

Bon appétit !

N°33 - AUTOMNE 2015



La lettre d'information

de la restauration collective bio

en Rhône-Alpes

- EDITORIAL -

Depuis de nombreuses années, le réseau fait tous les efforts nécessaires pour tenter de rapprocher les agriculteurs et les acteurs de la restauration collective. Sur le territoire du Rhône et de la Loire par exemple, l'ARDAB a été à l'origine de la création de Bio A Pro, plateforme de producteurs bio livrant la restauration collective. Mais aujourd'hui, pour maintenir la flamme, il faut aller plus loin. C'est dans ce cadre que nous organisons des journées de formation pour les gestionnaires, avec des visites d'exploitations qui permettent à des acteurs qui ne parlent pas forcément le même langage de comprendre les besoins et contraintes des uns et des autres. Cela permet notamment aux chefs cuisiniers de découvrir la diversité des produits bio et les pratiques agricoles utilisées. Cela les amène à repenser leurs pratiques, à réfléchir à de nouvelles recettes et à favoriser le partage d'expériences. C'est dans ce cadre-là également que depuis deux ans maintenant, l'ARDAB propose une formation « Manger bio en resto co » via le Centre National de la Fonction Publique Territoriale (CNFPT) où les acteurs travaillent concrètement sur des menus chiffrés avec l'aide d'un diététicien formateur. Et enfin, pour aller encore plus loin, l'ARDAB organise en juin prochain une conférence sur l'introduction des produits bio dans les cantines en présence de tous les acteurs et notamment, nous l'espérons, de nombreux élus qui viendront découvrir tous les enjeux de cette filière.

Romain JUTHIER,
Administrateur de l'ARDAB

Toute l'actualité de
l'agriculture biologique sur :
WWW.CORABIO.ORG

LES ÉQUIPES DE CUISINE AU CŒUR DU PROJET BIO



Parmi les nombreux facteurs de réussite de pérennisation d'intégration de produits bio locaux en restauration collective, l'implication de l'ensemble de l'équipe de cuisine dans la mise en place du projet est importante.

Pour porter un projet, il faut être convaincu de l'intérêt de celui-ci et ne pas voir en lui une contrainte. Aussi, deux axes de travail peuvent être valorisés : la sensibilisation à l'agriculture biologique et la formation à la préparation des produits bio en cuisine.

Concernant le premier axe, il est intéressant de proposer aux équipes une visite d'exploitation agricole bio livrant la restauration collective, de préférence. De nombreux projets commencent par cette phase de sensibilisation qui permet aux équipes de mieux connaître le mode de production biologique, ses atouts et ses contraintes mais également de connaître tous les

acteurs de la filière. De nombreux échanges entre équipes de cuisine et producteurs émergent et permettent l'interconnaissance de deux professions qui sont amenées à travailler ensemble sans se connaître vraiment pour le moment. Ces temps avec les producteurs peuvent être l'occasion d'échanger sur la valorisation des produits en cuisine, deuxième axe de travail.

Si, pour la plupart des équipes, l'introduction de produits bio n'implique pas forcément une révolution en cuisine, il est à noter que nombre d'entre elles indiquent vouloir revisiter quelques pratiques culinaires. Pour les accompagner, des formations sont proposées afin de les sensibiliser :

- à la découverte de nouveaux produits, condiments et céréales et légumineuses en général, et aux modes opératoires qui leur sont associés ;
- à l'intérêt nutritionnel des produits bio et notamment celui des fruits et légumes bio bruts ;
- à la réduction du nombre de choix des plats au profit de la qualité.

Ces ateliers permettent ainsi des échanges entre équipes de cuisine sur les réussites, les échecs et les innovations rencontrés et représentent un formidable atout d'appropriation du projet par les établissements. ■

LA PAROLE À Mme Siméoni, chef de cuisine du lycée de Saint-Jorioz (74)

« J'ai participé à une formation proposée par l'ADABio (association des agriculteurs bio de l'Ain, Isère, Savoie et Haute-Savoie) sur la cuisine des produits biologiques en collectivité il y a deux ans. Au collège, nous n'étions qu'au début de l'introduction de produits biologiques et cette formation a permis de voir l'étendue de la gamme de produits biologiques disponibles. Depuis, nous introduisons un produit bio par jour (exceptée la viande pour laquelle le surcoût est un peu trop important). En plus de nous apporter de nouvelles connaissances, les formations nous permettent de nous rencontrer et d'échanger entre collègues. »

Newsletter

LA FNAB CONSACRE
UNE NEWSLETTER À LA
RESTAURATION COLLECTIVE



Restauration durable, responsable, locale, de qualité... nous sommes de plus en plus nombreux à nous soucier de la qualité et la provenance des produits qui se trouvent dans nos assiettes et en particulier, en restauration collective. La Fédération Nationale d'Agriculture Biologique (FNAB) et son réseau y travaillent depuis 15 ans, en accompagnant l'introduction de produits bio et locaux. La FNAB lance aujourd'hui une newsletter spécifique afin de partager les actualités et ressources avec tous les acteurs qui s'investissent sur ce sujet : élus, gestionnaires, cuisiniers, parents d'élèves, convives, producteurs, fournisseurs, formateurs, conseillers, etc.

