

Menu Ferrandaise

Du brin d'herbe à l'assiette, tout un parcours à découvrir et à déguster !



Projet réalisé en partenariat avec



Sensibiliser à la consommation responsable du champ à l'assiette

La gastronomie, lorsqu'elle est associée à des valeurs éducatives et environnementales, peut devenir un formidable outil d'apprentissage. C'est dans cet esprit que la Métropole de Clermont-Ferrand, en collaboration avec les cuisiniers des écoles primaires et du CCAS de Clermont et l'association Ferrandaise, a organisé en avril 2024 un événement culinaire d'envergure : le repas Ferrandais.

Soutenu par le living lab Plan'EAT Kids d'INRAE, cette expérimentation avait pour ambition de sensibiliser les enfants à une alimentation responsable, tout en mettant en lumière les acteurs, mais aussi les freins et les leviers d'un approvisionnement local pour la restauration scolaire comme la filière bovine Ferrandaise.

Promouvoir le volet environnemental et rémunérateur pour les éleveurs par des aliments de qualité en privilégiant le volet santé de "manger moins de viande, mais mieux".



12 cantines de la Métropole clermontoise, totalisant ainsi **14 000 repas servis**.

Pour garantir une approche respectueuse de l'environnement et favoriser les échanges directs, les achats ont été effectués **en lien direct avec les agriculteurs locaux**, souvent en dehors des circuits traditionnels des marchés publics. **9 agriculteurs** ont ainsi contribué à hauteur de **10 vaches**, fournissant ainsi **1500 kg de viande de qualité**.

Les **éleveurs ont été rémunérés 1€ de plus**, tandis que le prix final du repas pour les parents comme les bénéficiaires du CCAS n'a pas augmenté.



Parallèlement, l'INRAE a travaillé avec **4 cantines pilotes du Living Lab Plan'eat**, pour réaliser des **enquêtes de satisfaction sur tablette numérique auprès de 784 enfants** le jour du repas.

L'objectif était de mieux comprendre les changements de comportement alimentaire à fort impact, comme la réduction de la consommation de viande au profit d'une meilleure qualité. Cette démarche a permis **d'impliquer activement les enfants dans le processus de changement**, les sensibilisant ainsi aux enjeux de santé, environnementaux et économiques liés à leur alimentation.

Un bilan positif et exemplaire au niveau national et européen

L'événement a été un grand succès, tant sur le plan de la participation que des retours positifs. **72% des enfants ont été enthousiasmés par cette expérience culinaire, tandis que les équipes des cantines, éducatives et les familles ont salué l'initiative.**

L'ensemble des analyses des freins et des leviers font l'objet de diverses restitutions, échanges et diffusions :



- Au Forum Alimentaire du Projet Alimentaire Territoriale Grand Clermont – Livradois-Forez en juin 2024



- Au sein du séminaire du consortium paneuropéen Plan'eat en Hongrie en Septembre 2024



- Lors de la rencontre nationale de l'Alliance pour les Transitions Agricoles et Alimentaires en partenariat avec la Chaire UNESCO de l'alimentation en septembre 2024



- Au sein du réseau national des chercheurs INRAE travaillant sur la restauration collective en octobre 2024
- Via l'INRAE et sa direction à l'appui des politiques publiques, dans le cadre d'un rapport national sur la restauration scolaire dédié au gouvernement— en 2025



- Une restitution à la Ferme des Lozemies, en présence des agriculteurs et des élus métropolitains ayant soutenu l'initiative à l'automne 2024

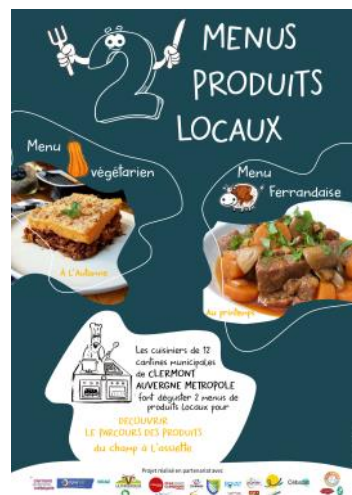


- Lors des prochaines assises nationales de la transition agro-écologique et de l'alimentation durable à Montpellier, lieu de rencontre du réseau de tous les acteurs politiques, restaurateurs de cantine et PAT—présentation conjointe INRAE et Clermont Auvergne Métropole, en décembre 2024



Et sur les médias :

- [Podcast](#)
- Radios locales : [Arvernes\(15/05/24\)](#), [Le Connecteur](#), [France Bleu](#)
- Pages [Linked in](#) et [Facebook](#) :
- Sites Web des 12 communes partenaires
- Site web [INRAE](#)



Cette même opération MENU COMMUN entre les cuisiniers de la métropole sera renouvelée pour l'hiver 2024, cette fois-ci autour d'un repas végétarien, sur le même principe d'analyse des freins et leviers, entre l'assiette et le champ, pour appréhender les alternatives possibles en restauration collective, lorsque la consommation de viande est réduite ou simplement en application de la loi Egalim.

