



## Lettre d'Information N°5

### La Bio en restauration collective :

#### Une demande en expansion notamment en restauration scolaire

De plus en plus de communes, de départements et de régions décident d'introduire des produits bio dans la restauration scolaire ou d'élargir la gamme proposée aux élèves. Certaines universités ont engagé des démarches dans le même sens.

### SOMMAIRE

#### Page 2

- La Bio : ingrédient de l'éducation alimentaire
- Les Jeudis Bio font des émules dans les restaurants universitaires d'Aix

#### Page 3

- Le pain « Bio Ile de France® » se met en quatre dans les restaurants scolaires !
- Des possibilités d'approvisionnement pour tous les goûts !
- Le Rouret invente le restaurant scolaire qui a tout bio !
- Les premiers pas de la bio dans la restauration collective : 15 ans déjà !

#### Page 4

- L'Autriche : un exemple à suivre pour l'introduction des produits bio dans la restauration collective
- La Bio au menu : un programme pilote dans la Loire
- Printemps BIO 2006 dans toute la France : plus de 260 000 repas bio servis en deux semaines



**Ces initiatives témoignent de leur volonté de s'engager dans la voie du développement durable, en donnant une place croissante aux produits obtenus selon des modes de production et de transformation très respectueux de l'environnement.**

Les formules retenues 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.

Dans tous les cas, l'ambition est multiple. La démarche est très souvent accompagnée d'actions pédagogiques pour sensibiliser les enfants aux questions d'environnement, de bien-être animal et de biodiversité, mais aussi à l'importance d'une alimentation équilibrée comprenant en particulier des produits frais, de saison et de proximité dans la mesure du possible.

Souvent, l'introduction de produits bio dans la restauration scolaire amène une réflexion globale sur la manière d'assurer les approvisionnements, de préparer et de structurer les repas, sur l'environnement et le développement durable de l'établissement.

La bio en restauration collective, c'est possible, les exemples en témoignent.

# La Bio : ingrédient de l'éducation alimentaire

A Mûrs Erigné, dans le Maine et Loire (49), les premiers élèves ont été initiés aux produits biologiques il y a près de 7 ans. Le maire, Philippe Bodart, est particulièrement impliqué dans les questions liées au développement durable et a très tôt souhaité que des ingrédients bio figurent au menu des enfants de sa ville. Pour Jean-Michel Serisier, responsable de la restauration scolaire de la commune, les produits bio font partie intégrante d'une démarche globale d'éducation :



**Pour vous, l'introduction des produits bio au menu des enfants correspond à une démarche globale. Pouvez-vous nous en dire plus ?**

Chaque semaine, au moins un composant du menu des enfants est bio : il peut s'agir d'une entrée, d'un apport protéiné, d'un légume, d'un fromage, d'un dessert... Pour nous, la bio relève d'une double volonté : faire découvrir l'importance du respect de l'environnement aux enfants et l'authenticité des saveurs.

Ici, nous attachons beaucoup d'importance à la découverte alimentaire. Il est essentiel que les élèves soient heureux de venir déjeuner.

Nous faisons donc très attention à l'élaboration des menus, à leur équilibre nutritionnel, mais également aux couleurs, aux textures et aux odeurs puisque nous faisons cuire les aliments sur place... Nous faisons tout notre possible pour proposer une cuisine authentique à nos convives et c'est apprécié !

**Introduire des produits bio dans les menus des enfants, c'est facile ?**

Oui. Aujourd'hui, notre groupement d'achat nous accompagne dans cette démarche et nous approvisionne en produits bio. Pour nous, c'est un gage de qualité

et de cohérence avec nos contraintes de restauration collective, notamment en terme de quantité puisque nous servons 500 repas par jour ! Ce partenariat nous aide également à répondre à nos exigences de départ, liées à notre volonté d'éviter des changements fondamentaux au niveau du calibrage des produits, de leur grammage, etc. De cette façon, l'introduction des produits bio n'entraîne pas de surcharge de travail pour le personnel de cuisine.

**Cuisiner des produits bio revient-il plus cher ?**

Non, le surcoût est à minimiser puisque, par exemple, nous avons beaucoup moins de perte à la cuisson. J'estime, par exemple, que la viande « fond » jusqu'à 10-15% de moins, ce qui implique l'achat de quantités moindres, diminuant donc d'autant les surcoûts.

