## Un potager municipal Bio à Andrézieux-Bouthéon



Château de Bouthéon – Espaces Verts – Cuisine centrale







## La ville d'Andrézieux-Bouthéon :







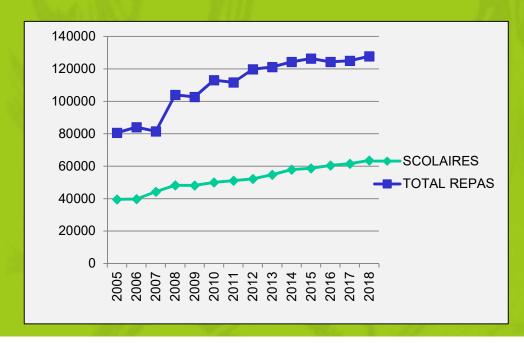
- Ville de la métropole de Saint-Etienne (Loire en Auvergne-Rhône-Alpes)
- > + 10 000 habitants / +240 agents / +900 entreprises / +10.000 emplois
- ➤ 16,28 km²: 1/3 d'industries, 1/3 d'habitats, 1/3 de zones agricoles ou naturelles
- > 1 aéroport, 1 autoroute, 2 gares, 1 théâtre, 1 palais des sports, etc.



## La ville d'Andrézieux-Bouthéon :

Evolution du nombre de prestations du restaurant municipal d'Andrézieux-Bouthéon (total et uniquement scolaires)

		ANNEE													
	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019
SCOLAIRES	39617	39748	44349	48244	48167	50060	51160	52197	54798	57959	58726	60525	61588	63565	66260
TOTAL REPAS	80664	84052	81546	104032	102739	113118	111690	119855	121182	124388	126470	124389	125024	127790	129308





## Un potager municipal Bio à Andrézieux-Bouthéon



## Grenelle de l'environnement (2007)

➤ Objectif de 20 % d'alimentation bio dans la restauration collective en 2012.



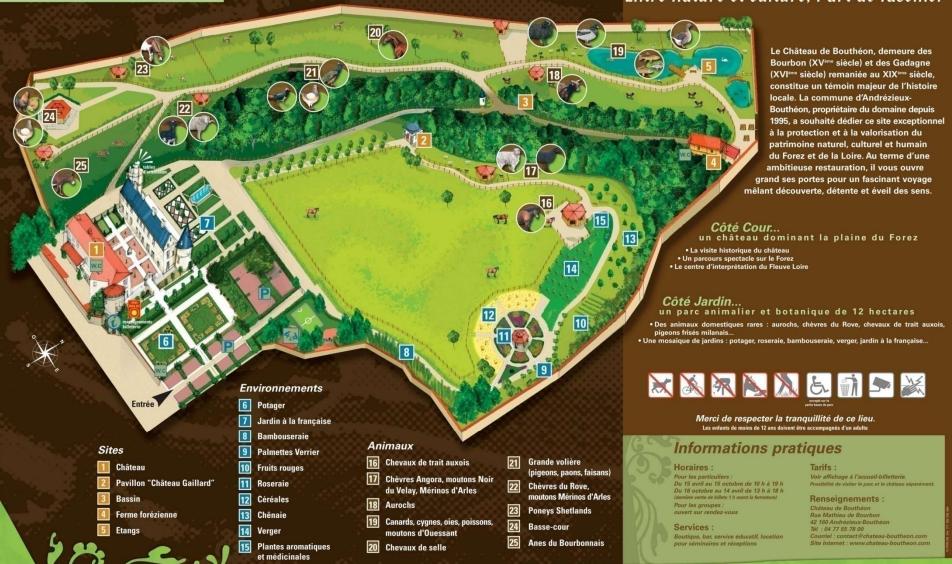


### Ville d'Andrézieux-Bouthéon

- Cuisine centrale avec +700 repas / jour (écoles, personnel, portage à domicile, centre d'hébergement sportif, etc.).
- ➤ Achat de bio à partir de 2009
- ➤Et un château avec un parc...

