Une équipe professionnelle à votre service

AgroBio Périgord est l'association de développement de l'agriculture biologique qui œuvre en Dordogne depuis près de 30 ans. **Stéphanie Bomme-Roussarie** accompagne les projets d'introduction de produits bio locaux dans les restaurants collectifs, du diagnostic d'établissement au suivi des actions.

Isle Mange Bio est la seule plateforme 100% bio de Dordogne qui approvisionne la restauration collective. Composée de 60 producteurs environ, elle propose des produits bio uniquement locaux, garantis sans OGM, et des produits d'épicerie.

Le **Collectif les Pieds dans le Plat**, en Dordogne c'est :
- **Jean-Marc Mouillac,** cuisinier du restaurant scolaire de Marsaneix (1er à avoir obtenu le label «*En Cuisine*» d'Ecocert), travaille avec 90 à 100% de produits bio locaux pour un coût de repas de 2,17€.
- **Aurélie Bénazet,** diététicienne et nutritionniste, intervient sur la découverte de la diversité des aliments bio et de leurs qualités nutritionnelles.

Elle réalise également des accompagnements spécifiques.

Interbio Nouvelle-Aquitaine accompagne le développement de produits bio en restauration collective à l'échelle de la nouvelle région. Il anime notamment le pôle régional de compétences sur la restauration collective bio, locale et de qualité (piloté par la DRAAF*, la Région et l'ARS*), qui a vocation à travailler sur différentes thématiques, de l'approvisionnement à l'éducation en passant par la nutrition, le gaspillage alimentaire, etc.

* DRAAF = Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt
ARS = Agence Régionale de Santé

VOS interlocuteurs EN DORDOGNE

AgroBio Périgord
Stéphanie Bomme-Roussarie
20, rue du Vélodrome 24000 Périgueux
05 53 35 88 18 • 06 74 77 58 86
s.bomme-roussarie@agrobioperigord.fr
www.agrobioperigord.fr

Isle Mange Bio
06 40 05 39 78 • islemangebio@orange.fr
www.islemangebio.fr

Collectif les Pieds dans le Plat
Jean-Marc Mouillac, Aurélie Bénazet
06 62 80 96 22 • benazet.aurelie@orange.fr
www.collectiflespiedsdansleplat.fr

Interbio Nouvelle-Aquitaine
Astrid Ragot-Joubert
05 56 79 28 52 • 06 58 91 90 50
a.ragotjoubert@interbionouvelleaquitaine.com
www.interbionouvelleaquitaine.com

Des outils à votre disposition

AgroBio Périgord met à votre disposition des guides, plaquettes et kits d'animation pour vous aider à mettre en place votre projet, convaincre vos partenaires et communiquer sur votre démarche.

www.repasbio.org
Site internet de la FNAB dédié à la restauration collective

www.restaurationbio.org
Site internet de partage d'expériences

Conception © AgroBio Périgord 2016

AgroBio Périgord fait partie de la FNAB (Fédération Nationale d'Agricutlure Biologique) et du réseau régional FRAB Nouvelle Aquitaine.

Actions soutenues par :

INTRODUIRE DES PRODUITS Bio & locaux EN RESTAURATION COLLECTIVE EN DORDOGNE

UNE ÉQUIPE DE PROFESSIONNELS VOUS ACCOMPAGNE DANS VOTRE DÉMARCHE

Manger Bio et Local, c'est l'Idéal !®

- EN MILIEU SCOLAIRE
- DANS LES RESTAURANTS D'ENTREPRISE
- EN MILIEU SOCIAL ET HOSPITALIER
- DANS LES CENTRES DE VACANCES...

La bio, qu'est-ce que c'est ?

Un **mode de production agricole**, qui répond à un **cahier des charges** européen dont les principes sont :

- la protection des plantes sans **pesticides chimiques de synthèse,**
- un élevage qui respecte le **bien-être animal,**
- la préservation de la **fertilité des sols** sans recours aux engrais chimiques,
- une production garantie **sans OGM**.

Les pratiques bio des fermes certifiées sont contrôlées régulièrement par des organismes indépendants.

Pourquoi choisir des produits bio et locaux en restauration collective ?

- Pour **améliorer la qualité alimentaire des repas**, redonner du sens à la saisonnalité, privilégier le goût et répondre aux enjeux de santé publique.
- Pour valoriser les pratiques agricoles locales qui préservent la **qualité de l'eau,** la **fertilité des sols** et la **biodiversité.**
- Pour développer l'**économie locale** et assurer le **maintien d'un tissu rural** riche et diversifié.

UNE DEMANDE SOCIÉTALE FORTE

Les Français sont demandeurs de produits bio dans les restaurants collectifs : ils sont 87% à se déclarer favorables à la bio dans la cantine de l'école, 76% pour celle de l'hopital, 73% pour le restaurant d'entreprise et autant pour les repas des maisons de retraite.

7 étapes

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

En choisissant des produits bio et locaux pour votre restaurant collectif, vous ouvrez votre établissement et vos cuisines aux acteurs locaux, en adhérant à une démarche concrète de développement durable.

AgroBio Périgord vous accompagne pour sensibiliser les acteurs locaux, définir vos objectifs, réaliser un diagnostic d'établissement et établir un plan d'actions adapté à votre fonctionnement, avec un calendrier.

1. CONSTRUIRE UN **PROJET GLOBAL**
de manière collective, en rassemblant les acteurs concernés (cuisiniers, parents d'élèves, élus, producteurs...).

2. SE METTRE EN RELATION AVEC LA **FILIÈRE BIO LOCALE**
pour connaître les produits disponibles, leurs particularités et définir une démarche partenariale avec les producteurs.

3. ÉVALUER LES **CAPACITÉS** ET LES **BESOINS** DU RESTAURANT
pour déterminer les possibilités en fonction des moyens humains, matériels et financiers et définir des objectifs d'introduction.

AgroBio Périgord et le Collectif les Pieds dans le Plat vous proposent des formations* et des outils pour vous aider à vous lancer dans la démarche.

4. APPRENDRE À CONNAITRE LES **SPÉCIFICITÉS DES PRODUITS BIO**
en se formant et s'informant sur leurs particularités (nutrition, techniques culinaires...)

5. COMMUNIQUER SUR **LA DÉMARCHE**
et sensibiliser les convives en faisant vivre ce projet alimentaire (animations, visites de fermes...)

6. AVANCER **PROGRESSIVEMENT**
en planifiant son projet, notamment par une connexion avec la production et par la planification. Il ne s'agit pas de proposer des menus 100% bio dès le début, mais de faire évoluer ses pratiques avec le temps.

7. MAÎTRISER **LES COÛTS**
en utilisant différents leviers qui permettent de diminuer l'impact des produits bio sur le prix des repas (saisonnalité, proximité de production, fraîcheur des produits, équilibre des menus en protéines animales et végétales...).

Nous vous accompagnons pour y parvenir !

***formations avec le CNFPT,** Centre National de la Fonction Publique Territoriale, **ou à la carte.**
Ex : Formation «Cuisiner des produits bio locaux» *2 jours (1 en salle et/ou sur une ferme, 1 en cuisine).* D'autres sessions peuvent être prévues en fonction des besoins *(ex : «construire un plan alimentaire équilibré à base de produits bio», «introduire des produits bio en maîtrisant les coûts...»).*