Mieux comprendre le circuit d'approvisionnement local et la consommation par les enfants de viande

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...).



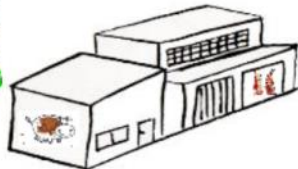
Ce menu n'impacte pas le prix du repas payé par les familles.



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.



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.



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.

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 plupart des cantines proposent des pesées des restes de repas pour mieux estimer et gérer la quantité de déchets alimentaires produits.



Un élargissement des collaborations

De 2 à 12 cuisiniers

• Cette action initiée en 2023 par les cuisiniers des communes de Clermont-Ferrand et de Cournon a pu être développée en 2024 auprès de 10 autres communes de la métropole.

• Les diverses rencontres du groupe de travail de Clermont Auvergne Métropole contribuent à faciliter l'échange de pratiques innovantes, de mutualisation des achats et de la négociation des prix.



Mesurer les bonnes quantités au prix le plus cohérent



LA FERRANDAISE

une race. une région. une passion.

De nombreux échanges avec l'association Ferrandaise et la Ferme des Lozemies

Difficulté

• Du fait des dates de commande de viande tardives, la planification de la production a été précipitée (moins de 4 mois et pas à la meilleure saison).

Points forts !

- Les agriculteurs ont pu vendre 11 arrières en vente directe et 11 avants aux cuisiniers. Un éleveur a dû vendre une vache entière.
- La réussite de l'opération est en grande partie liée à la très grande réactivité du Gaec des Lozemies et des exploitants à pouvoir fournir les quantités demandées.
- Le rapport de confiance s'est construit du fait d'une commande importante et d'un soutien des élus communaux dans les achats sans marché public.
- Un prix de vente réellement rémunérateur pour les agriculteurs à 1€/kg de carcasse en plus du prix classique. Pour certaines cantines, le coût d'achat a été



aussi moins cher pour une viande de qualité supérieure.

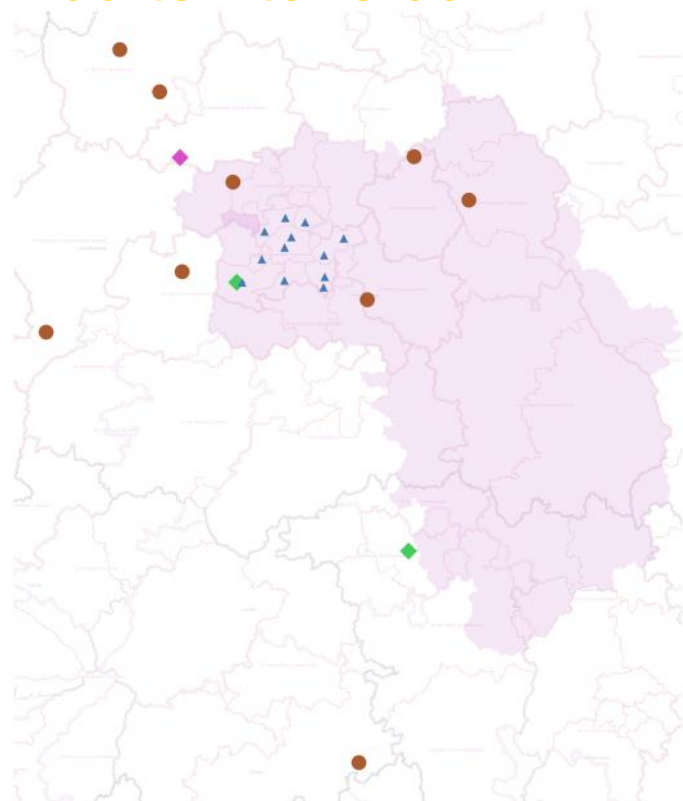
• De éleveurs ont découvert les bénéfices de la vente directe.

