

# Bon appétit !

NUMÉRO SPÉCIAL - SEPTEMBRE 2015



La lettre d'information

de la restauration collective bio

en Rhône-Alpes

## - EDITORIAL -

Depuis une vingtaine d'années en Rhône-Alpes, les groupements de producteurs bio se sont positionnés afin que les produits issus de l'agriculture biologique soient accessibles au plus grand nombre et tout d'abord au public scolaire. L'objectif était triple : permettre aux agriculteurs bio d'avoir accès à un nouveau débouché, permettre aux cantines d'introduire des produits de qualité bio et locaux dans leurs menus, communiquer auprès des jeunes et des professionnels et leur proposer les outils pour réussir.

Forts de ces expériences en restauration scolaire, nous avons alors pensé à aborder un nouveau secteur de la restauration hors-foyer en se rapprochant des grandes entreprises de la région. Des restaurants plus grands, une activité toute l'année, des milliers de convives nouveaux à sensibiliser à l'alimentation bio produite en région, des producteurs mieux organisés..., nous avions tous les ingrédients pour lancer - avec le soutien de la Région, de l'État et du SNRC - le projet Manger Bio Local en Entreprise [MBLE], né donc en 2011. Aujourd'hui, après quatre années de développement et d'accompagnement par Corabio, nous souhaitons mettre en avant la qualité des échanges qui ont eu lieu entre toutes les parties prenantes au fil des rencontres et des séances de travail. Dans un monde très concurrentiel où les contraintes économiques l'emportent le plus souvent, prendre le temps de réfléchir ensemble à des considérations de respect du vivant, d'équité, de souci de notre environnement, en bref d'humanité, c'est aussi ce qu'a permis le succès de cette démarche.

Pour nous, réseau des producteurs bio, c'est donc une grande satisfaction que d'avoir pu, à travers ce programme, insuffler auprès de donneurs d'ordre que sont les entreprises l'envie de s'investir et d'aller plus loin.

C'est ainsi que fût officiellement créée, en juin dernier, une charte inter-établissements dans le but d'élargir le champ des réflexions pour une alimentation plus saine, responsable, équitable et durable, accessible à tous.

Ludovic Desbrus  
Président de Corabio

## MANGER BIO LOCAL EN ENTREPRISE

### Un pari réussi !



170 participants étaient présents au colloque national "Manger Bio Local en Entreprise, une démarche RSE" organisé à Lyon, le 16 juin dernier.

Depuis le Grenelle de l'Environnement en 2008, l'offre de produits bio en restauration collective s'est considérablement développée, notamment dans le secteur scolaire pour lequel 74 % des établissements déclarent proposer des produits bio en 2014.

La restauration du travail, à l'instar du secteur de la santé et du social, reste cependant encore loin des objectifs fixés. Pourtant, avec près de 385 millions de repas/an, ce segment représente une opportunité conséquente pour le développement de la bio en restauration collective.

Le projet Manger Bio Local en Entreprise, expérimenté en Rhône-Alpes par Corabio, en partenariat avec FL Conseil, a permis d'initier un accompagnement spécifique à ce secteur. Appuyés par la Région Rhône-Alpes, la DRAAF et le SNRC, 17 restaurants d'entreprises (au total près de 20 000 repas /jour) et 8 sociétés de restauration ont intégré le dispositif. Quatre ans après le début de l'opération, les résultats sont là.

Pour l'année 2014, 800 000 € HT de produits bio (dont plus de 650 000 € de produits bio locaux) ont été achetés par les restaurants du projet, fournis principalement par les plateformes de producteurs du territoire (Bio A Pro, La Bio d'Ici, Mangez Bio Isère et Agricourt). En volume, ce sont les fruits et les légumes bio locaux qui sont les plus introduits, suivis de la viande, des produits laitiers et de l'épicerie. Pour les agriculteurs bio le pari est réussi : l'entreprise est un débouché complémentaire à la restauration scolaire, avec davantage de volumes, plus constants sur l'année et la possibilité de valoriser des produits plus nobles notamment en viande.

Côté cuisine, en fonction du contexte agricole (et donc de la disponibilité des approvisionnements) mais aussi du restaurant (convives, cadre contractuel, etc.), les gérants ont mis en place des stratégies durables pour introduire les produits bio locaux : réaliser son prévisionnel grâce aux plans de menu, connaître les taux de prise, mettre en place un socle permanent de produits bio locaux (yaourts, pain, pommes, fromages etc.), miser sur des recettes originales et attractives pour faire plaisir aux convives, et surtout travailler en lien étroit avec les plateformes de producteurs bio.

Très souvent, la démarche va au-delà même du projet et ceci à l'initiative des équipes de restauration et des entreprises : gestion des déchets verts, lutte contre le gaspillage, paniers et marché bio au sein des entreprises, etc.

Après 4 ans d'expérimentation, la démarche est réussie pour l'ensemble des parties prenantes, qui toutes ensemble contribuent à un modèle économique territorial et solidaire. ■

### TÉMOIGNAGE



**Gérard Gayet, producteur bio dans les Monts du Lyonnais, gérant de la plateforme de producteurs Bio A Pro à Brignais (69)**

« Au début de notre activité la restauration d'entreprise (RE) était une activité très marginale (8 % de notre CA qui était alors de 450 000 € en 2011). En 2014, c'est le quart de notre chiffre d'affaires (1,2 millions d'euros), et en 2015 on sera au-delà de 30 %. C'est un débouché qui a pérennisé nos structures. Alors que l'approvisionnement des lycées et des collèges stagne, la restauration d'entreprise est une vraie bouffée d'oxygène.

