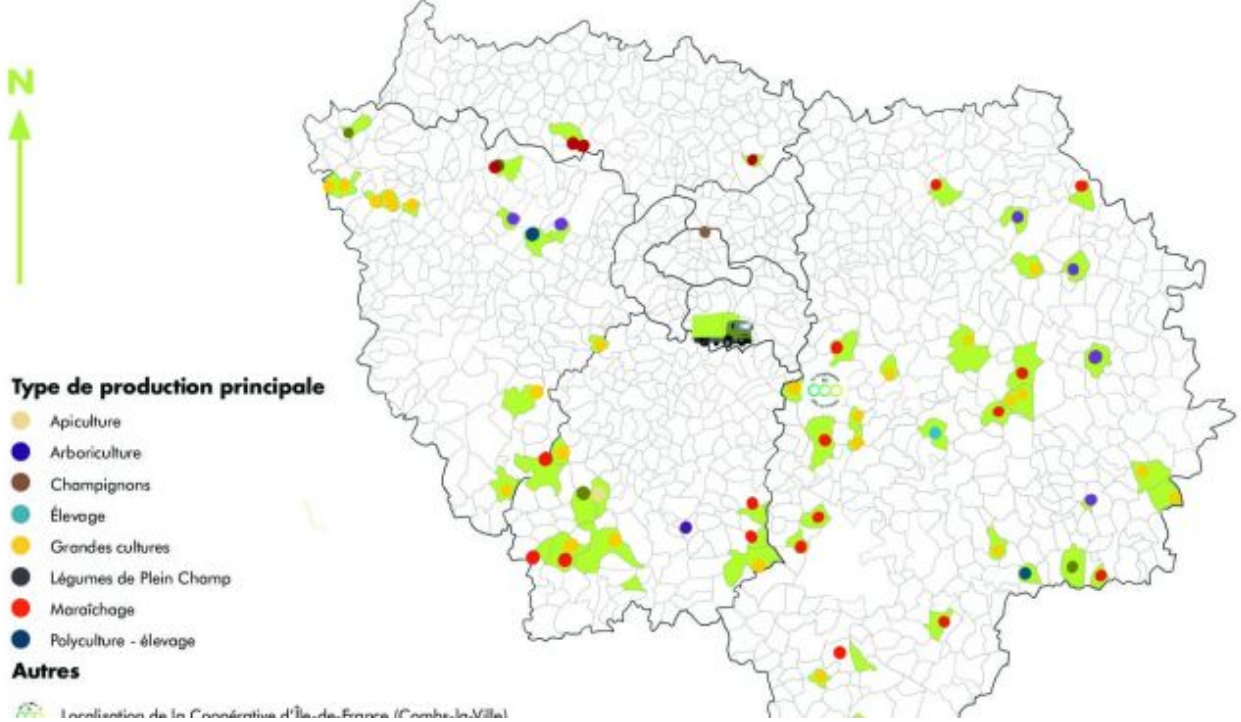
De la fourche à la fourchette : Le SIPLARC engagé pour une alimentation saine, durable et locale avec de nouveaux produits issus de la Coopérative Bio d’Île-de-France

Le SIPLARC et ses villes adhérentes placent la qualité alimentaire et le bien-être des enfants au cœur de leur action. Dans les cantines scolaires, chaque repas est un moyen d’agir pour la santé publique, l’éducation au goût et la transition écologique.

L’expression « **de la fourche à la fourchette** » illustre cette approche globale de l’alimentation, reliant directement le travail des agriculteurs à l’assiette des convives. Elle valorise les circuits courts, une production respectueuse de l’environnement et une consommation plus responsable. En s’inscrivant dans cette démarche, le SIPLARC garantit la traçabilité des produits, soutient l’agriculture locale et propose aux enfants une alimentation plus saine, durable et porteuse de sens.



Une politique d’approvisionnement responsable

Le choix des fournisseurs et des produits servis dans les cantines scolaires est le résultat d’une politique exigeante. Le SIPLARC privilégie **les produits biologiques, locaux et de saison**, issus de filières transparentes, et soutient les agriculteurs engagés dans des pratiques respectueuses de la biodiversité. Chaque marché public devient ainsi un acte citoyen, en cohérence avec les objectifs de développement durable et les exigences de la loi EGalim.

