

En partenariat avec



Les clés de réussites de l'introduction des produits Bio dans les restaurants administratifs et hospitaliers

Illustration par des exemples concrets

Contexte : un objectif de 20% de produits Bio en restauration collective d'Etat

Le programme national "Ambition Bio 2017", initié fin 2012 par Stéphane Le Foll, Ministre de l'agriculture, a pour objectif de "donner un élan supplémentaire au développement de l'Agriculture Biologique en France".

Parmi les objectifs inscrits dans ce programme figure le développement de la consommation Bio en restauration hors domicile, en se donnant en particulier les moyens d'atteindre l'objectif de 20% de produits Bio dans la restauration collective d'Etat.

Le programme d'introduction et de développement des produits Bio au sein des services de restauration de la fonction publique et hospitalière a démarré en 2012. Il est coordonné par Initiative Bio Bretagne (IBB) et réalisé en partenariat avec le réseau GAB-FRAB. Il est soutenu par la Direction Régionale de l'Agriculture et de l'Alimentation (DRAAF) et la Section Régionale Interministérielle d'Action Sociale (SRIAS). Ce programme régional qui est une déclinaison régionale du plan Ambition Bio 2017 a permis d'accompagner, de soutenir et de conseiller près d'une quarantaine d'établissements en Bretagne et ce recueil a pour objectif de mutualiser des expériences intéressantes qui se développent sur notre territoire. Globalement, la part de produits Bio progresse régulièrement dans les RA-RIA-RH bretons.

Sommaire

1. L'introduction des produits Bio et la maîtrise du budget
2. L'implication des acteurs de la restauration collective
3. La connaissance de l'offre et la complémentarité entre les fournisseurs
4. La sensibilisation des convives, déclencheur de l'introduction ou de l'augmentation des produits Bio
5. La formation des cuisiniers aux spécificités des produits Bio
6. Point de vigilance : Le suivi de la prestation en gestion concédée

Boîte à outil et leviers identifiés pour maîtrise son budget

- Travailler autant que possible des produits Bio bruts
- Planifier les achats
- Respecter la saisonnalité
- Diminuer les grammages des portions en fonction de l'évaluation des parts consommées (cf. gaspillage alimentaire)
- Appliquer des techniques de cuisson évolutive (cuisson lente)
- Sensibiliser et former le personnel (cuisine évolutive, recettes alternatives, grammage de service ...)
- Adapter les recettes
- Proposer un nombre de choix limité, qui tient compte de la saisonnalité
- Travailler la présentation visuelle
- Proposer le pain en fin de chaîne

1. L'introduction des produits Bio et la maîtrise du budget

De nombreuses expériences et initiatives montrent et démontrent que l'introduction de produits Bio en restauration collective est possible en maîtrisant son budget, même si le prix reste souvent le premier frein identifié. L'introduction doit être **progressive et régulière** et si possible être **planifiée dans la durée**.

Le **surcoût** ne se calcule pas au regard des factures, mais bien sur le budget annuel. Aussi, le surcoût potentiel lié à l'achat de denrées n'impacte que **30% de ce budget**. Un outil de simulation financière a donc été créé par le réseau GAB / FRAB pour évaluer l'impact financier d'une démarche d'introduction d'ingrédients Bio sur le budget annuel.

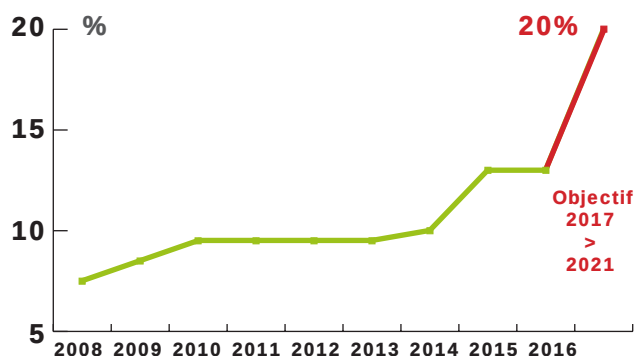
Quelques exemples...

A **budget constant**, le restaurant inter-entreprise de la Poste de Morlaix a dépassé les 10% de produits Bio. "Cette démarche a permis d'améliorer la qualité des repas et de stabiliser la fréquentation du restaurant qui était en baisse" témoigne Gilbert Pérès, gérant du RIE.