# Bouthéon Bienvenue au Château de Bouthéon

Entre nature et culture, l'art de fasciner







à nourrir...



des animaux...

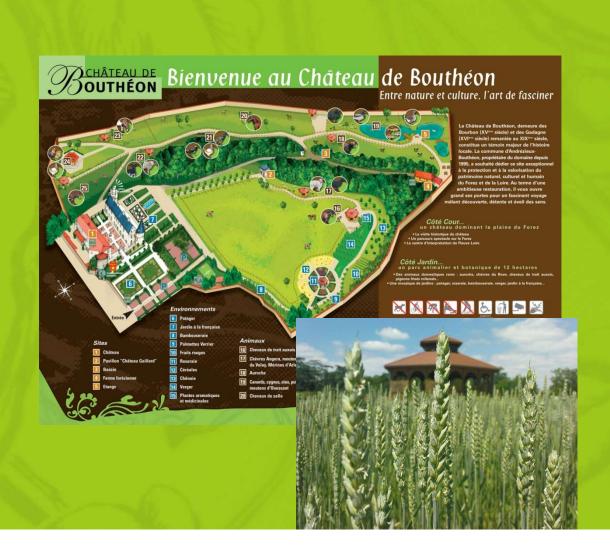
Bienvenue au Château de Bouthéon
Entre nature et culture. l'art de fasciner





Un territoire communal avec des terres à cultiver...





































...et du personnel 7 jours / 7





Arrêt de la production de céréales près de la roseraie

+

Embauche d'un jardinier-maraîcher basé au château de Bouthéon

+

Transition en agriculture biologique des 1500 m² de terrain cultivé

+

Culture sur une parcelle de 1500 m² labélisée en bio en 2010





1500 m² de terres labellisées bio (2012), dans le parc du château (Roseraie 1)



1500 m² de terres labellisée bio (2010), parcelle proche du château (Noyers)







3.500 m² de terres labellisées bio (2013), dans un autre quartier de la ville (Furan) Sur terrain de 15.000 m² (11.000 m² céréales + 500 m² pour les jardins partagés)

