans les différents circuits de commercialisation. Sans nul doute que les éleveurs Bio de l'Aude comptent sur ce premier test de préparation de cuisses entières de jeunes bovins bio pour montrer un échantillon des possibles et convaincre que la viande bio et locale en restauration collective, c'est possible !

Contacts

Andréa CASSAGNES - Animatrice élevage, BioCIVAM11

biocivam.elevage@orange.fr - 06.60.02.64.37