

POUR RÉUSSIR L'INTRODUCTION DES PRODUITS BIO DANS VOTRE RESTAURANT

- Choisir une formule (ingrédients, plats ou menus) et une fréquence d'introduction adaptées aux **produits bio disponibles dans votre région**.
- Privilégier les **produits de saison**.
- Penser aux **céréales et aux légumineuses** (large gamme en bio).
- **Planifier et contractualiser** l'approvisionnement bio avec les fournisseurs.
- **Grouper les achats** avec d'autres structures lorsque c'est possible.
- **Limiter le gaspillage**, principale source d'économies.

Et aussi, tout au long de la démarche, qui doit être progressive :

- **Communiquer** auprès des convives et de l'équipe gestionnaire.
- **Associer les équipes pédagogiques** et le personnel d'accompagnement dans la mesure du possible.

À SAVOIR !

Les formules sont très variables d'un restaurant à l'autre, d'un gérant à l'autre, d'un cuisinier à l'autre. Certains choisissent d'organiser des repas 100% bio, d'autres d'introduire progressivement un ingrédient bio puis d'en augmenter le nombre et la fréquence.

POUR EN SAVOIR +

www.agencebio.org/sengager-en-restauration-collective



- Guides d'introduction des produits bio en restauration
- Chiffres clés
- Annuaire des fournisseurs de produits bio
- Retours d'expériences
- Vidéos, supports d'information et de communication
- Contacts des réseaux pour vous accompagner dans votre démarche

L'Agence BIO est la plateforme nationale d'information et d'actions pour le développement de l'agriculture biologique en France.



CAMPAGNE FINANCÉE AVEC LE CONCOURS DE L'UNION EUROPÉENNE



MÉMO POUR LES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

UNE RESPECTÉE

+ DE TRÈS BONS BIO

+ DES IMPLIQUÉS

DES PRODUITS BIO = EN RESTAURATION COLLECTIVE



MANGER BIO LE BON CALCUL

L'AGRICULTURE BIO AU CŒUR DU DÉVELOPPEMENT DURABLE

Une nature protégée

L'agriculture bio : pour des sols vivants et fertiles, la préservation de la qualité de l'eau et de l'air, et la protection de la biodiversité. L'agriculture bio garantit la **non-utilisation de produits chimiques de synthèse et d'OGM.**

Elle apporte des solutions face au changement climatique.



Des animaux respectés

Un accès obligatoire des animaux au **plein air** et de l'espace, une **alimentation bio** principalement issue de la ferme, des rythmes naturels respectés et des **thérapies naturelles** en priorité pour les soigner.



Des femmes et des hommes engagés

Une importante **source d'emplois**, avec un recours à davantage de main d'œuvre. La création de valeur ajoutée au niveau local, régional et national. Pour le bien-être des générations présentes et futures.



LA BIO EN RESTAURATION COLLECTIVE, UNE RÉPONSE AUX ATTENTES DES FRANÇAIS

En 2015, ils étaient **88 % à se déclarer intéressés par la Bio à l'école, 75 % à l'hôpital, 73 % au travail** et autant dans les maisons de retraite. Début 2016 en France, **58 % des établissements de restauration** déclaraient proposer

des produits bio à leurs convives (ils étaient 4 % avant 2006). Le secteur scolaire est le plus concerné (75 % d'établissements), suivi du secteur du travail (59 %), puis du secteur de la santé et du social (25 %).

Source : Agence BIO/CSA

En introduisant des produits bio dans votre restaurant, vous soutenez un mode de production respectueux de l'environnement et de la biodiversité, avec des normes élevées de bien-être animal.



DES PRODUITS BIO VARIÉS ET DE QUALITÉ

Fruits et légumes,
produits laitiers, viandes,
volailles, œufs, pains, céréales,
épicerie, huiles, condiments,
boissons, poissons d'élevage...

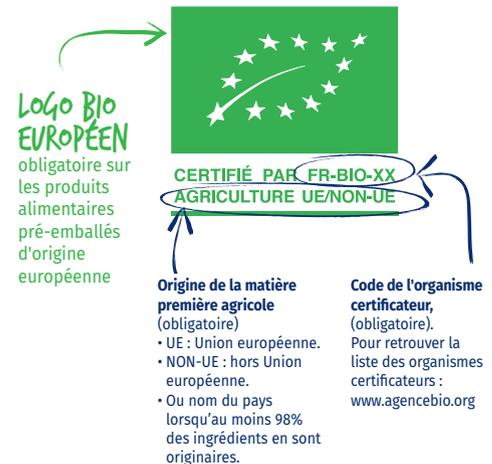
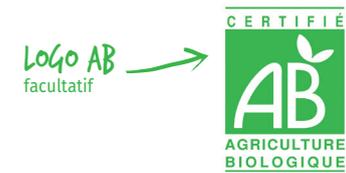
Le saviez-vous ?

- La **non-utilisation de produits chimiques** de synthèse permet de consommer sans hésitation la peau des fruits et légumes bio ainsi que les produits à base de céréales complètes, dont toutes les qualités nutritionnelles (fibres, minéraux, vitamines...) sont conservées.
- **Les vaches bio sont nourries essentiellement avec de l'herbe**, ce qui favorise une richesse naturelle du lait en Oméga 3.
- **En bio, les rythmes naturels sont respectés**, la croissance des animaux est donc plus lente, conduisant à des teneurs plus fortes en acides gras poly-insaturés dans la viande.

Sources : Études AFSSA 2003, Food Standart Agency 2009, Université de Newcastle 2014, programme de recherche européen QLIF 2009.



LES PRODUITS BIO : COMMENT LES RECONNAÎTRE ?



Ces deux logos garantissent le respect de la réglementation européenne et française en vigueur en agriculture biologique, notamment :

- **Des contrôles stricts et systématiques** à tous les stades (production, transformation, distribution).
- **Une certification par un organisme agréé** compétent et indépendant.
- Ils indiquent que **les produits sont 100% bio** ou contiennent au moins 95% de produits agricoles bio dans le cas des produits transformés, si la part restante n'est pas disponible en bio et expressément autorisée.