

il fait Bio dans mon assiette

Manger Bio en restauration collective,
c'est possible ! Mode d'emploi

Les professionnels de la filière "Agriculture Biologique" en Bretagne vous informent

Sommaire

Contexte

En chiffres
Le plan Ambition Bio 2017

Focus sur ...

Gestion directe
Gestion concédée
Maîtrise des coûts
Pratiques culinaires
La Charte "Il fait Bio dans mon assiette"

Témoignages

Les enjeux pour la région Bretagne

L'Agriculture Biologique permet la préservation du territoire et de son environnement naturel et la **reconquête de la qualité de l'eau et du milieu marin**, points particulièrement sensibles en Bretagne. Ces enjeux pour le maintien du patrimoine naturel (respect de l'eau, des sols, des paysages...) ont **des implications socio-économiques importantes** et se réalisent au plus grand profit d'autres secteurs : **tourisme, conchyliculture, apiculture...**

Attention : dernière édition en
version papier...

N'oubliez pas de vous abonner à notre
newsletter "Il fait Bio dans mon assiette" !

Abonnez-vous et recevez toutes les actualités relatives à l'introduction de produits Bio en restauration collective : Orientations nationales, retours d'expériences et témoignages, recettes, nouveaux produits, événements, formations...

Abonnez-vous sur

www.interbiobretagne.asso.fr

Rubrique "Espace professionnel" > Actualités > Newsletter

ou sur demande par mail à

virginie.fassel@interbiobretagne.asso.fr

Édito

Il fait Bio dans les assiettes de nos enfants :
les élus s'engagent

En tant qu'éleveur Bio, l'utilisation de produits Bio au restaurant scolaire de ma commune est en cohérence avec mes choix professionnels et mes convictions. Mais au-delà, je suis persuadé que la démarche que nous avons eue à Lauzach (56) est **une manière de répondre, en tant qu'élu, aux enjeux environnementaux, économiques, de territoire de notre région et aux attentes de nos concitoyens.**

L'occasion m'est donnée ici de réaffirmer que manger Bio en restauration collective, c'est possible ! Les clés de réussite sont identifiées et les acteurs de la filière Bio bretonne ont développé une expérience d'accompagnement qui a fait ses preuves dans bon nombre de communes. De plus, les produits Bio bretons sont disponibles en quantités suffisantes pour répondre à nos besoins, et les filières Bio bretonnes, courtes ou longues, s'organisent pour s'adapter aux spécificités de la restauration.

Cette lettre d'information, véritable mode d'emploi d'un projet "Manger Bio en restauration collective", vous donnera un échantillon des possibles et des outils et compétences disponibles, pour vous convaincre (vous rassurer peut-être) sur la faisabilité d'un tel projet.

Je souhaite aussi attirer votre attention sur la **charte "Il fait Bio dans mon assiette"**, mise en place par Initiative Bio Bretagne. Cette charte s'inscrit dans une démarche de progrès, rassemblant fournisseurs et utilisateurs de produits biologiques, dans le respect de principes tels que la saisonnalité, l'approvisionnement local / régional, la qualité globale des repas. Elle constitue un levier pour l'introduction progressive des produits Bio dans les assiettes de nos enfants, et plus largement de tous les convives de la restauration collective. Je l'ai signée pour ma commune et j'invite chacun d'entre vous à en prendre connaissance afin de prendre la mesure des enjeux d'une démarche qui allie respect de l'environnement, alimentation de qualité et engagement politique.

Patrice LE PENHUIZIC
Vice-président d'Initiative Bio Bretagne
Producteur Bio et maire de **Lauzach (56)** ▶



Élus et direction à l'initiative de l'introduction de produits Bio en restauration collective... Les élus ou la direction sont les principales forces d'impulsion (57% des établissements), devant l'équipe en cuisine (48%), les parents d'élèves (33%) et les convives (25%). Source : Etude Agence Bio / CSA - Chiffres 2013 - Publication 2014



INITIATIVE BIO BRETAGNE

33, avenue Winston Churchill - BP 71612

35016 RENNES Cedex

Tél. : 02 99 54 03 23 - Fax : 02 99 33 98 06





En chiffres

59% des restaurants collectifs servent des produits **Bio : le potentiel de développement se confirme !**

La progression de la consommation Bio à domicile est une tendance de fond en France. Au total, le marché Bio dépasse 4,5 milliards d'€ fin 2013, avec des ventes de produits Bio pour la consommation à domicile en progression de +9% vs 2012.

En Restauration Hors Domicile, la présence de la Bio s'accroît et affiche un fort potentiel de développement. **68% des parents se disent intéressés par la Bio à l'école, 53% des actifs sur leur lieu de travail et 54% des Français en restauration commerciale**¹.

En écho aux aspirations des consommateurs et avec des produits certifiés Bio en augmentation, la RHD dispose aujourd'hui de tous les ingrédients pour afficher la Bio aux menus.

La Bio au menu dans près de 6 restaurants collectifs sur 10

Entre 2009 et 2013, les achats de produits Bio par la restauration collective ont été multipliés par près de deux, passant de 92 millions d'€ en 2009 à 172 millions d'€ de 2013.

La restauration scolaire : au premier rang de la Bio

L'introduction des produits biologiques dans la restauration collective constitue l'un des axes d'actions du **plan national "Ambition Bio 2017"** visant à favoriser le développement de l'Agriculture Biologique.

En 2013, **59% des restaurants collectifs proposaient des produits Bio à leurs convives**, alors qu'ils n'étaient que 4% avant 2006, et 36% en 2009. Le secteur scolaire est le plus concerné, avec **79% d'établissements déclarant proposer des produits Bio**, suivi du secteur du travail, avec 55% d'établissements, puis du secteur de la santé et du social, avec 27% des établissements.

L'introduction est plus significative dans le **secteur public (70% des établissements)** que dans le privé (44% des établissements).

Produits et ingrédients Bio plus souvent au menu

Le développement de la Bio en RHD se fait majoritairement **via l'introduction de produits et d'ingrédients Bio (51% des établissements)** plutôt que de plats (21% des établissements) ou de menus entièrement Bio (28% des établissements). Parmi les restaurants collectifs proposant des produits Bio, **6 sur 10 en proposent au moins une fois par mois** (contre 36% en 2009). 4 sur 10 en proposent au moins une fois par semaine (17% en 2009) et 16% tous les jours (5% en 2009).

Croissance de la production pour de multiples possibilités d'approvisionnements

Pour répondre à la demande en produits Bio, les surfaces certifiées Bio ont augmenté de +9% en 2013 (vs 2012) atteignant 931 000 ha (auxquels s'ajoutent 130 000 ha en conversion fin 2013, pour un total de 1 060 756 ha). La filière réunit quasiment 25 500 producteurs et plus de 12 400 opérateurs d'aval, pour la transformation et la distribution.

Cette croissance de la disponibilité en produits Bio permet de répondre à la hausse de la demande des restaurants, qui ont de **multiples possibilités pour s'approvisionner, en cohérence**



avec leurs spécificités et leurs contraintes, avec le souci d'un approvisionnement de proximité et dans le respect de la saisonnalité.

