

S'impliquer dans la restauration collective biologique

*Guide pratique destiné
aux agriculteurs biologiques*



Le mot de la FNAB

Les agriculteurs biologiques souhaitent voir évoluer l'ensemble des pratiques agricoles à travers la progression des surfaces en bio. Cela nécessite d'associer les citoyens petits et grands, d'où cette volonté depuis 2003 d'aller à la rencontre des acteurs de la restauration collective.

Celle-ci, bien que diverse et complexe, doit nous permettre d'aborder une réflexion sur la manière de commercialiser collectivement, avec transparence et implication de tous. Nous sommes au tout début de cette réorganisation des filières et donc forcément confrontés à des difficultés de structuration, mais par là-même aussi devant la possibilité d'explorer et d'établir de nouvelles relations plus cohérentes et équitables.

A travers ce guide, c'est à ce travail passionnant, consacré à la rencontre des citoyens et à la recherche d'un mode d'organisation des filières adapté, que nous convions les agriculteurs biologiques.

Alain Delangle, membre du bureau.

Table des matières

I - Pourquoi fournir la restauration collective ?	p.3
1.1 - Témoignage de Jean-Michel Peard, producteur à St Omer de Blain en Loire Atlantique.	p.3
1.2 - La Ville de Charleville-Mézières, 2500 couverts par jour	p.5
II - Comment s'organiser pour approvisionner la restauration collective ?	p.6
2.1 - Le marché et ses acteurs	p.6
2.2 - La part du bio en restauration collective	p.6
2.3 - Le prix des produits bio	p.7
2.4 - L'engagement des collectivités	p.7
2.5 - Les produits adaptés à la restauration collective	p.8
2.6 - Les grammages et conditionnement	p.9
2.7 - Les horaires et aspects techniques	p.9
2.8 - Les aspects sanitaires	p.10
2.9 - La traçabilité et l'étiquetage	p.10
2.9.1 - Cas général	p.11
2.9.2 - Pour les produits biologiques	p.12
2.10 - Les délais de consommation des denrées	p.13
2.11 - Les conditions de transport des produits bio	p.13
2.11.1 - Produits d'origine animale	p.13
2.11.2 - Produits d'origine végétale	p.14
2.12 - Les délais de paiement	p.15
III - Questions fréquemment posées	p.15
IV - Ressources	p.18
IV - La FNAB et la restauration collective	p.18

I - Pourquoi fournir la restauration collective ?

De nombreux agriculteurs biologiques se sont investis dans ce secteur, afin de :

- faire avancer le projet d'une agriculture bio locale, en communiquant directement auprès des consommateurs ;
- diversifier ses débouchés et écouler certains produits mieux valorisés dans ce secteur que dans d'autres circuits (avants de boeuf par exemple) ;
- toucher des populations qui ne sont pas (encore) consommatrices de produits bio ;
- sécuriser ses débouchés, pour des marchés reconduits en général durant trois ans ;
- faire vivre un projet pédagogique dans les écoles ;
- établir des liens concrets avec des acteurs du territoire : collectivités, distributeurs, artisans...

1.1 - Témoignage de Jean-Michel Peard, producteur à St Omer de Blain en Loire Atlantique.

Nous avons mon frère et moi une quarantaine de vaches laitières sur une ferme de 80 hectares et transformons une partie de notre lait frais. Depuis le début, nous faisons partie de Manger Bio 44, qui est une association de producteurs bio répartis sur tout le département. Nous travaillons à l'approvisionnement de la restauration collective, en grande majorité des établissements scolaires et un peu de restauration d'entreprise, en commercialisant des yaourts, du fromage frais, du fromage blanc et du riz au lait. Manger Bio 44, qui regroupe une bonne dizaine de producteurs, s'occupe de l'ensemble de la partie commerciale et de la facturation, la livraison est assurée par la ferme.



La présence des producteurs bio en restauration collective me paraît très importante pour le développement « cohérent » de la bio . En milieu scolaire, cela permet d'offrir aux enfants des produits avec une histoire, un contenu gustatif et nutritionnel différent. Ils découvrent le goût du lait frais, d'une tome au lait cru... dans des formats jusqu'alors inconnus !

La restauration collective est un bon débouché pour nos produits. Elle représente environ 30% de notre chiffre d'affaire et nous permet de créer de l'emploi sur notre ferme. Ce type de débouché est également en phase avec nos motivations environnementales : nous livrons localement et en vrac, ce qui permet d'utiliser moins d'emballages et d'avoir moins de déchets. Les volumes sont conséquents et donc intéressants, comparativement à ce qu'on vend sur d'autres circuits de distribution.

