

Colloque régional sur l'introduction de produits Bio en Restauration Collective

Il fait **bio** dans mon assiette

Mercredi 9 octobre 2013 - de 9h30 à 17h

À l'ISPAIA - Zoopôle Ploufragan



Nos partenaires :

Financeurs :



Partenaires institutionnels :



Partenaires Presse :



Il fait **bio** dans mon assiette

Programme

10h15 ► État des lieux de la restauration collective en Bretagne

Intervenant : Jean-Paul Le Dantec (chargé de Mission DRAAF Bretagne - SRAL - Pôle offre alimentaire)

10h30 ► Démarche d'accompagnement et conditions de réussite d'un projet d'introduction et de développement des produits Bio en restauration collective

Intervenants et témoignages : Goulven Oillic (Initiative Bio Bretagne), Agathe Perrin (MAB 22), Yann Yobé (producteur Bio), Maxime Vétier (acheteur Ame Haslé)

11h30 ► La Charte régionale "Il fait Bio dans mon assiette" : présentation de la charte et témoignages des premiers signataires

Intervenants : Philippe Faisant (vice-président de Saint-Brieuc Agglomération en charge de l'Agenda 21) et James Chouzenoux (artisan boucher - Bio Artisanal)

12h30 ► Perspectives de développement de la restauration collective Bio en Bretagne

Intervenants : Bertrand Dauleux (président d'Initiative Bio Bretagne), Michel Morin (vice-président du Conseil Régional de Bretagne chargé de l'agriculture et de l'agroalimentaire), Christine Orain (Vice Présidente du Conseil général des Côtes d'Armor) Jean-Paul Le Dantec (SRAL-DRAAF),

13h15 ► Buffet Bio (traiteur Bio - Coriandre)

14h30-16h ► Ateliers

16h30 ► Pot de clôture

Contexte national

Grenelle de l'environnement

Production :

- 2013 : 6% de la SAU française en Bio
- 2020 : 20% de la SAU française en Bio

*Nb de conversions : 1 800 en 2008, 3 150 en 2009, 4 100 en 2010, 1 290 en 2011 (Agence Bio) /
25 000 exploitations Bio soit près de 5% des fermes française
SAU Bio fin 2012 : 3,7%*

Restauration Collective :

Grenelle de l'environnement + Circulaires relatives à l'exemplarité de l'Etat* :

- 2010 : 15% de denrées Bio
- 2012 : 20% de denrées Bio
- **Objectif de 20% réaffirmé par le plan Ambition Bio 2017**

*2012 : 2,4% des achats alimentaires en restauration collective
à caractère social sont Bio (1,3% en 2009).*

*La Restauration Collective représente 4,1% du marché
des produits alimentaires biologiques*

**Circulaires des 2 mai et 3 décembre 2008*

Source : Agence Bio - 2013

Contexte national

Baromètre CSA

Agence Bio 2012

Les français de plus en plus intéressés par l'introduction de produits Bio en restauration

- **75% des parents** dont les enfants n'ont pas encore pu manger Bio dans un restaurant scolaire souhaiteraient que ce soit le cas.
- **68%** des Français se disent intéressés par des repas avec des produits Bio dans les **hôpitaux**.
- **63%** des Français se disent intéressés par des repas avec des produits Bio dans les **maisons de retraite**.
- **59% des actifs** déclarent souhaiter manger Bio en **restauration d'entreprise** (contre 53% en 2011).

Observatoire national des produits Bio en restauration collective

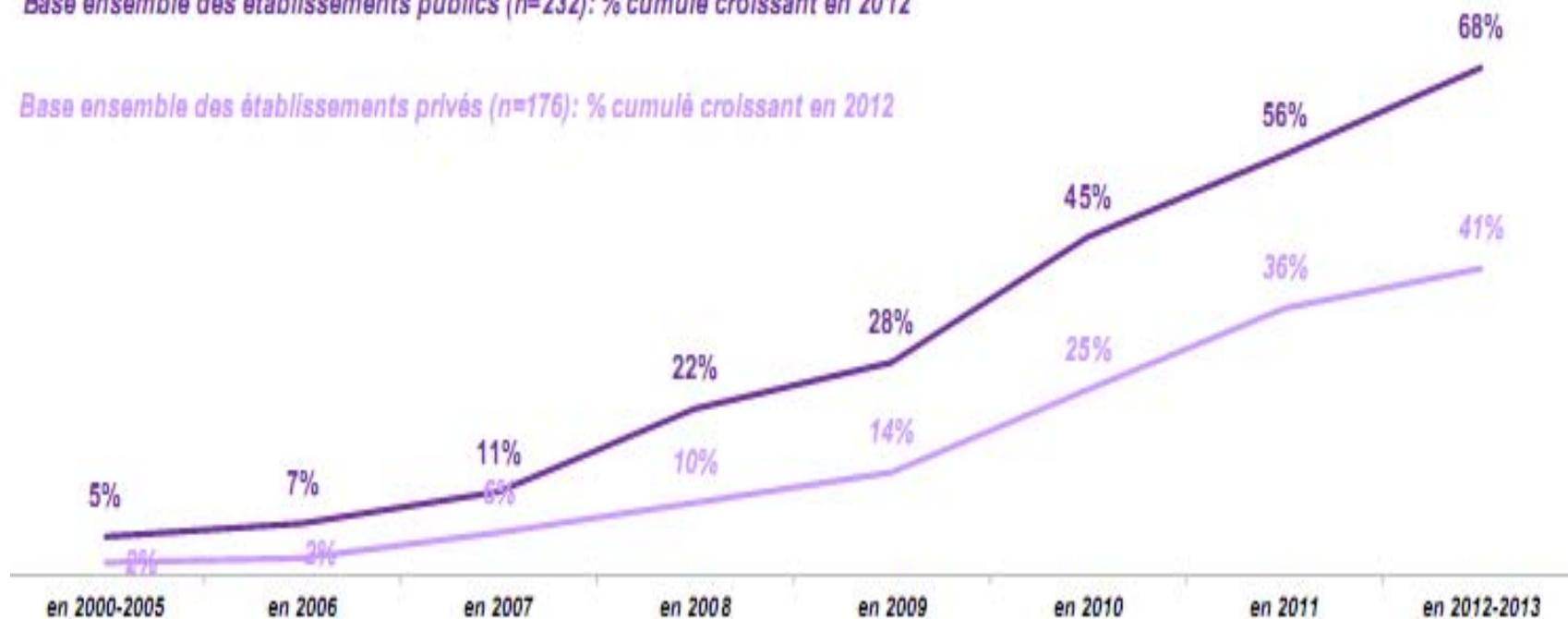
Agence Bio 2013

- Depuis 2012, **53%** des établissements déclaraient proposer des produits Bio, ne serait-ce qu'occasionnellement (36% en 2009).
- Parmi les acheteurs de produits Bio, les produits Bio représentent **12% du montant total des achats en 2012**.

