



Cahier technique

Revue bibliographique sur l'introduction de produits biologiques en Restauration Collective

Mars 2011

Réalisée par Virginie Gauthier, ingénieure à ABioDoc, avec le soutien de la documentaliste, Esméralda Ribeiro, pour la recherche documentaire

Dans le cadre de la 2^{ème} tranche du projet « Développement des filières biologiques du Massif Central pour répondre aux besoins de la restauration collective » porté par le Pôle AB Massif Central, financée par les Régions Auvergne, Bourgogne, Limousin, Languedoc Roussillon, et l'Etat (FNADT) dans le cadre de la convention de Massif / Massif Central.



SOMMAIRE

SOMMAIRE	2
PRESENTATION DU DOCUMENT.....	2
FILIERE & CHIFFRES DE LA RESTAURATION COLLECTIVE	3
REGLEMENTATION	23
GUIDES PRATIQUES	26
APPROVISIONNEMENT.....	36
FORMATION DES CUISINIERS, GESTIONNAIRES, ARGUMENTAIRE.....	49
SENSIBILISATION DU PUBLIC.....	56
INITIATIVES ET EXEMPLES	58

PRESENTATION DU DOCUMENT

Cette compilation bibliographique sur l'introduction de produits biologiques en Restauration Collective a été réalisée par ABioDoc, le Centre National de Ressources documentaires en Agriculture Biologique, dans le cadre du projet « Développement des filières biologiques du Massif Central pour répondre aux besoins de la restauration collective », porté par le Pôle AB Massif Central. Elle comprend 291 références bibliographiques (articles, ouvrages, brochures, documents audiovisuels, ...) en lien avec la Restauration Collective inscrites dans la base documentaire d'ABioDoc, la Biobase, à la date du 15 mars 2011. Pour chacune de ces références, sont précisés le titre, le ou les auteurs, la date d'édition, la revue de laquelle l'article est issu ou l'éditeur du document, le nombre de pages, ainsi qu'un résumé. Quand il existe, le lien pour un téléchargement sur Internet est également indiqué.

Les références bibliographiques retenues ont été classées selon sept grands thèmes :

- La filière et les chiffres de la restauration collective (60 références),
- La réglementation (6 références),
- Les guides pratiques (29 références),
- L'approvisionnement (42 références),
- La formation des cuisiniers, des gestionnaires, et l'argumentaire (23 références),
- La sensibilisation du public (5 références),
- Les initiatives et exemples (126 références).

Au sein de chacun de ces grands thèmes, les références sont triées par date d'édition, dans l'ordre anti chronologique (du plus récent au plus ancien).

La plupart des références présentées dans cette liste bibliographique sont disponibles auprès d'ABioDoc (commande de photocopies ou prêt d'ouvrages).

FILIERE & CHIFFRES DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

Dossier de presse : La Bio poursuit son développement : La barre des 20 000 producteurs dépassée ; Le marché des produits bio à la hausse ; Plus de 4 Français sur 10 consommateurs de bio

AGENCE BIO

2011, 32 p., éd. AGENCE BIO (Agence Française pour le Développement et la Promotion de l'Agriculture Biologique)

http://www.agencebio.org/upload/actu/fichier/DP_AgenceBio_final.pdf

Résumé : Malgré le contexte de crise, l'agriculture biologique poursuit son développement. Les tous premiers indicateurs montrent qu'en France, la Bio est bien inscrite dans un mouvement structurel de développement. Côté production, suivant les premières estimations, la barre des 20 000 producteurs bio a largement été franchie. Fin 2010, la France comptait de l'ordre de 20 600 agriculteurs bio, soit 50% de plus par rapport à 2008 et 25% de plus par rapport à 2009, soit plus de 4 100 nouveaux agriculteurs engagés en 1 an. A la fin de l'année, un total de plus de 30 000 opérateurs travaillaient en bio en France, toutes activités confondues (producteurs, préparateurs, distributeurs). Du côté de la consommation, le marché global des produits issus de l'agriculture biologique a également poursuivi sa croissance en 2010. Les Français sont en effet très attachés aux produits bio. D'après le nouveau Baromètre CSA/Agence BIO, 43% en ont consommé au moins une fois par mois en 2010, dont 23% au minimum une fois par semaine – soit plus d'un 1 Français sur 5 – et 7% tous les jours. Au sommaire de ce dossier de presse : La Bio poursuit son développement : - Le développement de l'agriculture biologique en France s'amplifie : +50% d'exploitations bio en 2 ans ; - La filière bio poursuit sa structuration face à la demande ; - Le marché des produits bio à la hausse ; - Les Français : une attitude positive vis-à-vis de la Bio : Plus de 4 Français sur 10 consomment des produits bio au moins une fois par mois ; Des paniers bio variés et de multiples lieux d'achat ; Les produits bio : bien perçus des Français. La filière bio mobilisée pour informer le grand public et les professionnels : - L'Agence BIO au Salon International de l'Agriculture : des échanges quotidiens entre experts et visiteurs ; - Le Séminaire international de l'agriculture biologique : zoom sur la Bio en France et dans le monde ; - Le Printemps Bio : 12ème édition du 1er au 15 juin ; - Les autres rendez-vous de la Bio.

Annuaire RHD : Annuaire régional Languedoc-Roussillon - Mise à jour du 17 janvier 2011

FRAB LANGUEDOC ROUSSILLON

2011, 46 p. Ed. FRAB LANGUEDOC-ROUSSILLON (Fédération régionale de l'agriculture biologique du Languedoc-Roussillon)

Résumé : Cet annuaire, relatif aux fournisseurs régionaux de la Restauration Hors Domicile (RHD) en Languedoc-Roussillon, mis à jour le 17 janvier 2011, a été réalisé par la Fédération Régionale de l'Agriculture Biologique du Languedoc-Roussillon (FRAB LR). Mis à la disposition des responsables de la RHD, l'annuaire identifie les principaux fournisseurs susceptibles de proposer des ingrédients pour élaborer les repas bio (action soutenue par la région Languedoc-Roussillon dans le cadre de la promotion de la nourriture bio dans les lycées et les restaurants publics). Ne figurent, dans ce document, que les fournisseurs qui disposent d'une logistique de livraison à vocation régionale. Des artisans et des agriculteurs peuvent localement proposer d'autres produits : les modalités de livraison étant variables, il est conseillé de se rapprocher d'un contact FRAB LR départemental. Au sommaire

des rubriques : - Boulangerie, céréales, farines ; - Conserves, jus ; - Epicerie, épicerie sec ; - Epicerie, fruits et légumes ; - Epicerie et plats cuisinés ; - Fruits et légumes frais ; - Fruits et légumes frais, produits laitiers, épicerie, 4ème gamme ; - Fruits et légumes transformés ; - Légumes 4ème gamme ; - Miel ; - Produits laitiers, fromages ; - Poisson ; - Viande. Pour chaque rubrique, sont indiqués le nom du fournisseur, ses coordonnées.

Série "Les défis de l'agriculture biologique" : Les filières de commercialisation : Quels débouchés pour la production bio française ? Les enjeux de la structuration des filières biologiques

FNAB

2011, 16 p. éd. FNAB (Fédération Nationale d'Agriculture Biologique des Régions de France)

<http://www.fnab.org/images/files/Se%20former%20s%20%27informer/Nos%20publications/Note%20D%C3%A9fis%20de%20la%20Bio%20N%C2%B02%20-%20les%20fili%C3%A8res%20de%20commercialisation%20VF%282%29.pdf>

Résumé : Ce numéro présente divers articles sur les enjeux de la structuration de filières bio, à partir de trois grands cas : le lait bio, les fruits et légumes bio et la restauration collective bio et locale. La FNAB fait le pari de filières équitables, responsables et pérennes et pour cela, les producteurs ont leur rôle à jouer. Ainsi, pour la filière lait, en pleine mutation, les enjeux sont importants entre deux options : un glissement vers une intensification des pratiques ou une filière avec un prix rémunérateur juste, une gestion collective de la production, une offre de produits locaux à un prix équitable. L'importance de l'organisation des producteurs est soulignée, notamment par secteurs de production autour d'une laiterie, dans le cadre de l'application de la Loi de Modernisation Agricole. L'importance de l'organisation des acteurs est aussi montrée à travers des articles portant sur la filière Fruits et Légumes, ainsi que l'importance de la coopération, de la diversification (sur la même exploitation, ou dans une coopérative, avec le développement de filières adaptées à la diversité de ses membres), de la planification ou encore de la transparence des prix. La lecture des articles portant sur la restauration collective montre qu'allier bio et local est possible mais que cela demande une implication de tous les acteurs, plus de mutualisation, autrement dit, le renforcement des liens sociaux.