La restauration collective a également des contraintes et ne peut pas être considérée comme la dernière roue du carrosse : si on décide d'y travailler, c'est un véritable engagement . Elle nécessite du sérieux dans l'approvisionnement, de planifier sa production, livrer de façon régulière et sans rupture. De plus, les prix sont moins élevés qu'en circuits de détail, les volumes étant plus importants.



1.2 - La Ville de Charleville-Mézières, 2500 couverts par jour

En 2005, la municipalité de Charleville-Mézières sollicite la FRAB Champagne-Ardenne pour l'approvisionner en repas biologiques locaux.

Pour répondre à cette demande totalement nouvelle en région, les producteurs vont s'adapter : en moins d'un an, ils vont être formés sur les normes spécifiques à la restauration collective (démarche HACCP, normes CEE, etc.), ainsi que sur les règles des marchés publics, puis monter ou mettre aux normes des ateliers de transformation qui permettront de produire des denrées adaptées aux cuisines centrales (légumes 4e gamme notamment).

Dès 2006, la municipalité de Charleville-Mézières lance un marché public de produits biologiques à destination de sa cuisine. Les producteurs régionaux remportent ce premier marché. Une réunion est organisée à l'issue de la procédure pour mettre en place une planification des menus à l'année, qui tienne compte de la saisonnalité des productions. Grâce à cette visibilité, les producteurs peuvent investir et planifier leurs cultures, tandis que la cuisine trouve le moyen de sécuriser ses approvisionnements et d'avoir des produits frais, locaux et à prix négociés.

Deux appels d'offres annuels suivront, permettant au marché d'évoluer avec l'offre régionale. Ils seront chaque fois remportés par les producteurs de la région.

En 2009, considérant que la filière est suffisamment consolidée pour certains produits, la ville passe en bio sur la totalité de ses approvisionnements sur certaines lignes de produits : pommes de terre, yaourts, purées de fruits, lentilles.

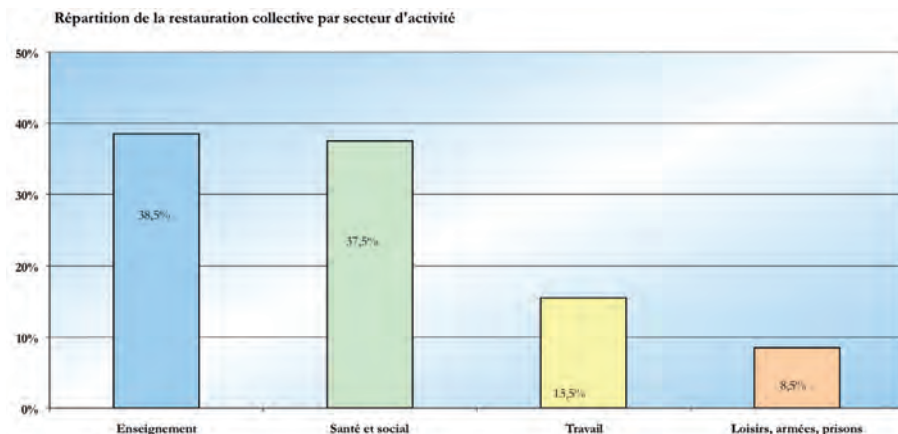
Cette première expérience a participé à la création et au maintien d'une douzaine d'emplois en région. A sa suite, les producteurs ont créé Manger Bio Champagne-Ardenne, structure qui permet désormais de livrer villes, collèges et lycées de la région en produits bio de proximité.



II - Comment s'organiser pour approvisionner la restauration collective ?

2.1 - Le marché et ses acteurs

Les secteurs ayant le plus recours à la restauration collective sont l'enseignement, la santé et le social.