En 2024, le SIPLARC atteignait **37,5 %** de produits sous signes officiels de qualité, dont 28 % de produits biologiques.

Ainsi, en complément du bio, les menus du SIPLARC intègrent de nombreux labels de qualité :

- **MSC** : pêche durable
- **AOP / AOC** : appellations d’origine protégée et contrôlée
- **Bleu-Blanc-Cœur** : qualité de l’alimentation animale et respect de la biodiversité

- **Produits d’Île-de-France ou régions limitrophes** (référentiel Ecocert en cuisine)
- **Label Rouge**
- **Œufs et viandes de France**
- **IGP** : Indication géographique protégée
- **HVE** : Haute valeur environnementale

La Coopérative bio d’Ile-de-France

Le partenariat avec la **Coopérative Bio d’Île-de-France** incarne pleinement cette vision. Créée par les producteurs bio franciliens sous forme de Société Coopérative d’Intérêt Collectif (SCIC), elle collecte et distribue fruits, légumes et produits laitiers issus exclusivement de fermes biologiques locales.

Son fonctionnement coopératif garantit une **rémunération juste aux agriculteurs, avec 75 % du prix de vente reversé aux producteurs,** tout en assurant aux cantines scolaires des produits extra-frais, locaux et de saison. Ce modèle vertueux contribue à la pérennisation des fermes bio, à la conversion progressive des exploitations et au développement d’une économie locale durable — dans une logique pleinement cohérente avec le concept **« de la fourche à la fourchette ».**

De nouveaux produits bio et locaux dans les cantines scolaires

Dès le mois de février, de **nouveaux produits laitiers bio, fermiers et locaux** issus de la Coopérative Bio d’Île-de-France font leur entrée dans les cantines scolaires. Les enfants découvrent notamment des **yaourts servis à la louche**, limitant les emballages et les déchets, ainsi que des **fromages bio distribués entiers puis découpés par les agents d’office,** favorisant une consommation plus responsable et qualitative.

Ces nouveautés seront proposées aux élèves selon le calendrier suivant :

- **Coulommiers fermier bio et local** – Ferme de Tremblaye
- **Yaourt fermier bio sucré à la louche** – Bergerie Nationale de Rambouillet

- **Tomme moelleuse fermière bio et locale** – Bergerie Nationale de Rambouillet
- **Yaourt fermier bio à la fraise à la louche** – Bergerie Nationale de Rambouillet
- **Yaourt fermier bio à la vanille à la louche** – Bergerie Nationale de Rambouillet
- **Brie fermier bio et local** – Ferme de Tremblay

L'introduction de ces nouveaux produits s'inscrit dans **une démarche globale**, réfléchie et construite depuis plusieurs années. Elle transforme en profondeur l'organisation de la restauration scolaire et ne peut se faire sans la mobilisation de l'ensemble des acteurs — producteurs, agents, collectivités et élèves — autour d'un projet collectif visant à améliorer durablement la qualité de l'alimentation, réduire l'impact environnemental et contribuer activement aux objectifs de développement durable.

Un cercle vertueux

En proposant des produits bio, locaux et de qualité, le SIPLARC agit concrètement pour la **santé des enfants,** en favorisant des repas équilibrés et nutritifs, tout en soutenant une **agriculture durable**, respectueuse des territoires et garante d'une juste rémunération des producteurs.

À travers cette démarche, le SIPLARC démontre que la restauration scolaire peut devenir un véritable moteur de changement — **de la fourche à la fourchette.**

Infos pratiques

Informations et fiches techniques des produits issus de la Coopérative Bio 'Île-de-France : https://www.la-cooperative-bio-iledefrance.fr/ ;

Documents
Présentation de la Bergerie Nationale de Rambouillet
Liens utiles
Coopérative Bio d'Île-de-France
Présentation Ferme de Tremblaye