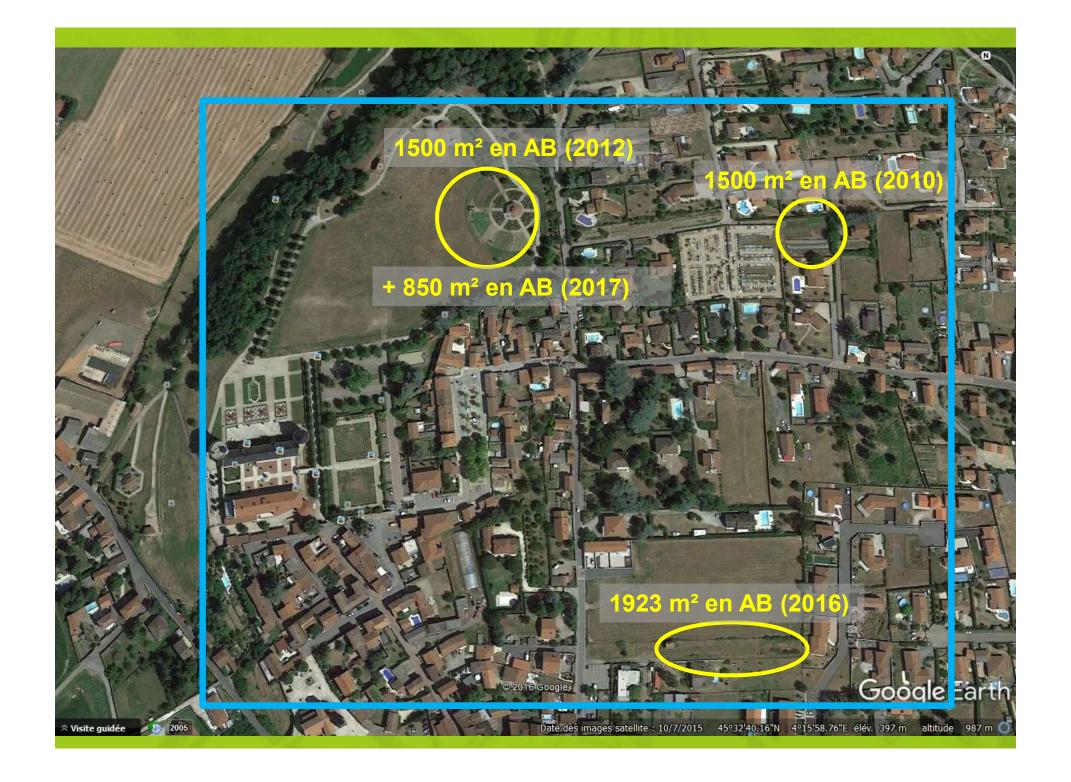




1923 m² de terres labellisées bio (2016) parcelle proche du château (La Ronzière)



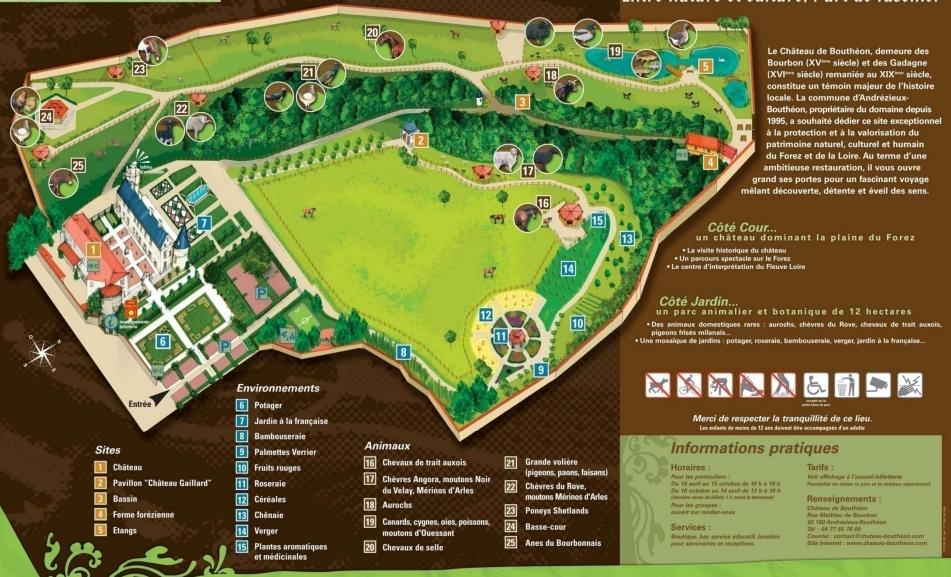
Extension 2017: +850 m² de production bio dans le parc (Roseraie 2)





# Bouthéon Bienvenue au Château de Bouthéon

Entre nature et culture, l'art de fasciner











Démarche de valorisation de la traction animale





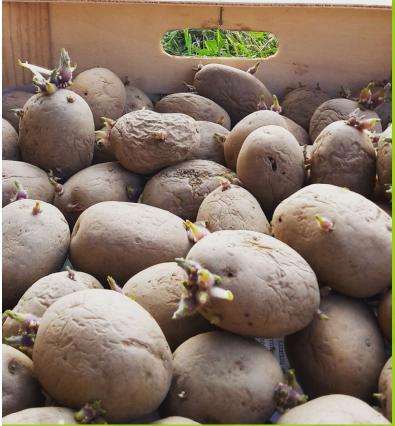




Travail de la terre avec la jument de trait









Buttage des pommes de terre bio





Château de Bouthéon Au départ de la vidéo, le château se trouve au dernier plan à gauche !

