



## LE BIO, ACTEUR DU DÉVELOPPEMENT DU TERRITOIRE

**L'introduction de produits biologiques est devenue incontournable en restauration collective.**

Elle contribue à l'amélioration des politiques alimentaires et des projets de soutien du territoire.

De par son mode de production respectueux de l'environnement, l'agriculture biologique garantit la préservation des ressources naturelles du territoire. En privilégiant les circuits courts de proximité dont la restauration collective fait partie, elle participe également à la dynamique économique locale.

Et vous ? Où en êtes-vous dans votre projet d'introduction de produits biologiques dans votre service de restauration ?

## LA FILIÈRE BIO, AUJOURD'HUI STRUCTURÉE POUR POUVOIR VOUS FOURNIR !

Selon le nombre de repas produits par jour, votre situation géographique et vos besoins, **il est important d'identifier les acteurs présents sur votre territoire.**

INTERBIO Nouvelle-Aquitaine réunit de nombreux acteurs de la filière bio impliqués en restauration collective et peut vous conseiller des fournisseurs locaux capables de vous fournir : du producteur au distributeur, pour toutes les familles de produits.

## LE SAVIEZ-VOUS ?

89%

des parents d'élèves sont demandeurs de produits BIO à la cantine.

6 restaurants collectifs sur 10 ont déjà proposé un produits BIO à leurs convives.

Source : Agence Bio 2017

## POURQUOI INTRODUIRE DES PRODUITS BIO ET LOCAUX ?

- Pour s'investir dans un projet collectif global **VALORISANT** pour l'ensemble de la collectivité ;
- Pour entrer dans une démarche de **PRÉSERVATION** de l'environnement et des ressources du territoire ;
- Pour **STIMULER** les acteurs de l'économie locale et les emplois ;
- Pour **PROPOSER** un repas sain, équilibré, frais et de qualité aux convives.

## LE BIO ? OUI MAIS ...À QUEL PRIX ?

Si l'achat de produits bio représente en moyenne un surcoût compris entre 20 et 50%, le coût des denrées alimentaires d'un repas ne représente que 20% de son coût total.

**Le surcoût final de l'introduction du bio est compris entre 4 et 10% si l'on maîtrise bien ses coûts.**

Source : INTERBIO NA

**Les leviers pour maîtriser ses coûts :**

- Réduire le gaspillage alimentaire ;
- Proposer des repas alternatifs (avec moins ou sans viande) ;
- Travailler avec les fournisseurs locaux ;
- Cuisiner des produits de saison.
- Etc.



## LES ÉTAPES CLÉS VERS LA RÉUSSITE

- **Se rencontrer** pour fédérer les acteurs autour d'un projet collectif commun ;
- **Réaliser un diagnostic complet** pour prendre connaissance des outils et des ressources disponibles sur le territoire et personnaliser la démarche à votre établissement ;
- **Signer une charte** pour s'engager ensemble en se fixant des objectifs concrets et réalisables ;
- **Proposer des formations pour vous familiariser à la gestion des achats bio et locaux** mais aussi aux nouvelles pratiques en cuisine pour maîtriser ses coûts, sensibiliser les convives, etc. ;
- **Suivre l'évolution de votre démarche et remettre le label Territoire Bio Engagé à votre collectivité** lorsque que vous avez atteint vos objectifs pour récompenser l'ensemble des efforts fournis par les acteurs du projet ;
- **Organiser et participer aux événements régionaux** pour rencontrer des acteurs du territoire, échanger sur ses besoins et ses expériences etc.

## LABELLISER VOTRE RESTAURANT COLLECTIF !

Le label « **Territoire Bio Engagé** », porté par INTERBIO Nouvelle-Aquitaine, récompense les collectivités et les établissements ayant atteint plus de 20% d'approvisionnements en bio dans leur service de restauration.



## Les lauréats du label témoignent ...



### Serge BRUNET, Chef cuisinier à Mussidan (24)

**Nombre de repas :** 220 repas / jour - Auto géré

**% de produits bio introduits :** 80%

**Coût matière :** 2,10 €

*Serge, Laurent et leur équipe produisent 220 repas par jour pour le restaurant scolaire labellisé Territoire Bio Engagé en 2016. Au terme de 2 années de travail, 75% des produits proposés sont bio dont 70% d'origine régionale. La commune montre avec force qu'introduire des produits bio locaux est possible.*

*Les clés de la réussite : une première étape de formation pour s'approprier le projet et une démarche progressive en introduisant des gammes de produits.*

*Satisfaction des convives, maîtrise du gaspillage alimentaire, adaptation des recettes... sont les mots clés !*

### Jacky BONNET, Maire-adjoint à La Couronne (17)

**Nombre de repas :** 700 repas / jour - Auto géré

**% de produits bio introduits :** 35%

**Coût matière :** 1,78 €

*Nous avons engagé un projet de « restauration collective responsable » dans une démarche participative favorisant la rencontre et le dialogue entre tous les acteurs locaux du producteur aux convives, en passant par le service de restauration, élus etc.*

*Impliqué depuis 2009 dans l'amélioration de nos pratiques, nous avons appris à nous connaître, à débattre, à co-construire, à évaluer. Je n'avais pas imaginé en début de mandat à quel point cette démarche de progrès partagée allait nous enrichir mutuellement, provoquer autant de rencontres et de convivialité, de travail aussi ! Nous avons vécu une belle aventure humaine et nous avons la volonté de la poursuivre en renforçant l'approvisionnement local bio (déjà à 35 %), l'éducation au goût, à la santé et à l'environnement.*



crédits photos : fotolia, freepik, pixabay, INTERBIO NA

**INTERBIO Nouvelle-Aquitaine** co-anime avec l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine (AANA) le Pôle régional de compétences sur la restauration collective bio, locale et de qualité co-piloté par la Région, la DRAAF et l'ARS. **Que vous soyez restaurant scolaire, d'entreprise, social ou commercial, INTERBIO Nouvelle-Aquitaine peut vous accompagner dans votre projet :**

- Recherche de fournisseurs ;
- Rédaction des marchés publics ;
- Gestion des coûts etc.

**Un ensemble d'actions pour vous aider à mener à bien votre projet alimentaire de qualité !**



**INTERBIO**  
Nouvelle-Aquitaine

Association interprofessionnelle BIO régionale

**INTERBIO Nouvelle-Aquitaine**

Cité Mondiale, 6 parvis des Chartrons

33075 BORDEAUX Cedex

Tél. 05 56 79 28 52

contact@interbionouvelleaquitaine.com

[www.interbionouvelleaquitaine.com](http://www.interbionouvelleaquitaine.com) | InterbioNouvelleAquitaine



**L'INTRODUCTION  
DE PRODUITS BIO &  
LOCAUX EN RESTAURATION  
COLLECTIVE**

**POURQUOI PAS VOUS ?**

**D'AUTRES ÉTABLISSEMENTS ET TERRITOIRES BIO  
ENGAGÉS EN NOUVELLE-AQUITAINE :**

SIVU Bordeaux-Mérignac : 23 000 repas/jour et 36% de bio  
Collège Michel de Montaigne : 610 repas/jour et 30 % de bio  
Sainte-Marie-de-Ré : 240 repas/jour et 89% de bio