Leviers pour le futur :

- plutôt privilégier 6 mois minimum pour une commande vers le printemps et atteindre un poids et/ou une maturité correcte de l'animal et surtout la clarification des règles encadrant les commandes, la facturation et la logistique.
- Anticiper l'équilibre matière, c'est-à-dire la valorisation de l'ensemble des parties de l'animal avec des recettes plus adaptées ou une découpe permettant facilement la revente des parties nobles (arrières).
- Mieux équilibrer la commande selon la disponibilité des types de bêtes (âgée ex: 11 ans—ou de catégorie A, et pas trop jeune)



Un circuit géographiquement court, ancrés dans et à proximité du territoire du PAT



Localisation des acteurs de la fourche à la cuisine

Limites administratives Geoplateforme transformation

- ◆ Découpe, livraison
- ◆ Abattoirs
- ▲ Cuisines
- Eleveurs de Ferrandaise
- PAT PNR Livradois Forez -Grand Clermont



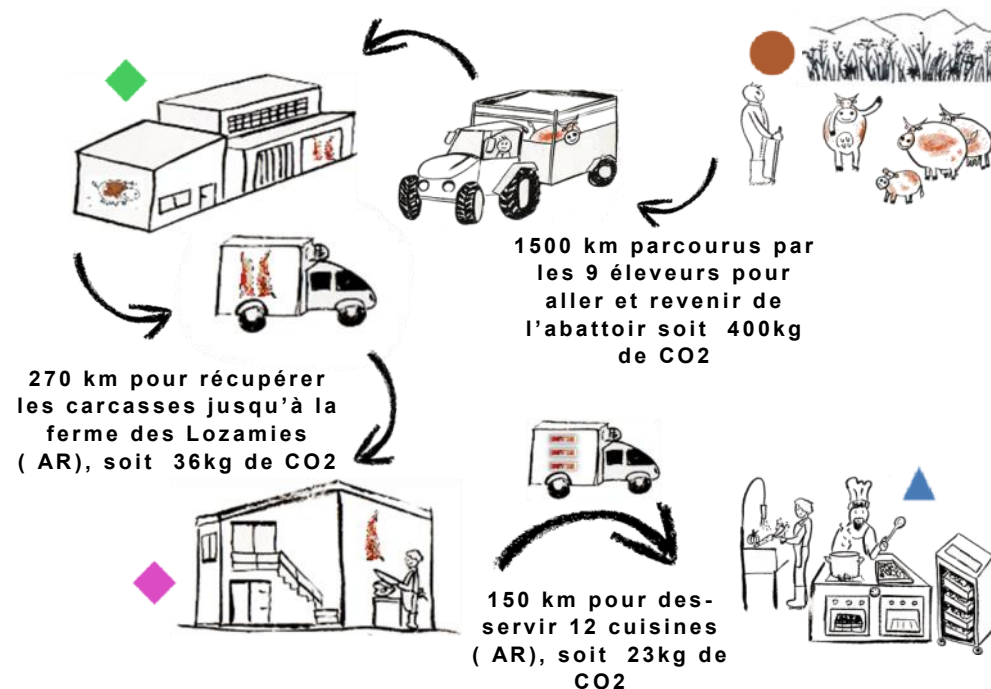
Majoritairement des leviers !

- Cette action montre l'intérêt de valoriser la production de la Ferrandaise car de qualité supérieure, d'une origine territoriale et un atout pour la biodiversité et l'adaptation au changement climatique.
- Cette production n'est pas uniquement basée sur la viande pour la viande, mais bien pour l'amour du métier d'éleveur.
- On assiste à une remise en cause des circuits longs « conventionnels » (absence de négociants, d'industriels ou des distributeurs comme des plateformes de vente). Et donc une négociation du prix directement pour viser la rémunération de l'éleveur.

- Cette opération a permis auprès du PAT et de la CAM de repenser la nécessité d'abattoirs locaux actuels et futurs (comme celui d'Ambert ou celui d'Issoire).
- Développer une « quasi » interconnaissance entre les éleveurs et les cuisiniers grâce à la présence de l'association Ferrandaise apparaît comme un atout majeur pour répondre aux objectifs de mise en réseau des acteurs de l'alimentation du PAT Pays du Grand Clermont— Parc Naturel régional Livradois—Forez.

<https://pat-grand-clermont-parc-livradois-forez.fr/agir-pour-la-transition-alimentaire/passer-a-laction/>

Empreinte carbone du circuit court



Du point de vue des enfants

Pourquoi 72% de « Super » et « Bon » ?

