



Pour une restauration collective responsable et durable



Manger Bio Local en Entreprise, une démarche RSE

ACTES DU COLLOQUE DU 16 JUIN 2015



**MANGER BIO LOCAL
EN ENTREPRISE**

ORGANISÉ PAR



• Corabio •
La Coordination BIO de Rhône-Alpes



• FNAB •
Fédération Nationale
d'Agriculture BIOLOGIQUE

En partenariat avec



SNRC
Syndicat National de la Restauration Collective

Avec le soutien de la Direction Générale de l'Alimentation





Edite

Depuis une vingtaine d'années en France, les groupements de producteurs biologiques se sont positionnés afin que les produits issus de l'agriculture biologique soient accessibles au plus grand nombre et tout d'abord au public scolaire. L'objectif était triple : permettre aux agriculteurs bio d'avoir accès à un nouveau débouché, permettre aux cantines d'introduire des produits de qualité bio et locaux dans leurs menus, communiquer auprès des jeunes et des professionnels et leur proposer les outils pour réussir. Fort de ces expériences en restauration scolaire, de nouveaux secteurs restaient à explorer. Notre réseau rhônalpin s'est donc rapproché des grandes entreprises de la région. Des restaurants plus grands, une activité toute l'année, des milliers de convives nouveaux à sensibiliser à l'alimentation bio produite en région, des producteurs mieux organisés... nous avons tous les ingrédients pour lancer, en 2011 le projet Manger Bio Local en Entreprise, avec le soutien de la Région Rhône-Alpes, de l'État et du Syndicat National de la Restauration Collective (SNRC).

Aujourd'hui, après quatre années de développement et d'accompagnement par Corabio et FL Conseil, le projet a démontré tout son intérêt et sa pertinence pour le développement de l'agriculture biologique, la sensibilisation des salariés mais aussi en tant que la réponse aux enjeux sociétaux auxquels sont confrontés les entreprises. Ce projet fédérateur a mis en avant la qualité des échanges qui ont eu lieu entre toutes les parties prenantes au fil des rencontres et des séances de travail. Dans un monde très concurrentiel où les contraintes économiques l'emportent le plus souvent, prendre le temps de réfléchir ensemble à des considérations de respect du vivant, d'équité, de souci de notre environnement, en bref d'humanité, c'est aussi ce qui a permis le succès de cette démarche.

Pour le réseau des producteurs biologiques, c'est une grande satisfaction d'avoir pu, à travers ce programme, insuffler auprès de donneurs d'ordre que sont les entreprises l'envie de s'investir et d'aller plus loin : c'est ainsi que l'année 2016 sera la première année d'un déploiement d'envergure, au-delà des frontières rhônalpines.



Ludovic Desbrus, *Président de Corabio*

La Bio en chiffres : production, consommation, restauration, emploi, ... quel développement ?

EN 2015

26 500 fermes françaises sont engagées en agriculture biologique (soit 5.6% des fermes françaises), ce qui représente 1,12 millions d'hectares agricoles.



Sur le marché, la bio représente 5 milliards d'euros en 2015. 9 français sur 10 ont déclaré avoir consommé bio en 2014.



Côté production et côté consommation le bio poursuit sa croissance d'année en année et donne au paysage agricole français une nouvelle tendance :

Une agriculture fertile en emplois :



100 000 emplois équivalent temps plein en France. L'agriculture bio génère environ 30 % d'emplois en plus que l'agriculture conventionnelle.

Des fermes diversifiées :

entre cultures végétales et productions animales à la recherche de l'autonomie et de l'équilibre de l'éco-système



Circuits-courts privilégiés : 60 % des fermes bio



pratiquent la vente directe aux consommateurs pour éviter les intermédiaires et sécuriser leurs débouchés

L'introduction de produits biologiques en restauration collective

La restauration du travail (incluant la restauration administrative et la restauration d'entreprise) représente près de 10000 restaurants en France (dont 1 000 en Rhône-Alpes) et 384 millions de repas/an. C'est donc un secteur avec un potentiel important et qui au début de la démarche "Manger Bio Local en Entreprise" en 2011 était encore peu concerné par l'introduction de produits biologiques. Depuis le Grenelle de l'environnement et la circulaire du 2 mai 2008 sur l'exemplarité de l'Etat, le secteur scolaire reste en avance sur l'introduction de produits biologiques locaux avec, selon l'Agence Bio, 74 % d'établissements proposant des produits bio à leurs convives, contre 62 % en entreprise.