Outre l'approvisionnement direct auprès des producteurs (parfois regroupés en plate-forme), d'autres opérateurs co-existent et se complètent sur le territoire : **artisans (boulangers, bouchers...), entreprises de préparation et de transformation spécialisées sur une filière / un produit (laiterie, biscuiterie), grossistes...** Des **sociétés spécialisées**, agissant à l'échelle régionale ou nationale, se sont développées au cours de ces dernières années, tandis que les **sociétés de restauration collective** introduisent de plus en plus souvent des produits Bio dans leur gamme pour répondre à la demande de certaines collectivités.

¹ Baromètre Agence BIO / CSA 2013
Sources : Agence Bio - IBB

Ambition Bio 2017

Objectif national réaffirmé de 20% de produits Bio en restauration collective d'Etat

Le programme "Ambition Bio 2017", lancé en juin 2013 par **Stéphane Le Foll**, ministre de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, a pour objectif de donner un nouvel élan au développement équilibré de toutes les filières de l'agriculture biologique : "du champ à l'assiette", de la production à la consommation, en passant par la transformation et la commercialisation.

Ce programme intègre des objectifs de développement de la consommation Bio en restauration hors domicile avec **"un objectif commun de 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"**.

Cet objectif réaffirmé s'inscrit dans la dynamique globale de développement des produits locaux et de qualité en Restauration Hors Domicile.

Par exemple, Stéphane Le Foll a récemment annoncé son objectif partagé avec Marisol Touraine, ministre des Affaires sociales et de la Santé, de **permettre à la Bio d'être plus présente dans la restauration des établissements de santé et de prise en charge des personnes âgées.**



Une déclinaison régionale du programme "Ambition Bio 2017", sous forme de plan d'action, est mis en œuvre en Bretagne avec les différents partenaires concernés.



Crédit photo : Adocom



... Mode d'emploi

Initiative Bio Bretagne, ses partenaires et adhérents travaillent depuis 2004 sur l'introduction de produits Bio en restauration collective en Bretagne. De nombreux enseignements et retours d'expériences sont aujourd'hui disponibles pour développer l'approvisionnement des collectivités en produits Bio. Les professionnels de la filière Bio bretonne ont choisi de vous présenter un recueil des principales recommandations qui peuvent faciliter cette démarche, notamment issues des échanges qui se sont déroulés lors d'un colloque régional à Ploufragan le 9 octobre 2013 à destination des professionnels et acteurs de la restauration collective.

Conditions de réussite

- **Connaître les spécificités des produits Bio**
- **Connaître les enjeux d'une alimentation Bio**
- **Repérer les acteurs et les fournisseurs de la filière Bio**
- **Le coût des produits Bio : comparer ce qui est comparable et identifier les critères de maîtrise du budget**
- **Construire un projet à plusieurs**
- **Cohérence des approvisionnements : du choix des produits au choix des fournisseurs**

Pour approfondir ces thématiques et échanger concrètement sur les leviers à actionner par les différents acteurs (cuisiniers, élus, fournisseurs, parents d'élèves...) des ateliers ont permis de nombreux témoignages lors de ce colloque, sur les thèmes suivants :

La gestion directe : comment rédiger un appel d'offres de produits Bio ? ► Page 4

La gestion concédée : comment rédiger son cahier des clauses techniques particulières en intégrant des produits Bio ? Quel référencement pour les produits Bio bretons ? ► Page 6

La gestion du budget : comment gérer le surcoût des produits Bio ? ► Page 8

Les pratiques culinaires en restauration collective Bio ► Page 9

La Charte régionale "Il fait Bio dans mon assiette" : un outil de développement de produits Bio et d'accompagnement des collectivités ► Page 10

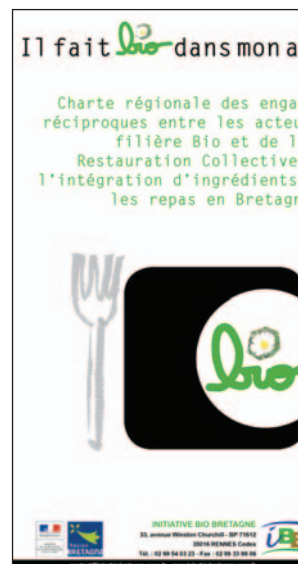
Le Conseil régional de Bretagne : un engagement continu pour le développement des produits Bio dans les lycées

Michel MORIN, Vice-président du Conseil régional de Bretagne chargé de l'agriculture et de l'agroalimentaire, a présenté lors du colloque les engagements de la Région pour favoriser l'accès des lycéens à une alimentation de qualité, en favorisant notamment l'introduction de produits Bio et locaux.

En 2013, 46 lycées bretons participaient à l'expérimentation qui vise à intégrer progressivement et durablement des produits issus des filières Bio et locales dans les menus. Ce projet nécessite de renforcer le travail avec les gestionnaires et les cuisiniers des lycées ainsi que d'analyser le potentiel d'approvisionnement des lycées en circuit courts. Les lycées sont accompagnés tout au long de leur démarche par la Région et le réseau GAB-FRAB-MAB. Après un diagnostic des approvisionnements envisageables, des actions spécifiques sont menées en direction des différents acteurs : formation des équipes de cuisine, gestionnaires et proviseurs, rencontres avec les producteurs, sensibilisation des élèves... La Région est en train de généraliser ce programme aux 116 lycées publics bretons d'ici 2015.

L'objectif de développement de la filière Bio bretonne se retrouve dans de nombreuses actions portées par la Région Bretagne. Dans le cadre de la Nouvelle Alliance pour l'agriculture bretonne, Michel MORIN a rappelé que la Région a affiché sa volonté de développer le lien entre territoire et agriculture en encourageant les dynamiques collectives.

"Convaincre les élus, les gestionnaires... d'intégrer des produits Bio dans les restaurants collectifs constitue sur le terrain un véritable challenge. Suite aux élections municipales, il faut saisir cette occasion pour que la nouvelle génération d'élus puisse rapidement amorcer la démarche sur un maximum de territoires. Les convaincre, c'est aussi leur montrer qu'ils seront accompagnés et rassurés. Initiative Bio Bretagne et ses partenaires, les professionnels Bio bretons, sauront, j'en suis sûr, convaincre, accompagner et rassurer. Outre le développement de la production, il est nécessaire de travailler au développement de la Bio dans l'Agroalimentaire et en particulier dans la RHD. Ainsi, l'aval tirera l'amont et le nombre de conversions augmentera. C'est tout l'intérêt du travail réalisé au sein d'Initiative Bio Bretagne."



Michel MORIN, Vice-président du Conseil régional de Bretagne chargé de l'agriculture et de l'agroalimentaire



Gestion directe / gestion concédée - Quelle répartition ? 58% des établissements intégrant des produits Bio sont en gestion directe et 52% en gestion concédée. En restauration scolaire, plus de 60% des établissements proposent des produits Bio, qu'ils soient en gestion concédée ou en gestion directe. La restauration au travail est majoritairement concédée. En Bretagne, 68% des restaurants administratifs et inter-administratifs sont en gestion concédée à des sociétés de restauration.

Rédiger un appel d'offres de produits Bio permettant l'accès aux producteurs et transformateurs Bio locaux

Atelier animé par Agathe PERRIN (MAB 22)

Témoignages : Jean-Luc Pennec (gestionnaire cuisine centrale de Saint-Brieuc), Alain Rouault (gestionnaire cuisine centrale de Plérin)

Retour d'expérience : Saint-Brieuc Agglomération

Pour certains établissements, la question des appels d'offre est cruciale et est considérée comme un frein à l'introduction de produits Bio et locaux. En effet, le critère de proximité n'est pas autorisé par le code des marchés public pour la sélection des fournisseurs.