Introduction des produits Bio dans les établissements publics et privés

Base ensemble des établissements publics (n=232): % cumulé croissant en 2012

Base ensemble des établissements privés (n=176): % cumulé croissant en 2012



Source : Agence Bio / CSA - mai 2013

Contexte régional

Intervention de Jean-Paul Le Dantec (chargé de Mission
DRAAF Bretagne - SRAL - Pôle offre alimentaire)

Place de la restauration collective dans le PNA

Objectifs 2013-2017 du PNA

Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt (MAAF)

4 objectifs :

Circulaire MAAF CAB/C2013-0001 du 16 janvier 2013

- La justice sociale
- La jeunesse, cible prioritaire de cette politique
- L'ancrage territorial d'une politique au plus près des citoyens)
- La lutte contre le gaspillage alimentaire

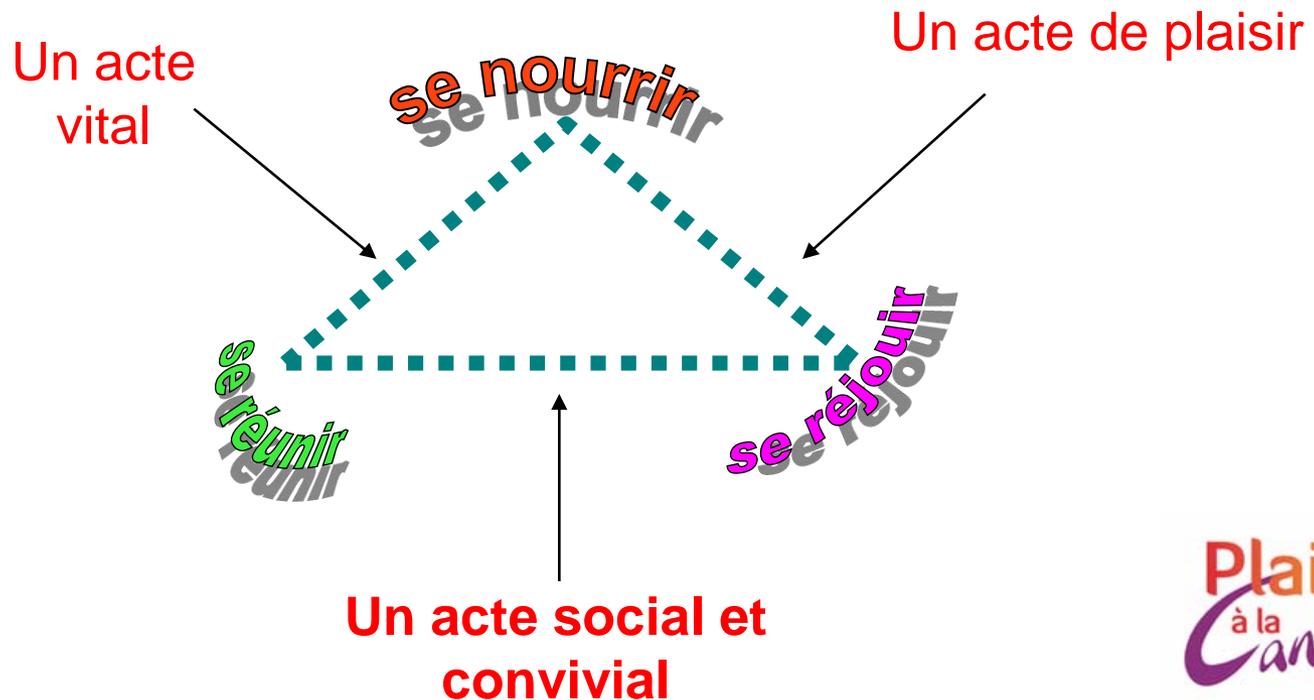


Contexte régional

Intervention de Jean-Paul Le Dantec (chargé de Mission
DRAAF Bretagne - SRAL - Pôle offre alimentaire)

L'importance de la restauration collective

Promouvoir l'exemplarité "alimentaire" en collèges et lycées



Plaisir
à la
Cantine

Contexte régional

Intervention de Jean-Paul Le Dantec (chargé de Mission
DRAAF Bretagne - SRAL - Pôle offre alimentaire)

Accompagner l'application des textes "Nutrition"

Décret et Arrêté Ministériel du 30 sept 2011

Formation "Bien manger dans ma petite cantine" (début 2012)

Opération "COLLY NUTRI BZH"

Sensibilisation de 20 collèges publics
à l'élaboration d'un Plan de Maîtrise
Nutrition (PMN)

Réunion à PONTIVY le 12 décembre 2012



Contexte régional

Intervention de Jean-Paul Le Dantec (chargé de Mission
DRAAF Bretagne - SRAL - Pôle offre alimentaire)

Promouvoir les Circuits Courts ou de Proximité en restauration collective :

- Fiche PAAR 13C : "Organiser le réseau agroalimentaire pour répondre au marché local, notamment en circuits courts"
- Guide méthodologique pour un "Observatoire Circuits Courts et de Proximité" par FRCIVAM et CAgr35, 2012
- Guide "Mieux Vendre en RHD" (travail mené par la CCI-R et CRAB) 2012
- **Valoriser les Signes d'Identification de la Qualité et de l' Origine**



- **Introduction du Bio en restauration collective**
- **Action de l'association Inter Bio Bretagne (devenue Initiative Bio Bretagne)**

+ des Conseils généraux de Bretagne

+ du Conseil régional de Bretagne



Il fait *bio* dans mon assiette

Contexte régional

Intervention de Jean-Paul Le Dantec (chargé de Mission
DRAAF Bretagne - SRAL - Pôle offre alimentaire)

Panorama régional de la restauration collective (par DRAAF Bretagne)

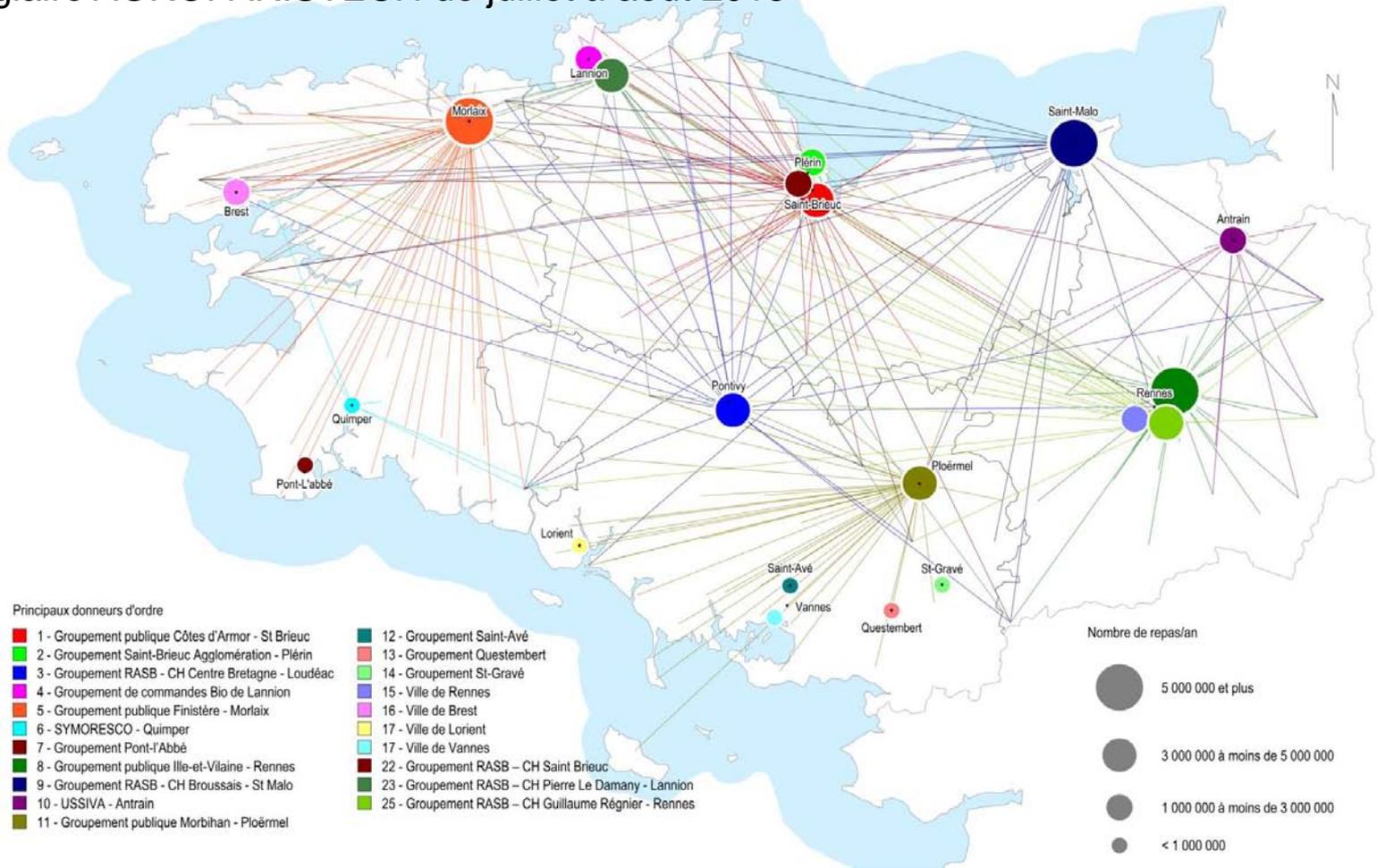
Stagiaire AGROCAMPUS de mars à juillet 2012