J'aime · Répondre · Commenté par Olivier Rousseau [?] - 27 mai, 10:02

Votre commentaire...

0

Publié par Olivier Rousseau [?] - 9 avril - 3

Publié par Olivier Rousseau [?] - 9 avril - 3 Ce matin, l'équipe du château de Bouthéon (agents de la commune d'Andrézieux-Bouthéon) traçant les sillons avec la jument Merveille et

Château de Bouthéon

posant les plants de pommes de terre bio...

Cette production maraîchère est destinée aux cantines municipales d'Andrézieux-Bouthéon.



2 085 Booster la publication Personnes touchées Interactions Catherine Rivet, Pauline Chhung et 55 autres personnes 16 partages

### Communication



Ce matin, c'était plantation des pommes de terre bio pour l'équipe du château de Bouthéon!

Auto-production maraichère pour les cantines de la ville d'Andrézieux-Bouthéon!



718 Personnes touchées Interactions

Booster la publication



6 396

4 commentaires 56 partages



### Le potager bio 7200m² de culture

### Aujourd'hui, 3 parcelles consti-

1500 m² de terre labellisée bio (2010), parcelle proche du châ-

1200 m² de terre labellisée bio (2012), dans le parc du château 4500 m² de terre labellisée bio (2013), aux Peyrardes.

### mes pour tous les goûts

Aubergines, bettes, carottes, choux de Bruxelles, choux Cabus, choux Milan, choux-fleurs, choux rouges, courgettes, endives, fenouils, haricots, mâches, oignons jaunes, persil, poireaux, poivrons, pommes de terre, potirons, potimarrons, radis, salades et tomates sont produits dans le potager. De quoi mettre les papilles en éveil !



Semis plantations repiauage arrosage, désherbage, suivi des plantes ou ramassage des légumes, autant de travaux réalisés par la maraîchère épaulée en forte période d'activité par les jar-

### La Cuisine

### Centrale

La Cuisine Centrale existe sur la commune depuis 2006. C'est ici que sont concoctés, chaque jour, les repas. Afin d'intégrer la préparation des légumes frais (nettoyage, tri, etc.), le travail des agents a dû être modifié

Pour faciliter la dégustation des légumes et les rendre appétissants aux yeux des enfants, l'équipe de la Cuisine Centrale use de malice ! Par exemple, les radis sont servis rapés, en tartines ; le fenouil est émincé, et les potirons, potimarrons et autres courges sont préparés en velouté!

Chaque composant du menu est soigneusement défini avec une nutritionniste en fonction des recommandations du plan national nutrition santé Les laitages, les fruits et le pain, sont fournis par des producteurs locaux afin de limiter les transports et favoriser l'économie agricole locale.

En 2012 le jardin a offert

1005 ka de carottes

coût d'achat d'une tête de salade bio e d'environ 1,5 €, notre coût de revient, persor iel compris est de 0.45 €.

En effet, le transport et le surcoût que l'o onstate souvent sur les produits bio sont ic aîtrisés. Ainsi, le prix d'un repas à Andrézieux outhéon reste l'un des plus bas de la réaior au bon goût du fait-maison !

- Les repas confectionnés sont servis - aux enfants aui déieunent au restaurant scolaire
- aux utilisateurs du centre d'hébergement sportif, - aux habitants bénéficiant du portage à domi-
- aux convives de CASA,
- et aux agents municipaux.

### Si l'on peut déguster différentes sortes de légumes selon les saisons, le temps influe également sur leur culture

Ainsi, les menus élaborés doivent parfois être modiflés en fonction des récoltes.

Dans les menus, les produits issus du jardin bio nunicipal sont identiflés par un logo



### fin de répondre aux objectifs du Grenelle de l'environnement qui prévoit 20 % d'alimentation bio dans la restauration collective et pour être cohérent avec notre Agenda 21, nous avons mené une réflexion autour de l'alimentation.

