

# Lettre d'infos

## Resto Co & Bio

numéro 10  
Août 2014



### Sommaire

A la Une :  
Objectif du ministère, des produits bio dans le secteur hospitalier  
p.1 et 2

Une cantine 100% bio depuis 10 ans, retour sur l'expérience de Langouët (Bretagne)  
p.3

Les formateurs spécialisés sur l'AB rassemblés dans le Collectif les Pieds dans le Plat  
p.4

Agenda  
p.4

## Chiffres 2013 de l'Agence Bio sur la restauration collective :

68% des parents intéressés par l'alimentation bio à l'école,  
53% des actifs intéressés par la bio sur leur lieu de travail  
54% des français intéressés par le bio en restauration commerciale  
Lorsqu'ils sont introduits, la part des produits biologiques dans le montant des achats des établissements est passée de 5% en 2008 à 12% depuis 2012 en moyenne.

Source: <http://www.agencebio.org/communiqués-et-dossiers-de-presse>

## À la Une

### Objectif du Ministère, des produits bio dans le secteur hospitalier.



Lors du lancement de la quinzaine du printemps bio en juin dernier, au Parc de la Villette à Paris le Ministre de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt et Porte-parole du gouvernement, Stéphane Le Foll, a confirmé les objectifs du Plan Ambition Bio 2017. L'un des axes concerne la restauration collective d'Etat qui doit atteindre les 20% de produits bio. Le secteur hospitalier est l'un des

secteurs que le Ministre a particulièrement visé, « *Nous voulons ouvrir à l'hôpital les produits de l'agriculture bio* » a-t-il déclaré.

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 commencée en 2010 suite, au Grenelle de l'environnement incitant les établissements à introduire des produits bio et grâce à l'évolution du cadre réglementaire encourageant

## Lettre d'infos Resto & bio n°9

FRAB Champagne-Ardenne - [www.biochampagneardenne.org](http://www.biochampagneardenne.org)

Samuel MARTIN, Ch. de mission Restauration Collective

T : 03 26 64 85 12 | F : 03 26 64 96 80 | E-mail : [s.martin@biochampagneardenne.org](mailto:s.martin@biochampagneardenne.org)



le 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. Les patients et le personnel ont accès, en 2014, de manière régulière et en fonction des saisons aux produits comme les yaourts, les poires, les pommes, les carottes, les betteraves, les lentillons, les tomates, le pain et d'autres produits bio.

## Quels sont les retours des convives sur l'introduction des produits bio locaux au CHU de Reims?

Le 4 avril dernier dans le cadre de la semaine du développement durable une animation sur les produits bio locaux a été réalisée par la FRAB au self du CHU de Reims. A cette occasion un questionnaire de satisfaction a été rempli par les convives du self. Voici quelques résultats de cette enquête :

### 1- Une consommation et un soutien important de la démarche par les convives

Sur l'ensemble des questionnaires, 88% des personnes consomment des produits bio au self du CHU de Reims. De plus, les retours révèlent un soutien fort à la démarche entreprise par l'établissement. En effet, 56% des personnes interrogées soutiennent pleinement la démarche et 35% la soutiennent mais sont en attente d'améliorations.

### 2- Les produits bio proposés au self sont appréciés des convives

Pour les personnes consommant des produits bio au self (88% de l'effectif total analysé) 74% déclarent avoir une très bonne et bonne satisfaction sur la qualité des yaourts bio locaux. Comme les yaourts, le pain comptabilise un taux de satisfaction de plus de 73%.

Vous souhaitez avoir plus d'informations sur l'introduction de produits bio locaux dans les établissements hospitaliers ou vous êtes en réflexion sur une démarche d'introduction de produits bio locaux dans votre établissement, la FRAB vous accompagne et met son expertise à disposition, n'hésitez pas à nous contacter (coordonnées en bas de page).

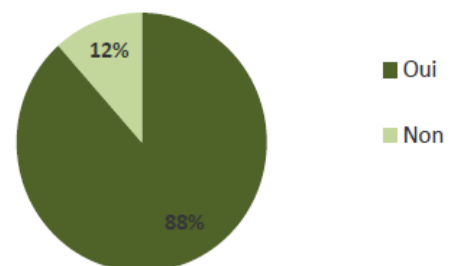
## Le CHU de Reims: une démarche progressive:

**2010** : 0,6% du budget (tests de produits bio locaux)

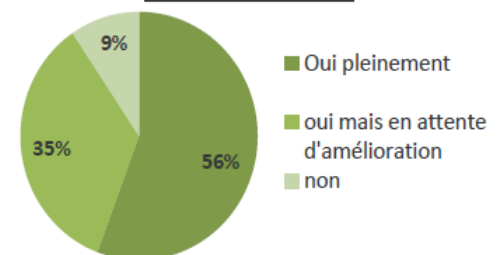
**2012** : 4,17% du budget (laitages, poires, compotes de pomme, carottes, pâtes, lentillons, pommes de terre, riz, tomates, volailles, pain)

**2014** : projection de 5% (laitages, poires, pommes, compotes de pomme, carottes, betteraves, pâtes, lentillons, tomates, volailles, pain)

### 1. Consommez vous des produits bio proposés au self du CHU de Reims?



### 2. Soutenez vous le CHU de Reims dans la démarche d'introduction de produits bio?



L'effectif total enquêté correspond aux 1078 repas servis au self le jour de l'animation. Le nombre de retours questionnaires est de 207 soit un taux de réponses de 19.2%. L'ensemble des résultats (chiffres et graphiques) présentés ont été réalisés à partir de l'analyse des questionnaires remplis et retournés le jour de l'animation.

