

Bon appétit !

NUMÉRO SPÉCIAL - SEPTEMBRE 2014



La lettre d'information

de la restauration collective bio

en Rhône-Alpes

- EDITORIAL -

« Le développement de la bio en restauration collective a d'abord été impulsé par le Grenelle de l'environnement et la circulaire de mai 2008 relative à l'exemplarité de l'Etat en matière d'introduction de produits bio en restauration collective. Les politiques publiques ont suivi cette même direction avec le Plan National de l'Alimentation et les programmes régionaux qui ont permis d'impulser sur le terrain des initiatives d'introduction de produits bio.

Cette ambition a été réaffirmée en mai 2013 par Stéphane Le Foll dans le programme Ambition Bio 2017 dont l'objectif général est de doubler les surfaces en bio.

Au cœur des politiques publiques, l'introduction de produits bio en restauration collective est clairement identifiée comme un levier stratégique pour développer les surfaces bio et le projet Manger Bio Local en Entreprise est une contribution essentielle pour notre région.

D'abord expérimentation pilote inédite en France, le dispositif s'est transformé en véritable démarche concrète, vecteur du développement de la bio. Les résultats sont les symboles d'une vraie cohérence de qualité dans l'assiette.

Tous ensemble dans cette démarche commune, nous impulsions une vraie dynamique de changement, mettant en avant les acteurs d'une nouvelle alimentation responsable qui œuvre pour la valorisation des filières agricoles de proximité, la création de lien social entre les différents acteurs et l'accessibilité à une alimentation respectueuse de l'environnement et de la santé de chacun. »

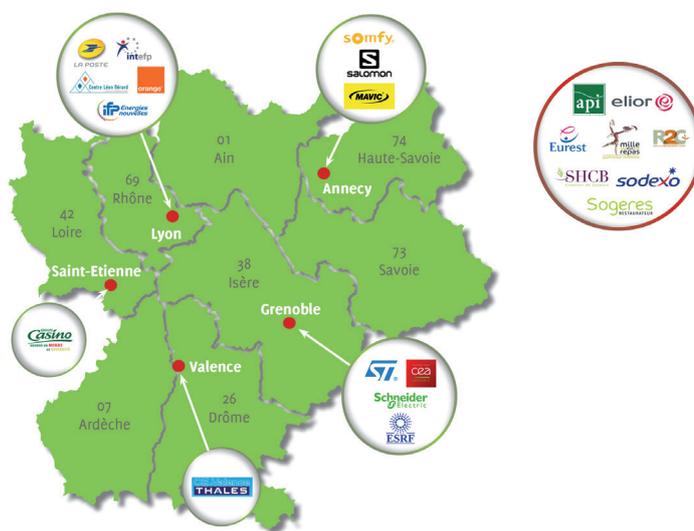
Ludovic Desbrus
Président de Corabio

MANGER BIO LOCAL EN ENTREPRISE

Bilan à 3 ans : les résultats sont là !

Cette opération pilote, initiée depuis 2011 par Corabio en partenariat avec FL Conseil fête ses trois ans d'existence.

Ce sont aujourd'hui 13 entreprises de renom, 17 restaurants (soit 15 500 repas distribués par jour) et 8 sociétés de restauration qui sont concernés par la démarche.



Après 3 ans d'accompagnement, les résultats sont là :

jusqu'à **20%** de produits bio locaux dans les menus

80% de ces produits achetés en direct des groupements de producteurs bio de la région

En atteignant l'objectif de 20%, l'ensemble des 17 restaurants devraient initier un marché économique régional estimé à plus de 1.5 millions d'euros (HT) annuel.

Lors du bilan les acteurs ont pu exprimer leur satisfaction à l'égard de ce dispositif. Produits de qualité, saisonnalité, goût, fierté des équipes de restauration, nouveaux débouchés complémentaires pour la profession agricole, cohérence d'un système alimentaire territorialisé : les réussites sont nombreuses.