Aspects culinaires

•Tendre, moelleux, pas trop de gras, « moins sec que d'habitude », « c'était un peu cramé et bien chaud »

Dimension sociale

•« Comme chez mamie », « comme à la maison », « comme la recette de maman »

Goûts personnels

•« Différent de la maison », « ça change de d'habitude », « goût différent », « plus de goût que d'habitude », « différent, ça change », « meilleure que

d'habitude », « comme un repas de fête, un peu comme la viande du réveillon », « ultra bonne », « délicieuse »

Émotions

•« Surprenant », « ça m'a choqué ! », « suuuuper », « c'est le meilleurs repas de l'année », « j'en ai connu des meilleurs, mais je ne peux pas dire que ce n'était pas bon ! »



**4 écoles,
784 enfants enquêtés
de 6 à 11 ans**

Accompagnements sauté de boeuf ou bourguignon



Riz à St-Genès-Champanelle



Crozets à Pont-du-Château

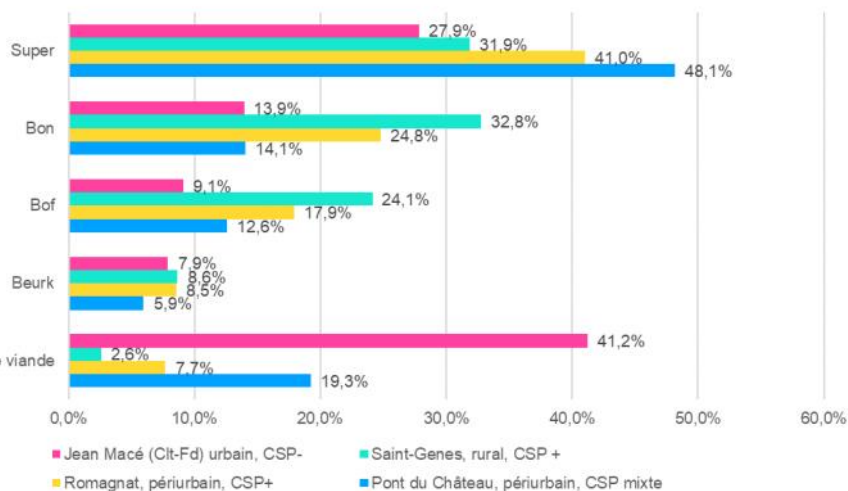


Petites pâtes à Clermont-Ferrand



Lentilles vertes à Romagnat

Appréciation par les enfants du plat Ferrandaise
enquêtes tablettes 11 et 12 avril 2024, n= 784



Pourquoi 28% de « Bof » et « Beurk » ?

Aspects culinaires

•“Viande trop grasse”, « il y a des petits morceaux de gras qui écœurent », « je n'ai pas aimé la sauce car il y a des champignons », « c'était trop sec », « reste dans les dents », « la viande a un goût de vin », « je n'ai pas aimé l'accompagnement », « viande filandreuse, trop dure », « la couleur ne me donne pas envie »

Goûts personnels

•« Je n'ai pas aimé le goût », « je n'ai pas aimé c'est tout », « je n'aime pas le bœuf », « j'aime que les steaks, pas en sauce », « c'était acide, trop fort », « je

n'aime pas trop la viande », « je n'aime pas la viande de manière générale », « goût bizarre », « je n'ai pas aimé les petits poids avec (les lentilles...) ».

Sensations alimentaires

•« Je n'en ai pas eu assez », « J'en avais trop dans mon assiette », « moi sur la viande, je suis spécial ! »

Émotions

•« C'était trop spécial », « pas comme à la maison », « c'est meilleurs à la maison », « différent », « je ne suis pas viandard »



Un gaspillage quand-même un peu présent...

- Des plats servis qu'à moitié : quid de la quantité à la base ?

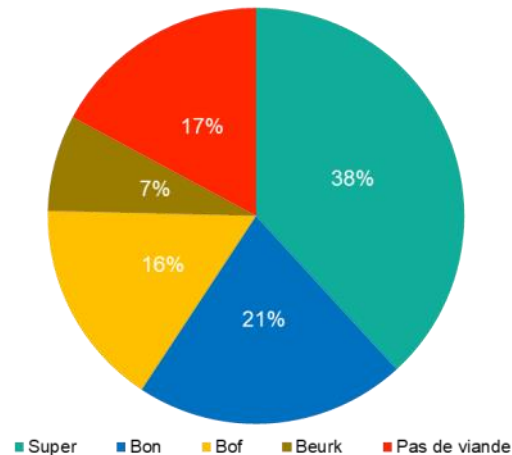


- Malgré tout les enfants ont peu gaspillé. Il n'a pas été possible de mettre en place une pesée. À l'automne 2024, sera réalisée une nouvelle l'enquête avec les tablettes pour un bourguignon cuisiné avec une autre viande, pour apprécier la satisfaction des enfants et l'impact de la démarche sur leurs comportements.



