Développement des Filières Biologiques du Massif Central pour répondre aux besoins de la Restauration Hors Domicile (RHD)

Boîte à outils pour l'introduction de produits biologiques en Restauration Hors Domicile

Crédits photos : Aurélie Belleil, Emilie Duval, Itab, Sophie Valleix

Boîte à outils réalisée dans le cadre de la 3ème tranche du projet « Développement des filières biologiques du Massif Central pour répondre aux besoins de la restauration collective » porté par le Pôle AB Massif Central, financée par les Régions Auvergne, Bourgogne, Limousin, Languedoc-Roussillon, Midi-Pyrénées, Rhône-Alpes, et l'Etat (FNADT) dans le cadre de la convention de Massif / Massif Central.

Boîte à outils pour l'introduction de produits biologiques en RHD

La sensibilisation et l'accompagnement des cuisines et des établissements

- ✓ Sensibiliser et former les acteurs de la restauration collective
- ✓ Accompagner les restaurants collectifs
- ✓ Aider les collectivités à la rédaction de marchés publics

Crédit photo : Emilie Duval

FICHE THEMATIQUE N°3 : LA SENSIBILISATION ET L'ACCOMPAGNEMENT DES CUISINES ET DES ETABLISSEMENTS

Types d'action : animation, formation, accompagnement
Mots clefs : animation, accompagnement, visite de ferme, outil, formation

Résultats produits dans le cadre du projet « Développement des filières biologiques du Massif Central pour répondre aux besoins de la restauration hors domicile » (2008-13), financé par l'Etat (FNADT), les Conseils Régionaux Auvergne, Limousin, Bourgogne, Rhône-Alpes, Languedoc-Roussillon et Midi-Pyrénées dans le cadre de la Convention de Massif / Massif Central.

La réussite d'un projet de restauration collective bio est conditionnée par l'implication de l'ensemble des personnes gravitant autour de la restauration collective : équipe de cuisine, élus, équipe enseignante, convives, parents d'élèves… Pour cela, il est indispensable de communiquer sur la démarche et donc d'informer puis de former les personnes en question.

Dans chaque département et région du Massif Central, les structures régionales et départementales de développement de l'agriculture biologique (Auvergne Biologique, SEDARB, ARDAB, Agri Bio Ardèche, APABA, GABLIM, InterBio Limousin…) disposent d'outils et réalisent des actions de sensibilisation auprès des convives, élus, gestionnaires, cuisiniers…

Les intérêts de communiquer, de sensibiliser, sont de :

- faire comprendre les intérêts de l'introduction de produits de l'agriculture biologique en restauration collective (santé, environnement, territoire, qualité des repas…) ;
- donner des pistes, des clés pour la mise en place de repas bio et lever les freins à celle-ci ;
- et, plus globalement, faire découvrir l'agriculture biologique et ses filières locales.

Même si chacun, dans sa vie de tous les jours, a déjà entendu parler de l'agriculture biologique, peu savent de quoi il s'agit précisément. Ainsi, il est nécessaire de présenter concrètement ce qu'est ce mode de production en abordant les grands principes du cahier des charges, et ce notamment afin de bannir un certain nombre de préjugés. Par exemple, préciser que la bio est contrôlée permet de rassurer le public. Par ailleurs, plusieurs études ont prouvé les bienfaits de l'agriculture biologique sur l'environnement et sur l'homme, au niveau social mais aussi en termes de qualité nutritionnelle. Aussi, il est

Crédit photo : Emilie DUVAL

important de préciser les différents enjeux liés à l'introduction de produits bio en restauration collective qui ne sont pas forcément évidents pour tous : développement des surfaces en bio sur le territoire et structuration des filières, accès au bio pour toutes les catégories sociales, revalorisation du monde de la restauration collective… Pour les plus réticents, il est nécessaire d'argumenter sur les points souvent bloquants, comme le surcoût des produits bio par exemple : expliquer pourquoi ils sont plus chers et pourquoi les produits conventionnels ne reflètent pas un coût réel.

1. Sensibiliser et Former les acteurs de la restauration collective

Afin de lever les freins à l'organisation des repas biologiques, souvent basés sur des préjugés sur les produits bio et les filières, Auvergne Biologique a voulu identifier quelle était la nature de ces préjugés et apporter les connaissances pour les lever.