Comment formuler une demande réaliste pour que les opérateurs Bio de proximité puissent répondre ? Comment tenir compte des contraintes de la production Bio ? Pour répondre à ces questions, les échanges se sont appuyés sur l'expérience de Saint-Brieuc Agglomération...

Les pré-requis à la rédaction du marché

- **Être réaliste sur le calendrier prévisionnel** lié à la préparation de ce type de marché, surtout en collectif, la réflexion pouvant être assez longue. Tenir compte aussi du calendrier de travail des producteurs de légumes afin qu'ils puissent s'organiser et planifier les cultures en conséquence.
- Veiller à une nécessaire cohérence entre le territoire couvert par le groupement d'achats et les tournées de livraisons des fournisseurs potentiels.
- **Connaître l'offre locale** afin de demander prioritairement les produits réellement disponibles en tenant compte des saisons de production, des contenants proposés, du budget disponible...
- Entamer une réflexion en amont du projet de marché sur les contraintes et adaptations éventuelles à prévoir en **cuisine**.
- **La définition des gammes de produits entrant dans le cadre de l'appel d'offre** : recueil des besoins concernant l'ensemble des gammes afin de déterminer celles qui devront être retenues dans le marché.
Ex : peu de communes de Saint-Brieuc Agglomération souhaitaient du pain Bio ou de la volaille. Ces produits n'ont pas intégré le marché afin de ne pas faire porter une procédure trop lourde aux fournisseurs pour peu de volumes commandés.
- **Le recensement de manière précise et mensuelle des besoins** (surtout pour les légumes) pour que les producteurs puissent s'organiser et planifier les cultures.



Témoignage... Un groupement de commande Bio pour les cantines de communes de Saint-Brieuc Agglomération

Philippe FAISANT, Vice-président en charge de l'Agenda 21 (jusqu'à mars 2014)

Saint-Brieuc Agglomération s'est engagée dès 2010, à travers l'une des 49 actions de son Agenda 21 à "**Soutenir le développement de la filière Bio et participer à la structuration et à la montée en puissance de la demande**". Cette action a été motivée par les lois Grenelle et les problématiques environnementales et de qualité de l'eau sur le territoire mais aussi, plus spécifiquement, par le souhait de pouvoir développer les circuits courts et compléter le programme Nutrition Santé existant. Enfin, les communes de l'Agglomération étaient **en demande d'accompagnement sur cette thématique du Bio dans les cantines**.

Dans ce contexte, la première étape a été de réaliser un diagnostic sur la position des communes dans l'introduction du Bio local dans les menus de leurs cantines. Voyant que les communes, élus et gestionnaires, étaient très volontaires sur cette question et en attente d'un soutien, Saint-Brieuc Agglomération a fait appel à la MAB 22 pour accompagner les communes dès 2011.

La MAB 22 a ainsi proposé des formations aux cuisiniers et personnels de salle, de la sensibilisation auprès des scolaires, des rencontres entre gestionnaires et producteurs locaux. Elle a aussi réalisé des accompagnements individuels comportant diagnostic, mise en lien avec des producteurs Bio et suivi des établissements. Cet accompagnement spécifique s'est prolongé en 2012, avec pour résultat l'augmentation de la part du Bio dans les cantines, une relocalisation des approvisionnements et une diversification de la gamme du côté de fournisseurs locaux. Pour prolonger cette démarche, un groupement de commande a été constitué en 2013 (9 communes* sur 14) pour l'achat de produits Bio (plusieurs lots attribués pour la plupart **à des producteurs et fournisseurs des Côtes d'Armor**). Un nouveau marché a été lancé au printemps 2014, pour 3 ans, et 11** communes sont désormais concernées.

* Marché 2013 : Hillion, Languieux, Plédran, Plérin, Ploufragan, Saint-Brieuc, Saint-Julien, Trégueux et Yffiniac

** Marché 2014 : 9 communes ci-dessus auxquelles se sont rajoutées Pordic et La Méaugon.

Frédéric LE TIEC, gestionnaire des cuisines à Hillion, Julien SCOLAN, maraîcher Bio à Hillion et Philippe FAISANT, vice-président de Saint-Brieuc Agglomération en charge de l'Agenda 21 (jusqu'à mars 2014).

Crédit photo : Solène DESCAVES - Saint-Brieuc Agglomération



Permettre l'accès aux fournisseurs 100% Bio et locaux à l'appel d'offre : Quels leviers ?

- **Le montant total du marché** : Pour ce 1^{er} appel d'offres, les communes de Saint-Brieuc Agglomération ont choisi un marché de 1 an pour rester sous le seuil de 193 000 € HT (**procédure adaptée** : souplesse de négociation, gestion plus légère). Cette procédure a également l'avantage de ne pas "effrayer" les candidats potentiels avec une gestion trop lourde.
- **L'allotissement** : Lots ou marché **100% Bio** pour que les fournisseurs 100% Bio puissent y répondre. Essayer de faire **des lots cohérents en fonction des fournisseurs visés** (fournisseur multi-produit : lots comprenant plusieurs gammes. Fournisseur mono-produit : lot ne couvrant qu'une seule gamme).
Dans le cadre du groupement d'achats de Saint-Brieuc Agglomération, 6 lots ont été proposés : légumes bruts, légumes 4^{ème} gamme, fruits, viande de porc, viande de bœuf, laitages.
- **L'objet du marché en lien avec le développement durable** : Fournitures de denrées alimentaires issues d'un mode de production respectueux de l'environnement et destinées à réduire les impacts environnementaux de la consommation alimentaire.
- **Le recensement des besoins** : Recensement fin tenant compte **des saisons, des contenants, des prix**. Pour les légumes, recensement mois par mois pour plus de lisibilité par les producteurs.
- **Les caractéristiques des produits** : attentes à préciser dans des fiches produits afin que les candidats sachent bien à quoi s'attendre, notamment concernant le calibre.
- **La souplesse** : ne pas sanctionner les fournisseurs en cas de non fourniture pour cause de problème technique ou climatique, et pour les débuts et fins de saison dans la mesure où cela est annoncé à l'avance (délai à fixer).
- **Les critères de jugement des offres** :
 1. Performances en matière de protection de l'environnement
 2. Performances en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture
 3. Valeur technique
 4. Prix des prestations

Quels résultats à l'appel d'offre et quelles perspectives ?

Le groupement d'achat de Saint-Brieuc Agglomération a retenu, sur les 6 lots proposés, 8 producteurs Bio et 1 transformateur des Côtes d'Armor. Les légumes 4^{ème} gamme sont également d'origine Bretagne (entreprise morbihannaise). C'est une satisfaction pour les gestionnaires. Les producteurs ont bénéficié d'un appui de la MAB 22 pour répondre à l'appel d'offres. Pour l'avenir, les projets sont de faire visiter les cuisines aux producteurs, de proposer des animations par les producteurs aux convives des restaurants. Et si l'expérience en cours se confirme positive, l'objectif sera de passer un marché d'une durée de 3 ans avec une augmentation des commandes.

