

GUIDE PRATIQUE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE BIO EN RHÔNE-ALPES



LA RESTAURATION COLLECTIVE BIO EN RHÔNE-ALPES, MODE D'EMPLOI

Pour introduire des produits bio en restauration collective : prenons le temps mais soyons ambitieux !

Un peu de méthode et de la concertation sont des éléments déterminants pour réussir une introduction de produits bio en restauration collective.

Ce guide pratique répond aux questions récurrentes des acteurs de la restauration collective souhaitant introduire des produits bio locaux. Les réponses proposées sont le fruit d'expériences établies en Rhône-Alpes et plus globalement en France.

Les actions recommandées ici se veulent progressives, durables et cohérentes, en permettant à chaque intervenant de maîtriser son activité. Elles sont valables pour tous les types de restaurants collectifs, en gestion directe ou concédée, pour des restaurants scolaires, d'entreprise, hospitaliers ou de centres de vacances...

En tant qu'acteur de la restauration collective, vous jouez un rôle déterminant en choisissant des produits bio régionaux, vous offrez la possibilité à chacun de bénéficier de ces produits et de bien manger. Vous contribuez également au développement des surfaces agricoles en bio et à la préservation de la qualité de l'eau, vous sensibilisez ainsi des générations de convives à se préoccuper du devenir des territoires ruraux de la région Rhône-Alpes. Votre acte d'achat devient alors un choix de développement.

L'introduction de produits bio locaux en restauration collective n'est pas une idée nouvelle. En Rhône-Alpes, les premières actions ont vu le jour au cours des années 90. Aujourd'hui, cette démarche est de mieux en mieux partagée. Plusieurs centaines de restaurants introduisent des produits bio de façon régulière. L'action ambitieuse de certaines collectivités locales comme la Région Rhône-Alpes (opération Mon Lycée Mange Bio) et de certains Conseils généraux a fortement contribué à cet engouement. Des municipalités petites et grandes, des restaurants d'entreprises via l'opération régionale Manger Bio Locale en Entreprise suivent désormais le mouvement. Les engagements de l'Etat pris suite au Grenelle de l'environnement, notamment celui de porter à 20 % la part des produits biologiques dans la restauration collective publique (circulaire du 2 mai 2008 relative à l'exemplarité de l'Etat) confortent ces démarches locales.

Près de 3000 exploitations rhônalpines sont certifiées en Agriculture Biologique (AB) fin 2012. Malgré une dynamique de conversion soutenue ces deux dernières années, seulement 6 % des surfaces agricoles sont en bio dans notre région. Et 93 % des exploitations agricoles pratiquent toujours une agriculture conventionnelle. Ce contexte invite à développer la restauration collective bio sur la base d'une progressivité, d'un dialogue avec la filière bio et d'un engagement sur le long terme. C'est ce que nous vous invitons à faire par le biais de ce guide pratique.



• Corabio •

La Coordination **BIO** de Rhône-Alpes

Le guide pratique de la restauration collective bio en Rhône-Alpes est une publication de Corabio, la Coordination Rhône-Alpes de l'Agriculture Biologique

INEED Rovaltain TGV
1 rue Marc Seguin
BP 11150 Alixan
26958 VALENCE Cedex 9
contact@corabio.org
www.corabio.org

Imprimé sur papier PEFC issu de forêts gérées durablement
Création graphique et mise en page : Séverine Duranton
Crédit photo © Corabio
Edition décembre 2012

SOMMAIRE

_ AVANT PROPOS > 3

FICHE 1

_ LES FONDAMENTAUX DE LA RESTAURATION COLLECTIVE BIO

Qu'est ce que la bio ? 6

Pourquoi manger bio en restauration collective ? 8

Pourquoi choisir des produits bio rhônalpins ? 8

Comment s'y prendre ? 8

FICHE 2

_ S'APPROVISIONNER EN PRODUITS BIOLOGIQUES LOCAUX EN RHÔNE-ALPES

Comment reconnaître un produit biologique ? 10

Les produits bio sont ils plus chers ? 11

Quel surcoût pour un restaurant collectif ? Et comment le réduire ? 12

Où trouver des produits bio de Rhône-Alpes ? 12

Comment établir une relation partenariale avec les fournisseurs bio de proximité ? 13

FICHE 3

_ CUISINER BIO

Quelle différence entre une cuisine bio et une cuisine conventionnelle ? 15

Quels sont les avantages des produits bio ? 16

Quelles sont les principales modifications des pratiques à prévoir en cuisine ? 16

- Changer progressivement
- Prendre en compte la saisonnalité
- Recourir à des produits bio de proximité
- Donner une nouvelle place à la viande au sein des menus
- Introduire de façon plus systématique les céréales et les légumineuses
- Choisir le menu à 4 composantes
- Valoriser les fruits et légumes
- Chasser le gaspillage
- Former les équipes de cuisine et de service
- Quelques idées de recettes

FICHE 4

_ SENSIBILISER LES CONVIVES JEUNES ET ADULTES

Sur quels thèmes ? 22

Avec quels outils ? 23

FICHE 5

_ UNE LÉGISLATION À RESPECTER

Faut-il se certifier en cas d'introduction de produits bio au sein d'un restaurant collectif ? 24

Que retenir des textes législatifs suite au Grenelle de l'environnement 2007 ? 24

Quelles sont les règles de communication à respecter vis-à-vis des convives ? 25

Est-il possible d'acheter des produits bio locaux tout en respectant le code des marchés publics ? 26

_ VOS INTERLOCUTEURS EN RHÔNE-ALPES > 28



FICHE 1

LES FONDAMENTAUX DE LA RESTAURATION COLLECTIVE BIO



Qu'est ce que la bio ?



L'AB ou agriculture biologique, facilement identifiable par le logo européen : l'euro-feuille (le logo français AB est désormais facultatif), est un signe de qualité reconnu. Depuis les graves crises alimentaires, ce label s'est imposé comme une référence fiable en matière de sécurité alimentaire et de traçabilité pour les consommateurs, c'est le seul signe d'identification national de la qualité des produits sur le plan environnemental.

4 principes fondamentaux structurent le cahier des charges européen :

Protéger les plantes sans employer de pesticides chimiques de synthèse

Les cultures sont désherbées mécaniquement ou thermiquement, elles sont diversifiées et les rotations allongées pour limiter l'infestation parasitaire. La lutte biologique est pratiquée en utilisant par exemple des coccinelles pour lutter contre les invasions de pucerons.

Maintenir la fertilité du sol sans engrais chimiques

La rotation des cultures, l'introduction de légumineuses qui fixent l'azote de l'air et fertilisent naturellement le sol, l'utilisation d'engrais organiques variés (fumier, cultures intermédiaires...), la conservation d'espaces naturels comme les prairies, les haies, les bandes enherbées contribuent à maintenir la fertilité des sols.

Pratiquer un élevage respectant le bien-être animal

Les animaux sont alimentés à partir de produits issus de l'AB, et provenant au moins en partie de l'exploitation agricole. Des durées minimales d'élevage et des tailles minimales de bâtiment sont réglementées, les animaux ont accès à des pâturages ou parcours extérieurs. Les animaux sont soignés en priorité par des traitements alternatifs (homéopathie, phytothérapie...), en préventif plutôt qu'en curatif.