Les chiffres de la bio en région Centre

BELIARD, Eric

BIO CENTRE' MAG N° 4, 01/12/2010, 1 page (p. 2)

Résumé : Pour 2009, la région Centre se positionne au 12ème rang national en ce qui concerne la surface cultivée en bio et compte 3,2% des exploitations bio françaises. Les prévisions de conversions portent sur 5 821 ha et on note une augmentation de 10,06% du nombre d'élevages bio par rapport à 2008. Les distributeurs sont essentiellement des magasins spécialisés bio. On remarque qu'il y a environ 60 nouveaux préparateurs en 2009 par rapport à 2008 et un manque de transformateurs notamment dans la filière céréales. La consommation de produits bio en restauration collective continue sa progression notamment grâce à la création, début 2010, de la plateforme de distribution Selfbio-Centre.

Région : Paysan Bio Lorrain : une association au service de toute la filière bio lorraine

BIO-LINEAIRES

BIO LINEAIRES N° 32, 01/11/2010, 1 page (p. 75)

Résumé : L'association Paysan Bio Lorrain a été créée à l'initiative des producteurs biologiques lorrains qui, dans les années 2000, éprouaient de réelles difficultés pour valoriser leur production de lait. Les autres filières étant également concernées, en 2004, l'engouement fut de taille pour la création d'une structure locale. L'objectif de Paysan Bio Lorrain est de valoriser et de promouvoir la distribution des produits biologiques lorrains sous une marque fédératrice et mettant en avant des

valeurs communes. Présentation de l'association et de son évolution : - Une structure adaptée (Paysan Bio Lorrain a changé de statut en 2008 et se constitue en SCIC ARL (Société Coopérative d'intérêt collectif)) ; - Le rôle de Paysan Bio Lorrain (la marque Paysan Bio Lorrain, propriété du CGA de Lorraine, a pour objet de permettre aux adhérents de se différencier, Paysan Bio Lorrain veut privilégier le terroir et la proximité...) ; - L'organisation de Paysan Bio Lorrain (constitution de six collèges) ; - Une forte évolution depuis 2004 (Paysan Bio Lorrain est un véritable acteur économique régional qui permet de répondre à la demande croissante de produits biologiques en restauration hors domicile (RHD) en y ajoutant une dimension locale et environnementale...) ; - Communication (participation à des manifestations, foires...).

Dossier : Une filière en construction

GUTIERREZ Isabel / GATTEGNO Isabelle / BIAGGINI François

RIA n° 709, 01/02/2010, 9 pages (p. 24-33)

Résumé : Le dossier relatif à la construction de la filière bio fait notamment état de la progression du marché des produits alimentaires issus de l'agriculture biologique, de la question des approvisionnements..., et traite des éléments du développement de la filière bio : - "Marché : La folie verte" : croissance du secteur, phénomène de société, positionnement des GMS, bio à tous les rayons en GMS, développement de la restauration collective, la restauration passe à table... ; - "Sourcing : sous haute tension" : provenance des produits bio, conformité des produits d'importation au règlement européen, mise en place, dans le cadre du plan "agriculture biologique, horizon 2012" d'un fond de structuration des filières géré par l'Agence bio, transformation, le bio chinois, développement de projets (Markal, le premier producteur européen de boulgour, soutient le développement des filières agricoles bio françaises, Hero cueille près de chez lui, Biograal en direct du Brésil, Comexo protège ses sources) ; - "Production : des techniques sous contrôle" : publication en juin 2010, par le Critt Paca et l'Actia, d'un guide opérationnel et pédagogique à destination des entreprises agroalimentaires, précautions pour éviter la contamination entre fabrication de denrées bio et conventionnelles, stockage et contrôle des produits biologiques, différences gustatives des produits bio, réglementation européenne.

S'impliquer dans la restauration collective biologique : Guide pratique à l'usage des organismes de développement et de formation souhaitant accompagner les producteurs

LABRIET Julien / GRUNEWALD Eric / CACHET Elodie / et al

2010, 80 p., éd. FNAB (Fédération Nationale d'Agriculture Biologique des Régions de France)

<http://www.repasbio.org/files/GUIDE-FNAB-web.pdf>

Résumé : Ce guide, réalisé par la Fédération Nationale d'Agriculture Biologique des régions de France (FNAB), avec le soutien du Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Pêche et de l'Agence Bio, a pour vocation de fournir les informations requises aux organismes de développement et de formation souhaitant accompagner les producteurs bio dans leur investissement pour servir la restauration collective. La restauration collective est un secteur d'activité peu connu des agriculteurs, tournés habituellement vers d'autres types de débouchés, et est souvent réputé comme contraignant et peu valorisant. Comme tous les secteurs de commercialisation, la restauration collective a des règles et des acteurs spécifiques, des budgets et des normes qui lui sont propres, parfois différents de ceux des autres secteurs mais qui ne sont pas forcément plus contraignants. Par ailleurs, la restauration collective présente beaucoup d'avantages sur le plan social. Les producteurs bio commencent à prendre la mesure de ce marché, à initier des regroupements au sein d'outils collectifs et à nouer un dialogue avec les collectivités. Ces dernières et l'Etat, poussés par les objectifs fixés par le Grenelle de l'Environnement (20 % de produits biologiques dans la restauration collective en 2012 en valeur d'achat) et les circulaires Etat exemplaire (15% de produits biologiques dans la restauration collective d'Etat 2010 et 20% en 2012 en valeur d'achat), se sont mis en quête d'un approvisionnement bio essentiellement tourné vers la production locale. Certaines de ces collectivités ont mis en place des solutions innovantes : régularité, progressivité, planification, engagement dans la

durée,... sont les facteurs clés qui leur ont permis de se garantir un approvisionnement fiable, tout en maîtrisant les coûts. Ces exemples méritent d'être suivis afin que l'offre puisse augmenter corrélativement avec une demande cohérente et structurante. Ce guide présente le secteur de la restauration collective, en explicite les règlements et spécificités et donne des outils pour les acteurs travaillant auprès de producteurs souhaitant s'engager vers ce débouché.

Observatoire 2010 des produits biologiques en restauration collective

AGENCE BIO

2010, 4 p., éd. AGENCE BIO (Agence Française pour le Développement et la Promotion de l'Agriculture Biologique)

http://www.agencebio.org/upload/pagesEdito/fichiers/observatoire_restaurationsbio2010.pdf

Résumé : L'introduction des produits biologiques dans la restauration collective constitue un des axes d'actions de la loi "Grenelle 1" visant à favoriser le développement de l'agriculture biologique. Un objectif de 20% de produits biologiques dans les commandes de la restauration collective publique d'Etat d'ici 2012 a notamment été retenu. Pour faciliter ce développement, l'Agence Bio a lancé, en février 2008, l'observatoire national des produits biologiques en restauration collective. Début 2009, une étude approfondie a été confiée au cabinet Gressard en partenariat avec CSA pour mesurer plus précisément le niveau d'introduction des produits biologiques dans le secteur de la restauration collective à caractère social, les différentes voies retenues ainsi que les clés et perspectives de développement. En 2010, une nouvelle étude a été confiée par l'Agence Bio à CSA pour en actualiser et compléter les principaux résultats. Ce document fait un topo sur la restauration collective à caractère social en France, sur la place des produits bio dans ce secteur, sur la typologie des établissements introduisant des produits bio au niveau de la restauration collective, sur les formules retenues, sur le marché des produits bio en restauration collective, sur les produits bio les plus introduits, sur le coût de l'introduction des produits bio, sur le bilan positif et sur les fortes perspectives de développement. La dernière page du document présente le Comité "Actions en restauration collective bio" (ARC BIO).

2ème Conférence régionale de l'agriculture biologique en Languedoc-Roussillon

AUGIER Pascal / AUBERT Muriel / MARCOTTE Patrick / et al

2010, 119 p., éd. DRAAF (Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt du Languedoc Roussillon)

<http://www.agribio-languedoc-roussillon.fr/conference-regionale-agri-bio-lr/1accueil.html>

Résumé : Le 2 décembre 2009, s'est tenue la deuxième conférence régionale de l'agriculture biologique du Languedoc - Roussillon. Elle a permis de montrer la forte progression de la production régionale : 6,4 % de la surface agricole utile fin 2009 contre 4,4 % en 2007, dans un contexte d'augmentation constante de la demande en produits biologiques et de mobilisation des pouvoirs publics pour accompagner les professionnels dans cet essor. Est apparue aussi la nécessité de développer l'agriculture biologique de façon structurée, en bonne adéquation de la production à la demande. Lors de cette deuxième conférence, ont été présentés les thèmes suivants : Les chiffres de la bio ; L'accompagnement des producteurs Bio ; Les missions de l'Agence Bio pour le développement des filières ; Des témoignages (un dynamisme de conversion traduit par un projet territorial, l'agriculture biologique et la protection de la qualité de l'eau : la convention BI-EAU et ses résultats, le groupe coopératif Saveurs des Clos, Lou Passou Bio). Les commissions "filières" (représentées par des conseillers ou directeurs d'organisations), axées sur les différentes productions régionales (élevage, grandes cultures biologiques, PPAM, viticulture biologique, fruits et légumes), ou les besoins de marchés, en particulier locaux (restauration hors domicile), ont dressé un état des lieux (enjeux de développement, perspectives...).

