

Les web-conférences WEKA avec :



Produits bio en restauration collective:

Des plateformes au service des territoires – l'exemple du Réseau Manger Bio





Produits bio en restauration collective : des plateformes au service des territoires – l'exemple du Réseau Manger Bio





Wendy Si Hassen
Chargée de mission Restauration
Hors Domicile au sein de l'Agence
BIO

wendy.sihassen@agencebio.org



Astrid Joubert
Coordinatrice Restauration
collective à Interbio Nouvelle
Aquitaine

a.joubert@interbionouvelleaquitaine.com





Question sondage

Introduire des produits bio et locaux en restauration collective, est-ce possible selon vous ?

□ Oui

☐ Non



Produits bio en restauration collective : des plateformes au service des territoires – l'exemple du Réseau Manger Bio



INTRODUCTION

- Du bio en restauration collective : une attente des consommateurs et un contexte réglementaire
- Loi EGalim : 20% de produits bio en restauration collective
- Approvisionnement bio mais aussi local pour un impact direct sur les territoires
- Quels opérateurs pour atteindre ces objectifs?



Produits bio en restauration collective : des plateformes au service des territoires – l'exemple du Réseau Manger Bio

Intervenants:



Eva DherbetResponsable achats,
approvisionnements, qualité
au sein de LA BIO D'ICI



Eric GrunewaldCoordinateur du Réseau
Manger Bio



Olivier Devesa
Responsable du Pôle
Restauration pour la
commune de Saint Loubès
Formateur restauration
collective et gaspillage
alimentaire



Benjamin LabelleDirecteur de Manger Bio Sud
Ouest (MBSO)



Wendy Si Hassen
Chargée de mission
Restauration Hors Domicile
au sein de l'Agence BIO



Astrid Joubert
Coordinatrice Restauration
collective à Interbio Nouvelle
Aquitaine





Question sondage

Avez-vous déjà entendu parler du réseau Manger Bio?

□ Oui

□ Non



Produits bio en restauration collective : des plateformes au service des territoires – l'exemple du Réseau Manger Bio





Eric Grunewald

Coordinateur du Réseau Manger Bio e.grunewald@mbim.fr



Présentation du Réseau Manger Bio





.....

+ de 1000 producteurs

•••••

+ de 75% du territoire couvert

.....

+ de 3000 sites servis





Le Réseau Manger Bio

c'est aussi:

Une SCIC,

plus de 40 millions € de produits bio vendus en 2021 par des acteurs de l'Economie Sociale et Solidaire, et une ingénierie de développement et de création de plateformes bio locales sur les territoires





Raison d'être évolutive

"Contribuer à la transformation écologique de la société et de l'agriculture en proposant aux acteurs de la production agricole et alimentaire des débouchés locaux, rémunérateurs et pérennes "

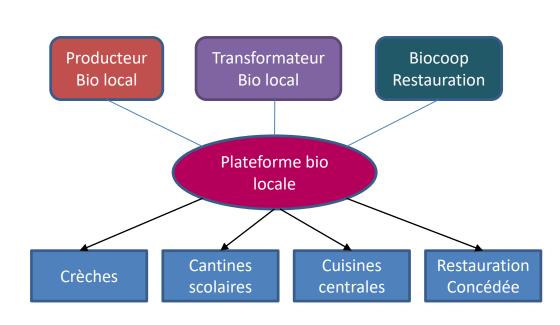
Nos missions:

- Développer sur tous les territoires un réseau de distribution locale. partie prenante de l'Économie Sociale et Solidaire, proposant une offre de produits 100 % Bios, Équitables et prioritairement Locaux
- Rendre accessible à tous une alimentation saine et de qualité bio exigeante
- Rapprocher les lieux de production des lieux de consommation et ainsi limiter le poids écologique des transports
- Relocaliser la production aaricole en aarantissant un volume et un prix convenu avec les producteurs organisés collectivement au sein de plateformes commerciales et logistiques
- Permettre à tous les acteurs de ces filières producteurs, transformateurs, salariés du Réseau Manger Bio, partenaires - de s'accomplir dans leurs missions