Garantir des produits sans OGM

La réglementation AB interdit l'utilisation des OGM. Seul un seuil maximal de 0,9 % de contamination fortuite est toléré. Au-delà de ce seuil, ce produit est exclu du circuit bio.

Comparaison des techniques de l'AB et de l'agriculture conventionnelle

OBJECTIFS	TECHNIQUES DE L'AB	TECHNIQUES CONVENTIONNELLES
Renouvellement des ressources du sol	Renouvellement de l'humus nourricier (5 % de la Terre) par le compostage et les engrais verts : les graminées et légumineuses (azote pour le sol et protéines pour les productions)	Engrais chimiques de synthèse (15 millions de tonnes/an)
Respect des cycles biologiques des cultures	Rotations et associations des cultures Lutte biologique intégrée : insectes auxiliaires, couverture permanente du sol, désherbage mécanique et thermique	Lutte chimique par les pesticides : 70 000 à 100 000 tonnes par an
Respect des cycles biologiques des élevages	Vie en plein champ Stabulation : litières, aération, lumière, nourriture naturelles ; traitements limités	Elevages intensifs, nourriture reconstituée, traitements systématiques par antibiotiques
Respect des cycles biologiques des produits transformés	Pas de produits chimiques de synthèse	Nombreux additifs de synthèse

Source : « Manger bio, c'est pas du luxe » / Lylian Le Goff, Edition : Terre Vivante. – 2006

Pourquoi manger bio en restauration collective ?

- ✿ Pour participer concrètement à la préservation de l'environnement et ainsi contribuer à protéger l'eau, l'air, les sols et la biodiversité de notre région,
- ✿ Pour améliorer la qualité alimentaire des convives, redonner du sens à la saisonnalité des produits, répondre à des enjeux de santé publique : l'AB propose des produits frais, sans colorants, ni conservateurs de synthèse et autres composants chimiques,
- ✿ Pour développer et revaloriser l'économie locale : l'agriculture bio emploie environ 30% de main d'œuvre supplémentaire par rapport à l'agriculture conventionnelle.

Choisir des produits bio pour votre restaurant collectif, c'est engager une démarche concrète de développement durable !

Pourquoi choisir des produits bio rhônalpins ?

En Rhône-Alpes, près de 3000 exploitations sont certifiées en AB. A l'image de l'agriculture rhônalpine, les productions bio sont très diversifiées : fruits, légumes, viande de bœuf et d'agneau, volailles, produits laitiers, pains... et peuvent facilement trouver leur place dans un restaurant collectif.

Bio et local, c'est l'idéal ®

Il existe parfois une confusion entre produits locaux et produits bio. L'agriculture locale fait uniquement référence à la proximité de production par rapport à la consommation finale du produit. Cette caractérisation liée à la provenance du produit n'informe pas sur le mode de production et la qualité du produit. L'éventuelle plus value du produit local concerne la limitation des transports pour approvisionner le produit vers le restaurant et la relation de proximité entre le producteur et l'acheteur en limitant les intermédiaires (notion de vente directe). Nous proposons donc non pas d'évacuer l'approvisionnement local, bien au contraire mais de l'associer au label bio. Nous évitons ainsi le produit local non bio ou le produit bio non local ! De cette façon, votre démarche est cohérente et remplit pleinement des objectifs environnementaux.

Comment s'y prendre ?

Sur la base d'expériences réalisées ou collectées sur le terrain, nous vous suggérons plusieurs recommandations garantissant la réussite de votre projet d'introduction de produits bio en restauration collective :

- ✿ **Impliquer** le maximum de personnes (cuisiniers, responsable des achats, représentants des convives, personnel de service, équipe éducative...) et faire en sorte que le projet soit vécu de manière collective. Le bon fonctionnement du tandem gestionnaire-cuisinier est généralement une condition préalable à la réussite du projet. Ils doivent être prêts à s'investir dans la démarche, qui, à son démarrage, demande un investissement significatif.
- ✿ **Définir** des objectifs : Pourquoi introduire des produits bio ? Se poser cette question est essentiel dès le début du projet. Il peut s'agir par exemple d'initier une réflexion sur l'alimentation et sur les implications notamment environnementales du contenu de l'assiette, en favorisant notamment des approvisionnements locaux. Il s'agit ensuite de fixer un échéancier pour la réalisation du projet en incluant notamment la fréquence d'introduction des produits bio dans la restauration, la régularité étant un élément de consolidation de la démarche et de réussite à long terme.

- ✿ **Evaluer** vos besoins et vos capacités : votre budget disponible, l'équipement de votre cuisine (présence d'une légumerie, dotation en personnel...), l'attente des convives...
- ✿ **Se renseigner** sur la disponibilité de produits, prendre contact avec les fournisseurs bio locaux, avec les associations de producteurs bio, planifier ses besoins.
- ✿ **Se former** sur les techniques de préparation spécifiques aux produits bio et les particularités de certains produits.
- ✿ **Maîtriser** les coûts : privilégier une introduction régulière et progressive plutôt que le repas 100 % bio, préférer des produits de saison et des produits bruts moins onéreux, valoriser les protéines végétales (association céréales et légumineuses) et instaurer une relation partenariale avec vos fournisseurs bio locaux qui pourront orienter vos commandes vers des produits adaptés et accessibles en prix.
- ✿ **Sensibiliser** les convives : distinguer les produits biologiques des autres produits et communiquer sur les bienfaits de l'AB.

Liens utiles

www.corabio.org
www.fnab.org
www.repasbio.org
www.biodefrance.fr/pro
www.interbiobretagne.asso.fr
www.agencebio.org
www.agriculture.gouv.fr
www.fibl.org
www.terrevivante.org
www.generations-futures.fr

En savoir plus

« Manger Bio, c'est trop cher ? Stop aux idées reçues ! »
Corabio, 2012, disponible sur www.corabio.org.

« Le petit guide pour vos amis bioseptiques »
Corabio, 2012, disponible sur www.corabio.org

« La Bio en questions, 25 bonnes raisons de devenir bio consommateur »
Bio consommateurs, Janvier 2009 (disponible sur www.bioconsommateur.org).

« Bio, Raisonnée, OGM, quelle agriculture dans notre assiette ? »
C. Aubert et B. Leclerc, Edition Terre Vivante, 128 p.

« Pesticides : révélations sur un scandale français »
Fabrice Nicolino et François Veillerette. Edition : Fayard, 2007. 384 p.

DVD « Pesticides...non merci, dangers et alternatives », durée 45 mn + les bonus (interviews).
Disponible auprès de l'ADABio 38 (contact@adabio.com)

La lettre « Bon Appétit », lettre trimestrielle d'information des repas bio en Rhône-Alpes,
disponible auprès de CORABIO (contact@corabio.org).

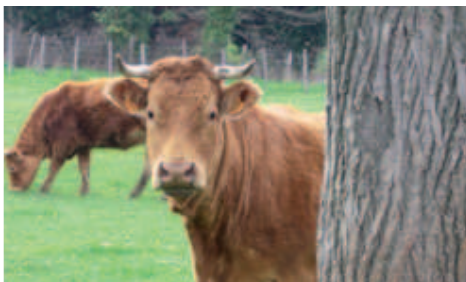
« Manger bio, c'est pas du luxe » Lylian Le Goff, Edition : Terre Vivante. – 2006. 128 p.

