

SIRESCO



BIO ET LOCAL

Des tomates de plein champ bio et locales au menu

Le Siresco propose depuis deux ans en septembre/octobre des tomates plein champs cultivées en Seine et Marne par Christian Pierre.

Publié le 8 septembre 2020



Les tomates plein champ de Christian Pierre sont proposées dans les menus scolaires des 19 villes adhérentes du Siresco, depuis septembre 2019. Ce produit de saison est proposé en tomate à croquer ou à découper dans les restaurants scolaires pour le plaisir de papilles des enfants, qui découvrent les saveurs des tomates d'antan.

URL of the page: <http://www.siresco.fr/fr/actualites/des-tomates-de-plein-champ-bio-et-locales-au-menu>

Découvrez, dans la vidéo ci-dessous, l'engagement de Christian Pierre pour l'agriculture biologique, agriculteur de père en fils en agriculture conventionnelle, il a entamé la transition vers l'agriculture biologique dans les années 2000, et son exploitation de tomates de plein champ.



La tomate bio et locale de plein champ, cultivée en pleine terre c'est : une tomate avec le vrai goût de la tomate, plus charnue, plus dense, plus souple, une couleur moins homogène, tous ces critères sont gages de qualité.

SCEA de Champmoulin



Christian PIERRE
Agriculteur à Pécy (77)



Ses produits:

céréales et légumes de plein champ:
courges, haricots verts, melons et tomates

Son histoire:

Agriculteur de père en fils en agriculture conventionnelle, Christian Pierre a entamé une transition vers l'agriculture biologique dans les années 2000. Aujourd'hui céréalier sur plus de 160 hectares, il cultive des légumes et les tomates de plein champ.



VOTRE RESTAURANT



**S'ENGAGE ET
SOUTIENT LA
PRODUCTION
BIO LOCALE !**



L'approvisionnement des légumes et laitages bio et locaux a doublé en 2019

Les volumes d'achats de produits bio ont doublé en volume d'achat en 2019 par rapport à 2018, passant de 89.000 euros à 188.700 euros. Ce sont les lentilles, choux, betteraves, tomates, fromages blancs et yaourts bio qui proviennent de la [coopérative bio Ile-de-France](#) ↗

Développer l'agriculture biologique locale

URL of the page: <http://www.siresco.fr/fr/actualites/des-tomates-de-plein-champ-bio-et-locales-au-menu>

Depuis en 2010 et les premières rencontres de la restauration collective "De la terre à l'assiette", le Siresco est engagé dans une démarche de restauration durable et a contribué à structurer l'offre locale en agriculture biologique, dès 2012, avec un marché de lentilles bio et locales.

Depuis le Groupement des Agriculteurs Biologique d'Ile-de-France et les producteurs biologiques franciliens ont créé une SCIC (Société Collective d'Intérêt Collectif) pour développer l'agriculture biologique de la région.

Le soutien et la participation à la structuration et au développement de l'offre régionale en agriculture biologique est un des engagements du Siresco, c'est un enjeu essentiel pour la restauration collective.

Les élus du Siresco ont délibéré en février 2019 pour adhérer à la SCIC « La coopérative BIO d'Ile-de-France », pour faire partie des actionnaires en tant que collectivité territoriale, cette adhésion a été votée lors de l'assemblée générale de la SCIC le 25 mars 2019.