Un document de synthèse de quatre pages destiné aux gestionnaires, cuisiniers, etc. a donc été réalisé. L'objectif est d'aider à lever les freins et de convaincre de proposer des repas ou ingrédients biologiques dans les menus. Il repose sur des arguments liés à la qualité sanitaire, nutritionnelle et environnementale des produits bio. Auvergne Biologique s'est appuyé sur un travail d'enquêtes et de recherche bibliographique, réalisé en 2010 par deux étudiantes stagiaires de VetAgro Sup à Clermont-Ferrand (dans le cadre du projet « Développement des filières biologiques du Massif Central pour répondre aux besoins de la restauration hors domicile (RHD) »).

Ce document intitulé « Comment introduire des produits bio en restauration collective ? » présente :

- ce qu'est un produit bio (éléments essentiels du cahier des charges de production en AB) et comment on l'identifie ;
- les qualités sanitaires, nutritionnelles, gustatives des produits bio ;
- l'explication du coût du produit bio : pourquoi un produit bio est plus cher qu'un produit conventionnel ;
- des conseils pour l'introduction de produits bio, les adresses pour obtenir des informations et un accompagnement, la liste des plateformes d'approvisionnements du Massif Central.

Il a été distribué aux élus, cuisiniers et gestionnaires de restaurants collectifs lors des journées de formations, conférences ou encore à l'occasion du colloque « Du bio en restauration collective c'est possible ! ».

Ces actions de sensibilisation à destination des élus, gestionnaires et cuisiniers sont importantes car ce sont souvent eux les décideurs et ils doivent être parties prenantes pour une bonne réussite de projet d'introduction de produits bio en RHD. Les actions mises en place peuvent prendre la forme de formations afin de leur transmettre au mieux les outils disponibles.

1.1. Les formations

Les formations à destination des élus, gestionnaires :

Les thématiques abordées peuvent concerner la découverte de l'agriculture biologique et de ses filières locales mais aussi les démarches à entreprendre pour intégrer des produits bio locaux dans son offre alimentaire (rédaction des appels d'offre…).

Les formations à destination des cuisiniers et du personnel de cuisine :

Là encore, la thématique de la découverte de l'AB et de ses filières locales peut être abordée. Par ailleurs, il existe des différences notables dans la préparation de produits bio par rapport aux produits conventionnels, liées au fait que :

- la densité nutritionnelle supérieure des produits bio engendre un rendement différent à la cuisson, notamment pour les viandes ;
- certains produits utilisés en bio ne sont pas ou sont peu cuisinés en conventionnel (céréales complètes, légumineuses particulières…) ;
- les produits non raffinés, que l'on peut consommer en bio grâce à l'absence d'intrants chimiques et donc de résidus de ces produits, nécessitent un temps de cuisson plus long ;
- les épluchures de légumes, exempts de résidus de produits chimiques, peuvent être valorisées dans certains plats.

Ainsi, certaines adaptations des habitudes en cuisine peuvent être nécessaires et il est essentiel que les équipes de cuisine puissent être formées sur les manières de cuisiner bio en restauration collective et commerciale, dans le but d'intégrer efficacement ce type de produits dans leurs menus. Ce type de formation peut se faire sous forme d'ateliers pratiques, avec l'intervention d'un cuisinier-formateur ou d'un diététicien spécialisé en bio, avec la présentation d'outils spécifiques… La FNAB (Fédération Nationale d'Agriculture Biologique) anime d'ailleurs un réseau de correspondants culinaires, formateurs en cuisine bio.

Voici les différents thèmes pouvant être abordés en formation suivant la demande et les besoins des participants :

THEME DE L'ACTION	OBJECTIFS	CONTENU ET METHODES PEDAGOGIQUES
Présentation de l'agriculture biologique	➢ Acquérir des connaissances sur l'AB et ses enjeux pour l'environnement, la santé, le territoire ; ➢ Identifier le produit certifié bio et sa réglementation ; ➢ Connaître les différences entre les modes de production conventionnel et biologique, la réglementation.	Apports théoriques en salle avec diaporama, film, échanges avec les participants : - Thématiques possibles : les principes de production de l'AB, la certification, les filières, la saisonnalité, les enjeux de l'AB pour l'environnement, la santé et le territoire.
Visite d'une ferme bio	➢ Découvrir le métier d'agriculteur ; ➢ Prendre connaissance des contraintes de l'agriculteur vis-à-vis de la commande.	Visites de fermes et échanges avec l'agriculteur qui explique le fonctionnement de son exploitation (choix du bio, quotidien, difficultés, importance du débouché local pour son exploitation) ; Visite d'un atelier ou d'un laboratoire de transformation ; Dégustation de produits finis.

