



• Corabio •

La Coordination BIO de Rhône-Alpes



• FNAB •

Fédération Nationale  
d'Agriculture BIOLOGIQUE

# MANGER BIO LOCAL EN ENTREPRISE

*Une opération rhônalpine déployée en France*



Quand les mondes de l'entreprise  
et de la bio agissent ensemble...



## SOMMAIRE

- p.3 Le projet Manger Bio Local en Entreprise
- p.4 Les résultats et perspectives du projet
- p.6 Des entreprises engagées et leurs partenaires de restauration
- p.8 Qu'est-ce que l'agriculture biologique ?
- p.9 La restauration d'entreprise en chiffres
- p.10 En 2015... toujours plus d'actions !
- p.11 Programme du colloque national du 16 juin 2015
- p.12 Contacts



WWW.MANGERBIOLOCALENENTREPRISE.FR

WWW.CORABIO.ORG

## MANGER BIO LOCAL EN ENTREPRISE

Initiées par le Grenelle de l'environnement et la circulaire du 2 mai 2008, de nombreuses initiatives visant à introduire des produits bien restauration collective ont émergé sur le territoire national.

La volonté de l'Etat a été de nouveau affirmée par le programme Ambition Bio 2017, dont l'objectif est d'atteindre 20% de produits bio en restauration collective à l'horizon 2017.

En Rhône-Alpes, s'inscrivant dans le cadre des politiques publiques, Corabio accompagne depuis plusieurs années des restaurants scolaires et administratifs afin de promouvoir une alimentation de qualité et de proximité dans les assiettes. Forte de ses expériences précédentes, Corabio propose depuis juin 2011, en partenariat avec FL Conseil, un programme d'actions destiné aux entreprises afin de permettre l'accès aux produits biologiques locaux à un public adulte dans le cadre de la restauration d'entreprise.

Manger Bio Local en Entreprise (MBLE) est un projet créé en Rhône-Alpes en 2011, à l'initiative de Corabio et FL Conseil, et soutenu par la Région Rhône-Alpes, la DRAAF Rhône-Alpes et le Syndicat National de la Restauration Collective (SNRC). La démarche consiste à accompagner des restaurants d'entreprise dans l'introduction de produits biologiques locaux.

Les entreprises et sociétés de restauration collective sont engagées dans la démarche par une convention tripartite signée avec Corabio pour une durée de 3 ans et avec un objectif croissant de 20 % de produits bio locaux<sup>1</sup> dans les achats alimentaires.

En 2014, la démarche concerne 13 grandes entreprises de Rhône-Alpes issues de secteurs d'activité différents (industrie, service, agro-alimentaire...) et réparties sur l'ensemble du territoire rhônalpin (voir liste des entreprises et sociétés de restauration impliquées pages 6 et 7).

17 restaurants d'entreprise, 20 000 salariés, 8 sociétés de restauration collective bénéficient ainsi de cet accompagnement.

De par son fonctionnement et ses attentes la restauration d'entreprise est un secteur complexe mais présente un important potentiel de développement, complémentaire à la restauration scolaire :

- Les restaurants d'entreprise, qui appartiennent généralement au secteur privé, ne sont pas soumis au Code des marchés publics pour l'achat des repas.
- Les restaurants représentent un potentiel d'achat

important, aussi bien en volume qu'en diversité

<sup>1</sup> Dans le cadre du projet, l'origine « locale » des produits est définie par la région Rhône-Alpes et les départements limitrophes.

car la gamme de produits utilisée est plus large qu'en restauration scolaire (notamment pour les produits carnés).

- Les approvisionnements sont plus constants sur l'année puisque moins impactés par les vacances scolaires.
- Plus de 80 % des restaurants d'entreprises sont en gestion concédée auprès de sociétés de restauration dont les plus importantes gèrent de nombreux établissements, tous segments confondus. Un fournisseur référencé par une société de restauration pour les besoins d'un restaurant peut donc par extension être sollicité pour répondre aux besoins d'autres sites gérés par la société.

