



GUIDE PRATIQUE

LA RESTAURATION COLLECTIVE BIO EN NOUVELLE-AQUITAINE

20% de bio en restauration collective, c'est faisable !



La restauration collective représente un enjeu fort de développement local, sociétal et environnemental. En Nouvelle-Aquitaine elle représente, rien que pour la restauration scolaire, **156 millions de repas par an dont 134 millions pour les établissements publics** (source DRAAF).

Le vote de la loi Egalim en Octobre 2018 imposant entre autres aux restaurants collectifs publics d'atteindre 50% de produits durables et de qualité, dont 20% de produits bio d'ici le 1^{er} janvier 2022, porte de réelles ambitions en ce sens.

Impliqué depuis de nombreuses années dans l'accompagnement et le développement des approvisionnements bio en restauration collective, INTERBIO Nouvelle-Aquitaine œuvre au quotidien pour permettre au plus grand nombre d'accéder à une alimentation saine et durable. Relocaliser ses approvisionnements en produits bio locaux, c'est soutenir des filières engagées, c'est proposer des produits sains et de qualité tout en sensibilisant les convives aux enjeux que représente l'agriculture biologique.

Conscients que ces projets ne se mènent pas sur le court terme, nous vous proposons un guide complet parsemé d'outils, de témoignages, de contacts...pour vous permettre d'atteindre à minima 20% de produits bio dans vos services de restauration.

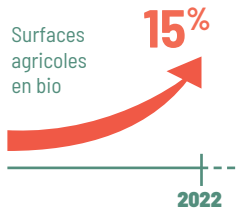
Philippe LASSALLE SAINT-JEAN
*Président d'INTERBIO
Nouvelle-Aquitaine*

Thomas BREUZET
*Président de la Commission
Restauration Collective d'INTERBIO
Nouvelle-Aquitaine*



UN CONTEXTE FAVORABLE POUR PLUS DE BIO

La demande en produits bio se fait de plus en plus pressante de la part des citoyens, quels que soient les secteurs. La production bio se développe en France, et plus précisément en Nouvelle-Aquitaine où les filières et réseaux bio n'ont pas attendu pour s'investir sur la question du « bien manger » en restauration collective. Tous les signaux sont au vert pour mener un projet alimentaire de qualité favorisant une offre bio, locale et durable.



L'État s'engage en faveur du développement de l'agriculture biologique à travers le **Plan Ambition Bio** qui porte des objectifs de développement de la production (15% de la SAU nationale en 2022) et de la consommation de produits bio en favorisant la structuration des filières et des aides à la conversion des exploitations. En Nouvelle-Aquitaine, le plan ambition bio est décliné en un **Pacte bio** qui entraîne les acteurs régionaux dans une dynamique collective de développement de la bio, en cohérence avec la démarche Neoterra du Conseil régional.

50% de produits durables et de qualité
Dont **20%** de produits BIO

En parallèle, la **loi Égalim** publiée le 30 octobre 2018 réaffirme les objectifs du Grenelle de l'environnement en imposant d'ici le 1^{er} Janvier 2022, 50% de produits durables et de qualité dont au moins 20% de produits bio dans les services de restauration collective (en valeur d'achat).

- ✓ Moins de pesticides
- ✓ Producteurs locaux, de saison, si possible BIO
- ✓ Moins de protéines animales, plus de protéines végétales

Le nouveau Programme National Nutrition Santé (PNNS4) de janvier 2019, recommande de privilégier des aliments cultivés selon les modes de production diminuant l'exposition aux pesticides pour les fruits et légumes, les légumineuses et produits céréaliers. Il conseille de se tourner vers des produits locaux et de saison, si possible bio tout en préconisant de diminuer la part de protéines animales au profit des protéines végétales.

ET AU NIVEAU DE LA RÉGION ?



Le 9 juillet 2019, les élus de Nouvelle-Aquitaine réunis en séance plénière ont adopté la **feuille de route régionale dédiée à la transition énergétique et écologique** : Néo Terra. Elle se fixe **11 ambitions**, accompagnées d'engagements chiffrés et d'actions concrètes. L'objectif est d'accompagner l'effort de transition en termes énergétique, écologique et agricole à l'horizon 2030.

La Région se fixe plusieurs objectifs :

- **80% des exploitations** de Nouvelle-Aquitaine certifiées en bio, Haute Valeur Environnementale, ou autre démarche équivalente à l'horizon 2030
- **20% de produits bio** dans les restaurations collectives dépendant des collectivités en 2030
- **30% de produits bio et 60% locaux** dans les restaurants des lycées d'ici 2025
- **30% des exploitations** qui commercialisent tout ou partie de leur production en circuits courts en 2030

PRODUITS DURABLES ET DE QUALITÉ AU SENS DE LA LOI ÉGALIM

Issus de l'agriculture biologique :

20% minimum



Les produits végétaux « en conversion » entrent également dans le décompte : il ne peut s'agir que de produits bruts ou transformés composés d'un seul ingrédient d'origine végétale et issus d'une exploitation qui est en conversion depuis plus d'un an.

Bénéficiant des labels :



LABEL ROUGE



STG Spécialité Traditionnelle Garantie



L'ÉCOLABEL PÊCHE DURABLE



IGP Indication Géographique Protégée



AOC - AOP Appellation d'Origine Contrôlée ou Protégée



LABEL RUP : Région Ultrapériphérique (Départements français d'outre-mer). Label visant à améliorer la connaissance et la consommation des produits agricoles de qualité, en l'état ou transformés.