Du producteur bio local au convive

- 80% de l'offre émane de fournisseurs bio locaux
- 20% de l'offre d'un partenaire engagé: Boccop Restauration
- Assurer une offre complète et adaptée pour la restauration collective
- Un panel de services dédiés à la restauration collective: prise de commandes facilitée, organisation des livraisons, gestion de la facturation, informations techniques





Question sondage

Connaissez-vous les opérateurs bio de vos territoires ?

□ Oui

] Non



Produits bio en restauration collective : des plateformes au service des territoires – l'exemple du Réseau Manger Bio



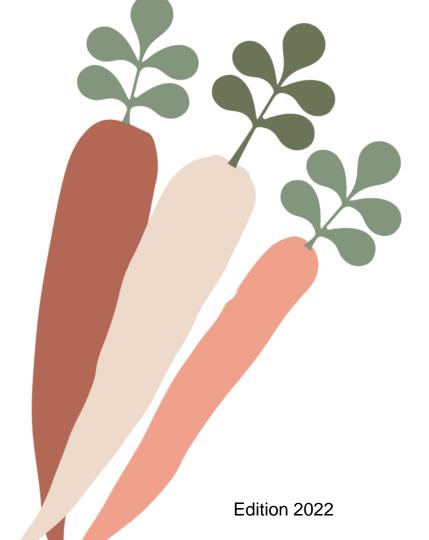


Benjamin Labelle
Directeur de Manger Bio
Sud Ouest (MBSO)
blabelle@mangerbiosudouest.fr



La plateforme bio et locale pour la restauration.





Qui sommes-nous?



- Une société coopérative d'intérêt collectif
- Une plateforme de distribution
- Des producteurs et des entreprises bio engagés
- Un service dédié à la restauration collective

QUI FAIT PARTIE DE L'AVENTURE ?

Des groupements de producteurs et des transformateurs bio de Nouvelle-Aquitaine et de Midi-Pyréenées.

POURQUOI?

Pour répondre à la demande de la restauration collective régionale.

Notre raison d'être.

"Tout seul on va plus vite, ensemble, on va plus loin."



- On constate que la restauration collective attend des offres mutiproduits afin de massifier ses approvisionnements et simplifier son organisation.
- La réponse à la commande publique demande des compétences complexes en matière de réponses à des appels d'offres.
- Il y a 10 ans, des producteurs et entreprises bio s'organisent pour **proposer** à la restauration collective une offre bio locale.

Notre raison d'être.



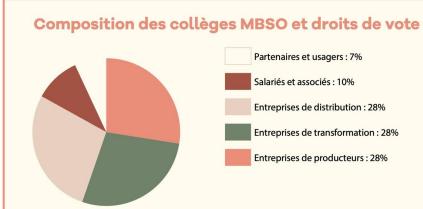
Une **équipe** professionelle et un outil de distribution au coeur d'un territoire, au service de la production et de la restauration.





Un modèle copératif vertueux.

□ Fonctionnant sur le principe démocratique : 1 homme = 1 voix Cherchant à accorder l'ensemble des intérêts de ses membres







Les VALEURS que nous défendons, Les OBJECTIFS que nous poursuivons.



100% BIO



Produits adaptés à la restauration



Circuits courts et équitables



Produits de qualité et de saison



Offre locale



Santé des consommateurs



Dynamique territoriale



Notre équipe



Benjamin Labelle



Morgane Roger

Gestion



Aurélia Stoffaës



Marine Dos Santos



Sylvain Croizin



Jean-Michel Sauret

Direction de la coopérative

administrative

Développement de la coopérative Gestion commerciale

Entrepôt & Logistique Livraisons & Entrepôt

Pilotage de la stratégie et du développement.

