



OBJECTIF: AU MOINS 20%* DE PRODUITS BIO OU EN CONVERSION DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE D'ICI 2022 !

L'introduction d'une offre bio dans la restauration collective est une forte demande de la société : 90 % des parents le souhaitent pour les cantines scolaires ** !
C'est vrai aussi pour les hôpitaux (80 % des citoyens), les maisons de retraite (77 %), etc.

* Part fixée des produits bio ou en conversion à au moins 20% de la valeur totale des achats

** Source : Baromètre consommation Agence BIO/CSA research janvier 2018



Le bio, bon pour (tout) le monde

POURQUOI DU BIO?

Une agriculture respectueuse de l'environnement

La culture et l'élevage biologiques ont pour principe le respect de la qualité des sols, de la biodiversité, de l'air, de l'eau et du bien-être animal. L'usage de produits chimiques de synthèse (engrais, pesticides, etc...) et d'OGM est exclu.

Le rythme naturel des animaux est respecté, ils sont nourris avec des aliments bio et variés et ont un accès privilégié au plein air et aux pâturages.

Enfin, c'est un secteur en pleine croissance, créateur d'emplois et de valeur ajoutée dans les territoires.

Des produits de qualité

Les aliments bio sont généralement plus riches sur le plan nutritionnel. N'ayant pas subi de traitement chimique de synthèse, on peut sans hésitation manger la peau des fruits et légumes et ainsi bénéficier de tous leurs nutriments.

De nombreuses études* révèlent que les méthodes de production de l'agriculture biologique permettent notamment d'obtenir des produits plus riches en composés « désirables » tels que les vitamines, les minéraux, les antioxydants, les oméga-3 et autres acides gras polyinsaturés ainsi que des niveaux moins élevés en éléments « non désirables » comme les résidus de pesticides, les métaux lourds et les mycotoxines.

*Sources :

- Méta-analyses menées par l'université de Newcastle et publiées en juillet 2014 et février 2016, Newcastle University
- Etude de l'AFSSA (Aujourd'hui l'ANSES) sur les bénéfices et risques nutritionnels et sanitaires des produits issus de l'agriculture biologique menée en France de 2000 à 2003.



Aline Guyonnaud,
éluée déléguée à la cuisine centrale de Barjac

TÉMOIGNAGE

Plus de 70 % de Bio dans les repas servis à Barjac (Gard).

À Barjac, on prépare dans la cuisine centrale les repas pour les deux écoles, une micro-crèche, une école d'un village partenaire, ainsi que pour le portage à domicile des personnes âgées des deux communes. Soit environ 250 repas par jour. « La part de bio calculée sur les factures est de 71,9%. En termes de repas, il n'est pas rare qu'on arrive à 100%! » précise Aline Guyonnaud.

« Le respect de l'environnement et la santé des enfants et convives sont nos deux chevaux de bataille ».

Une démarche initiée dès 2005 par le conseil municipal et notamment Edouard Chaulet, maire et Aline Guyonnaud, élue, diététicienne hospitalière de profession :

« Nous voulions favoriser l'agriculture biologique et nous sommes persuadés qu'il vaut mieux manger du bio que des produits traités. » Et qui anime toujours l'équipe : « C'est une aventure passionnante. Même au bout de dix-sept ans, on progresse toujours. »

Pour ceux qui se lancent, Aline Guyonnaud conseille de démarrer doucement : « On peut commencer avec quelques denrées comme le pain ou les laitages. L'épicerie bio — les pâtes, le lait — n'est pas beaucoup plus chère. On ouvre ensuite aux fruits et légumes. Notez aussi que l'alimentation ne représente en réalité qu'une part des coûts d'une restauration collective. »

VOTRE OFFRE BIO EN PRATIQUE :

Modèles et formules

- Gestion en régie directe ou concédée : tous les modèles économiques de restauration collective sont concernés

- Choisissez la formule qui vous convient : ingrédients bio (ex. le pain), plats bio (ex. entrée, plat, dessert) ou repas intégralement bio. Ainsi que la fréquence : un ou plusieurs jours par semaine ou tous les jours.

Fournisseurs et achats

- Anticipez la fourniture en produits bio dans les procédures d'achat (gré à gré, marché public à procédure adaptée ou formalisée).

- Votre approvisionnement peut se faire en direct ou auprès de sociétés spécialisées (à l'échelon régional ou national). De nombreuses solutions d'approvisionnement bio local dans la restauration collective existent notamment via des plateformes ou d'autres formes d'organisation de producteurs.



8 conseils pour de bons repas bio à budget maîtrisé :

- 1 - Introduire des produits bio progressivement
- 2 - Informer/former le personnel de cuisine
- 3 - Privilégier les produits bruts
- 4 - Privilégier les produits de saison
- 5 - Penser aux céréales et légumineuses (sources de protéines végétales)
- 6 - Être au plus près des grammages préconisés (en protéines animales notamment)
- 7 - Proposer des recettes alternatives
- 8 - Limiter le gaspillage en proposant des actions de sensibilisation auprès des convives

VALORISEZ L'UTILISATION DES PRODUITS BIO DANS VOTRE RESTAURANT



Cuisiner bio et proposer des produits biologiques est une démarche responsable qu'il est important de valoriser.

- Associer les équipes pédagogiques et le personnel d'accompagnement dans la mesure du possible
- Communiquer auprès des convives, de l'équipe gestionnaire et de vos partenaires
- Renforcer la visibilité de l'offre de produits ou plats biologiques (marque bio sur les menus stop-rayons pour identifier les produits bio, etc.)
- Proposer des actions de sensibilisation (animations « tables de découvertes », etc.)

NOTA : L'Agence Bio met à votre disposition une large palette d'outils de communication pour vous accompagner dans vos actions d'information et de communication sur l'agriculture biologique.

COMMENT RECONNAÎTRE LES PRODUITS BIO ?



MARQUE AB DE CERTIFICATION : Facultatif



LOGO BIO EUROPÉEN : Obligatoire

sur les produits alimentaires pré-emballés d'origine européenne

CERTIFIÉ PAR **FR-BIO-00**
AGRICULTURE FRANCE

1. Code de l'organisme certificateur (obligatoire)

Pour retrouver la liste des organismes certificateurs : www.agencebio.org

2. Origine de la matière première agricole (obligatoire)

- UE : Union Européenne
- NON-UE : hors Union Européenne
- Ou nom du pays lorsqu'au moins 98 % de l'ensemble des ingrédients sont originaires du même pays.

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.



MARQUE AB DE COMMUNICATION

En restauration collective à caractère social, dispensée de certification à ce jour, seule la marque AB* est utilisable sur les supports de communication.

*sous réserve du respect de ses règles d'usage

Pour en savoir plus :



Rendez-vous sur **www.agencebio.org**

- Guide d'introduction des produits bio en restauration
- Règles d'usage de la marque «AB»
- Chiffres clés
- Annuaire des fournisseurs de produits bio
- Certificats électroniques des opérateurs
- Retours d'expériences
- Vidéos, supports d'information et de communication
- Contacts des réseaux pour vous accompagner dans votre démarche
- www.localim.fr, la boîte à outils des acheteurs publics de restauration collective