« Comment introduire durablement des produits biologiques dans une restauration scolaire »,
Groupement d'Agriculture Biologique Ile de France, 2009.
Disponible sur <http://www.biodefrance.fr/pro/index.php>

Guide de la restauration collective responsable à l'attention des collectivités et des entreprises,
CIVAM – Fondation Nicolas Hulot, 2009. Disponible sur www.fondation-nicolas-hulot.org



FICHE 2 S'APPROVISIONNER EN PRODUITS BIOLOGIQUES LOCAUX EN RHÔNE-ALPES



Comment reconnaître un produit biologique ?

Pour commercialiser leurs produits comme étant issus de l'AB, agriculteurs et entreprises de transformation et de distribution doivent obligatoirement faire contrôler et certifier leur activité par un organisme agréé par les pouvoirs publics.

L'étiquetage est la traduction concrète de cette certification. Il offre à l'acheteur la garantie formelle que le produit acheté est effectivement issu de l'AB dans le sens de ce qui est défini dans les règlements européens (CE) 834/2007 et (CE) 889/2008. Nous vous invitons ainsi à récupérer auprès de votre fournisseur de produits bio, sa licence et son (ses) certificat(s) de l'année en cours, dispensés par son organisme certificateur.



Étiquetage d'un produit bio

La liste des ingrédients

elle doit indiquer quels sont les ingrédients agricoles biologiques

Le logo européen

et facultativement le logo AB et les marques privées françaises

Numéro du code de l'organisme certificateur (et non plus son nom).

Ce code est composé de FR (pour France)

BIO (pour la référence bio)

XXX (n° d'identification de l'organisme certificateur)

Les termes Eco et Bio garantissent que le produit est biologique, qu'il est certifié et conforme au règlement ou cahier des charges bio.

Mention de l'origine des matières premières agricoles biologiques

« agriculture UE » lorsque la matière première agricole a été produite dans l'Union Européenne (UE),

« agriculture non UE » lorsque la matière première agricole a été produite hors UE,

« agriculture UE / non UE » lorsque la matière première est pour une part issue de l'UE et l'autre non,

Le nom d'un pays lorsqu'au moins 98 % des matières premières agricoles proviennent de ce pays.



Les produits bio sont-ils plus chers ?

Une différence de prix entre les produits biologiques et conventionnels peut résulter de plusieurs facteurs :

- 🌿 Le respect de l'environnement et des cycles naturels conduisent parfois à des rendements de production plus modestes.
- 🌿 Le mode de production biologique suppose un recours à davantage de main d'oeuvre, pour des raisons techniques et dans le souci d'une meilleure occupation de l'espace et des territoires.
- 🌿 Le nombre d'agriculteurs bio n'est pas suffisamment important pour optimiser les réseaux de collecte et de distribution, des surcoûts sont donc liés à des contraintes logistiques et à l'échelle du marché.
- 🌿 Les agriculteurs, les transformateurs et les distributeurs bio se soumettent volontairement à un contrôle payant réalisé par l'organisme certificateur.

Néanmoins, les prix des produits bio peuvent être considérés comme plus justes dans le sens où ils reflètent les réels coûts de production, et évitent à la collectivité de supporter les effets induits par une agriculture polluante et néfaste pour la santé. De ce point de vue, l'AB est très économique sur le plan du développement durable (diminution des coûts sociétaux liés à la dépollution, au traitement de l'eau...).

Quel surcoût pour un restaurant collectif ? Et comment le réduire ?

Il est très variable, car il dépend de la situation initiale du coût matière (coûts des denrées alimentaires), très différente d'un restaurant à un autre...

Selon l'étude de l'Agence Bio/CSA/Cabinet Gressard éditée en 2011, 90 % des gestionnaires confirment que la bio se traduit par un surcoût en moyenne de 23 %.

Toujours selon cette étude, parmi les 90 % qui ont constaté un surcoût, 66 % ont cherché à le réduire en :

- Limitant le gaspillage : 83 %,
- Mettant en concurrence les fournisseurs : 72 %
- Groupant les achats : 71 %
- Passant des partenariats avec des fournisseurs locaux.

Le choix d'une introduction régulière de quelques produits bio facilite le lissage du surcoût. Il est ainsi préférable de commencer par quelques produits emblématiques, simples et relativement peu coûteux : pain, carottes, pommes...

Un travail sur les menus permet également de maîtriser son budget. Ainsi, certains restaurants ont choisi de passer à des menus à 4 éléments, d'autres de proposer des menus alternatifs ou semi-alternatifs, en réduisant notamment la part de viande, en s'en tenant aux grammages préconisés par le GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition) au profit de protéines végétales grâce à une association équilibrée de céréales/légumineuses. → Se reporter à la fiche 3 « cuisiner bio ».

Le dialogue avec les fournisseurs spécialisés en bio vous permettra également de faire des économies : ils peuvent vous conseiller et vous orienter vers le choix d'un produit plutôt qu'un autre, en fonction des prix pratiqués selon la saison et les disponibilités.

Enfin, certaines collectivités décident de prendre en charge une partie de ce surcoût, c'est notamment le cas de la Région Rhône-Alpes pour la restauration des lycées. Des villes et villages font également ce choix politique pour leur restauration municipale.

Pour les restaurants scolaires, vous pouvez également bénéficier d'une aide majorée pour les produits laitiers bio dans le cadre du programme de soutien à la consommation de produits laitiers en restauration scolaire géré par FranceAgriMer.

→ Pour + de détails : www.office-elevage.fr

Où trouver des produits bio de Rhône-Alpes ?

Corabio édite un annuaire des fournisseurs bio de la restauration collective, actualisé 2 à 3 fois par an. Il propose plus de 200 contacts régionaux (producteurs, distributeurs et transformateurs), classés par département et par famille de produits. Il est consultable sur www.corabio.org. Nous vous conseillons de le télécharger régulièrement car des changements significatifs ont lieu d'une édition à l'autre.

Vous y trouverez également des fournisseurs vous proposant des produits issus de parcelles en conversion vers l'AB. En effet, la réglementation relative à l'AB prévoit une période de conversion de 1 à 3 ans selon les productions pendant laquelle le producteur respecte le mode de production bio, sans pouvoir communiquer et vendre sous le logo AB. Afin d'encourager la production biologique et le positionnement des producteurs vers le marché de la restauration collective, nous avons décidé, en toute transparence, de vous proposer ces produits issus de conversion. Un logo vous permettra de les identifier rapidement.



Comment établir une relation partenariale avec les fournisseurs bio de proximité ?

Bien que l'AB ne représente qu'une modeste partie des surfaces cultivées en Rhône-Alpes, l'offre en produits bio est suffisante pour répondre à la demande de la restauration collective. Afin de satisfaire les attentes de la restauration collective, les producteurs bio s'organisent, notamment via la création de plateformes. Toutefois, il est essentiel de penser à la planification des productions en lien avec les besoins des restaurants et de prendre en compte la saisonnalité des produits et les délais de commande parfois plus longs.

