

Introduire des produits biologiques en restauration collective.

LA BIO POURQUOI ?

Pour protéger l'eau, l'air, les sols et la biodiversité : l'agriculture biologique répond au règlement n° 834/2007 et à ses règlements d'application. La bio est un mode de production agricole autonome et respectueux de l'environnement et du bien être animal, excluant notamment l'emploi de substances de synthèse (engrais et pesticides), dont les produits sont certifiés par un organisme tiers de contrôle.

Pour améliorer la qualité de notre alimentation :

- l'agriculture biologique propose des produits frais, elle bannit les colorants, conservateurs et autres composants chimiques;
- elle utilise plus fréquemment des céréales semi complètes ou complètes plus riches en fibres, et ses produits contiennent davantage de matière sèche et de micronutriments.

Pour développer et revaloriser les emplois : l'agriculture bio emploie près de 30% de main d'œuvre en plus que l'agriculture conventionnelle.

INTRODUIRE DES PRODUITS BIO EN RESTAURATION COLLECTIVE : UNE DÉMARCHE DE PROJET

Les étapes de cette démarche sont le fruit d'expériences réalisées et collectées sur le terrain et ont donc pu être vérifiées concrètement dans des situations quotidiennes. Elles tentent de tracer les grandes lignes de ce que peut être un projet d'établissement basé sur l'introduction des produits biologiques, en essayant au maximum de prévenir un gaspillage de temps, d'énergie et de produits. Les actions proposées ici se veulent donc progressives, durables et cohérentes, en permettant à chaque intervenant de maîtriser son activité.

UTILISER LE LOGO AB

Règles d'utilisation du logo AB en restauration collective

- Principe de base : pas de tromperie du consommateur !

Il n'est pas obligatoire de faire certifier son activité par un organisme agréé, contrairement aux autres opérateurs de la filière (producteurs, préparateurs, importateurs et distributeurs).

Néanmoins, il ne doit pas y avoir tromperie du consommateur sur ce qui est réellement bio dans le plat/ le menu présenté sur la carte et servi.

En cas de contrôle par les services de l'Etat, les restaurateurs concernés doivent être en mesure de fournir tous les justificatifs démontrant que leurs menus sont composés, en tout ou partie, avec des produits et/ou des ingrédients issus de l'agriculture biologique.

Avant chaque achat, il est essentiel de s'assurer que les produits sont bien issus de l'agriculture biologique en demandant au fournisseur un certificat en cours de validité le 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.

- Une certification volontaire

Certains organismes certificateurs proposent aux chefs qui le désirent une certification volontaire de leur carte, que celle-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. Il est également possible de faire certifier des restaurants scolaires, ou des restaurations de type événementiel (traiteurs sur salons...).

Ces opérateurs sont notifiés comme préparateurs auprès de l'Agence BIO, ce qui leur permet de figurer dans la rubrique « restaurants » de l'annuaire professionnel en ligne (<http://annuaire.agencebio.org>).

5. MAÎTRISER LES COÛTS

Commencer par les aliments les moins chers et dont les caractéristiques peuvent se rapprocher de celles des produits classiques.

Travailler avec des fruits et légumes de saison: plus facilement disponibles, à maturité et moins chers.

Valoriser les protéines d'origine végétale (céréales et légumineuses).

Faire des repas à 4 composantes, au lieu de 5 habituellement servis.

Proposer des portions de viande en accord avec les recommandations diététiques.

Privilégier l'introduction de produits bruts (fruits et légumes)



4. APPRENDRE À CUISINER LES PRODUITS

Prendre connaissance des particularités de la production bio et des filières et appréhender les techniques de préparation spécifiques aux produits bio.



1. UN PROJET GLOBAL

Impliquer le maximum d'acteurs (cuisiniers, parents d'élèves, gestionnaires, convives, filière bio, etc...) et faire en sorte que le projet soit vécu de manière collective et pluridisciplinaire.

2. SE RENSEIGNER SUR LA FILIÈRE BIO LOCALE

Prendre contact avec les relais régionaux ou les fournisseurs pressentis.

Evaluer la capacité de l'offre locale: produits disponibles, tarifs, conditions, modalités et délais de livraison, planification des commandes sur le mois ou plus...

3. ÉVALUER SES BESOINS ET SES CAPACITÉS

Identifier ses besoins et ses capacités : budget disponible, équipement de la cuisine (présence d'une légumerie, d'une parmentière, d'un four vapeur, etc...), attentes des convives, premiers produits que l'on souhaite introduire...