Les trois premières années du projet MBLE ont permis d'initier et d'expérimenter une méthodologie spécifique à ce secteur, axée autour de :

- l'accompagnement individuel des restaurants,
- rendez-vous collectifs généraux et par branche professionnelle : formation, sensibilisation, temps d'échange,
- la sensibilisation des convives grâce à des outils et animations sur site,
- la création de nouveaux outils de communication spécifiques pour la promotion et valorisation des produits bio locaux (voir ci-dessous),
- développement et animation d'outils de coordination et de suivi (feuille de route individuelle, calendrier d'accompagnement).



## LES PRINCIPAUX RÉSULTATS

Après quatre ans d'accompagnement, le projet a montré des résultats très positifs. Alors que les restaurants affichaient un taux d'introduction de produits bio locaux quasi nul au commencement du projet, certains restaurants sont désormais au-delà des 20 % de bio local fixés comme objectif après trois ans d'accompagnement.

En parallèle, conséquence de l'offre en produits biologiques locaux de plus en plus développée dans les restaurants, un nombre croissant de convives bénéficient de la démarche (dans les restaurants introduisant des produits bio depuis 3 ans, 40 % des convives prennent quotidiennement au moins un produit bio sur leur plateau). Les résultats démontrent également que les sociétés de restauration ont tenu leurs engagements en réorientant une partie de leurs achats conventionnels vers des achats bio locaux et en tissant des liens étroits avec des producteurs, des transformateurs et artisans du territoire.

Outre l'augmentation significative des références bio locales par substitution aux références conventionnelles, de nombreuses autres conséquences positives du projet ont émergé en parallèle : accroissement de l'utilisation de produits frais et bruts, meilleure prise en compte de la saisonnalité, création et adaptation de nouvelles recettes et procédés culinaires, communication des entreprises auprès des convives sur les produits bio locaux, etc. **Une amélioration générale de la qualité alimentaire est constatée dans les restaurants.**

Le **dispositif pose donc les contours d'un changement d'alimentation en restauration d'entreprise** avec au centre des priorités des enjeux :

### Des enjeux environnementaux :

- En introduisant des produits biologiques et donc issus d'une agriculture respectueuse de l'environnement ;
- En privilégiant les produits biologiques locaux, et donc avec un temps de transport réduit entre le lieu de production et de consommation.

### Des enjeux économiques :

Par **la création d'un débouché pour les acteurs du territoire** et la structuration des filières agricoles pour répondre à la demande :

- En 2014, le projet MBLÉ représentait plus de 800 000 € de produits bio consommés (dont 650 000 € de produits bio de Rhône-Alpes). Lorsque l'ensemble des 17 restaurants aura atteint les 20 % d'objectif, on estime à plus d'1,5 millions d'euros HT le chiffre d'affaires potentiel pour les fournisseurs régionaux. La restauration d'entreprise est aujourd'hui **un débouché conséquent et en croissance pour les Organismes Economiques de Producteurs Bio du territoire (OEPB)**<sup>1</sup>. A titre d'exemple : la restauration d'entreprise représente 16 % du CA de la plateforme Manger Bio Isère en 2014 (CA : 1,5 millions d'euros) ou encore 23 % du CA de la plateforme Rhône-Loire Bio A Pro (1,2 millions d'euros). Il est important de rappeler que ce segment de marché était encore inexistant il y a trois ans pour ces structures ;

- Les entreprises inscrivent les indicateurs du projet dans le cahier des charges qui les relie à leur prestataire de restauration, ce qui permet d'assurer **la durabilité** de la démarche et donc des débouchés sur la durée du contrat ;
- Les sociétés de restauration ont initié une démarche de référencement des plateformes. Cela signifie qu'elles ont engagé un processus qui vise à inscrire la plateforme et les produits qu'elle commercialise au sein de leur référentiel achat au niveau national. Cela représente une opportunité réelle pour ces structures car une fois référencées au niveau national, elles peuvent être sollicitées pour livrer les autres restaurants gérés par la SRC.