1* Ont été intégrées les entreprises suivantes : CE Thalès, CER SNCF, CEA Grenoble, Centre Léon Bérard, ESRF-ILL, Groupe Casino, Groupe La Poste, l'IFP-EN, INTEFP, Orange, Salomon-Mavic, Schneider-Electric, Somfy, ST Microelectronics

Manger Bio Local En Entreprise

Le projet Manger Bio Local en Entreprise est un projet initié par Corabio et FL Conseil en 2011, avec le soutien de la Région Rhône-Alpes, la DRAAF Rhône-Alpes et le Syndicat National de la Restauration Collective. La démarche consiste à accompagner la restauration d'entreprise vers l'introduction régulière et croissante de produits biologiques locaux (issus de la région Rhône-Alpes) dans l'offre alimentaire.

Depuis 2011, 19 restaurants d'entreprises rhônalpins, soit près de 20000 salariés concernés, ont rejoint le dispositif. Chaque entreprise, aux côtés de son partenaire de restauration, s'engage pour un accompagnement de 3 ans dans une convention tripartite signée avec Corabio.¹

Le dispositif permet aux entreprises d'être accompagnées vers une démarche globale de qualité alimentaire, à travers un accompagnement individuel du restaurant (diagnostic, suivi des équipes de restauration, développement des approvisionnements locaux), des actions de communication et de sensibilisation des convives sur la thématique de la consommation responsable, et de la mise en lien et fédération des acteurs lors de groupes de travail collectifs pour une co-construction de la démarche et de ses objectifs.

Pour quels résultats ?

Au commencement de la démarche, les produits biologiques locaux étaient généralement absents des restaurants d'entreprises. Par leur engagement dans le projet, les restaurants ont relocalisé leurs achats vers des approvisionnements biologiques locaux, en direct avec les groupements de producteurs du territoire (Agricourt, Bio A Pro, la Bio d'Ici, Mangez Bio Isère). Certains restaurants ont même dépassé les objectifs fixés **avec plus de 20 % d'approvisionnements bio locaux quotidiennement dans les menus**. Toutes les familles de produits sont concernées : produits laitiers, fruits et légumes, produits carnés etc. Les partenariats entre restaurateurs et agriculteurs ont permis de structurer les filières, vers une adaptation de chacune des parties aux contraintes du terrain et de développer les gammes de produits existants, notamment pour les produits carnés.

Pour l'année 2014 le projet Manger Bio Local en Entreprise représente 800 000 € HT de produits biologiques consommés, dont 650 000 € de produits biologiques locaux, achetés auprès des groupements de producteurs et donc au bénéfice direct des filières agricoles locales.



“ En tant que groupement de producteurs, la restauration d’entreprise nous a apporté une bonne bouffée d’oxygène : à la création du projet en 2011, la restauration d’entreprise était pour nous très marginale. En 2014, avec 1,2 millions € de CA, c’est 25 % chiffre d’affaire, et pour 2015 nous serons au-delà de 30 %. C’est un secteur qui a pérennisé notre structure, alors que les débouchés en restauration scolaire stagnent. Cela nous a apporté de la sécurité notamment en maraîchage avec la problématique des vacances pour les scolaires, alors que l’entreprise consomme toujours. Nous nous sommes structurés entre producteurs car cela commence à durer dans le temps, ce qui nous permet de planifier la production. L’offre est là, il n’y a donc pas de problème d’approvisionnement mais il y a un réel besoin de structuration. Nos structures auraient eu beaucoup de mal à tenir s’il n’y avait pas eu la restauration d’entreprise. Par ailleurs ce qui est intéressant c’est de sensibiliser tous les convives, qui sont également consommateurs à domicile de produits biologiques. Certains de nos producteurs sont également sur le marché de détail et retrouvent ces consommateurs qui ont été sensibilisés par l’entreprise à consommer bio.”

Pour les convives **la démarche a permis davantage de communication et d’informations sur l’origine et la provenance des produits**. Conséquence d’une offre de produits biologiques locaux de plus en plus développée, un nombre croissant de convives consomme bio et local chaque jour. Le projet a montré qu’après trois ans d’accompagnement **40 % des convives prennent au moins un produit bio local chaque jour**.