HVE : Issu d'une exploitation à haute valeur environnementale. Certification environnementale de niveau 2 : uniquement jusqu'au 31 décembre 2029.



« FERMIER » OU « PRODUIT DE LA FERME » OU « PRODUIT À LA FERME »

Produits pour lesquels existe une définition réglementaire des conditions de production : concerne les œufs et fromages fermiers (y compris les fromages blancs), les volailles de chair fermières, ainsi que la viande de gros bovins fermiers de boucherie et la viande de porc fermier.

Nicolas MADET
Directeur de la Cuisine Centrale de Bègles (33)

« La Ville de Bègles est engagée dans l'introduction de produits bio depuis 2002 et introduit près de 50% de produits bio en 2019.

Cela demande une méthode et de la rigueur, d'où la nécessité de s'appuyer sur des structures d'accompagnement pour orienter les acheteurs vers les fournisseurs adaptés. L'introduction de produits bio ne suppose pas de difficulté car nous travaillons déjà des produits bruts et des recettes « maison » et cela permet de valoriser le savoir-faire des équipes ; source de motivation et de reconnaissance.»

QUESTION FRÉQUENTE



Et l'agriculture raisonnée ?

Souvent comparée avec l'agriculture biologique comme étant des modèles qui se rapprochent, l'agriculture raisonnée ne fait pas l'objet d'un label certifié. Même si celui-ci peut prétendre à une pratique plus vertueuse, il a été abandonné au profit de la certification environnementale HVE en 2013, éligible dans les objectifs Égalim !

QUELLES GARANTIES APPORTÉES PAR LES PRODUITS SOUS LABELS ?

LÉGENDE Pratique interdite Pratique obligatoire À limiter, sans obligation de moyen ni de résultat À préserver, sans obligation de moyen ni de résultat



	AB (1)	(2)	(3)
PRODUCTION VÉGÉTALE			
LOI ÉGALIM	20% minimum	-	Non comptabilisé
PESTICIDES DE SYNTHÈSE		 À raisonner et limiter	
ENGRAIS DE SYNTHÈSE		 À optimiser et raisonner	
BIODIVERSITÉ ET RESSOURCES NATURELLES	 Protéger prairies, haies, bandes enherbées et développer les pratiques agroécologiques (rotations de cultures)	 Identifier et protéger les infrastructures agroécologiques (prairies permanentes, landes...) et optimiser les apports en eau	 Diversifier les cultures protéiques locales : lin, lupin, pois, féverole, luzerne
OGM		Pas d'interdiction	
PRODUCTION ANIMALE			
ALIMENTATION	 Produits bio. Au moins 60 % de la matière sèche composant la ration journalière des herbivores proviennent de fourrages	 Facteurs de croissance et d'acides aminés de synthèse ; le gavage, OGM	 Apport minimum chiffré des sources d'oméga 3 Facteur de croissance (catégorie J), des huiles et tourteaux de palme, limitation des plantes OGM
BIEN-ÊTRE	 Accès à des espaces de plein air. Nombre d'animaux d'élevage limité par exploitation et par bâtiment. Âge d'abattage plus élevé ou souches à croissance lente	 Attache ou l'isolement des animaux d'élevage interdits	 Bonnes pratiques d'élevage Normes de bien-être comme la CCP, le Label Rouge, le Bio
SANTÉ	 Sélection des races résistantes Phytothérapie, homéopathie, oligoéléments	 Médicaments allopathiques de synthèse ou d'antibiotiques interdits à titre préventif et très limités / cycle de vie	 pas de recommandation
PRODUITS FINIS			
COMPOSITION ET TRANSFORMATION	 Les procédés biologiques, mécanique et physiques 95% minimum des ingrédients bio. Production séparée dans le temps et l'espace pour les productions mixtes (biologique et conventionnelle)	 Traitements ionisants	 Apport minimum garanti en oméga 3 pour la viande, les œufs, le lait, les produits transformés dont produits céréaliers Huiles de palme, matières grasses hydrogénées
ADDITIFS ET ARÔMES DE SYNTHÈSE		-	 Liste d'additifs interdits

Synthèse des cahiers des charges : www.agencebio.org/wp-content/uploads/2018/12/synthese_reglementation2016.pdf
 1 : Site officiel de qualité européen. www.agencebio.org
 2 : Certification environnementale française. agriculture.gouv.fr/certification-environnementale-mode-emploi-pour-les-exploitants. Le niveau 3 de HVE se présente sous 2 options au choix de l'exploitant : - Option A : approche thématique avec 4 quatre indicateurs composites : biodiversité, stratégie phytosanitaire, gestion de la fertilisation, gestion de l'irrigation - Option B : approche globale avec deux indicateurs couvrant de manière synthétique l'ensemble du champ de la certification environnementale
 3 : Bleu blanc cœur est une marque privée française : www.bleu-blanc-coeur.org/a-propos/nos-cahiers-des-ressources/

2

LE BIO ? BIEN PLUS QUE DES PRODUITS !

Introduire des produits bio en restauration collective ne signifie pas seulement ajouter un nouveau produit dans l'assiette, mais revoir son modèle alimentaire global et bâtir une démarche pérenne pour son territoire.