### Des enjeux sociaux :

- Par la coopération entre acteurs de mondes différents mais rassemblés sur le territoire : agriculteurs et sociétés de restauration, monde associatif et monde de l'entreprise, etc. ;

<sup>1</sup> OEPB : Organisme Economique de Producteurs Bio, outil collectif d'agriculteurs dédié à la mise en marché des produits

- Par l'accès et la sensibilisation à une alimentation respectueuse de l'environnement, au quotidien, pour 20 000 salariés ;
- Par la valorisation professionnelle des équipes de restauration et plus globalement des relations de

partenariat entre l'entreprise donneuse d'ordre et son prestataire de restauration collective.



### Vincent Rozé, président de Manger Bio Isère - Plateforme de producteurs située à Grenoble

« La restauration d'entreprise représente des volumes importants à un prix contrôlé par les producteurs, elle est en plein développement dans l'introduction de produits bio et s'intègre parfaitement dans une dynamique sociétale profonde qui lie qualité de l'alimentation, santé humaine, importance du local dans les échanges, dynamique de nos territoires. La restauration d'entreprise peut également jouer un rôle structurant dans la professionnalisation de la commercialisation (vente, logistique) de la production biologique locale. »

## LES PERSPECTIVES

- Le projet se poursuit en Rhône-Alpes avec les restaurants déjà intégrés, et par la prospection de nouveaux binômes entreprises / sociétés de restauration collective intéressés par la démarche.
- Un **document de capitalisation** synthétisant les clés de réussite et les modalités de mise en œuvre et retours d'expérience du projet est en cours de rédaction et sera diffusé prochainement.
- Un **colloque national** visant à mettre en lumière l'expérience pilote initiée en Rhône-Alpes et afin d'initier un **déploiement du dispositif sur le territoire national par le biais du réseau FNAB** a lieu le 16 juin 2015 à Lyon (Siège de la Région Rhône-Alpes).

# MANGER BIO LOCAL EN ENTREPRISE

## DES ENTREPRISES ENGAGÉES...



## ... ET LEURS PARTENAIRES DE RESTAURATION



## QU'EST-CE QUE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE ?



Produire, transformer et vendre en respectant l'environnement et les hommes

L'agriculture biologique repose sur 4 principes fondamentaux (inscrits dans la réglementation européenne) :

- Protéger les plantes sans employer de pesticides chimiques de synthèse
- Maintenir la fertilité du sol sans engrais chimiques
- Pratiquer un élevage respectant le bien-être animal
- Garantir des produits sans OGM

**Des repères simples pour une exigence de qualité**

Les produits biologiques sont facilement identifiables par le logo européen souvent accompagné du logo AB. L'agriculture biologique est l'un des signes officiels de qualité reconnu par le Ministère de l'Agriculture.

C'est le seul qui garantit la qualité environnementale des produits et leur traçabilité à travers un cahier des charges précis, imposant notamment :

- des contrôles stricts et systématiques de la production à la transformation et à la distribution,
- des prélèvements et analyses pour vérifier la non utilisation de produits interdits,

- une certification par un organisme agréé et indépendant,
- et bien sûr le respect de la réglementation générale sur les produits agricoles et alimentaires.

**L'agriculture bio en Rhône-Alpes c'est :**

- 7,6 % des fermes,
- Près de 3 000 producteurs bio sur près de 100 000 hectares
- 1 053 préparateurs en bio,
- 200 exploitations nouvellement engagées en 2014 !  
**Soit la première région française en nombre d'exploitations bio !**

**Choisir de consommer des produits bio locaux, c'est un moyen :**

- d'améliorer la qualité de notre alimentation en prenant en compte des enjeux de santé publique,
- de contribuer à la préservation de l'environnement en protégeant l'eau, l'air, les sols et la biodiversité de notre région,
- de participer au développement de l'économie locale en dynamisant les filières biologiques de proximité.