Aujourd'hui la RE nous a permis de nous structurer et de planifier nos productions car les relations avec les restaurants sont durables dans le temps.

La restauration d'entreprise nous a aussi apporté de la sécurité. Par exemple, en →

## LIENS

■ Toutes les informations du projet Manger Bio Local en Entreprise sont disponibles sur le site :

[www.mangerbiocalenenentreprise.fr](http://www.mangerbiocalenenentreprise.fr)

■ Retrouvez toutes les interventions du colloque du 16 juin dernier, intitulé : « Manger Bio Local en Entreprise une démarche RSE » sur la chaîne Youtube de Corabio :

[www.youtube.com/user/Corabio](http://www.youtube.com/user/Corabio)

→ *marâchage, l'été, il y a du volume mais pas de consommation, notamment dans le scolaire car les convives ne sont plus dans les établissements.*

*Aujourd'hui, l'agriculture biologique continue de se développer, les conversions d'agriculteurs conventionnels à la bio redémarrent fort en 2015. C'est un vrai challenge d'orienter les agriculteurs vers la bio qui apporte une agriculture diversifiée, une sécurité alimentaire et respectueuse de l'environnement. Plus il y aura d'entreprises qui introduiront du bio local, plus on développera l'agriculture biologique.*

*Récemment, des jeunes se sont installés grâce aux débouchés de la restauration collective. Ils ont gardé une production de lait constante mais donnent de la valeur ajoutée à leurs produits en les transformant en yaourts. Ce sont ces types d'initiatives qui permettent de maintenir le tissu agricole.*

*L'agriculture biologique emploie plus de main d'œuvre, surtout en marâchage. Les plateformes emploient aussi du monde, par exemple 4 salariés à Bio A Pro. Il est évident que cela a des impacts sur l'emploi. »*

## CÔTÉ CONVIVES

### Impulser le changement alimentaire chez les convives



Au-delà de l'accompagnement des professionnels, le projet Manger Bio Local en Entreprise a permis de sensibiliser les convives et de leur proposer une offre de produits biologiques locaux sur leur lieu de restauration au travail. Dans les restaurants intégrés au projet, près d'un convive sur deux déjeune avec un produit bio quotidiennement.

Si 73 % des consommateurs déclarent vouloir du bio sur le lieu de travail (Source : Agence BIO), la réalité est, en général, plus complexe.

La composition du plateau par le convive se fait très rapidement. Le comportement du consommateur qui le conduit à choisir un produit plutôt qu'un autre est contraint par des facteurs individuels (éducation, culture, etc.), émotionnels et

contextuels (accessibilité, temps disponible, etc.). L'apprentissage lié à l'expérience passée de plats appréciés ou non est également un facteur qui fait de l'acte de choix un acte finalement très routinier.

L'enjeu pour le restaurateur est alors d'amener les consommateurs à rompre cette routine et les inciter à prendre des produits de qualité.

Les résultats le montrent : la restauration collective est un moyen d'éducation du convive. L'enjeu est double : à la fois effacer cette image négative dans l'esprit des consommateurs, liée à l'industrialisation de l'alimentation et informer, éduquer le convive afin d'accompagner le changement des pratiques alimentaires.

Le schéma est le même pour les professionnels et pour les consommateurs. Si de nombreuses démarches ont fonctionné, comme le projet Manger Bio Local en Entreprise, c'est grâce à un travail d'accompagnement important qui a permis d'impulser et de pérenniser la démarche. Pour les convives, la problématique est identique et il en va de la responsabilité des restaurateurs : accompagner le convive vers les produits bio locaux et une alimentation de qualité.

## VOS CONTACTS

### MANGER BIO LOCAL EN ENTREPRISE

**CORABIO** - Coordination Rhône-Alpes de l'Agriculture Biologique  
Mathilde Azzano  
T. 04 75 61 56 18  
[mathilde.azzano@corabio.org](mailto:mathilde.azzano@corabio.org)

**FL Conseil - Florence Liautaud**  
Conseil en restauration d'entreprise  
T. 06 81 82 15 10  
[fl@conseil-restauration.com](mailto:fl@conseil-restauration.com)  
[www.conseil-restauration.com](http://www.conseil-restauration.com)

[www.corabio.org](http://www.corabio.org)

## CÔTÉ ENTREPRISES

### Création d'un Club pour la promotion d'une restauration collective responsable et durable



Signature du CIEC le 18 juin dernier à Grenoble

Dans la continuité du projet Manger Bio Local en Entreprise, les établissements de la région Rhône-Alpes impliqués dans ce projet, associés à d'autres organismes et collectivités locales, ont créé un Club Inter-Etablissements et Collectivités (CIEC) en signant une charte pour une restauration collective responsable et durable.

Avec deux atouts majeurs, la diversité des donneurs d'ordre impliqués et le poids économique des 40 000 repas servis quotidiennement dans leurs restaurants, le CIEC a l'ambition et la volonté de contribuer à la structuration des filières agricoles biologiques locales et à l'évolution des pratiques de consommation de ses convives.

Sont signataires : Villes de Grenoble, Fontaine, Sassenage et Montaud, CEA Grenoble, Orange, Groupe Casino, La Poste, CE Thalès Valence, STMicroelectronics Grenoble, ESRF, Schneider Electric, Somfy, Salomon-Mavic.