Le cahier des charges de l'agriculture biologique offre des garanties très fortes en matière de protection de l'environnement et de bien-être animal. Mais ses pratiques et ses produits ont bien d'autres intérêts !

L'impact sur l'économie locale et la main d'œuvre



Alors que l'emploi agricole diminue à un rythme de -1,1% en moyenne annuelle entre 2010 et 2015, l'emploi dans la production agricole biologique a progressé de 13,7% entre 2016 et 2017, soit 10 669 emplois en temps plein supplémentaires¹ : une performance ! Ces créations d'emplois contribuent au dynamisme des territoires français.

+ 13,7%*
hausse de l'emploi agricole bio entre 2016 et 2017

L'intérêt nutritionnel



D'après une étude récente², les consommateurs bio présentent un meilleur profil nutritionnel et une moindre exposition aux pesticides. Les produits bio présentent en effet plusieurs intérêts :

- + de vitamines
- de pesticides dont certains perturbateurs endocriniens
- + de fibres et antioxydants protecteurs
- d'obésité
- d'aliments sucrés et transformés
- + de certains micronutriments
- + de produits bruts
- + de protéines végétales

LES FAMILLES DE PRODUITS INTÉRESSANTES EN BIO



FRUITS ET LÉGUMES

Le meilleur est dans la peau ! Elle contient entre 25 à 50% des vitamines, antioxydants et fibres de ces aliments. Mais en agriculture conventionnelle, la peau des légumes et surtout des fruits est souvent contaminée par les produits phytosanitaires. Les préférer en bio, c'est réduire son exposition aux pesticides.

VITAMINES • ANTIOXYDANTS • FIBRES



CÉRÉALES COMPLÈTES OU PEU RAFFINÉES

La partie périphérique du grain (son et germe) préservée dans les produits céréaliers peu raffinés contient beaucoup de minéraux (magnésium, zinc, fer, potassium, sélénium), vitamines (vit. B, et E.) et de fibres qui régulent le transit intestinal et baissent l'index glycémique. Pensez au pain au levain, plus digeste et encore plus riche en minéraux et aux pseudo-céréales : sarrasin et quinoa.

MINÉRAUX • VITAMINES • FIBRES



LÉGUMES SECS

Source de protéines et riches en potassium, fer, magnésium, vit B et fibres. Les légumineuses possèdent des facteurs anti nutritionnels sensibles à la chaleur et hydrosolubles. Pour mieux les digérer : les faire tremper avant la cuisson ou les cuire avec du thym, de la sarriette, du cumin, et pour une cuisson plus rapide : ajouter du bicarbonate de soude !

POTASSIUM • FER • MAGNÉSIUM • VITAMINES • FIBRES



HUILES DE PREMIÈRE PRESSION À FROID

Elles sont obtenues par des procédés mécaniques sans solvants de synthèse ni raffinage pour garder le maximum de qualités nutritionnelles.

OMÉGA 3 ET 6, VITAMINES



PRODUITS LAITIERS

Les produits laitiers dont ceux de chèvre et brebis sont plus digestes et plus riches en Oméga3.

OMÉGA3



VIANDE

L'élevage est indispensable au cycle agricole bio permettant de nourrir les sols et donc les productions végétales. En bio on favorise les races dites rustiques en proposant une alimentation qui place l'herbe et les espaces de pâturage au centre ; ce qui permet de réduire l'utilisation d'intrants ou de produits phytosanitaires tout en respectant le bien être animal.

1. Source Bilan annuel de l'emploi agricole (BAEA), Agreste Chiffres et Données Agriculture n°238, juillet 2017

2. Source Etude BioNutrinet 2014-2019

Jean-Philippe MOULINIER, Chef de cuisine
au Lycée Le Petit Chadignac de Saintes (17)

L'importance de relocaliser ses approvisionnements

« Depuis 2012, nous introduisons des produits bio et locaux en partie issus de notre exploitation agricole. Avec 55% de produits bio introduits en 2020, nos 450 convives bénéficient d'une alimentation saine et durable basée sur une politique d'achat responsable.

Relocaliser nos approvisionnements permet de limiter les intermédiaires entre le producteur et notre service de restauration afin de répondre aux exigences de la politique régionale dans les lycées et soutenir les filières en injectant une part de notre budget dans l'économie locale. »



Aurélié BENALET

Membre du Collectif Les Pieds dans le Plat
et diététicienne au Département de la Dordogne

Respecter la saisonnalité, proposer du fait maison à base de produits bruts
est la garantie d'apports nutritionnels optimisés

« La particularité de la cuisine bio locale est de valoriser l'aliment dans son intégralité, d'une part pour respecter le travail du producteur en amont mais aussi pour la maîtrise des coûts. C'est pourquoi, on consommera les légumes et les fruits avec leur peau quand cela est possible, des céréales et farines avec leur enveloppe et leur germe, des huiles de première pression à froid, des laitages au lait entier et on essaiera de valoriser au maximum l'intégralité des animaux en proposant par exemple des poulets entiers. »



Le bio, forcément plus cher ?

L'un des premiers freins à l'introduction de produits biologiques est la perspective d'un impact budgétaire. Pourtant, on peut proposer du bio sans voir augmenter son budget à condition d'avoir de la méthode et notamment un sourcing local approfondi. Des produits bio de manière durable tout en maîtrisant son budget, c'est faisable !