Quelques repères méthodologiques pour instaurer cette relation partenariale

- 1- À l'aide de l'annuaire mis à disposition par Corabio, repérez les fournisseurs bio (producteurs, transformateurs ou distributeurs) proches de votre restaurant collectif.
- 2- Dialoguez avec les fournisseurs identifiés sur la disponibilité des produits : gamme, saisonnalité, volumes, tarifs, conditionnements, etc. Cette étape est primordiale à la réussite de vos projets. La gamme des produits proposée diffère parfois de celle à laquelle vous êtes habitués en produits conventionnels : nouveaux produits, différence de conditionnement, calendrier de saisonnalité modifié, etc.
- 3- Évaluez les volumes annuels de produits que vous souhaitez introduire : nous vous invitons à privilégier la régularité, la progressivité et faire le choix des produits en fonction de la disponibilité locale. De ce point de vue, l'introduction ponctuelle de produits bio est susceptible d'avoir un effet déstructurant sur l'organisation de leur commercialisation. Ainsi, l'introduction par familles de produits bio favorise le développement de l'activité de vos fournisseurs et donc à la structuration des filières biologiques.
- 4- Anticipez et transmettez vos prévisionnels d'introduction aux fournisseurs concernés. Il est recommandé de mettre en place dès le début du projet un calendrier d'introduction des produits bio qui tiendra compte du diagnostic du restaurant, des rythmes de fréquentation, des saisons de production, et qui pourra être mis en relation avec les prévisions des producteurs afin de planifier les récoltes, les abattages...
- 5- Passez vos commandes de produits une à deux semaines avant votre date de livraison : les circuits de distribution des produits bio demande une anticipation plus importante pour vous garantir un approvisionnement de proximité.

Cette démarche partenariale suppose une implication importante de votre part au démarrage de votre action, elle sera payante ensuite et participera à la réussite de vos projets d'introduction de produits bio.

Dans le cas où votre approvisionnement en denrées alimentaires s'effectue par appels d'offres, Corabio peut vous aider dans la rédaction de votre marché.

→ Se reporter à la fiche 5 « une législation à respecter » de ce guide.

Si votre restaurant est en gestion concédée, cette démarche de mise en relation avec la filière bio locale est également nécessaire. Si vous souhaitez que la société de restauration collective soit en mesure de répondre à vos attentes, vous devez inscrire dans votre cahier des charges l'état de vos besoins, en adéquation avec ce que la filière bio locale est capable de proposer à la société de restauration. Nous vous encourageons également dans ce cas à prévoir des procédures de contrôle des approvisionnements de la société de restauration, une fois le contrat signé.

Liens utiles

> Annuaire des fournisseurs bio de Rhône-Alpes – restauration collective : www.corabio.org

> Etude agence Bio / CSA Cabinet Gressard sur la restauration collective bio, 2009 : www.agence-bio.org/upload/pagesEdito/Fichiers/Barometre_restauracionbio_AgenceBio2012.pdf



FICHE 3 CUISINER BIO



Quelle différence entre une cuisine bio et une cuisine conventionnelle ?

La cuisine bio n'est pas uniquement une simple introduction de produits bio ; c'est une invitation, y compris en restauration collective, à modifier le schéma alimentaire traditionnel : moins de viande, de produits laitiers en général, plus de fruits et légumes frais et secs, intégration plus fréquente de céréales complètes et demi-complètes sous différentes formes dans les repas, ceux-ci associés à d'autres façons de cuisiner. Les préoccupations d'équilibre alimentaire, de budget, de provenance locale et de saison, de qualité sont au centre de cette démarche globale.

Pour autant, cuisiner bio n'équivaut pas à une cuisine « de régime » comme nous l'entendons parfois. Ce n'est pas non plus nécessairement une cuisine végétarienne.

C'est davantage l'occasion d'aller vers :

- Une meilleure qualité intrinsèque des produits en choisissant des produits labellisés bio, en privilégiant des produits frais, locaux et de saison, en optant pour des produits moins dénaturés, limitant les raffinages mécanique et chimique,
- Des pratiques culinaires mieux adaptées : des cuissons modérées (vapeur, étouffée, cuisson brève ou basse température), une cuisine plus digeste (moins grasse, moins sucrée), des associations d'aliments complémentaires,
- Une alimentation plus diversifiée : en variant les sources de protéines animales et végétales, en élargissant les gammes de céréales, de légumes (variétés anciennes), en introduisant des légumineuses, en diversifiant les huiles, les condiments et les sauces d'assaisonnements.

«[...] pour ce qui est de la valeur nutritionnelle des produits de l'AB, par comparaison aux conventionnels, on tend à trouver dans des légumes plus de matière sèche, de fer et de magnésium et dans diverses productions végétales plus de microconstituants antioxydants. Dans des produits animaux, on tend à trouver moins de lipides et plus d'acides gras polyinsaturés. Concernant la qualité sanitaire, les données indiquent que l'on y détecte que rarement des résidus de produits phytosanitaires, des quantités comparables de mycotoxines et des teneurs plus faibles en nitrates d'environ 50% (légumes)».

«[...]les produits de l'AB possèdent des atouts, nutritionnels et sanitaires, qui leurs donnent toute leur place au sein d'une stratégie globale d'amélioration de l'alimentation définie par le PNNS [Plan National Nutrition Santé]. »

Denis Lairon, «La qualité des produits de l'agriculture biologique», Innovations agronomiques (2009), 4, PP 2891, 287
www.inra.fr

Quels sont les avantages des produits bio ?

Le cahier des charges de l'AB proscrie l'usage de produits chimiques de synthèse et d'organismes génétiquement modifiés. De ce fait, les produits biologiques contiennent pas ou peu de résidus de pesticides et de nitrates. De plus, de part leur taux de matière sèche plus élevé, les produits biologiques sont aussi plus riches en nutriments et en vitamines et fournissent une moindre perte en eau lors de la cuisson.

Les procédés de transformation des produits bio préservent mieux les qualités nutritionnelles ; le raffinage est moindre (céréales complètes ou demi-complètes, sucre roux, les huiles généralement issues de première pression à froid).

Quelles sont les principales modifications des pratiques à prévoir en cuisine ?

Changer progressivement

Nos pratiques alimentaires sont fortement ancrées dans notre culture et nos rites quotidiens. Il ne s'agit pas de modifier du jour au lendemain ses pratiques au risque de déclencher un mécontentement côté cuisine et côté convives. La manière la plus simple de commencer à introduire des produits biologiques dans les restaurants collectifs est de choisir des aliments simples, qui ne nécessitent pas de main d'œuvre particulière et qui sont connus par les convives.

→ Aucun produit n'est interdit en restauration collective par la par la DDCSPP (Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations, ex DSV). L'utilisation de légumes bruts, d'œufs frais, de faisselle est autorisée. La seule condition est de respecter les règles d'hygiène appropriées (HACCP).

Prendre en compte la saisonnalité

Garantir la saisonnalité des aliments doit constituer la base de tout projet d'amélioration des menus. Un produit de saison est disponible au cours de sa période naturelle de récolte. Hors de cette période, soit il n'est pas produit en respectant son cycle végétatif naturel, soit il provient d'une contrée géographique éloignée. Dans les deux cas, la consommation d'énergie et les émissions de gaz à effet de serre, notamment liées au transport, augmentent. Un légume importé consomme 10 à 20 fois plus de pétrole pour son transport que le même légume produit localement en saison.

