



Réseau **Gab • Frab**
Les Agriculteurs **BIO** de Bretagne

Les produits bio locaux en
restauration collective pour les
personnes âgées, c'est possible!



Les produits bio locaux en restauration collective pour les personnes âgées, c'est possible!

1. Agriculture Biologique ?

2. L'AB en restauration collective : pourquoi?
3. Comment mettre en place une démarche dans mon établissement?
4. L'offre Bio morbihannaise



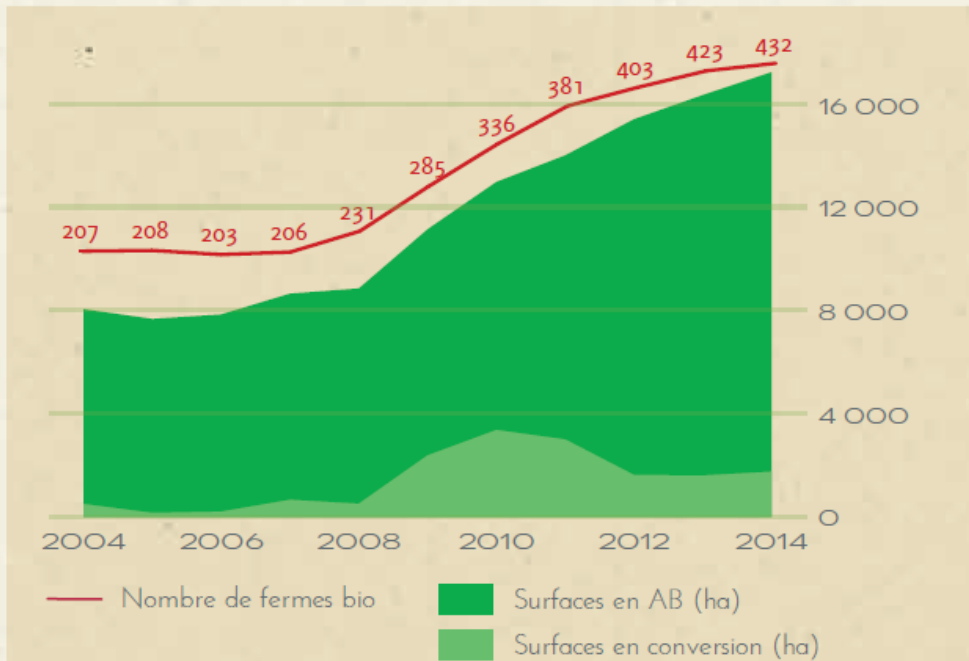


- AB= 1 des 4 signes officiels de qualité
- Cahier des charges européen (règlement CEE n°889/2008)
- Des contrôles annuels payants par des organismes agréés par l'État
- Quelques règles de la production Bio :
 - Interdiction d'utiliser des produits chimiques de synthèse
 - Interdiction d'utiliser des OGM
 - Obligation d'accès au plein air
 - Obligation de produire une partie de l'alimentation sur la ferme

GAB 56

Morbihan : 5,7% des fermes et 4,7% de la SAU

Évolution du nombre de fermes et des surfaces bio



Doublement du nombre de fermes en 6 ans

Productions phares :

- lait
- légumes

Les produits bio locaux en restauration collective pour les personnes âgées, c'est possible!

1. Agriculture Biologique
- 2. L'AB en restauration collective : pourquoi?**
3. Comment mettre en place une démarche dans mon établissement?
4. L'offre Bio morbihannaise



AB : quels intérêts?

- **Environnement** :

Bio → non utilisation de produits chimiques de synthèse, rotation longue des cultures → qualité de l'eau préservée

- **Emploi** :

A ferme équivalente, une ferme bio crée 60% d'emplois en plus

La Bio, une réponse nutritionnelle

« *Que ton alimentation soit ton seul médicament* » Hippocrate

- Confirmée par le GEM-RCN (septembre 2015)
- Une densité nutritionnelle supérieure
 - Une concentration en anti-oxydants supérieure de 18 à 69% pour les végétaux bio (Etude de l'Université de Newcastle au Royaume Uni)
 - Via une alimentation moins raffinée : plus de fibres et de minéraux