Une approche globale est préconisée
pour éviter un éventuel surcoût.



3 UNE MÉTHODE DÉFINIE ET ADAPTÉE À CHAQUE SITUATION

Introduire des produits bio fait partie des habitudes de nombreux acheteurs publics depuis un bon nombre d'années. Néanmoins, une méthode efficace mêlant à la fois approvisionnement local, maîtrise budgétaire et éducation au goût des convives est nécessaire pour ancrer la démarche dans le temps.

Pour cela, il faut agir de manière progressive et concertée. Un projet réussi est un projet réfléchi !



©ImageProduction

Jean-Pierre TEISSEIRE,
Responsable du Pôle Qualité-Achats au
SIVU Bordeaux-Mérignac (33)

L'impact sur les filières

« Avec presque 30% de ses approvisionnements en produits bio, le SIVU Bordeaux-Mérignac a toujours eu une volonté historique de s'approvisionner localement. Nos objectifs sont d'obtenir des produits de qualité en diminuant l'impact environnemental des approvisionnements et en soutenant l'économie locale.

Pour trouver des fournisseurs locaux, nous avons identifié précisément nos besoins, puis prospecté les fournisseurs disponibles puis adapté nos marchés dans la durée afin de garantir des volumes.

Ceux-ci ne se trouvent pas facilement mais peuvent constituer un facteur de rentabilité et devenir structurants pour les filières. »

Pierre BLANCHARD,
Responsable de restauration scolaire à Feytiat (87)

L'importance de se former et d'innover

« Nous produisons 520 repas par jour avec 40% d'achats de produits bio et 60% de produits locaux. Pour moi, il est très important de se former et de sensibiliser. J'ai eu la chance de participer à plusieurs sessions de formation de pratiques culinaires ce qui m'a permis d'intégrer progressivement de nouveaux produits bio dans les menus. Le curry de légumes aux haricots rouges est devenu un classique ! En parallèle, les agents de cuisine et de service ont découvert l'agriculture biologique et des animations autour de l'alimentation sont proposées aux enfants pendant la pause méridienne. Enfin une réunion d'information en direction des familles a permis de répondre aux questions sur l'équilibre nutritionnel des repas. Ces initiatives sont vraiment importantes pour faciliter l'appropriation de la démarche par tous ! »

UNE INTRODUCTION DE PRODUITS BIO RÉUSSIE

EN 6 ÉTAPES

1

RÉUNIR tous les acteurs concernés autour d'un projet global :

la participation de tous les acteurs est un gage d'appropriation du projet. Avoir une démarche globale permet à tous les maillons de la chaîne de s'investir et ainsi de mener un projet concerté. Des élus aux parents d'élèves, en passant par l'équipe de production, les convives et les filières locales, il permet de poser dès le départ une méthode adaptée à l'établissement durable dans le temps.

2

CONNAÎTRE la filière biologique

locale : Pour réussir l'introduction de bio local, il est nécessaire de mener une réelle phase d'identification des fournisseurs (producteurs, plateformes, transformateurs, distributeurs...) et d'analyser leurs capacités d'approvisionnement adapté à ses besoins.

3

ÉVALUER les besoins et les capacités de l'établissement :

planifier les besoins à moyen terme, évaluer la capacité du site de restauration à travailler des produits bruts, à créer des recettes maison, etc.

FIXER des objectifs réalisables avec une perspective de progrès :

se fixer des objectifs réalistes et progressifs (par ex. : 10% de produits bio locaux en année 1, puis 20% en année 2.)

5

ACCOMPAGNER ET VALORISER l'arrivée des produits biologiques.

Si la communication sur l'action réalisée permet de valoriser le travail de tous les acteurs impliqués, c'est également l'occasion de **réaliser des actions pédagogiques sur l'alimentation, l'environnement, le gaspillage, le tri, le compostage, etc.**

4



6

OBJECTIF ATTEINT !

4 DES OUTILS ACCESSIBLES À TOUS



Le plan alimentaire pour planifier ses achats

Il est indispensable à la prévision des menus et s'élabore généralement sur 4 à 5 semaines, soit 20 jours de menus. Il permet de concilier équilibre alimentaire, variété et coût des denrées. **Le plan alimentaire n'est pas seulement un outil de planification des menus, mais doit être considéré comme un outil de planification des approvisionnements et de travail avec les fournisseurs.** Il donne une vision globale sur plusieurs semaines des besoins pour une cohérence de fréquence dans les menus.

En parallèle des échanges avec les fournisseurs, **il donne une bonne visibilité sur les commandes à prévoir.** Ainsi, il est plus facile d'identifier à l'avance les produits à commander en fonction de leurs disponibilités et de leur saisonnalité, notamment en ce qui concerne les fruits et légumes frais afin de planifier avec les producteurs. Idéalement, un plan alimentaire annuel permet de réels échanges avec les filières locales.



Le marché public pour relocaliser ses approvisionnements

A tort, le marché public est considéré comme un frein à l'approvisionnement local. Même s'il est interdit de favoriser le local dans une logique d'achat public, il existe des astuces pour agir avec ces règles. **Une fois les besoins alimentaires identifiés et la phase de sourcing réalisée, rédiger son marché devient plus simple.**

De plus, au 1^{er} janvier 2020, le seuil de dispense de procédure de passation des marchés publics, qui avait déjà été relevé à 25 000€HT en 2015 est passé à 40 000€HT, ce qui permet plus de souplesse pour les petits sites de restauration.

