



Communiqué de presse, 19 juin 2015

BILAN - COLLOQUE NATIONAL

Pour une restauration collective responsable et durable

Manger Bio Local en Entreprise, une démarche RSE*

MARDI 16 JUIN 2015

au siège de la Région Rhône-Alpes à Lyon



www.mangerbiolocalenentreprise.fr

* Responsabilité sociétale des entreprises



Le colloque national « **Pour une restauration collective responsable et durable : Manger Bio Local en Entreprise une démarche RSE** », organisé par Corabio (Coordination Rhône-Alpes de l'agriculture biologique), en partenariat avec FL Conseil et la FNAB (Fédération nationale de l'agriculture biologique), s'est tenu ce mardi 16 juin dans la salle des Assemblées de la Région Rhône-Alpes.

170 personnes ont répondu présentes, venant de toute la France et représentatives de l'ensemble des acteurs de la restauration collective « du champ à l'assiette » (sociétés de restauration collective, entreprises, collectivités, chargés de missions, producteurs et plateformes, Agence BIO, etc.).

La matinée consacrée à la présentation de l'opération Manger Bio Local en Entreprise a mis en lumière les résultats positifs du projet pour les producteurs bio et la structuration des filières locales, pour le territoire ainsi que pour les entreprises qui ont témoigné de leurs engagements dans le projet au travers notamment de leur politique RSE :

- Certains restaurants sont passés **de 0% à plus de 20% de bio local introduit**,
- Après 3 ans, **40% des convives prennent au moins un produit bio local sur leur plateau tous les jours** (partant de 0%),
- En 2014, **le projet représente 650 000 € HT d'achats bio locaux** (ou 800 000 € HT d'achats bio) pour les filières agricoles biologiques locales.

L'après-midi a permis de présenter les différents leviers techniques pour intégrer du bio local dans les restaurants : les outils (cahier des charges, plan de menu etc.), les conditions sine qua none pour un projet durable (offre agricole, référencement par les sociétés de restauration collective, etc.) et également les stratégies et moyens pour accompagner l'ensemble des acteurs dans ce changement (communication, mobilisation des équipes, formation professionnelle).

Le projet Manger Bio Local en Entreprise a été reconnu par tous comme une démarche exemplaire, un outil de mobilisation et de professionnalisation des acteurs. Le SNRC (Syndicat National de la Restauration Collective) évoque notamment un projet « structurant pour tous les acteurs de la profession » sans lequel l'introduction de bio local en restauration d'entreprise n'aurait pas pu atteindre les résultats d'aujourd'hui.

Avec l'appui de Corabio, le réseau FNAB, avec ses conseillers en restauration collective et 23 plateformes de producteurs réparties sur le territoire, se tient prêt pour répondre à la demande de déploiement du projet au niveau national.

Liste des intervenants :

Michel Grégoire - vice-président de la Région Rhône-Alpes délégué à l'Agriculture et au Développement rural
Paul Mennecier - chef de service Alimentation (DGAL) au Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt
Ludovic Desbrus - président de Corabio
Mathilde Azzano - chargée de mission restauration collective à Corabio
Florence Liautaud - gérante de FL Conseil
Ali Arbouche - expert en relations sociales à Orange
Gérard Gayet - producteur bio et gérant de Bio A Pro
Eric Bert - gérant du restaurant Orange-Gambetta - API Restauration
Carole Chazoule - enseignante, chercheuse en sociologie à l'ISARA-Lyon.
Gilbert Delahaye, directeur des projets traverses RSE au Groupe Casino
Eric Wulff - chef du département logistique à l'IFP-EN
Vincent Rozé - producteur bio et gérant de Mangez Bio Isère
Sylvain Bruneau - directeur produits et services à Elios
Olivier Cauquil - gérant du restaurant H3 du CEA Grenoble, Eurest-Compass Group
Fabian Ledoux - gérant du restaurant de l'INTEFP, 1001 repas.
Jean-Michel Noël - Syndicat National de la Restauration Collective
Annie Lapert - responsable logistique sociale à Schneider Electric
Marie-Hélène Rodrigues - gérante du restaurant de l'ESRF, Sodexo
Julie Portier - chargée de mission FNAB
Bruno Renard - chef de service vie du centre au CEA Grenoble
Alain Delangle, paysan bio et administrateur de la FNAB
Elisabeth Mercier, directrice de l'Agence BIO



Manger Bio Local en Entreprise est un projet créé en Rhône-Alpes en 2011, à l'initiative de Corabio, en partenariat avec FL Conseil, et soutenu par la Région Rhône-Alpes, la DRAAF Rhône-Alpes et le Syndicat National de la Restauration Collective.

Grâce à l'impulsion de grandes entreprises* s'investissant dans une véritable démarche de responsabilité environnementale et sociétale, ce dispositif fédérateur et innovant pose les contours d'un changement d'alimentation en restauration d'entreprise.

* Liste des entreprises impliquées : CEA Grenoble, Centre Léon Bérard, ESRF-ILL, Groupe Casino, IFP-EN, Institut National du Travail et de la Formation Professionnelle, Orange, La Poste, Salomon, Schneider Electric, Somfy, ST Microelectronics, Thales.



À propos de Corabio :

Corabio est la Coordination Rhône-Alpes de l'Agriculture Biologique. Elle représente les agriculteurs bio des 8 départements de Rhône-Alpes et fédère les associations départementales (Agribiodrôme, Agri Bio Ardèche, ARDAB et ADABio) ainsi que Bio A Pro, la plateforme logistique des producteurs biologiques du Rhône et de la Loire. Elle œuvre au développement de l'agriculture biologique, en lien avec les instances politiques locales, régionales, nationales et européennes. www.corabio.org

Claire Lecouteux - Chargée de communication

claire.lecouteux@corabio.org - Tél. 04 75 61 19 36

CORABIO - Coordination Rhône-Alpes de l'agriculture biologique

INEED Rovaltain TGV, BP 11150 ALIXAN - 26 958 VALENCE Cedex 9