

Restauration collective biologique de proximité dans le secteur de la santé



ACTES DU COLLOQUE

JEUDI 28 NOVEMBRE 2013

CONSEIL RÉGIONAL DE CHAMPAGNE-ARDENNE
À CHÂLONS-EN-CHAMPAGNE (51000)



Les Agriculteurs Bio de Champagne-Ardenne

SOMMAIRE

Introduire des produits bio locaux en restauration collective | Pourquoi ?

L'agriculture biologique prend place dans le secteur de la santé

pages 4 et 5

Pourquoi la bio s'impose dans les habitudes alimentaires ?

pages 6 et 7

Introduire des produits bio locaux en restauration collective | Comment ?

Mangeons bio en Champagne-Ardenne une opportunité collective

pages 8 et 9

Les marchés publics, des leviers tout en technicité et sens du détail

pages 10 et 11

Repères nutritionnels pour l'introduction de produits bio locaux

pages 12 et 13

**L'expérience du CHU de Reims,
un projet basé sur l'interdisciplinarité et le dialogue**

pages 14 et 15

**Synthèse sur les leviers d'actions pour réussir
l'introduction de produits bio locaux**

page 16

PUBLICATION

Actes du colloque régional pour une restauration collective biologique de proximité dans le secteur de la santé

Directeur de publication :

Tony CHOCARDELLE, président FRAB Champagne-Ardenne

Responsable de la rédaction :

Samuel MARTIN, chargé de mission restauration collective

FRAB Champagne-Ardenne

Redaction :

Julie NICOLAS, jnicolas@ouvaton.org

Samuel MARTIN, chargé de mission restauration collective

FRAB Champagne-Ardenne

Création graphique et mise en page :

Sébastien DUSOIR, chargé de communication FRAB Champagne-Ardenne

Crédits Photos : © FRAB Champagne-Ardenne © FNAB

Impression : imprimé sur papier recyclé en 1000 exemplaires

Edition : Novembre 2014

Avec le soutien de :



RÉFÉRENCES (PAGES 4, 5 ET 6)

- [1] Institut National de Santé Et de la Recherche Médicale a publié en juin 2013 un rapport de synthèse et d'expertise sur Pesticides - Effets sur la santé. Rapport téléchargeable sur le site <http://www.inserm.fr>
- [2] Rapport, Evaluation nutritionnelle et sanitaire des aliments issus de l'agriculture biologique, réalisé par l'AFSSA en 2003 est téléchargeable sur le site de l'ANSES <http://www.anses.fr>
- [3] EFSA, l'autorité européenne de sécurité alimentaire, analyse chaque année des échantillons d'aliments et publie dans ses rapports les résultats.
- [4] Chiffres tirés du rapport The 2009 European Union Report on Pesticide Residues in Food, 2011.
- [5] Méta analyse Greenop, 2011
- [6] Méta analyse Van Maele-Fabry, 2013
- [7] 30 corrélations positives pour 1 corrélation négative et 14 absences de corrélation, d'après la revue bibliographique réalisée par Claude Aubert en 2012
- [8] Etude publiée dans Environmental Health Perspective sur le site ehp.niehs.nih.gov
- [9] Rapport Nutrinet: Profiles of Organic Food Consumers in a Large Sample of French Adults, results from the Nutrinet-Santé Cohort Study, Plos one, octobre 2013
- [10] Slots T et al. Potentials to differentiate milk composition by different feeding strategies. J Dairy, 2009
- [11] Sick Societies, Oxford University Press, 2011

Les intervenants

Expert bio et santé

Claude AUBERT



est ingénieur agronome, est un des principaux acteurs du développement et de la reconnaissance de l'agriculture biologique

en France.

Il est devenu un spécialiste reconnu des relations entre agriculture, alimentation, santé et environnement.

Expert marchés publics

Edouard CLOT



est spécialisé en droit public des affaires et accompagne différentes collectivités territoriales, établissements de santé,

services de l'État dans la passation et le suivi de l'exécution des contrats, la mise en oeuvre de circuits courts et l'introduction du bio et d'achat durable.

Diététicienne

Aurélie BENALET



est diététicienne au Centre Hospitalier de Laon et formatrice en diététique bio dans le réseau national des référents culinaires animé par la FNAB.

MBCA

Rénée GILLET



est productrice bio de boeufs et d'agneaux dans les Ardennes. Elle est présidente de Manger Bio Champagne-Ardenne (MBCA)

MBCA

Martine GUILLET



est productrice bio de légumes, lentillons, farines et huiles dans les Ardennes. Elle est trésorière de MBCA.

MBCA

Elsa AURE



est coordinatrice de l'association MBCA.

CHU de Reims

Monique GARNON



est responsable des achats alimentaires au Centre Hospitalier Universitaire de Reims.

CHU de Reims

Catherine DIALLO



est responsable de la restauration et de la blanchisserie au Centre Hospitalier Universitaire de Reims.

FRAB

Samuel MARTIN



est chargé de mission restauration collective à la FRAB Champagne-Ardenne.

Conseil Régional

Roland DAVERDON



est vice-président, délégué à l'Agriculture, à la Forêt et au Tourisme du Conseil Régional de Champagne-Ardenne.

Conseil Régional

Joëlle BARAT



est vice-présidente, déléguée à la Santé et au Handicap du Conseil Régional de Champagne-Ardenne.

FNAB

Alain DELANGLES



est producteur bio en Normandie, administrateur de la FNAB et référent national sur la restauration collective.

L'agriculture biologique prend place dans le secteur de la santé

En novembre 2013, pour la première fois en Champagne-Ardenne, un colloque autour de l'agriculture biologique ouvrait des perspectives nouvelles et opérationnelles sur l'introduction d'une alimentation biologique locale dans les établissements de santé. Il s'agissait de présenter la filière de la restauration collective bio locale, ses acteurs et de restituer l'une des expériences les plus abouties au niveau national sur l'introduction de produits bio locaux, à savoir celle du Centre Hospitalier Universitaire de Reims.

Preuve que, malgré des volumes considérables et des budgets toujours plus contraints, le monde hospitalier s'approprie le développement durable dans son fonctionnement et que c'est possible !

La bio, objet de politiques publiques renforcées

Ce modèle, proposant un développement économique qui se relocalise et qui remet l'alimentation au cœur d'une transformation sociale, est désormais de plus en plus partagé au sein des institutions. Au niveau national, Stéphane Le Foll, Ministre de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, réaffirme dans le Plan Ambition Bio 2017 paru en décembre 2013, l'objectif des 20% de produits bio dans la restauration collective et notamment dans le secteur de la santé.

