

# Bon appétit !

N°32 - JUIN 2015



La lettre d'information

de la restauration collective bio

en Rhône-Alpes

## - EDITORIAL -

Le ministre de l'Agriculture a rappelé récemment les obligations de l'Etat qui se doit d'être exemplaire en atteignant 40 % de produits de proximité à l'horizon 2017. Corabio soutient cette proposition et appelle à aller plus loin. L'Etat doit également respecter ses engagements de 20 % de bio en restauration collective.

Par exemple en Drôme, à l'image des actions portées par les Groupements d'Agriculteurs Biologiques dans chaque département de Rhône-Alpes, Agribiodrôme accompagne à la fois des établissements tels que les collèges, les lycées et les cantines, MFR, les maisons de retraite, les crèches etc. et également des territoires tels que la communauté d'agglomération Valence Romans Sud Rhône Alpes, la communauté de communes du Val de Drôme et le syndicat mixte Drôme des Collines. L'accompagnement territorial s'est étoffé ces dernières années. Il comprend la concertation et l'implication des acteurs, le diagnostic et les préconisations, les formations (gestionnaires et cuisiniers), l'aide à la rédaction des marchés publics, la diffusion d'un recueil de recettes de cuisine, des actions éducatives auprès des convives et le rapprochement des équipes de cuisine avec les agriculteurs bio...

Cet accompagnement global permet l'introduction progressive et durable des produits bio locaux dans les établissements drômois grâce à une juste maîtrise du budget alimentaire.

Jérôme NOYER,  
Trésorier d'Agribiodrôme

## OSEZ LES CÉRÉALES ET LES LÉGUMINEUSES !



Depuis toujours et quelles que soient les civilisations, les céréales et légumineuses ont toujours été réunies dans nos assiettes. Plébiscitée par les nutritionnistes pour un meilleur équilibre en protéines, cette association est de plus en plus introduite en restauration collective. L'avantage ? Diversifier l'alimentation par des recettes innovantes et variées et permettre une alimentation équilibrée, de qualité et économique. Ce sont pour ces deux raisons que beaucoup de collectivités et établissements choisissent d'introduire un repas alternatif (sans viande ou à grammage de viande réduit) à fréquence régulière afin de faire bénéficier à leurs convives d'une alimentation bio à moindre coût.

Pour un plat principal le mariage idéal consiste à associer une légumineuse (pois cassés, lentilles, pois chiches, haricots cocos, etc.) à une céréale (blé, quinoa, millet, riz, etc.), très complémentaires d'un point de vue nutritionnel. En effet les acides aminés essentiels des légumineuses complètent ceux des céréales pour une teneur élevée en protéines végétales.

Par ailleurs, plus les céréales sont complètes, plus elles sont riches en nutriments et en fibres. Du fait d'une concentration des pesticides dans les couches périphériques du grain, il est préférable de s'approvisionner en céréales issues de l'agriculture biologique.

Autre avantage de ces composantes végétales : les céréales et les légumineuses permettent de produire, sur la même surface agricole, 5 à 10 fois plus de protéines que les productions animales.

A titre d'exemple, en collaboration avec la DRAAF Rhône-Alpes et Corabio, les deux restaurants administratifs de l'ARA (Association des Restaurants Administratifs) de la Cité des mobilités de l'Isle d'Abeau et de Bron, gérés par Ascanis, ont tenté l'expérience dans le but de réduire les coûts pour introduire des produits bio locaux. Grâce à des formations spécifiques, la sensibilisation et communication auprès des convives et un vrai travail en cuisine par les gérants, les restaurants présentent aujourd'hui un plat végétarien ou alternatif (grammage de viande réduit) et ont atteint les 20 % de produits bio. Une vraie réussite ! ■

■ Besoin de recettes, tableaux de cuisson, documents de sensibilisation... ? N'hésitez pas à contacter Corabio !



## Fiche pratique

MANGER BIO, LOCAL OU ÉQUITABLE... COMMENT FAIRE LES BONS CHOIX ?



Début 2015, la FNAB a élaboré avec la Plateforme Française du Commerce Équitable, une fiche pédagogique à destination des acteurs de la restauration collective « Manger bio, local ou équitable : comment faire les bons choix ? ».