Définition de l'offre et des circuits de distribution.

Analyse commerciale et financière.

Facturation et administration générale.

Enregistrement et suivi des commandes clients.

Ordonnancement fournisseurs.

Suivi et développement clients / fournisseurs.

Gestion des dossiers d'appels d'offres (public/privé).

Pilotage projets / évènements. Enregistrement et suivi des commandes clients.

Ordonnancement des commandes fournisseurs.

Suivi des procédures qualité / SAV.

Réception et préparation des commandes.

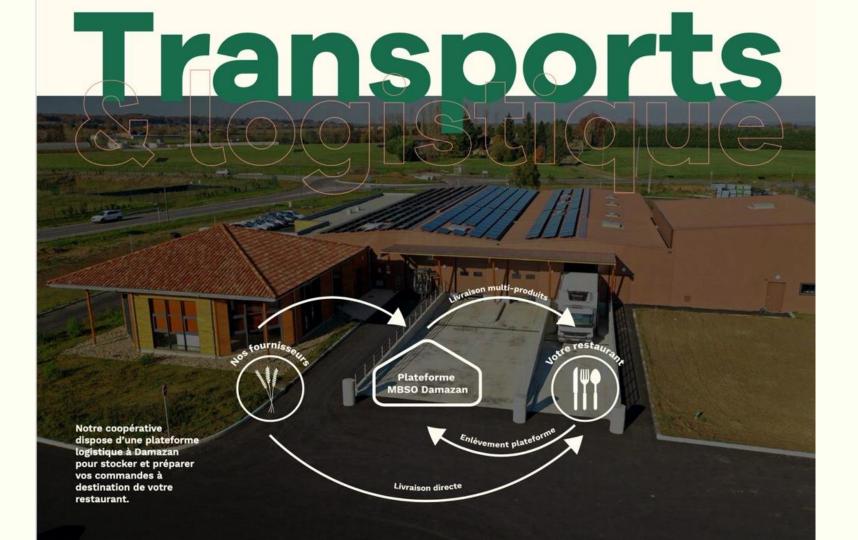
Organisation logistique et livraisons.

Gestion des stocks et de l'entrepôt .

Livraisons clients et retours consignes.

Réception et préparation des commandes.

Gestion des emballages et déchets.



Logistique et environnement.

☐ CONFORT DES SALARIÉS

- → Espaces de travail aérés et lumineux
- → Zones de convivialité

□ ZONES DE STOCKAGES ADAPTÉES

- → Frais, ultra-frais, sec
- → Températures et humidité maîtrisés

☐ FACILITATION DES FLUX

- → Quais d'enlèvements et de livraison de différents niveaux
- → organisation en marche en avant



Logistique et environnement.

□ PERFORMANCES ENVIRONNEMENTALES

- → Panneaux photovoltaïques, chauffage et climatisation par récuperation des groupes frigorifiques...
- →Optimisation du transport et concentration des livraisons
- → Palettisation : regroupement des commandes et utilisation de palettes consignées
- →Transports en caisses consignées
- →Diminution des emballages et des papiers



Quelques dates clés.





2011

Naissance de MBSO sous forme associative



2012

Transformation de l'association en coopérative d'intérêt collectif



2016

Création d'une offre dédiée à la petite enfance



2017

Création d'un collège « distributeurs » associant : Biocoop Restauration



2019

Atteinte du 1er million d'euros de chiffre d'affaires



2020

Investissement dans un 1er véhicule frigorifique

Nos adhérents & fournisseurs

10 structures adhérentes

+ de 300 producteurs et éleveurs BIO

Nous sélectionnons avec soins des fournisseurs engagés dans :

- □ Le développement durable
- □ Le commerce equitable
- □ Le développement local



La qualité au goût de proximité!