Commerce Équitable - Pensez-y !

Pour d'éventuels produits non disponibles en France pour des raisons climatiques (banane, riz, quinoa...), privilégiez la double certification **Bio et Équitable**.

La Restauration Collective a aussi un rôle à jouer dans le développement de relations commerciales équitables Nord-Sud.

Témoignage... A Plérin, dans les Côtes d'Armor : 18% des achats sont certifiés Bio

Plérin a commencé l'introduction d'ingrédients Bio dès 2009 dans la restauration scolaire. En 2013, 18% des achats étaient certifiés Bio. Le but affiché par les élus depuis le début de la démarche est la recherche de la qualité gustative et sanitaire offerte aux enfants.

"Depuis l'an dernier, deux nouvelles communes de l'Agglomération (la Méaugon et Pordic) ont rejoint le groupement de commande Bio de Saint-Brieuc Agglomération. De plus, l'offre a été étoffée en créant un 7^{ème} lot pour les kiwis. Ce projet satisfait pleinement les gestionnaires et les fournisseurs. En effet, ces derniers ont une meilleure lisibilité des besoins des collectivités. En contrepartie, les gestionnaires ont la garantie d'un approvisionnement avec des produits biologiques locaux de qualité."



Delphine MESGOUEZ-LE GOUARD, Adjointe au Maire en charge de l'éducation, des activités scolaires et périscolaires et de la restauration municipale de la ville de Plérin

Crédit photo : Antoine De Givenchy
Droits réservés





Rédiger son cahier des clauses techniques particulières en intégrant des produits Bio

Atelier animé par Goulven OILLIC (Initiative Bio Bretagne)
Témoignages : Jean-Michel NOËL (responsable des approvisionnements Bio chez Sodexo) et Gilles LE GARZIC (gestionnaire du RIA de Saint-Brieuc)

Préconisations pour introduire et développer les produits Bio en gestion concédée

1. Définir son projet Bio

Avant de se lancer dans la rédaction du cahier des charges des clauses techniques particulières (CCTP) pour une intégration régulière et progressive de produits Bio, le délégataire doit bien définir son projet Bio en tenant compte des spécificités des filières Bio de la région (disponibilités des produits, origine des produits, saisonnalité...). L'objet de la consultation doit traduire les besoins du délégataire, préciser ses choix, ses critères d'attribution et leur pondération, ses attentes concernant le développement durable et l'introduction de produits Bio.

Un cahier des charges précis et contrôlable

Le cahier des charges caractérise les besoins du délégataire. Concernant les produits Bio, il s'agira par exemple de préciser les lignes de produits à intégrer prioritairement (en lien avec les produits disponibles sur le territoire), la fréquence d'introduction et sa progression dans le temps, le pourcentage (en valeur) sur le total des denrées alimentaires, leur présentation / valorisation pour le convive... Le respect du principe de saisonnalité doit aussi être intégré.

Le CCTP doit également être précis relativement aux attentes du délégataire concernant le contenu des dossiers de réponse à l'appel d'offre. Il peut lister des éléments à fournir impérativement.

Ex : les circuits d'approvisionnements et la liste des fournisseurs Bio référencés, le coût de l'offre Bio par rapport à la prestation globale, le coût de la prestation alimentaire décomposé (coût matière, frais de personnel, frais d'exploitation, frais de gestion, rémunération du prestataire)...

Un mémoire technique explicitant l'offre et les moyens qui seront déployés pour réaliser les prestations relatives au marché peut être demandé. Il peut ou non être rendu contractuel, auquel cas il est indiqué comme tel dans le CCAP.

Le cahier des charges doit également prévoir les moyens de contrôle et de suivi, trop souvent oubliés, mais qui faciliteront l'évaluation future de la prestation.

2. Analyser les offres et sélectionner les candidats en évaluant la prestation Bio

Le mémoire technique peut donc permettre de juger et de comparer les différentes offres. Une trame plus ou moins détaillée peut avoir été intégrée au cahier des charges pour garantir au délégataire une information conforme à ses attentes.

Ex : Formation du personnel, pratiques et investissements en faveur de la qualité et du développement durable, connaissance du système de contrôle et de certification des produits Bio et procédures de vérifications, caractéristiques des fournisseurs Bio, pratique de référencement des produits Bio et origine (lieux de production, de transformation...), saisonnalité, capacité à introduire et développer l'offre de produits Bio...

Au regard de ce faisceau d'éléments, les menus proposés et les prix des produits Bio destinés aux convives doivent être analysés à la loupe.



Identifier les produits Bio disponibles en Bretagne : un préalable indispensable

LISTE ÉVOLUTIVE EN FONCTION DU DÉVELOPPEMENT DE LA PRODUCTION BIO BRETONNE

La **cohérence géographique de l'approvisionnement** figure parmi les principes mêmes de la structuration de l'offre en produits Bio (locale / régionale en priorité, puis nationale, voire internationale pour des produits non disponibles en France pour des raisons climatiques). Cette logique territoriale est évidemment liée au choix des produits.

L'identification des produits effectivement disponibles sur le territoire de la collectivité, à une échelle locale / régionale, constitue un préalable indispensable.

Critères de choix des produits :

- **La disponibilité en région Bretagne** (zone de production, en lien avec la saisonnalité des produits Bio),
- **En quantité suffisante,**
- **A un coût raisonnable pour la restauration collective.**

Exemples de produits Bio bretons répondant à ces critères

Légumes : Pomme de terre, Betterave, Carotte, Oignon, Chou (chou fleur, chou rouge, chou vert frisé), Poireau...

Fruits : Pomme, Kiwi... ¹

Autres produits :

- Des produits laitiers (yaourts non sucrés, yaourts aux fruits, fromages frais, camembert, lait cru, lait UHT) ²
- Du pain
- Des produits carnés (bœuf bourguignon, chipolatas, merguez, saucisse...)
- Des œufs ("coquille" et coule d'œuf)

Liste non-exhaustive des produits Bio bretons disponibles

¹ Programme de distribution de fruits et légumes à l'école - "Un fruit pour la récré" : un fruit Bio, c'est mieux !

www.agriculture.gouv.fr/un-fruit-pour-la-recre

² Programme "Lait scolaire" (et produits laitiers) : les produits laitiers Bio sont concernés

www.franceagrimer.fr/filiere-lait/Aides/Programmes-sociaux2/Lait-scolaire

Être accompagné...

Marchés publics et produits Bio

Initiative Bio Bretagne (IBB) peut vous accompagner : rédaction de cahier des charges (CCTP) en gestion concédée et d'appels d'offre en gestion directe.

Contact : Goulven OILLIC

goulven.oillic@interbiobretagne.asso.fr

Tél. : 02 99 54 03 50

Notes Prestation Bio		Candidats		
		1	2	3
Offre Bio / 9 points	Intégration de produits Bio dans les menus	... / 5	... / 5	... / 5
	Références et prix Bio	... / 4	... / 4	... / 4
Achats Bio / 12 points	Approvisionnement régional Bio	... / 6	... / 6	... / 6
	Saisonnalité	... / 6	... / 6	... / 6
Savoir-faire / 9 points	Expérience	... / 4	... / 4	... / 4
	Formation	... / 2	... / 2	... / 2
	Signalétique, animations, sensibilisation des convives à la Bio	... / 3	... / 3	... / 3
Note globale / 30 points		... / 30	... / 30	... / 30

◀ Exemple de tableau d'aide à la décision lors du choix du prestataire

Les critères retenus doivent être conformes à ceux demandés dans le cahier des charges et/ou le mémoire technique

Être accompagné...

