

Dossier de presse



MANGER BIO LOCAL EN ENTREPRISE

Une opération en Rhône-Alpes inédite en France !

Quand les mondes de l'entreprise et de la bio agissent ensemble...

WWW.MANGERBIOLOCALENENTREPRISE.FR

WWW.CORABIO.ORG



- p.2 Communiqué de presse
- p.3 Le projet Manger Bio Local en Entreprise
- p.4 Des entreprises engagées...
- p.7 ... et leurs prestataires de restauration
- p.8 Qu'est-ce que l'agriculture biologique ?
- p.8 L'introduction des produits bio locaux en restauration collective
- p.9 La restauration d'entreprise en chiffres
- p.10 Les 5 indispensables de saison
- p.10 Programme du bilan annuel 2013
- p.12 Contact Presse



Communiqué de presse

MERCREDI 18 JUIN

Manger Bio Local en Entreprise Bilan annuel sur le site de Salomon à Annecy

Le 18 juin prochain aura lieu le bilan 2014 du projet **Manger Bio Local en Entreprise**, initié en 2011 par Corabio et FL Conseil et qui accompagnent aujourd'hui 13 des plus grandes entreprises de Rhône-Alpes à introduire 20 % de produits bio locaux au menu de leurs salariés.

Ces entreprises touchent des secteurs d'activité diversifiés (industrie, service, agro-alimentaire...) et sont réparties sur l'ensemble du territoire rhônalpin : La Poste, Orange et le Centre Léon Bérard à Lyon ; l'IFP-EN à Solaize ; STMicroelectronics, Schneider Electric (2 restaurants), l'ESRF et le CEA (3 restaurants) à Grenoble ; Thalès à Valence ; Salomon-Mavic à Annecy ; Somfy à Cluses ; le groupe Casino à Saint Etienne.

17 restaurants d'entreprise qui servent chacun 1 000 repas par jour en moyenne, 20 000 salariés, 8 sociétés de restauration collective dont 4 adhérentes au SNRC (Syndicat national de la restauration collective) et 17 équipes de restauration bénéficient ainsi de ce dispositif d'accompagnement à la bio.

Le rendez-vous annuel du 18 juin prochain rassemblera l'ensemble des acteurs du projet, mettra en avant les résultats obtenus et sera l'occasion d'accueillir les nouvelles entreprises et société de restauration collective qui intègrent le projet.

A travers la valorisation des filières agricoles de proximité, la génération de lien social entre acheteurs en restauration collective et agriculteurs ainsi que l'accessibilité à une alimentation respectueuse de l'environnement pour les convives, le projet s'inscrit aujourd'hui dans une véritable dynamique territoriale de la bio.

**RDV : Mercredi 18 juin 2014 à partir de 14h30 sur le site de Salomon
Parc Activités Annecy La Ravoire - Route de Frangy 74370 METZ-TESSY**



Manger Bio Local en Entreprise

Initiées par le Grenelle de l'environnement et la circulaire du 2 mai 2008, de nombreuses initiatives visant à introduire des produits bio en restauration collective ont émergé sur le territoire national.

La volonté de l'Etat a été de nouveau affirmée par le programme Ambition Bio 2017, dont l'objectif est d'atteindre 20% de produits bio en restauration collective à l'horizon 2017.

En Rhône-Alpes, s'inscrivant dans le cadre des politiques publiques, Corabio accompagne depuis plusieurs années des restaurants scolaires et administratifs afin de promouvoir une alimentation de qualité et de proximité dans les assiettes. Forte de ses expériences précédentes, Corabio propose depuis juin 2011 un programme d'actions destiné aux entreprises afin de permettre l'accès aux produits biologiques locaux à un public adulte dans le cadre de la restauration d'entreprise.



© Centre Léon Bérard

Manger Bio Local en Entreprise est un projet inédit, à l'initiative de Corabio et FL Conseil, qui consiste à accompagner 17 restaurants d'entreprise dans l'introduction des produits biologiques locaux. Le projet, soutenu par la Région Rhône-Alpes, la DRAAF Rhône-Alpes et le SNRC, intègre aujourd'hui 13 des plus grandes entreprises de Rhône-Alpes issues de secteurs d'activité différents (industrie, service, agro-alimentaire...) et réparties sur l'ensemble du territoire rhônalpin.