Secteur d'activité de la restauration collective	Effectif total impactés	Nombre total d'établissements	Nombre de Jours/an	Nombre de repas/an	% de repas
Médico-social	65 463	1015	365	47 787 990	27,00%
Enseignement 1 ^{er} degré	329 656	2483	145	42 980 437	24,50%
Enseignement 2 nd degré	286 749	563	145	32 564 810	18,60%
Santé	25 025	160	365	18 215 690	10,40%
Travail (recensement partiel)	86352	158	200	17 270 400	10,00%
Enseignement supérieur	110 669	39(sous-estimé)	150	14 940 315	8,50%
Pénitencier	1991	7	365	1 453 430	1,00%
			Total	175 213 072	100,00%
Population de la Bretagne	3 160 000,00			2 306 800 000,00	repas /an

Contexte régional

Panorama régional de la restauration collective (par DRAAF Bretagne)

Stagiaire AGROPARISTECH de juillet à août 2013



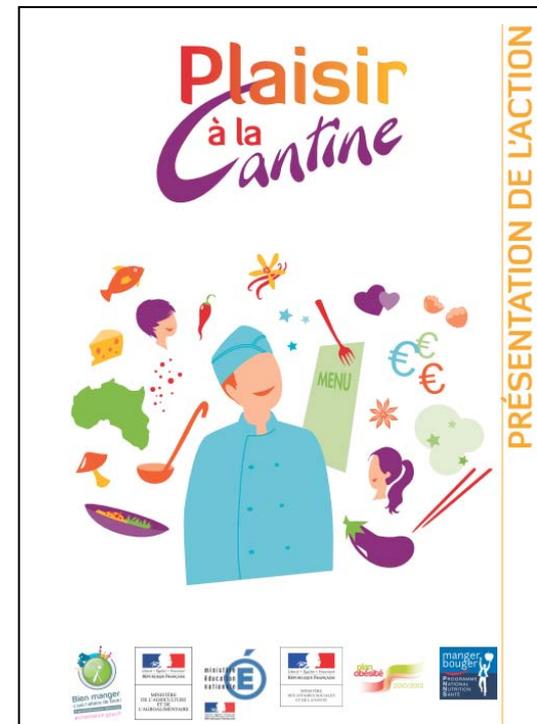
Contexte régional

Intervention de Jean-Paul Le Dantec (chargé de Mission
DRAAF Bretagne - SRAL - Pôle offre alimentaire)

Déploiement en Bretagne de l'opération "Plaisir à la Cantine"

Déploiement en 2013

- Dans les collèges
- Et lycées du Finistère et des Côtes d'Armor



Contexte régional

Intervention de Jean-Paul Le Dantec (chargé de Mission DRAAF Bretagne - SRAL - Pôle offre alimentaire)

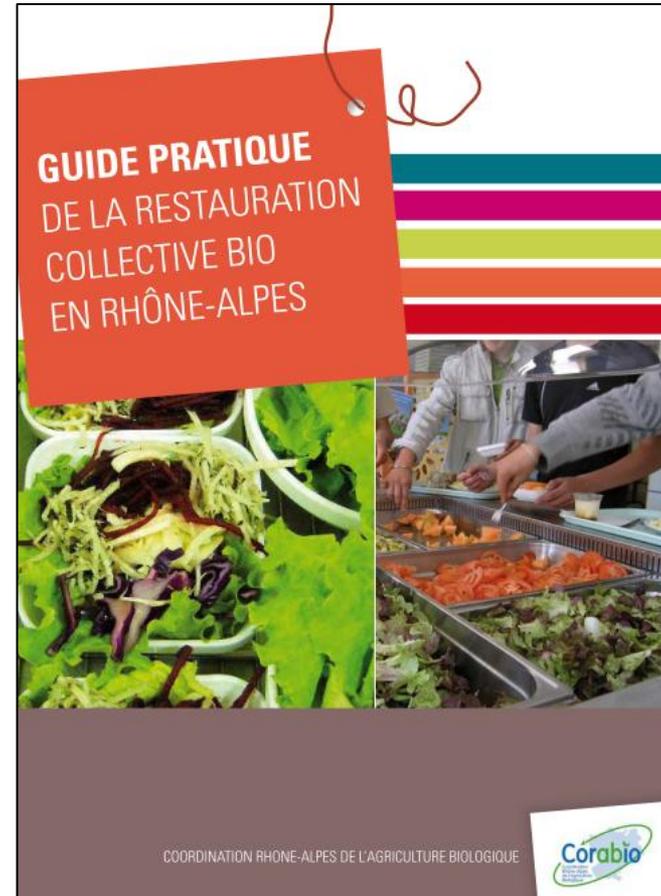
Descriptif des 6 modules
10 jours

	Jour (s)	Intervenant(s)	Chef de cuisine	Gestionnaire	Principal ou Proviseur	Diététicien(ne)	CPE	Parent délégué
A : Pour vous, en bon restaurant, c'est quoi ?	1	Le formateur coordonnateur	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx
B : Des repas équilibrés au juste prix.	2	Le formateur coordonnateur +1 gestionnaire ou un technicien de restauration formateur	xxx	xxx	x	xxx	x	x
C : Goût, sensorialité & cuisine, du plaisir à la cantine.	2	Formateur sensorialité et éveil sensoriel + formateur coordonnateur	xxx	x	x	xxx	x	x
D : Le collégien ce mangeur.	1	Formateur du comportement alimentaire (sociologue) + formateur coordonnateur	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xx
E : Saveurs & Cuisine, valoriser sa cuisine	2	Cuisinier formateur + formateur coordonnateur	xxx	xx	x	xxx	x	x
F : Savoir faire & faire savoir.	1	formateur en communication + formateur coordonnateur	xxx	xxx	x	xxx	x	x
G : Journée bilan du plaisir à la cantine.	1	formateur coordonnateur	xxx	xxx	xx	xxx	xx	x

Participant(s) x : participation éventuelle xx participation encouragée xxx participation obligatoire (si possible).

Contexte régional

Intervention de Jean-Paul Le Dantec (chargé de Mission DRAAF Bretagne - SRAL - Pôle offre alimentaire)



Contexte régional

Intervention de Jean-Paul Le Dantec (chargé de Mission DRAAF Bretagne - SRAL - Pôle offre alimentaire)

N'EN PERDS PAS UNE MIETTE, FINIS TON ASSIETTE !