Outre le débouché économique nécessaire pour les agriculteurs, de nombreuses autres conséquences positives ont émergé pour **une amélioration globale de la qualité alimentaire en restauration d’entreprise** : accroissement de l’utilisation de produits frais et bruts, meilleure prise en compte de la saisonnalité, création et adaptation des recettes et procédés culinaires etc.

Le projet a été le vecteur d’une réflexion globale de “ développement durable ” au sein des restaurants et des entreprises. De nombreuses initiatives parallèles ont vu le jour, portées par les entreprises ou les sociétés de restauration (mise en place de marché bio, paniers, pause traiteur bio, ...) dans l’objectif de déployer les efforts entrepris au service d’une alimentation de qualité.

LE CONVIVE EST-IL INTÉRESSÉ PAR DES PRODUITS BIOLOGIQUES LOCAUX ? EN QUOI CE PROJET VIENT BOUSCULER LES HABITUDES ALIMENTAIRES DES CONVIVES ? *Par Carole Chazoule, sociologue à l’ISARA Lyon*

“Le comportement alimentaire du consommateur est contraint par un certain nombre de facteurs : ses caractéristiques individuelles (éducation, culture, intérêt pour l’alimentation, ...), le contexte (les personnes avec qui je mange, le temps disponible pour manger, le temps d’attente, le monde, l’accessibilité), son émotionnel (faim/pas faim, stress, etc.) et enfin son expérience passée avec la mise en place d’un acte routinier (certains plats que j’aime/je n’aime pas). L’acte de choix du consommateur en restauration collective est très routinier et se fait très rapidement.

Il faut donc **développer l’offre bio locale visible et lisible** car le consommateur fera le choix de la qualité s’il le peut. Il n’y a aucune raison qu’il ne choisisse pas la qualité. Il faut également **casser la routine** et lui **donner les informations** lui permettant de choisir rapidement : l’idée de praticité reste très importante.

La restauration collective offre également la possibilité d’éduquer le convive. Au début du 19^{ème} siècle, la restauration collective avait une vraie fonction sociale : assurer un repas équilibré au sein de l’entreprise, porté par les comités d’entreprises pour assurer cet avantage social. Cela serait intéressant d’apporter aujourd’hui cette fonction d’éducation.

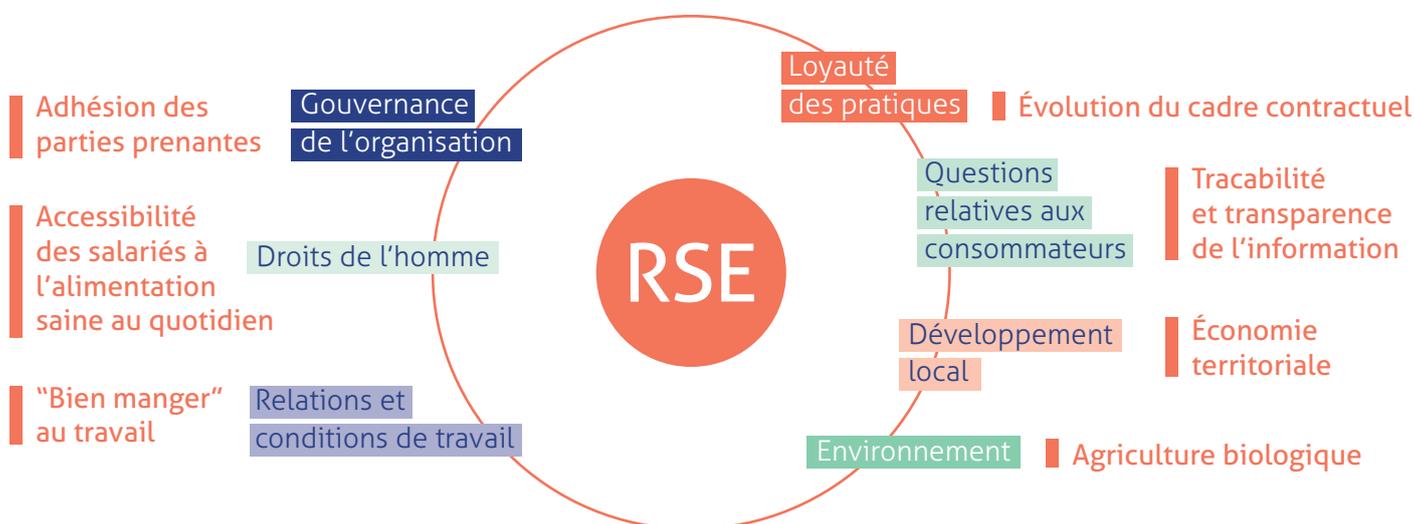
Aujourd’hui la restauration collective a une ambition : casser le modèle de consommation, le modèle alimentaire ambiant qui peut nous conduire vers les excès que l’on connaît (tendance vers le snacking, la “junk food”, etc.) où finalement une très faible part du prix final de l’aliment revient au producteur, soit presque rien, alors que la majeure partie revient aux services associés (logistique, transport, banque, etc.). Pour le convive le fonctionnement est le même que pour les donneurs d’ordre. Cela fonctionne grâce au travail d’accompagnement réalisé. Sans ce travail les choses ne se seraient pas construites. **Le convive a besoin qu’on l’éduque et qu’on l’accompagne, cela est à mon sens, le rôle des restaurateurs.** ”