THEME DE L'ACTION	OBJECTIFS	CONTENU ET METHODES PEDAGOGIQUES
La filière bio locale	➢ Découvrir et comprendre l'organisation de la filière bio locale ; ➢ Appréhender l'approvisionnement local dans le cadre du développement durable ; ➢ Connaître les caractéristiques des produits biologiques locaux.	Apports en salle, diaporama, et échanges avec les participants : - Thématiques pouvant être abordées : présentation de la filière bio locale, dégustation de produits biologiques locaux…
L'intégration d'ingrédients bio en restauration collective et commerciale	➢ Comprendre les enjeux de l'intégration d'ingrédients bio en restauration collective et commerciale ; ➢ Découvrir les intérêts nutritionnels, gustatifs et sanitaires des produits bio ; ➢ Susciter l'intérêt à la mise en place de repas bio en restauration collective et commerciale ; ➢ Améliorer l'offre alimentaire en restauration collective et commerciale.	Apports en salle avec échanges avec les participants, témoignages et partages d'expériences : - Thématiques pouvant être abordées : méthodes et recommandations pour s'approvisionner, spécificité des produits bio, introduction de produits bio dans les menus conventionnels…
La construction d'un menu intégrant des produits bio	➢ Apprendre à construire un menu bio complet ou avec quelques ingrédients bio en fonction de son budget et en prenant en compte les aspects diététiques, de saisonnalité ; ➢ Compléter ses connaissances sur l'équilibre alimentaire et l'hygiène alimentaire.	Apports en salle, échanges et ateliers pratiques dans la conception de menus ; Elaboration du menu de la journée pratique avec un budget défini et des fiches pratiques.
Les techniques culinaires biologiques	➢ Connaître et maîtriser les techniques culinaires des produits biologiques.	Ateliers pratiques sur des produits biologiques.
La réalisation d'un repas bio	➢ Connaître et maîtriser les techniques culinaires des produits bio ; ➢ Réaliser un repas bio.	Mise en œuvre du repas bio avec le menu élaboré lors d'une journée de formation préalable.
La communication sur les produits bio servis en restauration collective	➢ Comprendre l'intérêt d'une communication auprès des convives ; ➢ Sensibiliser et soutenir la consommation de produits biologiques en circuits courts auprès des convives.	Présentation en salle : - Actions de communication possibles auprès des convives et des équipes de cuisine ; - Présentation et mise à disposition d'outils de communication ; - Elaboration de supports.

Ces formations peuvent faire intervenir le chargé de mission RHD de la structure de développement de l'AB locale, un référent culinaire bio, des producteurs et/ou transformateurs bio, la plate-forme d'approvisionnement en produits bio de la région, avec des témoignages d'élus, de gestionnaires ou de cuisiniers d'établissements qui ont réussi à introduire des produits bio et locaux.

Pour aller plus loin :

Contact : **Auvergne Biologique**

9 Allée Pierre de Fermat
63170 AUBIERE
Tél. : 04 73 28 78 34

Courriel : contact@auvergnebio.fr
Site : www.auvergnebio.fr

Programme détaillé d'un atelier culinaire bio animé par Lionel Goumy (cuisinier formateur du réseau des correspondants culinaires de la FNAB) ayant eu lieu sur le Grand Lyon en 2012 :

- **Module Initiation**

Objectifs :

- Savoir utiliser et associer différents types de produits bio de base ;
- Connaître le mode de cuisson des céréales et des légumineuses ;
- Faire des rappels sur l'équilibre alimentaire incluant les produits bio ;
- Connaître l'intérêt nutritionnel général des produits bio.

9h00 : Réalisations, en groupe de travail, de recettes facilitant l'introduction des produits bio de base en restauration collective, pour des menus bio sains et de saison.

12h30 : Repas bio (composé des préparations réalisées le matin).

14h00 : Equilibre alimentaire et intérêts nutritionnels des produits bio (en salle) et retour sur les produits bio indispensables en restauration collective.

16h30 : Bilans et échanges sur les applications concrètes sur site.

Crédit photo : Aurélie BELLEIL

- **Module Perfectionnement**

Objectifs :

- Connaître les protéines végétales ;
- Savoir comment augmenter la part des protéines végétales en restauration collective ;
- Savoir utiliser les dérivés de céréales et de légumineuses bio ;
- Savoir utiliser les huiles essentielles et hydrolats bio en cuisine ;
- Savoir utiliser les condiments bio en restauration collective.