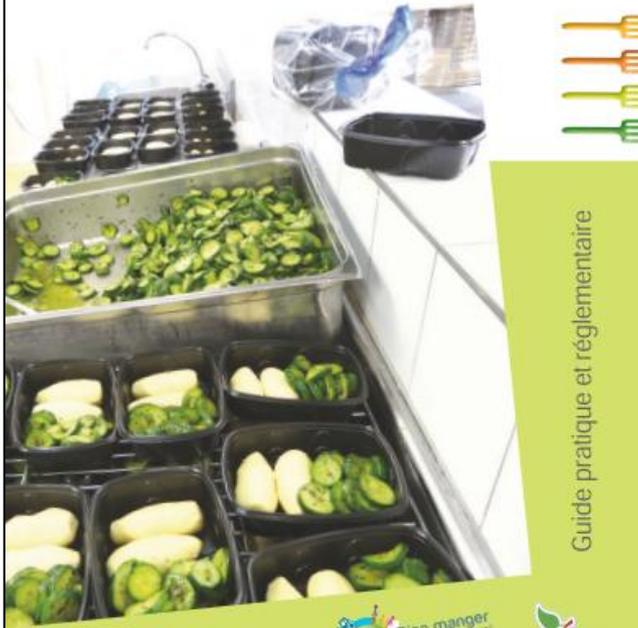
STOP
au gaspillage
alimentaire

CHAQUE FRANÇAIS JETTE EN MOYENNE 20 KG D'ALIMENTS PAR AN À LA POUBELLE : 7 KG D'ALIMENTS ENCORE EMBALLÉS ET 13 KG DE RESTES DE REPAS, DE FRUITS ET LÉGUMES ABÎMÉS ET NON CONSOMMÉS...

www.alimentation.gouv.fr

MANGER C'EST BIEN
JETER ÇA CRAINT !

RESTAURATION COLLECTIVE
Donner aux associations d'aide alimentaire



Guide pratique et réglementaire

Bien manger c'est l'affaire de tous!
www.alimentation.gouv.fr

anti gaspi

Manger Bio en restauration collective : points clefs d'une démarche réussie

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

(en lien avec la présentation de la Charte)

1. Connaître les spécificités des produits Bio

(production / transformation / distribution)

Un produit Bio, c'est quoi ?

Des implications sur la démarche d'intégration en restauration collective

Une réglementation stricte et très précise

Règlements CE 834/2007 et 889/2008

La marque AB : l'assurance Bio

*Le **logo français AB** (pour "Agriculture Biologique"), signe officiel de qualité (avec l'Appellation d'Origine Contrôlée, du Label Rouge et de la Certification de Conformité Produit / CCP)*

*Le **logo européen***



1. Connaître les spécificités des produits Bio (production / transformation / distribution)

Les fondamentaux de la Bio

Témoignage de Yann YOBÉ

Producteur Bio dans les Côtes d'Armor



1. Connaître les spécificités des produits Bio

(production / transformation / distribution)

Les grands principes du cahier des charges :

Production agricole

Pas d'OGM

Pas d'engrais chimique

Pas de pesticide

Traitements antibiotiques limités et délais d'attente avant consommation multiplié par 2.

Recherche de l'autonomie alimentaire

Alimentation des animaux 100% Bio

- **Changement de pratiques sur toute la ferme et recherche de nouveaux équilibres respectant l'environnement et les cycles naturels**

Transformation

Pas d'additif chimique

Séparation transformation Bio et non Bio

Pas d'irradiation

1. Connaître les spécificités des produits Bio

(production / transformation / distribution)

Les techniques mises en œuvre

- Fertilisation
- Rotations longues et diversifiées
- Des surfaces en herbe et des engrais verts
- Des techniques préventives privilégiées
- Des techniques curatives alternatives

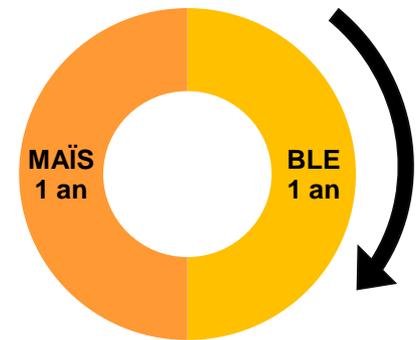
Ex : Désherbage mécanique

Des contrôles indépendants

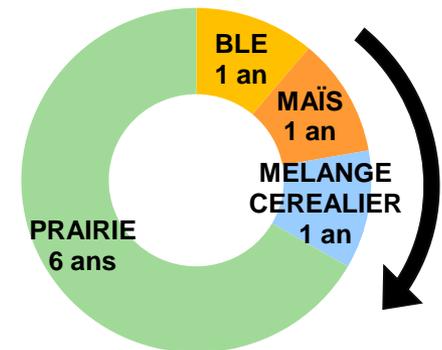
- Contrôle du respect du cahier des charges Bio par des organismes certificateurs indépendants :

► **UNE GARANTIE POUR LE CONSOMMATEUR**

Exemple de rotation en agriculture conventionnelle



Exemple de rotation en Agriculture Biologique



2. Connaître les enjeux d'une alimentation Bio

Consommer local pour dynamiser le territoire

- **Un intérêt social**

Création d'emplois

Création de lieux de vente dans des territoires ruraux

Création du lien producteur-consommateur

- **Un intérêt économique**

Maintien de la plus-value sur le territoire

Augmentation des revenus sans agrandir la ferme

- **Un intérêt environnemental**

Lié à la diminution des transports

2. Connaître les enjeux d'une alimentation Bio

Consommer Bio pour une réelle plus-value environnementale et de santé publique

Respect de la ressource en eau : maintien de la potabilité de l'eau, diminution des algues vertes

Diminution de l'utilisation du carbone (pétrole) liée à la fabrication des produits chimiques et du soja produit en Amérique du Sud.

Moins de risques pour les agriculteurs et salariés agricoles.

Prémunition contre les risques de crises alimentaires et sanitaires : jamais de farines animales, pas d'OGM, pas de pesticides.

100 kg d'azote
épanchés / ha =
10 000 km parcourus
en voiture.

700 fois moins de
pesticides dans
les légumes Bio

Un intérêt social :

Main d'œuvre plus importante sur
les fermes Bio (+30%)

Sources : Solagro / Recensement agricole 2010 / FIBL

3. Repérer les acteurs de la filière Bio

► Une structure de coordination régionale :

INITIATIVE BIO BRETAGNE

► Des structures départementales

(en lien avec la **FRAB** Pour la structuration de l'offre des producteurs)



► Le réseau des Chambres d'Agriculture de Bretagne



MAB 22

MAB 29

AGROBIO 35

GAB 56



3. Repérer les acteurs de la filière Bio

Illustration...

Accompagnement proposé par la Maison de la Bio 22

Agathe PERRIN

Conseillère Restauration Collective - MAB 22

- Accompagnement personnalisé des établissements
- Mise en lien avec les fournisseurs
- Communication et formation
- Accompagnement des dynamiques collectives

3. Repérer les acteurs de la filière Bio

Les fournisseurs

1. Une réelle structuration / professionnalisation de la filière Bio pour la Restauration Collective
2. Une gamme de produits Bio très diversifiée
3. Des produits adaptés aux contraintes de la Restauration Collective (conditionnements, conserves, légumes 4^{ème} gamme...)
4. Des fournisseurs divers, spécialisés ou non, et complémentaires :

Des entreprises de transformation spécialisées sur une filière / un produit
Des groupements économiques de producteurs
Des grossistes



Sur www.interbiobretagne.asso.fr

un module de recherche de fournisseurs et de produits Bio pour la restauration collective en Bretagne

3. Repérer les acteurs de la filière Bio

Illustration...