Calendrier des saisonnalités

	janv.	fév.	mars	avril	mai	juin	juil.	août	sept.	oct.	nov.	déc.
Abricots												
Cerises												
Fraises												
Kiwis												
Pêches												
Poires												
Pommes												
Prunes												
Raisins												

	janv.	fév.	mars	avril	mai	juin	juil.	août	sept.	oct.	nov.	déc.
Aubergines												
Betterave crue												
Brocolis												
Carottes												
Celeri branche												
Celeri rave												
Concombres												
Courges												
Courgettes												
Choux blanc												
Choux rouge												
Choux frisé												
Choux fleur												
Epinards												
Fenouil												
Haricots verts												
Navets												
Panais												
Poireaux												
Potimarron												
P. de terre												
PdT nouvelle												
Poivrons												
Radis rose												
Salade / mâche												
Tomates												



Recourir à des produits bio de proximité

Le choix de produits bio locaux vous permettra de respecter la saisonnalité, de contribuer au développement de l'AB régionale et donc de participer à une amélioration de la qualité des eaux et des sols de Rhône-Alpes et à un maintien de l'activité économique locale. C'est aussi l'occasion de réconcilier une relation humaine de proximité entre le fournisseur et l'acheteur de denrées alimentaires. Le convive est très sensible à cette dimension de proximité, n'hésitez pas à communiquer sur la provenance de vos produits.

→ cf fiche 2 « S'approvisionner en produits bio locaux en Rhône-Alpes »

Donner une nouvelle place à la viande au sein des menus

La composition du menu se construit traditionnellement autour de la viande, l'expression « légumes d'accompagnement » est de ce point de vue assez révélatrice. La quantité de viande est souvent considérée comme un gage de qualité du menu. Ainsi en restauration collective, on observe régulièrement un dépassement des grammages préconisés par le GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition).

Ce « surplus » protidique impacte le budget du menu, l'environnement (la production de viande est gourmande en énergie) et la santé des convives.

Ainsi, cuisiner bio est l'occasion de :

- Réduire les grammages de viande pour ne pas dépasser les quantités recommandées par le GEMRCN.
- Choisir de temps en temps des morceaux à cuisson lente, voire d'abats, moins chers que les morceaux à griller,
- Prendre en compte la moindre fonte de la viande bio à la cuisson : la viande bio étant plus dense (plus riche en matière sèche, moins en eau, comme la plupart des produits bio). Ainsi, pour obtenir le même résultat dans l'assiette, il faut acheter moins de viande avant cuisson.

Introduire de façon plus systématique les céréales et les légumineuses

L'ajout de protéines végétales (moins coûteuses) est également une solution pour réduire la quantité de viande sans porter atteinte à l'équilibre alimentaire des menus. Les produits bio offrent un choix riche en protéines végétales tels que le blé, le riz, le millet, le sarrasin, l'orge... pour ce qui est des céréales ; et les haricots, les pois, les lentilles, le soja... pour ce qui est des légumineuses. L'association céréales-légumineuses permet un apport en fibres et en certains minéraux qu'on ne trouve pas dans la viande, et permet également d'atteindre un meilleur effet de satiété.

Il est conseillé d'utiliser des céréales semi-complètes ou complètes plus riches en nutriments et en fibres. Attention, ces céréales moins raffinées doivent être issues de l'AB car en conventionnel les céréales non raffinées ont une teneur en pesticides plus importante que les « blanches » du fait d'une concentration des pesticides dans les couches périphériques du grain.

Autre avantage de ces composantes végétales : les céréales et les légumineuses permettent d'obtenir, sur la même surface agricole, 5 à 10 fois plus de protéines que les productions animales. Certains plats traditionnels se prêtent bien à la diminution ou à la suppression de viande et à une valorisation de l'association légumineuses / céréales : riz cantonnais, lasagnes, spaghettis à la bolognaise, tartes salées, couscous, chili con carné, boulghour aux lentilles et courgettes, millet aux carottes, azukis et choux fleur... Les changements peuvent ainsi commencer sans grands bouleversements, en introduisant de petites nouveautés.

Choisir le menu à 4 composantes

Le GEMRCN inclut la possibilité de proposer un repas à 4 composantes au lieu de 5 habituellement servis. Ce menu doit alors être composé :

- Soit d'un plat protidique, d'un légume d'accompagnement, d'un fromage ou yaourt ou lait fermenté, d'un dessert et de pain ;
- Soit d'une entrée, d'un plat protidique, d'un légume d'accompagnement, d'un fromage ou autre produit laitier et de pain.

Dans ce cadre, certains restaurants font le choix de mettre à volonté les légumes et les fruits.

TROIS VARIANTES À PARTIR D'UN MENU « CLASSIQUE » BIO

Menu 100 % bio classique (viande 100 g)	Menu 100 % bio « semi-alternatif » (viande réduite à 50 g)	Menu 100 % bio « alternatif » (sans viande)
Chiffonnade de laitue Sauté de veau (100 g) aux carottes Emmental (30 g) Tarte aux poires Pain semi-complet	Chiffonnade de laitue Sauté de veau (50 g) aux carottes + haricots blancs (30 g) Emmental (30 g) Tarte aux poires Pain semi-complet	Haricots blancs (30 g) et carottes en salade Gratin de pâtes (60 g) à l'emmental (35 g) Compote de poires meringuée Pain semi-complet
2,52€ HT / convive	2,11€ HT / convive	1,86€ HT / convive

Source : Manger bio, c'est pas du luxe, Lilian Legoff, Ed Terre Vivante 2006.

Quelques équivalences concernant la teneur en protéines des aliments.

20g de protéines

- = 100 g de viande
- = 100 g de poissons
- = 2 à 3 jaunes d'œufs
- = 620 ml de lait
- = 100 g de fromage à pâte molle
- = 80 g de fromage à pâte dure
- = 6 petits suisses de 30 g
- = 4 yaourts de 120 cl
- = 100 g de céréales complète + 50 g de légumineuses
- = 100 g de fruits oléagineux

Source : Manger bio, c'est pas du luxe, Lilian Legoff, Ed Terre Vivante 2006.



PENSE-BÊTE

Un réseau de diététiciens et de cuisiniers expérimentés peut aussi vous appuyer dans vos démarches, n'hésitez pas pour cela à solliciter Corabio et ses associations départementales.



Valoriser les fruits et légumes

Le PNNS (Plan national nutrition santé) préconise une augmentation de la consommation des fruits et légumes. Les produits bio n'étant pas traités, la peau ne contient pas de pesticides. En revanche, elle contient des vitamines, des sels minéraux, des oligo éléments et des antioxydants. La consommation de fruits et légumes bio se révèle donc d'autant plus intéressante. Notons au passage que cette possibilité de garder la peau peut grandement faciliter le travail des équipes de cuisine pour la préparation des crudités, des compotes... un brossage et un lavage suffisent.

Chasser le gaspillage

Cuisiner bio est enfin une invitation à réduire les gaspillages de denrées alimentaires : c'est une exigence budgétaire et environnementale.