Actes des 2èmes assises bretonnes de la vente directe : Circuits courts & territoires : Mardi 27 avril 2010 (Rennes - Agrocampus Ouest)BERGER, Blaise

2010, 64 p., éd. FR CIVAM BRETAGNE

http://www.civam-bretagne.org/civam.php?pj=157&ref_rub=21&ref=59

Résumé : Les 2èmes assises bretonnes de la vente directe s'inscrivent dans la diffusion de la recherche action SALT (Système alimentaire territorialisé). Cette dernière est coordonnée par la Fédération régionale des CIVAM de Bretagne (Centres d'initiatives pour valoriser l'agriculture en milieu rural), soutenue par le Conseil régional de Bretagne et par le FEADER. Le thème "Circuits courts et territoires" a été abordé avec les producteurs, élus, chercheurs... concernés par les circuits courts alimentaires. La définition des circuits courts alimentaires est en débat. Pour les animateurs du programme SALT, le débat dépasse la notion de maximum 1 intermédiaire entre le producteur et le consommateur (définition reconnue par le ministère), en ajoutant une notion de proximité géographique (jusqu'à une distance de 80 km) et de partage de valeur. La maîtrise par le producteur de la chaîne alimentaire doit également être garantie. Le document fait notamment une présentation des ateliers transversaux sur les impacts des circuits courts sur le territoire : 1. Approvisionner la restauration collective en produits locaux ; 2. Développer une activité de vente directe ; 3. Développer l'installation en circuits courts ; 4. Articuler l'offre et la demande à l'échelle du territoire ; 5. Inciter à la consommation de produits locaux ; 6. Améliorer la diffusion et la distribution avec des outils collectifs ; 7. Développer la lisibilité de l'information sur des produits issus des circuits courts ; 8. Développer des circuits courts à faible impact environnemental. Une table ronde était dédiée aux circuits courts et territoires. L'intervention finale portait sur les perspectives (état des lieux, projection dans 50 années et rôle des pouvoirs publics pour encourager les circuits courts).

Baromètre de consommation et de perception des produits biologiques en FranceAGENCE BIO / CSA

2010, 136 p., éd. AGENCE BIO (Agence Française pour le Développement et la Promotion de l'Agriculture Biologique)

http://www.agencebio.org/upload/pagesEdito/fichiers/AgenceBio2010_barometre_VP.pdf

Résumé : Le baromètre de consommation et de perception des produits biologiques en France (Rapport n° 1001174 - Edition 2010), élaboré par l'Agence Bio et le CSA, chargé d'études de marchés, enquêtes et sondages, montre que la consommation de produits biologiques en France est stable malgré la crise : 43 % des Français déclarent consommer des produits biologiques au moins une fois par mois, 23 % au moins une fois par semaine et 7 % tous les jours. Le % de personnes ayant acheté des produits biologiques au cours des 4 dernières semaines est de 39 %, comme les deux années précédentes. Les deux freins majeurs à l'achat de produits biologiques restent : "le prix trop élevé", comme en 2009, cette raison est citée par 79 % des personnes n'ayant pas acheté de produits biologiques au cours des 4 dernières semaines, le manque de "réflexe d'acheter bio" : 66 % (vs 64% en 2008)... La perception des Français sur les produits biologiques est toujours très bonne, elle reste fortement liée aux notions de naturalité et d'environnement (pour 87 % des consommateurs, les produits biologiques sont "plus naturels car cultivés sans produits chimiques" ; pour 86 %, ils contribuent à préserver l'environnement). L'agriculture biologique conserve une image tout à fait similaire aux années précédentes... 53 % des Français estiment être bien informés. La proportion des parents déclarant que leurs enfants ont des repas avec des produits biologiques au restaurant scolaire continue de croître : ils sont 45 %... Les usages et attitudes des consommateurs de produits biologiques sont également considérés dans le baromètre (moyens de reconnaissance des produits biologiques, produits biologiques consommés, perception personnelle de sa consommation de produits biologiques...).

L'agriculture biologique : Chiffres clés : Edition 2010

MOREAU Camille / ISAMBERT Côme / RISON Nathalie / et al

2010, 236 p., éd. AGENCE BIO (Agence Française pour le Développement et la Promotion de l'Agriculture Biologique)

Résumé : L'édition 2010 de la publication annuelle de l'Agence Bio, "L'agriculture biologique : Chiffres clés", est parue. Ces chiffres clés offrent un panorama complet de l'agriculture biologique française, avec au sommaire : - L'agriculture biologique : un environnement préservé ; - L'agriculture biologique dans le monde ; - L'agriculture biologique dans l'Union Européenne ; - La bio en France, de la production à la consommation ; - Focus sur les filières bio en France ; - Exploitations et surfaces bio par production végétale et par région ; - Exploitations et cheptels bio par espèce et par région ; - L'agriculture biologique dans les régions ; - Autres informations. Ces données sont également téléchargeables sur le site de l'Agence Bio : <http://www.agencebio.org>. 2009. On constate une amplification de la dynamique de développement. Fin 2009, 16 446 exploitations agricoles étaient engagées en agriculture biologique, soit une augmentation de 23,7 % par rapport à 2008. Les exploitations bio représentaient 3,14 % des exploitations françaises. En 2009, la superficie en mode de production biologique était de 677 513 ha (+16 % par rapport à 2008), dont 151 875 ha en conversion. Les surfaces bio représentaient 2,46 % de la surface agricole utile en France métropolitaine. L'année 2009 s'est distinguée par une forte progression des surfaces en conversion (+86,2 %) alors que les surfaces certifiées bio ont augmenté de 4,7 %.

Agriculture biologique : La filière poursuit sa structuration

DENET Franck

PAYSAN D'Auvergne (LE) n° 2705, 24/12/2009, 1 page (p. 5)

Résumé : Le 15 décembre 2009, au Lycée Agricole de Marmilhat (63), avait lieu la conférence régionale sur l'agriculture biologique. L'occasion de rappeler la déclinaison du plan national bio au niveau auvergnat, mais aussi de faire le point sur la filière dans la région. L'objectif premier du plan régional de développement de l'agriculture biologique est de remédier au déficit de production, en améliorant le taux de conversion et en structurant la filière, mais aussi d'augmenter la consommation. L'article revient sur l'importance de développer l'agriculture biologique en Auvergne. L'association Auvergne Bio Distribution illustre la progression de la demande : en 2008, 64 526 repas complets et 130 000 repas avec un ingrédient bio en restauration collective ont été distribués ; en 2009, les chiffres passent respectivement à 130 293 et 327 000. Par ailleurs, le nombre d'exploitations en bio a progressé de 23,7 % en 2009, en France, soit un total de 3 586 nouveaux producteurs (la tendance est la même en Auvergne (111 projets, soit une progression d'environ 20 %)). Les entreprises agroalimentaires certifiées se développent également. Selon Frédérique Raynaud, animatrice d'Auvergne Biologique, il semble important de structurer trois filières : le pain ; le maraîchage ; le lait.

Restauration collective : La bio s'affiche au menu

RIVRY-FOURNIER Christine

BIOFIL n° 67, 01/11/2009, 2 pages (p. 6-7)

Résumé : La restauration hors-domicile constitue un vaste débouché pour les produits bio. Leur introduction dans les menus, visible dès 2006, ne cesse de s'accroître, sous l'impulsion du Grenelle de l'environnement et la parution de la circulaire Etat exemplaire. Ainsi, plus du tiers des établissements a proposé de la bio dans ses menus pour la première fois en 2008. L'article fait un résumé des données présentes sur le site de l'Agence Bio : potentiel de la restauration collective pour les produits bio, gestion du surcoût, concertation de l'ensemble de la filière, etc.

Jean-Marc Levêque, vice-président du Synabio : "Encore plus de technique"RIVRY-FOURNIER Christine*BIOFIL n° 65, 01/07/2009, 2 pages (p. 14-15)*

Résumé : Interview de Jean-Marc Levêque, vice-président du Synabio, chargé de l'agriculture biologique et du développement durable à la laiterie Triballat depuis 2003. J-M Levêque revient notamment sur l'opportunité du Printemps Bio pour des opérations tests ou découverte, sur les risques futurs d'instabilité sur le marché du lait, sur la nécessité d'une approche globale en restauration collective, sur l'investissement des entreprises bio vis-à-vis des attentes sociales et environnementales...