## L'INTRODUCTION DE PRODUITS BIO LOCAUX EN RESTAURATION COLLECTIVE

L'introduction de produits biologiques est désormais un incontournable pour la restauration collective. En 2014, 59 % des restaurants collectifs proposent des produits bio ne serait-ce que de temps en temps. Les engagements de l'Etat à la suite du Grenelle de l'environnement et les attentes des consommateurs soutiennent cette tendance. La circulaire du 2 mai 2008 relative à l'exemplarité de l'Etat demande à la restauration collective d'Etat d'introduire 20 % de

produits biologiques. En Rhône-Alpes, depuis plus de 10 ans maintenant, les initiatives se multiplient. Pour les restaurants scolaires, de nombreuses collectivités soutiennent des programmes d'introduction de produits biologiques. La Région Rhône-Alpes accompagne depuis 2006 l'opération « Mon Lycée mange Bio » déployée avec l'action de Corabio auprès de 105 établissements.

En 2014, l'achat de produits bio en France a été estimé à 191 millions d'euros pour l'année 2014, soit une progression de 11 % par rapport à l'année dernière. Les achats de produits bio représentent 2,7 % des achats de la restauration collective (contre 0,6 % en 2008).

La clé de réussite de ces initiatives repose sur une introduction progressive et régulière de produits biologiques disponibles localement et sur l'implication de l'ensemble des acteurs de la restauration en concertation avec les filières biologiques régionales.

Source : Etude Agence bio/CSA - 2015)

## LA RESTAURATION D'ENTREPRISE EN CHIFFRES

La restauration du travail (restaurants d'entreprises et administratifs) représente 9 800 restaurants et 384 millions de repas/an en France\*. En matière de restauration collective, la région Rhône-Alpes représente 9,5 % du marché national en nombre de repas et 9,5 % du parc national de restaurants collectifs. Selon ce ratio, les dimensions de la restauration du travail en Rhône-Alpes peuvent être estimées à 36 millions de repas/an et près de 1 000 restaurants.

Au sein de cette catégorie « restauration du travail », la restauration d'entreprise est prépondérante et concerne 70 % des établissements, la restauration administrative représentant les autres 30 %. Agir auprès de ce type de restaurant est essentiel afin de mener une action déterminante sur l'introduction de produits biologiques dans la restauration du travail.

La gestion concédée est majoritaire dans la restauration du travail. La plupart des entreprises délèguent leur service de restauration aux sociétés de restauration collective (SRC). Ainsi, plus de 80 % des repas servis au travail font appel aux services d'une société de restauration collective. Dans cette configuration, l'essentiel des décisions pour les achats revient au gérant du restaurant dans un cadre d'achat normé.

De plus, dans le cadre de l'entreprise, l'introduction de produits biologiques et locaux s'effectue en

dehors des marchés publics. Les critères de commande des produits biologiques de proximité peuvent être exprimés clairement par les restaurants s'engageant dans cette démarche. Certaines entreprises, quand la taille du restaurant le justifie, mettent en place une procédure d'appel d'offre afin de sélectionner les candidats à la gestion concédée du restaurant d'entreprise. Les SRC traitent ensuite avec les fournisseurs directement ou par appel d'offre.



Près de la moitié des restaurants du travail servent plus de 200 repas par jour et un restaurant sur cinq reçoit plus de 500 convives par jour.

Dans la lignée des recommandations du Grenelle de l'environnement qui préconisent d'introduire 20 % de produits bio en restauration collective, de plus en plus d'entreprises sont attentives à la présence d'aliments biologiques dans leur service de restauration. Cette démarche valorise l'entreprise vis-à-vis de son personnel et s'avère être un point fort pour communiquer sur l'image de l'entreprise en externe.