## Les Jeudis Bio font des émules dans les restaurants universitaires d'Aix

Chaque jeudi à Aix en Provence, le CROUS Aix-Marseille-Avignon propose aux étudiants une alternative bio dans la composition de leur menu. Cette initiative baptisée « Les Jeudis Bio » a débuté en 2005 dans deux restaurants universitaires et concerne désormais trois restaurants en 2006. Brigitte Pavaut, diététicienne à l'origine de l'introduction de produits issus de l'agriculture biologique dans les repas des étudiants, revient sur ce programme.

**A quelle occasion les produits bio ont-ils fait leur entrée dans les restaurants universitaires d'Aix ?**

Nous avons introduit les produits bio dans les menus des restaurants universitaires il y a 2 ans, dans le cadre du Programme National Nutrition Santé. En effet, tous les jeudis, nous mettons à disposition des étudiants une entrée ou un dessert bio sur une table de dégustation comprenant du pain complet bio, du sucre complet bio, des huiles de 1ère pression à froid bio, du gomasio et des graines germées bio. Si l'objectif est avant tout pour nous de permettre aux étudiants de disposer de tous les ingrédients d'un menu équilibré, nous considérons que les produits bio sont facteurs de qualité et donc bons pour la santé des étudiants. C'est pourquoi nous avons décidé de proposer des alternatives bio aux étudiants.

**Pour vous, quelles sont les particularités des produits bio ?**

Ils permettent à la fois de préserver l'environnement et d'apporter des nutriments essentiels à l'équilibre alimentaire. En effet, ils sont cultivés sans pesticides ni engrais chimiques de synthèse et ne subissent pas les transformations qui éliminent en grande partie des minéraux essentiels. Par exemple, l'huile

bio, obtenue par première pression à froid, conserve son goût naturel et ses propriétés bénéfiques. En effet, on peut même la qualifier de « jus de fruit » puisqu'elle n'est ni chauffée, ni raffinée. Elle conserve donc tous les avantages originels du fruit s'il s'agit d'olive ou des graines s'il s'agit de tournesol par exemple. Je pense que manger bio peut éviter d'avoir recours à des compléments alimentaires si souvent utilisés par les étudiants

**Quel avenir pour la bio dans les restaurants universitaires ?**

J'espère que les Jeudis Bio vont pouvoir s'étendre et être adoptés par d'autres restaurants universitaires ! D'autant que la formule plaît aux étudiants. Le CROUS a mené une enquête exhaustive, en mai 2006, auprès des étudiants concernés par les Jeudis Bio : 40% se disaient contents de cette initiative ! De plus, les chefs de cuisine qui ont fait la démarche de s'intéresser à des produits bio qu'ils n'utilisaient pas jusque là en restauration collective sont motivés par cette action.



L'AFSSA (Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments) a notamment souligné que les procédés de transformation privilégiés en bio préservent de façon optimale les qualités nutritionnelles des matières premières :

« A titre d'exemple, l'agriculture biologique utilise préférentiellement des procédés de broyage et de blutage du blé permettant une meilleure conservation du germe et des téguments du grain dans la farine, conduisant, après panification au levain, à des pains plus riches en minéraux, en fibres et en vitamines. »

« L'approche technologique en agriculture biologique privilégie, pour certains aliments (huiles de première pression à froid notamment), les technologies de transformation susceptibles de préserver au maximum les qualités nutritionnelles intrinsèques de la matière première, en limitant l'élimination des micronutriments. »

# Le pain « Bio Ile de France® » se met en quatre dans les restaurants scolaires !

Jacques Frings est agriculteur bio en Seine et Marne (77) et responsable du pain au sein de « Bio Ile de France® ». L'organisation fournit du pain bio de manière régulière aux restaurants scolaires de 48 établissements d'Ile de France : écoles, collèges et lycées.

## Comment le pain « Bio Ile de France® » est-il né ?

Nous avons créé la filière en 2004 car nous étions convaincus de disposer de toutes les conditions d'une réussite régionale. Nous avons donc décidé de réunir des agriculteurs, des meuniers et des boulangers autour d'un cahier des charges commun afin de créer une filière locale pour le pain bio.

## Chaque année, vous livrez des volumes de pains bio plus importants. Pouvez-vous nous donner quelques chiffres ?

Lorsque nous avons commencé, un seul boulanger fabriquait le pain « Bio Ile de France® », aujourd'hui, nous sommes passés à sept. La première année, en 2004, nous avons démarré par la livraison de 11 500 kg de pain représentant 220 000 repas dans les restaurants scolaires de la région, puis, dès 2005, nous sommes passés à 27 000 kg pour 550 000 repas et, à la mi-2006, nous étions déjà sur des chiffres équivalents !