Dossier : Agriculture biologiqueNOUZILLE-FAVRE D'ANNE C. / DENET F. / JAHNICH C.*PAYSAN D'Auvergne (LE) n° 2676, 05/06/2009, 3 pages (p. 8-10)*

Résumé : La demande bio ne cesse d'augmenter et les pouvoirs publics débloquent des fonds pour aider à la conversion ou au maintien des bio et à la structuration des filières. Le dossier revient sur la situation en Auvergne : - Développement de la bio : un manque de volonté politique et d'accompagnement technique (par François Vérots, président de Haute-Loire biologique) ; - Conversion à l'agriculture biologique : de bonnes raisons pour s'y lancer aujourd'hui (René Souchon, président de la Région Auvergne et Jean-Michel Cellier-Courtil, président d'Auvergne biologique, témoignent quant à la nécessité de développer et de consolider les filières) ; - Auvergne Bio Distribution : une demande en progression constante (Bernard Devoucoux, président d'Auvergne Bio Distribution, revient sur la montée en puissance de la plate-forme qui distribue 10 000 repas par semaine, en restauration collective, et sur le besoin de fournisseurs en fruits, produits laitiers... pour satisfaire la demande de la clientèle) ; - Maraîchage : "Il faudrait que la terre soit plus accessible" (Dominique Champru, maraîcher bio à Puy-Guillaume, travaille notamment avec l'Amap de Vichy, et revendique, pour développer l'essor de petites structures, l'accès au foncier) ; - Filière oeufs bio : des débouchés garantis (les associés du Gaec des Fleurs bio, à saint-Etienne de Chomeil (15) et Patrick Vaudable, producteur d'oeufs bio (63), témoignent du succès des oeufs bio, en vente directe) ; - Conversion lait bio : le bio fait de l'ombre aux AOC (Jean-Bernard André, producteur de lait à Védrines Saint-Loup, dans le Cantal, et Eric Blasquez, à Labastide (implanté sur trois zones AOC : Cantal, Bleu d'Auvergne, Fourme d'Ambert), ont abandonné l'AOC d'Auvergne, pour se lancer dans l'agriculture biologique).

Dossier : Viande bovine bio : la filière s'engageD'ALTEROCHE François / DELISLE Cyrielle / BOURGEOIS Sophie*REUSSIR BOVINS VIANDE n° 161, 01/06/2009, 13 pages (p. 14-28)*

Résumé : Ce dossier dresse un état des lieux du marché de la viande bovine bio et présente des initiatives et des témoignages relatifs aux efforts de la filière pour se développer. Avec 7 602 tonnes de bovins français, le bio représentait en 2007 à peine 0.5 % des volumes transformés sur la France. Ce chiffre est en progression avec une demande en hausse, un renforcement des aides publiques, un nouveau cahier des charges européen. Mais l'offre reste faible, même si le nombre de bovins bio a un peu augmenté en 2008 (123 742 têtes). Les veaux bio sont à 71% commercialisés en boucherie et les gros bovins surtout en GMS. Reste le principal problème de la commercialisation des mâles : le bœuf bio représente un investissement long et les mâles plus jeunes sont surtout vendus hors filière bio. Une étude est en cours pour voir l'intérêt et la faisabilité d'un jeune mâle (le Baron Bio) vendu entre 12 et 15 mois à 280-330 kg carcasse avec finition à partir du 8ème mois. Contrairement à l'image qu'a le grand public, les régions de polyculture/élevage (et non les zones herbagères extensives) ont le meilleur potentiel pour le bovin viande bio du fait de leurs meilleures ressources alimentaires énergétiques et en protéines. Après une présentation de divers acteurs de la filière viande, ce dossier

conclut sur le marché de la restauration collective en progression avec 10 millions de repas incluant au moins un produit bio en 2008 contre 6 millions en 2006.

Dossier : Le marché bio

SILLONS D'EUROPE

SILLONS D'EUROPE n° 113, 23/04/2009, 6 pages (p. 1-6)

Résumé : L'analyse du marché bio dans quelques pays d'Europe est exposée et concerne l'Allemagne, l'Espagne, l'Italie, l'Irlande, les Pays-Bas et le Royaume-Uni. L'analyse est fondée sur des critères distincts d'un pays à l'autre, dépendant notamment de la politique agricole menée dans chacun de ces pays, des réactions du consommateur face à la crise : chiffres d'affaires, types de produits vendus, modalités de distribution, surface agricole consacrée à l'agriculture biologique, soutien à l'agriculture biologique, promotion de l'agriculture biologique, état de la production, comportement du consommateur...

Chiffres 2008 : Le marché des grossistes et distributeurs bio

BIO-LINEAIRES

BIO LINEAIRES n° 21, 01/01/2009, 1 page (p. 27)

Résumé : Le marché des distributeurs en "gros", tous produits confondus (alimentaire bio et non alimentaire), approcherait les 480 millions d'euros. Ce secteur bénéficie tout naturellement de l'évolution de la consommation bio en France. Un tableau indique les chiffres d'affaires de grossistes bio en 2006, 2007, 2008, le pourcentage consacré à l'alimentaire, le nombre de magasins livrés, ainsi qu'une répartition du chiffre d'affaires entre grossistes, magasins, RHD (Restauration Hors Domicile), GMS, autres.

Dossier de presse : 10 ans de Printemps Bio : La Bio fait son chemin, l'horizon s'élargit : Un marché de 2,6 milliards d'euros en hausse de 25 % en 2008

AGENCE BIO

2009, 39 p., éd. AGENCE BIO (Agence Française pour le Développement et la Promotion de l'Agriculture Biologique)

<http://www.agencebio.org/upload/actu/fichier/DPPPrtpsBIODEF290509.pdf>

Résumé : Printemps BIO, l'événement national d'information et de valorisation des produits issus de l'agriculture biologique fête son 10ème anniversaire du 1er au 15 juin 2009. Aujourd'hui, les produits bio sont présents partout, dans tous les circuits de distribution et de consommation. Le chiffre d'affaires du marché des aliments bio a progressé d'1 milliard d'euros en 3 ans pour atteindre un chiffre d'affaires de 2,6 milliards en 2008, 25 % de plus par rapport à l'année précédente. Face à cette demande en forte hausse, les agriculteurs et les entreprises se mobilisent : de 1999 à 2008, les surfaces cultivées en bio ont plus que doublé, passant d'environ 210 000 hectares à 580 000 ha. En 2008, les surfaces en conversion ont progressé de + 34,6 %. Les chiffres 2008 de l'agriculture biologique, en ce qui concerne les grandes cultures (céréales, oléagineux & protéagineux), les légumes secs et légumes frais, les fruits, la viticulture, les plantes à parfum aromatiques et médicinales, les surfaces fourragères, les vaches allaitantes, les vaches laitières, les brebis, les porcs, les poulets de chair, les poules pondeuses, les données régionales) sont téléchargeables à l'adresse : <http://www.agencebio.org/pageEdito.asp?IDPAGE=145&n3=89>. Les produits bio sont également de plus en plus présents dans les restaurants collectifs. Début 2009, 36 % d'entre eux déclaraient servir des repas bio à leurs convives, au moins de temps en temps et, d'ici 2012, ce taux devrait passer à 71 %. Au sommaire de ce dossier de presse de l'Agence Bio : - 2008 : Nouveau décollage pour la production bio en France : + 11 % de producteurs bio et + 34,6 % de surfaces en conversion ; - 2008 : Progression record du marché de l'alimentation biologique en France : 2,6 milliards d'euros de chiffre d'affaires ; - 2008 : 1ère enquête sur la restauration collective et les produits bio : plus d'1/3 des

restaurants collectifs servent de la Bio et 71 % le feront d'ici 2012 ; - Printemps Bio fête son dixième anniversaire ! ; - Les Rencontres Nationales de l'Agence Bio du mardi 9 juin 2009 : "La Bio : un autre rapport qualité prix" ; - Les prochains grands rendez-vous ; - Des possibilités de synergies avec les actions mises en place au niveau européen ; - En savoir plus sur la Bio.

Agriculture biologique : Une rentrée riche en actualités

AGENCE BIO

2009, 23 p., éd. AGENCE BIO (Agence Française pour le Développement et la Promotion de l'Agriculture Biologique)

<http://www.agencebio.org/upload/actu/fichier/DEFDPRC1octobre09.pdf>

Résumé : Ce document est le dossier de la conférence de presse, organisée par l'Agence Bio, le 1er octobre 2009. Au sommaire : - Observatoire national des produits bio en restauration collective : 1/3 de restaurants collectifs servent des produits bio au moins occasionnellement et 71% déclarent avoir l'intention de le faire d'ici 2012 ; - Zoom sur le guide d'introduction des produits bio ; - Rentrée 2009 : Un nouveau kit pédagogique à destination des enfants : "Dis, c'est quoi l'agriculture biologique" ; - Lancement du concours "Les Trophées de l'Excellence Bio" ; - Sommet de l'Élevage : La filière Élevage bio poursuit ses actions d'information pour le développement de l'agriculture biologique ; - L'Agence Bio à Natexpo : Du 17 au 19 octobre 2009 ; - Les programmes d'information en synergie avec les interprofessions ; - Europe : Les actions de communication mises en place au plan européen ; - Les prochains rendez-vous de la bio.