La restauration d'entreprise : évolution vers une restauration sociétale

Créée au XX^{ème} siècle sous l'impulsion des partenaires sociaux, la restauration collective revêt initialement une fonction sociale : nourrir les salariés quotidiennement sur leurs lieux de travail à un prix bas garanti.

Au fil des décennies, la restauration d'entreprise a évolué et innové pour anticiper sur les attentes des donneurs d'ordre et des convives : nouveaux concepts, thématisation des repas, évolution des procédés culinaires, développement de la vente à emporter etc.

Partie intégrante de ces évolutions, la relocalisation des approvisionnements vers une agriculture biologique et territoriale, respectueuse de l'environnement et de la santé de chacun remet la qualité alimentaire au cœur du projet de restauration. Respect de l'environnement, partenariat avec les acteurs locaux, produits sains, information transparente pour les consommateurs... la restauration d'entreprise, et plus généralement la restauration collective dans son ensemble, endosse aujourd'hui des responsabilités élargies : une fonction d'éducation du convive, un levier de développement agricole et territorial, un projet d'entreprise au service de la qualité de vie au travail ... Ses fonctions plurielles attribuées à la restauration en font un pilier des politiques de Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE).



TÉMOIGNAGE

ALI ARBOUCHE – RESPONSABLE RELATIONS SOCIALES ORANGE

"Orange est entrée dans ce projet dès le début en 2011. Le projet avait cette idée atypique de mettre à la fois du bio et du local dans les approvisionnements. Cela nous a séduits, nous avons déjà cette volonté de mettre plus de bio, plus de local, plus de produits frais dans nos restaurants. De part ce projet nous souhaitons amener nos partenaires de restauration à atteindre les objectifs en termes de bio, et d'autant plus si ce bio était local.

Par ailleurs, ce projet localisé sur la région Rhône-Alpes pouvait avoir un effet boule de neige sur d'autres régions au sein d'Orange mais aussi sur le projet en lui-même. On souhaitait donc créer une dynamique au sein de nos restaurants.

Après trois ans, le constat est que le projet a permis d'accélérer sur les propositions en termes de bio. Aujourd'hui Orange demande 20% de produits bio, au moins 30% de locaux, et nous avons également des exigences sur les produits frais. La démarche nous a aidés à faire en sorte que nos partenaires de restauration atteignent les objectifs et soient au rendez-vous de la qualité demandée. Cette action participe au développement durable et fait partie des actions qu'on peut mettre en valeur dans notre responsabilité sociétale des entreprises. En bout de chaîne, nos convives sont satisfaits de la prestation alimentaire délivrée."



Quelle recette pour une restauration d'entreprise responsable et durable ?

