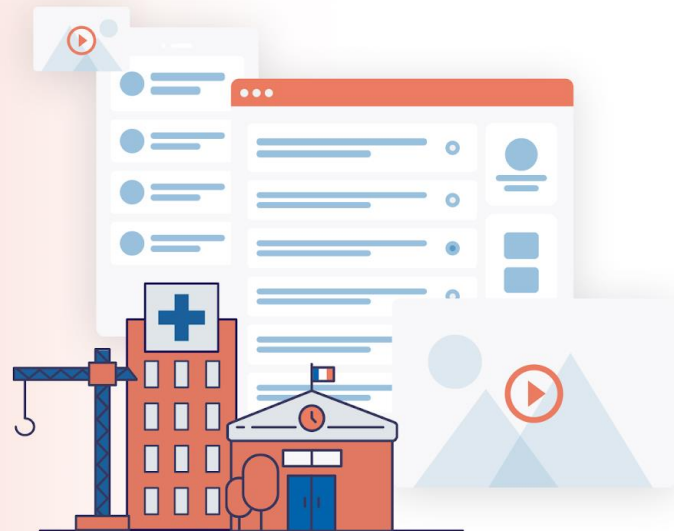




Les web-conférences
WEKA avec :



MODE D'EMPLOI ET CLÉS DE RÉUSSITE POUR INTRODUIRE PLUS DE BIO LOCAL EN RESTAURATION COLLECTIVE



LES INTERVENANTS



PIERRE YVES ROMMELAERE

Cuisinier au collège Joseph Anglade de Lézignan-Corbières (11), et Co-auteur du livre "Une autre cantine est possible" et ambassadeur de la région Occitanie pour la campagne #CuisinonsPlusBio.



JEAN PHILIPPE MOULINIER

Chef de la cantine du lycée horticole du Petit Chadignac à Saintes, et ambassadeur de la Région Nouvelle Aquitaine pour la Campagne #CuisinonsPlusBio.



DIDIER THEVENET

Directeur de la cuisine centrale de Lons-le-Saunier depuis 1999 et ambassadeur de la Région Bourgogne-Franche-Comté pour la campagne #CuisinonsPlusBio.



ÉRIC THOREL

Adjoint gestionnaire et Agent Comptable du Lycée Voltaire à Wingles (62).



MARIE BOUCHEZ

Directrice du pôle Territoires & Transition Alimentaire au sein de l'association A PRO BIO (Hauts-de-France).



ÉLISABETH ROYER

Chargée de mission Restauration collective Interbio Nouvelle Aquitaine.



VALENTINE LE FELLIC-VIGNOT

Chargée de mission Restauration collective Bio Bourgogne France Comté.



MAGALI RUELLO

Chargée de mission régionale filière RHD - Interbio Occitanie.



JULIEN PICQ

Chargé de mission Restauration hors domicile Agence BIO.

Vidéo sur la cuisine centrale de Lons Le Saunier

Intervention Didier Thevenet



Repères sur la cuisine centrale

70 personnes ou 65 ETP

5000 repas jour, à destination essentiellement d'écoles primaires, hôpital, maisons de retraite.

1 435 000 repas /an ; un CA HT de 8 000 000 €

Maîtrise des coûts de revient :

- **4,80 € HT** en moyenne le repas préparé dont **2,35 €** de produit alimentaire.
- Travail de réflexion et de réduction du gaspillage alimentaire
- Equipements adaptés (fours basse température, ..)

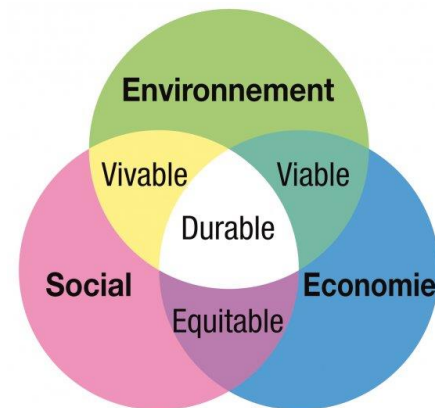
Repas scolaire : vendu à **4,04 € HT**

Le point de départ, la qualité de l'eau potable, la question posée dès 2000 :

Comment protéger la qualité de l'eau potable sur un Territoire,
tout en permettant son expression économique ?

