

APPROVISIONNEMENT LOCAL EN RESTAURATION COLLECTIVE : QUELLE PLACE POUR LA BIO ?

Document de synthèse



POURQUOI CETTE ETUDE ?

Vers la fin des années 2000, une forte dynamique en faveur des produits bio en restauration collective avait été initiée, notamment grâce au Grenelle de l'Environnement. Puis, progressivement, d'autres notions ont fait leur apparition et suscité un intérêt grandissant : restauration « durable », « responsable », produits « de saison », « en circuits courts » et en particulier l'approvisionnement local. Les discours politique et le marketing ont généré une confusion entre proximité et qualité. Beaucoup de consommateurs considèrent qu'un produit local est forcément bon pour l'environnement et la santé. Parfois, *bio* et *local* sont mis en opposition (par exemple : « je préfère un produit local non bio qu'un produit bio qui vient de loin »).

Pour la FNAB, ces notions ne s'opposent pas mais doivent se combiner, comme l'illustre la campagne annuelle «Manger bio et local, c'est l'idéal ! »¹. Dans ce contexte, une étude sociologique a été menée pour **mieux comprendre les perceptions des acteurs de la restauration collective et analyser comment cet engouement pour le *local* pouvait être un levier pour la *bio* en restauration collective**. Les résultats de l'étude sont présentés dans cette synthèse.

COMMENT A-T-ELLE ETE REALISEE?

Plusieurs travaux ont été menés en parallèle : entretiens sociologiques qualitatifs auprès d'acteurs de la restauration collective², sondage auprès d'acteurs du réseau FNAB³ ainsi que des recherches bibliographiques.

DATE DE PUBLICATION

Septembre 2016

REDACTION

Solène Constant, Julie Portier (FNAB)

CREDITS PHOTOS & IMAGES

Couverture : Bénédicte Moret, p5 : FNAB

¹www.bioetlocalcestlideal.org

² 11 entretiens qualitatifs ont été réalisés auprès d'élus, cuisiniers et responsables qualité de 5 établissements de restauration

³ 30 répondants (producteurs, salariés de GAB/GRAB, salariés de plateformes)

Sommaire

Sommaire.....	3
I) Glissement du <i>bio</i> vers le <i>local</i> en restauration collective : origine et enjeux	4
1. Des consommateurs en pleine « crise de l'alimentation »	4
2. En restauration collective, un glissement du <i>bio</i> vers le <i>local</i>	4
3. Un enjeu pour les producteurs bio	5
II) Bio et local, deux notions concurrentes ?	6
1. Les perceptions des acteurs de la restauration collective	6
2. L'engouement pour le <i>local</i> , une menace pour la <i>bio</i> ?	7
3. Ou une opportunités ?	7
IV) Bio et local, c'est l'idéal !	8
1. La <i>bio</i> au-delà des idées reçues	8
2. Pourquoi manger bio et local ?	10
3. Les chiffres clés	11
Qui sommes-nous ?	12

1. Des consommateurs en pleine « crise de l'alimentation »

L'acte de se nourrir ne se limite pas à la survie des individus mais participe également à leur socialisation en les construisant psychologiquement et socialement. En effet, les aliments sont porteurs de représentations qui **influencent les identités des individus** et structurent leurs pratiques alimentaires.

Ces pratiques ont fortement évolué au cours du dernier demi-siècle et on assiste aujourd'hui à une **désappropriation de l'acte de se nourrir de la part des consommateurs**. La mondialisation, l'industrialisation, la multiplication des intermédiaires ou l'absence de considérations saisonnières sont des facteurs importants. Ils ont rendu les aliments dénués de culture, d'enracinement géographique et donc d'identité. Aujourd'hui, certains sociologues parlent de « crise de l'alimentation » caractérisée par deux éléments : d'une part, une **perte d'identité** de la part des individus car il est désormais difficile d'identifier les produits alimentaires, et d'autre part, une **perte de confiance** liée à la multiplication des scandales autour de l'alimentation (OGM, pesticides, vache folle, etc.). Par ailleurs, à cette crise alimentaire s'ajoute d'autres crises d'ordre économique, agricole et environnemental.

