# Lettre d'infos Resto Co & Bio

numéro 16 juillet 2016





## À la Une

# Pia SAUTEREL, nouvelle diététicienne à Manger Bio Champagne-Ardenne

C'est avec enthousiasme que j'ai intégré l'équipe de Manger Bio Champagne Ardenne début mars 2016 en tant que chargée de mission diététique et commerciale.

Ma formation de diététicienne, mes diverses expériences ainsi que ma sensibilité personnelle orientée vers les produits issus de l'agriculture biologique m'ont permis de rejoindre l'association.

Je fais le relais entre les producteurs et les chefs de

cuisine afin de promouvoir les produits bio & locaux au sein de la restauration collective.

Mon objectif est de sensibiliser les convives ainsi que le personnel de cuisine à l'alimentation bio et locale au travers d'animations autour des produits de saison, de l'équilibre alimentaire ou encore de l'agriculture biologique.

Mon énergie professionnelle et mon dynamisme seront donc mis à profit afin de développer l'association MBCA, aux côtés de mes collègues Myriam et Cécile, et ainsi permettre l'accès à une alimentation bio et locale au plus grand nombre.

#### Retour sur l'Assemblée Générale de MBCA

Le mercredi 11 mai 2016, s'est tenue l'Assemblée Générale de Manger Bio Champagne-Ardenne, à Châlons-en-Champagne. Ce sont près de 60 participants qui se sont déplacés afin de parler d'alimentation bio et locale sur le territoire de Champagne-Ardenne.

Avant une présentation des actions réalisées par l'association en 2015, Renée GILLET, présidente de l'association a énoncé son rapport moral. Elle a rappelé la capacité et la volonté de l'association à accompagner et à approvisionner la restauration collective et à développer de nouveaux partenariats.

Par la suite, différents spécialistes sont intervenus afin de présenter leurs expériences dans l'introduction de produits bio et locaux en restauration collective. Entre autre, Christine COMBE, chargée de mission Environnement de la ville de Lons-le-Saunier, a montré qu'une alimentation bio et locale à grande échelle est possible en restauration collective, avec une mobilisation collective des acteurs d'un territoire.

## Sommaire

A la Une:

Pia Sauterel, nouvelle dietéticienne à MBCA Retour sur l'AG de MBCA

p.1 et 2

Au niveau régional Le Printemps Bio 2016 riche en animations Retour sur la semaine DD à Epernay Portrait d'une collectivité : Sainte-Savine

p.2, 3 et 4

Au niveau national Approvisonnement Bio&Local : à chaque territoire sa solution

p.4 et 5

Agenda

**p.5** 

#### Lettre d'infos Resto & bio n°16

FRAB Champagne-Ardenne - www.biochampagneardenne.org

Samuel MARTIN: @ s.martin@biochampagneardenne.org - Tel: 03 26 64 85 12

Claire VIDIE: @ c.vidie@biochampagneardenne.org - Tel: 03 26 64 90 20



## À la Une suite page1

Un débat s'en est suivi autour de cette thématique, avec des échanges intéressants.

Cette matinée s'est terminée par un buffet bio et local, entièrement proposé par les producteurs de MBCA.

Pour plus de renseignements sur cet événement et sur l'association, vous pouvez les contacter aux coordonnées suivantes :

@:commande@biochampagneardenne.org

Tel: 03 52 83 00 29



## Au niveau régional

### Le Printemps Bio 2016 riche en animations

Plusieurs animations ont eu lieu lors de la première quinzaine de juin à l'occasion du Printemps Bio dans divers établissements. Cet événement, coordonné par l'Agence Bio, donne l'occasion de mettre en place des animations permettant de découvrir l'agriculture biologique et l'alimentation biologique au grand public. Les animations se sont déroulées sur des formats variés : animations en magasins, en restauration collective, sur ferme ou événements spécifiques afin de toucher un large public de consommateurs et de producteurs. En Champagne-Ardenne, 23 animations ont été proposées.

En restauration collective, des animations se sont tenues dans deux collèges, dans les Ardennes et dans la Marne, au CREPS de Reims, à l'hôpital et à l'EPSMM de Châlons-en-Champagne.

Ce fut l'occasion pour la FRAB et pour l'association MBCA de présenter leurs actions, de faire découvrir l'agriculture biologique autour d'un repas 100% bio, et de sensibiliser le personnel et les équipes de cuisine.