Ce sont donc 17 restaurants d'entreprise d'environ 1000 repas/jour en moyenne, 20 000 salariés, 8 sociétés de restauration collective dont 5 adhérentes au SNRC, et 17 équipes de restauration qui bénéficient aujourd'hui de ce dispositif d'accompagnement.

Les entreprises et sociétés de restauration collective se sont engagées dans la démarche par une convention tripartite signée avec Corabio pour une durée de 3 ans et avec un objectif de 20% de produits bio locaux dans les achats alimentaires.

Des résultats positifs

Après 3 ans d'accompagnement certains sites affichent des résultats très positifs et ont atteint les objectifs d'introduction. Ainsi, un nombre toujours plus croissant de convives qui bénéficie de la démarche.

De nombreuses autres conséquences positives du projet ont émergé : augmentation des références bio locales (par substitution aux références conventionnelles), accroissement de l'utilisation de produits frais, prise en compte de la saisonnalité, création et adaptation de nouvelles recettes etc.

Des objectifs atteints grâce aux différents volets d'accompagnement à destination des entreprises

donneuses d'ordre, des équipes de restauration et des convives, mis en place par le binôme Corabio/FL Conseil. Ce rôle d'accompagnement est aujourd'hui reconnu comme nécessaire et indispensable par l'ensemble des acteurs.

Après deux ans d'expérimentation ce projet d'intérêt général pose les contours d'une nouvelle alimentation éthique en restauration d'entreprise avec pour priorités :

- la valorisation des filières agricoles de proximité;
- la création de lien social entre les acheteurs en restauration collective et les agriculteurs ;
- l'accès à une alimentation respectueuse de l'environnement, véritable enjeu de santé publique auprès de 20 000 salariés ;
- la valorisation et la fidélisation des relations de partenariat entre l'entreprise donneuse d'ordre et son prestataire de restauration collective.

Vincent Rozé, président de Manger Bio Isère - Plateforme de producteurs située à Grenoble

« La restauration d'entreprise représente des volumes importants à un prix contrôlé par les producteurs, elle est en plein développement dans l'introduction de produits bio et s'intègre parfaitement dans une dynamique sociétale profonde qui lie la qualité de l'alimentation, santé humaine, importance du local dans les échanges, dynamique de nos territoires. La restauration d'entreprise peut également jouer un rôle structurant dans la professionnalisation de la commercialisation (vente, logistique) de la production biologique locale. »

Des entreprises engagées...



Le groupe Casino est l'un des leaders mondiaux du commerce. Fort de la proximité qu'il entretient avec ses clients, il fonde son développement sur sa capacité à anticiper et accompagner les nouvelles tendances de consommation. Sa stratégie multiformat, son offre de produits en marques propres, ses engagements responsables et durables en font un acteur unique et fortement différencié dans l'univers de la distribution, en France et à l'international. Plus qu'une ambition, « nourrir » est la mission première de Casino. Pour elle, le Groupe réunit producteurs et consommateurs dans une même dynamique de santé, de confiance et d'innovation.



L'ESRF et l'ILL sont deux organismes internationaux de recherche scientifique, situés sur le polygone scientifique de Grenoble. A l'ESRF, environ 7 000 chercheurs européens sont accueillis chaque année par les 600 salariés de l'entreprise. Leurs études concernent aussi bien la biologie, la médecine, la chimie, la physique ou la science des matériaux. L'ILL est doté de la source de neutrons la plus intense du monde. Chaque année, environ 1 500 chercheurs viennent y réaliser leurs programmes, accompagnés par les 500 salariés de l'institut. Soucieux de la santé de leurs employés ainsi que de la protection de l'environnement, l'ESRF et l'ILL souhaitent mettre en avant les produits biologiques locaux sur leur restaurant d'entreprise.



Installé au cœur d'un environnement scientifique, industriel et universitaire très riche, le CEA Grenoble consacre l'essentiel de ses recherches au développement des nouvelles technologies, dans les domaines de l'énergie, de la santé, de l'information et de la communication. Des batteries électriques aux nanotechnologies en passant par les matériaux et les biotechnologies, le CEA Grenoble est à la pointe de la recherche technologique et participe activement au transfert de ces connaissances vers l'industrie. Il est l'un des 10 centres du Commissariat à l'énergie atomique et aux énergies alternatives. Plus d'informations sur : www.cea.fr



