

**20% de produits Bio
EN RESTAURATION
COLLECTIVE !**

**A vos marques,
prêts, partez !**

Nous vous accompagnons dans
la mise en œuvre d'une démarche
de qualité globale dans
l'assiette, pour répondre aux objectifs
de la loi Egalim :

**50% d'aliments de qualité,
dont 20% de produits bio d'ici
2022.**



FRAB AuRA
Les Agriculteurs Bio
d'Auvergne-Rhône-Alpes

**Le réseau bio
d'Auvergne-Rhône-Alpes
VOUS ACCOMPAGNE DANS VOS DÉMARCHES RHD**

RESTAURANTS D'ENTREPRISES ■ CANTINES SCOLAIRES ■ COLLEGES ■ LYCÉES
EHPAD ■ RESTAURANTS ADMINISTRATIFS ■ CRÈCHES ■ HÔPITAUX

Ils l'ont fait !

**bio &
locale**
dans mon
assiette

pourquoi pas vous ?



Proposez à vos convives une offre de restauration innovante, alliant qualité et proximité

Accompagnement individualisé à l'évolution de l'offre alimentaire

- **Diagnostic** de cuisine
- **Préconisation** de leviers d'économie
- Élaboration d'un **plan d'actions**
- **Conseils** sur l'approvisionnement
- **Mise en lien** avec les fournisseurs
- **Suivi** des objectifs
- **Communication** auprès des convives
- **Appui à la rédaction** d'appel d'offres

Accompagnement collectif à l'échelle d'un territoire

- **Diagnostic** de territoire
- **Journée d'échanges** entre cuisiniers, élus, gestionnaires
- Accompagnement à la **rédaction d'un cahier des charges commun**

Loi EGAlim

- **50% d'aliments de qualité** (AOP, IGP, Label Rouge, pêche durable...) dont minimum **20% de bio** d'ici 2022
- **Expérimentation d'un repas végétarien par semaine** en restauration scolaire dès 2019
- Intensification de la **lutte contre le gaspillage alimentaire**
- **Réduction de l'utilisation du plastique**



Animations

- Lien **du champ à l'assiette**
- Présentation de l'**agriculture biologique**
- **Produits de saison**
- **Céréales et légumineuses**
- « **Zéro gaspi** »
- **Visites** de fermes



Formations

- **S'approvisionner en produits bio locaux** en maîtrisant son budget
- **Connaitre les intérêts nutritionnels** des produits biologiques
- **Cuisiner des plats végétariens et flexitariens**
- **Comprendre les enjeux** d'une restauration responsable et durable

Ils nous font confiance :



Vos contacts en Auvergne-Rhône-Alpes :



• **FRAB AuRA** •
Les Agriculteurs 100 de l'Ain, l'Ibère,
la Savoie et la Haute-Savoie

FRAB AuRA

INEED Rovaltain TGV
BP 11150 Alixan
26958 VALENCE Cedex 9

adele.gspann@aurabio.org

04 75 61 19 39

jessica.bonvoisin@aurabio.org

04 75 61 19 38



• **ARDAB** •
Les Agriculteurs 100 de Rhône et Loire

ARDAB - Rhône et Loire

Maison des agriculteurs - BP
53
69530 BRIGNAIS

alice-ardab@aurabio.org

06 13 73 14 61



• **Agribiodrôme** •
Les Agriculteurs 100 de la Drôme

Agribiodrôme

Pôle Bio - Écosite du Val de
Drôme
150, avenue de Judée
26400 EURRE

mcadet@agribiodrome.fr

04 75 25 99 78 / 06 80 90 78 37

mcarre@agribiodrome.fr

04 75 25 99 76 / 07 79 55 76 52



• **ADABio** •
Les Agriculteurs 100 de l'Ain, l'Ibère,
la Savoie et la Haute-Savoie

ADABio - Ain

95 route des Soudanières
01250 CEYZERAT

animation.ain@adabio.com

06 26 54 38 40



• **ADABio** •
Les Agriculteurs 100 de l'Ain, l'Ibère,
la Savoie et la Haute-Savoie

ADABio - Isère

ZA des papeteries
38140 RENAGE

animation.isere@adabio.com

04 76 31 61 56 / 06 26 54 37 85



• **ADABio** •
Les Agriculteurs 100 de l'Ain, l'Ibère,
la Savoie et la Haute-Savoie

ADABio - Savoie/Haute Savoie

3 bis, impasse des prairies
74940 ANNECY LE VIEUX

animation.dessavoie@adabio.com

06 26 54 41 11



• **Haute-Loire BIO** •
Les Agriculteurs 100 de Haute-Loire

Haute Loire Bio

Hôtel Interconsulaire, 16 Bd
Président Bertrand
43000 LE PUY EN VELAY

association.hauteloirebio@aurabio.org

04 71 02 07 18 / 07 81 91 21 75



• **BIO 63** •
Les Agriculteurs 100 du Puy-de-Dôme

Bio 63

11 allée Pierre de Fermat
BP 70 007
63171 AUBIERE Cedex

solenn.bio63@aurabio.org

04 73 44 45 28 / 07 89 41 88 75

Ils nous soutiennent :