9h00 : Réalisations de recettes facilitant l'introduction des dérivés de céréales et de légumineuses, des huiles essentielles et des hydrolats culinaires, des fruits et légumes bio en restauration collective.

12h30 : Repas bio (composé des préparations réalisées le matin).

14h00 : Intérêts et utilisations des condiments bio. Retour sur les produits bio utilisés et autres applications possibles en restauration collective.

Contact : **Bérénice BOIS - ARDAB**

Maison des agriculteurs
Avenue du Général De Gaulle - BP 53
69530 BRIGNAIS
Tél. : 04 72 31 59 96 ou 04 72 31 59 99
Fax : 04 72 31 65 57
Courriel : berenice-ardab@corabio.org
Site : www.corabio.org/index.php/qui-sommes-nous/ardab

1.2. Les visites

La visite de fermes bio et/ou d'ateliers de transformation bio, avec éventuellement une dégustation des produits, permet à l'ensemble des acteurs de la restauration collective d'échanger sur les modes de production et de transformation, sur les particularités des produits bio ou encore sur les contraintes liées à la restauration collective.

1.3. Les tables rondes, les conférences et les colloques

Ces espaces d'échanges sur le thème de la restauration collective bio peut faire intervenir des acteurs spécialisés (techniciens, référents culinaires bio, diététiciens bio…) et liés à la thématique (élus, gestionnaires, ayant mis en place une restauration bio).

Colloque « Du Bio en restauration collective, c'est possible ! » :

Le Pôle Agriculture Biologique Massif Central et Auvergne Biologique ont co-organisé, le 18 octobre 2012, un colloque intitulé « Du bio en restauration collective, c'est possible ! ».

Trois ateliers étaient organisés afin de répondre aux interrogations des participants sur l'introduction de produits bio en restauration collective. Deux de ces ateliers étaient destinés plus particulièrement aux élus, gestionnaires et cuisiniers :

- **« Concrètement, comment mettre en place des repas bio ? »** : Les trois plateformes de distribution physiques existantes dans le Massif Central (Bio A Pro, Auvergne Bio Distribution et Manger Bio Limousin) ont présenté leurs activités et leurs modes de fonctionnement. La question des marchés publics a également été traitée par Julien Labriet, chargé de mission Restauration collective à la FNAB (Fédération Nationale d'Agriculture Biologique). Aujourd'hui encore, le Code des marchés publics est ressenti comme une limite au développement de l'introduction de produits locaux. Il convient donc de travailler autrement pour y parvenir.
- **« Quels principes pour préparer au mieux les repas bio ? »** : Les produits biologiques présentent des caractéristiques parfois atypiques qui nécessitent des modes de préparation particuliers (utilisation de produits non raffinés, cuisson des viandes…). Deux diététiciennes et un référent culinaire bio d'Auvergne sont intervenus pour parler de la préparation et des qualités nutritionnelles des produits bio.

Crédit photo : Aurélie BELLEIL

Retrouvez d'autres informations sur ce colloque dans la Fiche n°6 de cette boîte à outils : « Les leviers d'action politiques pour développer l'approvisionnement en produits biologiques de la restauration collective ».

Pour aller plus loin :

Contact : **Julie GRENIER - Pôle Agriculture Biologique Massif Central**
VetAgro Sup, campus agronomique de Clermont
89 avenue de l'Europe - BP 35
63370 LEMPDES
Tél. : 04 73 98 69 57
Fax : 04 73 98 69 57
Courriel : jgrenier.polebio@gmail.com

⇨ Actes du colloque disponibles en ligne sur le site d'ABioDoc : www.abiodoc.com/pole-ABMC, rubrique Les publications du Pôle / Restauration hors domicile.

2. ACCOMPAGNER LES RESTAURANTS COLLECTIFS

Un diagnostic complet des restaurants collectifs est également un bon moyen pour interpeller les différents acteurs concernés. Ils peuvent convaincre élus et gestionnaires qu'il est possible d'introduire des produits bio locaux dans les menus tout en tenant un budget raisonnable.

Il s'agit d'accompagner des restaurants à l'introduction de produits bio locaux dans leur offre alimentaire, en fonction de leur environnement professionnel (contraintes budgétaires, équipement de cuisine, disponibilité en main d'œuvre…).

Objectifs

- Introduire des produits bio locaux dans l'offre alimentaire des restaurants collectifs ;
- Mettre en place une méthodologie pour l'analyse et l'accompagnement des restaurants collectifs ;
- Informer et former le personnel de cuisine et les gestionnaires à l'introduction de produits bio locaux dans leur menu ;
- Sensibiliser les convives aux produits issus de l'agriculture biologique et locaux et aux enjeux liés à leur introduction dans leur restaurant.

