



Sommaire

A la Une :

La semaine du goût dans les Ardennes, retour d'expérience

p. 3

Demandez vos Kits de communication Agence Bio

p.4

Ré-évaluation des seuils des marchés publics

p.4

Agenda

À la Une: La semaine du goût dans les Ardennes, retour d'expérience

Chiffre sur cette semaine du goût :

- 35 d'établissements engagés sur cette semaine du goût ayant proposés des produits bio
- 8 900 élèves touchés

Source: Conseil Général des Ardennes

Lors de la semaine du goût qui s'est déroulée du 12 au 16 octobre dernier le Conseil Départemental des Ardennes a décidé d'attribuer une aide financière aux E.P.L.E. ardennais bénéficiant d'un service de restauration, afin d'aider les établissements à promouvoir les produits issus de l'agriculture biologique locale et à en proposer dans les assiettes des élèves. Cette aide de 1 euro par repas a été attribuée aux établissements volontaires qui ont cuisiné des produits bio locaux dans leur service lors de cette semaine du goût.



Crédit photo: Frab Champagne-Ardenne

La FRAB a été associée à cet événement afin d'en faire la promotion et de mettre en relation les établissements volontaires avec les producteurs et notamment avec l'association de producteurs Manger Bio Champagne-Ardenne qui permet de réaliser des approvisionnements auprès des établissements de la région en direct des producteurs. Manger Bio Champagne-Ardenne, à l'occasion de cette semaine du goût, a proposé un repas et des produits 100% bio des Ardennes aux collèges intéressés.

Retour sur la semaine du goût au collège d'Asfeld

C'est une semaine spéciale qu'a mijotée le chef de cuisine ainsi que l'ensemble de son équipe. Ils ont en effet proposé toute la semaine des repas bio et un petit déjeuner aux élèves, le tout, avec le maximum de produits des Ardennes et des départements limitrophes. Le chef de cuisine et son équipe connaissent et aiment leur métier ça se sent dès l'instant qu'on rentre dans la cuisine. Ce dynamisme et cette volonté de faire plaisir à leurs 350 convives ne laissent personne indifférent. Le personnel se régale à venir manger au self et le gestionnaire a pleine confiance dans cette équipe. Tous les éléments sont réunis pour que ça fonctionne.



Le repas du mardi 100% bio des Ardennes a été un vrai régal tant pour les papilles que pour la vue. A cette occasion la FRAB a participé à ce repas en allant à la rencontre des jeunes attablés pour leur présenter et échanger avec eux sur les produits qu'ils avaient dans leurs assiettes.

Le petit déjeuner du jeudi matin 100% bio local animé par l'infirmière du collège a permis aux élèves de 6ième d'être sensibilisés à la nécessité de ce repas et à l'importance qu'il soit équilibré.

La semaine s'est terminée en apothéose par un menu burger et frite maison 100% bio local. Tout le monde a été conquis par ce repas. Le beau, bon, bio est possible et au collège d'Asfeld on en a fait la preuve !

Cette semaine a été une réussite mais cela ne s'arrête pas là, il est important de souligner que cet établissement est dans une démarche d'introduction de produits bio des Ardennes depuis plusieurs années. En effet, le chef de cuisine propose uniquement et tous les jours des yaourts bio des Ardennes « c'est un choix pour donner de la cohérence et c'est une valeur sûre » nous dit-il.

Cette semaine lui a donné l'occasion de tester d'autres produits bio de la région, carottes multicolores, jus de pommes, ou encore la viande de bœuf qui ne disparaît pas à la cuisson. Ce type d'évènement lui permet ainsi d'envisager l'introduction plus régulière des pommes de terre notamment qui ont connu un véritable succès !

Bravo à toute cette équipe !



Lettre d'infos Resto & bio n°14

FRAB Champagne-Ardenne - 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

Demandez vos kits de communication Agence bio

Pour les cantines scolaires, la FRAB Champagne-Ardenne vous invite à faire votre demande d'outils de communication Bio auprès de l'Agence Bio.