Au niveau régional, Roland DAVERDON, Vice-président délégué à l'Agriculture, à la Forêt et au Tourisme et Joëlle BARAT, Vice-présidente déléguée à la Santé et au Handicap au Conseil Régional de Champagne-Ardenne, soulignent en introduction au colloque l'importance de la transversalité des politiques en faveur de l'agriculture biologique sur le territoire champardennais. Ils insistent sur l'intérêt que les collectivités perçoivent l'agriculture biologique comme une opportunité de redynamiser l'économie locale, d'accompagner le développement de l'alimentation bio dans les cantines, de protéger efficacement la qualité de l'eau potable, mais aussi de préserver par l'alimentation la santé des citoyens.

Bio et santé publique : un engouement, une nécessité

L'agriculture biologique est aussi affaire de santé publique : la corrélation entre l'utilisation des intrants chimiques de synthèse et de nombreuses pathologies a été officiellement reconnue par l'INSERM [1] en juin 2013. L'agriculture biologique, en interdisant le recours aux produits chimiques de synthèse, apporte une solution pour limiter l'apparition de ces pathologies.

L'alimentation fait partie des facteurs d'exposition à bon nombre de pesticides et autres substances à risque pour la santé. L'alimentation à base de produits issus de l'agriculture biologique a des atouts incontestables pour limiter l'exposition des consommateurs à ces substances nocives.

De plus, les vertus de l'alimentation biologique (teneur importante en matière sèche, oméga 3,...) sont aussi de plus en plus reconnues scientifiquement [2]. Enfin, il faut noter que les externalités positives sur la santé de l'agriculture biologique ne s'arrêtent pas à l'alimentation mais vont bien au-delà sur les territoires. Son développement contribue en effet, à préserver la santé publique en réduisant les risques de pathologies liées aux substances chimiques contenues dans l'air respiré et l'eau consommée. ■

+ d'infos

L'agriculture biologique en Champagne-Ardenne, en chiffres

Fin 2013, l'agriculture biologique concernait un peu plus de **450** exploitations, **20 000** hectares, soit **1,2%** de la Surface Agricole Utile (SAU) régionale. 21% des exploitations bio d'aujourd'hui sont en cours de conversion: une dynamique qui inclut un nombre de plus en plus important d'agriculteurs et de productions en région.

L'évolution des savoir-faire en 5 étapes

Si les motivations sont nombreuses, l'introduction des produits bio locaux dans la restauration collective nécessite de connaître et maîtriser certains points.

L'ensemble des intervenants de ce colloque l'attestent : s'il est vrai que cela nécessite des changements, ils sont possibles et réellement valorisants. De plus, les outils existent et ont fait leurs preuves auprès d'établissements précurseurs, ils sont de plus disponibles pour les collectivités souhaitant se lancer dans la démarche. Mais il est alors nécessaire de s'entourer, d'engager le dialogue, de se former et d'être accompagné. Pour cela, cinq grandes étapes peuvent être mises en place et sont préconisées par la FRAB Champagne-Ardenne.

Ces grandes étapes ont été abordées et approfondies tout au long de la journée par les différents intervenants.

Etape 1 : Connaître l'organisation de la filière bio locale

Pour envisager d'introduire des produits bio locaux dans les cuisines, il faut tout d'abord connaître les acteurs de la filière : les producteurs capables de livrer la restauration collective, quels produits ils proposent et leur période de disponibilité, les différents interlocuteurs, etc.

Le travail de la FRAB depuis 2006 est d'apporter aux établissements et aux collectivités les réponses à toutes ces questions.

Etape 2 : Se faire accompagner dans sa démarche

Farines semi complètes, lentillons, panais et autres légumineuses sont parfois mal connus des chefs d'aujourd'hui qui ne disposent alors pas des techniques et du matériel nécessaires pour les accommoder. En fonction de l'organisation de la cuisine, de son matériel de transformation, ou encore de la présence ou non d'une légumerie, les produits de l'agriculture bio locale se prêteront plus ou moins facilement à la restauration collective.

Il s'agit à cette étape de définir le projet de l'établissement, et d'établir les objectifs que la collectivité souhaite atteindre en termes d'introduction de produits bio locaux mais aussi en termes de formation du personnel.

Pour ce faire, la FRAB Champagne-Ardenne accompagne les collectivités dans cette voie en mettant toute son expertise à leur service.

Etape 3 : Identifier l'offre en produits bio locaux

Il s'agit dans cette phase de mettre en œuvre le projet et les objectifs définis en amont en sollicitant les acteurs de la filière susceptibles de répondre aux besoins établis. La collectivité entre alors dans une phase opérationnelle au niveau des approvisionnements, de la planification, de la logistique et de la découverte en cuisine et dans les assiettes des produits bio locaux.

Etape 4 : Connaître les leviers d'actions pour gérer ses approvisionnements

Parce que l'objectif est bien de s'inscrire dans une démarche progressive et continue d'amélioration de l'alimentation, il est important de connaître les différents leviers d'actions. Comment rendre l'introduction de produits bio locaux durable dans le temps au sein des établissements?

La FRAB Champagne-Ardenne et le réseau national via la FNAB proposent et accompagnent les collectivités sur ces leviers d'actions (formations cuisine, diététique, animations, sensibilisation, édition de supports de communication, etc.).

Etape 5 : Utiliser les marchés publics pour clôturer la démarche de projet

Reconnaissons ensuite que du métier de producteur à celui de chef d'une cuisine centrale, il y a un vaste univers à franchir pour concilier les attentes et besoins de l'un et de l'autre. Comment chacun travaille-t-il, quelles sont ses contraintes de production, de stockage, de conditionnement, de logistique ? Connaître les particularités du fonctionnement de chacun permettra de faire émerger des solutions pérennes dans le temps. Il est alors intéressant de programmer les approvisionnements via l'utilisation des marchés publics, de s'engager vers une planification annualisée garantissant une visibilité sur les coûts des produits aussi bien pour le producteur que pour le gestionnaire. La FRAB Champagne-Ardenne peut apporter son expertise aux collectivités dans l'utilisation du code des marchés publics pour la construction de leurs commandes.

Intervention de Claude AUBERT lors de la plénière du colloque.



Pourquoi la bio s'impose dans les habitudes alimentaires ?

Entre polémiques et lobbys, difficile de se faire un avis sur les particularités de notre alimentation. Pour appréhender ce qui se cache derrière un aliment (qu'il soit bio ou conventionnel) et ses impacts sur la santé humaine, Claude Aubert, ingénieur agronome, spécialiste reconnu des interactions entre agriculture, alimentation et santé, nous apporte un éclairage avisé.

Le nombre de résidus de pesticides augmente dans nos aliments

Grâce à la convergence des études, il est désormais communément admis que les pesticides sont omniprésents dans notre vie quotidienne : dans nos aliments bien sûr, mais aussi, du fait de leur volatilité, sur les moquettes de nos habitations, les objets qui nous entourent, etc.

Concernant l'alimentation, sont particulièrement concernés les fruits comme les framboises, les pommes, les raisins qui peuvent abriter sur leurs grains jusqu'à 26 résidus différents de pesticides. Ainsi, 62% des fruits, 37% des céréales et 30% des légumes français présentent des résidus de pesticides (rapport EFSA 2009 [3]).

