

la restauration collective bio locale



Restaurants scolaires, restaurants hospitaliers, restaurants d'entreprises...

**>>> Comment réussir...
l'introduction des
produits bio ?**



Les **7** étapes pour réussir l'introduction de produits bio en restauration collective...

Étape 1

>> Construire un projet global

> Rassembler les acteurs concernés : du cuisinier au parent d'élève en passant par l' élu et le producteur. Le projet doit être mené collectivement.

Étape 7

>> Accompagner et valoriser l'arrivée des produits biologiques

> Sensibiliser les convives et faire vivre mon projet alimentaire en mettant en place des animations, des visites de fermes...

Étape 2

>> Se renseigner sur la filière bio locale

> Réaliser un état des lieux de l'offre pour connaître les produits disponibles, leurs particularités et engager une démarche partenariale avec les producteurs.

Étape 6

>> Avancer progressivement

> Il ne s'agit pas de faire du 100% bio dès le départ. C'est un projet qui se planifie pour :

- reconnecter la production à la consommation,
- être acteur du développement des filières,
- mettre en place des partenariats,
- mieux maîtriser son budget,
- faire évoluer ses pratiques dans le temps.

Étape 3

>> Évaluer les capacités et les besoins du restaurant

> Déterminer ce que je peux faire en fonction de mes moyens humains, matériels et financiers et quels sont mes objectifs d'introduction.

Étape 5

>> Maîtriser les coûts

> Introduire des produits bio locaux, c'est repenser mon projet alimentaire et donc son budget. La maîtrise du coût fait partie intégrante du projet : saisonnalité, menus alternatifs, planification de la production, diminution du gaspillage.

Étape 4

>> Apprendre à connaître les spécificités des produits bio

> Se former et s'informer sur les particularités de certains produits bio (qualités nutritionnelles, techniques culinaires...).





Pourquoi manger bio ?

Parce que c'est bon ;-)



>> Pour respecter l'environnement

L'agriculture biologique respecte, restaure et entretient les équilibres biologiques sans lesquels la vie ne peut se développer et durer. Elle préserve la biodiversité, la qualité des sols et de l'eau.

>> Pour préserver la santé de tous

En n'utilisant ni produits de synthèse ni OGM, l'agriculture biologique évite la dispersion de polluants dans notre environnement et la contamination de la chaîne alimentaire. Elle préserve ainsi la santé des consommateurs et des agriculteurs.

>> Pour maintenir le développement de nos territoires

Les fermes biologiques emploient en moyenne 60% de salariés en plus que les fermes conventionnelles. Elles valorisent leur production en vente directe, ce qui maintient une activité sur les territoires.

>> Pour être acteur de nos vies

Les spécificités de l'agriculture biologique renforcent l'impact pédagogique en illustrant concrètement des principes éducatifs fondamentaux : une agriculture durable et citoyenne, pour une alimentation saine, respectueuse des hommes et de leur développement.



Le coût dans tout ça ?

Les produits bio sont réputés plus chers que les produits conventionnels ! Pour diminuer l'impact sur le prix des repas, il existe de nombreux leviers : respecter la saisonnalité des produits, la proximité de l'approvisionnement, acheter des produits frais, équilibrer les menus en protéines animales et végétales... Nous vous accompagnons pour y parvenir.



Bio et local, c'est l'idéal !

Derrière le « produit local » se cache parfois des pratiques peu respectueuses de l'environnement : contamination aux pesticides et aux OGM, érosion des sols, perte de biodiversité, modes de production énergivores... Il faut donc être vigilant, et privilégier les produits de saison, locaux et biologiques.





Agrobio Poitou-Charentes vous accompagne en **fiches actions**

Fiche n°1

>> **Diagnostic de fonctionnement et plan d'actions**

Nous vous proposons de réaliser un état des lieux du fonctionnement de votre établissement.

Fiche n°2

>> **Conseils pour un approvisionnement bio et local**

Nous vous aidons à mieux connaître la filière biologique locale, et vous proposons différentes possibilités d'approvisionnement.

Fiche n°3

>> **Formation du personnel**

Nous proposons des formations dédiées à tous les acteurs : cuisiniers, élus, personnel de service.

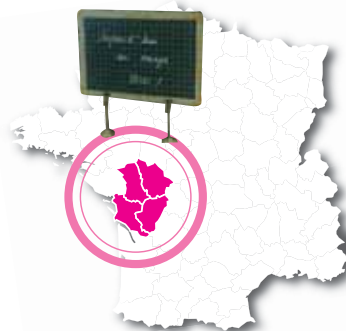
Fiche n°4

>> **Communication et animation autour du projet**

Nous vous appuyons lors de l'organisation d'événements ou d'animations de valorisation du projet.

Nos garanties pour votre réussite !

- L'introduction régulière et durable dans le temps.
- La valorisation des produits bio disponibles localement.
- Le respect des saisons.
- La diminution de l'empreinte écologique des repas
- La globalisation dans votre projet d'établissement.



Votre contact unique :

Agrobio Poitou-Charentes
RESTAURATION COLLECTIVE
12 bis rue Saint-Pierre • 79000 MELLE
agrobiopc.distribution@orange.fr
05 49 29 17 17 • 06 46 61 38 44
www.penser-bio.fr