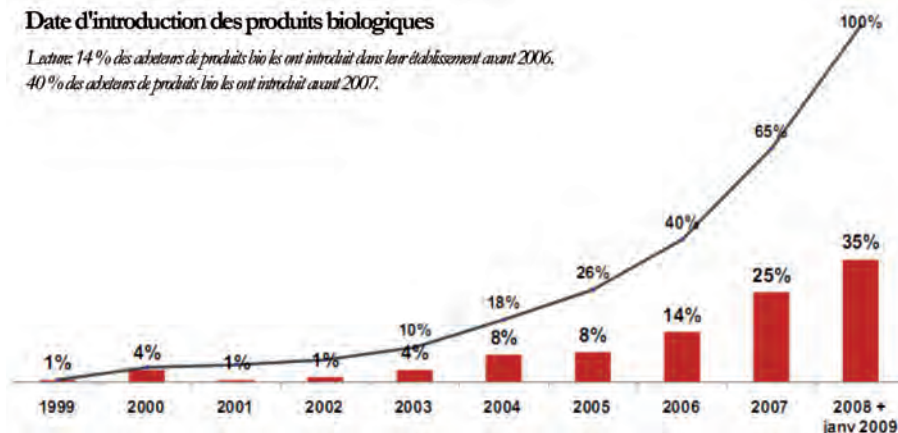
2.2 - La part du bio en restauration collective

L'introduction de produits bio en restauration collective a pris une nouvelle ampleur depuis le Grenelle de l'Environnement et la parution des circulaires du 2 mai et du 3 décembre 2008, relatives à l'exemplarité de l'Etat en matière d'utilisation de produits issus de l'agriculture biologique dans la restauration collective.

Date d'introduction des produits biologiques

Lecture: 14 % des acheteurs de produits bio les ont introduit dans leur établissement avant 2006.

40 % des acheteurs de produits bio les ont introduit avant 2007.



L'objectif est d'introduire 20 % de denrées issues de l'agriculture biologique dans les menus en 2012 dans la restauration publique d'Etat, en valeur des achats alimentaires.

Depuis ces 10 dernières années la part des produits bio en restauration collective n'a cessé d'augmenter. D'un marché quasi inexistant en 2001, constitué d'approvisionnements événementiels très localisés, **le marché connaît aujourd'hui un fort développement.**

En 2008, les achats de produits bio représentaient à peine **0,6 %** des achats réalisés par le secteur dans son ensemble : **les estimations montrent que ce marché serait multiplié par 6 d'ici 2012**

Les groupements et associations liés au réseau FNAB, très impliqué dans ce secteur depuis près de 10 ans, livrent aujourd'hui des produits bio pour plus de 10 millions de repas.

2.3 - Le prix des produits bio

En restauration collective **le prix des produits est un élément décisif.** Les budgets dévolus à la nourriture sont strictement encadrés et ne doivent pas dépasser certains montants.

Par ailleurs la restauration collective ne dispose pas pour l'instant de mercuriale dédiée. **C'est un marché qui se situe entre le gros et le demi-gros avec des prix livraison incluse².**

Ainsi, pour le producteur il s'agira d'avoir une politique de prix spécifique à la restauration collective, qui lui permette d'avoir des prix cohérents avec les autres débouchés qu'il a mis en place et de se positionner de manière opportune sur ce débouché spécifique en tenant compte des volumes et de la régularité.

Il sera donc nécessaire de se rapprocher des GRAB pour avoir des idées des prix pratiqués par les producteurs de la région concernée et des coûts matière³ des sites de restauration.

2.4 - L'engagement des collectivités

Certaines collectivités ont mis en place des produits bio à travers des solutions innovantes: régularité, progressivité, planification, engagement dans la durée,... sont les facteurs clés qui leur ont permis de se garantir un approvisionnement

2 - Voir les cotations du Service des Nouvelles du Marché: www.snm.agriculture.gouv.fr

3 - Coût matière : coût des denrées d'un repas, auquel il faut rajouter les frais de personnel, les fluides, amortissement des locaux...pour obtenir le coût d'un repas.

fiable, tout en maîtrisant les coûts.

Ces exemples méritent d'être suivis afin que l'offre puisse augmenter corrélativement avec une demande cohérente et structurante.