+ de 1500 références

adaptées à la restauration collective et commerciale

100% BIO

dans le respect de la saisonnalité

Origine Sud-Ouest

Lot-et-Garonne, Dordogne, Tarn-et-Garonne, Gers, Gironde, Pyrénées-Atlantiques, et départements limitrophes

Un large choix de produits!









Produits laitiers



Viandes & volailles



Produits d'épicerie



Non alimentaire

Un reseau d'acteurs engagés.

Manger Bio Sud Ouest s'appuie sur un réseau de partenaires et d'experts pour accompagner à l'intégration de produits bio dans vos restaurants.

Notre ambition est de construire un modèle de distribution vertueux, durable, réunissant l'ensemble des parties prenantes, de la fourche à la fourchette. Nous travaillons continuellement avec un réseau d'experts, pour :

- · Proposer une offre diversifiée et de grande qualité
- Sécuriser les approvisionnements
- · Conseiller au mieux nos clients
- · Rester au plus près des producteurs et filières du territoire















Manger Bio Sud Ouest c'est aussi :

Des rencontres et visites partout sur le territoire.

L'experimentation de solutions innovantes et performantes : livraison par bateau, par vélo.

Un esprit convivial















70 %

De la valeur de nos ventes d'origine Sud-Ouest

200 000

Nos produits se retrouvent dans plus de 200 000 assiettes au quotidien

2 600 K€

Près de 2600 k€ de chiffre d'affaires

4 000

4 000 livraisons réalisées, dont 90% sur la Gironde

Quelques chiffre





(2019)





1,3 MILLIONS

Près de 1,3 millions de fraises bio locales distribuées dans les écoles

250

250 clients réguliers, dont 80% issus du secteur de l'éducation

20 - 30000

De 20 à 20 000 convives par jour, de la micro-crèche aux cuisines centrales

+ de 1 500

+ de l 500 produits référencés, dont 500 d'origine sud-ouest



2 600 K€

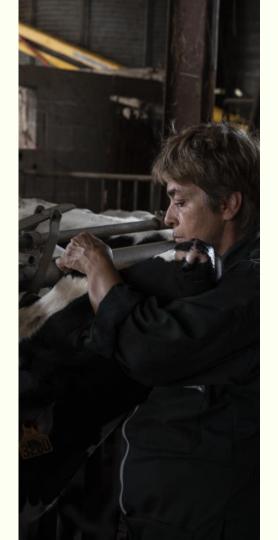
2600 k€ de chiffre d'affaires en 2021 d'affaires



2 215 K€

De valeur d'achats dont plus de 60% de retombées directes pour le territoire après de nos producteurs associés

Entreprise au service des territoires



manger bio sud ouest





MANGER BIO SUD OUEST

Capital 30 200€ R.C. AGEN Siret 539 304 253 000 13

1334 avenue de la Confluence 47160 DAMAZAN

infos@mangerbiosudouest.fr www.mangerbiosudouest.fr

09 70 92 22 58 09 57 77 14 48 fax.

Numéro 24/24 : 06 95 01 85 37







Question sondage

Pensez-vous que le filières bio doivent se développer sur vos territoires ?

□ Oui

□ Non



Produits bio en restauration collective : des plateformes au service des territoires – l'exemple du Réseau Manger Bio







Eva Dherbet

Responsable achats,
approvisionnements,
qualité au sein de LA BIO
D'ICI
eva.dherbet@labiodici.fr



LA BIO D'ICI:

plateforme coopérative de producteurs bio locaux

pour la restauration collective et commerciale







Présentation

- Plateforme basée à Chambéry (73)
- 3 départements desservis : Savoie, Haute-Savoie et Ain
- Constat initial: difficile pour les producteurs de travailler en direct avec la restauration collective
- → Création d'un outil collectif en 2011 : LA BIO D'ICI
- Objectifs:
 - Démocratiser l'accès aux produits bio/locaux
 - Un outil <u>PAR</u> et <u>POUR</u> les producteurs, en leur assurant des débouchés réguliers, pérennes, rémunérateurs
 - o Développer la production bio/locale en privilégiant les circuits courts

