

# Bon appétit !

N°34 - HIVER 2016



La lettre d'information

de la restauration collective bio

en Rhône-Alpes

## - EDITORIAL -

A l'échelle de Rhône-Alpes, 83 % de la production fruitière biologique est concentrée en Drôme/Ardèche. Les acteurs ardéchois ont développé plusieurs unités de transformation, réparties sur le territoire, pour transformer la production de fruits en jus, nectars, sorbets ou compotes... Qui n'a jamais entendu parlé, par exemple, des délicieuses glaces de Terre Adélice ?

Depuis 2 ans, une plateforme de mise en lien des producteurs avec la restauration collective a vu le jour : « D'Ardèche et De Saison » (DADS). Celle-ci a permis de faciliter l'approvisionnement des restaurants collectifs en produits locaux et bio. Récemment, DADS, en partenariat avec Agri Court (plateforme drômoise), a remporté le marché des collèges et lycées drômois et ardéchois pour la plupart des lots (dont les fruits). Dès lors, en plus de la composante bio, s'ajoute la proximité des approvisionnements pour les restaurants collectifs de ces deux départements en apportant ainsi, on l'espère, un débouché supplémentaire pour des producteurs bio et surtout pour des nouveaux installés.

Cependant, à l'instar de la majorité du territoire rhônalpin des unités intermédiaires font défaut entre la production et la restauration collective : ce sont les légumeries. Plusieurs initiatives et études ont été menées ou sont encore en projet, notamment en Drôme et Ardèche, mais le coût de sortie du produit transformé reste trop élevé pour la restauration collective, à voir si cette composante évoluera dans les années à venir !

Ludovic Desbrus,  
Administrateur d'Agri Bio Ardèche

## DES FRUITS BIO À TOUTES LES SAUCES



Fin 2015, Rhône-Alpes était la deuxième région productrice de fruits biologiques en France. On compte 940 exploitations agricoles produisant des fruits bio soit près de 14 % des surfaces fruitières régionales (Source : *Chiffres de la Bio en Rhône-Alpes* - Corabio/Bioconvergence - Édition 2015).

La diversité climatique et topographique de la région permet d'obtenir une large gamme de fruits produits localement : des châtaignes en Isère, abricots et pêches en Drôme et Ardèche, pommes dans la Loire mais aussi olives, kiwis, cerises, fraises, etc.

Côté consommation, l'intérêt majeur des fruits issus de l'agriculture biologique porte sur l'absence de traitements : il est donc fortement recommandé de les consommer avec la peau, étant donné que 25 à 50 % des vitamines et antioxydants du fruit s'y trouvent. En restauration collective, certains chefs de cuisine en ont pris l'habitude et réalisent certaines recettes en conservant la peau, comme par exemple la tarte aux pommes. Au delà de l'intérêt nutritionnel, c'est également un moyen d'éviter le gaspillage. À titre de comparaison, on estime que la peau représente 15 % du poids de la pomme (Source : *Manger Bio c'est mieux !* de Claude Aubert). Autre exemple : 70 kg de carottes bio fraîches donnent plus de 5 kg de pluches ! C'est du vécu !

Au niveau national, les fruits bio sont les produits les plus facilement introduits en restauration collective : pour 88 % des restaurants qui déclarent proposer des produits biologiques (Source : Agence Bio). Il s'agit en effet d'une famille de produits facile à introduire, de part sa diversité et sa disponibilité : les pommes et les poires en premier lieu. Au niveau régional, il s'avère que la plupart des fruits bruts bio locaux (notamment pommes, poires et kiwis) sont beaucoup moins chers que ceux de provenance plus lointaine (Source : analyse des prix issue des retours des lycées de l'opération Mon Lycée Mange Bio en Rhône-Alpes).

Les fruits sont disponibles sous toutes leurs formes et les produits transformés permettent de proposer une alternative aux fruits bruts appréciée des convives, notamment en hiver. Compotes (en poche et/ou en format individuel), confitures, jus de fruits (en BIB de 3 litres, bouteille de 1 litre ou encore en format 33 ou 25 cl) sont transformés localement. La transformation est le principal moyen de conservation

des fruits car leur période de consommation est très courte et surtout très dépendante de la météo. Nous vous recommandons de vous rapprocher de vos fournisseurs afin d'anticiper au mieux les volumes, les délais et la période d'arrivée des fruits. ■

### CALENDRIER DE SAISONNALITÉ DES FRUITS BIOLOGIQUES LOCAUX

	Janv.	fév.	mars	avril	mai	juin	juil.	août	sept.	oct.	nov.	déc.
Abricots						*	*	*				
Cerises						*	*	*				
Fraises					*	*	*	*				
Kiwis	*	*	*									
Pêches						*	*	*	*	*	*	*
Poires	*	*	*						*	*	*	*
Pommes	*	*	*	*					*	*	*	*
Prunes				*	*	*			*	*	*	*
Raisins									*	*	*	*

## Sites web

LA FNAB CONSACRE 2 SITES  
WEB À LA RESTAURATION  
COLLECTIVE



La FNAB vient de mettre en ligne un nouveau site internet [repasbio.org](http://repasbio.org) et une newsletter spécifique afin de partager les actualités et ressources avec tous les acteurs qui s'investissent sur ce sujet : élus, gestionnaires, cuisiniers, parents d'élèves, convives, producteurs, fournisseurs, formateurs, conseillers, etc.