6. PLANIFIER L'INTRODUCTION D'INGRÉDIENTS ET DE REPAS RÉGULIERS

Mettre en place dès le début du projet un calendrier d'introduction des produits bio qui sera mis en relation avec les prévisions des producteurs afin de planifier les récoltes, les abattages...

- Pour reconnecter la production à la consommation.
- Pour que la demande augmente en même temps que la production et favorise le développement de l'AB.
 - Pour faciliter l'approvisionnement.
- Pour développer une relation de partenariats avec les fournisseurs.
 - Pour plus de souplesse au niveau de la commande.
- Pour mieux maîtriser son budget en répartissant les produits bio tout au long de l'année.
- Pour pouvoir communiquer régulièrement et sur le long terme auprès des convives.

7. ACCOMPAGNER L'ARRIVÉE DES PRODUITS BIO

Distinguer les produits biologiques des autres produits et mettre en valeur votre projet par:

- une signalétique appropriée ;
 - un « coin bio » ;
 - des tables « découverte » ;
- des animations pendant les temps de repas.



La F N A B
(Fédération Nationale d'Agriculture Biologique des régions de France) est un organisme professionnel à vocation syndicale.

Elle fédère les groupements régionaux d'agriculteurs biologiques.

Elle vise un développement cohérent, durable et solidaire du mode de production biologique français.

Réalisation : janvier 2009

Autres ressources disponibles sur :

www.agencebio.org
www.apca.chambagri.fr

Vos interlocuteurs en régions

(demander aux groupes régionaux les coordonnées des groupes départementaux)

● OPABA (Alsace)

Tél : 03 89 24 45 35

contact@opaba.org

● Bio d'Aquitaine

Tél : 05 56 81 37 70

info@bio-aquitaine.com

● Auvergne Biologique

Tél : 04 73 28 78 30

auvergne.biologique@auvergne.chambagri.fr

● Interbio Normandie

Tél : 02 31 47 22 25

cpichon@cra-normandie.fr

● CGAB et SEDARB

(Bourgogne)

Tél : 03 86 72 92 20

cgab@biobourgogne.fr

● Inter Bio Bretagne

Tél : 02 99 54 03 23

contact@interbiobretagne.asso.fr

● Bio Centre

Tél : 02 38 71 90 52

contact@bio-centre.org

● FRAB Champagne-Ardenne

Tél : 03 26 64 96 81

frab@biochampagneardenne.org

● CIVAM Bio Corse

Tél : 04 95 38 85 36

biocorse@wanadoo.fr

● Inter Bio Franche-Comté

Tél : 03 81 54 71 72

interbio@franche-comte.chambagri.fr

● GDA Guadeloupe

Tél : 05 90 88 88 12

● GRAB Haute-Normandie

Tél : 02 32 78 80 46

contact@grabhn.fr

● GAB région Ile-de-France

Tél : 01 60 24 71 84

contact@bioiledefrance.com

● Bio CIVAM 11 (Languedoc -

Roussillon)

Tél : 04 68 11 79 38

biocivam.11@orange.fr

● GABLIM (Limousin)

Tél : 05 55 31 86 80

gabl原因@orange.fr

● CGA Lorraine

Tél : 03 83 98 49 20

cgabio@wanadoo.fr

● Bio des Antilles

Tél : 05 96 64 77 51

labiodesantilles@wanadoo.fr

● FRAB Midi-Pyrénées

Tél : 05 61 22 74 99

frab.midipyrenees@gmail.com

● A Pro Bio (Nord-Pas de

Calais)

Tél : 03 20 31 57 97

contact@aprobio.fr

● Bio de Provence

Tél : 04 90 84 03 34

contact@bio-provence.org

● Interbio Pays de la Loire

Tél : 02 41 18 61 54

repasbio@interbio-paysdelaloire.fr

● ABP (Picardie)

Tél : 03 22 22 58 30

contact@bio-picardie.com

● Agrobio Poitou-Charentes

Tél : 05 49 29 17 17

agrobiopc@wanadoo.fr

● GAB Réunion

Tél : 02 62 38 09 81

contact@gabreunion.fr

● Corabio (Rhône-Alpes)

Tél : 04 75 61 19 35

contact@corabio.org

Informations nationales

FNAB

40 rue de Malte 75011 Paris
fnab@fnab.org - www.fnab.org
www.repasbio.org - 01 43 38 38 69

Organisme professionnel - Code APE : 911C
N° de SIRET : 394 000 236 00023



Fédération Nationale d'Agriculture Biologique
des régions de France



Des repas bio en restauration collective



Manger bio en restauration collective, c'est donner de l'importance à l'alimentation, pour la santé des convives, la protection de l'environnement et le plus grand plaisir de tous.