RETOUR SUR LES CLÉS DE RÉUSSITE DE LA DÉMARCHE



TÉMOIGNAGE

FLORENCE LIAUTAUD, FONDATRICE DE FL CONSEIL ET CO-INITIATRICE

DU PROJET MANGER BIO LOCAL EN ENTREPRISE

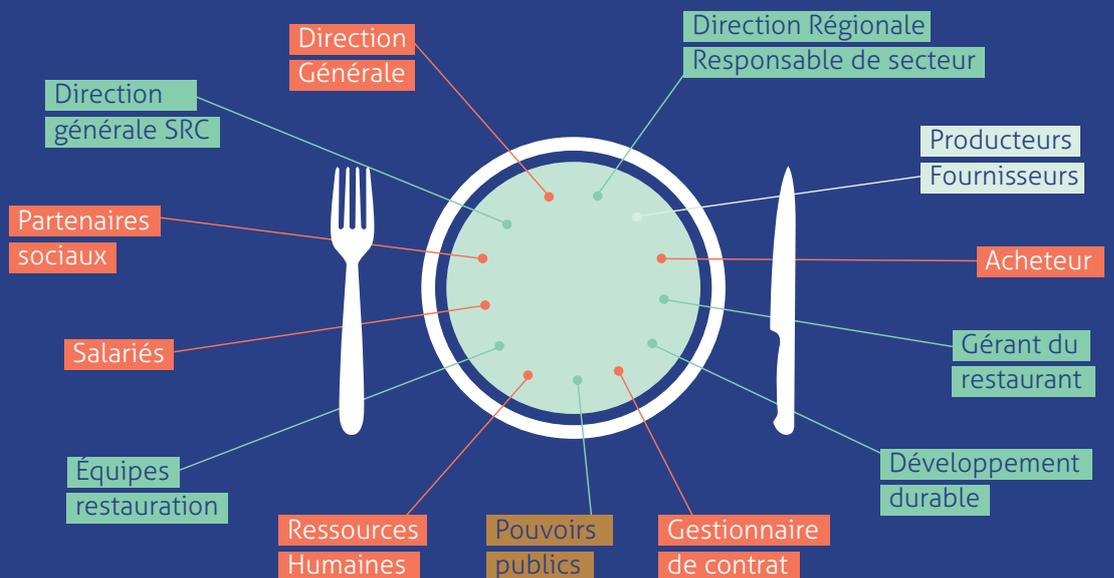
"Engager une réflexion de restauration responsable et durable est une merveilleuse occasion de repenser le modèle de restauration (diminution du choix, simplification des recettes, diminution des concepts, suppression de produits hors saison...). Cependant, il est nécessaire au préalable de créer l'adhésion de l'ensemble des parties prenantes, et plus particulièrement du donneur d'ordre, du partenaire restauration mais aussi des convives.

Il s'agit alors de reprendre le temps pour expliquer, former et accompagner. La restauration d'entreprise ce n'est pas qu'une restauration de bonheur, de plaisir. Un restaurant, parce qu'il est le carrefour de relations, c'est aussi des limites, et du raisonnable. Il est un lieu social et doit être capable de s'intégrer dans une dynamique sociétale prenant en compte son environnement, les individus, mais aussi les ressources qu'il utilise. Il est essentiel de souligner que la restauration responsable et durable n'est pas non plus une restauration dépourvue de plaisir, au contraire, c'est une restauration de bon sens pour notre santé, notre nature qui nous entoure."

LE RESTAURANT IDÉAL MANGER BIO LOCAL EN ENTREPRISE

INGRÉDIENTS

- 1 Adhésion des parties prenantes



- 2 Intégrer le bio local au cahier des charge dans un schéma global de qualité alimentaire
- 3 Connaître l'offre agricole présente sur le territoire

MISE EN ŒUVRE

- 1 Faciliter l'achat des produits biologiques locaux (référencement, adaptation du logiciel d'achat, ...)
- 2 Sensibiliser et former les équipes de restauration
- 3 Intégrer des produits bio locaux dans les plans de menu
- 4 Prévoir un Traitement spécifique des produits de la réception à la légumerie
- 5 Revisiter des recettes et des pratiques culinaires pour mettre en lumière la qualité du produit
- 6 Communiquer et promouvoir la qualité des produits
- 7 Analyser les ventes

L'existence des plateformes de producteurs biologiques a été une des clés de réussite de cette démarche. Cette organisation collective de la production permet un seul contact au gérant, des facilités logistique et une gamme de produits étendue.

23 plateformes de producteurs biologiques à destination de la restauration collective existent aujourd'hui en France.



TÉMOIGNAGE

VINCENT ROZÉ – PAYSANS BIO ET GÉRANT DE LA PLATEFORME MANGER BIO ISÈRE

“Le principe de base pour lequel nous nous sommes structurés entre paysans c'était pour assurer une juste rémunération aux producteurs. Pour cela il était important d'avoir la maîtrise de l'outil de commercialisation car on sait bien souvent que lorsque les filières échappent au producteur on le rémunère le moins possible.

Le principe aussi c'est une transparence sur l'origine des produits; par exemple pour Manger Bio Isère 90 % des produits sont isérois ou des départements limitrophes. Le reste c'est de l'épicerie et des produits que l'on ne trouve pas du tout localement. Enfin, notre métier consiste à créer une relation de proximité entre les producteurs et puis les restaurateurs.”

