



info bio  
le journal  
bio!!!

# INTERVIEW Page 3



## Edito

Parce qu'il est important de savoir ce que l'on mange, le consommateur doit être informé. Nous avons rédigé le journal du bio avec nos jeunes rédactrices: Elisa, Celia, Emma, Lillie, Kamohickaa, Emerald, Lala, Salama et Clara. Ce premier numéro présente le bio dans votre restaurant s'claire. Comme nous aimons aussi nous divertir, la dernière page est dédiée au jeu. Bonne lecture!



## Recettes page 2

### Du pain bio à la cantine!



Game bio page 4

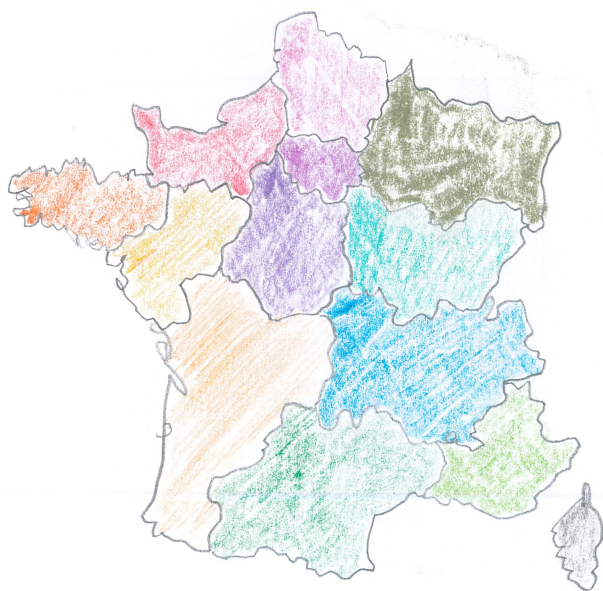




Repères: les logos bio sur chaque produit



# VOUS MANGEZ BIO?



La France a une superficie d'environ 64 millions d'hectares.

La surface cultivée selon une agriculture biologique représente 1,8 millions d'hectares en 2017.

## RECETTE

### Le cocktail bonne mine

pour 4 verres :

- 2 bananes
- 2 oranges
- 2 grandes poignées d'épinards

Parez les épinards. épluchez et coupez les fruits. Placez le tout dans un blender, ajoutez un verre d'eau et mixez. placez dans des verres, placez au réfrigérateur une heure et c'est prêt!

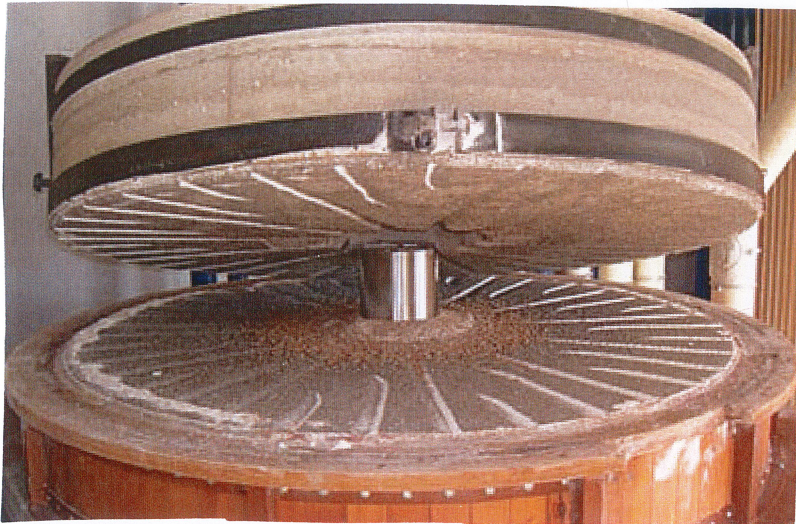




# INTERVIEW

## La composition des menus : éléonore, diététicienne

La cuisine centrale prépare chaque jour 4 050 repas qui sont ensuite livrés à Villejuif à la SEMGEST. Les menus sont composés de 36.6% de produits bio, environ 11 produits bio par semaine. Les produits bio sont les légumes, les fruits, les féculents, les produits laitiers et le pain. Ils se retrouvent dans le menu en alternance. Concernant la viande bio, la distribution collective est encore peu développée, pour cela il n'y en a pas dans les menus proposés. Élior, notre prestataire achète chez les maraichers locaux. Monsieur Xavier DUPUIS produit sur son site de 140 hectares dans les Yvelines, « la ferme de la Haye », certains produits que nous mangeons. Tout les produits bio ne sont pas français, les pâtes viennent d'Italie.



## La fabrique du pain bio

Les moulins de Brasseuil écrasent sur leur site d'Avyville Brasseuil (78339) l'ensemble des farines biologiques utilisées pour la fabrication des pains bio livrés chaque jour sur les écoles de Villejuif. Ce site est ouvert depuis 1992.

Comment ?

L'agriculteur moissonne son blé bio puis le livre au moulin. Le moulin utilise différentes machines afin d'écraser les grains de blé. L'épaveur nettoie les grains de paille qui pourraient s'y trouver. La meule écrase le grain. La farine est ensuite mise en sac et transportée chez le boulanger. Le boulanger qui prépare le pain chaque jour pour nos écoles est Blé d'orge à Ivry-sur-Seine (94200). Le boulanger mélange la farine, le levain, le sel et l'eau, puis il pétrit la pâte. Les pains sont cuits dans un four professionnel.





A	L	E	H	I	B	I	O	D	I	V	E	R	S	I	T	E
R	O	T	A	T	I	O	N	I	N	U	O	F	S	N	R	N
A	G	T	L	B	N	A	Y	J	P	Y	N	E	T	A	K	V
C	O	L	H	I	E	E	Q	P	A	S	E	R	M	G	E	I
O	S	N	H	M	U	R	D	U	R	A	B	L	E	R	Y	R
E	C	O	S	Y	S	T	E	M	E	M	I	N	I	C	O	
P	U	O	A	Q	E	I	C	O	M	P	O	S	T	C	P	N
A	X	N	R	K	L	P	H	A	I	E	S	G	W	U	F	N
N	A	O	C	J	O	I	E	N	G	R	A	I	S	L	U	E
D	A	V	L	F	E	R	T	I	L	I	S	E	R	T	M	M
R	Q	U	E	U	O	A	S	N	V	E	Z	P	Q	U	I	E
E	T	R	U	S	T	I	Q	U	E	D	M	G	T	R	E	N
A	M	I	S	T	E	Y	M	E	Q	O	P	S	V	E	R	T
N	B	I	E	N	E	T	R	E	A	P	C	O	U	T	K	W
H	Z	V	Y	O	A	T	B	I	O	L	O	G	I	Q	U	E

les mots se sont mêlés, retrouve-les !

- amis
- bien être
- bineuse
- biodiversité
- compost
- déchets
- écosystème
- environnement
- épandre
- engrais
- vert
- durable
- fertiliser
- fumier
- déchets
- logos
- agriculture
- biologique
- rustique
- rotation
- sarcluse

\*horizontal ou vertical



Retrouve le composteur, que peut-on y mettre?

Retrouve le tuyau d'arrosage, que peut-on faire pour éviter le gaspillage de l'eau?

Retrouve les bacs de jardinage, quels sont les fruits et légumes à planter ce mois-ci?

Retrouve les bacs de tri, que peut-on y mettre?

les déchets des fruits, les feuilles

éviter les plantes avec l'eau non consommée.

les tomates, les fraises, les courgettes, les

les papiers, les cartons