→ Pour de l'eau potable..., (**environnement**)

- les élus de Lons-le-Saunier, gestionnaire du captage, ont encouragé des agriculteurs de la zone du captage, à se lancer dans l'**Agriculture Biologique (environnement)**,
- en les mettant en lien avec une filière déjà existante le GIE des Farines Bio-Comtoises (**économique**),
- en **créant un débouché** vers la restauration de la Cuisine Centrale :
 - Durable (débouchés stables)
 - Viable (partir du prix de revient du produit)
 - Équitable (créer du lien entre les acteurs de la filière)
 - Vivable (surcoût au départ lissé sur le temps)



→ **Comment ?** signature d'une convention entre 4 partenaires pour la mise en place de la filière pain (agriculteur, meunier, boulanger, élus ville). Surcoût année 1 : 17600 € année 8 : 0 € (la connaissance des acteurs permet de limiter l'inflation des coûts en assurant des **revenus à tous** les partenaires)

Le 1er circuit court bio local à Lons-le-Saunier est ainsi né en 2001

- avec la filière : agri bio local blé - organisme stockeur (GIE) – meunier – boulanger – pain
- dans un esprit « positif »
- en 2021, env 250 000 pain bio servi
- production du prestataire pour les collèges et lycée Lédonien

Ensuite la démarche s'est étendue aux autres produits entrant en cuisine : laitages 2003, viande 2005, légumes 2008, ...

Question : Comment s'approvisionner yaourt bio locaux(2003) ?

Actions

- Consultation de l'ensemble des producteurs locaux pour connaître l'offre
- Travail avec l'ENIL de Poligny pour la production de yaourt
- Passage en production bio en 2005

Résultats 2022 :

- **100% des yaourts sont bio;**
- Production pour les partenaires du groupement d'achat (2017)
- Plus de 140 000 yaourts servis en restauration

Question : Comment s'approvisionner en viande bovine locale (2005) ?

Actions

- Consultation de l'ensemble des producteurs locaux pour connaître l'offre
- Contractualisation avec des éleveurs laitier bio. : achat de leurs réformes laitières (vache montbéliarde aptitude en lait et en viande), sur pied, **(astuce et effort pour contractualiser à bon prix)**
- Filière établie en partenariat avec l'abattoir de Lons-le-Saunier et la Société Royer de découpe, qui ont l'agrément bio.

Résultats 2022 :

- **100% de la viande bovine est bio.**
- 47 éleveurs bio. en réseau (pas de structure juridique)
- une charte de qualité exigeante
- env. 44 tonnes de bœuf consommé en 2022, **env. 160 vaches par an**

Ensuite la démarche s'est étendue aux autres produits entrant en cuisine : laitages 2003, viande 2005, légumes 2008, ...

Question : Comment s'approvisionner en légumes frais locaux bio (2008)

Actions

- En 2008, la ville soutient l'installation d'un maraîcher bio. local en passant un contrat avec lui avant même le début de sa production
- 2009, 6 maraîchers bio. livrent régulièrement la cuisine centrale (en plus de leur AMAP et d'autres collectivités), pour **30 T** de légumes bio livrés à la cuisine centrale.
- 2010 démarrage du projet légumerie.
- 2015 mise en fonction de la légumerie.

Résultats 2022 :

- **Un groupement de producteurs**
- **219 T** de légumes bio locaux

Question : Comment s'approvisionner en légumineuses locales bio (2018)

Actions

- En 2017, la cuisine cherche des productions nouvelles de légumineuses
- 2018, 1 exploitation agricole test la production de lentilles bio.
- 2018 démarrage avec 500 kg.

Résultats 2022 :

- **Augmentation de la surface du producteurs**
- **19 T** de lentilles bio locales et légumineuses

Conclusion : un ancrage territorial de l'alimentation, pourquoi faire ?

- **Quel est l'objectif ?**
 - Juste rémunération des agriculteurs, changements de pratiques,
 - Construire une démarche gagnant-gagnant pour tous ?
 - Répondre aux Obligations de la loi Egalim ...
- **Quels Produits bruts locaux : bio local ou local ?**
 - Qui décide le produit à consommer : le consommateur en transparence ou le marché public ?
 - Les productions sont elles orientées en groupement de producteurs ou en concurrence des agriculteurs entre eux ?
 - Quelles démarches, règles de qualité, ... ?
- **Quelles retombées pour le local ?** Comment est intégrée la qualité de l'eau bue, les problèmes agricoles, le souhait du consommateur qui mange, boit et paye, la densité rurale et le bien vivre en campagne, ... ?