En parallèle, **il existe une multitude de critères d'attribution permettant de comparer des offres en lien avec le développement durable.** En 2016, de nouveaux critères ont été intégrés tels que l'apprentissage, la diversité, la garantie de la rémunération équitable des producteurs, le bien être animal...



La diversification des protéines pour favoriser la viande de qualité

Attention, diversifier ses apports en protéines ne veut pas dire devenir végétarien ! Dans le cadre de la loi Egalim, il est recommandé de diminuer ses apports en protéines animales au profit d'un plan de diversification des protéines végétales au-dessus de 200 repas produits par jour.

Depuis longtemps, la filière bio préconise ces recommandations, non pas dans le but de ne plus consommer de viande, mais de consommer plus régulièrement de la viande de meilleure qualité. De plus, un apport suffisant en protéines végétales (association céréales et légumineuses) permet d'absorber l'équivalent d'une protéine bio disponible dans une portion de viande. De nombreuses diététiciennes accompagnent ces démarches et démontrent qu'un régime incluant des protéines végétales peut être équilibré et sain.

FICHE CONSEIL

UN MENU VÉGÉTARIEN ÉQUILIBRÉ

Recommandations du GEMRCN 2019
(Groupe d'Étude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition)

LE REPAS
DU MIDI =
40%
DES BESOINS
EN ÉNERGIE
DE L'ENFANT



Menu végétarien ?

Menu dans lequel la viande et le poisson sont remplacés par des protéines végétales : légumineuses, céréales ou pseudo-céréales (sarrasin, quinoa), oléagineux, etc. Ces protéines végétales peuvent être associées à des protéines d'origine animale provenant des œufs et des produits laitiers.

Pour obtenir une alimentation équilibrée en acides aminés (qui composent les protéines) à partir de protéines végétales, il est recommandé **d'associer dans un même repas 1/3 de légumes secs et 2/3 de céréales.**

Le repas du midi servi à l'école doit satisfaire 40% des besoins en énergie de l'enfant. Côté protéines, il devrait apporter :

	Maternelle	Primaire	Collège/lycée
Apport en protéines	8g	11g	17 - 20g

Afin de maintenir des apports en protéines satisfaisants, il est recommandé de proposer :

- ▷ pour la composante protidique (type omelette, boulette type falafel, galette végétarienne...) une densité en protéines¹ d'au moins 10g/100g
- ▷ pour le plat complet (type lasagne végétarienne, parmentier végétarien, chili végétal ...) une densité en protéines² d'au moins 5g/100g.
- ▷ des entrées et /ou desserts qui complètent les apports en protéines (œufs, légumes secs, céréales, produits laitiers).

Attention aux faux amis !

Le menu végétarien favorisant une offre de qualité, bio et locale doit être réalisé au maximum à partir de produits bruts et ne pas faire appel aux produits transformés de l'industrie ! Ces produits sont parfois trop gras et peuvent contenir des OGM.

ASSIETTE POUR UN REPAS VÉGÉTARIEN

Sans œuf
Complémentarité en acides aminés nécessaire



GLUCIDES COMPLEXES

- Céréales
- Légumes secs

PROTÉINES

- Œufs

FIBRES VITAMINES MINÉRAUX

- Légumes

Avec œuf



1. En deçà de ces densités en protéines, les produits ne sont pas considérés comme des plats protidiques.

2. Anses - Table de composition nutritionnelle des aliments Ciqual 2017

Idée cuisine

Pour plaire aux jeunes convives, on peut utiliser des aromates et des épices, griller légèrement les légumes, gratiner les plats, rajouter du croustillant avec quelques graines torréfiées et réfléchir à la palette de couleurs lors du choix des légumes pour rendre les plats colorés.



Recette proposée par Le Collectif Les Pieds dans le Plat



Falafel, coulis de tomates aigre doux. Pour 10 pers.

Produit	Qté	Prix/U. HT	Prix total HT	Prix Total TTC
Pois chiches	400 g	4,13 €	1,65 €	1,74 €
Huile pour friture	0,5 l	7,24 €	3,62 €	3,81 €
Persil et coriandre	1 botte	1,00 €	1,00 €	1,05 €
Coriandre en poudre	2 c. à c	PM	-	-
Cumin poudre	2 c. à c	PM	-	-
Oignons	200 g	2,37 €	0,24 €	0,25 €
Ail	3 gousses	6,37 €	0,51 €	0,53 €
Poudre à lever	1 c. à c	1,07 €	0,02 €	0,02 €
Poivre	0,5 c. à c	PM	-	-
Piment d'Espelette	0,5 c. à c	PM	-	-
Sucre de canne	100 g	3,13 €	0,31 €	0,32 €
Vinaigre balsamique	10 cl	6,20 €	0,62 €	0,65 €
Coulis de tomates	50 cl	1,43 €	0,71 €	0,75 €

Coût de revient

9,12 €

Coût unitaire

0,91 €

Faire tremper la veille les pois chiches. Le lendemain mixer les pois chiches égouttés avec la coriandre, persil, ail, oignons épices, sel, poivre. Ne pas trop mixer, garder l'appareil avec des morceaux. Ajouter un peu de farine si besoin. Former des boules et frire pendant 3 minutes. Réserver au chaud. Réaliser une gastrique avec sucre et vinaigre balsamique. Ajouter le coulis de tomates.