Pour visualiser le premier numéro et/ou vous inscrire pour la recevoir rdv sur : www.repasbio.org

A partir de 2016, *Bon Appétit* sera envoyé par courrier électronique à tous les abonnés. Si vous souhaitez continuer à recevoir la version papier, merci de nous l'indiquer en envoyant un mail à contact@corabio.org.

Corabio vous souhaite de bonnes fêtes de fin d'année !

Chaque année le Pôle Conversion Bio, coordonné par Corabio, organise une « Quinzaine de la Bio » : deux semaines de portes-ouvertes thématiques, à destination des agriculteurs et autres professionnels. Retour sur deux journées axées sur la restauration hors foyer (RHF)

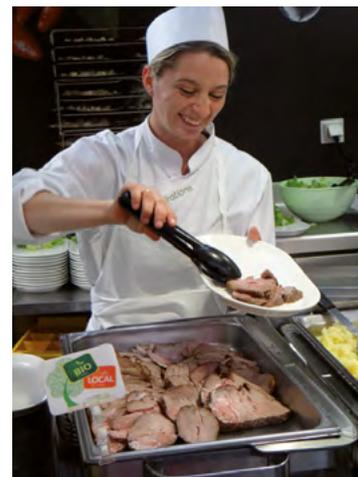
Introduction de produits biologiques en Ardèche

La cuisine centrale d'Aubenas (près de 400 repas par jour) travaille depuis une quinzaine d'années avec des producteurs bio et locaux. Impulsée par la mairie, cette démarche s'est mise en place progressivement grâce à l'implication des équipes de cuisine et du gestionnaire, Monsieur Guillermin. Aujourd'hui, 19 producteurs locaux fournissent la cuisine : viande, légumes, fruits, pains etc., toutes les gammes de produits sont introduites, pour atteindre 47 % de produits bio dans les menus !! L'introduction de produits bio locaux fait partie d'une démarche globale de développement durable au sein du service de restauration, qui vise à réduire le gaspillage, trier les déchets, utiliser des produits de nettoyage et d'entretien Ecolabel et bientôt un véhicule de livraison électrique.

Côté fournisseur, une nouvelle structure « D'Ardèche et de saison » a vu le jour en 2014 pour favoriser l'approvisionnement en restauration hors-foyer. Cette Société Coopérative d'Intérêt Collectif regroupe des producteurs, transformateurs et coopératives du territoire ardéchois. 150 références de produits sont proposées aux établissements de restauration collective et commerciale dont 30 % sont issus de l'agriculture biologique.

Quelles perspectives pour la viande bio en RHF ?

Globalement, la viande bio a le vent en poupe : +10 % de croissance en 2014 et l'année 2015 s'annonce sur la même tendance. En restauration collective (9 % de la commercialisation de viande bio), la viande bovine et la volaille sont les viandes les plus consommées, ce qui correspond également à l'offre biologique la plus répandue face à des productions moins présentes sur le marché de la RHF (viande ovine ou porcine). En Rhône-Alpes, certains éleveurs ont fait le choix de la restauration collective, en livrant directement par l'intermédiaire de groupements de producteurs (Manger Bio Isère, La Bio d'Ici, Bio A Pro). L'enjeu majeur est la gestion de l'équilibre matière afin de valoriser tous les morceaux de la bête. Bien souvent, la restauration collective souhaite les morceaux avant, à cuisson longue (braisé, pot-au-feu, bourguignon). Les magasins spécialisés, les boucheries ou la vente directe consomment les morceaux arrière, plus nobles. La complémentarité des débouchés est donc nécessaire pour les éleveurs. Le développement de la restauration d'entreprise en Rhône-Alpes permet de valoriser davantage les morceaux nobles mais aussi des produits différents, peu ou pas introduits en milieu scolaire (escalope de veau, abats, bavettes etc.).



VOS PROCHAINS RENDEZ-VOUS FORMATION

■ **Introduire efficacement des produits bio en restauration collective**
11 & 12 avril - *module initiation*
13 avril - *module perfectionnement à Chambéry (73)*
CONTACT : ADABio 04 79 25 78 69

MARCHÉ PUBLIC

Relèvement du seuil à 25 000 € pour le gré à gré

Dans le plan « Tout pour l'emploi dans les TPE et PME », une nouvelle mesure est entrée en vigueur depuis le 1er octobre 2015 : le seuil de dispense de procédure pour les marchés publics (pouvoirs adjudicateurs et entités adjudicatrices) est relevé à 25 000 € (contre 15 000 et 20 000 € respectivement jusqu'ici) selon la décision n° 2015-257L du Conseil constitutionnel.

Concrètement, cette nouvelle mesure vise à faciliter l'accès et la réponse à la commande publique aux acteurs locaux. En dessous du seuil de 25 000 €, le marché ne peut être soumis à l'obligation de publicité et de mise en concurrence, ce qui devrait encourager le gré à gré.