Pour faciliter l'organisation de repas avec des produits bio (ingrédients, plats ou menus bio) et sensibiliser davantage **les enfants des classes du CE1 au CM2** à l'importance d'une alimentation reliée aux questions d'environnement, de biodiversité et de bien-être animal, l'Agence BIO met des kits d'animation gracieusement à la disposition des équipes concernées dans les restaurants scolaires des écoles élémentaires.

Le kit d'animation est composé d'une affiche (60*80 cm), d'une guirlande 5 fanions, de 100 dépliants ludo-éducatifs, d'une plaquette de sensibilisation pour les gestionnaires de la restauration scolaire et de signalétique pour indiquer les produits bio dans le restaurant.

Pour en savoir plus et recevoir gracieusement ces kits cliquer [ICI](#)



L'affiche (60*80 cm)



100 dépliants ludo-pédagogiques



La signalétique (6*6 cm, 10ex)

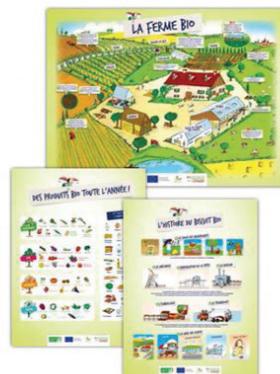


Les kits seront diffusés à partir du mois de décembre, dans la limite des stocks disponibles.

Le kit pédagogique



Le guide pédagogique (18 pages)



Les trois posters (60*80cm)



8 fiches d'activités

Cette action est organisée en cohérence avec le lancement de la quatrième édition du concours « Les Petits Reporters de la Bio », ouverts aux classes du CE1 au CM2 et aux groupes d'enfants de ces classes constitués dans le cadre des activités périscolaires. Plus d'info en cliquant [ICI](#)

Si vous commandez ces outils n'hésitez pas à nous en informer afin de vous aidez à les mettre en place dans votre école, cantine. La

FRAB Champagne-Ardenne est là pour répondre à vos questions et vous accompagner dans la mise en place de vos projets bio.

Lettre d'infos Resto & bio n°14

FRAB Champagne-Ardenne - 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

Ré-évaluation des seuils pour les marchés publics (source FNAB)

Un décret vient de modifier le code des marchés publics et permet désormais aux pouvoirs adjudicateurs de passer un marché sans publicité ni mise en concurrence préalables si le montant estimé est inférieur à **25 000€ HT** (au lieu de 15 000€ auparavant).

Pour le gouvernement, cette décision, qui a fait l'objet d'une consultation publique¹ cet été, s'inscrit « dans la politique de simplification du droit des marchés publics et d'amélioration de l'accès des PME à la commande publique ». Elle a pour but de « limiter le formalisme pesant sur les marchés publics de faible montant, coûteux en temps et en moyens, d'alléger les charges des acheteurs et des opérateurs économiques ».

En matière de restauration collective, cette nouvelle disposition devrait faciliter l'approvisionnement en circuits courts, les marchés publics étant toujours perçus comme un frein dans ce domaine, aussi bien du côté des acheteurs que du côté des producteurs ou de leurs groupements. Le gouvernement répond donc, en partie, à la demande² formulée dans le contexte de crise agricole par l'Association des Maires de France d'adapter le code des marchés publics pour faciliter l'approvisionnement local. Toutefois, l'impact direct de cette disposition devrait être limité puisque le seuil de 25000€ ne concerne finalement que peu d'établissements.

En lien avec cet article : consultez les ressources et fiches pratiques sur la commande publique que le réseau bio a constitué en cliquant [ICI](#)

¹ Sur les 53 avis exprimés, 39 sont favorables (74 %), 13 sont défavorables (24 %) et 1 est réservé (2 %). La synthèse de la consultation est téléchargeable en cliquant [ICI](#)

² Téléchargez le courrier de l'AMF en cliquant [ICI](#)

Agenda

- **26 janvier 2016**: Rencontre acheteurs du Médical : Opportunité d'affaires pour les acteurs économique et hospitaliers de territoire à Reims fac médecine IFR 53 de 13h30 à 18h. A cette occasion un atelier spécifique sur la relocalisation des approvisionnements en produits alimentaires dans le secteur hospitalier est prévu.

avec le soutien de :



Lettre d'infos Resto & bio n°14

FRAB Champagne-Ardenne - 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