La Ville de Brest, 900 000 repas par an

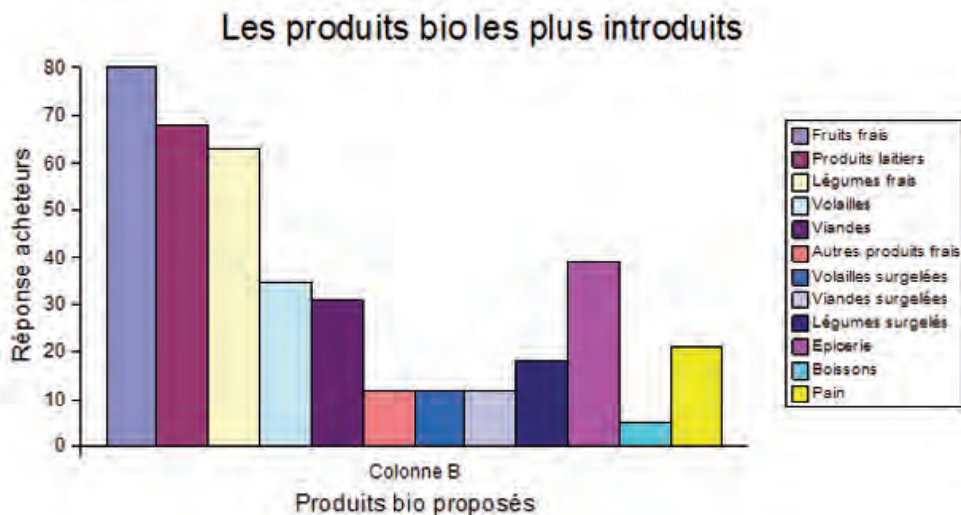
Délégation de Service Public de la mairie de Brest à une Société de Restauration Collective depuis 1987.

Suite à 3 années d'échanges et de concertation avec les élus et les services de la ville, la MAB 29⁴ a été associée en 2007 à la rédaction de l'appel d'offre pour définir une prestation incluant des produits bio disponibles localement. Depuis la mise en application du marché, la MAB 29 propose ses compétences pour organiser la concertation entre la société de restauration et les fournisseurs. Elle a également mis en place des outils visant à planifier les productions bio nécessaires. Un comité de suivi regroupant les services de la ville la MAB 29 et la Sodexo (prestataire retenu par la ville) se réunit régulièrement pour assurer la réussite du projet et sa lisibilité.

La ville de Brest contribue aujourd'hui dans le Finistère à la production bio de 0,9ha de carottes, 0,1 ha de salades, 1ha de pommes de terre et la production laitière de 5 vaches laitières sur environ 5ha.

2.5 - Les produits adaptés à la restauration collective

Les collectivités cherchent en premier lieu des produits qui :



⁴ - Maison de l'Agriculture Biologique du Finistère

- ont une image valorisante sur le plan de la santé (fruits et légumes) ;
- peuvent être utilisés sans préparation (pain, produits laitiers) ;
- ont un surcoût peu élevé par rapport aux produits conventionnels.

Certains sites de restauration collective (17% des établissements⁵) ne disposent plus aujourd'hui de légumeries (locaux appropriés à la transformation des fruits et légumes bruts) et font donc appel à des produits déjà transformés (ou au moins épluchés, et éboulés).

2.6 - Les grammages et conditionnement

Les grammages et calibrages sont très réglementés ; ils doivent être homogènes et correspondre à des portions adaptées aux convives.

Il est en effet difficile d'expliquer à un convive que son voisin aura aujourd'hui une pomme deux fois plus grosse que la sienne ou de servir des cuisses de poulet de 300 grammes à des enfants de 6 ans. C'est également un des principes des services publics – dont la restauration collective publique fait partie - qui stipule que les usagers doivent être traités de manière égale.

Les **conditionnements utilisés en restauration collective** sont souvent différents de ceux utilisés dans la consommation courante. Pour faire la cuisine dans de grandes quantités des conditionnements adaptés sont privilégiés (avec cependant une certaine tolérance) :

- céréales en sac de 5 ou 10 kg ;
- seaux de fromage blanc, ou crème fraîche de 5 litres ;
- conserves, bocaux 5/1 ;
- oeufs liquides en bidons de 10 litres.

2.7 - Les horaires et aspects techniques

La restauration collective a ses rythmes. Pour que les repas puissent être prêts à temps pour l'ensemble des convives, les livraisons sont souvent effectuées à J-1 ou J-2, afin d'éviter les déconvenues, et à des horaires précis (souvent avant 10h ou 11h du matin) de manière à ne pas mobiliser de personnel pour la réception des marchandises durant le temps de confection des repas.

Sur les bons de livraison doivent figurer : le nom du fournisseur, la nature du produit, le poids. Le bon de livraison n'a pas nécessairement à être chiffré en euros. Mais les personnels des sites de restauration apprécient cette démarche car

⁵ - Etude Agence Bio (CSA et Cabinet Gressard) sur les produits bio en restauration collective-2009.

ils peuvent rentrer les données dans leur logiciel dès réception de la marchandise et calculer ainsi leur coût matière pour la journée.