Témoignage de Maxime Vétier, Ame Haslé

Le grossiste Ame Haslé propose des produits frais et notamment des légumes Bio de plusieurs groupements de producteurs Bio bretons (Prince de Bretagne et Bretagne Bio Équité pour le 4^{ème} gamme)

Le groupe Ame Haslé :

7 entités, 5 sites

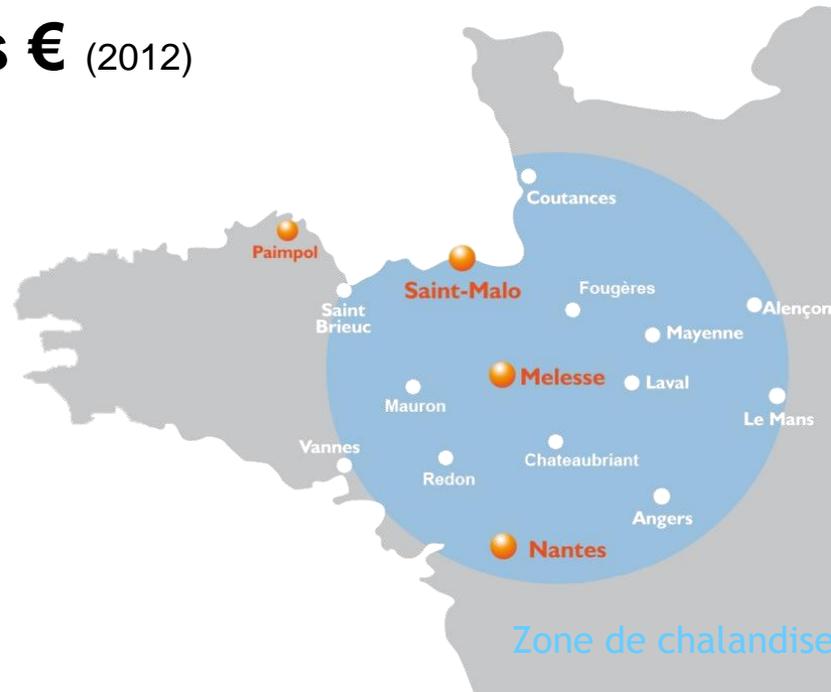
- ✓ Près de **200** salariés → Melesse 156 (logistique incluse)
- Saint Malo 28
- Paimpol 8
- Nantes 5

Site	F/L	Marée
Melesse	24 000 t	1 500 t
St Malo	1 500 t	1 000 t
Paimpol	50 000 t	/

- ✓ Chiffre d'affaires du groupe : **75,8 millions €** (2012)
- Expéditions (volumes annuels)

- ✓ **2000** clients répartis sur 9 départements
- RHD collective à hauteur de **33 %** du CA
- RHD commerciale 10 %
- GMS 42 %
- Spécialistes et détaillants 15 %

- ✓ Plus de **2500** références produits



Notre approvisionnement Local Bio

- 3 niveaux d'approvisionnement Bio
 - Local
 - Régional
 - National

- Une organisation logistique spécifique en amont
 - Ramasse chez les producteurs
 - Livraison sur nos sites



Notre approvisionnement Local Bio

- Démarche **Jardin d'ici Bio**
 - ❑ Partenariats avec des producteurs Bio
 - ❑ Gamme de fruits et légumes Bio de saison
 - ❑ Divers outils de communication disponibles pour la Restauration Collective



Notre approvisionnement Local Bio



Producteur local partenaire

LEMOIGNE SNC
50710 CREANCES
MANCHE

PRODUIT(S) : batavia, betterave rouge, carotte, céleri branche vert, céleri rave, feuille chène blonde, feuille chène rouge, laitue, navet boule or, navet violet, panais, pdt charlotte, poireau, radis noir, radis rose





CERTIFICATION(S) :



PLUS PROCHES, PLUS FRAIS, PLUS NATURELS !

Cliquez ici pour choisir un client

LÉGUMES

	Jan	Fév	Mars	Avril	Mai	Jun	Juli	Août	Sept	Oct	Nov	Déc
BATAVIA												
BETTERAVE ROUGE												
CAROTTE												
CÉLÉRI BRANCHE VERT												
CÉLÉRI RAVE												
FEUILLE CHÈNE BLONDE												
FEUILLE CHÈNE ROUGE												
LAITUE												
NAVET BOULE OR												
NAVET VIOLET												
PANAIS												
POIREAU												
RADIS NOIR												
RADIS ROSE												

POMMES DE TERRE

	Jan	Fév	Mars	Avril	Mai	Jun	Juli	Août	Sept	Oct	Nov	Déc
PDT CHARLOTTE												

Consommer local permet de défendre l'emploi dans les campagnes, de soutenir l'agriculture de proximité et de préserver l'environnement et la biodiversité.

NOTRE OFFRE LOCALE DE SAISON
(gamme, producteurs partenaires, informations marché)

Semaine : 41

Information marché local
Les légumes anciens sont disponibles. La betterave rouge est également disponible chez le Gaec Robin (35310), le haricot vert est également disponible chez Fleuron d'Anjou (49), le navet violet est également disponible chez M. Jouin (50), le radis noir est disponible.

Infos marché français et Import
L'offre des produits d'été se restreint sérieusement et les prix se retrouvent valorisés. Profitez du dernier mois sur les tomates et concombres, dégustez l'artichaut, la courgette et intéressez vous à fênelve et à la mâche. Pommes et poires rentrent en production sur l'ensemble des bassins et les producteurs stockent pour la seconde partie de saison. Démarrage des petits agrumes en Espagne, il faudra attendre quelques semaines pour les oranges.

Communication Sogeres Creno
Pour communiquer sur votre approvisionnement local, un kit composé de 2 modèles d'affiches "Le goût de vivre local et responsable" et "Fraîcheur et saisonnalité garanties" et d'un fronton "Fraîcheur locale" sont à votre disposition auprès de votre dépôt livreur. Vous disposez aussi d'un accès sécurisé au site www.jardindici.fr qui vous permet de connaître votre offre locale annuelle, vos producteurs locaux partenaires et d'avoir accès à votre lettre d'information hebdomadaire. Pour obtenir votre code d'accès sécurisé, demandez le à votre contact CRENO. Ensemble, jouons local !

LÉGUMES	Producteur	CP	Ville	Département
BATAVIA	GAEC DU PONT DU JOUR	35400	SAINT MALO	ILLE-ET-VILAINE
	GAEC PIEL	35850	GEVEZE	ILLE-ET-VILAINE
	GAEC ROBIN	35310	BREAL SOUS MONTFORT	ILLE-ET-VILAINE
	LES 3 MOULINS - VITAPRIM	44470	CARGUEFFOU	LOIRE-ATLANTIQUE
	TERRE DE SAINT MALO	35350	LA GOUESNERIE	ILLE-ET-VILAINE
BETTERAVE CHOOGGA	JOUIN JEAN MARIE	50710	CREANCES	MANCHE
BETTERAVE JAUNE	JOUIN JEAN MARIE	50710	CREANCES	MANCHE
BETTERAVE ROUGE	EARL LE RHEU MARAICHERS	35650	LE RHEU	ILLE-ET-VILAINE
	GAEC DU PONT DU JOUR	35400	SAINT MALO	ILLE-ET-VILAINE
	LASSAUX ALBERT	35320	LA MEZIERE	ILLE-ET-VILAINE
BONNET TURC GIRALMOND	VERITE VALLEE	37220	RILLY SUR VIENNE	INDRE-ET-LOIRE
BUTTERNUT	VERITE VALLEE	37220	RILLY SUR VIENNE	INDRE-ET-LOIRE
CAROTTE	SARL BICHON-COSTENTIN ROUDEL	50170	BEAUVOR	MANCHE
CAROTTE BLANCHE	EARL LE RHEU MARAICHERS	35650	LE RHEU	ILLE-ET-VILAINE
CAROTTE JAUNE	JOUIN JEAN MARIE	50710	CREANCES	MANCHE
CAROTTE VIOLETTE	EARL LE RHEU MARAICHERS	35650	LE RHEU	ILLE-ET-VILAINE
	JOUIN JEAN MARIE	50710	CREANCES	MANCHE
CÉLÉRI RAVE	LE GRAND SYLVIE	50960	Lingreville	MANCHE
	LES 3 MOULINS - VITAPRIM	44470	CARGUEFFOU	LOIRE-ATLANTIQUE
	SARL BICHON-COSTENTIN ROUDEL	50170	BEAUVOR	MANCHE
	SCA DE LA FERME NEUVE	50170	PONTORSION	MANCHE
CHOU BLANC	CPL - ROSEE DES CHAMPS	49700	DOUE LA FONTAINE	MAINE-ET-LOIRE
	EURL DESMARRÉS	35350	ST MELOR DES ONDES	ILLE-ET-VILAINE
CHOU BROCCOLI	EURL DESMARRÉS	35350	ST MELOR DES ONDES	ILLE-ET-VILAINE
CHOU FLEUR	CPL - ROSEE DES CHAMPS	49700	DOUE LA FONTAINE	MAINE-ET-LOIRE
	EURL DESMARRÉS	35350	ST MELOR DES ONDES	ILLE-ET-VILAINE
CHOU ROMANESCO	EURL DESMARRÉS	35350	ST MELOR DES ONDES	ILLE-ET-VILAINE
CHOU ROUGE	CPL - ROSEE DES CHAMPS	49700	DOUE LA FONTAINE	MAINE-ET-LOIRE
	EURL DESMARRÉS	35350	ST MELOR DES ONDES	ILLE-ET-VILAINE