Face à ce contexte, les consommateurs sont de plus en plus nombreux à souhaiter **modifier leurs pratiques alimentaires**, et ce, pour différentes raisons : **se rassurer** avec de nouvelles exigences (savoir ce que contiennent les aliments et savoir d'où ils proviennent) ou **manifester un choix politique** à travers une « consommation engagée ». Globalement, les consommateurs sont en recherche de transparence sur l'origine et les modes de production et de commercialisation des produits alimentaires. La *bio*, le *local* et l'*équitable*, constituent donc des réponses à cette crise de l'alimentation. Le secteur de la restauration collective est bien évidemment concerné par ce phénomène.

2. En restauration collective, un glissement du *bio* vers le *local*

Depuis quelques années, la restauration collective est devenue un secteur à enjeu fort : bien-être des convives, développement territorial, santé, etc. D'autant plus que les repas en restauration collective pâttissent d'une mauvaise image. Les élus, cuisiniers ou parents d'élèves sont alors de plus en plus nombreux à souhaiter améliorer la qualité des repas.

A l'origine des démarches de qualité, au début des années 2000, **on a d'abord vu émerger des projets d'approvisionnement bio**, dans un objectif de santé et en réponse aux scandales agroalimentaires. La référence au *local* n'était alors peu ou pas évoquée. Même si les objectifs du Grenelle de l'Environnement sont loin d'être atteints (3,2% de bio en 2016 au lieu de 20% en 2012), cette politique avait généré une forte dynamique pour la *bio* en restauration collective.

Plus récemment, **c'est la notion de *local* qui suscite un fort engouement**. En effet, les projets et les politiques en faveur du *local* se sont développés fortement : le Plan National pour l'Alimentation avec un axe sur *l'ancrage territorial*, différents guides du Ministère de l'Agriculture pour « favoriser un approvisionnement de proximité », émergence de plateformes (physiques ou virtuelles) d'approvisionnement local, loi Brigitte Allain intitulée « ancrage territorial de l'alimentation », etc.

On observe donc depuis quelques années, **un glissement de l'intérêt des acteurs de la restauration collective du *bio* vers le *local***. Le contexte de crise économique et agricole explique en grande partie ce phénomène : la priorité est de contribuer à l'économie locale ; l'environnement et la santé sont relégués au second rang. Le lien social avec les producteurs du territoire est également recherché. Par ailleurs, les consommateurs, dans une recherche de cohérence, expriment leur refus de la « *bio* qui vient de loin ». Ce contexte interroge les producteurs bio et leur positionnement vis-à-vis du secteur de la restauration collective.

3. Un enjeu pour les producteurs bio

Les producteurs bio ont donc été pionniers et ont accompagné la restauration collective dès les années 2000. Il s'agissait d'un projet politique fort : donner accès au plus grand nombre à des produits de qualité, sensibiliser les consommateurs de demain et structurer des filières bio territorialisées. De ce fait, **les producteurs bio se sont organisés** (en créant des plateformes de producteurs bio locaux livrant la restauration collective, par exemple) et **ont adapté leurs pratiques** aux attentes de la restauration collective (choix des variétés, conditionnement, logistique, réponse aux appels d'offre, etc.).

Or, aujourd'hui, **les résultats sont décevants** : la bio ne représente que 3,2% des achats de la restauration collective début 2016 alors que le Grenelle avait fixé 20% pour 2012. Dans la plupart des territoires, **c'est la demande qui est en déficit et non l'offre...**

Les attentes des producteurs bio sont donc fortes : **l'approvisionnement bio local en restauration doit changer d'échelle !**



1. Les perceptions des acteurs de la restauration collective

BIO

Pour les acteurs interrogés dans le cadre de cette étude, la définition de l'agriculture bio semble bien connue. Le produit bio est perçu comme **meilleur pour la santé** et **l'environnement** du fait de son absence d'intrants chimiques. La présence du label rassure et est reconnue comme **une garantie**, du moins pour la *bio* française. Néanmoins, la *bio* pâtit encore de **nombreuses idées reçues**: surcoût injustifié, manœuvre marketing, parcelles bio polluées par les voisins conventionnels, incohérence de la *bio* qui vient de loin, etc. Dans cette confusion, nombreux sont les acteurs à faire référence à « l'agriculture raisonnée » et à la considérer comme un compromis satisfaisant (sans savoir que cette appellation a été abrogée par décret en 2013).

POUR VOUS, UN PRODUIT BIO C'EST...