Former les équipes de cuisine et de service

Si vous en ressentez le besoin, nous pouvons vous proposer des ateliers collectifs réunissant plusieurs cuisiniers qui souhaitent comme vous faire le choix d'une introduction régulière de produits bio dans leur cuisine. Il ne s'agit pas de formation à la cuisine bio proprement dit mais plutôt un espace pour s'approprier des techniques et des connaissances particulières sur le bio. Ces ateliers vous permettront de mieux maîtriser votre budget et votre approvisionnement, ainsi que d'appréhender les techniques de préparation spécifiques à certains produits bio.

Plusieurs thématiques peuvent être abordées :

- Une présentation de l'AB avec visite de ferme bio,
- L'intérêt nutritionnel des produits biologiques et l'équilibre des menus,
- Des ateliers pratiques sur la cuisson et la préparation des céréales et des légumineuses, la cuisson des viandes, l'utilisation de nouveaux condiments,
- La maîtrise du budget et de l'approvisionnement local.

En savoir plus

« Manger bio, c'est pas du luxe » Lylian Le Goff,
Édition : Terre Vivante. – 2006. 128 p.

« Comment introduire durablement des produits biologiques dans un restaurant scolaire »,
Groupement d'Agriculture Biologique Ile de France, 2009.
Disponible sur <http://www.bioiledelfrance.fr/pro/index.php>

« La cuisine végétarienne en collectivités et restaurants d'entreprises »
René Augier et Jean Montagard, Édition : Jean-Pierre Taillander. 295 p.

« Manger autrement » / Docteur Jean-Michel Lecerf,
Édition : Institut Pasteur de Lille.

« La nouvelle assiette, les céréales au menu » C. Aubert,
Édition : Terre Vivante. 224 p.

« Fabuleuses légumineuses – 140 recettes traditionnelles » Claude Aubert,
Édition : Terre Vivante. 160 p.

www.interbiobretagne.asso.fr

www.mangerbouger.fr (détail du Programme National Nutrition Santé)

www.minefe.gouv.fr/directions_services/daj/guide/gpem/nutrition/nutrition.htm
(recommandations grammages GEMRCN)

Choux rouge marinés à l'aigre doux (0.44 € par convive)

Ingrédients sur la base de 100 convives
10 kg de choux rouge
0,5 kg de miel
1 L de vinaigre
100 galettes de riz
0,1 kg de réglisse en poudre
0,1 L de sauce soja
0,15 kg de sel
0,01 kg de poivre

Laver les choux, râper les légumes
Mélanger,
Assaisonner (sel, poivre, réglisse),
Faire bouillir le miel,
Ajouter le vinaigre,
Verser bouillant sur les légumes,
Mélanger,
Ajouter l'huile et le soja,
Réserver en cellule froide,
Garnir les coupelles,
Présenter avec une galette de riz bio.

Poire pochée aux épices (0.47 € par convive)

Ingrédients sur la base de 100 convives
10,5 kg de poires
12,5 litres d'eau
1,8 kg de sucre
4,2 kg de gousse de vanille
8 badianes
8 bâtons de cannelle

Préparer un sirop avec l'eau, le sucre et les épices,
Laver et éplucher les poires,
Couper en deux et épépiner,
Plonger les poires dans le sirop bouillant,
Stopper le feu,
Laisser pocher 30 minutes,
Passer en cellule,
Dresser en coupelles.

Lentilles corail aux pommes et vinaigre de cidre et huile de noix (0.44 € par convive)

Ingrédients sur la base de 100 convives
4 kg de lentilles corail
5 kg de pommes (selon marché)
1 L d'huile de noix
0,4 L de vinaigre de cidre
2 L de jus de pommes
0,12 kg de sel
0,01 kg de poivre
10 L d'eau

Cuire les lentilles 2 minutes dans l'eau salée (20g au litre),
Egoutter,
Passer en cellule de refroidissement,
Faire réduire le jus de pomme de moitié,
Couper en lamelles épaisses,
Laver, évider et éplucher les pommes,
Mélanger avec les lentilles,
Faire une sauce avec l'huile de noix, le vinaigre de cidre, le jus de pomme et le poivre écrasé,
Ajouter à la préparation et laisser macérer une heure,
Dresser en coupelles,
Décorer avec des pluches de pommes et des cerneaux de noix.

Gâteau cocotte aux pommes (0.43 € par convive)

Ingrédients sur la base de 100 convives
8 kg de pommes
1,5 kg de beurre
30 œufs
1,5 kg de sucre
1,5 kg de farine

Laver et éplucher les pommes,
Couper en tranches épaisses,
Disposer dans le bac gastro,
Fondre le beurre,
Ajouter le sucre et les œufs,
Incorporer la farine,
Verser sur les pommes,
Cuire 15 minutes à 180 ° C,
Mettre en cellule,
Démouler,
Couper en portions.

Emincé de volaille aux légumes et quinoa (1.85 € par convive)

Ingrédients sur la base de 100 convives

17, 5 kg de poulet bio
1 kg de poix chiche
10 kg de courgettes
1 kg 25 de poivron
10 kg de carottes
0,625 L d'huile d'olive
1,25 kg d'oignons
0,01 kg de poivre
0,25 kg de sel
1,25 kg de farine
4 kg de quinoa

Faire tremper les poix chiches la veille,
Cuire dans une grande quantité d'eau avec une feuille de laurier,
Laver et couper les légumes en paysanne (gros morceaux),
Enlever la carcasse de la volaille (réserver pour faire le bouillon),
Découper le poulet en morceaux de 60 g environ,
Assaisonner (sel, poivre),
Marquer la volaille dans une sauteuse avec l'huile d'olive,
Réserver sur une plaque (ou dans un plat),
Emincer les oignons et les faire suer dans la sauteuse chaude,
Ajouter les légumes puis les morceaux de poulet,
Assaisonner,
Couvrir et laisser cuire 2 heures à basse température (70°C),
Faire un bouillon avec la carcasse et une garniture aromatique (thym, laurier, carotte, poireau...),
Passer au chinois, dégraisser, saler, porter à ébullition et cuire le quinoa,
Passer en conservant le bouillon,
Délayer la farine avec un peu d'eau froide,
Verser dans le bouillon et porter à ébullition,
Ajouter au ragoût de poulet et légumes, ainsi que les poix chiches.

Recettes proposées par le chef Alain Berne, formateur en cuisine bio en restauration collective en Rhône-Alpes.
www.terregourmande.com

FICHE 4

SENSIBILISER LES CONVIVES JEUNES ET ADULTES



Introduire des produits biologiques en restauration collective est susceptible de bousculer les habitudes alimentaires des convives : l'aspect visuel ou gustatif différent du produit peut surprendre (ex : pomme à la taille plus irrégulière ou moins brillante, nouvelles céréales comme le petit épeautre, diminution des grammages de viande, ajout du gomasio sur les crudités...).

Cette démarche peut tout simplement susciter de la curiosité et des questionnements sur la provenance des produits, sur les garanties qu'offre l'AB... C'est aussi une occasion, de façon plus volontaire, de sensibiliser les convives sur les bénéfices de l'AB en matière de protection de l'environnement et de santé publique.

Pour toutes ces raisons, nous vous invitons fortement à prévoir des outils et des animations permettant de faire passer des messages clés sur l'AB. Cette recommandation n'est pas uniquement valable pour les restaurants scolaires, les adultes ont aussi besoin d'être informés. C'est le seul moyen de dépasser les éventuelles réticences ou craintes rencontrées chez certains convives et d'associer à la démarche l'ensemble des acteurs concernés.