2.8 - Les aspects sanitaires

Les collectivités, du fait qu'elles manipulent des denrées alimentaires, doivent mettre en place un Plan de Maîtrise Sanitaire. Ce plan décrit les mesures prises par l'établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité alimentaire de ses productions vis à vis des dangers biologiques, physiques et chimiques. Il comprend les éléments nécessaires à la mise en place et les preuves de l'application :

- des bonnes pratiques d'hygiène (Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène) ;
- un plan HACCP ;
- une traçabilité.

Aussi contraignante qu'elle soit, cette réglementation n'interdit en elle-même aucune pratique. Elle ne fait que préconiser des moyens et des procédures qui permettent de diminuer les risques. Il s'agit donc d'une obligation de résultats mais chacun reste libre de choisir les moyens à mettre en oeuvre.

Par ailleurs les Directions des Services Vétérinaires en charge de surveiller l'application de ces règles en ont des interprétations différentes selon les départements. Les pratiques varient aussi très fortement entre les sites de restauration (ainsi certains acceptent les oeufs coquilles ou les fromages au lait cru alors que d'autres les refusent systématiquement).

Les règles qui sont donc présentées dans ce chapitre sont donc d'ordre général ; pour plus de détails il conviendra de vous renseigner auprès des D.S.V. locales et auprès des sites de restauration eux-mêmes quant à leurs pratiques quotidiennes.

2.9 - La traçabilité et étiquetage

La traçabilité est la capacité de retracer le cheminement d'une denrée alimentaire à travers toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution.

Les personnels de cuisine ont une obligation de garder trace de leurs approvisionnements, ceci afin de pouvoir informer les consommateurs ou par mesure de sécurité pour pouvoir rappeler ou retirer des produits.

L'étiquetage des produits alimentaires est suivi par la DGCCRF (service des fraudes) dont le but est d'éviter la tromperie du consommateur. L'étiquetage doit être lisible, car le plus souvent les étiquettes sont prises en photo par les établis-

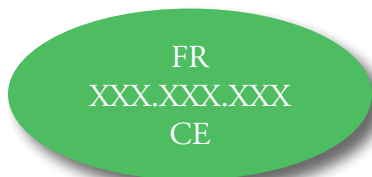
sements en guise de traces.

2.9.1 - Cas général

Pour les produits d'origine animale

Doit figurer sur l'étiquette **le numéro d'agrément ou la marque de salubrité** (agrément de la DSV), sauf pour les producteurs bénéficiant de la dispense d'agrément (joindre le double de sa dispense aux destinataires réguliers).

La marque d'identification de l'agrément sanitaire CE est un ovale :



FR = Production en France

XXX.XXX.XXX : code insee de la commune + numéro attribué à l'atelier par la DDSV (numéro d'ordre unique pour un atelier).

Si vous faites faire vos transformations dans un atelier loué, c'est le numéro d'agrément de cet atelier qui apparaîtra sur l'ovale : dans ce cas vous n'avez pas à demander un numéro pour vous.

La dispense d'agrément pour les producteurs fermiers est accordée lorsque :

- ils vendent à un revendeur qui est le **dernier maillon** de la chaîne avant le consommateur,
- dans un rayon de **80 km** maximum,
- jusqu'à **30%** de leur production,
- dans la limite de :
 - 800 kg/semaine pour les **viandes fraîches de boucherie**,
 - 250 kg/semaine pour les **produits carnés transformés** (sauf la viande hachée qui doit être conditionnée par un établissement agréé) et les **produits laitiers**,
 - 800L/semaine de lait pasteurisé

Pour les fruits et légumes, doivent être mentionnés :

- le nom et la variété ;
- la catégorie (extra, I, II) ;
- le calibre ;
- et le pays d'origine.

Pour certains produits, dits « non normalisés » (pommes de terre, navet, persil, framboise, cassis, échalotes), seul le nom est exigé.

2.9.2 - Pour les produits biologiques

Si la dénomination AB figure sur l'emballage alors devront figurer le nom et/ou le numéro d'agrément de l'organisme certificateur, ainsi que le pourcentage précis d'ingrédients agricoles biologiques lorsque les produits finis en contiennent entre 70 % (minimum légal) et 95 %. Pour utiliser le logo AB un minimum de 95 % est requis.