Description de l'action

- Diagnostic individualisé sur l'introduction de produits bio locaux pour chaque restaurant :
  - analyse du taux d'introduction de produits bio locaux, du budget, du personnel, des outils, du taux de gaspillage… initiaux avec la contribution du référent culinaire bio et à l'aide d'une grille d'analyse ;
  - réalisation d'une enquête auprès des convives sur leur consommation, leur envie de produits bio locaux… et analyse de ces données.

- Elaboration et application du plan d'action :
  - analyse et élaboration d'actions pour l'introduction de produits bio locaux en fonction des contraintes du restaurant (budget, outils, personnel…), aide à l'élaboration des menus… ;
  - accompagnement, selon le plan d'action retenu :
    - formation du personnel de cuisine sur le bio, le contexte régional, les enjeux, l'élaboration d'un menu équilibré ;
    - aide à la rédaction d'appels d'offre pour l'approvisionnement ;

- aide à la communication auprès des convives ;
- aide à l'élaboration de menus bio et locaux…

- Evaluation du plan d'action et du projet de chaque restaurant participant.

Résultats et conseils à partir du retour d'expérience

Le diagnostic est un bon outil pour initier l'accompagnement des restaurants collectifs. Il permet aux établissements de réfléchir et mesurer les changements nécessaires dans leurs pratiques quotidiennes pour intégrer des produits bio/locaux dans leur approvisionnement.

L'ARDAB (Association des producteurs biologiques du Rhône et de la Loire), en partenariat avec la Chambre d'Agriculture de la Loire, a développé une méthode permettant d'accompagner de manière personnalisée des structures de restauration collective en gestion directe. L'objectif est ici d'introduire régulièrement et significativement des produits locaux, bio et conventionnels, dans leurs menus.

La méthode consiste à accompagner très concrètement ces structures dans la réflexion puis la mise en œuvre de leur approvisionnement en calibrant un objectif réaliste d'introduction de produits bio/locaux en fonction du budget, de l'équipement de la cuisine, de la disponibilité en main d'œuvre, des possibilités d'adaptation et de l'offre locale disponible. Cette étape propose des hypothèses chiffrées, support de choix pour les élus de la commune.

L'accompagnement d'un restaurant collectif par l'ARDAB et la Chambre d'Agriculture de la Loire :

- Phase A : Rencontre sur site des élus et de l'équipe de restauration :

- Associer les élus en début de rencontre pour cerner les objectifs politiques en matière d'approvisionnement local et bio local de leurs restaurants municipaux ;
- Déterminer les conditions budgétaires et la marge de manœuvre par rapport à l'existant ;
- Rencontrer l'équipe de cuisine pour déterminer les pratiques actuelles et recueillir les données (modes d'approvisionnement, volumes, prix, types de produits travaillés, expérience en produits bio et/ou locaux, diagnostic de la cuisine en termes d'équipement et de main d'œuvre disponible).

- Phase B : Analyse des opportunités et propositions d'intégration

- Analyser les données recueillies et rédiger un bilan de fonctionnement du restaurant par rapport à l'approvisionnement local ;
- Analyser l'approvisionnement actuel et la mise en adéquation avec l'offre et les objectifs de la commune ;
- Proposer des hypothèses d'introduction de produits locaux, en fonction des attentes et de l'offre disponible, avec calcul de l'impact budgétaire ;
- Fournir une liste de contacts de fournisseurs de produits bio et/ou locaux compatible avec l'hypothèse retenue (filière, prix, volumes, livraison…).

- Phase C : Phase test

- Aider les communes à surmonter les premières difficultés liées à un changement d'approvisionnement et corriger le scénario d'introduction retenu ;
- Faire le bilan à mi-parcours de la phase test pour échanger sur les expériences, les fournisseurs ;
- Si besoin, compléter la recherche de producteurs ou aider dans les prises de contact ;
- Faire un bilan de la phase d'accompagnement.

Zoom sur l'élaboration des hypothèses :

Des grilles tarifaires par famille de produits sont établies de manière à apprécier les écarts de prix entre ceux actuellement payés par le restaurant et ceux proposés par les fournisseurs locaux conventionnels d'une part et locaux biologiques d'autre part.