Observatoire des produits biologiques en restauration collective

AGENCE BIO

2009, 3 p., éd. AGENCE BIO (Agence Française pour le Développement et la Promotion de l'Agriculture Biologique)

http://www.agencebio.org/upload/observatoire_restaurationsbio2009.pdf

Résumé : Parmi les conclusions du "Grenelle de l'environnement" visant à favoriser le développement de l'agriculture biologique, l'introduction des produits biologiques dans la restauration collective est un axe d'actions. Un objectif de 20% de produits biologiques dans les commandes de la restauration collective publique d'Etat d'ici 2012 a été retenu. Pour faciliter ce développement, l'Agence Bio a lancé, en février 2008, l'observatoire national des produits biologiques en restauration collective. Début 2009, une étude approfondie a été confiée au cabinet Gressard, en partenariat avec CSA (Institut de sondages d'opinion et d'études de marché en France et en Europe), pour mesurer plus précisément le niveau d'introduction des produits biologiques dans le secteur de la restauration collective à caractère social, les différentes voies retenues, ainsi que les clés et les perspectives de développement.

Dossier de presse : 7ème Baromètre Consommation et perception des produits biologiques Agence Bio : Produits bio : Les Français confirment leur intérêt et les professionnels renforcent leurs actions

AGENCE BIO

2009, 49 p., éd. AGENCE BIO (Agence Française pour le Développement et la Promotion de l'Agriculture Biologique)

<http://www.agencebio.org/upload/pagesEdito/fichiers/DPbarom%C3%A8treBIO040210def.pdf>

Résumé : Le dossier de presse de la 7ème édition du baromètre CSA/Agence Bio 2009 "Consommation et perception des produits biologiques en France" est à présent disponible sur le site de l'Agence Bio (tout comme les résultats complets de cette 7ème édition). En 2009, 46% des Français ont consommé au moins un produit biologique au moins une fois par mois. Une proportion de consommateurs qui continue de progresser : ils étaient en effet 44% en 2008 et 42% en 2007. Les

résultats du Baromètre 2009 de l'Agence BIO réalisé par CSA confirment ainsi l'intérêt croissant des Français pour les produits bio. Face à la crise, les produits bio ont bien résisté : 39% des Français disent avoir acheté au moins un produit bio dans les 4 semaines précédant l'enquête (même niveau qu'en 2008). L'intérêt pour les produits bio est structurel puisqu'au cours des 6 prochains mois, 25% des consommateurs-acheteurs bio ont déclaré avoir l'intention d'augmenter leur consommation (vs 22% en 2008) et 71% de la maintenir. Les Français veulent de plus en plus avoir la possibilité de manger bio. Ils sont demandeurs de produits Bio hors domicile : dans les restaurants (45% en 2009 vs 42% en 2008), sur leur lieu de travail (41% en restauration d'entreprise vs 38% en 2008 et 37% dans les distributeurs automatiques vs 32% en 2008) et pour leurs enfants dans les restaurants scolaires (75% des parents dont les enfants n'ont pas de produits Bio à la cantine souhaiteraient qu'ils en aient). De plus en plus sensibles à l'environnement, les Français ont une opinion très positive de l'agriculture biologique. Les $\frac{3}{4}$ d'entre eux considèrent que la Bio est une solution d'avenir face aux problèmes environnementaux et ils sont 84% à estimer que l'agriculture biologique doit se développer en France. Au sommaire de ce dossier de presse : - Les résultats du 7ème Baromètre de consommation et de perception des produits bio Agence Bio 2009 ; - L'actualité de la bio en France ; - Les rendez-vous de l'agriculture biologique en 2010 : des actions pédagogiques et participatives ; - Les fondamentaux de la bio.

Observatoire Régional de l'Agriculture Biologique en Bourgogne - Résultats 2008

CGAB / SEDARB

2009, 40 p., éd. CGAB (Confédération des Groupements des Agrobiologistes de Bourgogne) / SEDARB (Service d'Écodéveloppement Agrobiologique et Rural de Bourgogne)

Résumé : Ce document, co-édité par le CGAB (Confédération des groupements des agrobiologistes de Bourgogne) et le SEDARB (Service d'écodéveloppement agrobiologique et rural de Bourgogne), fait état de la situation de l'agriculture biologique en Bourgogne (résultats 2008). Plusieurs éléments sont traités : - SAU bio en Bourgogne ; - La bio en Bourgogne en 2008 (chiffres régionaux clés, chiffres Côte d'Or, Nièvre, Saône-et-Loire, Yonne, les conversions, les arrêts de certification, profil des fermes, la mixité) ; - Les secteurs de production en 2008 (élevage, lait, céréales, viticulture, maraîchage, légumes, fruits, plantes aromatiques et médicinales, miel) ; - Commercialisation ; - Transformation ; - Distribution ; - Restauration collective ; - Méthodologie.

Etude sur la situation et les perspectives de l'agriculture biologique en Provence-Alpes-Côte d'Azur - Phase 1 : Etat des lieux de la filière biologique régionale - Août 2009

BLEZAT CONSULTING

2009, 144 p., éd. PREFECTURE DE LA REGION PROVENCE-ALPES CÔTE D'AZUR

Résumé : L'étude, réalisée par le cabinet BLEZAT CONSULTING, pour le compte de la préfecture de la Région PACA, porte sur la situation et les perspectives de l'agriculture biologique en Provence-Alpes-Côte d'Azur. La phase 1 de l'étude concerne l'état des lieux de la filière biologique régionale : - Contexte européen ; - La production (la place de la bio dans la région, état des lieux par filière, par département, analyse stratégique) ; - L'encadrement (les acteurs, analyse, financeurs publics) ; - La commercialisation (tendances nationales, le bassin de consommation, les circuits de distribution, la transformation, le marché export) ; - Synthèse.

2èmes Assises de la bio : Enfin du bio dans toutes les cantines ?

RIVRY-FOURNIER Christine

BIOFIL n° 61, 01/11/2008, 2 pages (p. 17-18)

Résumé : Ces Assises avaient pour thème "Les perspectives de la bio en restauration collective", secteur stimulé par les mesures du Grenelle de l'environnement et l'engagement de l'Etat. Les 10 millions de repas, incluant au moins un ingrédient bio, servis en 2007, ne représentent

actuellement que 0,2% du marché total des repas hors domicile, estimé à 3,5 milliards de repas par an. Ils font d'ailleurs pâle figure face aux 924 000 repas bio quotidiens servis en restaurants scolaires en 2007 en Italie. Si la volonté est là, les problèmes récurrents restent l'approvisionnement et la gestion du surcoût. Pour favoriser le développement d'initiatives, l'Agence Bio répertorie les actions existantes et met en avant des dispositifs exemplaires. Le Synabio estime, pour sa part, que les objectifs fixés au sein de l'administration publique sont un geste fort mais qu'il faut se donner les moyens de les atteindre en structurant les filières, en planifiant les approvisionnements et en faisant évoluer le cahier des charges de la restauration collective. La Fnab, pionnière dans ce secteur, a mis au point une charte. Elle évoque la régularité et la pérennité des actions comme clés de la réussite à long terme, ainsi que la planification et le partenariat comme facteurs de diminution des surcoûts. Elle considère par ailleurs que ces surcoûts sont surestimés du fait des externalités négatives non prises en compte de l'agriculture conventionnelle.

Développer la bio. Et eux, qu'en disent-ils ?

SYMBIOSE

SYMBIOSE n° 125, 01/06/2008, 2 pages (p. 8-9)

Résumé : Développer la bio, oui. Mais comment ? A quel prix ? Avec quelles conséquences ? Le 18 mars, à Lorient, Andrea Ferrante de l'AIAB, en Italie, Alexandra Pohl de Bio Austria, en Autriche, et Carolyn Watcher de l'Organic center welsh du Pays de Galles ont témoigné, à l'occasion d'un colloque organisé par la FRAB Bretagne, sur les leviers qui ont permis à l'agriculture biologique de décoller dans leurs pays. Dans la salle, des citoyens et des représentants de réseaux professionnels et associatifs ont, eux aussi, apporté des éclairages et des points de vue sur la question. Après avoir retracé, dans le dernier numéro de Symbiose, les débats sur les aides, la PAC, la réglementation ou les OGM, voici de nouveaux morceaux choisis sur l'image de la bio, la pérennité du mouvement, la taille des exploitations, l'installation agricole, la restauration collective, ...