La demande d'approbation à l'organisme certificateur

Tout étiquetage ou emballage destiné au consommateur final faisant référence au mode de production biologique doit être conforme à la réglementation en vigueur. Une demande d'approbation préalable doit être faite pour tous les projets. Il s'agit juste d'envoyer une maquette de l'étiquette à l'organisme certificateur.

Pour les produits emballés, en plus des documents d'accompagnement (bon de livraison, facture), une étiquette sur l'emballage doit renseigner au minimum :

- Nom et/ou raison sociale et adresse du producteur
- la mention « produit issu de (ou en conversion vers) l'agriculture biologique »,
- le numéro ou nom de l'organisme certificateur ex « Certifié ECOCERT sas »
- Date Limite de Conservation (DLC) - exemple : tampon à date.

Pour les produits en vrac

La traçabilité doit figurer sur les documents d'accompagnement (facture, bon de livraison).



2.10 - Les délais de consommation des denrées

La durée de vie d'un produit est sous la responsabilité du fabricant et du conditionneur (s'il s'agit d'une personne différente). Pour certains produits il existe néanmoins une législation spécifique.

Pour définir la durée de vie du produit fourni, vous pouvez :

- étudier les produits concurrents similaires ;
- faire des tests en interne : dégustation du produit en cours et en fin de vie ;
- valider la durée de vie du produit fourni via un test en laboratoire.

Selon la nature des produits ces derniers devront porter les mentions « Date limite de consommation » (DLC) ou « Date Limite d'utilisation Optimale » (DLUO).

2.11 - Les conditions de transport des produits biologiques⁶

« Les produits bio doivent être transportés dans des emballages, des conteneurs ou des véhicules fermés de manière à ce que toute substitution du contenu soit impossible sans endommager soit l'emballage soit le cachet du conteneur ou du véhicule. Ces emballages, conteneurs ou véhicules doivent être munis d'un étiquetage ou d'un document d'accompagnement (CMR⁷, bon de livraison) indiquant :

- le nom et l'adresse de l'opérateur, et s'ils sont différents, ceux du propriétaire ou du vendeur ;
- le nom du produit, la mention « produit issu de (ou en conversion vers) l'agriculture biologique » ;
- la référence au contrôle d'un organisme de contrôle agréé ou accrédité. »

2.11.1 - Produits d'origine animale

Transport

Les caisses isothermes peuvent remplacer le camion réfrigéré si la livraison est à **moins de 80 Km** et qu'il n'y a pas d'ouvertures successives du contenant (mettre la glacière en chambre froide avant livraison et vérifier la température, le thermomètre et un relevé de température peuvent servir d'autocontrôle).

Mais si le transport s'effectue sur plus de 80km OU avec plusieurs points de livraison : il faudra un camion frigorifique agréé.

⁶ - Source : ECOCERT, Fiche explicative n°14 « conditions de transport des produits biologiques ».

⁷ - La convention de Genève dite C.M.R. (Convention relative au contrat de transport international de Marchandise par Route) règle les conditions de transport et la responsabilité du transporteur entre autres.

Commercialisation

Pour la vente de tous les produits d'origine animale, il faut fournir un agrément des services vétérinaires (agrément CEE traduit par la marque de salubrité) sauf en cas de dispense d'agrément (v. cas général).

Quelques règles particulières pour certains produits :

- **Lait cru** : sans agrément ni dispense : demander la patente sanitaire à la DDSV.
- **Œufs** : agrément sanitaire européen obligatoire
- **Volailles** : agrément sanitaire européen obligatoire

Dispense d'agrément

Imprimé spécial à demander à la DDSV. Accordée de droit si les critères énumérés sont remplis.

Demande d'agrément CEE

Imprimé à remplir par le producteur, y joindre une lettre et divers plans (situation, locaux, installation, flux, volume...). Il s'agit ensuite d'appliquer les déclarations faites dans ce document, et d'être contrôlé plusieurs fois par la DDSV.

2.11.2 - Produits d'origine végétale⁸

Transport

Possible dans des caisses, caisses isothermes ou réfrigérées selon les produits, à 10°C notamment pour les fruits rouges, pêches, raisins et autres fruits fragiles.

Commercialisation

Le produit doit être sain et correspondre à sa dénomination, en terme de variété, de calibre, etc (cf étiquetage). Différents légumes ne peuvent être présents dans une même caisse.

Les calibres inférieurs à ceux de la catégorie 2 sont interdits à la vente. Si les produits ne correspondent pas au calibre ou à la qualité annoncés au dessus de 10% (en nombre ou en poids), le colis peut être refusé.