Sur quels thèmes ?

Plusieurs approches sont possibles :

- 🌿 Les spécificités de l'AB par comparaison à l'agriculture conventionnelle.
- 🌿 Les bénéfices de l'AB aux enjeux de protection de l'environnement (qualité de l'eau, maintien de la biodiversité, réduction des pesticides...),
- 🌿 Les relations entre l'AB et l'alimentation de qualité, la nutrition et la santé.

La première étape consiste à repérer les supports et les lieux vous permettant de diffuser de l'information sur le sujet : au sein du self, sur votre site Internet, sur les panneaux d'affichage, en classe, lors d'une porte ouverte ou d'un événement festif, en conseil d'administration, à l'occasion d'une conférence...

Avec quels outils ?

Nous pouvons mettre à votre disposition plusieurs outils ou actions vous facilitant cette sensibilisation :

- 🌿 Une signalétique pour identifier les produits bio proposés aux convives.
→ Se reporter à la fiche 5 « une législation à respecter » pour connaître les règles de communication minimales à suivre,
- 🌿 La mise à disposition d'expositions, d'affiches, de plaquettes sur l'AB,
- 🌿 La mise en place d'une table de dégustation au self avec la présence d'un producteur bio et/ou d'un animateur de notre réseau. C'est un bon moyen pour faire découvrir un nouveau produit introduit au sein de votre self, de proposer un contact entre les convives et la production bio locale,
- 🌿 L'organisation d'une visite de ferme bio pour découvrir concrètement le fonctionnement d'une exploitation agricole bio,
- 🌿 Une mise en relation avec un réseau de diététiciens pouvant intervenir sur les apports nutritionnels et les spécificités des produits bio,
- 🌿 Une guide pédagogique pour le public scolaire permettant de faire le lien avec les programmes scolaires.

Pour connaître les modalités concrètes de ces actions et la liste des outils disponibles, nous vous invitons à prendre contact avec l'association des producteurs bio de votre département dont les coordonnées sont indiquées au dos de ce guide.

Vous pouvez aussi profiter de plusieurs opérations de communication pouvant orienter vos actions et vous permettre de bénéficier d'outils :

- 🌿 Le printemps Bio lors de la 1^{ère} quinzaine de juin.
La présentation de l'opération et des outils sont disponibles sur : www.printempsbio.com
- 🌿 La semaine sans pesticides mi-mars.
La présentation de l'opération et des outils sont disponibles sur : www.semaine-sans-pesticides.fr
- 🌿 La semaine du développement durable début avril.
La présentation de l'opération et des outils sont disponibles sur : www.semaineveloppementdurable.gouv.fr
- 🌿 L'opération régionale « Bio et local, c'est l'idéal® » mi-septembre.
La présentation de l'opération et des outils sont disponibles sur : www.corabio.org

Pour en savoir +

Portes d'entrées pour comprendre et enseigner l'AB, CAB Ile de France, 2009. Disponible sur bioiledefrance.fr.
www.agencebio.org
www.corabio.org

PENSE-BÊTE

N'oubliez pas d'établir une enquête de satisfaction auprès des convives, c'est un bon moyen pour évaluer leur adhésion et, si nécessaire, de recadrer votre projet.

FICHE 5

UNE LÉGISLATION À RESPECTER





Faut-il se certifier en cas d'introduction de produits bio au sein d'un restaurant collectif ?

Il n'y a pas de certification obligatoire pour les restaurants collectifs, contrairement aux producteurs, transformateurs et distributeurs bio. Néanmoins, certains organismes certificateurs proposent aux chefs qui le désirent une certification volontaire de leur restaurant collectif, que celui-ci comporte uniquement des produits bio, une partie seulement de plats bio (entrées ou plats ou desserts), voire uniquement certains ingrédients bio (ex : viande, pain, produits laitiers...). Ils sont alors contrôlés régulièrement, de façon approfondie et inopinée, et bénéficient d'un certificat à leur nom pour les produits concernés sur la base du règlement CE 834/2007. Cette démarche peut être importante dans un objectif de communication et de transparence en direction des convives.

Que retenir des textes législatifs suite au Grenelle de l'environnement 2008 ?

Deux circulaires abordent la restauration collective bio :

-  La circulaire du 2 mai 2008 relative à l'exemplarité de l'Etat en matière d'utilisation de produits issus de l'AB dans la restauration collective. Les objectifs affichés sont de 20 % d'ici 2012.
-  La circulaire du 3 décembre 2008 concernant l'exemplarité de l'Etat en matière de développement durable. Une fiche « alimentation » reprend les objectifs de la circulaire du 2 mai 2008.

Ces circulaires, par définition, n'ont pas de caractère obligatoire. Ce sont des recommandations. Elles s'adressent prioritairement à la restauration gérée par l'État.

Cas d'un repas bio	L'ensemble des ingrédients qui composent le menu sont issus de l'AB.	Possibilité de faire référence à « un repas bio », « un menu bio ».	Possibilité d'utiliser la marque AB, le logo bio européen ou les termes « bio », « biologique », à proximité immédiate du menu bio.
Cas d'un plat bio	L'ensemble des ingrédients qui composent le plat sont issus de l'AB. Ex : bœuf bourguignon bio	Possibilité de faire référence à « un plat bio ».	Possibilité d'utiliser la marque AB, le logo bio européen ou les termes « bio », « biologique », uniquement à côté du plat, et à condition que le consommateur ne soit pas induit en erreur sur les autres plats composant le menu.
Cas d'un plat avec certains ingrédients bio	Seulement quelques ingrédients d'un plat sont issus de l'AB. Ex : Salade composée avec des œufs bio	En bas de menu : « les œufs sont bio » ou « les ingrédients suivants sont issus de l'AB : œufs ». OU Dans le menu : « salade composée (œufs bio) ».	Il est impossible d'utiliser la marque AB ou le logo communautaire à côté de la dénomination du plat si l'ensemble du plat n'est pas bio. Seuls les termes « bio / biologique » peuvent être utilisés dans le menu et accolés aux produits concernés.
Cas de un ou plusieurs produits bio dans le menu	Ex : du pain bio, du yaourt bio...	Possibilité de faire référence à « un pain bio », « un yaourt bio ».	Possibilité d'utiliser la marque AB, le logo bio européen ou les termes « bio », « biologique », uniquement à proximité immédiate du produit bio.

Source : Agence Bio

Quelles sont les règles de communication à respecter vis-à-vis des convives ?

Afin que votre démarche soit comprise de vos convives, que ces derniers soient bien informés et que la législation soit respectée, nous vous encourageons à bien identifier dans votre self les produits bio concernés. En effet, le code de la consommation (article L120-1 et L121-1) stipule que toute allégation ou toute référence à l'AB doit être loyale, lisible et compréhensible quant à la portée des engagements annoncés. Il vous est ainsi recommandé de communiquer sur le caractère biologique des produits proposés en s'assurant que votre mode de présentation n'est pas de nature à induire le consommateur en erreur.