Pourquoi 17% ne mangent pas de viande ?

Appréciation par les enfants du plat Ferrandaise
enquêtes tablettes 11 et 12 avril 2024 , n= 784



- Par conviction religieuse (à partir de —7 ans)
- Par principe : "à la cantine, la viande n'est pas bonne"
- Un tournoi de foot à la récré : "je ne mange pas de viande, car je dois manger vite !"
- Par conviction vis-à-vis des animaux, "Ils sont tués!"
- Par gout de la viande : "moi j'aime surtout les pâtes !"
- Pour faire comme les copains

Autres points de vue

Une grande satisfaction

Dans les cuisines

- L'ensemble des personnels de la restauration collective ont apprécié de participer à cette démarche et sont maintenant engagés pour aller plus loin vers la constitution d'un menu Végétarien commun.
- Certains agents ont apprécié une odeur agréable à l'ouverture des fours, mais aussi de retrouver le goût d'une viande de qualité. Ils ont eu plaisir à cuisiner ce produit.

Jean Macé à Clermont Ferrand et Louise Michel à Romagnat



Auprès des élus

- Ce projet a renforcé le groupement des cuisiniers mais aussi les liens avec les élus sur certaines communes.

Auprès des diététiciens

- Sur Clermont-Ferrand, les menus sont par exemple composés par une diététicienne qui par cette opération prend en compte les appréciations des enfants et de leurs comportements variés vis-à-vis de la consommation de viande.

Auprès des parents

- Aucun parent n'a fait remonter un mécontentement. Il y a même eu des retours positifs et intéressés de certains parents pour aller plus loin et certains souhaitent être davantage impliqués dans le projet via le futur autour du menu végétarien qui est en train d'être concocté.



Parents observateurs et testeurs à St-Genès-Champagnelle



Et la qualité nutritionnelle et environnementale des divers plats servis ?

- De toutes les associations, le bœuf bourguignon avec lentilles est le plus intéressant nutritionnellement concernant l'apport en fibres, protéines, fer et zinc ; il est aussi pauvre en acides gras saturés avec le meilleur ratio protéines végétales/animales (72%).
- L'accompagnement avec des céréales (riz ou pâtes) pourrait être intéressant avec du riz ou des pâtes complètes. Il est de plus beaucoup plus apprécié par les enfants que les lentilles. Mais ces dernières bien cuisinées et expliquées aux enfants par les agents des cantines en terme de provenance et d'éducation à leur goût sont un réel atout !
- Concernant l'empreinte environnementale, les lentilles sont les plus intéressantes, avec 0,4 kg CO₂ eq/kg de produit contre 1,32 pour le riz, 1,05 pour les pâtes alimentaires et 23,24 pour le bœuf bourguignon.



La vache Ferrandaise étant locales et élevée à l'herbe en extensif, son empreinte carbone est donc très inférieure à un élevage plus conventionnel soit environ 23,24 kg CO₂ eq/kg de produit !



INRAE
2022-2026

Rédaction Claire Planchat, Anthony Fardet—02 Octobre 2024
projet Plan'eat 2022-2026

Ce projet est financé par le programme de recherche et d'innovation Horizon Europe de l'Union européenne dans le cadre de la convention de subvention n° 101061023. Les points de vue et les opinions exprimés sont ceux des auteurs et ne reflètent pas nécessairement ceux de l'Union européenne. Tous les droits sont réservés. Ce document est protégé par des droits d'auteur. Le contenu et les informations de ce document, en particulier les textes, les dessins et les images qu'il contient, sont strictement confidentiels et ne peuvent être modifiés, copiés, utilisés ou divulgués sans l'autorisation expresse du détenteur des droits.

Illustrations © Plan'eat Kids –INRAE—P.A.HEYDEL—C. PLANCHAT, avril, mai 2024

Contact
Claire Planchat
INRAE Unité de Nutrition Humaine, Centre de Theix, 63 122
Claire.hery-planchat@inrae.fr