L'introduction de produits biologiques dans la restauration du travail a des perspectives de développement significatives puisque 50 % des gestionnaires déclarent avoir proposé au moins une fois des produits biologiques en 2013.

\*Source : Baromètre CSA / Agence Bio - 2013

# MANGER BIO LOCAL EN ENTREPRISE

EN 2015...  
TOUJOURS PLUS D' ACTIONS !



Marché bio au cœur de l'entreprise Somfy : 2ème édition !



Animation « Bio et Local » pendant la semaine Break Energie chez Schneider Electric



Temps d'échanges avec les équipes d'Orange



Dégustation de produits bio locaux dans les restaurants

## Création du Club Inter-Etablissements et Collectivités pour la promotion d'une restauration collective responsable et durable

Au-delà du projet Manger Bio Local en Entreprise, les entreprises participantes au projet souhaitent continuer à partager et collaborer autour des enjeux d'avenir sur la restauration : lutte anti-gaspillage, structuration des filières agricoles biologiques, circuits-courts, etc. Les collectivités, en tant que donneur d'ordre en restauration collective, partagent ces thématiques et ont rejoint tout naturellement ce mouvement, aux côtés des entreprises et des partenaires du projet pour nous accompagner dans cette démarche.

En signant une charte définissant le périmètre et les enjeux du Club Inter-Etablissements et Collectivités (CIEC) le 18 juin prochain, chaque acteur confirme ses engagements pour les enjeux sociétaux et environnementaux de notre société. Cela bien entendu lors des appels d'offre au travers des cahiers des charges mais également au-delà, car tout ne peut s'inscrire dans les procédures commerciales, c'est dans une dynamique de progressivité globale que chaque acteur souhaite s'impliquer. Ainsi, par un engagement proactif à travers ce club, il en va d'une reconnaissance certifiant que les signataires iront toujours plus loin pour initier une transition alimentaire en restauration collective.

# PROGRAMME 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 \*

\* Responsabilité sociétale des entreprises

Sous la présidence d'honneur du Président de la Région Rhône-Alpes

➔ 9h30 Accueil

➔ 10h00 Introduction

M. Paul Menecier, chef de service Alimentation au Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt  
M. Ludovic Desbrus, président de Corabio

➔ 10h45 Retours d'expérience du projet Manger Bio Local en Entreprise  
La restauration d'entreprise au cœur de la transition alimentaire

Conduite du projet rhônalpin Manger Bio Local en Entreprise  
par Corabio et FL Conseil

Expériences croisées : la parole aux acteurs du projet

- Structurer des filières agricoles sur le territoire
- Améliorer de la qualité alimentaire
- Valoriser les équipes de restauration
- Faire évoluer le comportement des convives

Synthèse de la matinée :  
Manger Bio Local en Entreprise, vers quels engagements RSE ?

➔ 12h30 Buffet bio local

➔ 14h00 Recette pour une restauration collective responsable et durable :  
quelle boîte à outils opérationnelle ?

Quels fondements pour une nouvelle offre alimentaire ?

- Favoriser l'adhésion des acteurs pour un projet partenarial
- Adapter le cahier des charges pour une restauration responsable et durable
- Organiser l'offre agricole et référencer les fournisseurs

Comment intégrer les produits bio locaux ?

- Diagnostic, plan de menu, feuille de route, juste prix ... :
- outils et stratégie pour une démarche pérenne

Quels moyens pour accompagner le changement ?

- Sensibiliser et former les équipes de restauration
- Communiquer auprès des salariés
- Impulser une dynamique collective

➔ 16h15 Déployons ensemble : les acteurs et initiatives

Engagements des acteurs Intervention de la FNAB et du SNRC

Création d'un club inter établissements et collectivités  
pour la promotion d'une restauration collective responsable et durable

➔ 16h45 Conclusion

Alain Delangle, paysan bio et administrateur de la FNAB  
Elisabeth Mercier, directrice de l'Agence Bio

Animateur :  
Julien Adda, délégué général de la FNAB

Intervenants :  
Ali Arbouche - Orange,  
Cédrick Gayet - Bio A Pro,  
Eric Bert - API Restauration,  
Carole Chazoule - ISARA Lyon.