Les gérants de restaurants évoquent notamment le plaisir de travailler à nouveau des produits bruts de qualité, nécessitant une approche et des pratiques en cuisine différentes. Un autre point mis en avant est le relationnel direct avec le monde agricole : comprendre les techniques de production et modes de fonctionnement pour créer un dialogue et travailler en symbiose.

Par la mise en lien des acteurs, le suivi et l'accompagnement des restaurants, le développement d'outils de communication et d'animation, le projet Manger Bio Local en Entreprise initie une vraie démarche de territoire pour plus de qualité et de proximité dans l'assiette. ■

Bio et Santé : une nouvelle étude probante

Une nouvelle étude de l'Université de Newcastle au Royaume Uni a été publiée dans le British Journal of Nutrition mettant encore une fois en avant les avantages sanitaires et nutritionnels des produits bio. Reprenant 343 études scientifiques, les experts ont mis en évidence les différences entre produits conventionnels et bio : fruits, légumes et céréales contiendraient davantage d'antioxydants, ce qui pourrait être comparable à la consommation de 1 à 2 portions de fruits supplémentaires par jour.

Les polyphénols par exemple, permettant de réduire le risque de maladies cardiovasculaires, neurologiques ou les cancers, sont de 20 à 60% plus élevés dans les aliments bio que dans les aliments conventionnels. Toujours selon l'étude, les cultures biologiques détiennent des niveaux significativement plus faibles en métaux lourds et toxiques, ainsi qu'en pesticides.

Vous trouverez plus d'informations quant aux avantages nutritionnels et sanitaires des produits bio dans le livre « Manger Bio c'est mieux » de Claude Aubert, Denis Lairon et André Lefebvre. ■

Fort de son expérience, le projet Manger Bio Local en Entreprise a permis de développer des supports de communication, essentiels à la sensibilisation des convives. Ces outils permettent d'identifier les produits bio locaux, de valoriser la démarche engagée par l'entreprise et le prestataire de restauration et plus globalement de créer du lien entre alimentation, environnement, santé et agriculture locale.

Pour une communication globale et efficace, nous recommandons 5 principaux outils :



La pastille « Bio de Rhône-Alpes » à apposer sur les menus, étiquettes ou produits et sur tous les supports de communication.

Le chevalet « Aujourd'hui on mange bio » permettant d'afficher l'offre du jour.



L'affiche de Rhône-Alpes afin de visualiser la proximité des exploitations agricoles fournissant le restaurant. Cette carte est illustrée avec les affichettes producteurs, mais aussi les étiquettes produits, et tout support de communication existant.

L'affiche « projet » intégrant la démarche de progrès engagée par le restaurant et le prestataire, mettant en avant le % de bio local.



Le flyer et le blog du projet www.mangerbiolocalenentreprise.fr actualités, agenda, informations générales sur le projet y sont régulièrement mises à jour.

VOS CONTACTS

MANGER BIO LOCAL EN ENTREPRISE

CORABIO - Coordination Rhône-Alpes de l'Agriculture Biologique
Mathilde Azzano
T. 04 75 61 56 18
mathilde.azzano@corabio.org

FL Conseil - Florence Liautaud
Conseil en restauration d'entreprise
T. 06 81 82 15 10
fl@conseil-restauration.com
www.conseil-restauration.com

www.corabio.org

PERSPECTIVES DU PROJET

Le projet continue sur sa lancée en intégrant de nouvelles entreprises et sociétés de restauration chaque année pour un accompagnement de trois ans. Les entreprises « fondatrices », à l'origine du projet depuis 2011, ont annoncé lors du bilan du 18 juin, la création d'un Club Inter-entreprises, ayant vocation à fédérer les acteurs autour de cette démarche d'alimentation responsable et d'impulser la dynamique sur d'autres entreprises et territoires.

Par ailleurs la DRAAF Rhône-Alpes soutien l'écriture d'un document de capitalisation compilant les trois années d'expériences passées, pour une présentation lors d'un colloque prévu au 1er semestre 2015. En effet le projet a démontré ses capacités à créer de nouveaux débouchés pour les producteurs et a vocation à être déployé sur le territoire national par le réseau FNAB (Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique).