Le Restaurant Universitaire d'Agro-campus Rennes impose à la société de restauration qui fabrique les repas l'introduction de 20% de produits Bio à budget constant, sans répercussion de l'éventuel surcoût sur le prix du repas payé par les convives.

Au SILGOM (Syndicat Inter-hospitalier de Logistique du Golfe du Morbihan), une **planification avec les producteurs de légumes Bio** a été mise en place avec des lignes de produits 100% Bio (toutes les carottes sont Bio par exemple). Par ailleurs, les **gains issus de la réduction du gaspillage alimentaire** ont été réinvestis dans l'achat de denrées Bio.

Le surcoût des produits Bio peut aussi être intégré tout ou partie dans le ticket d'entrée du restaurant.



Exemple d'évolution progressive de la part de denrées issues de l'Agriculture Biologique

Source : Restaurant Inter-Administratif Le Beauregard à Rennes

2. L'implication des acteurs de la restauration collective et le rôle du donneur d'ordre

L'objectif Bio de l'établissement doit se retrouver dans la rédaction des marchés publics, notamment dans le règlement de consultation et dans le CCTP des différents lots Bio dans le cas d'une **gestion directe**, ou dans la rédaction du cahier des charges dans le cas d'une **gestion concédée**.

Cas de la gestion concédée

Pour juger les différentes offres, la **pondération** entre les critères de choix peut favoriser ou non le développement de la part de Bio dans les menus. L'extrait du règlement de consultation des RIA de St-Brieuc / Ploufragan montre la voie choisie par le restaurant : "Ce contrat s'inscrit dans une démarche de protection de l'environnement et de développement durable, notamment des produits issus de l'agriculture biologique et favorisant les circuits-courts". Le cahier des charges fixe à 20% la part de produits Bio des deux RIA.

Le renouvellement de la concession du service de restauration peut être l'occasion d'augmenter la part de produits Bio servis au sein du restaurant. L'exemple du restaurant administratif du rectorat de Rennes est significatif. Avec le changement de société de restauration, la part de Bio a plus que doublé en peu de

temps, avoisinant les 10%. La continuité dans l'approvisionnement de certaines denrées Bio peut également être demandée même si la société de restauration change (cf. RIA St Brieuc / Ploufragan).

Afin de comparer les différentes offres, le pouvoir adjudicateur va devoir **définir des critères et les pondérer**. Les RIA St-Brieuc / Ploufragan ont inscrit dans le règlement de consultation la pondération suivante :

- Prix du repas : 40%
- Qualité du repas : 20%
- Développement Durable : 20%
- Fonctionnement et Organisation : 10%

Cas de l'allotissement pour un marché en gestion directe

Dans le respect du code des marchés publics et en fonction de l'offre Bio disponible, le pouvoir adjudicateur peut choisir dans son appel d'offre de **faire des lots spécifiquement Bio pour réserver certaines lignes de produits à des fournisseurs Bio** (ex : produits laitiers aux RIA de Quimper).

IBB et le réseau GAB-FRAB peuvent soutenir et aider les restaurants qui vont renouveler ou relancer un appel d'offre.

3. La connaissance de l'offre et la complémentarité entre les fournisseurs

Pour introduire et développer les produits Bio au sein de son service de restauration, il est nécessaire de **bien connaître l'offre Bio sur le territoire qui soit accessible et adaptée pour la restauration collective** : c'est la condition pour que l'offre et la demande puissent se rencontrer.

La Bretagne est la 1^{ère} région productrice de légumes Bio et d'œufs Bio en France et la 2^{ème} en production laitière. 2 400 producteurs, 800 préparateurs et une centaine de distributeurs grossistes structurent l'offre Bio bretonne, **dont plus de 150 fournisseurs Bio spécialisés dans la restauration collective (volumes et conditionnements adaptés)**. Même s'ils peuvent apparaître comme concurrents, les spécificités des fournisseurs Bio bretons montrent qu'ils sont également **complémentaires**. Un restaurant peut ainsi faire appel à plus d'une douzaine de fournisseurs différents.

Pour faire découvrir les filières et opérateurs Bio, plusieurs portes-ouvertes ont été organisées (lait, viandes, pain, légumes, pommes) afin de **favoriser une meilleure connaissance mutuelle des acteurs (restaurants / fournisseurs) et des contraintes propres de chacun**, et de montrer comment sont structurées les filières Bio bretonnes.