# Une cantine 100% bio depuis 10 ans, retour sur l'expérience de Langouët en Bretagne

Langouët est une commune d'Ille et Vilaine, elle a fêté en juin dernier ses 10 ans de restauration collective 100% bio ! Ces dernières années, la restauration collective s'implique de plus en plus dans le développement de la filière bio locale en introduisant des produits biologiques locaux dans ses menus. En 2004, la restauration municipale de Langouët a été une des pionnières en Ille-et-Vilaine et en France à avoir l'ambition forte d'être à 100% bio dans son approvisionnement.

Le bœuf, le poulet, les œufs, le porc, les produits laitiers, les légumes, les pommes... tous ces produits sont achetés à des producteurs bio locaux via le groupement de producteurs Manger Bio 35. Manger Bio 35 (structure équivalente à MBCA en Champagne Ardenne), a été créé en 2002 par des producteurs bio souhaitant livrer la restauration collective. En se fournissant intégralement en produits issus de l'agriculture biologique, la cantine réalise des économies d'échelle en agissant sur plusieurs leviers :

- La livraison régulière de la cantine
- Le choix d'aliments de saison
- La diminution de la quantité de viande achetée (les produits ne réduisent pas à la cuisson)
- L'emploi de protéines végétales comme alternatives à la viande.

Cette démarche favorise aussi un conditionnement plus économique : la découpe des aliments remplace l'achat de coûteuses portions. Il a fallu former la cuisinière, c'est également une étape importante pour rendre possible la cantine bio. En effet un travail différent est nécessaire pour certains produits bio, ce qui entraîne une gestion et une organisation différente en cuisine.

La municipalité a même réussi à faire baisser son coût denrée!

Avoir un approvisionnement 100% bio et très majoritairement local, c'est donc possible!

Plus d'informations sur le site [www.langouet.fr/les-10-ans-de-la-cantine-bio](http://www.langouet.fr/les-10-ans-de-la-cantine-bio)



Daniel Cueff, maire de Langouët

« Nous voulons témoigner que le 100 % bio à la cantine est possible et qu'il n'est pas plus cher, explique Daniel Cueff maire de Langouët, également conseiller régional. «En dix ans, nous avons même baissé le coût de revient d'un repas qui est passé de 5,39 € en 2004 confectionné en gestion concédée à 5,28 € en 2014, en gestion directe et totalement en bio ». Le repas est actuellement facturé 2,95 € aux familles et 1,50 € en tarif réduit pour les minima sociaux.

## Lettre d'infos Resto & bio n°9

FRAB Champagne-Ardenne - [www.biochampagneardenne.org](http://www.biochampagneardenne.org)

Samuel MARTIN, Ch. de mission Restauration Collective

T : 03 26 64 85 12 | F : 03 26 64 96 80 | E-mail : [s.martin@biochampagneardenne.org](mailto:s.martin@biochampagneardenne.org)

# Les formateurs spécialisés sur l'AB rassemblés dans le collectif les pieds dans le plat

Le Collectif les Pieds dans le Plat (**CPP**) est une association loi 1901, créée en 2014, à l'initiative de cuisiniers et de diététiciens assurant des activités de formation et d'accompagnement pour favoriser l'introduction de produits biologiques locaux en restauration collective. Par ses activités, le CPP entend accompagner, former, éduquer les acteurs de la restauration collective sociale pour faire évoluer leur démarche, favoriser la planification de la production et ainsi faciliter l'accès à une restauration collective sociale de qualité biologique et de proximité. Le CPP est fondé sur la base de la charte de Loris\* à laquelle ses membres adhèrent, ses actions sont centrées sur la formation et l'accompagnement dans une démarche d'éducation populaire.

La FRAB a notamment fait appel à ces professionnels lors des formations organisées en région auprès des cuisiniers des lycées. Les thématiques abordées lors de ces formations étaient: «maîtriser son budget en maîtrisant la cuisson basse température des viandes et poissons», «maîtriser les coûts en valorisant l'introduction des légumineuses», «élaborer son Plan Alimentaire conforme au GEMRCN en intégrant des produits bio locaux» mais aussi «réussir ses pâtisseries biologiques dans son service de restauration».

Toutes les formations sont rassemblées dans le catalogue national de la FNAB (demandez le catalogue à la FRAB Champagne-Ardenne). Si ces formations vous intéressent, la FRAB est là pour vous accompagner et les organiser.



\* Vous trouverez la charte de Loris et toutes les informations sur ce collectif à l'adresse suivante : <http://collectifspiedsdansleplat.fr>

## Agenda

- **3 septembre:** La FRAB organise un ciné débat autour du film «Autonomie paysanne» à la foire de Châlons-en-Champagne à 14h dans l'Espace Muselet
- **Le 25 septembre:** Agores propose à ses adhérents de participer à l'événement «La Mélodie des Mets Locaux» en organisant un repas à base de recette régionale à base de produits locaux. La FRAB en tant que partenaire de l'Agores vous accompagne sur cette journée. Toutes les infos sur <http://www.agores.asso.fr>
- **Du 11 au 12 octobre:** Séminaire Nationale du MBIM (Manger Bio Ici et Maintenant) sur la thématique «Produire et distribuer des produits bio locaux en restauration collective: quelles coopérations, pour quels développements?» au centre d'agroécologie des Amanins, La Roche sur Grâne (Drôme)

avec le soutien de :



## Lettre d'infos Resto & bio n°9

FRAB Champagne-Ardenne - [www.biochampagneardenne.org](http://www.biochampagneardenne.org)

Samuel MARTIN, Ch. de mission Restauration Collective

T : 03 26 64 85 12 | F : 03 26 64 96 80 | E-mail : [s.martin@biochampagneardenne.org](mailto:s.martin@biochampagneardenne.org)