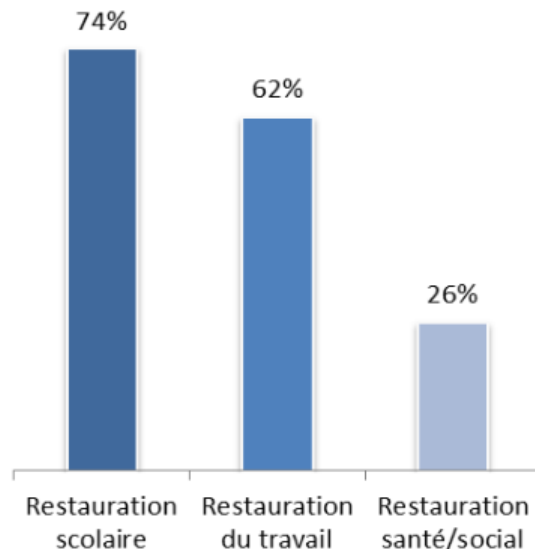
La Bio, une réponse nutritionnelle

- **Une moindre teneur en substances nocives (pesticides, nitrates)** – résultats d'une étude menée par D. Lairon (INSERM)
 - Un lien établi entre utilisation de pesticides et certaines maladies
 - Des risques reconnus à moyen terme pour les foetus
 - Les nitrates peuvent se transformer en nitrites et nitrosamines, qui ont un effet cancérigènes

Le Bio plébiscité en restauration collective

- Une demande sociétale : **76%** des français y sont favorables dans les hôpitaux
- Une progression exponentielle : 60% des restaurants collectifs proposent des produits bio, contre 4% en 2006

Part des acheteurs de produits bio dans les différents secteurs de la restauration
(source : Etude Agence Bio/CSA-2015)



Les produits les plus introduits en restauration collective :

- Les fruits et légumes
- Les produits laitiers



• **GAB 56** •

Les Agriculteurs **BIO** du Morbihan

La Bio, une réponse aux incitations réglementaires

- Code des Marchés Publics :
 - Respect du développement durable (article 5)
 - Sélection du « mieux disant »
- Plan Ambition Bio 2017 :
 - Suite du Grenelle et des circulaires du 2 mai et 3 décembre 2008
- Le projet de loi Allain validé à l'unanimité le 14 janvier 2016 en première lecture au Parlement

*Programme breton financé par la DRAAF en partenariat avec IBB
et le réseau FRAB :
Accompagnement des restaurants / Structuration de l'offre*

Les produits bio locaux en restauration collective pour les personnes âgées, c'est possible!

1. Agriculture Biologique?
2. L'AB en restauration collective : pourquoi?
3. **Comment mettre en place une démarche dans mon établissement?**
4. L'offre Bio morbihannaise



Comment intégrer du Bio?

1. Effectuer un **état des lieux** du fonctionnement de votre établissement en lien avec les filières bio locales
2. Construire une démarche
 - a. Chiffrée et progressive
 - b. Maîtrisée financièrement
 - c. Concertée et collective



1. Etat des lieux

Se rapprocher de votre **GAB départemental**:

Etat des lieux de votre fonctionnement

—————> Déterminer les lignes de produits disponibles localement adaptées à vos contraintes de fonctionnement :

- ✓ Contraintes techniques
- ✓ Contraintes humaines
- ✓ Contraintes budgétaires

2.a. Construire une démarche chiffrée et progressive

Il ne s'agit pas de passer en 100% Bio demain, mais de déterminer :

- Des lignes de produits
- Et des objectifs à atteindre à court terme : en terme de volumes ou de chiffre d'affaires
- Et des objectifs à moyen/long terme : pour pérenniser la démarche



2.b Construire une démarche maîtrisée financièrement

La maîtrise financière passe par:

- la **contractualisation** avec l'offre bio locale
- l'activation de **leviers d'économie** au sein de vos établissements



2.b La maîtrise budgétaire via l'offre

- Travailler par produits
- **Planification** indispensable pour des approvisionnements de **saison**
- Contractualisation idéale :
 - Allotissement adapté
 - Des critères de sélection orientés « développement durable » et adaptés aux produits concernés

2.b La maîtrise budgétaire via les leviers d'économie

○ Limiter le **gaspillage** (grammages, choix proposé, pain, consommables)

—————> Démarche multi-acteurs

Exemple du CH de Saintonge (Saintes) :

- ✓ Meilleure communication entre services
- ✓ Diminution de la diversité proposée
- ✓ Réévaluation des conditionnements
- ✓ Valorisation du travail de cuisinier

2.b La maîtrise budgétaire via les leviers d'économie

Le remplacement de certains produits :

- En tenant compte de la **densité nutritionnelle** des céréales bio et de leur rendement à la cuisson
- Via l'intégration de **légumineuses** (apport en protéines)
- Suppression de certains compléments alimentaires?