Les propositions du Comité opérationnel bio

BIOFIL

BIOFIL n° 58, 01/05/2008, 1 page (p. 14)

Résumé : Le Comité opérationnel bio (Comop) a remis son rapport le 30 mars 2008 pour servir de base à la loi Grenelle. Ce Comop a pour mission de "définir les voies, moyens et conditions requis pour une entrée en vigueur aussi diligente que possible des conclusions du Grenelle". 3 axes ont été travaillés : la restauration collective, l'accompagnement technique et la protection de la ressource en eau. Cet article présente les propositions du Comop.

Développement économique : Restauration Collective en Basse-Normandie... encore des chiffres !

PICHON Cathy / LESNARD Sarah

BIO NORMANDIE n° 99, 01/01/2008, 2 pages (p. 6-7)

Résumé : La restauration collective bio en Basse-Normandie se développe et même monte en puissance avec Inter Bio Normandie. L'action démarrée en 2002 a de plus en plus de succès et de légitimité auprès des prestataires de restauration. Un bilan chiffré montre qu'entre 2006 et 2007, le nombre de repas (100% bio ; mixtes, c'est-à-dire avec une ou plusieurs composante(s) bio ; goûters ; petits déjeuners ; pique-nique ; autres) connaît une évolution de 102%. La ventilation des établissements indique que les établissements scolaires sont les plus axés sur la consommation de produits biologiques, par rapport aux restaurants, centres de loisirs/crèches, établissements de santé. L'approvisionnement local reste le mot d'ordre. Pour les repas 100% bio, 54% de l'approvisionnement 2007 provient de Basse-Normandie, pour les repas mixtes 64%, et pour les autres types de repas 84%.

Agence Bio : Baromètre de consommation et de perception des produits biologiques en France : Rapport : Edition 2007**AGENCE BIO**

2008, 118 p., éd. AGENCE BIO (Agence Française pour le Développement et la Promotion de l'Agriculture Biologique)

http://www.agencebio.org/upload/pagesEdito/fichiers/Barometre_CSA_Agence%20Bio%202007.pdf

Résumé : En octobre 2003, l'Agence Bio (Agence française pour le développement et la promotion de l'agriculture biologique) a lancé le premier baromètre de la perception et de la consommation des produits biologiques en France, afin d'observer dans le temps, année après année, l'évolution des attitudes des Français vis-à-vis des produits biologiques. Ce rapport rassemble l'intégralité des résultats du cinquième baromètre de consommation et de perception des produits bio en France (enquête réalisée du 25 octobre au 3 novembre 2007). Les objectifs de l'étude visent à connaître la part des consommateurs de produits biologiques en France, déterminer les caractéristiques de consommation des produits biologiques, définir les freins ou les motivations à la consommation de produits biologiques, évaluer l'image de l'agriculture biologique et la perception des produits biologiques, mesurer la notoriété des différentes marques et logos biologiques pour travailler sur la communication. Selon le baromètre 2007 de l'Agence Bio, comme en 2006, plus de 4 Français sur 10 consomment au moins un produit bio au moins une fois par mois. L'achat de produits biologiques a également augmenté par rapport à 2003. 37% de Français déclarent en avoir acheté, ou une personne de leur foyer, au cours des 4 semaines ayant précédé l'enquête alors qu'ils étaient 33% il y a 4 ans. De plus, que ce soit pour leurs enfants ou pour eux-mêmes, les Français souhaiteraient avoir des produits bio en restauration hors foyer.

Assises nationales de la Bio 2008 - Présentation de Jean-Marc Lévêque, Vice-président du Synabio, Responsable développement Laiterie Triballat**LEVEQUE Jean-Marc**

2008, 8 p., éd. SYNABIO

<http://www.agencebio.org/upload/pagesEdito/fichiers/JMLeveque081008.pdf>

Résumé : Les deuxièmes Assises Nationales de l'Agriculture Biologique, organisées par l'Agence Bio, se sont déroulées le 8 octobre 2008 à Paris. Jean-Marc Lévêque, Vice-président du Synabio, Responsable développement Laiterie Triballat, participant à la Table ronde 1 "La restauration collective et la bio en France : état des lieux par secteur et présentations des différents acteurs et de leurs attentes", est intervenu à cette occasion. Sa présentation est en ligne à l'adresse : <http://www.agencebio.org/upload/pagesEdito/fichiers/JMLeveque081008.pdf>.

Assises nationales de la Bio 2008 - Evolution générale de la bio en Europe et en France (par Elisabeth Mercier, Directrice de l'Agence Bio)**MERCIER Elisabeth**

2008, 17 p., éd. AGENCE BIO (Agence Française pour le Développement et la Promotion de l'Agriculture Biologique)

<http://www.agencebio.org/upload/pagesEdito/fichiers/EMercier081008.pdf>

Résumé : Les deuxièmes Assises Nationales de l'Agriculture Biologique, organisées par l'Agence Bio, se sont déroulées le 8 octobre 2008 à Paris. Elisabeth Mercier, Directrice de l'Agence Bio, est intervenue à cette occasion. Sa présentation (Evolution générale de la bio en Europe et en France) est en ligne à l'adresse : <http://www.agencebio.org/upload/pagesEdito/fichiers/EMercier081008.pdf>.

COMOP n°14 : "Agriculture et alimentation biologiques"SADDIER Martial / DESBROSSES Philippe*2008, 68 p., éd. MINISTERE DE L'ECOLOGIE, DU DEVELOPPEMENT ET DE L'AMENAGEMENT DURABLES - D4E (Direction des études économiques et de l'évaluation environnementale)*

Résumé : Ce rapport rappelle dans un premier temps les engagements du processus du Grenelle de l'environnement spécifiques à l'agriculture biologique et les cinq axes du plan « Agriculture Biologique : Horizon 2012 », dans la perspective desquels le comité opérationnel « Agriculture et alimentation biologique » a travaillé. Partant de l'analyse d'un risque de tension sur le marché des produits biologiques, ce rapport décrit brièvement la méthode de travail adoptée par le comité opérationnel pour formuler des propositions visant à réduire le décalage entre l'offre et la demande nationale. Il présente finalement les actions déjà réalisées ainsi que les propositions du comité opérationnel selon les six axes suivants : - Conversion et pérennité des exploitations ; - Structuration des filières ; - Restauration collective ; - Formation ; - Recherche et développement ; - Adaptation de la réglementation.

Assises nationales de la Bio 2008 - Quelles évolutions de la bio en un an ? Quelles perspectives pour la restauration collective ? : Intervention de Michel BarnierBARNIER Michel*2008, 4 p., éd. MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PECHE*<http://www.agencebio.org/upload/pagesEdito/fichiers/DiscoursMBarnier081008.pdf>

Résumé : Les deuxièmes Assises Nationales de l'Agriculture Biologique, organisées par l'Agence Bio, se sont déroulées le 8 octobre 2008 à Paris. Michel Barnier, Ministre de l'Agriculture et de la Pêche, a ouvert ces 2èmes Assises. Son intervention, à cette occasion, est en ligne à l'adresse : <http://www.agencebio.org/upload/pagesEdito/fichiers/DiscoursMBarnier081008.pdf>. Le communiqué de presse du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche (Les assises nationales de la BIO : Une nouvelle étape pour le plan bio) est lui aussi en ligne à l'adresse : <http://www.agencebio.org/upload/pagesEdito/fichiers/communiqupresseMAPassises.pdf>.

Bio : Comment consommer plus sans importer plus ?BIGOT Laurent*LA GAZETTE DES COMMUNES, DES DEPARTEMENTS, DES REGIONS n° 42/1908, 05/11/2007, 2 pages (p. 24-25)*

Résumé : L'objectif, préconisé par le Grenelle de l'environnement, d'inclure 20% de produits bio dans les repas servis en restauration collective en 2012 pose la question de la faisabilité. Il faudrait une filière structurée qui assure l'approvisionnement en produits de proximité et surtout que la production de produits biologiques augmente. En restauration collective, des opérations ponctuelles autour de repas bio sont organisées mais impliquent une part croissante des produits importés, faisant peu de cas du bilan écologique.