La Région 
Auvergne-Rhône-Alpes



www.aurabio.org



• BIO 63 •

Les Agriculteurs BIO du Puy-de-Dôme



Bio 63

PRESENTATION SUCCINCTE DE LA STRUCTURE

Bio 63 est l'association de l'agriculture biologique du Puy-de-Dôme. Créée en 1994 par des agriculteurs biologiques, l'association vise à promouvoir le développement d'une agriculture respectueuse des personnes et de leur environnement. Aujourd'hui forte de 300 adhérents dans tous les domaines de productions, **Bio 63 accompagne** les producteurs ainsi que l'ensemble des professionnels du développement de la bio ainsi **que les collectivités dans leurs projets en lien avec un développement durable de l'agriculture biologique.**

ACCOMPAGNEMENT DES COLLECTIVITES

Bio 63 accompagne les communes et intercommunalités dans **l'ensemble de leurs projets de résilience alimentaire territorial** en passant par l'installation agricole sur le foncier communale, les actions de préservation de la ressource en eau ainsi que les projets d'amélioration de l'accès aux produits bio et locaux via la restauration collective, les marchés bio, les magasins de producteurs, etc...

ACCOMPAGNEMENT DES RESTAURANTS COLLECTIFS

- Appuyer la mise en place d'une **démarche de qualité globale** dans l'assiette
- Répondre aux **objectifs de la Loi Egalim** : 50% d'aliments de qualité dont 20% de produits bio d'ici 2022
- Accompagnement à **l'approvisionnement en produits bio locaux en maîtrisant son budget**

Bio 63 s'appuie sur une méthodologique d'accompagnement des restaurants collectifs élaborée par notre réseau bio à l'échelle d'Auvergne-Rhône-Alpes. Grâce à une phase de diagnostic de cuisine puis à l'élaboration d'un plan d'action en concertation avec le personnel de cuisine et les élus, Bio 63 vous accompagne durablement vers le respect de la Loi Egalim avec pour mot d'ordre : favoriser les **approvisionnements auprès des producteurs locaux** tout en assurant la **maîtrise du budget.**

FONCTIONNEMENT DE L'ACCOMPAGNEMENT DES RESTAURANTS COLLECTIFS



Accompagnement individualisé

- **Diagnostic** de cuisine
- **Préconisation** de leviers d'économie
- Elaboration d'un **plan d'actions**
- **Conseils** sur l'approvisionnement
- **Mise en relation** avec des producteurs bio et locaux
- **Suivi** des objectifs
- **Appui à la rédaction** d'appel d'offre

Restaurant collectif en gestion directe ou concédée



Accompagnement collectif à l'échelle d'un territoire

- **Diagnostic** de territoire
- **Journée d'échanges** entre cuisiniers, gestionnaires, élus.
- Accompagnement à la **rédaction d'un cahier des charges commun**

Restaurants collectifs d'une communauté de communes ou d'une agglomération

MOYEN ET OUTILS D'ACCOMPAGNEMENT – ACCOMPAGNEMENT EN 5 ETAPES SUR 1 AN

<p>1/ Diagnostic du service de restauration Etat des lieux complet et identification de pistes d'évolution à court et moyen terme</p> <p>2/ Fixation d'objectifs et d'une feuille de route pour les mois qui suivent, au regard de la loi EGalim Fixation des objectifs avec les cuisiniers et les élus, construction d'un plan d'actions, réunions avec le Comité de Cuisine.</p> <p>3/ Mise en relation avec des producteurs locaux Recherche et rencontre de producteurs bio-locaux et autres prestataires pouvant approvisionner le restaurant collectif.</p>	<p>4/ Mise en œuvre opérationnelle Appui à l'application du plan d'action défini dans le restaurant collectif, accompagnement des équipes dans cette transition. Suivi fréquent des évolutions et réajustement des orientations prises en fonction de l'avancement.</p> <p>5/ Communication du projet Communication auprès des convives et parents d'élèves. Animation en restaurants avec des producteurs locaux. Communication sur le projet et les actions réalisées par les élus, gestionnaire et cuisiniers du restaurant collectif.</p>
--	---

RETOURS D'EXPERIENCE DU RESEAU BIO



PROGRAMME POUR 2020/2021 – OUVERT A L'ENSEMBLE DES ELUS DU PUY-DE-DÔME

	<p>Campagne « Manger Bio et Local, c'est l'idéal » Dernière semaine de septembre</p>	<p>Appui à l'introduction de produits bio et locaux dans les menus pendant la campagne</p>
	<p>Projet « Un coup de fourchette pour le climat » Vidéos de sensibilisation et d'informations, réalisées auprès d'acteurs de la région AuRA.</p>	<p>Comment la restauration collective de demain peut répondre aux enjeux climatiques actuels</p>
	<p>Le Printemps bio Premières semaines de juin</p>	<p>Appui à l'introduction de produits bio et locaux dans les menus pendant la campagne</p>

CONTACT :



Hélène Cadiou – Animatrice conseillère – Restauration collective – Sensibilisation – Communication – Label Bio FNAB

Association de l'agriculture biologique du Puy-de-Dôme

helene.bio63@aurabio.org

04 73 44 45 28 / 06 99 01 70 99

11 allée Pierre de Fermat BP 70 007 63171 AUBIERE CEDEX