Outils d'aide au suivi et au contrôle de la prestation

D'autres outils sont disponibles pour le suivi et le contrôle de la prestation : tableau des fréquences d'introduction des produits Bio, tableau de la progression des produits Bio par famille de produits...

www.interbiobretagne.asso.fr

Restauration collective > Documents utiles

3. Le suivi et le contrôle de la prestation

Plusieurs outils, sous forme de tableaux, sont disponibles pour suivre et contrôler facilement la prestation. Ils permettent de vérifier l'état détaillé des ingrédients / produits Bio intégrés mensuellement, avec leur origine et la fréquence d'introduction. Ces outils pourront être transmis au prestataire qui fournira sur cette base **un rapport mensuel quantitatif**, complété, par ses soins, d'éléments **qualitatifs** (ex : objectifs atteints - ou non - quant au pourcentage de produits Bio proposés, respect de la saisonnalité, liste des fournisseurs, animations proposées...).

Des **rencontres partenaires** (trimestrielles ou au minimum annuelles) sont indispensables pour s'assurer de l'adéquation entre la proposition de départ et la prestation réelle, grâce à un comité de suivi à constituer pour représenter tous les intervenants (ex : collectivités membres de l'association de gestion, responsable de cuisine, représentant des convives, titulaire du marché / SDR, représentant de la filière Bio...). Les ajustements nécessaires pourront être décidés lors de ces rencontres.



Gilles LE GARZIC, gestionnaire du RIA de Saint-Brieuc, propose environ 10% de produits Bio.

En gestion concédée, il a pu référencer des fournisseurs Bio locaux, critère intégré dans le cahier des charges du restaurant.

◀ Une signalétique permet au convive de visualiser l'offre Bio.



Pourquoi respecter le principe de saisonnalité ?

Saisonnalité et... Économies d'énergie

Le respect de la saisonnalité et la valorisation des produits de proximité, lorsque c'est possible, contribuent fortement aux économies d'énergie. **Des arguments chiffrés, validés par l'Ademe*, le montrent concrètement :**

- Il faut 5 litres de gasoil pour qu'une fraise d'hiver arrive à table.
- Une tomate, produite sous serre chauffée, demande 10 fois plus d'énergie qu'une tomate d'été.
- En général, un fruit ou un légume importé hors saison consomme 10 à 20 fois plus de pétrole pour son transport que le même fruit produit localement et acheté pendant la saison.

* Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie

Saisonnalité et... Diversité

L'Agriculture Biologique propose une multitude de produits car pour chaque fruit et légume, il existe de très nombreuses variétés aux caractéristiques différentes (goût, période de maturité, forme, couleur, utilisation...). On peut trouver par exemple en Bio de multiples variétés de tomates (Cœur de Boeuf, Marmande, Andine Cornue, Rose de Berne, San Marzano, Noire de Crimée, Ananas, Tigrella, Green Zebra...) et de courges (potimarron, courge spaghetti, Butternut, Longue de Nice, pâtissons, Lady Govida...). Les agriculteurs Bio cultivent en priorité des variétés adaptées à leur terroir et parfois des espèces dites "*anciennes*" qui avaient quasiment disparu comme le panais, le topinambour, la fève, le salsifis... Avec des formes, des couleurs et des goûts d'une grande diversité ! **Autant de saveurs authentiques à faire découvrir aux plus petits comme aux plus grands : des goûts différents pour chaque saison !**

L'utilisation prioritaire de produits de saison a également **un impact positif sur leur coût.**

Calendriers de saisonnalité des fruits et légumes Bio bretons
www.interbiobretagne.asso.fr
Restauration collective > Documents utiles



Comparer ce qui est comparable... L'éventuel surcoût généré par l'introduction d'ingrédients Bio dépend de la politique d'approvisionnement de la collectivité avant le démarrage de la démarche Bio. Entre une collectivité qui aura déjà une démarche Qualité et celle qui s'approvisionne en premiers prix, le différentiel ne sera évidemment pas le même. La question de la valeur donnée à la qualité des produits Bio peut également être posée : peut-être ne faut-il pas parler de surcoût, mais de coût différent, puisqu'on ne parle pas de la même chose... La notion de coût global participe également de la perception du surcoût : par exemple, l'Agriculture Biologique n'engendre pas de coût de dépollution et génère plus d'emplois (davantage de main d'œuvre sur les fermes). Raisonner ses dépenses de façon globale, et pas uniquement sur le montant inscrit sur la facture du fournisseur, permet également d'activer des leviers générateurs d'économies qui peuvent être dédiées à un approvisionnement en produits de qualité.

Gestion du budget : comment gérer le surcoût des produits Bio ?

Selon l'Agence Bio*, de plus en plus d'établissements s'approvisionnant en produits Bio déclarent avoir cherché à limiter le surcoût.

Beaucoup d'actions sont mises en place dans ce but avec par ordre décroissant :

- **Limiter le gaspillage** (88%) ▶
- **Travailler sur l'éducation alimentaire** (66%)
A retenir : Un travail de communication sur les produits proposés et leurs caractéristiques (proximité, Bio, qualités gustatives et nutritionnelles...) favorisera **une meilleure connaissance des produits** de la part des convives, **et donc un plus grand respect des ces produits**.
- Développer la mise en concurrence (66%)
- **Remplacer certains produits par des produits moins coûteux** (65%)
Ex : introduction de céréales et de légumineuses, avec une large gamme disponible en Bio, voire proposer des menus végétariens (GEMRCN : possibilité de 2 repas végétariens sur 20 dans le plan alimentaire).
- Passer des partenariats au niveau local (63%)
- **Grouper les achats** (62%)
Cf. "Témoignage... Un groupement de commande Bio pour les cantines de communes de Saint-Brieuc Agglomération" (page 4)
- Contractualiser l'approvisionnement avec les fournisseurs (56%)
- Optimiser les frais logistiques (53%)
- **Former le personnel** (47%)
Contactez-nous pour connaître les offres de formation disponibles.
- Diminuer le nombre de composantes du repas (43%)
- **Réduire les grammages** (27%)
Prendre en compte **la spécificité de certains produits Bio pour ajuster les quantités** permet des économies dès la commande.
Ex : moins de perte à la cuisson pour la viande Bio, capacité supérieure de satiété des céréales complètes, du pain Bio...
Cf. "Interview... James Chouzenoux - Boucherie Bio Artisanal" (page 12)

* Etude CSA / Agence Bio - Mesure de l'introduction des produits Bio en restauration collective - Mars 2014



Des guides pour réduire le gaspillage à la cantine

Le ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt anime la **campagne "antigaspi"** déclinée pour la restauration collective avec notamment la mise à disposition de guides pratiques : **des solutions concrètes et accessibles** pour mettre en place des nouveaux modes de gestion en restauration.

▶ <http://alimentation.gouv.fr/gaspillage-alimentaire-restauration-collective-guides>

Pensez-y : les visuels de la campagne de lutte contre le gaspillage alimentaire sont libres de droit (utilisation non commerciale), et peuvent donc être utilisés pour illustrer vos démarches "antigaspi".