La réglementation définit pour chaque pesticide sa Limite Maximale de Résidus (LMR), dose maximale que l'on peut retrouver sur un produit. 3,5% des fruits et légumes commercialisés dépassent la LMR. De plus, la LMR ne prend pas en compte l'effet cumulatif, et

se contente de mesurer, résidu par résidu si celui-ci ne dépasse pas la norme autorisée. Or, ce ne sont pas moins de 338 résidus différents qui sont utilisés sur les légumes et 319 sur les fruits, avec des effets « cocktails » qui sont aujourd'hui méconnus et sous évalués (rapport EFSA 2009 [3]).

Les pesticides et nitrates sont des facteurs à risque importants

L'analyse bibliographique des études menées sur les impacts des pesticides sur la santé faite au niveau mondial ces dernières années révèle des corrélations positives entre l'exposition à ces substances et plusieurs cancers, l'obésité et le développement de diabète. Les personnes, présentant des taux élevés de DDE (métabolite du DDT : organochloré présent dans les insecticides) ou d'Atrazine (matière active de certains herbicides) du fait d'une exposition à ces substances, sont sujets à contracter les maladies telles que : le diabète de type 2, les lymphomes (+50% [4]) et le cancer du cerveau

(les cancers les plus répandus chez l'enfant, +40% [5]), mais aussi la prématurité et le faible poids à la naissance, ou encore la diminution du taux de spermatozoïdes (-30%

L'alimentation est responsable de 30 à 40% des décès liés aux maladies non transmissibles (cancer, diabète, maladies cardiovasculaires...)

étude Sick Societies de 2012

+ d'infos

La Chine, vitrine des effets secondaires de nos modes de consommation

Selon Claude Aubert, la Chine nous offre aujourd'hui un immense laboratoire pour confirmer ces premiers résultats qui renvoient aux différents facteurs de risques induits par un changement d'alimentation. Lors des dernières décennies, la Chine a été fortement influencée par l'alimentation occidentale entraînant de radicales modifications des équilibres alimentaires, de la manière de consommer, et in fine sur la santé de la population. En effet, dans le même temps, la Chine connaît une explosion du nombre de cas de diabète (+450% [11]), de maladies cérébrovasculaires (+140%), et de cancer (+100%), ainsi que les prémices d'une crise de l'eau, les volumes d'eau utilisés par l'industrie agro-alimentaire ayant été multipliés par 3 en 40 ans.

L'alimentation bio représente 90% de la solution pour réduire la pollution de

l'organisme par les pesticides.

Claude Aubert, ingénieur agronome

sur les 17 dernières années). Côté nitrates, la bibliographie est sans appel : ils [6] induisent des pathologies comme le cancer mais aussi des malformations congénitales ou le diabète.

L'agriculture biologique une solution pour limiter les risques liés aux pesticides

L'agriculture biologique, de part son cahier des charges, impose des pratiques plus respectueuses de l'environnement et de la santé en interdisant l'utilisation de pesticides de synthèse. Les contrôles sont nombreux : dans les champs, lors de la collecte (les coopératives agricoles procédant régulièrement à des analyses), à l'étape de transformation, ou encore lors de la distribution.

Les pesticides étant présents dans l'air, dans l'eau, aucun producteur bio ne peut se préserver d'une contamination par les pesticides et d'un risque d'un déclassement de sa production. Des études [3] au niveau européen, se sont penchées sur ces contaminations. Elles révèlent qu'1,9% des échantillons analysés de fruits bio présente des résidus de pesticides, 5% pour les céréales et 2.4% pour les légumes. Il est important de noter que ces chiffres représentent sur le pourcentage d'échantillons avec résidus et non

sur les quantités présentes sur ces derniers. Les quantités de résidus de pesticides retrouvées sur les échantillons bio sont beaucoup plus faible que sur les échantillons conventionnels.

Ainsi, d'après Claude Aubert « l'alimentation bio représente 90% de la solution pour réduire la pollution de l'organisme par les pesticides ».

Manger bio a des effets quasi immédiats

L'alimentation est une des principales solutions pour réduire l'exposition de notre organisme aux pesticides. Une

étude américaine [8] a été menée auprès d'un groupe d'enfants qui ont alterné une nourriture conventionnelle et une alimentation bio. Le résultat en est pour le moins étonnant: presque du jour au lendemain, les quantités de pesticides présents dans les urines furent divisées par 10.

Pour établir définitivement le lien entre l'alimentation en produits bio et l'amélioration de la santé des consommateurs il est nécessaire d'étudier sur le long terme les corrélations. C'est le propos de l'étude Nutrinet menée auprès d'un échantillon de 250 000 personnes, dont 50 000 mangeant totalement ou partiellement bio. Les premiers résultats [9] sont présentés dans le tableau ci-dessous :

Consommateurs bio par rapport aux conventionnels (à apport calorique égal)

Risque d'être en surpoids (femmes)	-42%
Risque d'être en surpoids (hommes)	-36%
Risque d'être obèse (femmes)	-62%
Risque d'être obèse (hommes)	-48%
Apports en vitamines	+ 10 à 20%
Apports en acides gras oméga 3	20%
Apport en fibres	27%

Les aliments bio souvent plus riches en nutriments et en antioxydants

En 2003, l'AFSSA, l'Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments (devenue l'Agence Nationale de Sécurité Sanitaire ANSES), a analysé l'ensemble des données scientifiques sur le plan international (300 articles étudiés) concernant l'évaluation nutritionnelle et sanitaire des aliments biologique [2]. Les conclusions de cette étude révèlent, d'une part, davantage de matière sèche dans les légumes feuilles,

racines et tubercules. La matière sèche contient les éléments nutritifs et les fibres. D'autre part, des teneurs en minéraux sont supérieures pour le magnésium, le fer, et le zinc mais il n'y a pas de différence significative pour le calcium, le phosphore, le potassium et le cuivre. Les données sur les variations des teneurs en vitamines selon le mode d'agriculture restent très limitées, les analyses portent principalement sur la vitamine C et à ce titre, des teneurs plus importantes ont été mises en évidence dans les pommes de terre biologiques. Enfin, « là où la supériorité de l'agriculture biologique est incontestable, c'est en matière d'acides phénoliques,

de polyphénols, tanins, qui sont des antioxydants puissants présents dans les fruits et légumes bio et qui protègent l'organisme ». Ainsi, la question de la préservation de ces substances dans notre alimentation est un enjeu important à considérer.

Pour finir sur les avantages des produits bio sur le plan nutritionnel, il faut noter davantage d'oméga 3 dans les viandes et produits laitiers. Une étude réalisée dans l'ensemble des pays d'Europe [10] - à l'exception de la France - démontre que le lait bio contient un taux d'oméga 3 (indispensable au bon fonctionnement du cerveau, de l'œil, agent de lutte contre les maladies neuro-dégénératives) supérieur de 68% en moyenne, et jusqu'à 116% aux Pays Bas. ■

+ d'infos

Une enquête réalisée en Allemagne a conclu qu'il y avait **150 fois moins de pesticides** (en quantité) dans les fruits bio que dans les fruits conventionnels et **70 fois moins** en se qui concerne les légumes.

