

# Bon appétit !



N°35 - PRINTEMPS 2016

La lettre d'information

de la restauration collective bio

en Rhône-Alpes

## - EDITORIAL -

*Et pourtant, c'était bien parti ! En janvier 2016, la députée Mme Brigitte Allain proposait à l'Assemblée nationale un projet de loi qui rend obligatoire 40 % d'alimentation durable, dont 20 % de produits biologiques en restauration collective publique d'ici 2020. Le projet de loi a été adopté à l'unanimité à l'Assemblée nationale, pour ensuite être modifié puis reporté au Sénat quelques semaines après.*

*Rappelons quand même que, malgré la préconisation des 20 % de bio en restauration collective du Grenelle de l'Environnement en 2008, les produits biologiques en restauration collective représentent tout juste 3 % des achats alimentaires des restaurants en 2015.*

*Par ailleurs, le ministère de l'Agriculture a publié début mars les dernières études concernant l'usage des phytosanitaires en France : leur utilisation a augmenté de 6 % entre 2011 et 2014. Les traitements, notamment sur les fruits et légumes sont toujours (trop) conséquents : 8.5 traitements pour les cerises, 12 traitements pour les tomates, 35 pour les pommes...*

*La réaction des sénateurs face au projet de loi est donc à contre-courant de la société française avec des consommateurs qui souhaitent consommer davantage de produits bio, à domicile et en restauration collective.*

*Le réseau Corabio a envoyé un courrier auprès des 29 sénateurs de Rhône-Alpes pour les mobiliser sur cette question et appelle les sénateurs à voter ce texte pour enfin reconnaître l'importance d'une alimentation de qualité en restauration collective et son impact sur le développement de nos territoires. En espérant que le message soit entendu...*

Jérôme Boulicault,  
Président Agri Bio Ardèche

## MON LYCEE MANGE BIO : L'HEURE DU BILAN



Initié en 2006, en partenariat avec la Région Rhône-Alpes, le projet « Mon Lycée Mange Bio » souhaite répondre à 3 objectifs : offrir une alimentation de qualité aux lycéens de Rhône-Alpes, initier des démarches de sensibilisation sur les thématiques de l'alimentation, de l'agriculture biologique et de l'environnement et diversifier les débouchés régionaux des productions biologiques locales.

Après 10 ans de fonctionnement et à l'heure d'une nouvelle réflexion régionale, quel bilan peut-on tirer ?

Les achats de produits biologiques ont quadruplé en 8 ans pour atteindre plus de 800 000 € en 2014/2015 (réponse de 50 établissements). La part des produits biologiques servis dans les lycées est ainsi passée de 5,6 % en 2007/2008 à 9 % en 2014/2015.

L'objectif de mettre en adéquation la demande des établissements avec l'offre bio présente localement est également rempli : près de 45 % des produits biologiques proposés sont locaux. Il s'agit majoritairement des fruits (pommes, poires, kiwis) et des produits laitiers (faisselles, fromage blanc, fromages). Cette part pourrait aisément passer à plus de 50 % en systématisant l'approvisionnement local des fruits (frais ou transformés), des produits laitiers et introduire plus de légumes bruts.

Par ailleurs, un dispositif comme Mon Lycée Mange Bio a largement contribué à la structuration des filières et des producteurs. Quatre plateformes de producteurs se sont créées (4.2 millions de CA et 17.5 emplois temps plein) et répondent aux marchés publics des différents groupements d'achats. Aujourd'hui, les achats auprès de ces structures et en direct auprès des producteurs représentent 39 % des achats totaux biologiques (24 % en 2008/2009).

Du côté des élèves, un lycéen sur deux souhaiterait que plus de produits bio soient proposés au self\*. Dans un objectif de sensibilisation des lycéens, des actions éducatives sont mises en place, intégrées dans le programme scolaire avec le corps enseignant et les stratégies d'établissements (alimentation, lutte contre le gaspillage, ...). Un projet pédagogique en cinq étapes a par exemple été mis en place sur l'année scolaire 2014/2015 pour les élèves de Seconde Bac Pro Restauration du lycée de Challes-les-Eaux (73) : projection d'un documentaire sur l'alimentation, réalisation par les élèves d'un menu 100 % bio avec rencontre des producteurs sur le marché au préalable, échanges avec une restauratrice bio, ... Autre exemple, les élèves du lycée Arbez Carmé (Bellignat - 01) ont interviewé un animateur du projet Mon Lycée Mange Bio pour une émission radiophonique, diffusée sur l'antenne locale...

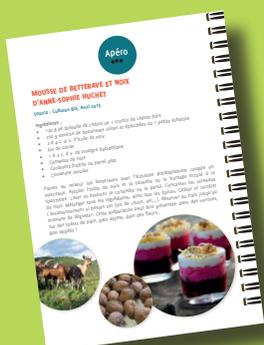
Le dispositif Mon Lycée Mange Bio clôture sa dernière année scolaire le 30 juin après 10 années d'accompagnement. Quelle sera la suite ?... ■

**INFO + :** Retrouvez les temps forts du projet Mon Lycée mange Bio sur :  
<http://monlyceemangebio.hautetfort.com>

\* Source : enquête convives 2016 basée sur les réponses de 1 700 lycéens rhônalpins

## Livret de recettes

CUISINER BIO ET LOCAL  
AVEC LES PRODUITS DE  
RHÔNE-ALPES



Corabio vient d'éditer un livret de recettes bio et locales à partir de produits rhônalpins distribués aux convives des restaurants collectifs accompagnés par le réseau Corabio. 10 recettes simples et gourmandes (apéro, entrée, plat, dessert) y sont présentées et montrent qu'il est aussi facile de cuisiner à la maison à partir de produits bio locaux !