Perspectives et déploiement du projet

EN RHÔNE-ALPES ...

La démarche “Manger Bio Local en Entreprise” continue à se développer en Rhône-Alpes avec des nouvelles entreprises volontaires. 4 à 5 nouvelles entreprises devraient ainsi développer le projet courant 2016.

Des entreprises déjà intégrées dans la démarche déploient également l'initiative dans leurs autres restaurants.

... ET EN FRANCE

Le colloque national du 16 juin 2015 a permis de mettre en lumière l'expérience rhônalpine “Manger Bio Local en Entreprise”. Ce projet a été reconnu par tous comme une démarche exemplaire et un outil de mobilisation et professionnalisation des acteurs.

Avec l'appui de ses partenaires, le réseau FNAB avec ses conseillers en restauration collective et les 23 plateformes de producteurs répartis sur le territoire, vont déployer la démarche sur le territoire national dès l'année 2016.

CRÉATION DU CLUB INTER-ÉTABLISSEMENTS ET COLLECTIVITÉS POUR LA PROMOTION D'UNE RESTAURATION COLLECTIVE RESPONSABLE ET DURABLE

Dans la continuité du projet Manger Bio Local en Entreprise, les entreprises 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 ce mouvement, aux côtés des entreprises et des partenaires du projet pour accompagner dans cette démarche.

Une première charte a été signée le 18 juin 2015, définissant le périmètre et les enjeux du Club Inter-Établissements et Collectivités (CIEC).

Avec deux atouts majeurs, la diversité des donneurs d'ordre impliqués et le poids économique des 40 000 repas servis quotidiennement dans leurs restaurants, le Club a l'ambition et la volonté de contribuer à la structuration des filières agricoles biologiques locales et à l'évolution des pratiques de consommation de ses convives.

Sont signataires de la charte :
Villes de Grenoble, Fontaine,
Sassenage et Montaud, CEA
Grenoble, Orange,
Groupe Casino, La Poste,
CE Thalès Valence,
STMicroelectronics Grenoble,
ESRF, Schneider Electric,
Somfy, Salomon-Mavic





Qui sommes-nous ?



• FNAB •
Fédération Nationale
d'Agriculture BIOLOGIQUE



• Corabio •
La Coordination BIO de Rhône-Alpes

Associations de représentation des producteurs bio, la FNAB et son réseau, dont Corabio est l'antenne rhônalpine, travaillent depuis sur les années 2000 sur les questions d'introduction de produits biologiques en restauration collective. Introduire des produits biologiques dans les assiettes répond à un triple objectif :

- ▶ Initier un débouché économique local pour les producteurs bio, structurer les filières sur le territoire, du champ à l'assiette
- ▶ Rendre les produits biologiques accessibles à tous, au quotidien
- ▶ Sensibiliser les consommateurs aux questions agricoles, d'environnement, de développement durable.

Au niveau local un réseau de conseillers en restauration collective accompagne tous les acteurs de la restauration collective : appui à l'approvisionnement et mise en relation avec les fournisseurs locaux, appui à la commande public, maîtrise des coûts, formation des équipes de cuisine etc.

Avec la participation de :



Société de conseil en restauration
responsable et durable

Florence Liautaud crée en 2004 la société FL Conseil pour accompagner les entreprises dans le pilotage de leur restauration. Son parcours est porté par une sensibilité grandissante aux enjeux environnementaux, sociaux et économiques, l'amenant à affirmer son engagement et son expertise dans une démarche globale de restauration responsable et durable. C'est donc tout naturellement que depuis 2011 FL Conseil est partenaire de Corabio dans la stratégie du projet Manger Bio Local en Entreprise. www.conseil-restauration.com



Retrouvez les vidéos du colloque "Pour une restauration collective responsable et durable : Manger Bio Local en Entreprise, une démarche RSE" sur : www.youtube.com/user/Corabio

Plus d'informations sur : www.corabio.org et www.mangerbiolocalenentreprise.org

Retrouvez l'ensemble des ressources produites par la FNAB sur : www.repasbio.org



Édition : Corabio, décembre 2015

Direction de la publication : Ludovic Desbrus, Président

Suivi et conception : Mathilde Azzano, Corabio

Animation du colloque : Julien Adda, FNAB

Mise en page : www.compote-de-com.com

Rédaction : Mathilde Azzano, Corabio

Photos : Corabio