Mangeons bio en Champagne-Ardenne : une opportunité collective

Rares sont les régions qui peuvent s'appuyer sur un groupement de producteurs capable de répondre presque exhaustivement aux besoins de la restauration collective. L'association MBCA (Manger Bio Champagne-Ardenne), née de la rencontre entre un groupe de producteurs et la ville de Charleville-Mézières, est devenue en quelque année le guichet unique au service des cuisines, avec des résultats tout aussi satisfaisants pour les producteurs que pour les collectivités. Explications.

Au niveau national, il existe 15 plateformes Manger Bio rassemblées au sein du MBIM (l'association nationale « Manger Bio Ici et Maintenant ») et dont MBCA a la présidence. Ce réseau de plateformes regroupe en 2013, 24 salariés et 250 producteurs. Au niveau régional MBCA doit sa reconnaissance à différents facteurs réunis : ses acteurs, tout d'abord, une collectivité, un groupe de producteurs et l'appui de la FRAB dans la phase de création. Sa réflexion, ensuite, qui se tourne vers les conditions nécessaires pour bâtir une économie territoriale durable autour de l'agriculture et de l'alimentation bio, ses abattoirs (puis ses ateliers de transformation) agréés bio, et une offre de service complète gérant chaque facette des approvisionnements.

Professionnalisation des producteurs

Mais les raisons de ce succès ne s'arrêtent pas à ces quelques ingrédients. MBCA, initiée en 2005 et née en 2008, est ainsi devenue un lieu de dialogue, de gouvernance (elle vise d'ailleurs à devenir SCIC – Société Coopérative d'Intérêt Collectif) qui accompagne à la fois les producteurs bio dans l'évolution de leur système de production selon les besoins de la restauration des cantines, et les collectivités

et cuisines qui sont de plus en plus nombreuses au fil des années à se fournir auprès de l'association.

Le projet de l'association comprend ainsi six lignes de force qui sont autant de garanties de professionnalisme pour les commanditaires : la spécialisation des producteurs dans le domaine de la restauration collective, la mise en adéquation des productions selon les besoins des cantines, une logistique et des services d'approvisionnement professionnalisés, des espaces de dialogue et de démonstration autour des produits, et enfin une démarche tournée vers l'innovation. Le tout, dans une perspective commune : celle d'appuyer les cuisines et les collectivités locales qui s'engagent dans le bio local.

Fournir l'ensemble de la restauration collective en Champagne-Ardenne

« Pour certains produits, c'est d'ores et déjà possible », témoigne Renée Gillet, présidente de l'association, qui indique que la viande est très présente dans l'offre de MBCA tout comme les produits de l'épicerie (farines, huiles,...), les fruits, les légumes et produits transformés (yaourts, compotes, jus,...).

+ d'infos

MBCA en chiffres

18 producteurs (éleveurs, producteurs de légumes de plein champ, maraîchers, céréaliers,...) et un partenariat avec Biocoop restauration collective pour la fourniture des produits non disponibles localement

50 collectivités et cuisines sur les 4 départements de Champagne-Ardenne

345 000 équivalents repas servis en 2013

92% des produits bio distribués sont de Champagne-Ardenne (les 8% restants consistant pour l'essentiel en riz et blé dur, des cultures inadaptées aux sols et climats de Champagne-Ardenne)

3 salariées :

une animatrice, une responsable des approvisionnements et une diététicienne.



La pomme de terre par exemple, pointe une incohérence du système alimentaire actuel : la production d'une seule exploitation suffirait à répondre aux besoins de l'ensemble de la restauration collective champenoise. Toutefois, bien trop de collectivités font le choix de faire venir les pommes de terre d'autres régions, contraignant l'offre locale à s'exporter dans le reste de la France. L'un des objectifs est bien de raccourcir les circuits de distribution. Les établissements de santé constituent ainsi un nouveau partenariat à construire pour l'association qui fournit déjà des restaurants scolaires, quelques maisons de retraites et centres hospitaliers, des crèches et des entreprises. Forte de cette antériorité relationnelle et professionnelle avec les acheteurs et chefs cuisiniers de ces établissements, MBCA est ainsi en mesure d'accompagner, de conseiller et de bâtir une logistique d'approvisionnement adaptée selon les besoins des établissements de santé.

Centraliser et offrir des services facilitateurs

L'intervention de MBCA se coordonne autour des réunions de planification organisées avec les cuisines pour traduire le besoin global annuel ou pluriannuel en produits disponibles et souhaités. « Dans ce schéma de fonctionnement, la visibilité des restaurants publics devient celles des producteurs de l'association, avec la possibilité de mettre en place des productions dédiées » explique Elsa Auré, coordinatrice de MBCA. Avec un impact bien réel pour le territoire : celui de rebâtir des ponts entre agriculture et alimentation. « Votre visibilité est la disponibilité que nous pouvons vous offrir » : autour de cet axiome se positionnent les différentes étapes de l'intervention de MBCA : le suivi des commandes, le conseil au commanditaire, une logistique centralisée permettant de proposer un service de livraison directe ou par transporteur. Avec un plus environnemental : selon le volume de commande, la livraison hebdomadaire est mutualisée avec celle d'autres établissements. Les conditionnements sont également étudiés pour correspondre au fonctionnement des cuisines collectives : des sacs de 2,5kg ou

5kg, aussi bien pour les légumes que pour la viande et l'épicerie.

Autre avantage qui contribue à la diversification de l'offre tout en bénéficiant à l'économie locale : le partenariat avec des abattoirs locaux et des ateliers de transformation permet de fournir, au-delà des produits bruts, des produits transformés indispensables aux cuisines : viandes piécées, compotes de fruits, beurre, crème fraîche, fromage blanc, yaourts natures, aromatisés ou aux fruits, légumes quatrième gamme, etc. ■



Présentation de MBCA par la présidente de l'association Rénée GILLET.



Atelier diététique avec Aurélie BENALET

Pourquoi et comment agir en faveur des producteurs bio locaux?

« A l'heure actuelle l'activité agricole n'a plus de vision à moyen terme » témoigne Martine Guillet, trésorière de MBCA. Car même un producteur soucieux de l'environnement et de la santé humaine subit désormais les fluctuations des prix du marché. Pour les producteurs, s'engager dans l'univers de la restauration collective permet de s'extraire des aléas de ces fluctuations, d'avoir une vision et une maîtrise de sa production à horizon d'un an, voir plus quand le commanditaire parvient à planifier les quantités nécessaires sur plusieurs années (dans le cas d'un Marché Public sur plusieurs années par exemple). Ainsi, le producteur sera en mesure de proposer un prix au kilo lissé sur l'année, offrant une visibilité inédite à des commanditaires habitués aux fluctuations hebdomadaires des prix des fournisseurs classiques de la restauration collective.

