

L'éleveur :

ÉLEVAGE DE BOVINS DE PIERRE-BAPTISTE NÉRÉ

L'éleveur **Pierre-Baptiste Néré** est installé en exploitation familiale à Houdan (Yvelines).

« **La Ferme du Moulin** » est située à 30 km de la commune de Trappes-en-Yvelines.

Nombre de vaches : **250 majoritairement en race Limousine.**

Nombre d'actifs sur l'exploitation : 3.

Pratique d'élevage : il s'agit d'un élevage traditionnel. Les animaux naissent, sont élevés et engraisés sur l'exploitation. L'éleveur adhère à la *Charte des Bonnes Pratiques d'Élevage* (CPBE) qui assure un respect de l'alimentation et du bien-être animal, de la gestion sanitaire du troupeau et de la préservation des ressources naturelles.

Les bovins sont nourris de la pâture et des fourrages issus de l'exploitation, complétés avec des céréales, comme le méteil et la luzerne, produits sur place et garantis sans OGM. L'éleveur valorise la pulpe de betterave (coproduit de la transformation de la betterave sucrière) pour assurer une parfaite finition des animaux.



crédit photo : cédric daya

VISITE DE L'ÉLEVAGE POUR LES ENFANTS ET LES AGENTS MUNICIPAUX LE MERCREDI 9 JANVIER.

L'ASSOCIATION « NOS BOVINS D'ÎLE-DE-FRANCE »

Dans l'association *Nos Bovins d'Île-de-France* :

les animaux sont nés et élevés en *Île-de-France*. Ils pâturent et sont nourris à partir de fourrages et céréales produites sur l'exploitation et complétés par des produits locaux (tourteaux, pulpe de betterave) garantis sans OGM. Les éleveurs sont adhérents à la charte des bonnes pratiques d'élevage.

Interbev :

INTERBEV Île-de-France est l'interprofession du bétail et des viandes en région. L'Association rassemble tous les acteurs de la filière : éleveurs, commerçants en bestiaux, abattage, grossistes en viandes et produits tripiers, entreprises en viandes, artisans bouchers, artisans tripiers, GMS et restauration collective. L'Association a pour mission la promotion et la mise en valeur de la production régionale. Le comité régional de la filière francilienne « élevage & viandes » est composé de quatre collèges : « Production », « Mise en marchés », « Abattage/commerce de gros/transformation » et « Distribution ».

Suivez les actions franciliennes sur notre site www.interbevidf.fr et sur le compte twitter @InterbeVIDF



réalisation ©comrungis

LA CUISINE CENTRALE LES MARMITONS

S'APPROVISIONNE EN VIANDE LOCALE D'ÎLE-DE-FRANCE



DU 09 AU 29 JANVIER 2019



Fonctionnement de la cuisine centrale « Les Marmitons » de Trappes-en-Yvelines.

La Cuisine centrale, inaugurée en 2012, produit **2 200 repas par jour**.

- **30 offices de restauration** (3 crèches, 26 écoles maternelles et élémentaires et un self pour le personnel communal).
- **18 agents** travaillent en cuisine centrale (production en liaison froide j-1 à j-3).
- **60 agents** dans les offices.
- **2 offices scolaires** et **le restaurant municipal** servis en double choix (pour la protéine) **en test depuis septembre 2018** pour offrir aux trappistes une alimentation diversifiée et un repas de qualité -> premier bilan positif avec des enfants qui apprécient l'autonomie.
- **1 100 000 € de budget** de fonctionnement / investissement et un coût moyen d'un repas en matière première de 2 €.
- Depuis 2017, le service restauration initie un dispositif contre le gaspillage alimentaire avec des pesées dans les offices (20 % de nourriture non consommée) et le recyclage de toutes les barquettes alimentaires utilisées dans les offices.
- La pause méridienne est complètement intégrée dans le cadre du projet éducatif de territoire.

Nombreuses animations :

- 1 fois par an, une journée porte ouverte lors de l'opération annuelle **MADE IN VIANDE**.
- Animations thématiques événementielles tous les mois (galette des rois, menus à thème, quinzaine de l'équitable, semaine du goût etc..).
- Depuis plusieurs années, un concours des menus est mis en place (3 fois par an avec deux écoles sélectionnées) : menus réalisés par les enfants de CM1 et CM2 pour une semaine, servis dans tous les restaurants et encadrés par les animateurs du périscolaire et la diététicienne.
- La ville développe **le BIO (3 à 4 menus complets par mois ainsi que des composantes dans certains repas)**, les labels « *Bleu Blanc Cœur* », la signature « *Viande Racée* », les circuits courts (fromages de Rambouillet, miel de Trappes, tomates de plein champs de Saulx les Chartreux, yaourt de Bouafle, salades de Montesson) et sans oublier, à compter de janvier 2019 la viande de la Ferme du Moulin.



Animations « Les Marmitons »

BURRITOS D'ÉMINCÉ DE BŒUF AUX OIGNONS : vendredi 11 janvier

« Délicieuse recette inspirée du Mexique, à base de viande de bœuf mariné, d'oignons et d'épices ».

SAUTÉ DE BŒUF STROGANOFF : jeudi 17 janvier

« Le bœuf Stroganoff est une recette traditionnelle de la cuisine russe, à base de ragoût de viande de bœuf mariné, sauté, puis braisé avec une sauce à la crème, de la moutarde, du paprika, des oignons et des champignons ».

RÔTI DE BŒUF ET BÉARNAISE MAISON : vendredi 25 janvier

« Du bœuf juste rôti au four et accompagné d'une sauce béarnaise, sauce à base d'échalote, d'estragon et de cerfeuil, servie pour relever la viande ».

ENTRECÔTE : mardi 29 janvier

Viande grillée à la plancha servie avec des frites au self du personnel communal.