- D'une part, notre commune dispose d'atouts géographiques propices à la
- D'autre part, consommer bio, s'il s'agit d'acheter des produits à l'autre hout du monde, semble peu cohérent avec une démarche durable.

Nous avons ainsi fait le choix de produire nos propres légumes afin d'alimenter la Cuisine Centrale. Depuis, plusieurs parcelles ont progressivement été labellisées bio afin de développer la production.

Cette action s'inscrit dans une approche alabale que nous menons sur la commune et notamment au Château de Bouthéon. Par exemple, les chevaux de trait auxois, présents dans le parc du Château, participent à la culture du potager lors des labours ; les déchets de légumes sont intégrés à l'alimentation des animaux ; l'eau de leur nettoyage est également réutilisée pour l'imigation.

Si l'équilibre alimentaire des enfants est une priorité à Andrézieux-Bouthéon, la qualité des produits réside également dans leurs modes de production et de préparations

> Jean-Claude Schalk Maire d'Andrézieux-Bouthéon



Des animations sont proposées par le Château de Bouthéon dans le cadre de son offre pédagogique. Par exemple, lors de la Semaine du Goût, l'animation « de la graine à l'assiette » permet aux enfants de rencontrer le maraîcher dans sa serre et son potager ; puis le cuisinier en chef de la ville dans la cuisine du centre d'interprétation du Forez, autour de la confection d'une tarte aux poireaux et d'un velouté de courge



ANDREZIEUX-BOUTHEON Hôtel de Ville - Avenue du Parc - BP 32 42 161 ANDREZIEUX-BOUTHEON Tél. 04 77 55 52 69 - Fax. 04 77 55 52 50 www.andrezieux-boutheon.com







la cuisine centrale

Au restaurant scolaire

a commune d'Andrézieux-Bouthéon (42) a valeur d'exemple. En s'impliquant chaque jour un peu plus dans une démarche globale, en cultivant son propre jardin bio, elle aborde des



La prise de conscience est instantanée, la contre remainé d'authorise du la conscience de la sécurité a different de la sécurité a different de la sécurité a different de la sécurité d'authorise de la soit de la service de la sécurité d'authorise de la service de la sécurité d'authorise contre la contre de la sécurité d'authorise contre la contre de la sécurité d'authorise contre la contre de la sécurité d'authorise contre de la sécurité d'authorise d'author des enfants est un que le prote de la gualter et l'e enjeu primordial et le piene à l'editor déde, encire la quante in cultivant son pardin bio. Il el les 10 % bien manger un devoir.

conscience

Une prise de

### aussi!

### **Communication:**

Magazine municipal

Plaquette, Réseaux sociaux, Revue spécialisée...



### C'est bien, c'est bio, c'est bon!

Intégrer des produits bio dans les menus s'inscrit dans le cadre rèalementaire. Toutefois, la Municipalité s'attache à travailler avec des filières locales afin de limiter l'impact sur l'environnement.

Depuis près de 2 ans, le restaurant municipal utilise des denrées issues de productions bio ou locales pour élaborer ses menus.

Afin de conjuguer amélioration de la qualité des repas servis et préservation de l'environnement, les produits bio français sont privilégiés à des productions importées.

Le bio ne se limite pas aux fruits et légumes, certains laitages servis sont également bio. À ces productions règlementées, viennent s'ajouter les aliments locaux produits dans un rayon de moins de 80km à la ronde.

La Municipalité a fait le choix de pousser cette démarche plus loir en créant, au printemps dernier, un jardin bio. Le terrain, en conformité avec les règles d'agriculture biologique a permis en quelques mois d'alimenter la Cuisine Centrale de 100kg de tomates, 614kg de courgettes, 30kg d'aubergines, 650 têtes de salades, 20kg de côtes de blettes et 25kg de choux fleur.