« Un aliment sans produit phytosanitaire »

« Agréé par les organismes compétents »

« Le produit bio a aussi un rôle sociétal »

« Un mode de production qui respecte la terre, la saisonnalité, les ressources en eau, les êtres humains, qui va créer de l'emploi »

LOCAL

Le *local* fait référence à la proximité géographique entre le producteur et le consommateur. Toutefois, on constate que **les perceptions des acteurs vont bien au-delà de cette définition formelle**.

En effet, le *local* est associé - et parfois confondu - avec d'autres notions : circuits courts (nombre d'intermédiaires réduit entre producteur et consommateur), « petits » producteurs, authenticité et savoir-faire traditionnel⁴, fraîcheur et saisonnalité, goût, traçabilité et même santé et environnement⁵. Dans tous les cas, s'approvisionner en *local* **rassure**, il génère de la **confiance** (on connaît le producteur), (re)-**donne une identité** au produit et constitue un acte engagé qui **contribue à l'économie locale** et rémunère les producteurs au juste prix. Enfin, contrairement à la *bio*, le *local* **fait consensus** d'un point de vue politique...

POUR VOUS, UN PRODUIT LOCAL C'EST...

« De la fourche à la fourchette. »

« On connaît le visage de la personne qui a arrosé et planté. »

« Il n'y a pas d'intermédiaires. »

« La provenance, ce n'est pas spécialement un gage de qualité mais plutôt de soutien à l'économie locale. Je préfère favoriser ça qu'un produit qui vient de Chine. »

⁴ AMILIEN Virginie, « Préface : à propos de produits locaux », *Anthropology of food*, Mai 2005

⁵ IPSOS, Les Français et le consommer local, Une enquête IPSOS pour Bienvenue à la ferme, février 2014

2. L'engouement pour le *local*, une menace pour la *bio* ?

○ L'économie avant l'environnement

Pour la plupart des acteurs, soutenir l'économie locale prime par rapport à la protection de l'environnement ou de la santé. Cela s'inscrit dans la tendance « Made in France » générée par les crises économiques et agricoles : maintenir les emplois, lutter contre la mondialisation, soutenir les (petits) producteurs en difficulté, payer le prix juste, etc. Pour les consommateurs, le *local* y répond directement. Par contre, les impacts positifs de la *bio* sur l'économie locale sont encore peu connus (Voir p10)...



○ Une instrumentalisation politique et marketing

Le *local* est devenu un outil marketing et politique. De nombreux sont les acteurs institutionnels ou économiques « surfent » sur la vague du *local*. En associant, dans leurs discours, *proximité* et *qualité*, ils entretiennent une confusion. Ainsi, volontairement, les méthodes de production et de fabrication sont laissées de côté...

3. Ou une opportunité ?

○ La cohérence avant tout !

Malgré ces dérives marketing, pour les acteurs interrogés, l'important n'est pas de choisir entre un produit bio ou local mais d'être dans une démarche cohérente, qui a du sens. Ils sont à la recherche d'un équilibre entre économie locale, environnement, santé, goût et prix. Le respect de la saisonnalité, la lutte contre le gaspillage et le lien social avec les producteurs sont des enjeux cruciaux. Tant mieux ! Car c'est cette démarche globale et cohérente que portent les agriculteurs bio, au-delà du label AB (cf. Charte des valeurs de la FNAB et de son réseau, adoptée en avril 2016).

« Il faut que ça soit cohérent : local, de saison, proximité. »

« Ca ne sert à rien de faire du bio pour du bio. »

○ Un premier pas vers une prise de conscience des modes de production

S'intéresser à l'origine géographique des produits amène inévitablement à s'interroger sur les modes de production : le bien-être animal, les traitements, la provenance des intrants, etc. S'approvisionner en produits locaux non bio peut donc être un 1^{er} pas vers une démarche globale et cohérente, dans laquelle la *bio* a toute sa place. Ainsi, un producteur approvisionnant un restaurant peut être encouragé à se convertir en bio après quelques années...

○ L'organisation des filières bio locales a une longueur d'avance

On l'a vu, les producteurs bio ont été pionniers sur l'approvisionnement de la restauration collective. De ce fait, un travail de structuration de filières bio locales adaptées à ce marché est mené depuis une quinzaine d'années. Aujourd'hui, les producteurs bio sont organisés dans la plupart des régions de France et en capacité de répondre aux demandes des restaurants. Les sociétés de restauration ou établissements qui cherchent des fournisseurs locaux se tournent parfois vers des produits bio uniquement car l'offre est structurée !