▶ <http://alimentation.gouv.fr/visuels-campagne-antigaspi>

Sélection de conseils et astuces... Placer le pain en fin de chaîne (self) : le convive adapte sa portion selon les plats qu'il a choisis et selon (aussi !) la place qu'il lui reste sur son plateau ●●● Mettre en scène le gaspillage pour une meilleure prise de conscience : photos des poubelles utilisées pour une semaine de service, rassembler le pain jeté ("gachimètre") pour sensibiliser et alerter sur les quantités gaspillées chaque jour ●●● Proposer différentes tailles d'assiettes, ramequins... (salad'bar) pour que chacun adapte sa portion, voire diminuer la taille des cuillères de service ●●● Valoriser le travail de l'équipe de cuisine : visite des cuisines en lien avec un enseignant en milieu scolaire, échange entre convives et cuisiniers, exposition photo sur les différentes étapes de la préparation du repas ●●● ...

Nouveaux rythmes scolaires : un outil pour manger mieux ? Avec un temps de repas plus long, on mange dans de meilleures conditions : Il faut environ 20 minutes à notre cerveau, depuis le début du repas, pour nous faire ressentir que nous avons suffisamment mangé. Source : www.mangerbouger.fr



Atelier animé par Mikael LAURENT (Bruded) - Témoignage : Gilles FLAGEUL (chef cuisinier à Plouër-sur-Rance)

Plouër-sur-Rance : Priorité aux approvisionnements locaux et au respect de la saisonnalité

Dès 1997, les repas proposés à la cantine scolaire de Plouër-sur-Rance ont progressivement intégré des produits biologiques (jusqu'à 10%). En 2004, avec l'arrivée d'une **nouvelle équipe municipale** très sensible à la qualité des repas et à l'origine des produits, puis en 2006, date du **renouvellement du marché** pour la fourniture des repas, les élus inscrivent dans leur appel d'offre l'augmentation de l'offre en produits biologiques avec le souci d'un approvisionnement relocalisé.

3 sociétés de restauration collective présentent alors leur proposition. Une 4^{ème} proposition, **en gestion directe**, est soumise par Gilles FLAGEUL, avec la conviction qu'il est possible de **proposer un repas de qualité avec une économie de 0,20€** (1,25€ au lieu de 1,45€). A l'issue de la consultation, le maire décide d'un **retour à un fonctionnement en gestion directe** et de dédier les 0,20€ de différence à l'**augmentation de l'approvisionnement en produits Bio**. Gilles FLAGEUL se voit alors confier toute la marge de manœuvre nécessaire pour rencontrer les producteurs, discuter des prix...

La démarche de Plouër-sur-Rance aujourd'hui :

- Priorité aux approvisionnements locaux / circuits courts, avec adaptation au fonctionnement des producteurs (horaires de livraison, calibrage...).
- Respect de la saisonnalité des produits.
- Environ 450 repas/jour, un menu composé de 5 aliments, 2 laitages Bio et 2 fruits Bio par semaine.
- Un plan alimentaire élaboré par une diététicienne (coût : 540€/an) et une commission "menus" trimestrielle (cuisiniers, enseignants, parents, diététicienne).
- Un calendrier d'animation avec des thèmes variés (ex : moyen-âge, mer...) comprenant des interventions de producteurs et de partenaires (Maison de la Rance). Affichage de photos des serres et exploitations d'où proviennent les produits.



Gilles FLAGEUL (chef cuisinier à Plouër-sur-Rance - à droite) : démonstration culinaire au salon Prorestel (2010)

En savoir +

Retrouvez d'autres informations utiles sur l'introduction des produits Bio sur :

www.interbiobretagne.asso.fr
Restauration collective

Pratiques culinaires et produits Bio

Épluchage ?

... **des pommes** : Gilles FLAGEUL explique que dans son restaurant scolaire, il épluche les pommes pour les maternelles, pour qu'ils les mangent plus facilement. D'autres participants utilisent un appareil qui évide et coupe en quartiers (sans épluchage).

Pensez-y ! Mention à insérer dans les appels d'offre : *Les fruits dits "à croquer" (entendus comme consommés sans nécessité d'être épluchés) devront obligatoirement être issus du mode de production biologique.*

... **des aubergines** : Gilles FLAGEUL épluchait les aubergines noires car les enfants n'adhéraient pas (couleur). Son producteur lui a proposé des aubergines blanches qu'il n'a plus besoin d'éplucher.

Cuisson basse température

Cette technique de cuisson fait l'unanimité des participants qui l'utilisent, avec les atouts suivants : **gain de temps** (cuisson de nuit), **de poids** (moins de perte de masse) et **de tendreté**. Elle est notamment utilisée pour les bourguignons, les filets de dinde, de porc, les jambons braisés...

Protéines végétales ou plats végétariens

Plusieurs participants ont testé des plats à base de protéines végétales ou des plats végétariens :

Hachis Parmentier : remplacement de 50% de la viande par des pois chiches (trempés la veille, puis mis en purée), avec succès à condition que la sauce ait du goût : tomates, oignons, ail...

Pâtes bolognaises : 50% de viande et 50% de protéines de soja gonflées dans l'eau la veille (totale acceptation par les convives).

Lasagnes végétales : carottes, courgettes, potiron, champignons, haricots verts... selon les légumes de saison.

Économies de temps, d'argent et "anti-gaspi"

Fromage... Plusieurs types de fonctionnement sont présentés : commande en tome et découpe au restaurant (coupe en nombre inférieur au nombre de convives pour éviter le gaspillage, quitte à en recouper pendant le service si il faut), achat à la portion (plus cher).

Carottes nouvelles... "Comme elles sont Bio, on les lave bien et on ne les épluche pas".

Pain... Différentes techniques sont utilisées : coupe au dernier moment, portions coupées en deux, service du pain après l'entrée, mise à disposition en fin de chaîne dans les selfs. Plusieurs témoignent du fait que les éventuels restes de pain sont donnés pour le goûter à la garderie ou au centre de loisirs ; d'autres les congèlent.

Produits laitiers... Le conditionnement en seaux permet de faire des économies et génère moins de gâchis, moins de déchets.

Formation et produits Bio

Même si on ne peut pas parler de spécificités liées strictement à la cuisine biologique (c'est le mode de production et de transformation qui change), des formations peuvent s'avérer utiles pour un accompagnement à l'intégration de certains aliments (céréales, légumineuses, légumes anciens, équilibres protéines animales / protéines végétales, plats végétariens...) et pour découvrir ou redécouvrir des modes de préparation particuliers ou des pratiques utiles pour des économies de temps, d'argent, pour limiter le gaspillage...

Pour Gilles FLAGEUL, "c'est aussi l'échange de pratiques entre cuisiniers qui permet de s'améliorer".



Les différents chapitres décrits ci-dessous définissent le contenu des engagements en matière d'information, d'approvisionnements, d'accompagnement pédagogique, de formation et de communication (valorisation de la démarche).