En règle générale on ne peut envoyer sur une même palette des produits carnés (même emballés sous vide) et des produits terreux (fruits et légumes en cagettes, mêmes lavés). Dans la pratique, les Directions des Services Vétérinaires ont des tolérances:il faudra cependant veiller à bien séparer les produits (caissettes plastiques, cartons séparateurs...)

⁸ - Source Guide n° F9-02 du 2_ janvier 2003 pour l'achat public de fruits, légumes et pommes de terre à l'état frais, in Guide des F&L en RHD, CTIFL, 2004, p.236 ; à consulter au GAB 44 pour des précisions par produit



2.12 - Les délais de paiement

Le délai est de 45 jours ouvrés pour tout acheteur public.

Pour la viande, le délai est de 20 jours à la date de facturation, une facture étant obligatoire à chaque livraison (cf. loi 92-1442 du 31/12/92).

Dans la pratique, pour les établissements publics dotés d'une certaine autonomie financière les délais sont de l'ordre de 15 jours. Sur la facture il vaudra mieux mentionner un délai de paiement très court, pour inciter les créanciers à réagir au plus vite.

Pour les fruits et légumes le délai est de 30 jours à fin de décade.

Pour la facturation il faudra porter une attention toute particulière aux « factures mensuelles par lot » dans le cadre de marchés. Dans cette option le fournisseur envoie une seule facture correspondant à toutes les livraisons du mois et n'est réglé que 45 jours à date de réception de la dite facture. Ainsi pour une livraison effectuée en début de mois, il peut attendre son règlement 30 jours plus 45 jours, soit 75 jours !

III - Questions fréquemment posées

Que dois-je faire pour mettre en place mon HACCP ?

A faire sur **chaque** produit :

- Identifier les dangers susceptibles d'affecter la sécurité et la salubrité de ce produit alimentaire.
- Déterminer des mesures appropriées pour assurer la maîtrise de ces dangers.

- Fournir la preuve que ces mesures sont correctement appliquées et qu'elles sont efficaces :
 - choisir un moyen de surveillance ;
 - établir cette surveillance en effectuant des enregistrements (= preuves que la surveillance a bien lieu) adaptés à la taille de mon exploitation ;
 - pour un atelier fermier, cela signifie qu'il est toléré un enregistrement non systématique de toutes les données - au minimum il faut enregistrer les points de non conformité repérés sur les « points importants pour la maîtrise » et décrire les actions correctives qui ont été mises en place.

L'abattage : puis je abattre une bête chez moi ?

- NON, il faut obligatoirement passer par un abattoir agréé CE.
- Exception dans le cas de la volaille : Statut « tueries de volailles » possible pour un atelier fermier : limite à 25 000 volailles tuées par an. Se renseigner auprès de la DSV.

Je fais découper ma viande chez un prestataire. Où puis je vendre ensuite ?

- Tout dépend du statut du prestataire. Si celui-ci est agréé CE, je peux vendre partout. Sinon je suis limité (cf. paragraphe sur les statuts sanitaires).
- Si vous faites faire vos transformations ou votre découpe dans un atelier agréé CE (location, prestation), c'est le numéro d'agrément de cet atelier qui apparaîtra sur l'ovale. Il n'y a pas de demande de numéro à faire par vous, si vous n'êtes qu'utilisateur d'un atelier agréé.

Je n'ai pas d'agrément sanitaire CE. Puis-je livrer la restauration collective ?

- Principe d'agrément à tous les maillons de la chaîne : pour qu'un produit fini soit agréé CE, il est nécessaire que l'atelier de transformation au transport jusqu'au lieu de distribution, tous les chaînons soient agréés CE.
- Si une cuisine est agréé CE (cuisine centrale), il faut donc que le produit vienne d'un atelier agréé CE.
- Si je passe par un transporteur agréé CE, il est aussi nécessaire que mes produits soient agréés CE.

En résumé, il est tout à fait possible de livrer la RC si on n'a pas un agrément CE. Il faut cependant veiller à respecter les quantités, les distances (de la dérogation d'agrément), ne pas faire appel à un transporteur agréé, et ne pas livrer une cuisine centrale.

Quand je livre en grosse quantité, suis-je obligé de faire une étiquette pour chaque produit ?

Je ne suis pas obligé de faire des étiquettes individuelles pour chaque produit mais je dois indiquer sur des emballages de regroupements :

- dénomination de vente ;
- DLUO ou DLC ou numéro de lot ;
- identification du producteur ;
- et le reste des indications obligatoires sur un document à part mais qui arrive en même temps que les produits.