L'Envol Nº 134 - Octobre 2010









Semaine du goût ou Fête de la science : animation « de la graine à l'assiette »



## Une production en fonction des besoins et facilités de culture

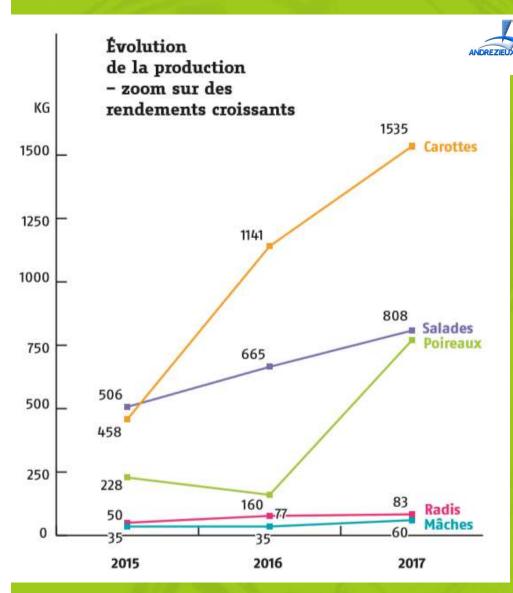


Aubergine, betterave, blette, carotte, chou de Bruxelles, chou lisse, concombre, courgette, courges, mâche, oignon, poireau, poivron, pomme de terre, radis, salades, tomate, tomate cerise.



Photos: wikipédia et ville d'AB

## Une production en fonction des besoins et facilités de culture



### **Production 2017:**





# Focus sur quelques légumes produits en 2017 (en kg)

Carottes	1535
Salades	808
Poireaux	770
Courges	710
Pommes de terre	744
Courgettes	570
Blettes et betteraves	491
Tomates	368
Oignons	350
Radis, concombres et choux	280
Poivrons et aubergines	198

## Une production en fonction des besoins et facilités de culture













Entrées	Garniture Légumes			
33%	<b>40%</b> (sur 34% de bio au total)			

### Pourcentages identiques en 2018



Et en plus, c'est bon!

## Des aléas dans l'autoproduction...

	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019
Salades	1852	2625	1689	2184	2694	2070	1500
Mâches	2250	3100	3550	3550	6000	6200	6950
Bottes de radis	140	105	145	220	280	200	200

pertes dans la production prévue

Production 2018 : 6,2 tonnes Production 2019 : 6,3 tonnes







## Coût de l'autoproduction?

### Cas salade bio:

1500 à 2700 têtes produites par an

Si achat : 1,5 € la tête en moyenne sur l'année

En autoproduction : 1,05 € la tête



### **ATTENTION:**

tous les légumes ne sont pas aussi rentables!





## La part du bio

## dans la restauration collective d'Andrézieux-Bouthéon



33% des entrées (crudités et cuidités)	40% des légumes
33 % du potager	34% du potager
-	6% en achat

### Recours au local pour la viande et les fruits

24 % du budget alimentaire consacré à l'achat de bio chez des fournisseurs hors potager municipal

## La part du bio

## dans la restauration collective d'Andrézieux-Bouthéon



# produits laitiers (laitages + fromages secs)

75% des laitages sont bio. (50% en bio local)

18% des fromages sont bio.

