

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.

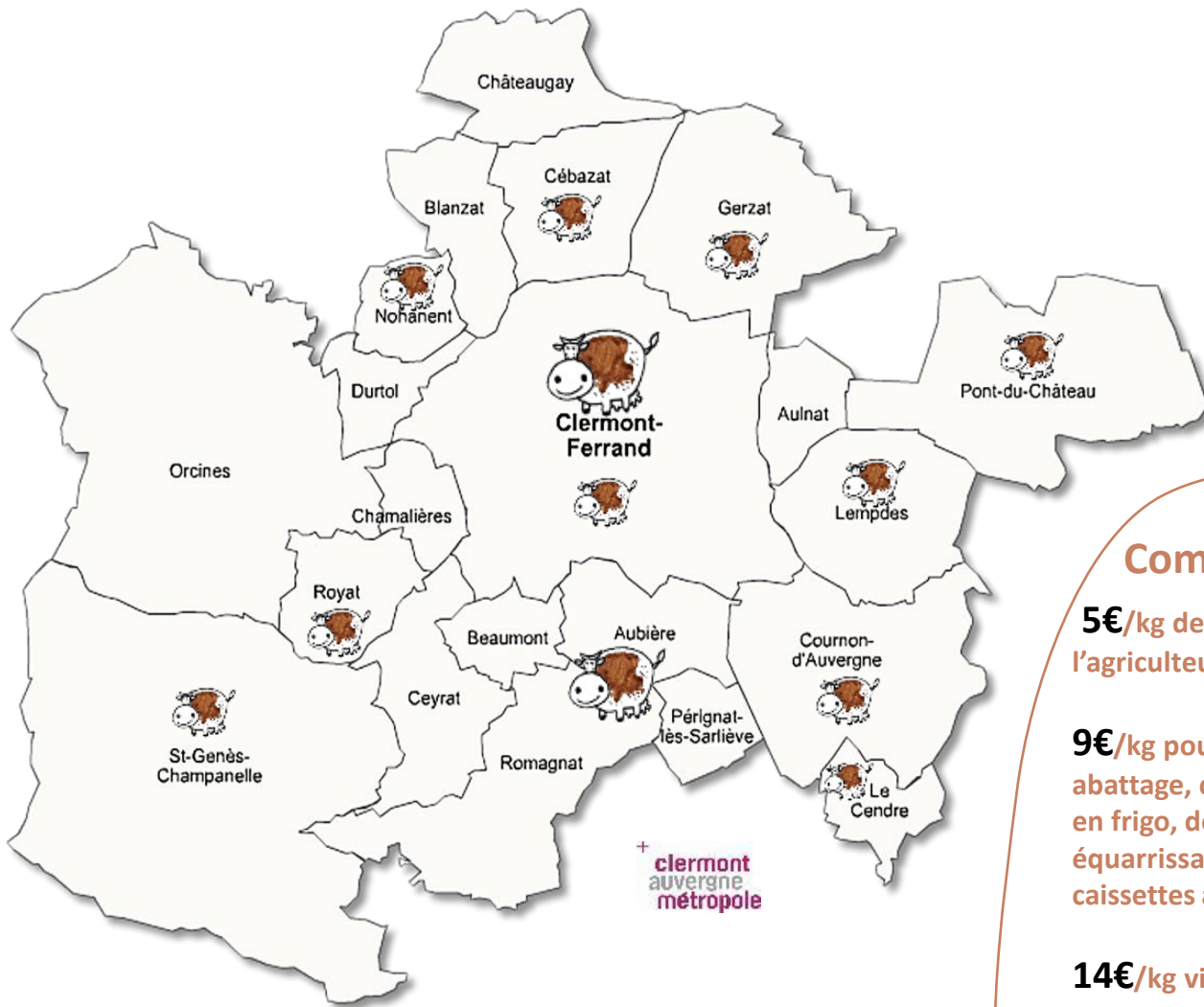
## Toute une ACTION et une RECHERCHE ...