2.c Construire une démarche collective et concertée

- Impliquer l'ensemble du personnel concerné par le temps du repas – *CH de Lannemezan*
- **Former** le personnel :
 - En cuisine
 - Mais aussi au service
- **Communiquer** sur le projet
 - Valorisation du travail de tous

**Anticipation et
planification
avec l'offre bio
locale**

**Concertation et
communication
entre services**

**Le Bio, c'est possible! de manière
progressive et maîtrisée**

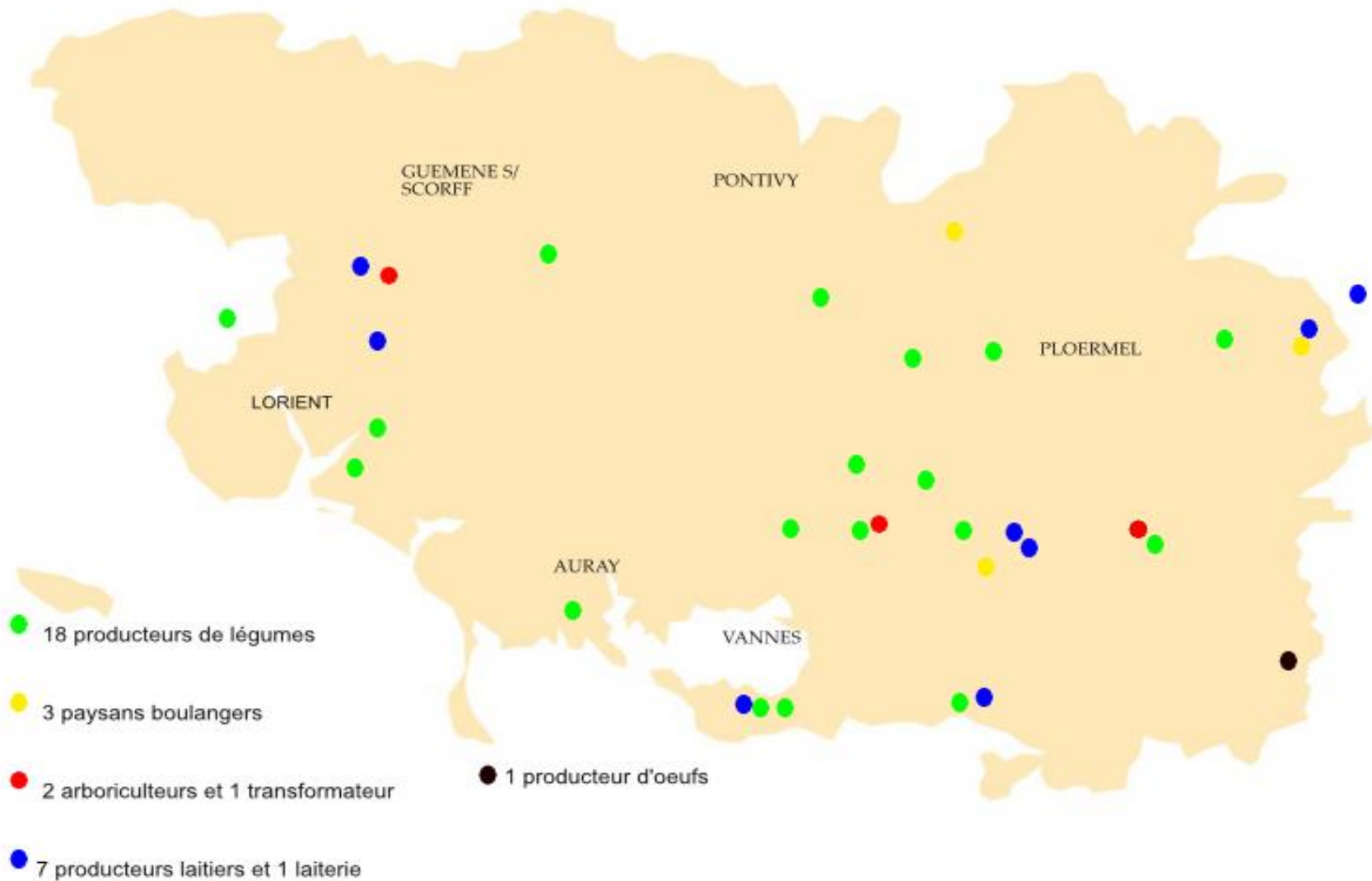
**Formation du personnel
et information auprès des
convives**

Les produits bio locaux en restauration collective pour les personnes âgées, c'est possible!