Pensez-y ! Le **respect du principe de saisonnalité** pour les fruits et légumes et les viandes, ainsi que la valorisation des produits Bio bretons en circuit court permettent de **réduire l'empreinte écologique des menus**.

Lors de la réunion inter-restaurant au Rectorat de Rennes, le témoignage de Manger Bio 35 a montré qu'il existe des légumes Bio en hiver. La manière de les cuisiner et de les présenter fera ou non leur succès.



Affichez votre démarche Bio au restaurant !

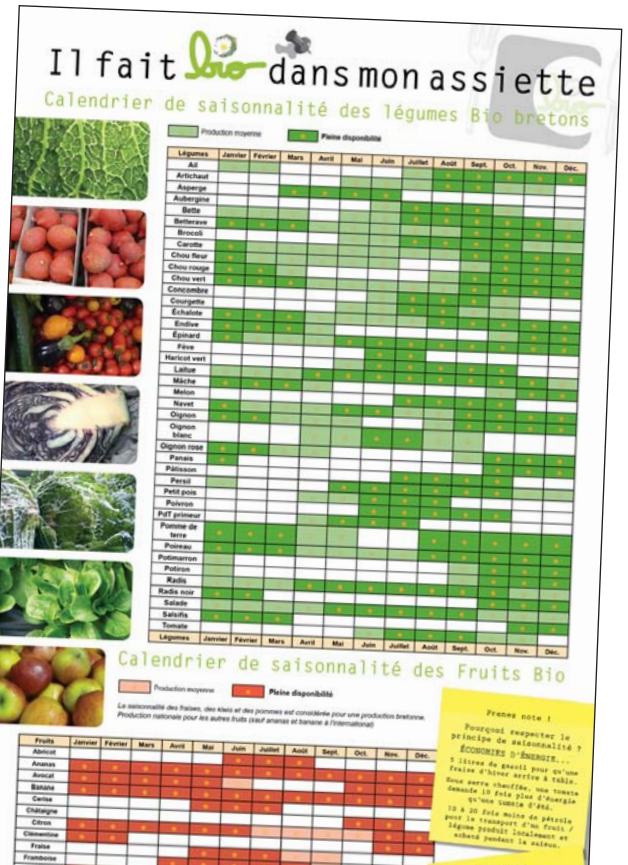
Affiches à télécharger et à imprimer

Familles de produits (x 5) : Consommer BIO pour les générations futures / Les céréales : préférez-les... BIO ! / Croquez des fruits... BIO ! / Produits laitiers : on les aime... BIO ! / Tranchez pour de la viande... BIO !

Bio & Climat (exposition en 4 panneaux)

Pour les cuisiniers : **Calendrier de saisonnalité** des légumes Bio bretons

Sur www.bio-bretagne-ibb.fr : taper "Affichez" dans le moteur de recherche !



4. La sensibilisation des convives et des restaurants : déclencheur de l'introduction ou de l'augmentation des produits Bio

Plusieurs enquêtes de satisfaction montrent que la demande en produits Bio dans la restauration collective se développe. D'après les derniers chiffres du Baromètre Agence Bio / CSA (janvier 2017), les français sont en attente de produits Bio dans les restaurants (81%), leurs lieux de travail (78%), à l'hôpital (77%), en maison de retraite (72%)...

Dans plusieurs restaurants des finances publiques bretons, notamment l'AGRIC et l'AGRAC à Rennes, une **animation avec dégustation** proposant un ou plusieurs produits Bio a permis de démarrer la démarche. L'animation-dégustation avec un producteur-transformateur de yaourts Bio a augmenté le taux de prise à près de 80%, ponctuellement mais aussi dans la durée.

Pourquoi une formation Bio pour la restauration collective ?

Témoignage de Jean-Jacques Guerrier, cuisinier formateur (Collectif Les Pieds dans le Plat)

En quoi une formation spécifique sur les produits Bio se justifie-t-elle ?

La justification d'une telle formation est visible à plusieurs niveaux. Tout d'abord, il est fondamental de **prendre conscience des enjeux du Bio local en restauration collective**, dans une démarche partagée avec tous les acteurs : les professionnels de la restauration mais aussi les collectivités territoriales, les acheteurs publics, les usagers...