Pour différentes familles de produits, diverses hypothèses sont proposées. La 1ère, intitulée « Produits locaux », consiste à remplacer systématiquement le produit actuel par un produit d'origine locale, fermier ou issu de l'industrie agro-alimentaire locale. Les hypothèses suivantes font évoluer l'hypothèse « Produits locaux » en comprenant une proportion croissante de produits biologiques locaux :

- Hypothèse 1 : 100% de produits locaux,
- Hypothèse 2 : 100% de produits locaux dont 20% de produits bio locaux,
- Hypothèse 3 : 100% de produits locaux dont 50% de produits bio locaux.

Dans l'analyse du fonctionnement du service de restauration, il est important de dégager des marges de manœuvre potentielles permettant de générer des économies pouvant être réinvesties dans l'introduction de produits bio locaux. C'est le cas de la lutte contre le gaspillage alimentaire, la diminution du nombre de composantes ou du grammage des viandes. L'idéal est de pouvoir le chiffrer, c'est d'autant plus efficace !

Par expérience, on remarque que, bien souvent, les fruits et légumes locaux conventionnels sont moins chers que leurs équivalents issus d'un approvisionnement via un grossiste, ce qui permet de générer une économie à réinvestir pour des fruits et légumes bio locaux !

Pour aller plus loin :

Contacts :

Bérénice BOIS - ARDAB
Maison des agriculteurs
Avenue du Général De Gaulle - BP 53
69530 BRIGNAIS
Tél. : 04 72 31 59 96 ou 04 72 31 59 99
Fax : 04 72 31 65 57
Courriel : berenice-ardab@corabio.org
Site : www.corabio.org/index.php/qui-sommes-nous/ardab

Mireille FONCEL - Chambre d'Agriculture de la Loire
Courriel : mireille.foncel@loire.chambagri.fr

3. AIDER LES COLLECTIVITES A LA REDACTION DE MARCHES PUBLICS

Lors de la rédaction de leurs marchés, les acheteurs publics sont autorisés à demander des produits biologiques en raison de leurs caractéristiques environnementales. En revanche, spécifier une quelconque origine des produits, dans le cadre de marchés publics, est

juridiquement illicite en vertu du principe d'égalité de traitement des candidats au niveau européen. 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.

Ces critères sont valables aussi bien pour un marché de fournitures (marché de denrées alimentaires pour une commune en gestion directe) que pour un marché de service pour sélectionner un prestataire (marché de prestation pour une commune en gestion concédée).

Préconisations pour s'approvisionner en bio localement via les marchés publics :

- Utiliser pleinement la souplesse permise pour les marchés d'un montant inférieur à 15 000 € HT pour lesquels un **approvisionnement en gré à gré** est possible, sans mise en concurrence ni publicité ;
- Spécifier dès l'objet du marché que celui-ci prendra en compte le développement durable ;
- **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 ;
- **Avoir une connaissance très fine des produits bio locaux disponibles** afin de choisir judicieusement les produits à demander ;
- Inviter les candidats à décrire leurs filières d'approvisionnement avec attestations de la traçabilité des produits du producteur au consommateur ;
- **Préférer un approvisionnement en circuits courts** (1 intermédiaire au maximum entre le producteur et le consommateur, cet intermédiaire étant ici le restaurant collectif). En effet, une modification du Code des Marchés Publics par le décret du 25 août 2011 permet désormais de faire référence aux « performances en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture » ;
- **Mentionner des spécifications techniques :** des produits dont les emballages utilisés soient recyclables ou récupérés par le fournisseur, livraison en vrac plutôt qu'en petit conditionnement… Attention néanmoins, à ne pas introduire de critères trop ambitieux qui pourraient pénaliser les producteurs bio locaux (ex : optimisation du transport, etc.) et ainsi aller à l'encontre du soutien à la production bio locale ;
- **Exiger, pour les fruits et légumes frais, des produits de saison.** Il est possible de joindre un calendrier de saisonnalité des produits de la région. Le ciblage des produits doit s'opérer en fonction de leurs disponibilités localement. Aussi, préférer les légumes bruts pour lesquels l'offre locale est plus conséquente ;
- **Intégrer des critères d'attribution favorables à une production bio locale :** garantie de fraîcheur en demandant 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 ;
- **Intégrer des prestations d'accompagnement** dans le marché : animations auprès des convives, interventions de producteurs, visites de ferme, formation du personnel…

Dans le cas d'un marché de prestation, il est aussi possible de demander aux sociétés de restauration collective leurs références en matière d'approvisionnement de collectivités en produits bio avec liste des fournisseurs référencés à l'appui.

