

DES OUTILS À VOTRE DISPOSITION



- Un guide pratique de la restauration collective bio ;
- Un annuaire des fournisseurs bio rhônalpins, mis à jour régulièrement et téléchargeable sur www.corabio.org ;
- « Bon Appétit », une lettre trimestrielle d'information, diffusée par mail sur simple demande et disponible sur www.corabio.org ;



- Des stop-self permettant de repérer les produits bio proposés aux convives ;
- Des affiches et des plaquettes d'information ;
- Des panneaux d'exposition ;



- Des exemples de cahiers des charges pour la passation de vos marchés publics.

Outils et informations disponibles sur :

www.corabio.org
www.repasbio.org

Organiser des repas bio en pratique

Pour vous aider dans vos démarches, le réseau Corabio vous propose un dispositif d'accompagnement à la carte, adapté à vos besoins :

- Sensibilisation, accompagnement et formation des acteurs concernés (décideurs, cuisiniers, responsables des achats...) ;
- Mise en relation avec les fournisseurs bio régionaux ;
- Intervention auprès des convives et mise à disposition d'outils pédagogiques ;
- Appui à la rédaction des marchés publics ;
- Mise en réseau des restaurants, recherche de synergies et mutualisation des connaissances.



Vos interlocuteurs en Rhône-Alpes

• Réseau **Corabio** •
Les Agriculteurs **BIO** de Rhône-Alpes

Les associations départementales et interdépartementales de promotion et de développement de l'agriculture biologique :

Loire / Rhône
ARDAB
T : 04 72 31 59 96
contact-ardab@corabio.org

Ain / Isère / Savoie / Haute-Savoie
ADABIO
T : 04 76 20 68 65
contact@adabio.com

Ardèche
AGRI BIO ARDÈCHE
T : 04 75 64 82 96
agribioardeche@corabio.org

Drôme
AGRIBIODRÔME
T : 04 75 25 99 75
contact@agribiodrome.fr

La Coordination Rhône-Alpes de l'agriculture biologique :

CORABIO
INEED Rovaltain TGV - BP 11150 Alixan
26958 Valence cedex 9
T : 04 75 61 19 35
contact@corabio.org



• **Corabio** •
La Coordination **BIO** de Rhône-Alpes

INTRODUIRE DES PRODUITS BIO LOCAUX EN RESTAURATION COLLECTIVE



Le réseau Corabio vous accompagne dans vos démarches en Rhône-Alpes.

www.corabio.org



Aujourd'hui, on mange Bio!



www.corabio.org



Manger bio et local, c'est l'idéal® !



En milieu scolaire
Dans les restaurants d'entreprise
En milieu social et hospitalier
Dans les centres de vacances

POURQUOI DES PRODUITS BIO LOCAUX EN RESTAURATION COLLECTIVE ?

- Pour promouvoir localement des pratiques agricoles qui préservent la qualité de l'eau, la fertilité des sols et la biodiversité ;
- Pour redonner du sens à la saisonnalité des produits et limiter les pollutions liées au transport des marchandises ;
- Pour permettre à tous les publics d'accéder à des produits de qualité et répondre ainsi à des enjeux de santé publique. Les produits bio sont exempts d'OGM, de pesticides et d'additifs chimiques. Ils sont obtenus selon des processus qui préservent les qualités nutritionnelles des matières premières ;
- Pour dynamiser le tissu rural et revaloriser l'économie locale au travers d'une agriculture pourvoyeuse d'emplois et génératrice de valeur ajoutée à l'échelle des exploitations comme des territoires.

COMMENT FAIRE ?

Les leviers d'action pour réussir l'introduction des produits biologiques sont nombreux et d'autant plus efficaces qu'ils sont mis en œuvre de façon concomitante :

- Promouvoir une dynamique collective qui implique les différents acteurs (décideurs, cuisiniers, gestionnaires, convives) ;
- Définir des objectifs clairs et réalistes en adoptant une démarche progressive ;
- Se renseigner sur les produits disponibles localement et sur les fournisseurs potentiels. En cas de marché public, adapter son cahier des charges de façon à pouvoir intégrer l'offre de proximité ;
- Maîtriser les coûts en limitant le gaspillage, en proposant régulièrement quelques produits bio plutôt que des repas 100% bio, en choisissant des produits de saison et des produits bruts moins onéreux, en valorisant les protéines végétales ou encore en s'engageant dans la durée et sur des volumes significatifs avec les producteurs ;
- Former les personnels et en particulier les équipes de cuisine : réintroduction des produits frais, apprentissage de nouvelles techniques culinaires, découverte de nouveaux produits... ;
- Sensibiliser les convives pour leur permettre d'évoluer positivement dans leurs habitudes de consommation.

Choisir des produits bio pour votre restaurant collectif, c'est engager une démarche concrète de développement durable !

L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE, C'EST QUOI ?

L'agriculture biologique est facilement identifiable grâce à deux logos : le logo AB (qui n'est pas obligatoire) ainsi que le logo européen, plus récent, qui figure obligatoirement sur l'étiquetage des produits bio.



Le dispositif de contrôle qui encadre la certification des produits biologiques est très strict : tous les opérateurs, du producteur au distributeur final, font l'objet de contrôles réguliers par des organismes indépendants agréés par le ministère de l'Agriculture. Le mode de production biologique est le seul signe officiel de qualité qui apporte des garanties aux consommateurs sur le plan de la protection de l'environnement. Il repose sur un cahier des charges européen dont les principes fondamentaux sont les suivants :

- Protéger les plantes sans pesticides chimiques de synthèse ;
- Maintenir la fertilité du sol sans engrais chimiques ;
- Respecter le bien être animal ;
- Garantir des produits sans OGM.

L'AB en Rhône-Alpes

- Avec plus de 2600 exploitations certifiées et 86 000 ha cultivés en bio, la région Rhône-Alpes est l'une des régions françaises les plus dynamiques du point de vue du développement de l'agriculture biologique. On y trouve une grande diversité de produits bio : fruits et légumes, viandes de bœuf et d'agneau, volailles, produits laitiers, produits d'épicerie, etc.