En cas de contrôle par les services de l'Etat (Directions départementales de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, Directions départementales de la Cohésion sociale et de la protection des populations,, Directions générales des douanes et droits indirects...), les restaurateurs concernés doivent être en mesure de fournir tous les justificatifs démontrant que leurs menus sont composés, pour tout ou partie, avec des produits et/ou des ingrédients issus de l'AB.

C'est pourquoi, avant chaque achat, il est essentiel de s'assurer que les produits sont bien issus de l'AB en demandant au fournisseur un certificat en cours de validité les mentionnant. Ce document, ainsi que la facture, l'étiquetage et le bon de livraison comportant le caractère biologique des produits, sont à conserver à titre de preuve.

Afin de faciliter le balisage des produits bio au sein de votre self, Corabio et les associations départementales proposent des supports de communication :

- Un chevalet en bois permettant d'inscrire votre menu ou vos produits bio, en indiquant la provenance des produits.

- Des stop self avec le logo AB permettant de flécher les produits bio proposés en self.

Au-delà du caractère obligatoire d'identification des produits bio au sein de la ligne de self, la mise en place d'actions de sensibilisation et d'éducation des convives sur les spécificités de l'AB est déterminante pour la réussite et la pérennité de la démarche.

→ Se reporter à la fiche 4 « Sensibiliser les convives jeunes et adultes ».

Est-il possible d'acheter des produits bio locaux tout en respectant le code des marchés publics ?

Les acheteurs publics sont légalement fondés à acheter des produits biologiques en raison de leurs caractéristiques environnementales. En revanche, la proximité du lieu de production comme critère de choix des offres ou comme condition d'exécution est illicite. Il existe néanmoins des leviers pour obtenir des produits bio locaux tout en veillant à élargir la gamme des fournisseurs candidats et garantir ainsi une mise en concurrence.

Voici quelques préconisations pour aller dans ce sens :

- Avoir une connaissance très fine des produits bio locaux disponibles afin d'orienter judicieusement ses commandes,

- Utiliser la souplesse permise pour les marchés d'un montant inférieur à 15 000 € pour lesquels un approvisionnement de gré à gré est possible. Dans ce cas, les collectivités ne sont pas obligées d'effectuer une publicité et de lancer une procédure. Elles peuvent interroger directement des entreprises pour effectuer une mise en concurrence. Au-dessus et jusqu'à 90 000 € : la règle est une mise en concurrence entre fournisseurs et / ou publicité adaptée au marché. À partir de 90 000 € : l'obligation est de faire paraître une publicité. À partir de 193 000 € pour les collectivités : la rédaction d'un appel d'offre est un passage obligé. Pour des besoins occasionnels de faible montant, la personne publique peut s'adresser à un prestataire autre que le titulaire du marché pour autant que le montant cumulé de tels achats ne dépasse pas 1 % du montant total du marché, ni la somme de 10 000 €,

- Mobiliser l'article 53 du code des marchés publics. Depuis le décret n° 2011-1000 du 25 août 2011, les collectivités ont la possibilité de recourir au critère de « performances en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture ». Ce critère reconnaît explicitement au pouvoir adjudicateur la possibilité de favoriser les circuits courts de commercialisation et donc, indirectement, les fournisseurs locaux. L'impact de ce critère sera d'autant plus fort que sa pondération sera élevée au regard des autres critères, et en particulier au regard du critère prix qui est souvent discriminant pour les producteurs locaux.

- Favoriser l'allotissement : il est intéressant d'allotir le marché le plus possible de façon à augmenter le nombre de candidats en capacité de répondre au marché. C'est aussi une manière de permettre à des producteurs ne disposant pas d'une large gamme de produits de répondre sur au moins un lot,

- Spécifier dès l'objet du marché que celui-ci prendra en compte le développement durable. Les acheteurs publics peuvent demander dans leurs appels d'offre des « produits issus de l'AB ou équivalents »,
- Inviter les candidats à décrire leurs filières d'approvisionnement,
- Utiliser les options ou variantes environnementales,
- Mentionner des spécifications techniques : des fruits et légumes de saison (vous pouvez même spécifier mois par mois les produits souhaités) ; des produits dont les emballages utilisés soient recyclables ou récupérés par le fournisseur...
- Intégrer des critères d'attribution favorables à une production bio locale : demander un délai court entre la cueillette et la livraison des fruits et légumes,
- Mettre en publicité sur des supports appropriés : journaux et sites Internet spécialisés dans la bio, journaux locaux, BOAMP si nécessaire.

Liens utiles

www.repasbio.org :
plaquette *Produits bio et développement durable dans les marchés publics de la restauration collective* et exemples de formulation concrète de cahiers des charges.

www.legifrance.gouv.fr

www.agencebio.com



→ Corabio peut vous accompagner dans la rédaction de vos marchés, n'hésitez pas à nous contacter.

VOS INTERLOCUTEURS EN RHÔNE-ALPES

CORABIO est la coordination Rhône-Alpes de l'AB. C'est une association loi 1901, reconnue d'intérêt général qui fédère 4 associations départementales et interdépartementales de producteurs bio : ADABio, Agri Bio Ardèche, Agribiodrôme et ARDAB. CORABIO et ses associations départementales œuvrent au développement de l'AB en direction du monde agricole, des élus, du grand public et des restaurants collectifs.

CORABIO est membre de la Fédération Nationale d'Agriculture Biologique (FNAB).

Pour vous aider dans vos démarches, CORABIO et ses associations départementales vous proposent un dispositif à la carte, adapté à vos besoins :

- **Sensibilisation**, accompagnement et formation des acteurs concernés (décideurs, cuisiniers, responsable des achats...),
- **Mise en relation** avec les fournisseurs bio régionaux,
- **Interventions** auprès des convives et mise à disposition d'outils pédagogiques,
- **Appui** à la rédaction de vos marchés publics,
- **Mise en réseau** entre restaurants collectifs bio.

DES OUTILS À VOTRE DISPOSITION DANS VOTRE DÉPARTEMENT

- Un annuaire des fournisseurs bio rhônalpins, disponible sur Internet www.corabio.org,
- Une lettre trimestrielle d'information Bon Appétit disponible sur Internet www.corabio.org,
- Des stop-self pour flécher les produits bio proposés aux convives,
- Des affiches et plaquettes d'informations sur les produits AB,
- Des expositions sur l'AB,
- Des guides pédagogiques pour programmer des actions éducatives, notamment en milieu scolaire,
- Des exemples de cahier des charges pour la passation de vos marchés publics.

LIENS UTILES

www.corabio.org
www.repasbio.org

CORABIO

Coordination Rhône-Alpes de l'Agriculture Biologique

INEED Rovaltain TGV - 1, rue Marc Seguin - BP 11150 Alixan - 26958 Valence cedex 9
Tél. 04 75 61 19 35 • Fax 04 75 79 17 68 • contact@corabio.org • www.corabio.org

Ardèche

Agri Bio Ardèche
Elodie Le Gal
Tél. 04 75 64 82 96
legal.agribioardeche@corabio.org

Drôme

Agribiodrôme
Tél. 04 75 25 99 75
contact@agribiodrome.fr

Ain / Isère / Savoie / Haute-Savoie

ADABio
Maria Muyard
Tél. 04 79 70 78 23
maria.muyard@adabio.com

Loire / Rhône

ARDAB
Bérénice Bois
Tél. 04 72 31 59 96
berenice-ardab@corabio.org