Il y a forcément des difficultés qui apparaissent, d'autres qui se résolvent, d'autres qui persistent.

Pour ne pas sous-estimer le facteur humain, et progresser à plusieurs tout en éteignant des feux, quelques réflexions :

- **Donner du sens = éthique, poser des règles**
- **Mettre de la transparence** (exemple = bio ou local, **n'est pas un conflit** si l'on accepte de ne pas les comparer : reconnaître que l'un est rare parce que plus contraignant et donc plus cher et que l'autre qui n'a pas les mêmes contraintes de production, ne peut prétendre à la même qualité en titre final, ni au même prix payé et aidé)
- **Réunir les différents acteurs**, même opposés (principe du Grenelle)

Questions / Réponses

Intervention Jean Philippe Moulinier



**Formation lycéens
Apprentis et adultes**



**Exploitation horticole et
maraichère BIO avec magasin
ouvert au public**



**MARCHÉ AUX FLEURS
VENTE DE PLANTS MARAÎCHERS**



Agrocampus
de Saintonge
Les serres de Chadignac

**7, 8 et 9 mai
FOLIFLORES
2021**

LYCÉE PROFESSIONNEL HORTICOLE
LE PETIT CHADIGNAC

Renseignements et contacts :

Tél. : 05 46 74 80 93

Mail : expl.chadignac@educagri.fr





**Labellisé
ÉTABLISSEMENT BIO ENGAGÉ**



**Labellisé
COMMERCE ÉQUITABLE FRANCE**



**Labellisé
ASSIETTES VERTES**

Questions / Réponses

Vidéo d'IBB Occitanie

Intervention Pierre Yves Rommelaere (sous réserve dispo)

Questions / Réponses

Intervention Eric Thorel

Groupement d'achats bio en Hauts-de-France

Le groupement d'achats 100% bio

- Historique assez fort d'achats via des groupements d'achats pour les lycées en Hauts-de-France (surtout ex Nord-Pas de Calais)
- Pour inclure les produits biologiques, 2 options :
 - inclure le bio dans les groupements existants par filières
 - créer un groupement 100% bio ← option conseillée par les partenaires techniques spécialistes des filières biologiques : A PRO BIO et Bio en HdF
- → Création du 1er groupement d'achats bio en HdF au 1er septembre 2018.

Le groupement d'achats bio en quelques mots

- Porté par le lycée Voltaire à Wingles (62)
- Échelle : Hauts-de-France
- Adhérents : tous établissements, pas de restriction
- Multiproduits : F&L bruts / F&L 4^{ème} gamme / viandes / produits laitiers / pain / épicerie
- Durée du marché : 2 ans renouvelable 1 an (démarrage le 1^{er} septembre 2023)
- Valeur du marché : environ 2,2 millions d'euros
- Nombre d'adhérents : 159 adhérents (81 lycées / 78 collèges)

L'intention du groupement d'achats bio : avoir des produits biologiques les plus régionaux possible pour soutenir les filières bio régionales

La méthode, les leviers utilisés

Les résultats

un **groupe de travail** mis en place en amont de la publication

6 mois de travail avant publication entre le lycée coordonnateur, Région, Départements 59 et 62, A PRO BIO, Bio en HdF

un **sourcing détaillé** pour mieux connaître l'offre biologique régionale

15 rendez-vous effectués

des **lots géographiques** par bassin académique

Ex : 7 lots pour le pain
→ Permet aux plus petits fournisseurs d'accéder au marché

des **lots par type de produit**

7 types de produits différents
Ex : produits laitiers : qualité standard/qualité supérieure
→ Permet aux fournisseurs mono filières d'accéder au marché

des **critères de sélection des offres** bien travaillés en amont et variables selon les lots

Prix : 30 à 50%
Qualité (gustative, visuelle, pratique, fiches techniques) : 25 à 40%
Performance en matière de développement durable (*performance en matière d'approvisionnement direct, traçabilité, sensibilisation des convives, rémunération équitable du producteur, démarche d'accompagnement du producteur en conversion vers le bio*) : 10 à 45%

Notification des lots (1 à 8)