Restauration collective : Les repas bio premiers de la classeCLAUDEL Julien*BIOFIL n° 55, 01/11/2007, 2 pages (p. 20-21)*

Résumé : La bio dans les cantines a le vent en poupe. Près de 5 millions de repas ont été servis en 2006, hors foyer. Organisé le 16 octobre 2007 dans le Gard, le colloque de l'association Un Plus Bio, précurseur en développement de projets de repas bio en restauration collective, a fait le point sur les forces et faiblesses de ce secteur en devenir. Pour mieux comprendre les enjeux, une étude portant sur deux ans d'observations a été présentée. Elle a été menée avec l'Université de Nîmes et l'Institut agronomique méditerranéen de Montpellier. Les programmes bio mis en place dans les

établissements scolaires risquent d'être pris de court par des grands opérateurs conventionnels et des projets déconnectés du territoire, sans retombées locales. Quant à la notion de qualité, représentation variable selon les interlocuteurs, l'argument de développement durable et de solidarité semble plus toucher les enfants que celui de la santé.

Quelles incitations de la restauration collective et de la commande publique en faveur de l'utilisation de produits agricoles de qualité ?

SILLONS D'EUROPE

SILLONS D'EUROPE n° 87, 10/10/2007, 4 pages (p. 1-4)

Résumé : Au Royaume-Uni, en Espagne, en Allemagne et en Italie, des initiatives sont enclenchées pour qu'en restauration collective, une meilleure place soit faite aux produits agricoles de qualité. Au Royaume-Uni, le programme mis en place et soutenu par le Gouvernement britannique s'inscrit dans une campagne de communication en faveur d'une alimentation plus saine. Il prend en compte la qualité de l'alimentation offerte mais aussi l'origine des produits (préférence aux fournisseurs locaux). En Espagne, des mesures d'incitation à la consommation de produits bio sont prévues par le Plan Intégral d'Action pour le Développement de l'Agriculture Biologique 2007-2010. Cependant, au niveau national, aucune action visant à favoriser l'accès des produits agricoles de qualité dans la restauration collective n'est conduite actuellement sur le long terme. Toutefois, à l'échelle locale et de manière ponctuelle, sont mises en place des actions incitatives à la consommation de produits de qualité en restauration collective, principalement à destination des cantines scolaires. En Allemagne, l'offre de produits de qualité existe à travers les produits issus de l'agriculture biologique et concerne, depuis quinze ans, de nombreux restaurants universitaires. Le gouvernement fédéral inclut depuis 2004 dans son programme pour l'agriculture biologique, le financement d'une campagne d'information intitulée "Bio kann jeder" (le bio est à la portée de tous) qui permet l'organisation par les Länder de groupes de travail. En Italie, l'Etat répond à la demande de parents en matière de restauration collective et scolaire et prescrit, dans la loi de finances de l'année 2000, l'obligation pour les administrations locales d'introduire des produits biologiques et d'appellation dans les menus des cantines scolaires et hospitalières. Cette loi entre en cohérence avec la politique agricole du pays.

100% d'agriculture durable en 2020

COUSINIE Philippe

TRANSRURAL INITIATIVES n° 343, 09/10/2007, 1 page (p. 5)

Résumé : 100% d'agriculture durable en 2020 : cet objectif, certes ambitieux, est réalisable, d'après l'Alliance pour la planète, collectif d'ONG qui a défendu cette position lors du Grenelle de l'environnement. En une page, P. Cousinié de la FNCIVAM résume les mesures à prendre pour l'atteindre : réduction du recours aux intrants chimiques (et taxation de ces intrants), autonomie en protéines (avec la suppression de la limitation de la production d'oléagineux en Europe), diversité des semences paysannes, restauration collective en filière courte, réorientation des aides PAC...

Relocalisation de l'économie agricole : Consommer local, une question de bon sens

JAHNICH C. / DENET F. / NOUZILLE-FAVRE D'ANNE C.

PAYSAN D'Auvergne (LE) n° 2588, 21/09/2007, 4 pages (p. 1 et p. 7-9)

Résumé : Le dossier que consacre Le Paysan d'Auvergne à la relocalisation de l'économie agricole se divise en plusieurs articles. Le premier est consacré au concept d'éco-région. Actuellement, aucune région de France n'est capable de subvenir à l'ensemble de ses besoins. L'autosuffisance en fruits et légumes des régions reste faible et les importations vont mettre en danger les agriculteurs français qui ne vont pas toujours être compétitifs. Un retour à la souveraineté dans les régions peut permettre de s'affranchir de l'évolution non maîtrisée, à l'échelle locale, des prix. Vouloir spécialiser une région dans une ou deux productions seulement risque de la mettre dans une situation de vulnérabilité et de

dépendance vis-à-vis d'autres territoires. L'idée n'est pas d'être autosuffisant à 100%, mais de permettre à chaque région de consacrer une part de la SAU à l'alimentation domestique. L'article suivant développe le sujet des repas bio. Auvergne Biologique vient de créer Auvergne Bio Distribution. Cette nouvelle société a pour but d'augmenter le nombre de repas bio distribués dans la région. L'objectif fixé est de 200 000 repas par an d'ici 3 ans (contre 40 000 actuellement) ; mais pour y répondre, il faut que l'agriculture biologique se structure mieux et se développe dans la région. Le troisième article fait état de la distribution des produits locaux. Les grandes surfaces, pour répondre aux attentes des consommateurs, vendent de plus en plus de produits locaux. Mais d'autres moyens de commercialisation sont possibles : c'est le cas des AMAP (Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne). Elles permettent le développement d'une économie locale et d'un rapport direct entre producteurs et consommateurs. Un autre article traite de la distribution de produits fermiers sous le label "Bravo l'Auvergne !" . Enfin, dans un dernier article, il est question de l'étiquetage spécifique (appelé étiquetage carbone) des produits à faible impact environnemental de la marque Casino.

Proposition de Michel Barnier, ministre de l'agriculture : Un plan d'action "horizon 2012, global et cohérent"

RIVRY-FOURNIER Christine

BIOFIL n° 54, 01/09/2007, 2 pages (p. 10-11)

Résumé : A l'occasion du grand conseil d'orientation de l'Agence bio, le 12 septembre, le ministre de l'agriculture Michel Barnier a présenté, devant les professionnels de la filière réunis, un plan d'action "Horizon 2012" pour développer l'agriculture bio, qui comprend des mesures pour l'amont (recherche, formation, développement), la structuration de la filière, le soutien au développement de la restauration collective et le maintien du crédit d'impôts. Points de vue de la Fnab et de l'Agence bio.

Le bio passe à table

LUSSOU Anne-Laure

JOURNAL DES MAIRES n° 6, 01/06/2007, 3 pages (p. 31-33)

Résumé : Même si la demande en produits bio dans la restauration collective tend à s'accroître, la France détient malgré tout un faible taux d'incorporation de produits biologiques dans l'alimentation. Plusieurs paramètres sont en cause : le prix encore élevé des produits, l'organisation de la filière à parfaire. Les communes qui veulent s'impliquer ont deux moyens d'action, soit organiser des opérations exceptionnelles pour faire découvrir les produits, soit mettre en place des rendez-vous bio plus réguliers. Elles ont aussi à leur disposition des outils d'aide car il s'agit d'aiguiller les municipalités vers les agriculteurs bio de leur secteur et de les aider à la rédaction des appels d'offre. Des formations sont également proposées aux agents par des structures bio. Enfin, la mise en place de repas bio passe par le développement des surfaces cultivées en bio. Elles sont considérées comme la garantie d'une offre plus large et de coûts plus compétitifs. Il est permis d'appréhender ces initiatives favorables à la bio à travers les exemples de pratiques en Bretagne, en Ariège et dans le Rhône.

Des consommateurs de produits bio de plus en plus nombreux

LAZUTTES Agnès

TRAVAUX ET INNOVATIONS n° 130, 01/08/2006, 4 pages (p. 45-48)

Résumé : 37% en 2003, 44% en 2004 et 47% en 2005 : les consommateurs français sont de plus en plus nombreux à consommer des produits de l'AB, selon une étude de l'Agence Bio rendue publique en février 2006. Cet article donne l'ensemble des chiffres du sondage, qui portait aussi sur le degré de connaissance de l'AB de la part des consommateurs (40% s'estiment bien informés). Si 94% affirment consommer bio " pour leur santé ", ils sont toutefois 84% à évoquer aussi comme raison l'environnement (contre 79% en 2003). Les fruits et légumes arrivent en tête des produits consommés, suivis par les oeufs. 72% achètent au supermarché, mais ils sont 58% à déclarer vouloir un rayon

spécifique à la bio. Les consommateurs sont d'accord pour payer en moyenne 11% de plus que pour les produits conventionnels. La restauration collective progresse aussi, avec 700 000 repas en 2005 (70% de plus qu'en 2004).