Dans le texte de la Charte, on entend par :

- **Structures d'accompagnement Bio** : les associations de développement de l'Agriculture Biologique que sont Initiative Bio Bretagne, la Fédération Régionale des Agriculteurs Biologiques de Bretagne (F.R.A.B.), les Groupements d'Agriculteurs Biologiques départementaux (GAB) et les Maisons de l'Agriculture Biologique départementales (MAB).
- **Structures d'accompagnement institutionnelles** : les collectivités territoriales n'intervenant pas directement dans la mise en œuvre de repas mais participant à l'accompagnement de la démarche : Conseil régional, Conseils généraux, Pays, communautés urbaines / d'agglomération / de communes (EPCI)...
- **Utilisateurs** : les collectivités territoriales intervenant directement dans la mise en œuvre de repas et leurs restaurants, les restaurants administratifs, inter-administratifs, hospitaliers et inter-entreprises, les centres de loisirs, les maisons de retraite... Les sociétés de restauration sont considérées comme des utilisateurs.
- **Fournisseurs** : les opérateurs économiques bretons proposant une gamme de produits Bio dédiée à la Restauration Collective. La signature de la Charte sera conditionnée pour cette catégorie d'acteurs à leur adhésion préalable à Initiative Bio Bretagne (hors producteurs individuels pour lesquels l'adhésion est facultative).

1 Information

L'information touche différents publics : les élus, les différentes administrations, les gestionnaires de cantines et les cuisiniers, les convives, et dans le cadre de la restauration scolaire, les enseignants, les parents d'élèves et les élèves eux-mêmes.

1.1. Les structures d'accompagnement Bio s'engagent à :

- Fournir des informations aux utilisateurs et le cas échéant aux structures d'accompagnement institutionnelles (documents, plaquettes...) sur la démarche globale (projet de développement durable), l'Agriculture Biologique, les produits qui en sont issus...
- Proposer de mettre en place des **réunions de sensibilisation** à la démarche Bio en Restauration Collective entre les différents acteurs (élus, gestionnaires, consommateurs et, dans le cadre de la restauration scolaire, parents d'élèves, enseignants... en lien avec les fournisseurs).
- Proposer d'**informer l'équipe de cuisine** sur le mode de production biologique et ses spécificités.
- Valoriser les utilisateurs, les structures d'accompagnement institutionnelles et les fournisseurs Bio de la restauration collective signataires de cette charte grâce notamment à la mise à disposition d'un **identifiant**.

Cf. paragraphe 5 : Communication et valorisation de la démarche

1.2. Les structures d'accompagnement institutionnelles et les utilisateurs s'engagent à :

- **Soutenir et accompagner** les démarches d'information citées ci-dessus.

2 Approvisionnements

En matière d'approvisionnements, les signataires s'engagent à mettre en œuvre les moyens nécessaires pour augmenter la part des produits Bio intégrés aux repas, dans le respect des principes développés par la charte et dans une logique de progrès.

2.1. Les fournisseurs s'engagent dans une démarche d'achat responsable, environnementale et régionale. Dans ce cadre, ils s'engagent à :

- Fournir de l'information sur la **disponibilité en produits locaux et régionaux**, dans le respect de la **saisonnalité**.

- **S'approvisionner auprès des filières Bio bretonnes** pour les produits effectivement disponibles en région Bretagne.
- Se coordonner et s'organiser pour **travailler en complémentarité** (producteurs, transformateurs, grossistes...) afin de répondre aux demandes de la Restauration Collective et s'adapter à ses contraintes.
- Fournir les **certificats Bio** délivrés par leur organisme certificateur et les documents précisant l'**origine du produit**.
- Pour les opérateurs mixtes (proposant des produits Bio et conventionnels), **mettre en œuvre les moyens nécessaires pour augmenter la part de produits Bio proposés** (démarche de progrès).

2.2. Les utilisateurs s'engagent à :

- Utiliser des produits **certifiés Bio ou en conversion**.
- Entrer dans une démarche qui favorise un **approvisionnement régulier et progressif** en produits Bio (avec un approvisionnement prioritairement aux niveaux local et régional).
- Tenir compte de la **saisonnalité** des produits.
- Privilégier un **approvisionnement cohérent** en ce qui concerne la préservation environnementale (emballage, limitation des transports, réduction des déchets...).
- **Rencontrer les fournisseurs** pour une meilleure connaissance mutuelle (fonctionnements de la cuisine et de l'approvisionnement, logistique, disponibilité des produits, évaluation des besoins...).
- **Mettre en œuvre les moyens nécessaires pour augmenter la part de produits Bio dans les repas** (démarche de progrès).

Les utilisateurs s'engagent à un **suivi régulier** de la démarche d'introduction des produits Bio. Ce suivi précisera la part de produits Bio introduits sur l'année écoulée, l'origine des produits Bio, l'écart par rapport aux objectifs fixés, et fixera le cas échéant un nouvel objectif de progression pour l'année à venir. Le document de suivi sera adressé chaque année à Initiative Bio Bretagne.

2.3. Les structures d'accompagnement institutionnelles s'engagent à :

- **Soutenir et accompagner** les démarches liées à l'approvisionnement citées ci-dessus.



5 Communication / Valorisation

1.1. Les structures d'accompagnement Bio s'engagent à :

- Valoriser les utilisateurs, les structures d'accompagnement institutionnelles et les fournisseurs Bio de la restauration collective signataires de cette charte grâce notamment à la mise à disposition d'un **identifiant**.

► **Pour les fournisseurs** : l'identifiant mentionne qu'il est signataire de la charte et précise la date de signature (*depuis XXXX*).

Sous le logo est ajoutée une mention précisant la part d'approvisionnement régional sur le modèle : "X% des (*classe de produits*) distribués par (*société*) sont d'origine bretonne" *. L'autorisation d'utilisation de l'identifiant est attribuée pour l'année civile en cours au moment de la signature et sera reconduite sur la base des renseignements fournis via la "*Fiche de suivi annuel des engagements des fournisseurs Bio de la Restauration Collective*" (Annexe 2).

Pour les fournisseurs distribuant des ingrédients non produits en Bretagne, l'identifiant pourra être utilisé si et seulement si les produits proposés ne sont pas disponibles en Bretagne pour des raisons climatiques (ex : banane, café, thé, riz, chocolat...). La double certification Bio et Equitable est recommandée.

► **Pour les utilisateurs** : un double identifiant est proposé.

Le 1^{er} mentionne qu'il est signataire de la charte et précise la date de signature (*depuis XXXX*).

Le 2nd mentionne le niveau de progression de l'intégration de produits Bio grâce à un système d'étoiles permettant de valoriser l'évolution annuelle de la démarche :

- ☆ Démarrage de l'introduction des produits Bio
- ☆☆ De 5 à 10% de produits Bio introduits*
- ☆☆☆ De 10 à 20% de produits Bio introduits*
- ☆☆☆☆ Plus de 20% de produits Bio introduits*

* En valeur

Le classement des utilisateurs sera mis à jour annuellement sur la base des renseignements fournis via la "*Fiche de suivi annuel des engagements des utilisateurs pour l'introduction de produits Bio*" (Annexe 1).

L'identifiant sera également mis à jour en fonction des résultats du suivi.

► **Pour les structures d'accompagnement institutionnelles** : l'identifiant mentionne qu'il est signataire de la charte et précise la date de signature (*depuis XXXX*).

1.2. Les fournisseurs, les utilisateurs et les structures d'accompagnement institutionnelles s'engagent à :

- Respecter** les conditions d'utilisation et la charte graphique des identifiants utilisables par les signataires de la Charte.