LOTS	FOURNISSEURS RETENUS
Lot 1 Viandes et saucisseries fraîches de boeuf et porc bio pour les adhérents situés sur l'ensemble de la Région Hauts de France	Agriviandes
Lot 2 Produits laitiers frais bio de qualité standard bio pour les adhérents situés sur l'ensemble de la Région Hauts de France	Prolaidis
Lot 3 Produits laitiers frais bio de qualité supérieure pour les adhérents situés dans les Départements 59 et 62	Norabio
Lot 4 Produits laitiers frais bio de qualité supérieure pour les adhérents situés dans les Départements 02,60 et 80	Norabio
Lot 5 Produits d'épicerie bio pour les adhérents situés dans les Départements 59 et 62	Pomona Episaveurs
Lot 6 Produits d'épicerie bio pour les adhérents situés dans les Départements 02, 60 et 80	Pomona Episaveurs
Lot 7 Légumes frais de saison 4^{ème} gamme bio // marché réservé pour les adhérents situés dans les Départements 59, 62 et 80	Ateliers du Ternois
Lot 8 Fruits et Légumes frais de saison 1^{ère} gamme bio pour les adhérents situés dans les Départements 59 et 62	Norabio

Notification des lots (9 à 15)

LOTS	FOURNISSEURS RETENUS
Lot 9 Boulangerie et viennoiseries bio pour les adhérents situés sur les bassins pédagogiques 1,2,3,4	ETS Moulin
Lot 10 Boulangerie et viennoiseries bio pour les adhérents situés sur le bassin pédagogique 5	Infructueux
Lot 11 Boulangerie et viennoiseries bio pour les adhérents situés sur le bassin pédagogique 6	Boulangerie Les 3 cœurs
Lot 12 Boulangerie et viennoiseries bio pour les adhérents situés sur le bassin pédagogique 7 et 9	Infructueux
Lot 13 Boulangerie et viennoiseries bio pour les adhérents situés sur le bassin pédagogique 11 et 12	Boulangerie Les 3 cœurs
Lot 14 Boulangerie et viennoiseries bio pour les adhérents situés sur le bassin pédagogique 13	Boulangerie Pâtisserie Régnier
Lot 15 Boulangerie et viennoiseries bio pour les adhérents situés sur le bassin pédagogique 8	Infructueux

Un travail de dentelle pour le découpage des lots boulangerie permettant l'accès à des boulangeries artisanales 100% bio d'accéder au marché

Suivi de l'exécution du marché

- Marché très récent dans son lancement mais historique des précédents
- Suivi régulier programmé par le coordonnateur et ses partenaires:
 - Enquête auprès des adhérents du marché
 - Enquête auprès des fournisseurs
- « Plan de progrès » ajouté pour travailler sur les synergies autour des moyens de livraisons et la réduction des externalités négatives environnementales.

Intervention Marie Bouchez

Accompagnement vers plus de bio en restauration collective



LES MISSIONS D' A PRO BIO

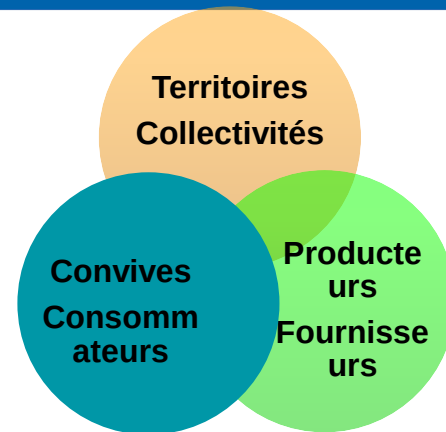
- Réseau des acteurs bio en Hauts-de-France (Interbio)
- Promotion et développement de la filière bio dans la région Hauts-de-France



Marie BOUCHEZ

Directrice du pôle
Territoires & Transition alimentaire
marie.bouchez@aprobio.fr

03 20 31 57 97



**Structurer et relocaliser les filières
biologiques régionales**

**Développer la consommation bio dans
les territoires**

**Promouvoir le bio local et
communiquer auprès de tous les
publics**

LE RÉSEAU DES INTERBIOS EN FRANCE

L'échelle nationale :

- Echanges de pratiques « groupe RC »
- Bras armés de l'Agence Bio pour les remontées du terrain, la participation aux commissions RC, le relais des outils en région ...