Dans les établissements scolaires, les animations se sont tenues les 2 et 3 juin dernier. Des quizz sur l'agriculture biologique ont été proposés, ce qui a permis d'échanger et de discuter plus facilement avec les convives. En effet, les élèves se sont montrés curieux et intéressés et les retours on été très positifs pour tous les établissements. Le 9 juin dernier, une animation s'est tenue pendant le temps du repas au niveau des selfs de l'Hôpital et l'EPSMM de Châlons-en-Champagne avec la participation du GIP Sud Marne (la cuisine centrale interhospitalière de Châlons-en-Champagne). Le GIP Sud Marne est engagé depuis 3 ans dans l'introduction de pro-

duits bio locaux au niveau des unités de soins et des selfs de manière régulière.

Le partenariat mis en place est exemplaire. L'établissement s'engage, sur l'année complète, à introduire une gamme de 2 à 3 produits avec une certaine fréquence définie en amont avec les producteurs. En plus de ces approvisionnements réguliers sur toute l'année, un menu complet est proposé une fois par an lors du printemps bio. A cette occasion, une animation sur l'agriculture et l'alimentation bio locale est faite auprès des selfs. Cette année, les convives ont pu déguster un jus de pomme, échanger avec la productrice de pommes de terre et betteraves servis dans les assiettes, découvrir la culture du lentillon et participer à un jeu sur la reconnaissance de céréales et autres graines. L'animation a remporté un franc succès sur les deux sites. Les convives ont particulièrement apprécié le repas et ont encouragé la poursuite de la démarche.

Aujourd'hui, tous ces établissements s'engagent dans le développement de la filière bio locale. Ils s'inscrivent dans une démarche de progression, et permettent de structurer et faire progresser la filière bio locale. La FRAB tient à les remercier et les féliciter pour leur implication.

Si vous aussi, vous êtes intéressés par cette démarche et si vous souhaitez relocaliser vos approvisionnements en produits bio, la FRAB peut vous aider. N'hésitez pas à nous contacter (voir les coordonnées en bas de page).



### Retour sur la semaine Développement Durable à Epernay



Le 2 juin dernier, la FRAB et MBCA ont participé à une table ronde sur «les solutions locales pour une alimentation durable» à Epernay. Organisé par la ville d'Epernay, cet événement s'est inscrit dans le cadre de sa semaine du Développement Durable.

Cette table ronde a permis de mettre en valeur les producteurs bio et les initiatives locales autour d'Epernay favorisant les liens directs entre les paysans et les consommateurs. A cette occasion, la FRAB a fait la promotion des circuits courts bio existants dans la Marne : marchés, AMAP de Châlons-en-Champagne, Reims et Vitry, magasins et/ou vente à la ferme et restauration collective.

Ce dernier point a été abordé plus en détail par MBCA et API Restauration présents à cette table ronde. Les acteurs impliqués dans l'approvisionnement bio et local sont organisés et répondent de mieux en mieux aux demandes des collectivités, soutenons les !

A l'issue des échanges, les participants ont eu l'occasion de déguster un buffet 100% bio local, confectionné par la société API et approvisionné en produits par MBCA.

# Portrait d'une collectivité : des repas bio végétariens toutes les semaines à Sainte-Savine (10)

La ville de Sainte-Savine suit aujourd'hui une démarche exemplaire en région. En effet, elle propose au niveau de ses écoles maternelles et élémentaires des repas bio végétariens pour tous une fois par semaine.

#### Historique de la démarche

La ville fait appel à une société de restauration collective (SRC) pour la confection et la distribution des repas auprès des écoles maternelles et élémentaires. Depuis 2012, la SRC réalise des repas végétariens. Cette démarche a commencé sans être bio obligatoirement. Les produits bio ont été introduits à l'époque par composante, plus ou

moins régulièrement.

En 2015, la ville a franchi un nouveau cap. En effet, elle a renouvelé son marché public en demandant un repas végétarien obligatoire par semaine avec l'exigence supplémentaire que ces repas soient 100% bio. Les élèves ont également la possibilité d'avoir un repas végétarien tous les jours (sur demande).

#### Lettre d'infos Resto & bio n°16

Enfin, il est demandé à la SRC de fournir en plus du repas bio végétarien d'autres composantes bio (produits ou plat) dans la semaine.

