

Lettre d'infos

Resto Co & Bio

numéro 8
février 2014



FRAB

Les Agriculteurs Bio de Champagne-Ardenne

À la Une

Retour sur le colloque

« Les clés de réussite pour introduire des produits bio locaux dans le secteur de la Santé. »

Le 28 novembre dernier s'est tenu au Conseil Régional de Champagne Ardenne le premier colloque sur les clés de réussite pour introduire des produits bio locaux dans le milieu de la Santé. Cette journée organisée par la FRAB avec le soutien du Conseil Régional, la DRAAF et l'agence de l'eau Rhin Meuse a rassemblé près de 70 personnes.

La journée a permis de rassembler un large panel de professionnels liés à la restauration collective dans le secteur de la santé. C'est en effet, près d'une dizaine de centres hospitaliers de la région et des départements limitrophes qui ont participé à cette journée. Des représentants de centres spécialisés et maisons de retraite intéressés

par la thématique se sont aussi déplacés pour cet événement. Tout comme les représentants de collectivités territoriales (communes, départements, région).

L'un des objectifs, qui a été atteint,

était de rassembler les différents acteurs liés à la restauration collective au sein même des établissements (diététiciens/iennes, direction d'établissement, responsables de production et des achats,...) afin de créer un dialogue entre ces différents acteurs.

Les présentations et les échanges de cette journée ont permis de mon-

trer aux participants que la démarche d'introduction de produits bio locaux est tout d'abord possible, l'expérience du CHU de Reims nous le montre. Elle s'inscrit ensuite dans une démarche collective, de projet au sein des éta-



Sommaire

A la Une :

Retour sur le colloque « Les clés de réussite pour introduire des produits bio locaux dans le secteur de la Santé. »

p.1 et 2

A la Une :

Zoom sur une filière régionale, le Pain Bio Champardenne

p.2 et 3

Au niveau national

Mise en place d'un partenariat FNAB - AGORES

p.3 et 4

Agenda

p.4

Lettre d'infos Resto & bio n°8

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



blissements et enfin qu'elle est territorialisée avec les acteurs locaux.

La matinée a permis de répondre à la question du pourquoi introduire des produits biologiques avec l'intervention de Claude Aubert spécialiste des liens entre agriculture, alimentation et la santé des consommateurs. Les intervenants suivants ont répondu au comment introduire des produits bio locaux, avec notamment l'intervention des producteurs de MBCA. L'après midi s'est organisée en ateliers où les participants ont pu approfondir les sujets comme la gestion des coûts, l'utilisation des marchés publics, les caractéristiques nutritionnelles des produits bio locaux.

Aux vues de la bonne participation à ce colloque, la thématique de l'amélioration de la qualité globale de l'alimentation dans le secteur de la santé questionne et intéresse. Donnons une suite à cette journée en mettant cette thématique au devant



de la scène dans les établissements de santé de Champagne-Ardenne. La FRAB peut vous accompagner dans vos démarches, n'hésitez pas à nous contacter.

Afin de permettre à ceux qui n'ont pas pu se rendre au colloque et qui sont intéressés pour avoir une synthèse de cette journée, des actes sont en cours de rédaction et vous seront envoyés prochainement.

Zoom sur une filière régionale : le Pain Bio Champardenne

Pendant environ deux ans, la FRAB Champagne-Ardenne a permis à des céréaliers, meuniers et boulangers bio de la région de créer une filière pain bio et locale.

Suite à diverses rencontres, l'association Pain Bio Champardenne s'est officiellement constituée en juillet 2010 dont les objectifs sont les suivants :

- **Développer** l'image de l'agriculture biologique régionale
- **Valoriser** les céréales en filière courte
- **Développer** l'économie régionale et impliquer des acteurs régionaux de la transformation (meuniers, boulangers) et de la distribution
- **Répondre** à des marchés existants et notamment la restauration collective bio

La fabrication de pain bio est régit par une charte qui encadre sa fabrication afin de garantir un produit de qualité.

- Les **céréaliers** ont fait le choix d'un mode de production n'utilisant ni pesticides, ni engrais chimique, ni OGM. Les blés sont cultivés selon le cahier des charges de l'agriculture biologique.



Cette filière se reconnaît par son logo.

- Les **meuniers** fabriquent une farine issue de blés bio sélectionnés dans la région Champagne-Ardenne.
- Les **boulangers** façonnent un pain bio à partir d'ingrédients sains, sans additifs ni améliorants.

Cette année, se sont environ 360 tonnes de blés qui ont été écoulés dans la filière et les perspectives sont au développement.