Les marchés publics, des leviers tout en technicité et sens du détail

L'appel d'offre est depuis une décennie considéré comme l'un des leviers principaux de la puissance publique pour structurer une offre de produits et de services plus responsable. Les différentes manières d'intégrer des critères environnementaux et sociaux dans les achats se sont enrichies. De nouvelles solutions ont été identifiées avec des pratiques qui expriment de mieux en mieux le besoin et les exigences des acheteurs.

Maître Clot, qui accompagne les collectivités dans leurs achats, apporte une lueur d'optimisme dans ce paysage semé d'embûches : le Code des Marchés Publics offre toute une série d'outils pour définir une commande publique sur l'introduction de produits issus de l'agriculture biologique tout en permettant aux producteurs locaux de répondre à la commande.

Identifier et caractériser les produits du marché...

Parmi les travers fréquemment rencontrés, déclarer que tel montant d'une enveloppe globale sera dédiée au bio n'est pas suffisant ; il est d'abord nécessaire de définir le besoin en denrées alimentaires (pommes de terre, carottes, volaille, etc.) que l'on souhaite faire apparaître dans la commande. La première étape de définition du contenu d'un appel d'offre est spécifiée au titre de l'article 5 : « *le pouvoir adjudicateur a la responsabilité de définir les besoins et les moyens à mettre en œuvre pour y répondre* ».

... sur la base des atouts de l'offre locale

Au-delà du kilo de fruits, du lot de yaourt ou du pain issus de l'agriculture bio locale, se masquent des qualités techniques et gustatives sur ces produits que la collectivité devra connaître en amont et qui seront à exiger dans la rédaction du marché. Il s'agira autrement dit d'identifier les critères qui caractérisent le mieux les produits désirés (exigence de fraîcheur, qualités organoleptiques, mode de conditionnement). Les titulaires du marché seront jugés, en partie, sur ces critères laissant ainsi une chance à l'offre bio locale de se positionner. Voici trois exemples pour illustrer les propos précédents :

- Les **fruits** tout d'abord : inscrire que l'on souhaite des fruits issus de l'agricul-

ture biologique, de saison, de première fraîcheur et à maturité aura un impact positif en faveur des producteurs de la région. Pour cela, demander un calendrier de saisonnalité en inscrivant la mention « le titulaire s'engage à fournir des produits selon le calendrier de saisonnalité ».

- Les **yaourts** : l'utilisation de la mention yaourt fermier issus de l'agriculture biologique est à favoriser pour caractériser et cibler son besoin.

- Enfin, le **pain** : l'habitude du petit pain blanc est une solution de facilité mais qui offre, d'un point de vue nutritionnel bien moins d'intérêt que la farine semi complète : demandez-donc des pains avec une farine T80.

Les besoins d'une cuisine collective recouvrent en moyenne 200 produits qu'il faut identifier et caractériser au regard de leurs propriétés et de l'offre locale.

Maître Clôt

Donner le sens de l'achat public

Dans la perspective de contribuer à la relocalisation de l'économie, l'achat local s'imposera de lui-même, au-delà de ses vertus en matière de fraîcheur. Le commanditaire devra donc entrer dans le jeu de l'offre et de la demande, pour identifier précisément l'offre locale (définir des produits et leur nombre disponible localement), anticiper avec les producteurs les quantités, les modes

Exiger un allotissement particulier, segmenter ses besoins permettra d'isoler les produits demandés, les producteurs pourront ainsi se positionner et répondre à la commande public. C'est finale-

ment une affaire de stratégie d'achat ! *Maître Clôt*

leurs pratiques en termes de circuits d'approvisionnement (distance, nombre d'intermédiaires...), d'actions menées pour le développement de l'agriculture biologique,...

des produits bio, en fonction de leur disponibilité, de la capacité à les travailler en cuisine et de la demande des convives.

3 seuils, 3 techniques d'achat suivant les acheteurs publics :

Procédure autorisée	Gré à gré	MAPA avec mise en concurrence	Appel d'offre définies par le Code des Marchés Publics
Collectivités territoriales (ex : Conseils Régionaux)	Jusqu'à 14 999 €	Jusqu'à 206 999 €	A partir de 207 000 €
Etablissements publics administratifs (ex : hôpitaux)	Jusqu'à 14 999 €	Jusqu'à 133 999 €	A partir de 134 000 €

d'approvisionnement, de conditionnement, et les périodes de disponibilité des produits.

Le marché peut ainsi désigner des variétés locales dont la culture est particulièrement adaptée au terroir local, ou encore user des termes « fermier », « artisanal ». Il devra globalement veiller à ce que l'allotissement soit correctement dimensionné pour permettre à un producteur de répondre, et cohérent avec l'offre locale : séparer ce qui relève des grandes cultures et du maraîchage, ce qui relève de l'épicerie des produits laitiers et carnés.

Sélectionner sur des critères de performance

Au-delà de la dimension produit, le marché peut comprendre des critères de performance au regard du « développement durable » et en matière de « développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture ». Ces deux critères ont pour objectifs de questionner et juger les titulaires sur

Des critères de performance environnementaux peuvent aussi être utilisés pour juger les titulaires sur la part de produits bio qu'ils proposent. Enfin, il est possible d'avoir une notation sur 103% pour les candidats allant au-delà des exigences du cahier des charges, dès lors que c'est clairement mentionné dans les critères d'attribution. A contrario, il est également possible de travailler sur des notes éliminatoires en cas de non respect des critères.

Maintenir et accompagner l'évolution de l'équilibre offre/demande

C'est finalement un équilibre subtil, mais relativement aisé à construire dès lors que le commanditaire aura pris soin de se rapprocher des structures locales de promotion de l'agriculture biologique et de connaître l'offre des producteurs. Cet équilibre est aussi évolutif : il s'agit de s'inscrire dans une démarche d'amélioration continue en travaillant à l'intégration progressive

Cette progressivité est une des clés de réussite, comme le souligne le CHU de Reims : l'idée d'une année test (en gré à gré, (voir ci-contre) avant de se lancer dans un appel d'offre bio est vivement conseillée. Cette période sera l'occasion de se familiariser avec les produits, de tester l'approvisionnement, d'avoir les retours des cuisiniers et des convives. Dans la construction de marchés à procédures adaptées et/ou d'appels d'offres, l'allotissement est une voie privilégiée pour expérimenter de nouveaux produits : cela permet en effet d'isoler les denrées à tester sans remettre en cause les autres produits du marché. ■

+ d'infos

Des cahiers des charges « bio local »

Des cahiers des charges type « bio local » élaborés par les établissements (restauration scolaire, CHU, ...) sont disponibles sur demande auprès de la FRAB Champagne-Ardenne ou du réseau FNAB : frab@biochampagneardenne.org

Repères nutritionnels pour l'introduction de produits bio locaux

Le produit bio est différent d'un produit conventionnel : cette réalité peut être difficile à appréhender. Il faut choisir par quel(s) produit(s) démarrer, en fonction de la facilité à les introduire dans les menus et dans les cuisines, en fonction de leurs valeurs nutritionnelles, mais aussi en fonction de leur disponibilité : des références à partager avant de se lancer.