L'échelle régionale :

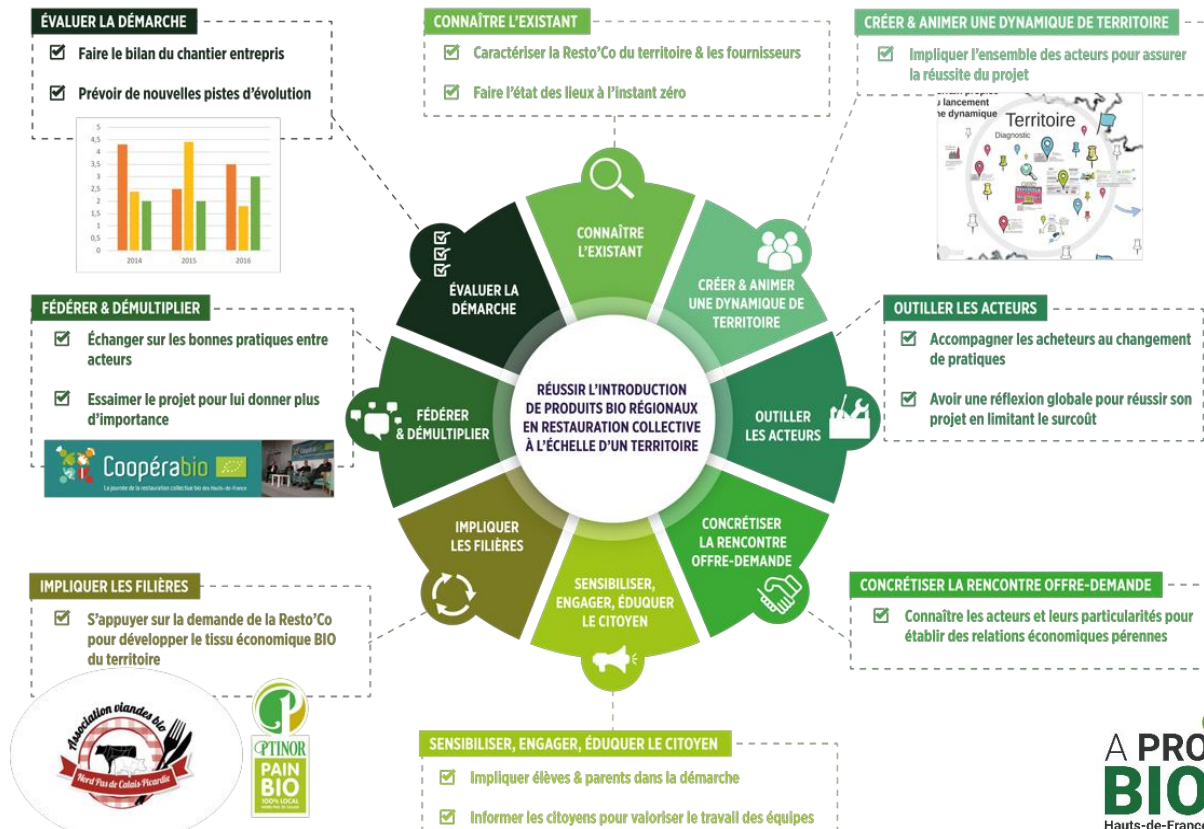
- Adaptation au contexte régional
- Actions de portée régionale
(Communauté RC Bio, groupement d'achats bio...)



NOTRE MÉTHODE D'ACCOMPAGNEMENT DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