1. La bio au-delà des idées reçues

Les textes qui suivent sont issus de l'édition 2016 du « Petit guide pour vos amis biosceptiques »⁶ réalisé par Corabio.

Le BIO, ça vient de loin... je préfère le local !

Bio ou local ?

Le "bio" et le "local" sont des notions différentes, et non opposables. Le "bio" fait référence à un mode de production, contrôlée dans un cadre rigoureux et reconnu en tant que signe de qualité officiel. La mention "local" renvoie à une notion de proximité entre le lieu de production et le lieu de consommation. Un produit bio, comme un produit conventionnel, peut donc être local... ou non !

Un consommateur averti...

Contrairement à ce que l'on croit, l'impact environnemental des produits dépend plus du mode de production que du transport (Réf-18). En effet, l'impact environnemental de

la production agricole est prédominant : sans engrais ni pesticides de synthèse (dont la fabrication génère d'importantes émissions de gaz à effet de serre), les produits biologiques ont un impact environnemental moindre.

Si un produit bio n'est pas forcément local, près de 80 % des produits bio sur le marché français sont d'origine française et 50 % d'origine régionale (Réf-19).

Avec près de 30 000 fermes engagées en bio début 2016 en France, consommer des produits biologiques locaux est possible. C'est au consommateur d'être vigilant sur :

- l'origine géographique du produit,
- la saisonnalité, notamment des fruits et légumes,
- la lecture des étiquettes : la réglementation bio impose la mention de l'origine des

matières premières : Agriculture UE (matières premières produites en Europe), Agriculture non UE (matières premières importées) ou Agriculture France (pour 98 % minimum de la matière première produite en France).

... achète bio localement !

Manger bio local, c'est aussi une invitation à modifier ses habitudes d'achat en profitant des nombreux circuits de distribution de produits bio : vente directe à la ferme, marchés, magasins de producteurs, AMAP et paniers, magasins spécialisés, etc.

Savez-vous qu'en France plus de 50 % des fermes bio pratiquent les circuits-courts ? En Rhône-Alpes, la part y est encore plus élevée : les circuits courts concernent 72 % des fermes bio, contre 30 % des fermes non bio.

UN PRODUIT LOCAL EST... ...un produit sain pour moi et la terre

Attention, ce n'est pas aussi simple !

Le bilan carbone des productions locales non bio et des circuits courts n'est pas toujours bon ! En effet, le mode de production représente à lui seul 57 % du bilan carbone d'un produit (Réf-2) :

- Les émissions de gaz à effet de serre liées à la fabrication et à l'épandage des engrais chimiques sont considérables. Elles représentent 70 à 80 % des émissions totales des exploitations en grandes cultures (38 % de la surface exploitée en France en 2013). Rappelons que 100 kg d'azote épandus par hectare équivaut à 10 000 km parcourus en voiture ! (Réf-3)
- En France, le nombre de traitements avec

des produits chimiques de synthèse est en moyenne très élevé. Prenons l'exemple des pommes conventionnelles : l'indicateur de fréquence des traitements est d'environ 36,5, soit plus de 36 passages par an ! (Réf-3 bis)

- Les animaux d'élevage conventionnel français (principalement volailles, porcs et vaches laitières) sont en partie nourris avec du soja qui est importé d'Amérique du Sud, à 80 % OGM. Là-bas, la culture du soja y est développée au détriment des cultures destinées à nourrir les populations locales. Elle est également l'une des causes de la déforestation de la forêt amazonienne. Par conséquent, l'empreinte carbone d'une production locale conventionnelle s'en ressent. À contrario, les éleveurs bio utilisent une alimentation bio pour leurs animaux et mettent tout en œuvre pour la produire sur

leur propre ferme. (Réf-4)

Le saviez vous ?

Le « local » n'est pas un signe de qualité !

Malgré l'ambiguïté souvent entretenue, un aliment produit localement n'est pas forcément un produit sain. Le fait de consommer les produits de votre voisin agriculteur ne vous apporte aucune garantie sur le mode de production de ses produits.

Concernant l'agriculture raisonnée, cette appellation de production a été abrogée par décret officiel depuis 2013. Aujourd'hui, la solution pour manger sain est donc de manger des produits locaux ET bio !