IFP Energies nouvelles est un organisme public de recherche, d'innovation et de formation dont la mission est de développer des technologies performantes, économiques, propres et durables dans les domaines de l'énergie, du transport et de l'environnement. Sa politique environnementale vise à réduire son empreinte écologique grâce à des actions volontaristes comme la proposition de produits issus de l'agriculture biologique dans ses restaurants. Plus d'informations sur : www.ifpenergiesnouvelles.fr

MANGER BIO LOCAL EN ENTREPRISE

www.corabio.org



Chargé de la formation professionnelle initiale et continue des fonctionnaires et agents publics des services placés sous l'autorité du ministre du travail, l'Institut National du Travail, de l'Emploi et de la Formation Professionnelle (INTEFP) participe à la réalisation des orientations fixées par le ministère et a l'ambition d'être un lieu d'échange et de réflexion.

Dans le cadre de son nouveau marché public restauration, l'INTEFP a mis l'accent sur la qualité des produits et la mise en place d'une offre « Développement Durable » en phase avec les prérogatives du Grenelle de l'Environnement 2 avec une valorisation des circuits courts et donc des produits locaux, des produits de saison et de proximité. Plus d'informations sur <http://www.institut-formation.travail.gouv.fr>



LA POSTE

Société anonyme à capitaux 100 % publics, La Poste est un modèle original de groupe multi-métiers structuré autour de quatre activités : le Courrier, le Colis/Express, La Banque Postale et l'Enseigne La Poste. En 2011, La Poste SA emploie 246 000 collaborateurs. Pour leur restauration, elle recourt à 10 % de bio et encourage l'approvisionnement par circuit court. C'est donc en toute logique que La Poste s'investit dans le projet Manger Bio Local en Entreprise avec son partenaire historique SOGERES.



CENTRE RÉGIONAL

LÉON-BÉRARD

Soigner, chercher, vaincre. Ensemble

Le Centre Léon Bérard est un des 20 centres de lutte contre le cancer français, établissements de soins privés d'intérêt collectif. Il est reconnu comme un pôle hospitalo-universitaire de référence de cancérologie en Rhône-Alpes.

Engagé dans une démarche environnementale depuis quelques années, c'est tout naturellement qu'avec son prestataire de restauration collective SHCB, entreprise familiale située dans l'Isère, le Centre Léon Berard a souhaité s'impliquer dans la démarche de Corabio en privilégiant l'approvisionnement des cuisines en produits bio et locaux, c'est-à-dire élevés ou fabriqués en Rhône-Alpes.



France Télécom-Orange est l'un des principaux opérateurs de télécommunications dans le monde. Dans le cadre de ses missions, France Télécom-Orange s'engage à respecter un ensemble de règles qui permettent de maîtriser les conséquences que ses activités peuvent avoir sur l'économie, la société, les personnes, l'environnement. Depuis plus d'un an, FranceTélécom-Orange a pour objectif d'intégrer le bio dans la restauration collective. Ainsi en Rhône-Alpes, c'est tout naturellement que France Télécom-Orange s'engage dans le projet Manger Bio Local en Entreprise avec son prestataire Sodexo.

MANGER BIO LOCAL EN ENTREPRISE

www.corabio.org



Née en 1947 à Annecy, Salomon (650 M€ CA), est le leader mondial du matériel de sports d'hiver, mais également un acteur majeur du marché du Footwear et du textile. Ces deux dernières activités représentent désormais plus de 60 % du CA. Portée par de nombreuses innovations produites, la marque se développe fortement en Russie, aux USA et en Asie. Basé à Annecy, son siège emploie près de 1000 personnes. Salomon a toujours visé le bien-être de ses salariés : elle adhère donc tout naturellement à ce projet « bio local ».



Spécialiste mondial de la gestion de l'énergie, présent dans plus de 100 pays, Schneider Electric offre des solutions intégrées pour de nombreux segments de marchés. Cinq sites majeurs du bassin grenoblois ont mis en place un Système de Management de l'Énergie et de l'Environnement (SMEE) permettant de s'engager dans une démarche d'amélioration continue de l'Énergie et de l'Environnement. Dans le cadre de sa politique de développement durable et du bien-être au travail de ses collaborateurs, l'entreprise a entrepris une démarche Cool Sites avec un certain nombre de services qui tendent à faciliter et améliorer la vie de ses salariés. Parmi ces actions, Schneider Electric apporte avec son partenaire Elixor, une restauration d'entreprise toujours plus adaptée à la demande et proche de ses salariés.