Nota : on peut aussi réutiliser l'huile pour diminuer le prix portion ou bien cuire les falafels au four.

Pierre HELLEISEN, Chef de cuisine au Collège Les Fontaines de Monjous à Gradignan (33)

Points clés d'une progression des approvisionnements bio

« Avec mon équipe, nous produisons en moyenne 570 repas par jours en introduisant en 2020 70% de produits bio pour un surcoût de 0.4 centimes. Notre priorité : proposer une alimentation saine et nutritive, plus rémunératrice pour les fournisseurs et meilleure pour la planète. Nous travaillons sur une gestion globale de notre service de restauration en favorisant au maximum le fait maison et les recettes végétariennes. Nous menons des actions de réduction du gaspillage alimentaire en lien avec les élèves et nous utilisons au maximum des produits bruts et limitons les produits laitiers et la viande à 2 fois par semaine ainsi que les pâtisseries à 2 fois par mois. »



© Image Production

COMMENT S'APPROVISIONNER EN PRODUITS BIO ?

5

La région Nouvelle-Aquitaine, l'État, INTERBIO Nouvelle-Aquitaine et ses partenaires accompagnent le développement de la filière bio afin d'approvisionner le marché de la restauration collective.

Néanmoins, que l'on se situe dans la Creuse ou dans le Lot-et-Garonne, les filières ne sont pas organisées de la même manière, d'où la nécessité de se renseigner pour identifier ce qui sera facilement disponible ou ce qu'il sera nécessaire de trouver sur des territoires voisins ou plus éloignés (c'est le cas des bananes par exemple) !

Romain CHAPOLARD,
Co-fondateur de la Ferme des Flots Blancs (47)

Comment la restauration collective peut-elle garantir des débouchés ?

« La ferme des flots blancs a été créée en 2010, et convertie à la bio en 2015. Nous avons commencé à fournir la restauration collective dès 2014 en approvisionnant notre gamme de yaourts, fromage blanc, crèmes desserts et de lait auprès des collègues du Lot-et-Garonne entre autres. La restauration collective représente 30% de nos volumes commercialisés. Grâce à la visibilité de volumes apportée par le biais des marchés publics, entre autres, nous avons pu obtenir plus de crédibilité auprès de nos partenaires et créanciers afin d'investir dans du matériel et ainsi structurer, développer et professionnaliser notre outil. On ne gagne pas sa vie avec la restauration collective mais cela nous oblige à rester dans les normes et les volumes nous permettent d'amortir les investissements. Cela nous offre par contre une belle vitrine au niveau du jeune public, consommateur en devenir ! »

La phase de sourçage : l'étude locale

Avant de relocaliser ses approvisionnements, la première question à se poser est d'identifier les fournisseurs disponibles à côté de chez soi et surtout en capacité de fournir : « Ont-ils les volumes suffisants ? Peuvent-ils me livrer ? Leurs prix sont-ils adaptés à mon budget ? »

Autant de questions qui résultent de la phase de sourçage souvent évoquée dans le code de la commande publique et qui permettra de construire un approvisionnement durable dans le temps.

De plus, le fait de se renseigner sur l'offre disponible peut permettre à certains fournisseurs de mieux vous connaître et développer des produits pour satisfaire vos besoins. Par exemple, conditionner des yaourts en seau plutôt qu'en pot individuel ! Ainsi vous participez au développement de l'offre sur votre territoire et au maintien et à la pérennité d'entreprises locales.



Le bio, accessible par tous et pour tous

Aujourd'hui, de nombreux fournisseurs sont en mesure de proposer des produits bio, locaux et de saison. En Nouvelle-Aquitaine, on trouve 4 types de fournisseurs principaux : les producteurs locaux, les grossistes locaux, les distributeurs « classiques » et les plateformes d'approvisionnement.

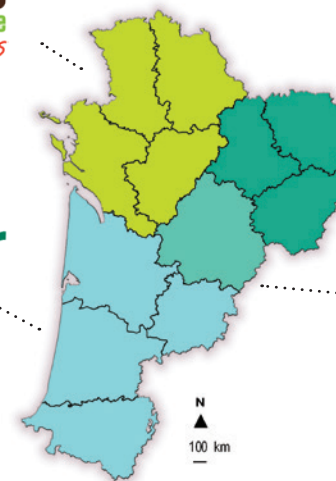
	Avantages	Inconvénients
PRODUCTEUR LOCAL	<ul style="list-style-type: none"> Création de lien avec l'agriculture Impact direct sur le territoire Maintien de l'économie locale 	<ul style="list-style-type: none"> Volumes de production pas toujours adaptés Gamme de produits peu étendue À noter : tous les producteurs locaux ne souhaitent pas approvisionner la restauration collective
GROSSISTE LOCAL	<ul style="list-style-type: none"> Acteur local de l'économie par la création d'emplois qu'il génère Planification et contractualisation avec des producteurs pour certains grossistes 	<ul style="list-style-type: none"> Nécessité d'identifier avec eux l'offre locale disponible dans la gamme Majoritairement mono-filière (fruits et légumes/viande etc)
DISTRIBUTEUR « CLASSIQUE » (acteur national)	<ul style="list-style-type: none"> Gamme de produits très large Spécialistes de l'approvisionnement en restauration collective Regroupement d'une offre globale et facturation unique 	<ul style="list-style-type: none"> Nécessité d'identifier avec eux l'offre locale disponible dans la gamme
PLATEFORMES D'APPROVISIONNEMENT SPÉCIALISÉES (acteurs régionaux)	<ul style="list-style-type: none"> Acteur de la structuration des filières locales Impact direct sur le territoire Acteurs de l'économie sociale et solidaire 	<ul style="list-style-type: none"> Peu nombreuses en agriculture conventionnelle Moins de réactivité qu'un distributeur classique Positionnement prix parfois plus élevé



