

Intégrer des denrées bio en restauration collective:

Objectifs de la circulaire Etat exemplaire du 2 Mai 2008: 20% en 2012

Un projet qui se définit

des objectifs à court terme
des objectifs à moyen terme



indicateurs mesurables
pour mesurer la progression

Accompagner l'établissement
pour faciliter la démarche:

auprès des différents acteurs
du projet: élus, professionnels

Partager des objectifs communs

- Mettre en relation la demande émergente et l'offre existante de produits bio locaux
- Enclencher une dynamique de projet d'intégration régulière de denrées bio dans les restaurants.
- Faire progresser corrélativement la demande avec l'offre.

Accompagner par la formation des professionnels

- Les prescripteurs de marché
- Les personnels des services achats
- Les gestionnaires
- les personnels chargés de l'élaboration des menus
- les équipes de cuisine: chefs de cuisine, cuisiniers
- Les équipes de distribution

Ex de compétences visées:

En gestion directe, pour les gestionnaires et personnels chargés de la validation des menus :

- Établir des menus équilibrés intégrant des produits bio
- Intégrer de manière régulière des denrées bio à budget maîtrisé
- Établir des critères environnementaux pour leurs achats de produits frais: saisonnalité ...

Les cuisiniers :

- Comprendre l'intérêt de l'offre de produits frais bio, de saison et de proximité.
- Repérer les denrées certifiées bio
- Mettre en œuvre ces denrées bio dans les plats en intégrant en particulier les céréales et légumineuses.

Un réseau de formateurs FNAB

- 20 chargés de projet « Restauration collective »
- 24 diététiciens(nes)
- 28 correspondants culinaires

Dispositifs d'actions de formation

Catalogues (en inter-établissements)
ou adaptés à la demande (en intra)

Des actions de sensibilisation

- Informations, conférences à thèmes
- Actions pédagogiques
- Mise à disposition de matériel: affiches, tracts produits etc