STMicroelectronics est un leader mondial des systèmes électroniques pour les applications multimedia. A Grenoble, ST est un acteur clé de la révolution numérique mondiale avec plus de 2 400 salariés en R&D. Engagé très tôt dans une politique ambitieuse de développement durable, ST a vu tous ses sites français certifiés ISO 14 001. Notre restaurant a été le premier restaurant d'entreprise certifié ISO 14001 en France en 2004. L'adhésion au projet **Manger Bio Local en Entreprise** est la continuité naturelle d'une démarche lancée il y a plus de 10 ans.



Somfy Activités se concentre depuis plus de 40 ans sur un métier : l'automatisation des ouvertures et des fermetures de la maison et des bâtiments. Animée par une forte culture de l'innovation, Somfy Activités crée des solutions qui contribuent à l'amélioration des cadres de vie des habitants en répondant à leurs attentes de confort, de sécurité, d'économie d'énergie et d'autonomie des personnes. Dans le cadre de sa politique RSE et Développement Durable, Somfy s'engage déjà à travers plusieurs éco-gestes et éco-pratiques mis en place sur ses sites. Grâce à cette nouvelle collaboration, Somfy souhaite contribuer davantage au développement des acteurs du territoire, tout en élargissant l'offre de son restaurant pour ses salariés, soucieux de leur santé et de leur environnement.



Thales est leader mondial des Systèmes d'Information critiques en Aéronautique et Espace, dans la Défense et la Sécurité. A Valence, Thales développe trois activités : la vente de systèmes et équipements pour hélicoptère, la fourniture d'équipements de navigation pour avions et la gestion de systèmes d'informations. Avec Corabio, le comité d'établissement et son partenaire Eurest s'engagent pour améliorer la qualité de la prestation offerte à leurs 450 convives/jour.

... et leurs prestataires de restauration

Api Restauration est une entreprise familiale fondée en 1956. Elle a depuis grandi et compte aujourd'hui plus de 3500 contrats de restauration en France et en Belgique, soit plus de 5000 salariés. Avec une quarantaine d'agences régionales, Api Restauration a su créer un réseau de producteurs locaux lui permettant de développer ses approvisionnements en circuits courts aussi bien pour les produits Bio qu'en agriculture raisonnée. Api Restauration, c'est l'engagement de retrouver des produits frais bio locaux dans son assiette



Troisième opérateur en Europe de la Restauration sous Contrat et des services qui y sont associés, la Division Entreprises du Groupe Elixior est leader dans l'utilisation des produits bio en restauration collective. Avec plus de 1 200 produits référencés disponibles, ses restaurants sont en mesure de proposer l'offre bio la mieux adaptée et en capacité à répondre aux objectifs du Grenelle de l'environnement.

Eurest, spécialisée en restauration des entreprises et marque de Compass Group France, accompagne ses clients dans leur démarche environnementale à travers une restauration durable. Pour aller plus loin, Eurest, le CEA Grenoble et Thalès s'investissent pour une extension des prestations à l'agriculture biologique en région Rhône -Alpes.



Mille et Un Repas société indépendante de «Gastronomie Collective®» est la seule entreprise de restauration certifiée Ethics 21, associant la qualité et la créativité des plats et des menus à une démarche citoyenne symbolisée par l'Eco-Responsabilité et le «Zéro Gaspil'®».



En plus de ce comportement exemplaire dédié à la lutte contre le gaspillage alimentaire, Mille et Un Repas participe à la santé et au bien-être de ses convives en leur proposant des aliments sains, frais, variés et de production locale tout en respectant le Plan Alimentaire et les menus équilibrés.

Société créée en 2001 par Casino Cafétéria, R2C sert 30 000 repas par jour, principalement dans le secteur des entreprises et administrations. R2C s'inscrit dans une démarche de développement durable. L'ancrage régional et la promotion des acteurs locaux constituent sa première action vers une consommation responsable. Partageant les mêmes valeurs, le Groupe Casino et R2C ont souhaité s'engager dans un projet de promotion des agriculteurs rhônalpins en favorisant l'accessibilité de leurs produits et en sensibilisant les convives au sein du Restaurant de son Siège Social.



SHCB est un groupe indépendant créé en 1997 au capital 100% familial, spécialisé dans la restauration collective. Le groupe SHCB propose depuis plusieurs années à ses clients des menus bio et/ou locaux. Fort de son expérience, le groupe souhaite ancrer son engagement dans le développement durable en signant le projet «Manger Bio Local en Entreprise».