Lettre d'infos Resto & bio n°8

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

Deux boulangers adhérents témoignent :

M. SBAI (Boulangerie : La case à pain) et **M. BOIS** (Boulangerie des Bois) tous deux situés à Reims, proposent deux débouchés différents du métier. Mr SBAI vend ses produits à des particuliers, à l'inverse Mr BOIS vend uniquement aux collectivités. Ces deux boulangers s'accordent à dire que techniquement les contraintes sont les



mêmes en production de pain biologique qu'en production de pain traditionnel. Cependant Mr SBAI souhaite « qu'il y ait plus d'acteurs au sein de l'association, pour développer le marché ». Pain Bio Champardenne leur assure une reconnaissance auprès du consommateur. C'est-à-dire une valorisation de l'aspect local et la présentation des acteurs de la filière, par le biais d'un label.

Contacts :

Jean-Marc Talbot, Président de Pain Bio Champardenne,
Aurélie Dumortier, animatrice Pain Bio Champardenne :
a.dumortier@biochampagneardenne.org / 03 26 64 85 11

Au niveau national

Mise en place d'un partenariat FNAB - AGORES

Reconnaissant l'agriculture biologique comme mode de production respectueux de l'environnement, créateur d'emplois et d'activités sur les territoires et comme une réponse aux problématiques sociétales de développement durable et considérant la restauration collective dans une approche transversale conciliant des dimensions sociales, environnementales, éducatives et économiques et envisageant celle-ci comme un acteur du développement de l'agriculture biologique et de l'économie locale, AGORES¹ et la FNAB² ont acté le principe d'un rapprochement par le biais d'une convention cadre. La convention est téléchargeable sur le site de la FNAB à l'adresse suivante : <http://www.repasbio.org>

Ce rapprochement s'inscrit dans une volonté commune de dépasser la seule problématique de la compétitivité du contenu de l'assiette et de définir la qualité de façon globale incluant densité nutritionnelle des denrées et des plats, compétences des personnels, maîtrise de la gestion et de l'organisation de la production, sécurité sanitaire des aliments et de la traçabilité, conditions d'accueil et de service dans les restaurants, impacts sur les filières et les territoires, promotion des produits biologiques locaux.

La convention s'ancre dans un objectif général permettant d'améliorer la portée des actions respectives de la FNAB et d'AGORES.

La convention a pour objet la mise en place d'un cadre de partenariat permettant :

- à AGORES et à ses adhérents de bénéficier de l'expertise de la FNAB et de son réseau en termes d'ac-

¹ **AGORES** : Association nationale des directeurs de la restauration collective. + d'infos sur : <http://www.agores.asso.fr/>

² **FNAB** : Fédération Nationale d'Agriculture Biologique des régions de France. + d'infos sur : <http://www.fnab.org/>

Lettre d'infos Resto & bio n°8

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

compagnement à l'introduction de produits biologiques dans leur restauration collective et de sensibilisation des convives et personnes accueillies ;

- à la FNAB et son réseau de mieux connaître les besoins et attentes des membres d'AGORES, de s'en faire connaître pour envisager la mise en œuvre de partenariats constructifs et pérennes sur les territoires.

Elle vise ainsi à engager un travail concerté sur la question de l'introduction de produits biologiques dans la restauration collective, en lien avec les objectifs fixés par le Grenelle de l'environnement.

Elle pourra être complétée par des conventions spécifiques liées à la mise en œuvre d'un projet ou d'activités.

Recensement des cuisines et collectivités adhérentes à l'AGORES en Champagne- Ardenne :

Si votre collectivité (cuisine) adhère à l'AGORES transmettez l'information à la FRAB Champagne-Ardenne.

Ce recensement permettra une meilleure visibilité du territoire et permettra de donner suite à cette convention nationale au niveau régional.



Agenda

- **Du 22 février au 2 mars 2014** : Salon de l'Agriculture. Présence du président de la FRAB Champagne-Ardenne le **28 février** au stand de la région Champagne-Ardenne, à Paris expo porte de Versailles.
- **18 mars 2014** : Assemblée Générale de la FRAB Champagne-Ardenne au lycée Oehmichen de Châlons-en-Champagne.
- **26 et 27 mars 2014** : Assemblée Générale de la FNAB, à Marseille.
- **26 mars 2014** : Salon de la restauration collective en gestion directe événement du réseau CCC avec notamment la participation de MBCA, à Paris expo porte de Versailles.
- **Du 20 au 30 mars 2014** : Semaine pour les alternatives aux pesticides partout en France.

avec le soutien de :



Lettre d'infos Resto & bio n°8

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