Ame Haslé et La Bio locale demain

- Axes de développement
 - Plus de partenariats avec des producteurs Bio
 - Intégrer les collectivités dans les partenariats
 - Création d'une nouvelle gamme de produits Bio locaux

***Nous recherchons donc
un approvisionnement local Bio
qui répond aux besoins et attentes
de la restauration collective
et de la GMS***



4. Le coût des produits Bio :

Comparer ce qui est comparable et identifier les critères de maîtrise du budget

Pourquoi les produits Bio sont-ils souvent plus chers ?

- L'Agriculture Bio nécessite plus de main d'œuvre

Moins intensive et plus exigeante en temps, l'Agriculture Biologique est créatrice d'emplois. Elle contribue au maintien du tissu rural sur tout le territoire

- Elle n'utilise pas de produits chimiques, ses rendements peuvent être moins élevés sur certaines productions

- Elle fait l'objet de contrôles payants effectués par un organisme certificateur, dont le coût est supporté par les professionnels Bio

Respecter la traçabilité des produits Bio engendre des frais supplémentaires : coûts de contrôle, circuits spécifiques Bio

4. Le coût des produits Bio :

Comparer ce qui est comparable et identifier les critères de maîtrise du budget

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 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.

Quelle valeur donnée à la qualité des produits Bio ?

Ne pas parler de surcoût mais de coût différent puisqu'on ne parle pas de la même chose...

Idée de coût global : l'Agriculture Biologique est peu subventionnée (à surface égale, c'est environ 35% de subventions en moins), et n'engendre pas de coût de dépollution.

Avec la Bio, lorsqu'on raisonne ses dépenses de façon globale, et pas uniquement sur le montant inscrit sur la facture du fournisseur, le contribuable dépense moins

4. Le coût des produits Bio :

Comparer ce qui est comparable et identifier les critères de maîtrise du budget

L'impact du coût des matières premières...

Le coût des matières premières

=

20 à 30% du coût global d'un repas

L'augmentation ne porte donc pas sur l'ensemble du coût du repas

4. Le coût des produits Bio :

Comparer ce qui est comparable et identifier les critères de maîtrise du budget

Éléments de réponse (1/2)

Mettre en place un approvisionnement **régulier** avec des fournisseurs spécialisés et/ou sensibilisés

Privilégier les **produits frais de saison et d'origine locale / régionale, quand c'est possible** (conditions : légumerie, personnel, stockage)

Privilégier les **produits Bio disponibles en Bretagne, en quantité suffisante et avec un coût raisonnable** pour le marché de la restauration collective

4. Le coût des produits Bio :

Comparer ce qui est comparable et identifier les critères de maîtrise du budget

Éléments de réponse (2/2)

Revoir l'équilibre des menus : valorisation des **protéines** végétales, voire introduction progressive de menus alternatifs (sans viande)

Ajuster au mieux les quantités servies pour **limiter le gaspillage**

Tenir compte des **conditionnements**

ex : conditionnement en seaux pour les produits laitiers

Prendre en compte des spécificités des produits Bio en **matière sèche**

ex : rendement à la cuisson de la viande Bio, pain et effet de satiété

A terme... Aller vers une plus grande **régularité dans les approvisionnements** (économies d'échelle)

4. Le coût des produits Bio :

Comparer ce qui est comparable et identifier les critères de maîtrise du budget

Que disent les collectivités sur le surcoût lié à l'introduction de produits Bio* ?

9 établissements sur 10 ont déclaré un surcoût

Celui-ci est de 19% en moyenne (tous modes d'introduction confondus),
Il est en général lissé sur l'ensemble des repas (63% des établissements)

68% ont cherché à le réduire, (contre 61% en 2010) notamment par :

- La limitation du gaspillage (82% des gestionnaires interrogés)
- La mise en concurrence des fournisseurs (72%)
- L'éducation alimentaire (67%)
- Le groupage des achats (35%)

** Observatoire des produits biologiques en restauration collective
(Agence Bio - Gressard / CSA 2013)*

4. Le coût des produits Bio :

Comparer ce qui est comparable et identifier les critères de maîtrise du budget

**Pour approfondir la question,
un atelier est prévu cet après-midi**

5. Construire un projet à plusieurs

Faire de votre démarche un projet global dans votre collectivité

**Construire un projet à plusieurs
et**

**Favoriser l'adhésion de tous les acteurs au projet
Manger Bio en restauration Collective**

- Faire un **état des lieux** : diagnostic de situation et de moyens
- Définir des **objectifs quantitatifs et qualitatifs** (réflexion sur l'alimentation, le gaspillage, les OGM) adaptés au contexte
- Construire **une démarche cohérente** avec la production et les opérateurs Bio disponibles localement (département / région), quand c'est possible
- Construire **une démarche progressive** (étapes dans un calendrier), qui s'inscrit **dans la durée** (long terme)

5. Construire un projet à plusieurs

- Impliquer tous les partenaires et acteurs de la restauration mais aussi de la pédagogie : **informer, sensibiliser et former** le personnel et les convives

1. Avec les personnels de cuisine / de salle

En cuisine ...

En salle ... pour que ceux qui sont au contact direct des convives puissent également valoriser les produits en les servant

2. Avec l'équipe gestionnaire

Cuisinier / gestionnaire : le binôme gagnant !

3. Avec les convives, du plus petit au plus grand

Création et mise à disposition de matériel (Brochures, affiches...)

Interventions adaptées (animation / sensibilisation sur le temps du repas d'un animateur ou d'un professionnel... A adapter selon les besoins et les possibilités)

- Bénéficier de l'expérience de ceux qui sont déjà dans cette démarche au cours d'échanges

6. Cohérence des approvisionnements : Le choix des produits

Identifier les produits Bio disponibles en Bretagne : un préalable indispensable !

► La **cohérence géographique de l'approvisionnement** comme principe de la structuration de l'offre en produits Bio

► Une logique territoriale liée :

• Au **principe de saisonnalité**

Concernant les approvisionnements cela pourra se traduire par l'ordre de priorité suivant :

Local / Régional

National

International

*Produits non disponibles pour des raisons climatiques notamment - Ex : banane, riz, quinoa... Privilégiez alors la double certification **Bio ET Equitable** !*

N'hésitez pas à exiger de vos fournisseurs un approvisionnement au moins national, lorsque les produits sont disponibles (sensibilisation des fournisseurs non spécialisés Bio)

6. Cohérence des approvisionnements : Le choix des produits

• Au **choix des produits** - Des ingrédients à privilégier car disponibles en Bretagne en quantité suffisante

- ▶ *Fruits et légumes bretons : Pomme de terre, carotte, chou (chou fleur, chou rouge, chou vert frisé), betterave, oignon, poireau*
- ▶ *Pomme*
- ▶ *Produits laitiers*
- ▶ *Pain*
- ▶ *Œufs (coquille et "coule d'œuf")*
- ▶ *Produits carnés (bœuf bourguignon, saucisses...)*

Attention : Liste évolutive en fonction du développement de la production Bio bretonne

Pensez-y !