<u>Gouvernance</u>

- Transformation association → SCIC en 2012 pour pouvoir intégrer le parties prenantes du projet
- 33 associés
 - 13 producteurs/transformateurs
 - 1 collectivité (peut-être 2 en 2022 ?)
 - 5 salariés
 - Soutiens (personnes morales ou physiques)





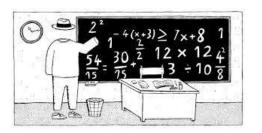


Fonctionnement

- PME de 5 salariés
- Plateforme logistique de 300 m²
- Transport = métier à part = implantation chez un transporteur dès le départ
- Logistique réceptions/préparation de commande = LA BIO D'ICI à 80%
- = très peu de litiges clients, litiges fournisseurs tamponnés sur la plateforme
- 2 véhicules frigorifiés en propre pour de l'appoint ramasses/livraisons



- Rendre le bio/local accessible financièrement + juste rémunération des producteurs = équation serrée !
- = mise en place de conditions de vente (minimum de commande, franco, frais de port)
- → Pour optimiser au maximum nos charges de transport et restituer le maximum de valeur aux producteurs





Approvisionnements

COMBIEN?

- 45% en local (en valeur et volume)
- 60% en région
- En local:
 - 26 producteurs/transformateurs
 - 300 tonnes de marchandises
 - 750 000 € de retombées économiques pour notre territoire (1 million d'€ en région)

QUOI?

- <u>Filières locales</u>: pâtes, fruits et légumes, laitages, fromages, viandes, miel, farines, confitures, compotes, jus ...
- Complément de gamme : Biocoop Restauration, grossiste FL, échanges interplateformes Réseau Manger Bio

COMMENT?

- Pas encore de contractualisation avec les producteurs mais projet à l'étude
- Travail sur la qualité, pérennité de la relation → SCIC garante de la raison d'être et de la finalité du projet
- Charte de partenariat annexée aux statuts
- Plaidoyer des collectivités : besoin d'engagement (durée, régularité, volumes) → concrétisation de la volonté politique dans les marchés publics
- Relation étroite avec le GAB et la Chambre d'Agriculture





<u>Débouchés</u>

COMBIEN?

- Restauration collective = 84% de notre CA
- 1. Scolaire = 75%
- 2. Restauration commerciale = 12%
- 3. Restauration d'entreprise = 7%
- 4. Magasins bio = 3%
- → 200 sites, 100 000 convives

COMMENT?

- Secteur scolaire = forte saisonnalité
- → Importance de la diversification des débouchés (surtout en temps COVID ...)
- 75% de l'activité se fait « sous contrat » (marchés publics, SRC)
- Engagements de 1 à 4 ans
- = répond à la demande d'engagement des producteurs, leur donne de la visibilité sur leurs débouchés
- Objectif : fidélisation des clients + assurer la meilleure qualité de service possible





Les « + » des plateformes

POUR LES CLIENTS:

- Gain de temps: 1 contact, 1 commande, 1 facture pour tous les approvisionnements bio
- Sentiment de participer à l'économie locale et à la relocalisation des filières agricoles
- Maîtrise de la sécurité sanitaire (suivi de la traçabilité)
- Respect de la saisonnalité des fruits et légumes

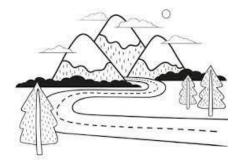
POUR LES PRODUCTEURS:

- Simplicité commerciale et logistique : 1 point de livraison
- Statut SCIC permet d'être moteur dans ses circuits de distribution
- Relations commerciales pérennes et sécurisantes
- Montée en compétence sur le plan sanitaire, utile pour développer d'autres débouchés
- Sentiment de contribuer à la qualité alimentaire en milieu scolaire