Comprendre les principes de la Bio (agronomiques, environnementaux, territoriaux, de santé publique, sociétaux), c'est souvent la 1^{ère} étape qui donne envie de s'investir dans la démarche. Le métier de cuisinier en restauration collective a longtemps été dénigré et **la Bio est une façon de se réapproprier son métier**.

La diversité des aliments Bio, leur intérêt nutritionnel, le travail sur le rééquilibrage des apports en protéines végétales, avec parfois la possibilité d'introduire des menus alternatifs ou végétariens dans son plan alimentaire... sont autant d'éléments qui parlent aux cuisiniers et qui leur donnent envie d'aller plus loin pour proposer à leurs convives une offre de qualité.

Comment convaincre les cuisiniers de l'intérêt des produits Bio ?

Par le Goût ! C'est la clé d'entrée. Il faut que chaque cuisinier prenne conscience de l'importance du goût en restauration collective. Pendant les formations, nous axons beaucoup sur la **dégustation** et nous échangeons avec les stagiaires sur leurs ressentis. Cela passe également par la proposition de **recettes concrètes et adaptées**. La découverte d'autres **techniques culinaires** est également un levier : cuisson des céréales et légumineuses, gestion de plats anti-gaspi, cuissons basses températures...

Comment les stagiaires mobilisent la formation pour appliquer ses enseignements une fois de retour à leur quotidien ?

Malheureusement, la formation seule ne suffit pas même si elle permet une prise de conscience et induit que **le changement est possible**. Dans les faits, un accompagnement complémentaire sur site est un véritable plus : chacun est happé par son quotidien et la mise en œuvre des enseignements acquis au cours de la formation peut être difficile. Un accompagnement adapté à chaque collectivité et à ses besoins est réellement essentiel. On peut alors **intervenir de façon ciblée et en accord avec la réalité du restaurant** sur les sources de gaspillage, l'équilibre nutritionnel des menus, la mise en place de l'introduction des produits Bio avec un travail sur la planification, l'approvisionnement, la communication auprès des convives...

L'animation est aussi un moment d'échange privilégié avec les convives pour les aider à identifier les produits Bio proposés sur leur self et recenser leurs attentes en matière de restauration Bio et de qualité. Des **outils de communication** sont également mis à la disposition des RA-RIA-RH pour sensibiliser les convives (affiches, marque-page, tryptique...).

Pour sensibiliser les RA-RIA-RH, plusieurs **conférences et interventions** (Conseil Départemental du Morbihan, Interclan Bretagne, CHU Brest, UDHIR, EHEPS...) ont également été organisées (Pesticides et santé, intérêt des produits Bio pour la santé, les filières Bio bretonnes, les spécificités du cahier des charges Bio).

Suivre l'actualité de la Bio en restauration collective :

www.bio-bretagne-ibb.fr - Accueil > Actualités > Restauration collective

www.bio-bretagne-ibb.fr/category/actualite/restauration-collective

Tryptique et marque-page à mettre à disposition des convives



5. Le rôle du cuisinier pour faciliter l'introduction de produits Bio

Témoignage d'Erwan Braban, chef cuisinier au RA du Rectorat (gestion concédée)

Quelle liberté avez-vous dans le choix des fournisseurs ? Quelle complémentarité pouvez-vous avoir entre différents fournisseurs pour faciliter l'approvisionnement en Bio ?

Il existe des fournisseurs référencés dans le catalogue de la société de restauration qui font du Bio, mais pas forcément local. Pour être cohérent dans la démarche, j'essaie de trouver **des fournisseurs Bio et locaux** en essayant de les faire référencer. C'est aussi important pour le coût car les produits référencés nationalement et non locaux sont plus chers. J'ai une marge de manœuvre grâce à la politique de la SRC qui va dans ce sens. [...]

Quelles préconisations feriez-vous en tant que cuisinier pour favoriser les produits Bio locaux ?

Il faut introduire **des produits faciles à travailler et viser la simplicité**.

Pour les **légumes**, le fait qu'ils soient Bio permet de **les travailler non épluchés**. Nous les avons déjà propres donc un rapide coup de brosse et une **cuisson simple** (juste étuvés ou légèrement confits) permet un gain de temps. Leur **qualité gustative** fait aussi que nous pouvons les présenter simplement : ils se suffisent à eux-mêmes. Nous utilisons notamment des "légumes intelligents" comme certaines courges et potimarrons : pas d'épluchage et extrêmement simples à mettre en œuvre (taillés rapidement).