Démarrer par des composantes ou des repas bio complets, c'est un choix que la collectivité doit faire suivant ses volontés, ses capacités internes et logistiques et celles de la filière. A partir de la modalité retenue, quels sont les produits bio disponibles en région?

A travers le filtre des produits disponibles en Champagne-Ardenne, un classement des aliments en deux catégories est possible : ceux qui ne nécessitent pas de transformation, simples à introduire comme le pain, les fruits, les yaourts, les huiles et les produits bruts qui nécessitent une manipulation : **légumes, céréales, légumineuses, viande.**

Le pain, incontournable par sa simplicité

« Dans les établissements de santé, le pain représente l'aliment santé par excellence. C'est une aberration par exemple d'essayer d'équilibrer le diabète des patients avec du pain blanc » affirme Aurélie Bénazet. Le pain complet (ou semi complet) bio présente deux avantages : en premier lieu, celui de travailler avec des farines plus complètes. Le grain et l'enveloppe dans ces farines sont généralement conservés contrairement aux farines raffinées dans lesquelles il ne reste que l'amande constituée essentiellement d'amidon (chaîne de glucose). De plus, les farines bio complètes, qui conservent une partie de l'enveloppe, ne

présentent pas de pesticide (en jouant son rôle protecteur, l'enveloppe des grains accumule ses substances lors qu'elles sont utilisées dans la culture). Par ailleurs, le pain bio utilise souvent une préparation au levain qui permet d'éviter l'élévation de l'index glycémique [1] (soit 90 pour une baguette blanche, 35 pour un pain semi complet).

La bonne régulation de cet indice glycémique concerne 90% des patients (diabète, maladies cardiaques, tension artérielle...). Introduire un pain bio apporte une solution globale à la problématique de l'alimentation. D'autant plus que le manque de fibres est l'une des causes de l'obésité et du diabète.

La Champagne-Ardenne est dotée d'une filière Pain Bio Champardenne [2], mise en place par les producteurs de la FRAB en partenariat avec des meuniers et boulangers de la région afin de proposer une grande variété de farines, de céréales et de pains.

Du bio au dessert

Second produit incontournable : le fruit bio. Une astuce simple pour réduire les consommateurs à ces fruits à l'esthétique parfois différente : les présenter en quartiers, comme c'est d'ores et déjà le cas dans certains EHPAD par exemple.

Grand avantage du fruit bio : il est consommable directement avec la peau. En circuits courts,

+ d'infos

Un accompagnement et un portail de ressources

Aurélie Bénazet, diététicienne, intervient aussi en tant que formatrice à l'introduction de produits bio dans le réseau de formateurs culinaires mis en place depuis 2009 par la FNAB. Ce réseau (chefs cuisiniers et diététiciens) structuré en association, «*Les pieds dans le plat*», intervient auprès des collectivités sur les techniques de cuisine et l'accompagnement nutritionnel et diététique en termes d'équilibre alimentaire.

Depuis 2011, sont également proposées des recettes et des fiches techniques autour des produits bio particulièrement intéressants en termes de coûts et d'intérêt nutritionnel, dans une approche de gestion des (sur)coûts du bio.

Plus d'infos :

www.respasbio.org

[1] taux de sucre dans le sang.

[2] association « PAIN BIO CHAMPARDENNE »
tél. : 03 26 64 85 11

il est proposé une grande diversité de variétés selon les saisons, de pommes (25 variétés) et de poires (10 variétés) « *il faudrait inciter les producteurs à proposer davantage de petits fruits* » ajoute un participant qui relève aussi « *leurs grandes qualités nutritionnelles et leur concentration en antioxydants* ». D'autant plus lorsqu'ils sont consommés en circuits courts, ce qui assure une plus grande fraîcheur et un taux supérieur de vitamines et de minéraux. Outre les fruits bio à croquer, il est possible d'envisager des cuidités [1] en dessert comme la compote ou la purée de fruits aussi disponible localement.

La composante inattendue

L'huile emporte peut être le palmarès du produit qui présente le plus grand nombre de différences dans son processus de fabrication entre bio et conventionnel. Choisir une première pression à froid d'une huile de colza bio permet de faire l'impasse sur toutes les opérations suivantes : addition de solvants, ajouts d'acide phosphorique, neutralisation à la soude, décoloration, désodorisation, recoloration, hydrogénation... [2] « *Les huiles sont un aliment qui me tient à cœur, détaille Aurélie Bénazet, en particulier à l'hôpital, car l'huile de colza est particulièrement intéressante en matière d'oméga 3* [3], ce qui permet de lutter contre les carences ». L'huile de colza est à utiliser principalement pour les assaisonnements.

Protéines animales : toujours plébiscitées et pas si chères...

Agneau, porc, poulet, viande de bœuf : grâce aux ateliers de découpe et abattoirs agréés « AB » et aux normes CE, l'offre de viande bio est déjà bien développée en Champagne-Ardenne, de même que les produits laitiers, largement disponibles auprès de MBCA. En bio, les qualités nutritionnelles de la viande sont supérieures. Le travail sur les recettes permet de revoir les questions de grammages, d'équilibre entre protéine animale et végétale. En effet, l'adjonction de légumineuses dans les recettes permet de minimiser le coût tout en offrant un plat complet et attrayant. De plus, il est important de souligner que la viande bio

réduit considérablement moins à la cuisson. Pour limiter les pertes à la cuisson il est vivement conseillé de pratiquer les techniques de cuisson basse température. Elles exigent moins de manipulation, de matières grasses et limitent les pertes de matière : jusqu'à 30% d'économies sont faites à la cuisson.

Des produits bruts à transformer : les légumes

Concernant les légumes, deux entrées faciles sont possibles, la première étant la crudité - la seconde étant la soupe, car il s'agit d'une préparation « *simple à élaborer, et qui plaît à tout âge* » selon Aurélie Bénazet. L'avantage étant que son élaboration ne nécessite pas d'épluchage, un simple brossage est suffisant, ce qui constitue un gain de temps pour sa préparation. Son deuxième argument est bien sûr son coût de revient, particulièrement compétitif : 250 ml de soupe coûtent entre 20 et 30 centimes d'euros par portion à base de produits bio locaux.