⁶http://www.corabio.org/images/rubriques/bio-et-local/Guide_biosceptiques_2016.pdf

L'AGRICULTURE BIO, **ça change quoi pour l'emploi ?**

La bio crée de l'emploi en zone rurale

Les exigences particulières du cahier des charges de l'agriculture biologique engendrent un besoin de main d'œuvre plus élevé dans les fermes bio (surveillance accrue des troupeaux et des cultures, désherbage mécanique, travail du sol, etc.). C'est pourquoi, les paysans bio créent et maintiennent plus d'emplois en milieu rural. À surface égale, une ferme bio emploie ainsi davantage de personnes qu'une ferme conventionnelle : en moyenne + 0,6 emplois, selon le recensement général agricole de 2010.

(Réf-20).



De nouveaux circuits de distribution, pour plus de lien social.

Le marché alimentaire bio a été multiplié par 4 en 10 ans. Les consommateurs ne s'y trompent pas, ils diversifient leur panier et veulent de la bio qui vient d'ici. Avec 1,375 millions d'hectares cultivés en agriculture biologique en 2015, la production française est en mesure de répondre à l'augmentation de la demande (Réf-21). Les circuits courts rendent la bio plus accessible pour le consommateur et davantage rémunératrice pour le producteur, créant ainsi une économie sociale de proximité pour nos territoires. De plus, la notion de commerce équitable existe aussi en bio en replaçant le lien l'humain au cœur des produits que nous consommons (Réf-22).

Des projets bio à caractère social

Il existe de nombreux circuits courts bio à dimension sociale. En choisissant de commercialiser collectivement ce que chacun vendait individuellement, les producteurs bio créent des emplois s'inscrivant dans des démarches d'économies sociales et solidaires. L'agriculture bio est également un outil d'insertion par l'emploi dans de nombreuses fermes et jardins d'insertion, dont le réseau Jardins de Cocagne. Enfin, de plus en plus d'AMAP (Associations pour la maintenance de l'agriculture paysanne), systèmes de paniers et épiceries solidaires développent des projets solidaires visant à rendre accessibles les produits bio aux personnes en difficultés financières (Réf-23).

LA BIO À QUOI ÇA SERT **si tout est pollué autour des champs ?**

La pollution atmosphérique contamine-t-elle les produits bio ?

La proximité immédiate d'un champ bio à moins de 100 m d'une autoroute très fréquentée peut en effet laisser quelques traces de résidus de CO₂ ou de fer sur les plants. Cependant, la pollution de l'air par les véhicules reste bien en dessous des normes pour la consommation des fruits et légumes. (Réf-6)

Et le traitement chimique des champs des voisins conventionnels ?

Il n'y a, à ce jour, aucune réglementation imposant aux agriculteurs conventionnels de

se donner les moyens d'éviter la contamination des plantations bio voisines, hormis l'interdiction de traitement lorsque le vent est supérieur à 19km/h (Réf-7). Une « zone tampon » de 2 à 5 mètres de large entre parcelles bio et non bio est le minimum conseillé, voire la mise en place d'une haie végétale suffisamment haute et dense pour se protéger des pulvérisations de pesticides des champs voisins (Réf-7 bis). Dommage que ces « mesures contraignantes » ne soient imposées qu'à l'agriculteur bio qui doit mettre tout en œuvre pour protéger ses champs de ceux de son voisin ! Lors d'une contamination, les produits bio sont « déclassés » par les organismes certificateurs et non vendus en bio. Les données officielles montrent que les productions bio sont très peu contaminées par des résidus de pesticides, alors que près de la moitié des productions végétales conventionnelles le sont. (Réf-8)

L'eau, une source de contamination supplémentaire ?

En 2011, 93 % des cours d'eau et nappes souterraines analysés en France sont contaminés, dont 18 % par plus de 20 pesticides différents, majoritairement issus de l'agriculture (Réf-9). Les traitements pour rendre ces eaux potables ou aptes à l'irrigation agricole coûtent très cher aux communes, aux professionnels et aux ménages. Les eaux de pluie, quant à elles, ne représentent pas une source de contamination des cultures bio, mais peuvent, par ruissellement, entraîner dans les cours d'eau les pesticides des champs conventionnels.