LES PLATEFORMES D'APPROVISIONNEMENT DE PRODUITS BIOLOGIQUES

À l'échelle de la Nouvelle-Aquitaine, le réseau des plateformes bio est très bien représenté.

Avec en moyenne, 80% de leur activité dirigée vers la restauration collective, ces outils sont au cœur de la structuration des filières sur leurs territoires. Ils massifient et regroupent avec leurs producteurs l'offre locale pour répondre à votre demande en proposant une large gamme de produits nécessaire à l'élaboration de vos menus : des fruits aux légumes, en passant par la viande, l'épicerie, les produits laitiers.





© ImageProduction

Jeanne BLANC
Maire de Cercoux (17)

Projet global et impact sur le territoire

«Nous produisons 150 repas par jours pour notre école, la crèche et le portage à domicile et avons enclenché en 2016 l'introduction de produits bio pour atteindre en 2019, 30% de nos achats !

Pour moi, l'alimentation est importante car elle est à la fois digestive, émotive et intellectuelle. Le temps d'un repas est aussi pédagogique, il nous relie aux autres, à ce que nous sommes et ressentons, à notre identité.

Ce sont ces enjeux qui nous poussent à faire évoluer nos politiques et nos pratiques tant du côté de nos équipes que vers les producteurs locaux. Pour que le respect, de la matière première au coup de fourchette soit partout, pour tous ! »

Des outils existent pour vous mettre à disposition des coordonnées de fournisseurs :



► **Le portail régional sur la restauration collective bio, locale et de qualité** : www.restaurationcollectivena.fr

Initié par le Conseil régional, la DRAAF et l'ARS en 2017, cet outil vous permet de trouver de nombreuses informations en quelques clics. Le portail recense les initiatives régionales permettant le recensement de l'offre bio, locale et de qualité dédiée à la restauration collective. Vous pouvez retrouver des guides de fournisseurs, le lien vers les dispositifs Agrilocal, une carte interactive etc...

► **Les collectivités territoriales** : certaines portent une politique en faveur d'un approvisionnement local et disposent de listings de fournisseurs, comme les Départements avec les plateformes Agrilocal, les Parcs Naturels Régionaux, les Communautés d'agglomération...

► **Les structures de développement agricole** : Chambres d'Agriculture, groupements de producteurs bio, INTERBIO Nouvelle-Aquitaine et son guide des adhérents...

► **Vos collègues !** En effet, entre collectivités ou établissements de restauration collective, il ne faut pas hésiter à utiliser le bouche à oreille pour identifier les fournisseurs locaux qui travaillent déjà avec des sites de restauration voisins.

LES ACTEURS DE L'ACCOMPAGNEMENT DE VOTRE PROJET BIO

Les acteurs du développement de la filière bio se sont emparés du sujet de la restauration collective depuis le milieu des années 2000. D'abord dans l'accompagnement des filières bio locales, puis en développant une réelle expertise pour la mise en relation de l'offre et de la demande et dans l'accompagnement de la restauration collective.

Soutenus par le Conseil Régional de Nouvelle-Aquitaine, l'État et l'Agence Régionale de Santé, dans le cadre des actions du Pôle Régional de Compétences sur la restauration collective bio, locale et de qualité, plusieurs types d'accompagnements sont disponibles pour vous guider dans votre démarche. De la simple identification de fournisseurs à la mise en place d'une démarche globale du service de restauration, nous vous accompagnons à atteindre à minima 20% de votre approvisionnement en produits bio tout en maîtrisant votre budget.

BESOIN D'ÊTRE ACCOMPAGNÉ ? UN RÉSEAU À VOTRE ÉCOUTE !

