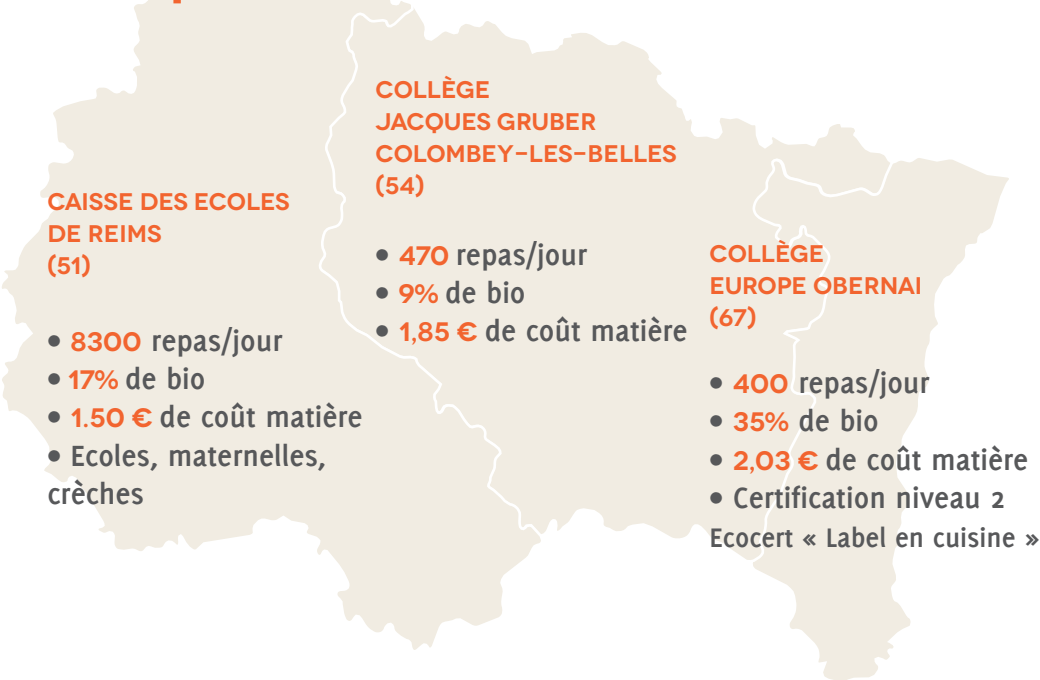


UTILISER DES PRODUITS BIO EN MAITRISANT SON BUDGET :

C'est possible!



NOTRE RÉSEAU

Le réseau des producteurs bio du Grand Est développe l'agriculture biologique de manière cohérente et équitable, du producteur au consommateur. En France, le réseau FNAB regroupe plus de 10 000 producteurs bio. Une équipe de 50 conseillers restauration œuvrent depuis plus de 15 ans à développer ce débouché au niveau national.

www.repasbio.org
www.restaurationbio.org

VOS CONTACTS

En région Grand Est :

Emmanuel RIEFFEL (Colmar)
emmanuel.rieffel@opaba.org
06 37 80 64 27

Claire VIDIE (Châlons-en-Champagne)
c.vidie@biochampagneardenne.org
03 26 64 90 20



Avril 2017 - Conception graphique et mise en page : S DUSOIR - Les Agriculteurs Bio en Grand Est



• Bio en Grand Est •

UTILISER DES PRODUITS BIO ET LOCAUX EN RESTAURATION COLLECTIVE



POURQUOI UTILISER DES PRODUITS BIO LOCAUX EN RESTAURATION COLLECTIVE ?

POUR RÉPONDRE À LA DEMANDE

- A ce jour, **76 %** des français sont favorables à l'introduction d'aliments bio en restauration collective.

(Source : Sondage IFOP/Agir pour l'environnement, 2016)

- **9 FRANÇAIS SUR 10** consomment des aliments bio.

(Source : Baromètre Agence Bio 2016).

POUR PROTÉGER L'ENVIRONNEMENT

- L'agriculture biologique respecte, restaure et entretient les équilibres biologiques sans lesquels la vie ne peut se développer et durer.
- Elle préserve la biodiversité, la qualité des sols et de l'eau.



QUELQUES CLÉS DE RÉUSSITE

- **Etre progressif et régulier** : Commencer par substituer toute une ligne de produits à l'année en choisissant des produits « faciles » : carottes, produits laitiers, ... Les repas 100% bio sont pertinents à condition que leur fréquence soit définie et qu'une planification soit faite avec les producteurs.
- **Planifier et s'inscrire dans la durée** : Pour les producteurs ou leurs groupements, une garantie de débouchés, pendant une certaine période, évitera une répercussion du risque sur le prix (via un marché public par exemple).



ET LE COÛT DANS TOUT ÇA ?

- Même si le prix est souvent le premier frein évoqué lorsqu'on envisage l'introduction de produits bio locaux en restauration collective, de nombreux leviers permettent de diminuer l'impact sur le prix des repas :
- **Respecter** la saisonnalité des produits, la proximité de l'approvisionnement ;
 - **Acheter** des produits frais et bruts ;
 - **Equilibrer** les menus en protéines animales et végétales, etc.

POUR MAINTENIR LE DÉVELOPPEMENT DES TERRITOIRES ET L'ÉCONOMIE LOCALE

- L'agriculture biologique demande davantage de main d'œuvre et permet la création d'emplois non délocalisables.
- L'offre en produits bio en région est aujourd'hui structurée et la filière d'approvisionnement est prête à répondre aux attentes des acteurs de la restauration collective.

POUR PRÉSERVER LA SANTÉ

- Le cahier des charges de l'agriculture biologique interdit l'utilisation de pesticides et engrais chimiques de synthèse, et préserve ainsi la santé des agriculteurs et des consommateurs.

COMMENT ?

NOUS VOUS ACCOMPAGNONS SELON VOTRE SITUATION

RENDEZ-VOUS DE SENSIBILISATION (GRATUIT)

ACCOMPAGNEMENT GLOBAL DE TERRAIN

DEVIS SUR DEMANDE

Diagnostic initial

- Analyse du fonctionnement du restaurant : approvisionnements, moyens humains et techniques, menus, habitudes, ...
- Elaboration d'un plan d'actions : conseils et préconisations (rapport écrit et restitution orale)

Suivi sur site

- Points réguliers avec le responsable de restauration
- Bilans annuels sur l'avancée du projet
- Animation(s) dans le restaurant

APPUI A LA REDACTION D'APPELS D'OFFRES

- Analyse de l'appel d'offre en cours et propositions d'améliorations

NOTRE OFFRE COMPLEMENTAIRE

- Organisation de conférences
- Animations sur site
- Visites de fermes
- Formations à la carte (exemple : « Découvrir les intérêts nutritionnels des produits bio »)