Pour aller plus loin :

Contact : **Bérénice BOIS - ARDAB**

Maison des agriculteurs
Avenue du Général De Gaulle - BP 53
69530 BRIGNAIS
Tél. : 04 72 31 59 96 ou 04 72 31 59 99
Fax : 04 72 31 65 57
Courriel : berenice-ardab@corabio.org
Site : www.corabio.org/index.php/qui-sommes-nous/ardab

4. CONCLUSION

L'introduction de produits biologiques en RHD est une démarche qui paraît encore laborieuse aux élus, cuisiniers ou gestionnaires. Pour les accompagner, les actions des structures de développement de l'agriculture biologique sont essentielles, en particulier de par leur connaissance des producteurs et des filières locales.

Ces actions auprès des acteurs des cuisines et des établissements sont primordiales pour une introduction significative et durable des produits bio en RHD.

Développement des Filières Biologiques du Massif Central pour répondre aux besoins de la Restauration Hors Domicile : Un projet Multipartenarial

Le porteur de projet :

▪ ***Pôle Agriculture Biologique Massif Central***
VetAgro Sup – Campus agronomique de Clermont
89 avenue de l'Europe – BP 35
63370 Lempdes
Tél/Fax : 04 73 98 69 56
Site : www.itab.asso.fr/reseaux/polebio.php
Contacts :
-Julie Grenier, animatrice et chargée de projets : jgrenier.polebio@gmail.com
-Myriam Vallas, animatrice et chargée de projets

Les groupements de producteurs :

▪ ***ARDAB - Association des producteurs biologiques du Rhône et de la Loire***
Maison des agriculteurs
Avenue du Général De Gaulle – BP 53
69530 Brignais
Tél : 04 72 31 59 99 / Fax : 04 72 31 65 57
Site : www.corabio.org/index.php/qui-sommes-nous/ardab
Contacts :
-Bérénice Bois, animatrice restauration collective : berenice-ardab@corabio.org
-Elodie Rolland, animatrice communication et circuits courts : elodie-ardab@corabio.org

▪ ***Agri Bio Ardèche - Association des producteurs biologiques d'Ardèche***
4 avenue de l'Europe Unie – BP 421
07004 Privas Cedex
Tél : 04 75 64 82 96 / Fax : 04 75 20 28 05
Site : www.corabio.org/index.php/qui-sommes-nous/agri-bio-ardeche
Contacts :
-Elodie Le Gal, chargée de mission productions végétales : legal.agribioardeche@corabio.org
-Benoit Felten, chargé de mission communication, viticulture et circuits courts : felten.agribioardeche@corabio.org

▪ ***Bio 46 (LotABné) – Les agriculteurs biologiques du Lot***
Maison des Associations
Place Bessières
46000 CAHORS
Tél : 07 81 35 12 96
Site : www.biomidipyrenees.org

▪ ***APABA - Association pour la Promotion de l'Agriculture Biologique en Aveyron***
Carrefour de l'agriculture
12026 Rodes Cedex 9
Tél/Fax : 05 65 68 11 52
Site : restoco@aveyron-bio.fr
Contact :
-Sarah Delecourt : restoco@aveyron-bio.fr

▪ ***SEDARB - Service d'Ecodéveloppement Agrobiologique et Rural de Bourgogne***
19 avenue Pierre Larousse – BP 382
89006 Auxerre Cedex
Tél : 03 86 72 92 24
Site : www.biobourgogne.fr/sedarb-ecodevelo-agrobiologique-bourgogne_43.php
Contacts :
-Marion Primat : marion.primat@sedarb.org
-Marianne Roisin : marianne.roisin@sedarb.org

▪ ***Bio 82 – Groupement des agriculteurs biologiques du Tarn-et-Garonne***
8 rue de Strasbourg
82240 Septfonds
Tél/Fax : 05 63 24 19 85
Mail : contactbio82@gmail.com
Site : www.bio82.fr
Contact :
-Fabien Thomas : fthomas.bio82@gmail.com

Développement des Filières Biologiques du Massif Central pour répondre aux besoins de la Restauration Hors Domicile : Un projet Multipartenarial

Les interprofessions :

▪ ***Auvergne Biologique - Association interprofessionnelle régionale de l'agriculture biologique***
Chambre régionale d'agriculture
9 allée Pierre de Fermat
63170 Aubière
Tél : 04 73 28 78 31
Mail : contact@auvergnebio.fr
Site : http://auvergnebio.fr