2. Pourquoi manger bio et local ?

Du local oui mais en bio ! Le mouvement bio a, en effet, fait partie des pionniers dans le développement des circuits courts de distribution. Ceux-ci sont aujourd'hui mis en avant par certains élus, producteurs et distributeurs. Mais le local seul n'est pas un label. Seuls les produits bio des fermes et entreprises de nos régions offrent les garanties d'une agriculture vraiment locale et respectueuse de l'environnement.

La garantie de produits locaux sans OGM ni pesticides ! Alors que l'agriculture conventionnelle française détient le record de consommation de pesticides en Europe et que 80% des animaux des fermes conventionnelles sont nourris avec des OGM.

La garantie de produits vraiment locaux ! Pas de produits chimiques élaborés dans de lointaines usines, pas d'OGM importés d'outre-Atlantique. Pour fertiliser les sols, les agriculteurs bio utilisent fumier, compost et engrais organiques souvent issus de leur exploitation ou élaborés en proximité. Idem pour les animaux qu'ils élèvent et nourrissent avec des aliments bio qui doivent provenir en majorité de leur exploitation.

La garantie d'un mode de production favorable à l'économie locale ! Consommer bio favorise davantage l'économie locale puisque le mode production ne nécessite pas l'achat de produits coûteux qui viennent de loin (pesticides, OGM...). L'agriculture bio génère aussi plus d'emplois : avec 5 % des surfaces cultivées en France, elle représente déjà 10 % de l'emploi agricole !

La garantie d'un mode de production qui préserve les paysages et la biodiversité locale ! Parce qu'elle favorise les exploitations à échelle humaine et la diversité des cultures, l'agriculture biologique préserve les paysages. Parce qu'elle n'utilise pas de pesticides et d'engrais chimiques elle préserve les nappes phréatiques, la biodiversité et la chaîne alimentaire naturelle (insectes, oiseaux, petits mammifères...).

>> Pour aller plus loin, consultez le Dossier de Presse de la Campagne « Manger Bio et local c'est l'idéal » (actualisée chaque année) : www.bioetlocalcestlideal.org

3. Les chiffres clés (septembre 2016)

- La *bio* c'est : **28 884** fermes bio, **5,1%** de la surface agricole utile, **6,5%** des fermes, près de **10%** de l'emploi agricole.
- **1,3 millions** d'hectares engagés en bio d'ici fin 2015 : **+23%** par rapport à 2014, **+100%** de surfaces en conversion.
- On retrouve dans **53%** des fruits, légumes et céréales consommés des résidus de pesticides dont **8,9%** contiennent des doses supérieures aux doses maximales admises.
- **17** résidus de pesticides suspectés d'être cancérigènes ou perturbateurs endocriniens ont été détectés dans des produits non bio.
- La France est le **troisième** consommateur mondial de pesticides : soit **1/3** de la consommation totale européenne.
- **6** français sur **10** consomment régulièrement des produits bio.
- La *bio* c'est **223** fois moins de résidus de pesticides dans nos assiettes.
- Hausse de **18%** du *bio* en restauration collective.
- **70%** des produits bio consommés en restauration collective sont d'origine française.
- **75%** des établissements scolaires proposent des produits bio.
- Début 2016, près de **6** restaurants collectifs sur **10** servaient des produits bio en France.
- La vente directe a progressé de **20%** les magasins spécialisés bio de **17%** les artisans - commerçants de **15%** les grandes surfaces alimentaires de **+ 11%**.
50% des fermes bio pratiquent les circuits courts.

QUI SOMMES-NOUS ?

La FNAB : un réseau national pour développer l'agriculture biologique.
Un réseau, des valeurs, des Hommes



Fédération Nationale
d'Agriculture **BIOLOGIQUE**

La Fédération Nationale d'Agriculture Biologique (FNAB) a été créée en 1978 afin de porter la voix des producteurs biologiques. C'est à ce jour en France le seul réseau professionnel agricole qui soit spécialisé en agriculture biologique.

La FNAB et son réseau accompagnent les acteurs de la restauration collective depuis les années 2000 en suivant le principe de « Bio et local, c'est l'idéal ! »

2 outils

**POUR LES PROFESSIONNELS
DE LA RESTAURATION COLLECTIVE**

WWW.REPASBIO.ORG	WWW.RESTAURATIONBIO.ORG
Le site de référence pour introduire des produits bio et locaux dans vos menus Conseils, ressources, actualités événements, newsletter	Le recueil d'expériences réussies de restauration bio locale Carte interactive des établissements engagés