Les acteurs de la restauration, en intégrant une démarche d'introduction de produits Bio, deviennent acteurs de la filière Bio.

Vos choix déterminent une partie du développement de cette filière !

6. Cohérence des approvisionnements :

Un approvisionnement structurant pour la filière Bio : progressivité et régularité des volumes...

La fréquence d'intégration des ingrédients Bio (2012)

Les formules retenues* :

- 65% des établissements proposent, **au moins une fois par mois**, des produits Bio (contre 36% en 2009)
- 45% en proposent **au moins une fois par semaine** (contre 17% en 2009)
- 16 % en proposent **tous les jours** (5% en 2009)
- 46% propose **uniquement des ingrédients Bio** plutôt que des plats (19% des établissements) ou des menus 100% Bio (35% des établissements)

Quelle corrélation avec les recommandations des acteurs de la filière Bio ?

*Observatoire national des produits biologiques en restauration collective
(Agence Bio - Gressard / CSA 2013)*

6. Cohérence des approvisionnements :

Un approvisionnement structurant pour la filière Bio : progressivité et régularité des volumes...

Recommandations des acteurs de la filière Bio :

Une **introduction régulière** plutôt que de se focaliser sur des menus 100% Bio, qui nécessitent beaucoup de temps et d'énergie pour trouver tous les produits, sans être structurants pour la filière (repas événementiels).

L'organisation d'un menu 100% Bio peut toutefois permettre de mettre un coup de projecteur sur le lancement d'une démarche qui se voudra progressive et régulière.

↳ **PLANIFICATION** : *mettre en place un calendrier d'introduction des produits Bio qui pourra être mis en relation avec les plannings de production des producteurs, en lien avec les transformateurs, distributeurs.*

Charte régionale "Il fait Bio dans mon assiette"

Une charte régionale des engagements réciproques entre les acteurs de la filière Bio et de la Restauration Collective pour l'intégration d'ingrédients Bio dans les repas en Bretagne



Un outil collectif de développement des produits Bio en Restauration Collective en Bretagne

Charte régionale "Il fait Bio dans mon assiette"

Objectifs

- Poursuivre l'objectif du Grenelle de l'environnement d'introduire **20% de produits Bio** (en valeur) en Restauration Collective, objectif réaffirmé en 2013 par le programme nation "Ambition Bio 2017"
- Un cadre d'**engagements réciproques** entre les acteurs de la filière Bio (fournisseurs et structures d'accompagnement) et ceux de la Restauration Collective
- **Un approvisionnement cohérent géographiquement**
- La mise en avant de la **qualité** : qualité des produits, qualité globale des menus, qualité des services

► **Travailler ensemble à une action collective qui s'inscrit dans la durée de manière progressive**

Charte régionale "Il fait Bio dans mon assiette"

La démarche comporte 4 approches :

- **Sociale** : échange et concertation entre la filière Bio et la collectivité
- **Economique** : développement de filières de proximité créatrices d'emploi
- **Territoriale et environnementale** : grâce à l'Agriculture Biologique, l'environnement est préservé

Préservation du territoire et de l'environnement, reconquête de la qualité de l'eau et du milieu marin : des enjeux pour la région Bretagne !

- **Educative** : sensibilisation globale aux relations entre les modes de production et de consommation des produits alimentaires

Charte régionale "Il fait Bio dans mon assiette"

Dans le texte de la Charte, on entend par :

Structures d'accompagnement : les associations de développement de l'Agriculture Biologique

Utilisateurs : les collectivités territoriales et leurs restaurants, les restaurants administratifs, inter-administratifs, hospitaliers et inter-entreprises, les centres de loisirs, les maisons de retraite... les sociétés de restauration

Fournisseurs : les opérateurs économiques proposant une gamme de produits Bio dédiée à la Restauration Collective.

Des engagements réciproques :

- **Information :**

Les **Structures d'accompagnement** s'engagent à fournir toute information nécessaire au projet (démarche globale, réunions de sensibilisation, pratiques culinaires...) et à valoriser les démarches individuelles via la mise à disposition d'un **identifiant / logo**.

Les **Collectivités** (dits "*Utilisateurs*" dans la Charte) s'engagent à soutenir ces démarches d'information et à évaluer une fois par an la progression des produits Bio et l'origine des approvisionnements.

Charte régionale "Il fait Bio dans mon assiette"

Logo "Fournisseurs" ▼

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



Logos "Utilisateurs" ▼



Charte régionale "Il fait Bio dans mon assiette"

- **Approvisionnements :**

Les **Fournisseurs** s'engagent dans une démarche d'achat responsable, environnementale et régionale.

Les **Utilisateurs** s'engagent à respecter les grands principes que sont : favoriser un approvisionnement régulier et progressif, tenir compte de la saisonnalité, rencontrer les fournisseurs pour une meilleure connaissance mutuelle.

Les **Structures d'accompagnement** pourront proposer un diagnostic de la cuisine et apporter un conseil global sur le projet (possibilité d'une convention).

Charte régionale "Il fait Bio dans mon assiette"

- **Accompagnement pédagogique :**

Les **Structures d'accompagnement** et/ou les **Fournisseurs** s'engagent à proposer des prestations d'animations, outils pédagogiques.

Les **Utilisateurs** s'engagent à signaler la présence des produits Bio lors des repas et soutenir les démarches d'accompagnement pédagogique.

- **Formation :**

Les **Structures d'accompagnement** et/ou les **Fournisseurs** s'engagent à proposer des formations adaptés aux différents métiers de la Restauration Collective

Pour les Utilisateurs et pour les Fournisseurs : une fiche de suivi annuel des engagements inscrits dans le Charte

Charte régionale "Il fait Bio dans mon assiette"



Témoignages des premiers signataires

Charte régionale "Il fait Bio dans mon assiette"

Témoignage...

James Chouzenoux

BIO ARTISANAL

Boucher Bio





Charte régionale "Il fait Bio dans mon assiette"

Témoignage...