## Quelles sont les principales caractéristiques du pain « Bio Ile de France® »

Le pain « Bio Ile de France® » est fabriqué avec des blés bio 100% franciliens. Les agriculteurs bio de la région sélectionnent spécialement des variétés de blé de grande qualité boulangère. Le pain « Bio Ile de France® » est fabriqué avec une farine moulue sur meule de pierre par les meuniers partenaires. Notre pain contribue ainsi au développement économique de la région puisque tous les acteurs de la filière sont de la région. De plus, notre démarche locale permet de limiter au maximum les pollutions liées aux transports et permet de protéger les terres de l'urbanisation en faisant vivre ceux qui les cultivent.

## L'introduction du pain bio dans les restaurants scolaires entraîne-t-elle forcément un surcoût ?

Le pain « Bio Ile de France® » peut être très compétitif ! Lorsque nous proposons des pains de 2 kg et que les restaurants scolaires les tranchent eux-mêmes le surcoût est très faible voire nul.



## De multiples possibilités d'approvisionnement, avec des circuits plus ou moins longs et une proximité recherchée sur un plan général

En bio, les possibilités d'approvisionnement sont multiples. Les restaurants scolaires peuvent recourir à des circuits plus ou moins longs et plus ou moins de proximité.

Outre l'approvisionnement direct auprès des producteurs (parfois regroupés en plate-forme dans certaines régions), des sociétés spécialisées, agissant à l'échelle nationale, se sont développées au cours de ces dernières années, tandis que des sociétés de restauration collective ont parfois introduit des produits bio dans leur gamme pour répondre à la demande de certaines collectivités.

Les coordonnées de ces sociétés d'approvisionnement sont disponibles en ligne, dans l'annuaire de l'Agence BIO : <http://annuaire.agencebio.org>

# Le Rouret invente le restaurant scolaire qui a tout bio !

Sur la petite commune du Rouret, dans les Alpes-Maritimes (06), la bio est au menu des enfants depuis l'année 2000. Aujourd'hui, le restaurant scolaire sert au quotidien une moyenne de 400 repas entièrement bio. Témoignage d'Alice Pomero, adjointe au maire Gérard Lombardo.

## Comment l'introduction de la bio dans le restaurant scolaire a-t-elle été perçue ?

Les parents ont très majoritairement jugé de façon positive cette initiative. Les enfants sont régulièrement sensibilisés au rôle de l'agriculture biologique sur la préservation de l'environnement afin qu'ils puissent comprendre la démarche.

## Comment avez-vous procédé pour en arriver à des menus 100% bio ?

Nous travaillons en Délégation de Service Public. Nous avons donc confié la gestion de nos menus bio à une société spécialisée en restauration collective. Notre démarche est reconnue par Ecocert, l'un des organismes certificateurs des produits bio, car il est essentiel pour nous d'avoir l'assurance que l'intégralité des menus proposés aux enfants soit bio.

## La bio permet-elle de constituer des menus équilibrés ?

Oui, bien sûr. Nous travaillons avec une diététicienne qui nous fait des propositions de menus très variés. L'immense éventail des ingrédients bio nous permet de fournir des repas équilibrés aux enfants. Ils mangent donc de tout, bien évidemment !

## Quel bilan tirez-vous de votre restaurant scolaire bio après 6 ans de fonctionnement ?

Il s'agit d'une expérience très positive ! Nous arrivons en fin de contrat en 2007 et nous allons le renouveler en allant encore plus loin. Nous souhaitons que les produits d'entretien, notamment, soient écolabellisés. Nous avons toujours eu la volonté d'envisager notre démarche dans sa globalité, au Rouret, nous effectuons, par exemple, la collecte sélective depuis longtemps !

## Les premiers pas de la bio dans la restauration collective : 15 ans déjà !

Les premiers repas bio ont été servis en 1992 dans le Gard, sous l'impulsion d'un mouvement associatif. Maintenant, dans toute la France, des possibilités d'accompagnement pour l'introduction de produits bio dans la restauration collective, en particulier scolaire, existent.

De nombreux sites internet abordent aujourd'hui la bio en restauration collective, comme :

[www.fnab.org](http://www.fnab.org), [www.synabio.com](http://www.synabio.com), [www.unplusbio.org](http://www.unplusbio.org), [www.manger-bio.fr](http://www.manger-bio.fr), [www.agencebio.org](http://www.agencebio.org), ainsi que des sites d'entreprises (cf. annuaire de l'Agence BIO).