Pas d'augmentation du coût des repas

Une hausse du prix aurait été prévisible avec une augmentation de la part bio dans les repas hebdomadaires, or la société de restauration ayant remporté le marché n'a pas affiché d'augmentation de tarif par rapport à la prestation réalisée sans bio. Le coût de cette prestation varie de 2.5 à 2.8 euros par jour et par repas selon les publics (maternels, élémentaires et adultes).

Une démarche acceptée par les parents et les convives

La réaction d'opposition des parents et des enfants aurait pu représenter un frein à la démarche. Grâce à une bonne communication auprès des parents et de la presse de la ville, la réalisation et la mise en œuvre de ces repas végétariens ont été facilités. La collectivité a été agréablement surprise par les retours positifs des parents et des convives concernant ces repas.

#### Des repas équilibrés et créatifs

Les repas végétariens sont variés, ils révèlent, de plus, l'ingéniosité et la créativité des cuisiniers. En effet, voici quelques exemples des plats proposés : lasagnes végétariennes au chèvre et au miel, bolognaise de légumes frais et secs, moussaka végétarienne, etc. Les menus sont équilibrés en protéines ; par l'association céréales - légumineuses ; par l'apport de protéines avec l'incorporation dans

les menus d'œufs, ou de laitages. De plus, des animations en lien avec les repas sont proposées aux enfants pour les sensibiliser (repas à thèmes, activités scolaires,...).

Sainte Savine a su mettre en place une démarche réellement innovante en région impulsant une dynamique répondant aux enjeux environnementaux et sanitaires de demain. La FRAB Champagne-Ardenne tient à mettre en valeur ce type d'initiative et à féliciter la ville mais aussi la société de restauration collective pour avoir répondu à la demande.

Si vous souhaitez avoir plus d'informations sur les repas végétariens, n'hésitez pas à contacter la FRAB Champagne-Ardenne.

Plus d'informations sur l'expérience de la ville de Sainte-Savine sur leur site : http://www.sainte-savine.fr/

#### En chiffre:

- > 600 à 650 repas/jour
- > 4 restaurants scolaires
- > 1 repas bio végétarien + des composantes bio par semaine
- > Gestion concédée à une SRC
- > Coûts entre 2.5 et 2.8 euros/repas



### Approvisionnement Bio local: à chaque territoire sa solution

Source: FNAB, http://www.repasbio.org

Encore trop souvent, on entend « qu'il n'y a pas assez de bio pour fournir la restauration collective » ou bien « que les producteurs bio ne sont pas organisés pour répondre à la demande ». Si cela était vrai au moment du Grenelle de l'environnement, un important travail de structuration des filières a été effectué depuis par les producteurs bio. Ainsi, en 2016, de nombreuses solutions d'approvisionnement bio local de la restauration collective existent : via des plateformes physiques (une vingtaine à ce jour) ou d'autres formes d'organisations des producteurs bio. Afin de mieux les faire connaître, la FNAB vient d'éditer un répertoire à destination des acteurs de la restauration collective avec des contacts dans chaque territoire.

Rappelons également que l'offre et la demande doivent avancer ensemble! Les filières ne peuvent se consolider que si les pratiques des acheteurs de la restauration collective sont adaptées. Avec des producteurs locaux, les approvisionnements doivent être progressifs, réguliers et planifiés à l'avance. Les marchés publics doivent être rédigés en phase avec les possibilités de la région (saisonnalité, variétés, volumes, conditionnements, etc.). De plus, il est conseillé



aux établissements de commencer par les produits les plus « faciles », c'est à dire ceux disponibles localement et qui n'induisent pas de changements importants en cuisine (par exemple : le pain, les yaourts, les pommes, les carottes, etc.), puis de développer peu à peu de nouvelles gammes, en concertation avec des producteurs bio locaux. De cette manière, les établissements contribuent, par leurs commandes, à développer et consolider les filières bio de leur territoire! Ces démarches s'inscrivent bien dans la logique des Projets Alimentaires Territoriaux (PAT), développés par le Ministère de l'Agriculture.

## Agenda

- Cuisiniers à la ferme : mi-septembre / mi-octobre 2016 (dates à venir)
- Evénement « Manger Bio, Local c'est l'idéal », pensez aux produits bio et locaux à cette occasion : du 17 au 25 septembre 2016
- Foire Bio de Chaumont : dimanche 2 octobre 2016 de 10h à 19h

avec le soutien de :







Conception graphique et mise en page : FRAB Champagne-Ardenne - Juillet 2016