Les **œufs coquilles** Bio sont aussi intéressants car plus vendeurs. Ils sont bien accueillis, c'est un produit Bio "à la mode" et la plus-value est visible (qualité gustative des œufs durs en entrée) pour une différence de prix infime.

Suite page 4 ►

Les autres facteurs cités sur le travail fait sur l'approvisionnement sont aussi importants : **la planification, le lissage des prix et la saisonnalité** sont autant de facteurs qui facilitent l'introduction de produits biologiques.

Avez-vous un exemple de recette à partager pour un repas Bio ?

Nous faisons des **"bocaux gourmands"** pour les beaux jours. C'est un moment où la production de légumes est la plus importante et où les convives vont davantage vers ces produits. Nous les proposons en plat principal et cela fait **un repas végétarien complet** qui a du succès et impacte sur le coût.

Extrait du programme de formation pour la restauration hospitalière (déc. 2016) - Ploërmel

Objectifs : découverte de la gamme Bio et de ses spécificités, en particulier :

- **Céréales et légumineuses** : quelles utilisations, les modes de cuisson, avec une attention particulière à valoriser dès que possible les céréales 1/2 complètes (exception faite du riz européen, trop compliqué en cuisson grand volume)
- **Légumes** : utilisations, modes de cuisson, (crudités, potages, légumes d'accompagnement), en s'appuyant sur les légumes 4^{ème} gamme Bio [...]
- Valorisation du lait cru



6. Point de vigilance : Le suivi de la prestation en gestion concédée

L'expérience des restaurant inter-administratifs du Beauregard à Rennes et de Ploufragan / St-Brieuc est tout à fait intéressante et révélatrice du fonctionnement de la gestion concédée. Un cahier des charges (CCTP) peut intégrer de manière significative les produits Bio en précisant le pourcentage attendu, la fréquence... **Mais sans intégrer le suivi régulier de ces différents points via un document contractuel avec la société de restauration, l'application n'est pas toujours effective.** Le donneur d'ordre doit ainsi imposer au délégataire **un suivi mensuel précis des achats Bio** réalisés par la société de restauration. La part de produits Bio introduite se mesure en valeur d'achat et non en volume ou par rapport à un taux de prise. L'association de gestion du restaurant peut également demander la liste exhaustive des fournisseurs Bio et conventionnels.

Exemple de tableau de suivi (possibilité de le rendre contractuel)
Suivi mensuel de la part de produits Bio dans les achats du restaur

Produits Bio	Janvier		Février		Mars	
	Montant € H.T	% en Bio	Montant € H.T	% en Bio	Montant € H.T	% en Bio
Fruits et Légumes						
Produits laitiers						
Pain						
Produits d'épicerie sec (céréales, féculents, légumineuses...)						
Œufs et ovoproduits						
Produits carnés (lesquels :)						
Autres produits (boissons, épices, huiles...)						
	Janvier		Février		Mars	
Montant global des achats alimentaires H.T en €						
Montant des achats Bio H.T en €						
Montant des achats Bio en %						

Année : 201_	
Total	% en Bio
Année : 201_	

► Un centre de ressources en ligne dédié à l'introduction régulière et progressive de produits Bio en Restauration collective

Il fait Bio dans mon assiette

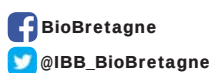
www.bio-bretagne-ibb.fr > Restauration Hors Foyer > Restauration collective

Et une newsletter dédiée

Votre contact : **IBB - Goulven Oilic - 02 99 54 03 30 - goulven.oilic@bio-bretagne-ibb.fr**

Restez informés !

Réunions d'informations, rencontres thématiques ou par filières (pain, légumes, lait...), conférences, formations, actualité des fournisseurs Bio bretons, nouveaux signataires de la charte régionale "Il fait Bio dans mon assiette"...



En partenariat avec

Avec le soutien de

INITIATIVE BIO BRETAGNE | Le réseau de l'Initiative Bio en Bretagne
Animation des filières | Promotion | Recherche-expérimentation

www.ilfaitbiodansmonassiette.fr
www.bio-bretagne-ibb.fr

IBB Le réseau de l'Initiative Bio en Bretagne