Philippe Faisant

**Vice-président de Saint-Brieuc Agglomération en
charge de l'Agenda 21**

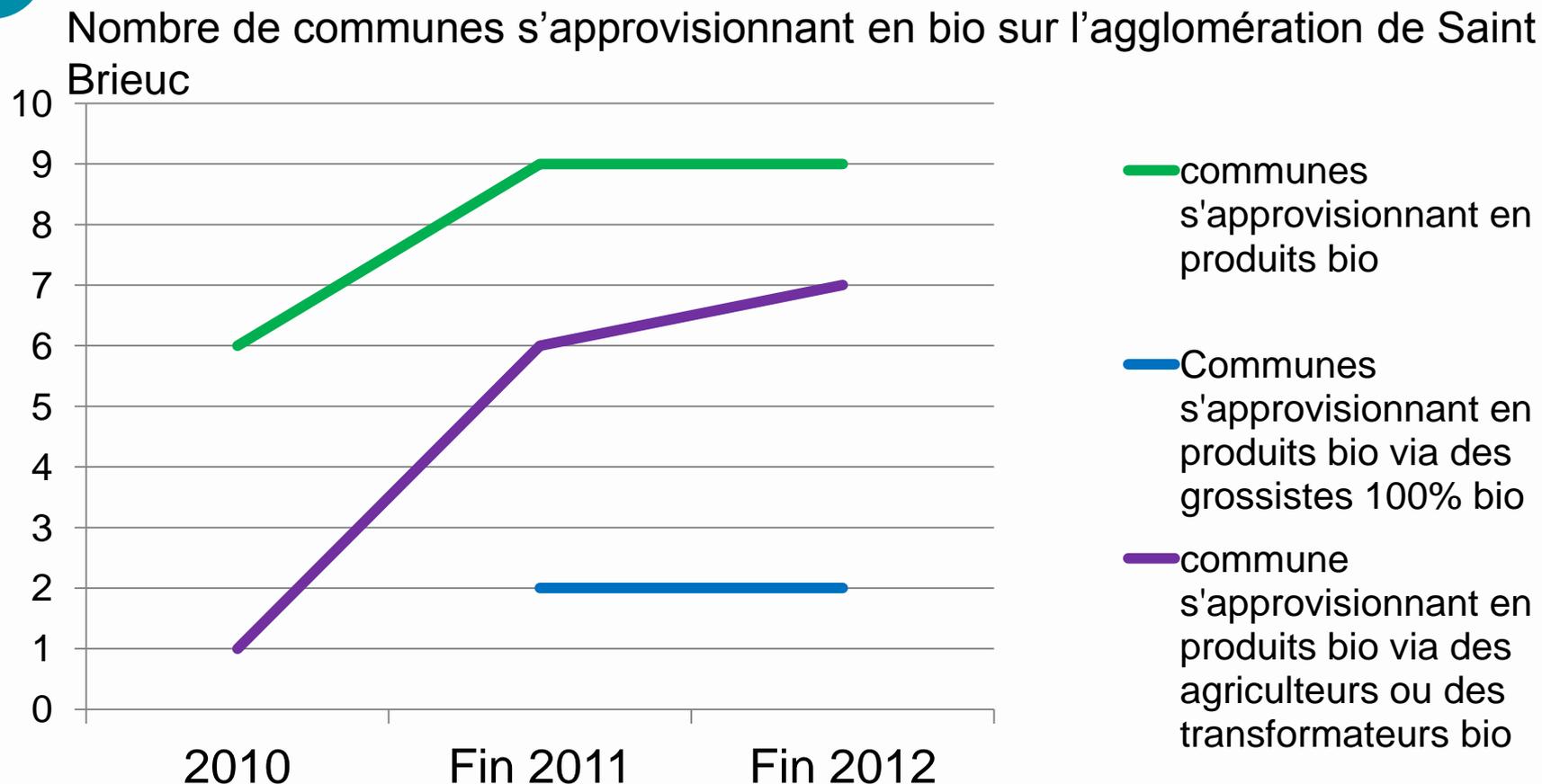




Programme « Bio dans les cantines » 2010 - 2013



● Bilan des démarches des communes

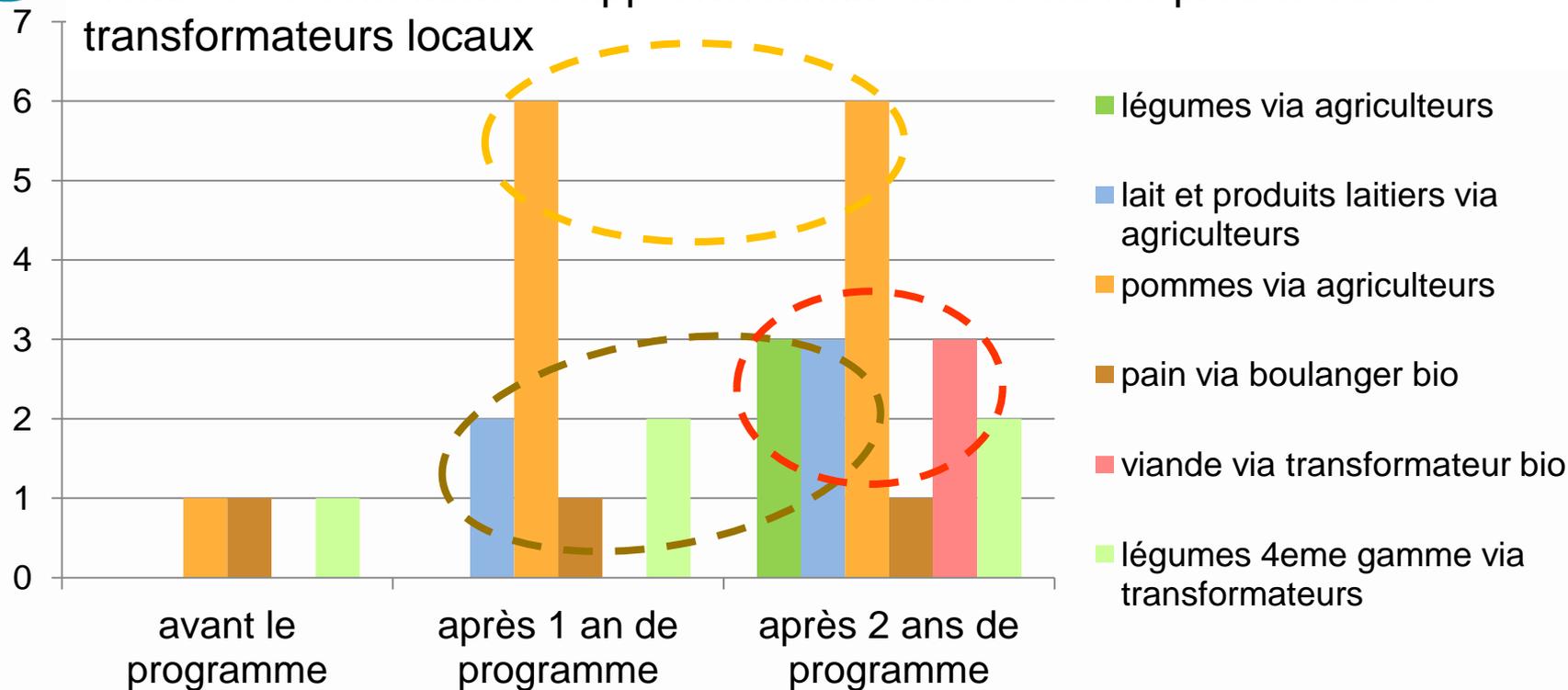


→ 4 communes qui ont des difficultés à se lancer

→ Une relocalisation des approvisionnements qui continue

● Bilan des démarches des communes

Nombre de communes s'approvisionnant en bio via les producteurs ou transformateurs locaux



- Les produits introduits en priorité : produits laitiers et pommes.
- Dans un second temps : viande et légumes envisageables.
- Des introductions régulières de manière générale mais quelques exceptions travaillant au coup par coup.

Charte régionale "Il fait Bio dans mon assiette"

Signatures



Conclusion

Les perspectives de développement de la Restauration Collective Bio en Bretagne

Bertrand Dauleux

Président d'Initiative Bio Bretagne

Michel Morin

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

Christine Orain

Vice-présidente du Conseil général des Côtes d'Armor

Jean-Paul Le Dantec,
SRAL - DRAAF Bretagne

Pour continuer à s'informer..

www.interbiobretagne.asso.fr

Le site Internet d'Initiative Bio Bretagne met à disposition des collectivités le centre de ressources

www.ilfaitbiodansmonassiette.fr

Avec notamment un **module de recherche de fournisseurs et de produits Bio pour la restauration collective en Bretagne**

Bon appétit !

Après-midi : 5 ateliers

Apport techniques, témoignages et partage d'expérience

Localisation des salles

- Atelier 1 : Pratiques culinaires - Salle du fond (espace multifonction)
- Atelier 2 : Gestion concédée - Salle du fond (espace multifonction)
- Atelier 3 : Gestion directe / appel d'offre - Salle 2
- Atelier 4 : Gestion du budget et du surcoût Bio - Salle 3
- Atelier 5 : Charte / mode d'emploi : Amphi

Reprise des échanges à 14h30 !