▪ ***InterBioLimousin***
Maison des agriculteurs B
Mas de Saporta – CS 50 023
34 875 Lattres Cedex
Tél : 04 67 06 23 48
Fax : 04 67 06 23 49
Site : www.sud-et-bio.com
Contact :
-Amélie Berger : amelie.berger@sud-et-bio.com

▪ ***Sud et Bio - Association interprofessionnelle pour développer l'agriculture biologique en Languedoc-Roussillon***
Maison des agriculteurs B
Mas de Saporta – CS 50 023
34 875 Lattres Cedex
Tél : 04 67 06 23 48 / Fax : 04 67 06 23 49
Site : www.sud-et-bio.com
Contact :
-Amélie Berger : amelie.berger@sud-et-bio.com

Les établissements d'enseignement :

▪ ***EPL Limoges-Les Vaseix***
Atelier du CIBIAL
Les Vaseix
87430 Verneuil sur Vienne
Tél : 05 55 48 44 05
Site : http://les-vaseix.epl-limoges-nord87.fr
Contacts :
-Christine Villeleger : christine.villeleger@educagri.fr
-Pascal Donat : pascal.donat@educagri.fr
-Nadine Nouhaud : nadine.nouhaud@educagri.fr

▪ ***ISARA***
Agrapôle
23 rue Jean Baldassini
69364 Lyon Cedex 07
Tél : 04 27 85 86 71
Site : www.isara.fr
Contact :
-Perrine Vandenbroucke : pvandenbroucke@isara.fr

▪ ***EPL Naves***
Cézarin
19460 Naves
Tél : 05 55 26 64 56
Site : www.lycee-agricole-tulle.educagri.fr
Contact :
-Noémie Ouvrard : noemie.ouvrard@educagri.fr

Centre de documentation :

▪ ***ABioDoc – Centre National de Ressources en Agriculture Biologique***
VetAgro Sup – Campus agronomique
89 avenue de l'Europe – BP 35
63370 Lempdes
Tél : 04 73 98 13 99
Mail : abiodoc@educagri.fr
Site : www.abiodoc.com
Contacts :
-Aurélie Belleil, chargée de mission : aurelie.belleil@vetagro-sup.fr
-Sophie Valleix, responsable

Les plateformes de distribution :

▪ ***Auvergne Bio Distribution***
ZAC de la Varenne
Rue de Bretagne
63460 Combronde
Tél : 04 63 85 80 18 / 06 33 86 00 51
Mail : info@auvergnebiodistribution.fr
Contact :
-Nathalie Carthonnet : n.carthonnet@auvergnebiodistribution.fr

▪ ***Manger Bio Limousin***
12 rue Frédéric Mistral
87000 Limoges
Tél : 05 55 31 86 88
Fax : 05 55 31 86 89
Mail : contact@manger-bio-limousin.com
Site : http://manger-bio-limousin.com
Contact : Marie Cadet

▪ ***Bio A PRO***
32 rue des Ronzières
69530 Brignais
Tél : 06 85 89 21 42
Fax : 04 72 31 65 57
Mail : bioapro@orange.fr
Contact : Mathias Sportis

Document réalisé par :
Aurélie Belleil, Bérénice Bois, Sarah Delecourt, Pascal Donat, Emilie Duval, Benoit Felten, Judith Fournier, Julie Grenier, Lionel Labit, Julie Lair, Elodie Le Gal, Nadine Nouhaud, Noémie Ouvrard, Marion Primat, Marianne Roisin, Elodie Rolland, Perrine Vandenbroucke, Christine Villeleger

Projet « Développement des filières biologiques du Massif Central pour répondre aux besoins de la restauration collective », porté par le Pôle Agriculture Biologique Massif Central

Partenaires :

ABioDoc- VetAgro Sup, Agri Bio Ardèche, APABA, ARDAB, Auvergne Biologique, Auvergne Bio Distribution, Bio 82, Bio A Pro, EPL Limoges-Les Vaseix, EPL Naves, GABLIM, Inter Bio Limousin, ISARA Lyon, Bio 46 (LotABné), Manger Bio Limousin, SEDARB, Sud et Bio

Financeurs :

Régions Auvergne, Bourgogne, Limousin, Languedoc-Roussillon, Midi-Pyrénées, Rhône-Alpes, et l'Etat (FNADT) dans le cadre de la convention de Massif / Massif Central

Autres partenaires financiers :

Le Pôle Agriculture Biologique Massif Central est une association 1 % for the Planet soutenue par Léa Nature