Logo générique pour les :

1. Fournisseurs

Avec la mention :

X% des (*classe de produits*) distribués par (*société*) sont d'origine bretonne

2. Structures d'accompagnement institutionnelles

3. Utilisateurs

Pour les utilisateurs, logo complété par ▼



2.4. Les structures d'accompagnement Bio pourront :

- Proposer un diagnostic sur la situation de la cuisine et conseiller sur la démarche adaptée pour introduire ou progresser dans la proposition de produits Bio dans les repas.

Dans ce cadre, une convention ou un protocole d'accord pourra être conclu entre les structures d'accompagnement Bio et les utilisateurs et/ou les structures d'accompagnement institutionnelles.

3 Accompagnement pédagogique

3.1. Les structures d'accompagnement Bio et/ou les fournisseurs s'engagent à :

- Proposer des prestations d'animations auprès des convives (exemples de thèmes : le goût, le lien agriculture / alimentation / environnement, "Du sol à l'assiette"...) et / ou des outils pédagogiques sur l'Agriculture Biologique.

3.2. Les utilisateurs s'engagent à :

- Signaler la présence de produits Bio** lors des repas (affichage, mise à disposition de dépliants d'information...) afin de respecter l'objectif de **sensibilisation des convives** (enfants et adultes) à l'Agriculture Biologique.
- Soutenir** les démarches d'accompagnement pédagogique des structures d'accompagnement Bio et/ou des fournisseurs.

3.3. Les structures d'accompagnement institutionnelles s'engagent à :

- Soutenir** les démarches d'accompagnement pédagogique des structures d'accompagnement Bio et/ou des fournisseurs.

4 Formation

Les structures d'accompagnement Bio s'engagent à :

- Proposer aux utilisateurs, et le cas échéant aux structures d'accompagnement institutionnelles, **des formations adaptées à leurs différents métiers** (cuisiniers, gestionnaires, élus...), concernant :

- Les conditions de réussite du projet,
- Les spécificités des produits issus de l'Agriculture Biologique (stockage, préparation, qualité nutritionnelle...),
- L'élaboration des menus et les techniques de préparation,
- La disponibilité des produits Bio en Bretagne,
- La rédaction des appels d'offre (gestion concédée et/ou gestion directe)...

La version complète de la Charte
Il fait Bio dans mon assiette
avec ses annexes, est disponible sur

www.interbiobretagne.asso.fr

Restauration collective > Charte régionale
ou sur simple demande à

goulven.oillic@interbiobretagne.asso.fr - Tél. : 02 99 54 03 50

il fait Bio dans mon assiette

www.interbiobretagne.asso.fr

Interview...

James CHOUZENOUX
Boucherie Bio Artisanal
Signataire de la Charte
"Il fait Bio dans mon assiette"



Qu'est-ce qui vous a motivé à signer cette charte ?

L'idée d'approvisionner en viandes Bio la restauration collective pour développer l'activité de l'entreprise est née du Grenelle de l'environnement qui préconisait 20% de produits Bio. J'ai signé la Charte pour relancer en Bretagne la dynamique du Grenelle qui s'est peu à peu essouffée et pour montrer qu'il existe des opérateurs Bio en Bretagne organisés pour répondre à la demande Bio de la restauration collective.

Quelles sont les principales difficultés pour développer l'introduction des viandes Bio en restauration collective ? Quelles solutions proposez-vous pour y remédier ?

Tout d'abord, il faut qu'il existe une réelle volonté des donneurs d'ordre pour avancer. Ensuite, une des principales difficultés réside dans le fait que les commandes restent de petites quantités, éparpillées sur le territoire. La faible structuration de la demande (regroupement des commandes dans le temps et sur un même espace) reste un handicap pour développer l'introduction des viandes en restauration collective. Afin de pouvoir acheminer à moindre coût l'ensemble des commandes quelque soit leur taille, une planification des commandes est nécessaire ainsi qu'une organisation logistique cohérente (tournée de livraison).

Enfin, le prix de la viande Bio demeure plus important qu'en conventionnel. Mais diminuer les grammages peut permettre de maîtriser le budget, notamment à la commande : des tests ont montré qu'il y a moins de perte à la cuisson car, comme la plupart des produits Bio, la viande Bio est plus riche en matière sèche et contient moins d'eau. En moyenne, les cuisiniers estiment que la viande "fond" de 10 à 15% de moins, ce qui implique l'achat de quantités moindres, diminuant donc d'autant le surcoût. Le choix des morceaux joue aussi sur le coût. Pensez-y !

Langouet (35) : 10 ans de cantine Bio, ça se fête

Daniel CUEFF, maire de Langouet

En 2004, la restauration municipale de Langouet a été une des pionnières en Ile-et-Vilaine et en France à avoir l'ambition forte d'être à 100% Bio dans son approvisionnement.

10 ans après, la municipalité de Langouet ainsi que ses partenaires Agrobio 35 (Groupement des agriculteurs biologistes d'Ile-et-Vilaine) et Manger Bio 35 (Groupement de producteurs Bio locaux livrant la restauration collective) sont heureux de fêter les 10 ans de cantine Bio de Langouet.

En se fournissant intégralement en produits issus de l'Agriculture Biologique, la cantine réalise des économies d'échelle en agissant sur plusieurs leviers :

- La livraison régulière de la cantine.
- La diminution de la quantité de viande achetée (les produits ne réduisent pas à la cuisson).
- L'association de céréales et de légumineuses (pois cassés, haricots blancs, lentilles...) permettant de diminuer la part de protéines animales.

Avoir un approvisionnement 100% Bio, et très majoritairement local et de saison, c'est donc possible !



Identifier les fournisseurs Bio bretons

Module de recherche de Fournisseurs et de Produits Bio pour la restauration collective en Bretagne

www.interbiobretagne.asso.fr

Rubriques "Restauration collective" > "Fournisseurs Bio bretons"

Les entrées pour les recherches sont multiples, pour s'adapter aux besoins de chacun (situation géographique de l'établissement, nom du fournisseur, classe de produit...)



Abonnez-vous à notre newsletter dédiée aux professionnels de la restauration collective en Bretagne

www.interbiobretagne.asso.fr

Rubrique "Espace professionnel" > Actualités > Newsletter

ou sur demande par mail à

virginie.fassel@interbiobretagne.asso.fr

"Il fait Bio dans mon assiette" est éditée par INITIATIVE BIO BRETAGNE

Directeur de publication : André LAGRANGE

Rédaction : Virginie FASSEL (IBB), Goulven OILLIC (IBB), Agathe PERRIN (MAB 22), Mikaël LAURENT (BRUDED)

Conception : Virginie FASSEL - Crédits photo : IBB, Adocom, P-Y. Jouyaux, S. Descaves.

ISSN : 1959-5565

Reproduction des informations contenues dans ce document autorisée sous réserve de la mention : Il fait Bio dans mon assiette - Mode d'emploi - Initiative Bio Bretagne (12/2013)



INITIATIVE BIO BRETAGNE

33, avenue Winston Churchill - BP 71612

35016 RENNES Cedex

Tél. : 02 99 54 03 23 - Fax : 02 99 33 98 06



contact@interbiobretagne.asso.fr - www.interbiobretagne.asso.fr