Intervenants :  
Bruno Renard - CEA Grenoble,  
Gilbert Delahaye - Groupe CASINO.

Intervenants :  
Florence Liautaud - FL Conseil,  
Eric Wulff - IFP-EN,  
Vincent Rozé - Mangez Bio Isère,  
Sylvain Bruneau - Elior.

Intervenants :  
Olivier Cauquil, Eurest-Compass Group,  
Fabian Ledoux - 1001 repas,  
Thierry Centreau - Sogeres.

Intervenants :  
SNRC - Jean-Michel Noël,  
Annie Lapert - Schneider Electric  
Marie-Hélène Rodrigues - Sodexo

Intervenant :  
Bruno Renard - CEA Grenoble.

# MANGER BIO LOCAL EN ENTREPRISE

## CONTACT Corabio

Mathilde Azzano  
Chargée de mission  
mathilde.azzano@corabio.org  
Tél. : 04 75 61 19 35

BP 11150 - Alixan  
26958 VALENCE CEDEX 9



• Corabio •  
La Coordination BIO de Rhône-Alpes

Corabio est la coordination Rhône-Alpes de l'agriculture biologique, elle rassemble les agriculteurs bio de la région Rhône-Alpes et fédère les associations départementales ou interdépartementales des agriculteurs biologiques : Agribiodrôme, Agri Bio Ardèche, l'ARDAB pour la Loire et le Rhône, l'ADABio pour l'Isère, l'Ain, la Savoie et la Haute-Savoie. Le réseau Corabio travaille depuis plus de 10 ans sur l'introduction des produits biologiques en restauration collective. Ce travail, initié en 2000 avec les écoles primaires et les municipalités, avait pour objectif premier la sensibilisation des enfants sur l'alimentation. Face à l'émergence d'une demande sociétale de plus en plus forte, son activité pour une restauration collective bio s'est structurée autour de véritables projets complétant la visée pédagogique : formations sur l'agriculture biologique, recensement de l'offre bio locale et organisation des filières biologiques régionales, perfectionnement des cuisiniers, développement d'outils pédagogiques spécifiques, rédaction de marchés publics...

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



Florence Liautaud crée en 2004 la société FL Conseil pour assister les donneurs d'ordre dans le pilotage de leur restauration. Forte de ses 20 années d'expérience dans ce domaine, elle se concentre sur l'assistance à appel d'offres, et les démarches qualité qui en découlent.

Son action est portée par une sensibilité grandissante aux enjeux environnementaux, sociaux et économiques. Dans cette dynamique, FL Conseil est co-initiatrice avec Corabio\* en 2011 du projet « Manger Bio Local en Entreprise » - projet axé sur la problématique de l'intégration de produits bio locaux en restauration d'entreprise. Elle expérimente une démarche globale de restauration responsable et durable, l'amenant à affirmer son engagement et son expertise dans ce domaine.

FL Conseil a pour objectif final la performance économique et sociale, la satisfaction des convives, le tout avec un respect accru vis-à-vis de la biodiversité, de la qualité des produits et du territoire qu'elle promeut.

Convaincue du rôle majeur des donneurs d'ordre, dont la responsabilité est engagée dans la valorisation des hommes et de leur environnement, elle met aujourd'hui ses compétences à leur service intégrant une offre de conseil faisant de leur restauration un pilier de leur politique RSE.

[www.conseil-restauration.com](http://www.conseil-restauration.com)



[WWW.MANGERBIOLOCALENENTREPRISE.FR](http://WWW.MANGERBIOLOCALENENTREPRISE.FR)

[WWW.CORABIO.ORG](http://WWW.CORABIO.ORG)

Avec le soutien de :