Les méconnues : les légumineuses

Les légumineuses sont les premières concernées par les évolutions de nos régimes alimentaires au cours des dernières décennies. Laissées pour compte au profit de la viande, leurs apports protéinés sont devenus une part congrue de nos régimes alimentaires. Or, celles-ci ont la capacité de contribuer fortement au rééquilibrage de nos apports en protéines aux côtés des céréales et pains bio. « *La légumineuse est la reine de la protéine végétale, d'autant plus que vous avez la chance d'avoir en Champagne-Ardenne la légumineuse la plus riche en protéines après le soja : le lentillon, qui contient 27 grammes de protéines pour 100 grammes* [4] » précise Aurélie Bénazet. Pour les établissements accueillant des patients en longue durée comme les EHPAD [5], une préparation à base de lentillon (type velouté par exemple) présente une véritable opportunité pour enrichir le repas. Proposer par exemple pour le dîner un velouté de lentillon aux patients, ce dernier aura de forte chance d'être plus apprécié et consommé que la traditionnelle tranche de jambon. ■

Légumeries et légumes bio

Il n'y a guère de mystère sur le fait que les légumes appartiennent aux catégories d'aliments parmi les plus problématiques à introduire. La raison est double, d'une part des cuisines dépourvues de légumerie, et d'autre part des difficultés logistiques liées aux quantités commandées de produits transformés. « *La difficulté n'est ni technique, ni à l'usage, mais la quantité à transformer est le plus souvent trop peu importante pour justifier d'entamer un processus de transformation* » explique Elsa Auré, MBCA.

Mais la dynamique impulsée autour du bio pourrait permettre de venir à bout de cette difficulté : plus des produits biologiques locaux seront commandés, plus la transformation à la ferme sera justifiée, et plus il sera simple d'introduire des légumes – transformés – bio, même aux collectivités qui ne sont pas dotées d'une légumerie.

[1] La cuidité désigne un aliment, fruit ou légume, cuit.

[2] Pour un produit transformé, si celui-ci affiche le logo AB, cela signifie que le producteur répond au cahier des charges de l'AB, et que le transformateur respecte également un cahier des charges bio, avec interdiction d'un certain nombre d'additifs.

[3] Une cuillère à café de vinaigrette préparée avec de l'huile de colza couvre un quart des apports journaliers en oméga3.

[4] Soit plus que la viande de bœuf qui plafonne à 20 grammes de protéines pour une portion de 100 grammes.

[5] EHPAD : Etablissements d'Hébergement pour Personnes Agées Dépendantes

L'expérience du CHU de Reims, un projet basé sur l'interdisciplinarité et le dialogue

Le CHU (Centre Hospitalier et Universitaire) de Reims fait partie des rares établissements hospitaliers à avoir mené l'intégration du bio avec succès à ce jour au niveau national. Leur démarche a commencé en 2010 suite au Grenelle de l'environnement. Ce dernier incite les établissements à introduire des produits bio dans leur restauration et les encourage au déploiement de politiques de développement durable au sein des établissements. C'est de manière concertée et avec l'appui de la direction que la démarche a pu prendre son essor et se développer.

Méthodiques, Monique Garnon, responsable des achats alimentaires, et Catherine Diallo, responsable de la restauration au CHU de Reims, témoignent sur la démarche d'intégration des produits bio en jouant sur cinq leviers.

Mener le dialogue avec les producteurs

Au départ motivé essentiellement par l'agriculture bio, le CHU lance des phases de test sur des produits issus de l'agriculture bio locale et sur des produits bio issus de l'industrie agro-alimentaire. Le résultat aiguillera définitivement la démarche : les cuisiniers mais surtout les convives constatent une grande différence gustative. Rapidement, le CHU identifie l'association MBCA (cf pages 8 à 9) comme l'interlocuteur pertinent auquel s'adresser pour s'approvisionner en produits convenant à son système de restauration, ou encore gérer les particularités logistiques de ce nouveau circuit de distribution qui questionne les habitudes de l'hôpital. « Nous avons très rapidement pris conscience de la nécessité d'entretenir un dialogue constant

avec les producteurs pour comprendre leurs problématiques de production et la manière dont nous devons les anticiper dans notre planification, mais aussi inversement, pour que eux comprennent notre fonctionnement et les spécificités de notre système d'approvisionnement. » déclare Monique Garnon.

Réunir les conditions d'un prix lissé sur l'année et garantir une visibilité

La gestion des coûts est bien entendu au cœur de la méthode définie par Monique Garnon, qui va très rapidement initier une étude financière sur les coûts du bio, qu'elle estime au préalable de 30 à 50%. C'est sur cette base qu'elle présentera à sa direction en 2010 un projet d'introduction avec des quantités et variétés définies, afin de solliciter une enveloppe supplémentaire pour prendre en charge les dits surcoûts « même si ce n'est pas une obligation, c'est une facilité au démarrage » assure-t-elle. Dans un second temps, pour augmenter la part initiale de bio, il lui faudra traquer les économies. C'est par le biais du plan alimentaire qu'elle

décide d'entrer, estimant que cette planification constitue une garantie de ne pas dépasser l'enveloppe allouée, et de voir jusqu'où il est possible d'aller en cas d'engouement pour un produit ou de surcoût ponctuel. Une démarche bien mathématique ! « Avec l'appel d'offre, on définit une quantité, associée à un minimum sur lesquels les deux parties s'engagent, mais aussi un prix qui ne fluctuera pas tout du long de l'exercice du marché. Si les prix étaient amenés à évoluer de manière inattendue, la planification et la quantification me permettraient d'anticiper de manière à ne pas excéder le budget alloué au bio, sans besoin de tout recalculer. La visibilité est rapide, et surtout stable. »

Les menus sont définis par saison, sur une échelle temps de 4 semaines pour les courts séjours, de 8 semaines pour les résidents. « Nous planifions aussi le rythme d'utilisation des produits : une fois par semaine pour les yaourts, avec une alternance entre conventionnel (6 fois) et bio local (2 fois) sur cet intervalle de 8 semaines » détaille Catherine Diallo, responsable de la restauration. Pour

les tomates et carottes, le rythme sera défini par saison, tout en anticipant d'éventuelles variations du climat qui pourraient retarder la disponibilité... comme des tomates n'arrivant qu'au mois d'août en 2013.

Une démarche de projet valorisante et partagée

L'effort de planification se traduit par la mise en place de réunions de concertation hebdomadaires et de « commissions menus » impliquant le service diététique, l'unité de production, mais aussi les services de soin pour faire remonter l'information des convives. Car le CHU ne perd pas de vue sa cible privilégiée que sont les résidents, auxquels il a été donné l'occasion d'exprimer leurs préférences et leur satisfaction dès les premières phases de test. Un soin particulier est apporté à l'évaluation de la démarche, qui passe par des questionnaires de satisfaction. C'est donc du point de vue de l'utilisateur que la démarche est devenue de plus en plus légitime. Un résultat qualitatif vient s'ajouter au quantitatif, malgré quelques incompréhensions au démarrage... Pour y remédier, nos deux intervenantes se sont appuyées sur le service communication et sur l'Intranet du CHU dans le but de valoriser les produits bio, et de s'assurer que ces produits soient utilisés à bon escient « sans quoi leur valeur ajoutée serait perdue ».