N'hésitez pas à vous en inspirer, notre réseau est à votre écoute pour vous conseiller et vous accompagner !

Téléchargez le livret en ligne sur :  
[www.corabio.org](http://www.corabio.org)

Toute l'actualité de  
l'agriculture biologique sur :  
[WWW.CORABIO.ORG](http://WWW.CORABIO.ORG)

## VOS PROCHAINS RENDEZ-VOUS

■ 10<sup>ème</sup> anniversaire et bilan du dispositif Mon Lycée Mange Bio  
30 juin au lycée Algoud à Valence (26)

CONTACT : Corabio au 04 75 61 19 35

■ Formation « Enjeux de l'agriculture biologique et vente des produits bio locaux auprès des convives »

Le 14 septembre à Lyon (69)

Le 21 septembre à Grenoble (38)

CONTACT : Mathilde Azzano  
mathilde.azzano[at]corabio.org

■ Semaine « Manger Bio et Local, c'est l'idéal »

Du 17 au 25 septembre en Auvergne-Rhône-Alpes

INFO : [www.bioetlocal.org](http://www.bioetlocal.org)

## DU CÔTÉ DES SCOLAIRES

## Journée spéciale « Récré bio » à Challes-les-Eaux (73)

Une journée entièrement consacrée à la découverte des produits bio locaux a été réalisée le vendredi 29 avril 2016 au sein du lycée hôtelier de Challes-les-Eaux, intégré depuis 2 ans dans le dispositif Mon Lycée Mange Bio. En partenariat avec Corabio, cette animation a été initiée et organisée par Mme Bibba (gestionnaire du lycée) et Mme Albert (enseignante) avec une classe de 1<sup>ère</sup> Service et Restauration. 4 producteurs bio de Savoie ainsi que Biocoop Restauration ont répondu présent, pour présenter leurs produits à déguster et répondre aux questions de 300 lycéens et leurs enseignants. Cette journée a été ponctuée par un repas 100% bio servi au restaurant du lycée.



INFO + Recettes, photos et temps forts de cette journée disponible ici :  
<http://monlyceemangebio.hautetfort.com>

## ANALYSE

L'agriculture bio : pas suffisante pour fournir la restau'co ?  
Retour en chiffres sur de fausses idées, trop souvent entendues...

Aujourd'hui en France, près de 30 000 fermes sur une surface de 1.3 millions d'hectares sont engagées en agriculture biologique. La bio représente plus de 100 000 emplois directs équivalent temps plein en France (Source : Agence Bio).

Alors, est-ce suffisant pour atteindre un objectif de 20 % de bio en restauration collective ?

Le « convertisseur alimentaire » de Terre de liens\* prouve que oui : seuls 400 000 hectares de surface bio

suffisent à fournir 20 % de produits bio pour l'ensemble des 3 milliards de repas par an en restauration collective.

En local, c'est également possible ! En Rhône-Alpes, 273 millions de repas sont servis par an, 20 % de produits bio dans tous les restaurants collectifs rhônalpins demanderaient alors 36 400 hectares de surface. Fin 2015, nous observions plus de 100 000 hectares en bio en Rhône-Alpes... Faites le calcul !

La réponse est positive, manger bio local en restauration collective c'est possible ! (depuis le temps qu'on le dit...)

\* <http://convertisseur.terredeliensnormandie.org/>

INFO + Retrouvez l'ensemble des producteurs et groupements de producteurs qui peuvent livrer vos restaurants en produits bio locaux : <http://www.corabio.org/images/rubriques/approvisionner-restauration-collective/>

## Manger Bio et Local, c'est l'idéal, du 17 au 25 septembre

Une semaine entièrement consacrée à la découverte des produits bio locaux : ce sera du 17 au 25 septembre dans toute la France avec la campagne « Manger Bio et Local, c'est l'idéal » ! En Auvergne-Rhône-Alpes, nous fêterons le 10<sup>ème</sup> anniversaire de la campagne avec plus de 125 événements sur toute la région : fermes ouvertes, conférences, animations sur les marchés et dans les magasins bio, cinés-débat, colloques, repas bio et marchés de producteurs en restauration collective... L'objectif ? Pour les consommateurs : rencontrer les producteurs bio de la région et découvrir qu'il est facile d'acheter des produits biologiques près de chez soi. La thématique cette année sera « Zéro pesticides, zéro OGM dans nos assiettes ! ». N'hésitez pas à proposer des animations pour être inscrit dans le programme en ligne (Contact : Corabio - mathilde.azzano[at]corabio.org).

■ INFO + : [www.bioetlocal.org](http://www.bioetlocal.org)