# Un exemple au plan international : l'engagement de Vienne pour l'introduction des produits bio dans la restauration collective

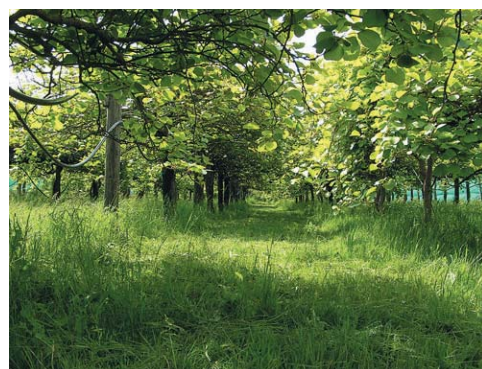
L'utilisation de produits bio dans la restauration collective progresse en Autriche, en particulier dans les écoles et les hôpitaux, sous l'impulsion donnée par les gouvernements des Länder.

Les produits laitiers ont été introduits en premier. Maintenant, les pommes de terre, fruits et légumes occupent, en saison, une place significative. Depuis deux à trois ans, le pain est de plus en plus demandé. La gamme s'élargit. Les quantités sont bien dosées, en particulier les grammages de viande pour obtenir des repas à meilleur coût.

Grâce à des achats au meilleur moment, lié à la saisonnalité, et de préparation des produits frais par des chefs cuisiniers impliqués, la place des produits bio a beaucoup augmenté, avec une maîtrise des coûts.

Ainsi que l'a présenté Claus Holler (Bio Austria) lors du séminaire international organisé par l'Agence BIO en mars 2006, à Vienne, 30% des produits sont bio dans les hôpitaux publics, 50 % dans les maternités, 25 % dans les écoles et 20 % dans les maisons de retraites.

Pour plus d'informations : [www.bio-austria.at](http://www.bio-austria.at)



**Printemps BIO 2006 dans toute la France : plus de 260 000 repas bio servis en deux semaines**

Chaque année, avec « Printemps BIO », de nouvelles initiatives sont prises pour organiser des repas avec des produits bio en restauration scolaire. Les repas sont très souvent accompagnés d'**animations pédagogiques** : présence d'agriculteurs ou de professionnels de l'agriculture biologique, ateliers, expositions,...

En 2006, plus de 260 000 repas, partiellement ou entièrement bio, ont été servis du 1er au 15 juin, dans toute la France.

Prochain rendez-vous Printemps BIO : du 1er au 15 juin 2007 !  
Pour tout savoir : [www.printempsbio.com](http://www.printempsbio.com)



## La Bio au menu : un programme pilote dans la Loire

**Samir Dib est chef cuisinier au Lycée Horticole de Montravail à Villars dans la Loire (42). L'établissement participe à un programme pilote de la région Rhône-Alpes pour l'introduction de la bio dans les menus des lycéens. Cette opération est coordonnée par Corabio. L'expérience vient tout juste de débiter, en novembre, et le chef a déjà deux menus 100% bio à son actif.**

### Comment se passe l'introduction de la bio dans votre lycée?

Très bien ! Je cuisinais déjà des ingrédients bio à titre personnel alors les introduire dans les menus des élèves est pour moi tout naturel ! Ici, l'initiative a tout de suite séduit la très grande majorité des élèves et du personnel. Pour nos deux premiers déjeuners bio, d'environ 250 couverts chacun, nous n'avons pas eu de difficultés particulières pour nous approvisionner. Nous avons fait appel à des agriculteurs bio locaux et nous avons pu nous fournir en épicerie auprès d'un seul et même opérateur.

### Dans votre cuisine, tout est « fait maison ». L'utilisation d'ingrédients bio a-t-elle une incidence dans la réalisation des recettes ?

Oui. Par exemple, j'ai pu réaliser un pot-au-feu sans éplucher les légumes ! C'est le meilleur moyen de conserver leurs vitamines qui sont, pour la plupart, concentrées dans la

peau. La bio a aussi permis de faire découvrir un nouveau légume à l'ensemble des convives et même au personnel de cuisine ! Nous avons utilisé du panais, un légume racine qui ressemble un peu à une carotte mais blanche, qui a été une grande découverte gustative pour tout le monde !

### Comment les convives ont-ils accueilli l'arrivée de la bio au menu ?

De façon très positive. L'arrivée des produits bio dans le restaurant scolaire fait partie d'une démarche globale. Les élèves sont sensibilisés à l'agriculture biologique en classe. Ils sont très intéressés et apprécient les menus...

Par exemple, pour le premier repas bio, j'avais fait une crème brûlée avec, bien sûr, de la crème fraîche bio... les élèves m'ont expressément demandé le même dessert pour le deuxième... ! Tout se passe donc bien et, dans un premier temps, nous allons faire un repas bio par mois et, à l'avenir, peut-être essayer d'en faire un tous les 15 jours.