Sodexo est reconnu comme le leader mondial du développement durable dans son secteur d'activité. Sodexo utilise de manière croissante des produits issus de l'agriculture biologique et contribue au développement et à la structuration de filières bio locales au sein des différents terroirs de France en contractualisant avec les producteurs locaux et en soutenant la conversion.



Pour SOGERES, restaurateur passionné, il est naturel de respecter la saisonnalité des produits, construire des partenariats responsables avec ses fournisseurs, de privilégier les filières courtes et les approvisionnements locaux, d'utiliser des produits frais, de qualité et qui ont du goût, de mettre en avant les fruits et légumes dans ses menus, d'être en projet d'évolution continue avec ses clients. Il est donc naturel d'accompagner La Poste, client depuis 1992, dans le projet de partenariat avec Corabio.

Qu'est-ce que l'agriculture biologique ?



Produire, transformer et vendre en respectant l'environnement et les hommes

L'agriculture biologique repose sur 4 principes fondamentaux (inscrits dans la réglementation européenne) :

- Protéger les plantes sans employer de pesticides chimiques de synthèse
- Maintenir la fertilité du sol sans engrais chimiques
- Pratiquer un élevage respectant le bien-être animal
- Garantir des produits sans OGM

Des repères simples pour une exigence de qualité

Les produits biologiques sont facilement identifiables par le logo européen souvent accompagné du logo AB. L'agriculture biologique est l'un des signes officiels de qualité reconnu par le Ministère de l'Agriculture.

C'est le seul qui garantit la qualité environnementale des produits et leur traçabilité à travers un cahier des charges précis, imposant notamment :

- des contrôles stricts et systématiques de la production à la transformation et à la distribution,
- des prélèvements et analyses pour vérifier la non utilisation de produits interdits,

- une certification par un organisme agréé et indépendant,
- et bien sûr le respect de la réglementation générale sur les produits agricoles et alimentaires.

L'agriculture bio en Rhône-Alpes c'est :

- 7,3 % des fermes,
- Près de 3 000 producteurs bio sur 96 027 ha,
- 1149 préparateurs en bio,
- 262 exploitations nouvellement converties à l'AB en 2012

Soit la première région française en nombre d'exploitations bio !

Choisir de consommer des produits bio locaux, c'est un moyen :

- d'améliorer la qualité de notre alimentation en prenant en compte des enjeux de santé publique,
- de contribuer à la préservation de l'environnement en protégeant l'eau, l'air, les sols et la biodiversité de notre région,
- de participer au développement de l'économie locale en dynamisant les filières biologiques de proximité.

L'introduction de produits bio locaux en restauration collective

L'introduction de produits biologiques est désormais un incontournable pour la restauration collective. En 2013, 56 % des restaurants collectifs proposent des produits bio ne serait-ce que de temps en temps. Les engagements de l'Etat à la suite du Grenelle de l'environnement et les attentes des consommateurs soutiennent cette tendance. La circulaire du 2 mai 2008 relative à l'exemplarité de l'Etat demande à la restauration collective d'Etat d'introduire 20 % de

produits biologiques. En Rhône-Alpes, depuis plus de 10 ans maintenant, les initiatives se multiplient. Pour les restaurants scolaires, de nombreuses collectivités soutiennent des programmes d'introduction de produits biologiques. La Région Rhône-Alpes accompagne depuis 2006 l'opération « Mon Lycée mange Bio » déployée avec l'action de Corabio auprès de 92 établissements. En 2013, l'achat de produits bio en France a été estimé

à 172 millions d'euros pour l'année 2012, soit 2,4 % des achats de la restauration collective.

La clé de réussite de ces initiatives repose sur une introduction progressive et régulière de produits biologiques disponibles localement et sur l'implication de l'ensemble des acteurs de

la restauration en concertation avec les filières biologiques régionales.

Source : Rapport CSA/ Agence Bio, Avril 2013

La restauration d'entreprise en chiffres

La restauration du travail (restaurants d'entreprises et administratifs) représente 9 800 restaurants et 384 millions de repas/an en France*. En matière de restauration collective, la région Rhône-Alpes représente 9,5 % du marché national en nombre de repas et 9,5 % du parc national de restaurants collectifs. Selon ce ratio, les dimensions de la restauration du travail en Rhône-Alpes peuvent être estimées à 36 millions de repas/an et près de 1 000 restaurants.