La FNAB a également mis à jour le site des expériences locales dans tous les domaines (scolaire, administratif, armée, hospitalier etc.) [restaurationbio.org](http://restaurationbio.org).

N'hésitez pas à vous en inspirer, notre réseau est à votre écoute pour vous conseiller et vous accompagner !

Retrouvez la première Newsletter de la restauration collective bio, éditée par la FNAB sur [www.repasbio.org](http://www.repasbio.org)

Toute l'actualité de  
l'agriculture biologique sur :  
[WWW.CORABIO.ORG](http://WWW.CORABIO.ORG)

Depuis janvier 2016, *Bon Appétit* est envoyé par courrier électronique à tous les abonnés. Si vous souhaitez continuer à recevoir la version papier, merci de nous l'indiquer en envoyant un mail à [contact@corabio.org](mailto:contact@corabio.org).

## VOS PROCHAINS RENDEZ-VOUS FORMATION

■ Cuisiner des produits bio en restauration collective  
16 & 17 mars au lycée René Cassin de Rive-de-Gier (42)  
CONTACT : ARDAB au 04 72 31 59 63

■ Introduire efficacement des produits bio en restauration collective  
11 & 12 avril - module initiation  
13 avril - module perfectionnement à Chambéry (73)  
CONTACT : ADABio 04 79 25 78 69

## Et s'il était possible de manger des tomates bio et locales toute l'année ?



Trois étudiants de l'ISARA (école d'ingénieur en agriculture de Lyon) ont mené pour l'ARDAB (Association des producteurs biologiques du Rhône et de la Loire) une étude de faisabilité concernant la création d'une filière biologique et locale de tomates transformées pour approvisionner les restaurants scolaires du Rhône et de la Loire. Les étudiants ont interrogé différents producteurs, transformateurs et restaurants collectifs pour appréhender leur capacité et besoin respectifs, ainsi qu'identifier la faisabilité en termes de

produit, de prix de production, de transformation, de consentement à payer, de contenant adéquat, etc. Cette première étude a montré qu'il était faisable de proposer des tomates concassées à peine plus chères que leur équivalent non local. Une transformation test a donc eu lieu au lycée agroalimentaire de Saint-Genis Laval : 400 kg de tomates biologiques et locales ont été découpées en cube puis stérilisées et mises sous poche plastique de 2,5 kg (DLC 6 mois). La commercialisation se fait via la plateforme Bio A Pro. De la production à la transformation, les tomates auront parcouru moins de 80 km et leur consommation se fera dans le même périmètre. Un bel exemple de structuration de filières locales !

## PUBLICATION

### Le nouvel annuaire des fournisseurs biologiques et locaux est arrivé !

Pour faciliter la mise en lien entre producteurs et restaurants, Corabio publie chaque année un annuaire des fournisseurs (producteurs, transformateurs et artisans), tous biologiques et locaux.

Plus de 320 contacts sont inscrits dans cet annuaire, dont 220 producteurs et 93 transformateurs (laiteries et fromageries, abattoirs, artisans boulanger etc.).

Classés par catégorie de produits, il suffit de repérer dans l'annuaire les fournisseurs qui vous intéressent et qui sont en capacité de vous livrer (zone géographique, volume etc.).

N'hésitez pas à nous contacter si vous souhaitez davantage d'informations.

■ INFO + L'annuaire est disponible en ligne sur : [www.corabio.org](http://www.corabio.org) > Rubrique Téléchargements



### Une note de synthèse pour les groupements d'achats

Au cœur de ses missions de développement de l'agriculture biologique, Corabio accompagne l'introduction de produits biologiques locaux dans les marchés publics. Après plusieurs rencontres avec différents établissements et l'analyse des factures des lycées du programme Mon Lycée Mange Bio, Corabio a rédigé une note d'information à destination des groupements d'achats.

Cette note intègre des préconisations opérationnelles afin de maximiser l'offre locale et proposer plus de diversité de produits biologiques dans les groupements d'achats.

■ INFO + Cette note est disponible en ligne : sur [www.corabio.org](http://www.corabio.org) > Espace Restaurants Collectifs