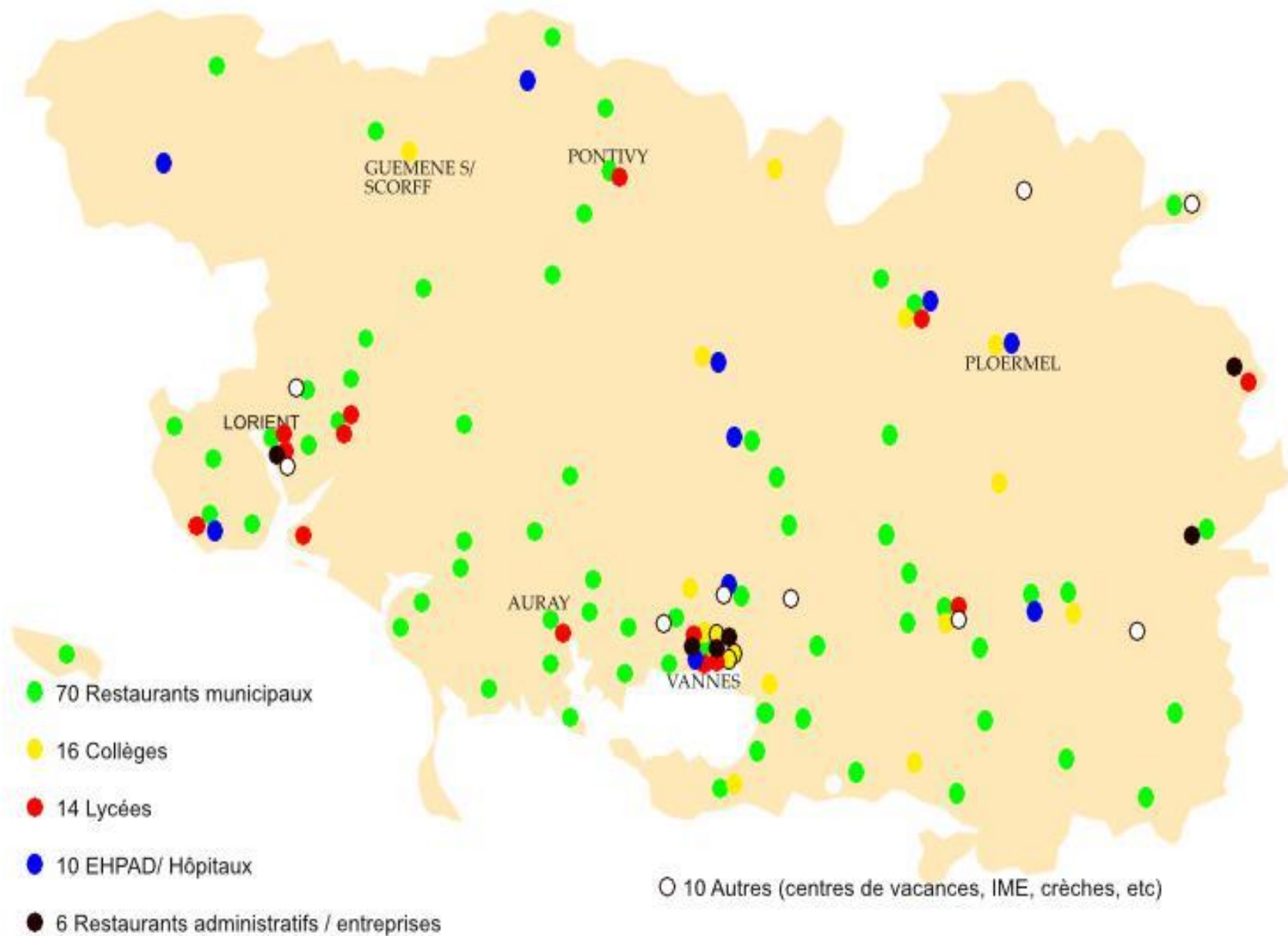
1. Agriculture Biologique ?
2. L'AB en restauration collective : pourquoi?
3. Comment mettre en place une démarche dans mon établissement?
4. **L'offre Bio morbihannaise**



MANGER BIO 56



Collectivités introduisant du Bio morbihannais régulièrement dans leurs repas en 2015





Merci de votre attention

www.agrobio-bretagne.org



● **GAB 56** ●

Les Agriculteurs **BIO** du Morbihan