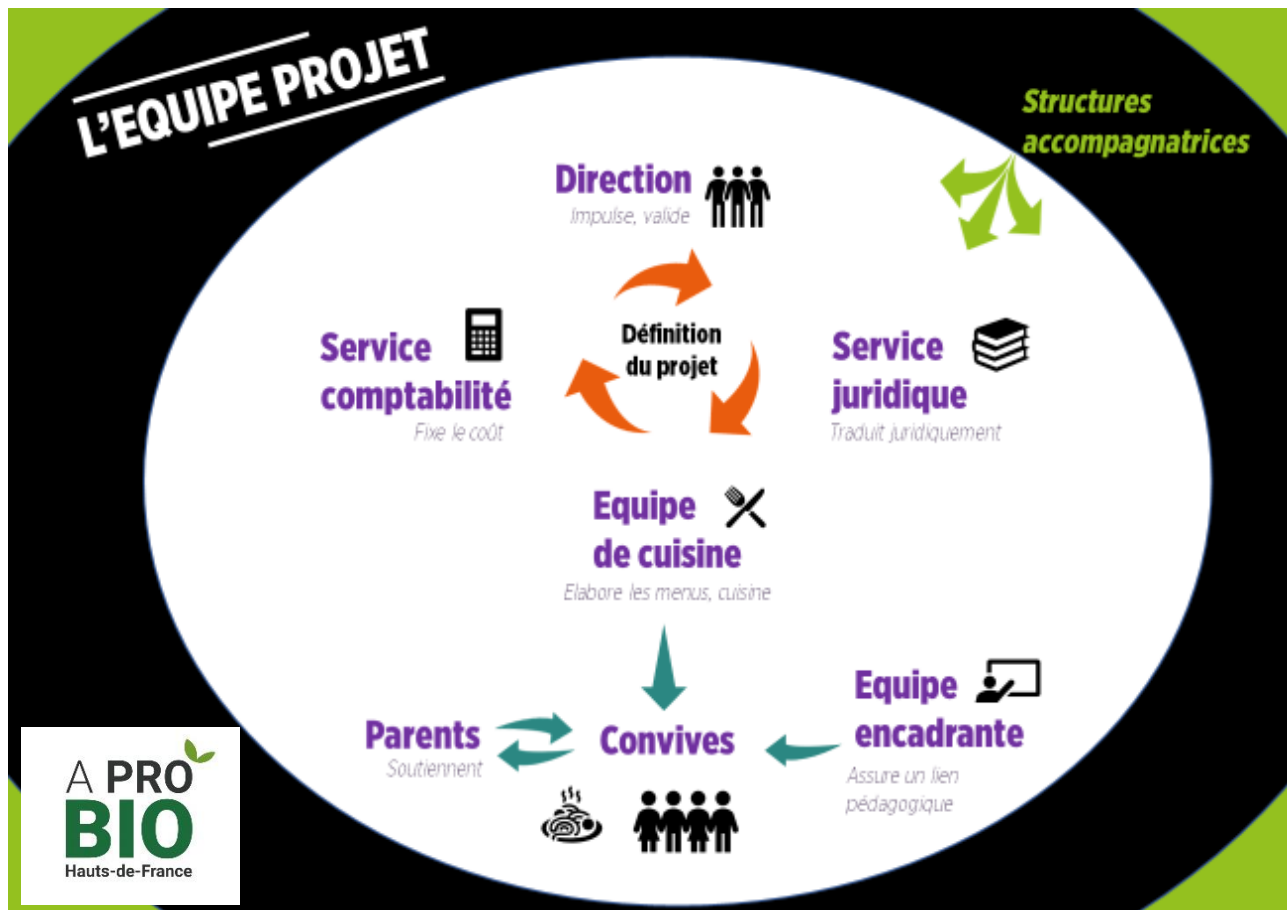
L'échelle territoriale :

- Approche globale
- Série d'actions à mettre en œuvre
- Lien entre production et consommation
- Avancement pas à pas



L'échelle de l'établissement

- un cœur de projet partagé par différents acteurs
- Outillage chronologique et/ou simultané
- Ne pas sous-estimer l'importance de chacun des acteurs



POUR VALORISER TOUTES CES RÉUSSITES :



- Le site ressource : <https://www.territoirebioengage.fr/>

- Objectifs :**

Valoriser, récompenser l'engagement politique

Mettre en valeur les producteurs bio

Récompenser les équipes de restauration, espaces verts

Mettre en cohérence les différentes politiques au sein d'une collectivité (foncier / RC)

- Critères d'éligibilité :**

Dépasser 22% de bio en RC (25% en 2025)

Dépasser x% de SAU bio



INTÉRÊT POUR LES STRUCTURES

- **Être accompagné** dans le développement de leurs projets en lien avec l'agriculture biologique
- **Entrer dans le club des lauréats** du label Territoire & Etablissements BIO Engagé.
- **Valoriser les réussites** auprès de la population, des convives...

Concrètement :

- une cérémonie de remise
- des outils de communication
- des newsletter d'informations
- des réunions en région



➔ Pour en savoir plus ou demander le label : <https://www.territoirebioengage.fr/>

Vidéo sur loison sous Lens

Questions / Réponses

Merci de votre participation