NOUVELLE-AQUITAINE

INTERBIO Nouvelle-Aquitaine

Astrid JOUBERT - 06 58 91 90 50

a.joubert@interbionouvelleaquitaine.com

www.interbionouvelleaquitaine.com



NOS PARTENAIRES SELON LES THÉMATIQUES

GASPILLAGE ALIMENTAIRE



CREPAQ

Dorothee DESPAGNE GATTI - 05 35 54 26 97

dorothee.despaigne@crepaq.org

DORDOGNE

Agrobio Périgord

Stéphanie BOMME-ROUSSARIE - 06 74 77 58 86

s.bomme-roussarie@agrobioperigord.fr

www.agrobioperigord.fr



ACCOMPAGNEMENT À LA COMMANDE PUBLIQUE RESPONSABLE



3AR

Frédéric BAZILLE - 06 47 56 98 64

asso@achatsresponsables-aquitaine.fr

www.achatsresponsables-aquitaine.fr

BÉARN

Civam Bio Béarn - Perrine MAYNADIER

06 36 21 83 13 - civambiobearn@orange.fr



POITOU-CHARENTES

Bio Nouvelle-Aquitaine

Marc-Antoine DEHOUSSE

ma.dehousse@bionouvelleaquitaine.com

06 12 47 62 40



FORMATIONS CULINAIRES ET ACCOMPAGNEMENT À LA RÉDACTION DES MENUS



Collectif les Pieds dans le Plat

Philippe ENEE - 06 26 21 64 44

contact@collectifspiedsdansleplat.org

www.collectifspiedsdansleplat.org

Dans le cadre des actions coordonnées à l'échelle du Pôle Régional de compétences sur la restauration collective bio, locale et de qualité, un réseau plus complet peut vous accompagner, entre autre pour le sourcing de produits en agriculture conventionnelle. **Plus d'informations dans la rubrique "partenaires" du portail** : www.restaurationcollectivena.fr/rechercher-un-partenaire/

VALORISEZ VOTRE DÉMARCHE BIO GRÂCE AU LABEL TERRITOIRE BIO ENGAGÉ !



Créé en 2012 par INTERBIO Nouvelle-Aquitaine, le Label « Territoire Bio Engagé » est la première démarche de labellisation bio des collectivités territoriales proposée en France.

Soutenu par la Région Nouvelle-Aquitaine et la DRAAF Nouvelle-Aquitaine, ce label est réservé aux collectivités territoriales et aux établissements de restauration ayant atteint les objectifs bio du Grenelle de l'environnement réaffirmés dans le cadre du Plan National Ambition Bio.

Les critères d'éligibilité du label :

Votre dossier est labellisable dans le cas où vous avez atteint l'un ou les deux objectifs suivants :

- 15 % de la surface agricole de votre territoire en bio (à partir du 1^{er} janvier 2022)*
- 20% d'approvisionnement bio dans vos services de restauration (en valeur d'achat)**

Pour vous permettre d'évoluer dans vos pratiques, il existe plusieurs niveaux de labellisation.

Accéder à ce label, c'est valoriser votre démarche et votre engagement dans la bio auprès des habitants de votre territoire et de vos différents partenaires.

Vous souhaitez obtenir ce Label ? Rien de plus simple !

Cas numéro 1 Vous avez déjà atteint l'un ou les deux critères

1. Créez votre compte sur www.territoirebioengage.fr
2. Remplissez ensuite le formulaire en ligne et joignez les pièces justificatives demandées
3. Une fois complet, votre dossier est étudié par le jury régional
4. Si votre dossier est accepté, une remise officielle du label est organisée pour valoriser votre engagement, en présence de vos administrés, de vos partenaires et de la presse locale
5. Vous recevez un kit de communication prêt à l'emploi et gratuit (hors panneaux d'entrée de commune) vous permettant de valoriser votre démarche auprès de vos différents publics

Cas numéro 2 Vous n'avez pas atteint l'un des critères mais vous souhaitez mettre en place des actions vous permettant d'atteindre les objectifs fixés.

L'association INTERBIO Nouvelle-Aquitaine et les acteurs du territoire peuvent vous accompagner dans le développement d'une offre bio et locale dans vos services de restauration

Je suis lauréat du Label Territoire/Établissement Bio Engagé, à quel accompagnement ai-je accès ?

- ▷ Au conseil minute en restauration collective (approvisionnements, maîtrise des coûts etc.)
- ▷ Aux formations dispensées par INTERBIO Nouvelle-Aquitaine (réponse aux marchés publics, atelier nutritionnel et formations culinaires)
- ▷ Au réseau de professionnels pouvant vous aider à développer vos projets de territoire en lien avec l'agriculture biologique

En savoir plus

RDV sur le site www.territoirebioengage.fr ou contactez INTERBIO Nouvelle-Aquitaine (o.louis@interbionouvelleaquitaine.com)

* Les critères d'éligibilité au label pourront évoluer en fonction des nouveaux objectifs officiels nationaux et/ou régionaux.

** Dans ce dernier cas de figure, si l'ensemble des restaurants collectifs dont vous avez la compétence n'ont pas atteint les 20%, nous ouvrons la possibilité de labelliser le ou les établissements qui, individuellement, ont atteint cet objectif.



Direction de la publication

INTERBIO NOUVELLE-AQUITAINE
Philippe LASSALLE SAINT-JEAN
contact@interbionouvelleaquitaine.com

Rédaction

Véronique BAILLON
Marie-Morgane DELHOUME
Astrid JOUBERT

Création graphique et mise en page

Atelierv1.fr - Nelly Rivière

Impression

Sur papier PEFC avec encres végétales

2020

INTERBIO Nouvelle-Aquitaine

Engagés au service des acteurs de la Bio

Siège : INTERBIO Nouvelle-Aquitaine (33)

Cité mondiale, 6 parvis des Chartrons
33075 Bordeaux cedex

Tél. : 05 56 79 28 52

contact@interbionouvelleaquitaine.com

Antenne Limoges (87)

Safran - 2 av. Georges Guingouin
CS 80912 Panazol

87017 Limoges Cedex 1

Tél. : 05 55 33 14 02

Antenne Saint-Jean d'Angely (17)

Hôtel d'Entreprise Arcadys
1 av. Gustave Eiffel

17400 Saint-Jean d'Angely

Tél. : 05 32 09 03 91

Avec le soutien de