L'implication, et surtout l'adhésion des parties prenantes au projet deviennent essentielles pour lutter contre le gaspillage alimentaire afin de financer l'introduction du bio. Cet effort, qui exige la participation d'un grand nombre de services, a nécessité de les informer sur les économies à réaliser, sur leur vocation, tout en restant lisible sur les objectifs recherchés : en terme d'image de l'établissement, pour les filières locales, pour la santé.

Lutter contre le gaspillage et traquer les économies

C'est donc à chaque étape de la filière alimentaire qu'intervient Monique Garnon : « *que ce soit au moment de la commande de repas, de la production ou de la consommation du plateau. Chaque établissement doit chercher*

quelles sont ses pistes d'économies. »

L'atelier de l'après midi a permis d'échanger avec les participants sur ces pistes d'économies. La pasteurisation peut en être une. En allongeant la date limite de consommation par cette technique cela permettrait de garder en stock des plats non consommés. Des expériences réalisées et recueillies dans le réseau FNAB montrent qu'il est aussi possible de mettre un terme à l'épluchage systématique des légumes suivant les recettes et lorsqu'ils sont bio. De plus, certains établissements ont optimisé le portionnage et les typologies de barquettes alimentaires, d'autres proposent différentes portions pour les patients « petits mangeurs,... » ou encore en modifiant le grammage des plateaux selon les repas (plus fournis le matin et le midi, plus légers le soir). Des pistes de réflexion pour l'avenir seraient de remplacer certains produits diététiques (compléments alimentaires donnés aux patients et aux coûts importants) par des produits bio locaux aux apports nutritionnels demandés et remportant de plus un succès certain auprès des résidents. ■

Groupe de travail national sur la gestion des budgets

La FNAB (Fédération Nationale d'Agriculture Biologique) pilote depuis plusieurs années un groupe de travail réunissant des expertises variées sur la question de la gestion des coûts en restauration collective. Différentes expérimentations ont ainsi été menées et suivies, et une brochure pédagogique présentant certaines de ces expériences et astuces a été réalisée par la FNAB et son réseau. Cette brochure est disponible sur le site de la FRAB Champagne-Ardenne : www.biochampagneardenne.org et sur le site de la FNAB : www.fnab.org

Le CHU de Reims en quelques chiffres

2400 lits dont 1000 lits d'hébergement

7000 salariés

10 établissements répartis à l'échelle de l'agglomération, dont **4** maisons de retraite

4 types de restauration :

- courts et moyens séjours (séjour moyen de 4 jours)
- restauration pédiatrique
- résidents et personnes âgées (moyenne d'âge 86 ans)
- restauration d'entreprise

98% de liaison froide

(la liaison chaude étant réservée à la cuisine pédiatrique)

Des plans alimentaires à l'horizon de 4 semaines pour les courts et moyens séjours, à l'horizon de 8 semaines pour les EHPAD

Evolution de la part de **bio** dans le budget:

- 2010 : 0,6% du budget, soit 25 000 € répartis sur 6 produits
- 2011 : 4,3% du budget, soit 185 000 € (dont pain bio)
- 2012 : 4,17% du budget, soit 190 000 € (laitages, poires, compotes de pomme, carottes, pâtes, lentillons, pommes de terre, riz, tomates, volailles, pain)
- 2014 : projection de 5% (laitages, poires, pommes, compotes de pomme, carottes, betteraves, pâtes, lentillons, tomates, volailles, pain).

Synthèse sur les leviers d'actions pour réussir l'introduction de produits bio locaux

Les leviers d'actions pour réussir l'introduction des produits biologiques locaux sont nombreux et d'autant plus efficaces lorsqu'ils sont menés en parallèle dans une démarche globale de la collectivité ou de l'établissement.

Les points clés sont :

- **Intégrer** la démarche d'introduction de produits biologiques locaux dans une **dynamique de groupe** au sein de votre établissement impliquant ainsi les décideurs, les cuisiniers, les diététiciens, les gestionnaires et les convives,...
- **Définir** votre projet, vos objectifs **dans la durée** et de **manière progressive**.
- **Connaître** la filière restauration collective **bio locale** et les **acteurs du territoire** en capacité de vous accompagner et de vous approvisionner.
- **Former** les cuisiniers, les gestionnaires et le personnel de la restauration pour l'introduction de produits bio locaux.
- **Sensibiliser** vos convives à l'agriculture biologique et de manière plus générale aux liens qui existent entre l'agriculture et l'alimentation.
- **Utiliser** le **code des marchés publics** comme un **outil** pour valider votre démarche de projet.

- Travailler sur la maîtrise des coûts :

- 1** - Calculer et chercher à réduire les dépenses **non alimentaires liées à la logistique**, aux conditionnements, voire en investissant sur du matériel de meilleure qualité et de moindre consommation énergétique.
- 2** - Réduire les dépenses sur les **produits alimentaires industriels ne présentant pas d'intérêt nutritionnel particulier et coutant chers** (fonds de sauces, vinaigrettes, pâtisseries, quiches,...), favoriser les produits de saison et les produits bruts en encourageant le fait maison.
- 3** - Travailler sur des **recettes qui diversifient et rééquilibrent les apports en protéines**, en combinant notamment les légumineuses, les céréales (=protéines végétales) et les protéines animales.
- 4** - Maîtriser les **techniques de cuisine** permettant de réaliser des économies notamment sur la cuisson des viandes et poissons (=cuisson lente, cuisson de nuit).
- 5** - Quantifier et étudier le **gaspillage sur toute la chaîne**, de l'arrivée des produits aux retours plateaux des convives, pour pouvoir mettre en place des actions de lutte contre le gaspillage. Les économies réalisées pourront être réinjectées dans l'achat de produits bio locaux.
- 6** - Planifier les **approvisionnements sur la durée avec les producteurs** afin de donner la meilleure visibilité possible à la gestion des budgets. Cela permet, de plus, aux producteurs d'anticiper et d'assurer l'organisation de la production.

Pour aller plus loin :

- Claude AUBERT : Manger Bio c'est mieux! : <http://www.mangerbiocestmieux.fr/>
- Fédération Nationale des Agriculteurs Bio de France : <http://www.fnab.org/> - <http://www.repasbio.org/>
- Collectif Les pieds dans le plat : <http://collectiflespiedsdansleplat.fr/>
- FRAB Champagne-Ardenne : <http://www.biochampagneardenne.org/>
- Manger Bio Champagne-Ardenne : <http://www.mangerbiochampagneardenne.org/>



Fédération Régionale des AgroBiologistes de Champagne-Ardenne

Complexe agricole du Mont-Bernard (Bât. France Luzerne)
51 000 CHALONS-EN-CHAMPAGNE

Tél : 03 26 64 96 81 – Fax : 03 26 64 96 80

Email : frab@biochampagneardenne.org