### Recours au local pour la viande et les fruits

23,8 % du budget alimentaire consacré à l'achat de bio chez des fournisseurs hors potager municipal

# **GESTION DU TEMPS DE TRAVAIL :** Combien d'agents, aide temporaire.

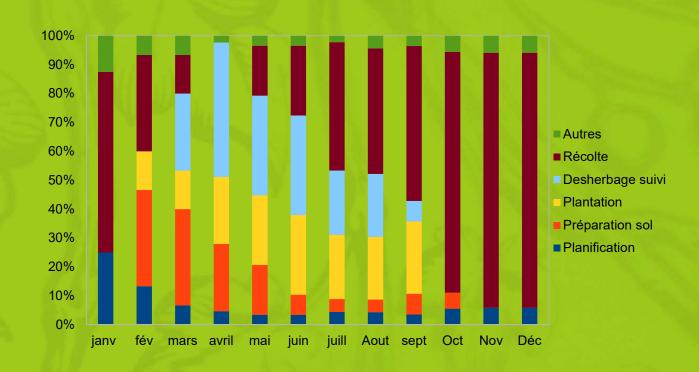
### IDENTIFIER LES BESOINS: Quel public, travailler le goût et les attentes Convives, associer le personnel de cuisine.

### PLANIFIER LES ACHATS: Quelles périodes, quelle quantité, Capacité du jardin (m2).

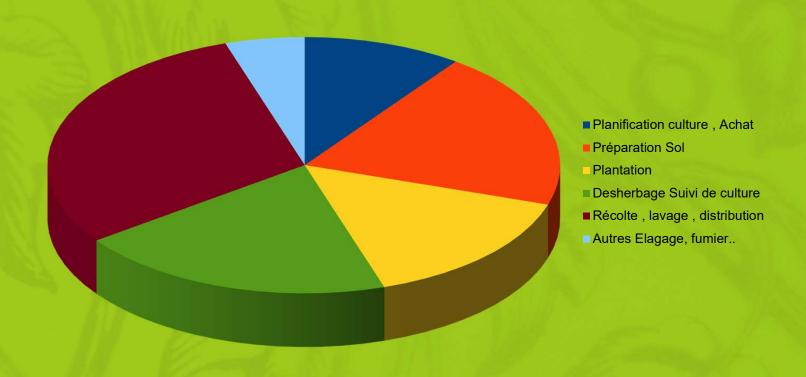
PLANIFIER LES VISITES AU JARDIN: Communication entre les services Besoin lié au plan alimentaire.

PLANIFIER LES RECOLTES: S'adapter aux conditions climatiques Changement de menus.

## Répartition temps de travail

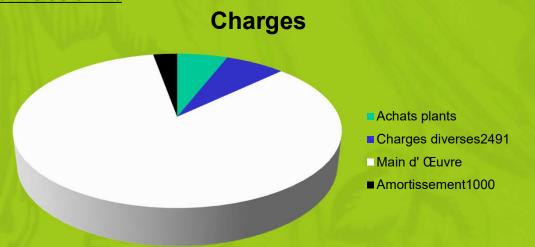


## Organisation du temps de travail



Total Charges	35600€TTC
Achats plants	2108 € TTC
Charges diverses	2491 € TTC
(eau ,phyto, certif, carbur, outill)	
Main d'œuvre : 1607 heures	30000€ TTC
Amortissement	1000 € TTC

### **CHARGES GLOBALES**



Pour le calcul du cout de revient, l'amortissement, les charges diverses et la charge salariale sont lissées à proportion égale sur l'ensemble des 20 postes de variétés de légumes.

## **COÛT DE REVIENT CAROTTES**

Carottes production :	/1400kg
Semences cout : 113 €	0.080€/kg
Charges diverses : 2491€/20=124.5 €	0.088 €/ kg
Amortissement : 1000 €/20= 50 €	0.035 €/kg
Main d'Œuvre : 30000€ / 20 (familles de légumes)=1500€	1.07€/kg
Cout de revient :	1.273 €/ kg

## **COÛT DE REVIENT TOMATES**

Tomates production :	732 kg
Semences cout : 100 €	0.136€/kg
Charges diverses : 2491€/20=124.5 €	0.170€/ kg
Amortissement : 1000 €/20= 50€	0.068 €/kg
Main d'Œuvre : 30000€ / 20 (familles de légumes)= 1500€	Soit 2.04€/kg
Cout de revient :	2.42€/ kg