Au sein de cette catégorie « restauration du travail », la restauration d'entreprise est prépondérante et concerne 70 % des établissements, la restauration administrative représentant les autres 30 %. Agir auprès de ce type de restaurant est essentiel afin de mener une action déterminante sur l'introduction de produits biologiques dans la restauration du travail.

La gestion concédée est majoritaire dans la restauration du travail. La plupart des entreprises délèguent leur service de restauration aux sociétés de restauration collective (SRC). Ainsi, plus de 80 % des repas servis au travail font appel aux services d'une société de restauration collective. Dans cette configuration, l'essentiel des décisions pour les achats revient au gérant du restaurant dans un cadre d'achat normé.

De plus, dans le cadre de l'entreprise, l'introduction de produits biologiques et locaux s'effectue en

dehors des marchés publics. Les critères de commande des produits biologiques de proximité peuvent être exprimés clairement par les restaurants s'engageant dans cette démarche. Certaines entreprises, quand la taille du restaurant le justifie, mettent en place une procédure d'appel d'offre afin de sélectionner les candidats à la gestion concédée du restaurant d'entreprise. Les SRC traitent ensuite avec les fournisseurs directement ou par appel d'offre.



Près de la moitié des restaurants du travail servent plus de 200 repas par jour et un restaurant sur cinq reçoit plus de 500 convives par jour.

Dans la lignée des recommandations du Grenelle de l'environnement qui préconisent d'introduire 20 % de produits bio en restauration collective, de plus en plus d'entreprises sont attentives à la présence d'aliments biologiques dans leur service de restauration. Cette démarche valorise l'entreprise vis-à-vis de son personnel et s'avère être un point fort pour communiquer sur l'image de l'entreprise en externe.

L'introduction de produits biologiques dans la restauration du travail a des perspectives de développement significatives puisque 50 % des gestionnaires déclarent avoir proposé au moins une fois des produits biologiques en 2013.

**Source : Baromètre CSA / Agence Bio – 2013*

Les 5 indispensables de saison

S'approvisionner en produits bio locaux de Rhône-Alpes

Les produits bio les plus introduits en restauration collective sont les fruits, les produits laitiers et le pain. En Rhône-Alpes, les produits bio locaux que l'on retrouve le plus souvent en restauration collective sont :

LES FRUITS DE SAISON

Dès le début de l'automne et jusqu'au printemps : les pommes et les poires

De décembre à avril : les kiwis

A partir de mai-juin commencent les fruits d'été : fraises, cerises, abricots, pêches, prunes, raisins...

La compote de pommes est disponible toute l'année.

LES LÉGUMES DE SAISON

Automne- Hiver : c'est le temps de consommer des légumes de conservation tels que les pommes de terre, les carottes, les poireaux, les choux, les betteraves, les courges et autres potimarrons.

Au printemps : avril est le mois le plus difficile car bien souvent les stocks de légumes de conservation sont presque terminés. Les carottes, les pommes de terre et les choux sont encore disponibles mais la nouvelle production se fait attendre. Il est néanmoins possible de patienter avec des salades, des radis, des épinards et des pommes de terre nouvelles.

A partir du mois de mai-juin : les légumes nouveaux entrent en scène successivement. En s'approvisionnant localement, les restaurants collectifs disposent de radis, d'épinards, de carottes, de choux-fleurs, puis de courgettes, de concombre, enfin de tomates, de poivrons et d'aubergines jusqu'au milieu de l'automne (octobre).

Les salades (mâche ou laitue), les pommes de terre et les carottes sont des légumes disponibles toute l'année.

LES YAOURTS ET PRODUITS LAITIERS

Des yaourts nature ou aromatisés, des faisselles ou du fromage blanc sont fabriqués directement chez le producteur bio et livrés dans les restaurants.

Des laiteries locales proposent aussi une large gamme de produits laitiers dont le lait est issu des bassins de production régionaux.

Les fromages bio régionaux sont aussi souvent plébiscités par les restaurants collectifs (Tomme de vache, Fromage de chèvre, Bleu, Rigotte, Saint Marcellin, Picodon, St Félicitien, Gruyère, Reblochon,...)

LA VIANDE

Les producteurs bio de la région Rhône-Alpes fournissent déjà de la viande de bœuf, de volaille et d'agneau. Moins répandue, la viande de porc est cependant disponible sur la région.

Les producteurs d'œufs coquille assurent une production sur l'ensemble de l'année.