Extrait de la fiche :  
« Pour être dans une démarche cohérente, il est important de s'informer sur les conditions de production, au-delà de la proximité de l'exploitation. L'idéal pour préserver l'environnement et soutenir les producteurs est de consommer bio et local, ou bio et équitable, selon que l'on trouve les produits près de chez soi (pommes, œufs, radis, viande, etc.) ou qu'ils poussent sous d'autres latitudes (café, thé, bananes, riz, chocolat...). »

Fiche disponible sur [www.repasbio.org](http://www.repasbio.org)

Toute l'actualité de l'agriculture biologique sur :  
**WWW.CORABIO.ORG**

## INTERVIEW

## Commandes publiques

## L'exemple du groupement d'achats de Haute-Savoie

« Le groupement d'achats de Haute-Savoie regroupe 61 adhérents dont 47 ont réalisé un état des besoins pour leur marché bio 2015-2017. Pour le marché précédent de 2013-2015, 28 lots bio avaient été réalisés afin de permettre aux producteurs locaux de répondre. L'ensemble des producteurs a répondu collectivement via la plateforme de producteurs La Bio d'Ici, basée sur les deux Savoie. Pour 2015-2017, les articles bio proposés en 2013-2015 ont été répartis en 8 lots (yaourts et fromages, viande fraîche, viandes de bœuf et volailles surgelées, produits laitiers, légumes surgelés, épicerie sucrée, divers produits d'épicerie et céréales - légumineuses). Pour cela, un travail amont a été réalisé avec les différents fournisseurs, déjà présents sur le marché de 2013-2015, afin de pouvoir diminuer ce nombre de lots et de travailler avec des lots pertinents. Bien que le marché soit publié au niveau européen, la dénomination des produits a été choisie pour permettre aux fournisseurs locaux de répondre : par exemple « compote de pomme en poches de 5 kg environ », « yaourts fermiers en pot », « yaourts brassés en seau de 5 kg environ », etc. Nous avons pris soin d'élargir les dénominations afin de ne pas restreindre les réponses et de permettre à l'ensemble des fournisseurs de répondre à ces différents lots. »

Jacqueline Vittoz, Lycée Charles Poncet à Cluses (74)

## Le bio en Rhône-Alpes : toujours en progression

Sur la région en 2014, 200 fermes se sont nouvellement engagées en agriculture biologique. Rhône-Alpes reste donc la 1<sup>ère</sup> région française en nombre d'exploitations bio avec près de 3 000 fermes bio. Les surfaces atteignent près de 100 000 hectares, soit une augmentation de 5 % depuis 2013. Les nouveaux producteurs bio sont essentiellement des maraîchers (légumes, fruits rouges, plantes aromatiques), des viticulteurs, des arboriculteurs (noix et châtaignes) et des éleveurs de bovins (lait et viande), caprins ou volailles.

Côté transformation, avec 1 053 préparateurs bio dont 424 transformateurs façonniers, Rhône-Alpes est la région qui compte le plus d'opérateurs bio de l'aval.

En restauration collective, stimulée par la demande, l'offre de produits bio augmente et a progressé de 11 % en 2014 par rapport à l'année précédente. Les achats de produits bio en restauration collective sont estimés à 191 millions d'euros pour 2014 (source : Agence Bio), ce qui représente 2,7 % des achats alimentaires totaux de ce secteur (contre 0,6 % en 2008). La restauration collective représente 3,8 % du marché des produits alimentaires bio. On est encore loin de l'objectif historique de 20 % de bio dans les achats en restauration collective, tous les acteurs doivent poursuivre leurs efforts !

■ Retrouvez l'essentiel des chiffres et plus de détails encore sur la production bio rhônalpine sur [www.corabio.org](http://www.corabio.org)



COLLOQUE NATIONAL

MARDI 16 JUIN 2015

Au siège de la Région Rhône-Alpes à Lyon

Pour une restauration collective responsable et durable

Manger Bio Local en Entreprise, une démarche RSE \*

[www.mangerbiocalenentreprise.fr](http://www.mangerbiocalenentreprise.fr)  
\* Responsabilité sociale des entreprises



## VOS PROCHAINS RENDEZ-VOUS

8<sup>e</sup> Rencontres professionnelles du Printemps BIO

Mardi 9 juin à Paris

« La bio en restauration collective »

Colloque national pour une restauration collective responsable et durable : Manger Bio Local en Entreprise, une démarche RSE

Mardi 16 juin à Lyon (69)

Journée bilan de l'opération « Mon Lycée Mange Bio »

Mardi 30 juin à Rive-de-Gier (42)

Bon appétit est éditée par Corabio, la Coordination Rhône-Alpes de l'Agriculture Biologique  
INEED Rovaltain - BP 11150 Alixan - 26 958 Valence Cedex 9 | Tél.: 04 75 61 19 35

CONTACT : [mathilde.azzano@corabio.org](mailto:mathilde.azzano@corabio.org) | [www.corabio.org](http://www.corabio.org) |

Conception graphique : Claire Lecouteux | Rédaction : Mathilde Azzano, Maud Roussel |

ISSN 1957-1267 | Imprimé sur papier PEFC



Corabio

La Coordination BIO de Rhône-Alpes

avec le soutien de :