Difficultés rencontrées :

- Savoie = fromages = lacunes sur quelques filières (fruits, viandes ...)
- Territoire de montagne induit quelques contraintes :
 - Productions + coûteuse et + aléatoires
 - Saisonnalité du plan de transport
 - Contraintes météo difficultés d'accès lors des périodes neigeuses
 - Villages peu desservis = limite au développement des emballages consignés
- Nécessité de désaisonnaliser davantage, de diversifier nos débouchés



Accompagnements proposés :

- En lien avec notre GAB, relai de formations agricoles ou culinaire pour nos fournisseurs et nos clients
- Aide à la rédaction de menus bio/locaux
- Organisation de rencontres producteurs/acheteurs pour replacer les producteurs au centre de la démarche





Questions / Échanges



Produits bio en restauration collective : des plateformes au service des territoires – l'exemple du Réseau Manger Bio





Olivier Devesa

Responsable du Pôle Restauration pour la commune de Saint Loubès Formateur restauration collective et gaspillage alimentaire.

olivier.devesa@free.fr

Dynamique? Depuis 8 ans

Volonté

Amélioration de la qualité de service

Revalorisation des métiers de la restauration collective

Prise de conscience sociétale et environnementale

3



2014 Aucun produit bio 2017

Priorité aux produits frais

2021 en cours

8 lots exclusivement dédiés et 1 lot mixte

Labellisation

2020 : Obtention " Établissement bio engagé "

2022 : Obtention en cours "Territoire bio engagé"



Charte d'appartenance au label

Présentation: Clivier DEMESA
Formateur «Lutte contre le gaspillage alimentaire »
et «Hygière alimentaire »
Responsable Pôle Restauration communal

Objectifs ?

Politique Municipale

Privilégier l'achat environnemental

Tendre vers le bio

Optimiser le service rendu à la population

Label

Poursuivre la démarche de labellisation

Mettre en valeur les producteurs bio présents sur le territoire et leurs productions

Service

Valoriser le travail de l'équipe de restauration

Valoriser la démarche et l'engagement dans le bio

Respecter le cadre budgétaire



Cadre législatif

50% produits de qualité dont 20% de bio

Répondre aux obligations légales

1er janvier 2022



Réflexions?

Équipe Municipale

Politique d'achat majoritairement bio au delà des obligations ÉGALIM

Pôle Restauration

Contraintes budgétaires

Coût bio Coût mise en place



Marché en tension

Approvisionnement Proximité et transports Impact environnemental



Sensibilisation

Règles de marché public Impact budgétaire du bio Impact environnemental Définition des politiques d'achats alimentaires

Bio : local et peu transformé

Local: produits bruts

Obligations légales

Loi ÉGALIM Ordonnance n° 2019-1069, dite loi GAROT



Production & service

Accompagnement du changement Renforcement des acquis professionnels



Sensibilisation

Impact travail des agents Méthode de lutte contre le gaspillage alimentaire Réduction des déchets

Opérations de communication en direction des usagers



Rédaction d'un nouveau marché public alloti

Acteurs 🔈



Accompagnement

Appel d'offres : aide rédactionnelle et juridique

manger bio

Accompagnement sourcing de l'offre spécifique



Accompagnement sourcing de l'offre globale

Pôle Restauration

Rédaction Critères analyse et orientation

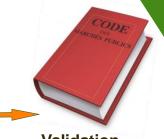


Mis en œuvre 1^{er} SEPT. 2021



Mise en œuvre

Référencement produits/fournisseurs Evolution de la commande publique Nouveaux process en production Accompagnement temps de repas



Validation

Administrative et financière



Conseil Municipal

Options ?