LE PAIN

De nombreux boulangers bio fournissent les restaurants collectifs en pain bio complet ou semi-complet et quelques producteurs bio élaborent directement le pain sur la ferme à partir de leur farine.

De nombreux autres produits bio locaux sont disponibles localement sans être présentés ici (huile, farine, céréales et légumineuses,...). Retrouvez l'ensemble des fournisseurs bio de la restauration collective en Rhône-Alpes sur l'annuaire édité par Corabio, en ligne sur www.corabio.org

MANGER BIO LOCAL EN ENTREPRISE

www.corabio.org

Mercredi 18 juin
de 14h30 à 19h00
**CHEZ SALOMON
ANNEYC
(74)**

**BILAN ANNUEL
ET PERSPECTIVES**

PROGRAMME

14h30 : Accueil sur le site de Salomon
(café d'accueil offert par Sodexo)

15h- 16h : Discours d'introduction et ouverture de la rencontre
Par Ludovic Desbrus - Président de Corabio, Florence Liautaud - FL Conseil
et les financeurs du projet

Présentation de l'ensemble des acteurs présents dans l'assemblée

16h30 - 17h15 : Bilan qualitatif et chiffré de la troisième année du projet
Par Mathilde Azzano – Corabio et Florence Liautaud - FL Conseil

17h30 - 18h30 : Quel restaurant idéal Manger Bio Local en Entreprise ?
Table ronde avec les gérants
Témoignages et retours d'expérience sur les bonnes pratiques

18h30 - 19h00 : Perspectives du projet
Par Mathilde Azzano – Corabio et Florence Liautaud - FL Conseil

19h00 : Clôture de la rencontre et buffet bio

RDV :

Parc Activités Anneyc La Ravoire
Route de Frangy 74370 METZ-TESSY

Contact :

CORABIO - Mathilde Azzano
04 75 61 19 35
mathilde.azzano@corabio.org



• Corabio •

la Coordination BIO de Rhône-Alpes

Avec le soutien de :



SNRC
Syndicat National de la Restauration Collective



MANGER BIO LOCAL EN ENTREPRISE

www.corabio.org

WWW.MANGERBIOLOCALENENTREPRISE.FR
WWW.CORABIO.ORG

CONTACT PRESSE CORABIO

Fanny Campas
fanny.campas@corabio.org
T. 04 75 61 19 36



• Corabio •
La Coordination **BIO** de Rhône-Alpes

Corabio est la coordination Rhône-Alpes de l'agriculture biologique, elle rassemble les agriculteurs bio de la région Rhône-Alpes et fédère les associations départementales ou interdépartementales des agriculteurs biologiques : Agribiodrôme, Agri Bio Ardèche, l'ARDAB pour la Loire et le Rhône, l'ADABio pour l'Isère, l'Ain, la Savoie et la Haute-Savoie. Le réseau Corabio travaille depuis plus de 10 ans sur l'introduction des produits biologiques en restauration collective. Ce travail, initié en 2000 avec les écoles primaires et les municipalités, avait pour objectif premier la sensibilisation des enfants sur l'alimentation. Face à l'émergence d'une demande sociétale de plus en plus forte, son activité pour une restauration collective bio s'est structurée autour de véritables projets complétant la visée pédagogique : formations sur l'agriculture biologique, recensement de l'offre bio locale et organisation des filières biologiques régionales, perfectionnement des cuisiniers, développement d'outils pédagogiques spécifiques, rédaction de marchés publics...



FL Conseil a été créée en 2004, pour répondre aux besoins des entreprises de mieux piloter leur restauration : assistance appel d'offres, audit suivi de contrat, suivi d'exécution, audit achat, formation "pilotage restauration", mission "clients mystère" auprès de clients tels que le CEA Grenoble, CEDT SNCF, IFP Energies Nouvelles, INTEFP, SIGHOR,... En tant qu'initiateur du projet, FL Conseil accompagne Corabio avec les objectifs suivants :

- Assister dans la stratégie du projet et la mise en place du cahier des charges (convention d'engagements)
- Identifier et faire adhérer 12 binômes (entreprise + société de restauration collective).
- Assister dans la définition des outils de suivi (questionnaire convive, indicateurs de suivi)
- Réaliser le suivi d'exécution opérationnel du projet au sein même des restaurants d'entreprise
- Gérer l'interface entre les différents intervenants

www.conseil-restauration.com

www.corabio.org