Que signifient les catégories Extra / 1 / 2 ? Et peut-on me demander encore des produits de ces catégories ?

Les catégories Extra / 1 / 2 sont définies sur des critères :

- visuels : présence ou non de défauts sur quelle quantité du produit
 - extra : aucun défaut,
 - 1 : certains défauts sur un % de cm²,
 - 2 : plus de défauts ;
- de calibrage ;
- d'homogénéité de calibre ;
- de présentation.

Dans la nouvelle réglementation européenne, ce classement en catégories a disparu, mais les sites de restauration collective, comme d'autres clients (type magasins) peuvent indiquer des références à ces catégories dans leurs commandes et appels d'offre. C'est pour eux l'assurance d'avoir des produits équivalents, correspondant à des attentes de qualité visuelle et de calibre.

Les classements en catégories existent encore mais font référence à des normes mondiales définies au niveau de l'ONU. Ce sont ces règles-là qu'il faut respecter (et donc demander d'appliquer).

Est-il possible pour des cuisines collectives de travailler des produits frais ? de faire de la mayonnaise ? de découper une carcasse ?

Tout cela est possible en respectant les normes d'hygiène concernées par ces préparations. Cela est possible aussi selon les équipements dont disposent les cuisines, le personnel dont elles disposent, etc.

IV - Ressources

www.repasbio.org

Site de la FNAB dédié à la restauration collective. Vous y retrouverez des informations plus complètes et plus détaillées, notamment la liste des groupements d'agriculteurs bio qui proposent des formations et accompagnement pour les producteurs qui veulent s'impliquer dans le secteur de la restauration collective bio.

www.fnab.org

Site de la Fédération Nationale d'Agriculture Biologique: tous les thèmes de l'agriculture biologique, les sujets d'actualité, liste des groupements d'agriculteurs bio en régions.

www.agencebio.org

Site de l'agence française pour le développement et la promotion de l'agriculture biologique: documents et renseignement sur la bio, les chiffres clés, les acteurs, le secteur de la restauration collective biologique...

Pour connaître les adresses des directions départementales des services vétérinaires en France contacter votre préfecture ou sous-préfecture ou à l'adresse suivante : <http://catobjectif2000.free.fr/LES%20DDSV%20EN%20FRANCE.htm>

www.snm.agriculture.gouv.fr

Service des Nouvelles des Marchés

GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés Publics et de la Restauration Collective): texte complet sur les grammages utilisés en restauration collective : http://www.minefe.gouv.fr/directions_services/daj/guide/gpem/nutrition/nutrition.htm.

V - La FNAB et la restauration collective

Créée en 1978 la FNAB anime et coordonne un réseau de groupements de producteurs bio régionaux sur de nombreuses thématiques: réglementation, politiques agricoles et environnementales, structuration des filières bio, ...

Convaincue que la restauration collective est un levier important de développement d'une agriculture respectueuse de l'environnement qui soit accessible à tous, la Fédération Nationale d'Agriculteurs Biologiques accompagne les acteurs de la restauration collective (collectivités locales, Etat, entreprises,...) depuis le début des années 2000 dans l'introduction des produits bio par le biais de ses groupements, présents dans 20 régions.

Les différents groupements régionaux (GRAB) accompagnent les producteurs qui désirent s'impliquer dans le secteur de la restauration collective: formations aux normes et au marché de la restauration collective, regroupement de l'offre dans des annuaires fournisseurs, appui technique, ...

Les GRAB conseillent également les collectivités sur les produits bio disponibles localement, forment les personnels de la restauration (cuisiniers, intendants, gestionnaires, personnels de service), accompagnent les projets d'introduction, réalisent des animations pédagogiques, aident à la rédaction d'appels d'offres, font visiter des exploitations bio...

Par ailleurs, dans la plupart des régions, des plates formes d'approvisionnement en lien avec les groupements régionaux d'agriculteurs se sont constituées et permettent ainsi d'approvisionner les collectivités en produits bio locaux.

La liste des contacts régionaux et de nombreux documents sont accessibles sur le site **www.repasbio.org**

FNAB

40, rue de Malte - 75011 - Paris

Tél. : 01 43 38 38 69

Fax : 01 43 38 39 70

fnab@fnab.org - www.fnab.org



La FNAB publie également pour les producteurs :