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 viande pour rémunérer l'agriculteur** *soit environ 1500€ / vache*

**9€/kg 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.



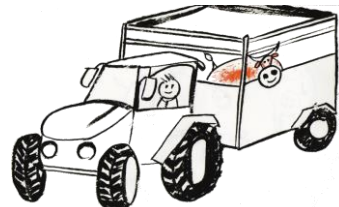
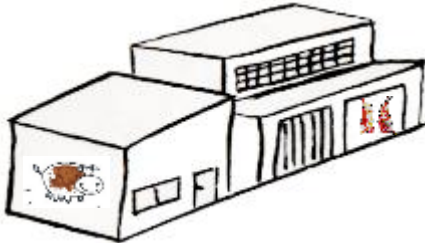
L'INRAE travaille avec certaines écoles pilotes du projet Plan'eat (ateliers, visites de ferme, enquête...) pour mieux comprendre, auprès des enfants, les changements de comportements alimentaires à forts impacts comme ici **manger moins de viande, mais de meilleure qualité** (pour la santé, la nature, 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 Lozemies, partenaire de l'association Ferrandaise, récupèrent les carcasses puis les découpent et les livrent à toutes les cantines de la métropole.



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



9 agriculteurs ont choisi 10 vaches nourries uniquement avec l'herbe des champs dans lesquels elles restent presque toute l'année et avec du foin en hiver quand elles sont à l'étable. Ces vaches sont très adaptées pour préserver la biodiversité et les paysages de prairies en pâturant les fleurs variées de nos moyennes montagnes.

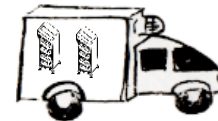


Lorsque la cuisine jouxte la cantine le plat est servi directement à la sortie du four.

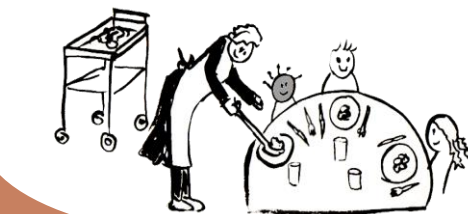
Les cuisiniers reçoivent les caissettes de viande, ainsi que les carottes et oignons la veille du repas. Ils préparent le bœuf bourguignon qui va cuire à basse température toute la nuit dans des fours économes en énergie.



ou



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



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.



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 bourgignon 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](mailto:cpigioli@clermontmetropole.eu)

INRAE

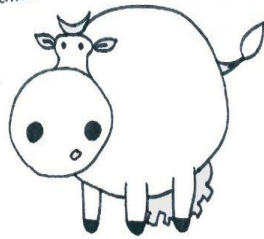
Claire Planchat

Chargée de recherche Unité de Nutrition Humaine  
[Claire.hery-planchat@inrae.fr](mailto:Claire.hery-planchat@inrae.fr)

# [LA FERRANDAISE, KÉSAKO ?

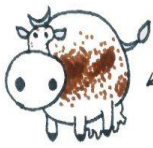
C'est une...  
**VACHE!**

La vache!  
J'aurais jamais  
deviné!



Elle est hyper  
**BELLE**

elle a 3 robes  
différentes



[POUDRÉE]

elle peut être rouge  
(= marron) ou noire

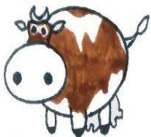


barrière, elle a  
une étoile blanche  
sur le front



Salut,  
c'est nous!

Je suis  
une star!

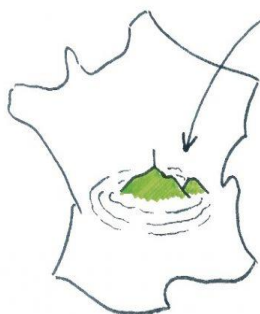


[BARÉE]



[BREGNIÉE]

Elle est  
**AUVERGNATE**



du département  
du Puy-de-Dôme  
plus exactement!

le pays



des fromages



du rugby



...

Elle est  
**SUPER FORTE!**

Elle peut être élevée  
pour sa viande...



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



Un vrai  
couteau suisse!



Elle servait autrefois  
pour les travaux  
des champs.



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



et malgré tout cela, elle a bien failli  
**DISPARAÎTRE**

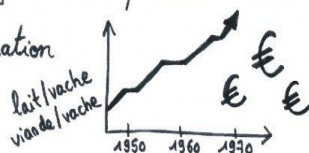
après la 2<sup>nd</sup>e Guerre mondiale...



... la sélection  
et la spécialisation



... la mécanisation



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



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



<https://www.associationlaferrandaise.com>