Groupement d'achat

- ✓ Plateformes multi-filières
- Prise en charge administrative totale contre redevance
- √ Politique de prix et service
- Diversité des produits
- Approvisionnements mondiaux





- Maîtrise des critères
- Allotissement adapté
- ✓ Proximité
- Agriculture biologique
- Accessible petits producteurs







Choix



Accessible aux seuls gros opérateurs

Offre agriculture biologique limitée

Perte maîtrise choix et qualité





Réseau

- Adéquation avec les politiques d'achats alimentaires communales
- Notion de territoire et de proximité
- Interaction humaine
- Contact direct avec le producteur

Assistance

- Mutualisation de compétences multiples
- Accompagnement au sourcing de l'offre locale
- Assistance administrative et juridique
- Allotissement cohérent à l'offre locale
- Evolution de la méthode avec suppression des « mini/maxi »

Pratiques

- Corrélation avec les objectifs et obligations ÉGALIM
- Ouverture aux petits producteurs
- Choix des filières à privilégier
- Qualité/flexibilité
- Saisonnalité





Collaboration ?



- Service dédié à la restauration collective
- Connaissance des problématiques
- Maîtrise des obligations légales
- Catalogue fournisseurs évolutif
- Produits adaptés à la restauration collective

SERVICE



- Adaptation des méthodes de travail
- Prise en compte des contraintes techniques et de production
- Évolution des process d'élaboration des menus
- Anticipation des commandes
- Optimisation des livraisons
- Évolution des process de production

Avantages ?

Pratiques

- Mode réseau : interaction et proximité
- Contact direct avec les producteurs
- Animations et visites de sites envisageables
- Produits de terroirs et saisonnalité
- Offre diversifiée et de qualité
- Sécurisation des approvisionnements

Éthiques

Développement durable et

- √local Commerce équitable et
- √circuits courts
- √environnemental
- Réflexions sur les modes de transport innovants Adaptation possible des conditionnements

Sociaux

- Accessibilité de tous aux marchés publics
- Juste rémunération des producteurs
- Éducation au goût et à la diversité
- Objectif de santé publique
- Valorisation des métiers de la restauration collective

Finalité ?

EGALIM

50% produits de qualité dont 20% de bio

Respect des obligations légales

1^{er} S E P T. 2021 Mise place nouveau marché public

37,36 % de bio

De SEPT. à DEC. 2021 4 mois nouveau marché public

47,93% de bio

31 AOÛT 2025 fin du marché

- Objectifs de 80 % de produits de qualité
- $^{\prime}$ Marge de progression du bio envisagée de 15~%

Augmentation du prix de revient moyen :

- Tension du marché alimentaire
- Augmentation prix fruits et légumes
- Prise en main des nouveaux produits (Adaptation des fiches techniques)
- Temps de manutention du bio artisanal
- Protocole sanitaire et difficulté d'accompagnement des enfants

Budget ?

Trouver des leviers d'action

«Réduire nos déchets pour économiser »

- Optimisation système d'inscription par catégorie d'usagers : Crèche, élèves Maternelles et Primaires, CLSH, portage à domicile
- Établissement des menus et ajustement des portions
- Adaptation des process en cuisine et anticipation
- Méthode de Lutte Contre le Gaspillage Alimentaire
 Ordonnance n° 2019-1069, dite loi GAROT
- Renforcement des acquis professionnels
- Animation des temps de repas

Plan de communication et supports innovants pour l'adhésion du plus grand nombre



Questions / Échanges



Produits bio en restauration collective : des plateformes au service des territoires – l'exemple du Réseau Manger Bio



CONCLUSION

- Présence d'acteurs dans vos territoires
- Impacts forts, notamment :
 - Approvisionnements pérennes
 - Débouchés et rémunération pour les agriculteurs
 - Développement de l'agriculture biologique et de filières complètes
 - Logistique simplifiée
- Une augmentation de la part de bio dans vos menus est possible! Cela peut nécessiter de revoir certains aspects de fonctionnement. L'accompagnement existe!
- >> Vous êtes des acteurs de la structuration des filières biologiques de votre territoire !!



Merci de votre participation



