

## Chantonnay. Ils misent sur le bio dans la restauration collective 27/04/2024

Une journée consacrée à la restauration collective a été organisée à la ferme du Gaec Ursule, à Saint-Mars-des-Prés. L'occasion de mettre en avant les produits locaux bio.



De gauche à droite : Sylvain Vergnaud, Jonathan Berson, Marie Schwab et Simon Berland, les animateurs des groupements de producteurs bio. Les élus de différentes collectivités, entre autres, ont participé à la journée. | OUEST-FRANCE

Une journée dédiée à la restauration collective s'est déroulée, mi-avril, au Gaec Ursule, à Saint-Mars-des-Prés. Installée à la ferme avec Sébastien, son mari, et Sylvain Vergnaud, Marie Schwab explique : L'idée était d'accueillir les agents de restauration, les chefs de cuisine, les gestionnaires de cantines, les élus, pour montrer que, dans le territoire, il y a des agriculteurs organisés qui proposent des produits locaux bio.

L'actualité récente a remis en avant cette nécessité de fournir dans la restauration collective une alimentation de qualité, issue d'une agriculture sans utilisation de produits chimiques. Marie Schwab a ainsi expliqué la fabrication de son huile vierge de colza et de tournesol, obtenue par pression à froid, ce qui préserve le parfum et les arômes de la graine originelle.

Légumes secs, légumes et lait

Une dizaine d'exploitations de polyculture-élevage, 100 % bio, ont choisi d'enrichir ces rotations culturales, en produisant des légumes de plein-champ. Dans le respect de la biodiversité, ils se sont organisés, en 2016, créant le Champ-du-Possible. Leur marque,

Audace de paysans, déjà présente dans les grandes et moyennes surfaces ainsi qu'en légumerie, a commencé à servir la restauration collective. Dans cet esprit, un Groupement d'intérêt économique (GIE) légumes secs bio de Vendée est né, en 2010.

Avec cette structure, nous assurons la commercialisation de nos productions de légumineuses, graines oléagineuses et céréales », explique Simon Berland, l'un des acteurs du GIE. L'opportunité s'est présentée de reprendre le site de l'ancien abattoir Doux, à Chantonay, en 2020, pour y installer une chaîne de tri, des outils de conditionnement et de stockage, avec quatre salariés. Aujourd'hui, six fermes sont associées. Le projet est d'en intégrer quatre nouvelles d'ici cinq ans », complète Simon Berland.

Le lait fait également partie de l'engagement dans « le faire ensemble et local ». Six fermes du bocage vendéen ont choisi de transformer et valoriser leur lait bio pour être maîtres du produit, de la terre à l'assiette. L'objectif est également de maintenir et créer des emplois, en gardant la valeur ajoutée dans le territoire. Nous accordons beaucoup d'importance à la place de l'arbre et de la haie pour cultiver de la biodiversité », conclut Marie Schwab, laquelle, avec ses collègues, a pu mesurer, grâce au succès de cette rencontre, toute l'importance que revêt leur action en faveur du développement durable local.