Restauration collective : Enjeux et problématiques

DELANGLE Alain / GRUNEWALD Eric / LE FUR Annie / et al
FNAB INFO n° 76, 01/07/2006, 8 pages (p. 11-18)

Résumé : Ce dossier fait le point sur l'introduction de repas bio en restauration collective en France. Ce secteur se développe de plus en plus, même si cela reste encore assez marginal par rapport à l'ensemble de repas servis en RHD (les repas bio représentent 0.13 % des repas servis en 2005). Différentes contraintes se posent : contrainte budgétaire, règles de l'achat public, approvisionnement (volumes importants, produits transformés, aspect " parfaits "), désengagement des cantines du processus de transformation, préjugés, livraison des produits... De nombreux outils pédagogiques existent pour animer un repas bio (malle bio'appétit, jeu vrai-faux, expo...) et une charte nationale a été faite par la FNAB pour la restauration collective bio (exigence écologique, qualité nutritionnelle, projets ancrés sur le territoire, accompagnement pédagogique).

La restauration collective mûrit en bio

GADENNE Adeline / RENAUDON Marie-Hélène
DU SOL A LA TABLE n° 75, 01/02/2006, 15 pages (p. 27-41)

Résumé : Dans les établissements scolaires, médico-sociaux ou en entreprise, les opérations "restauration collective bio" se multiplient. On assiste à la structuration du secteur, qui semble ainsi s'acheminer vers une réelle professionnalisation. Les enjeux sont importants pour les filières bio, car la restauration collective représente à la fois un marché considérable et une vitrine de premier ordre pour le développement de l'agriculture biologique en France. Présentation de plusieurs entreprises distributrices de repas bio en restauration collective.

Quelles stratégies dans les pays de l'Union Européenne pour le développement de l'agriculture biologique et de ses filières ?

COLLECTIF / Séminaire Agence Bio / AGENCE BIO, Organisateur de réunion, de conférence
2006, 166 p., éd. AGENCE BIO (Agence Française pour le Développement et la Promotion de l'Agriculture Biologique)

Résumé : Ce séminaire vise à apporter un éclairage complémentaire dans la perspective de mise au point de la prochaine génération du plan de développement rural pour la période 2007-2013 à partir de diverses expériences acquises dans les Etats membres. L'organisation repose sur deux idées directrices : rassembler des informations pour l'ensemble des pays, en particulier grâce au concours des attachés agricoles, et les présenter progressivement au cours du séminaire ; structurer les débats à partir de l'expérience acquise dans certains pays et présentée par des personnalités publiques ou privées.

La restauration collective, un vrai savoir-faire !

GICQUEL Johanne
GAZETTE D'INTER BIO BRETAGNE (LA) n° 56, 01/11/2004, 2 pages (p. 2-3)

Résumé : Le 24 novembre 2004, un concours culinaire du Meilleur plateau repas bio a eu lieu à l'IFHOR (Institut de Formation de l'Hôtellerie et de la Restauration) près de Rennes. L'un des participants sert des repas Bio dans son établissement depuis 2001. Mais selon lui, le manque de moyens supplémentaires freine l'essor de la restauration collective Bio. Il est également difficile de

proposer des repas 100% bio en raison de problème de main d'œuvre. De plus, la réglementation est très stricte et les contrôles fréquents.

Manger Bio en restauration collective dans le Morbihan, où en est-on ?

INTER BIO BRETAGNE

GAZETTE D'INTER BIO BRETAGNE (LA) n° 50, 01/11/2003, 2 pages (p. 4-5)

Résumé : C'est le Groupement des Agriculteurs Biologiques du Morbihan qui dirige les projets en matière de restauration collective dans le département. Cet article informe sur quel est son rôle, la dynamique actuelle, et les perspectives.

Colloque "Manger Bio en Restauration Collective, une réalité !" : Pari réussi pour une journée riche d'échanges

INTER BIO BRETAGNE

GAZETTE D'INTER BIO BRETAGNE (LA) n° 50, 01/11/2003, 2 pages (p. 2-3)

Résumé : Plus de 250 personnes se sont retrouvées le 3 décembre 2003 à Pacé, près de Rennes, pour s'informer et débattre sur le thème de l'introduction de produits bio en restauration collective. Elus, parents d'élèves, gestionnaires de cuisines, intendants, cuisiniers, médecins et nutritionnistes, professionnels bio,... venus de Bretagne mais aussi de toute la France, composaient l'assemblée. Des témoignages sur les actions menées en Bretagne, des débats et la signature de la Charte régionale "Restauration Collective Bio Bretonne" ont prouvé que le développement de ce secteur n'est pas une utopie, mais bien une réalité qui dépend notamment des volontés locales et territoriales.

La restauration collective : Un marché en phase de maturité

BAROS Catherine / VAN THEMSCHE C.

INFOS CTIFL n° 195, 01/10/2003, 4 pages (p. 20-23)

Résumé : Une étude a été réalisée pour l'interprofession sur la place des fruits et légumes frais en restauration collective. Ce secteur, qui concentre 53 % des repas servis en RHD, achète 35 % des légumes frais et 61 % des fruits frais consommés. Sont présentés un état des lieux de la restauration collective, ainsi que la répartition des fruits et légumes au sein de celle-ci. Les produits sont classés en fondamentaux (pomme, orange, banane pour les fruits et tomate, carotte, salade pour les légumes), en essentiels (poire, ananas, choux...) et en secondaires, pour la RHD en général et pour la restauration collective en particulier.

Le "Biomense"

Les "Cantines bio"

NOTIZIARIO ERSA

NOTIZIARIO ERSA n° anno xvi - n°2-3, 01/05/2003, 6 pages (p. 40-46)

Résumé : L'introduction d'aliments biologiques dans le menu des cantines scolaires est en continuelle progression sur tout le territoire italien. En 2002, il y a eu 522 communes italiennes qui ont fait le choix de servir des repas bio dans les cantines scolaires, avec une hausse de 53 % par rapport à l'année précédente et 162 % par rapport à 2000. En tête du classement "cantines bio" arrive l'Emilie-Romagne (105), suivie par la Lombardie (84), la Toscane (72) et Frioul-Vénétie Julienne (59). Les grandes villes italiennes ont aussi introduit des menus biologiques dans leurs cantines scolaires : Rome, avec 140 000 repas quotidiens en 2001 ; A Venise et à Milan, on utilise des ingrédients biologiques dans 90 % des écoles maternelles ; A Turin, on sert des fruits et légumes biologiques aux élèves des écoles élémentaires et collèges. En 2000, la région de Frioul-Vénétie Julienne s'est dotée d'une loi spécifique dans le but de favoriser l'introduction de produits biologiques, typiques et

traditionnels, dans les cantines publiques, avec pour initiative l'éducation alimentaire. Deux ans après l'application de la norme, ERSA et APROBIO ont organisé un congrès intitulé "Manger bio à l'école : attentes et réalités dans la restauration scolaire dans la région Frioul-Vénétie Julienne", le 29 mai 2003, pour faire un bilan...

RHD : un marché en émergence qui se structure

RENAUDON Marie-Hélène

DU SOL A LA TABLE n° 62, 01/04/2003, 7 pages (p. 20-26)

Résumé : De la crèche au restaurant d'entreprise, les Français prennent un repas sur trois en restauration collective. L'importance de ce marché et l'intérêt croissant de la bio dans le public constituent de bonnes raisons pour que la filière bio s'intéresse à la restauration hors domicile. Depuis le début des années 90, de nombreuses initiatives de la filière ont été menées auprès des acteurs de la restauration collective. Et la croissance de la bio dans ce secteur est au rendez-vous avec 1,5 millions de repas distribués en 2002, soit 50 % de plus qu'en 2001, et trois fois plus qu'en 2000. La bio intéresse de plus en plus les différentes parties prenantes du secteur ; aussi, fournisseurs et producteurs se structurent pour bénéficier à plein du potentiel de ce marché.

Le Paris Bio de la Capitale

BIOZEN

BIOZEN n° 2, 01/02/2003, 8 pages (p. 47-54)

Résumé : Ces huit pages établissent un carnet d'adresses bio à Paris. Classées par arrondissements, vous trouverez : - les adresses des restaurants bio, - les adresses des magasins bio, - les adresses des marchés bio. Ce carnet est complété par plusieurs articles, l'un présentant un couple producteur de fromage de chèvre qui vend ses produits sur les marchés parisiens, un autre présentant l'attitude des mairies vis-à-vis du bio dans les cantines scolaires parisiennes, et enfin un dernier article consacré au jeune chef prometteur Raphaël Benbaron et son restaurant bio Il baccello, situé dans le 17ème arrondissement de Paris. A noter que ce dernier est présent aussi sur internet, à l'adresse www.ilbaccello.com.

La restauration collective en région PACA : Synthèse de l'étude : "Opportunités et stratégies pour introduire durablement des produits bio en restauration hors domicile"

FAB PACA

2003, 13 p., éd. FAB PACA

Résumé : Cette étude, qui s'est appuyée sur la documentation existante et sur de nombreux entretiens, a pour objectifs : - de mieux connaître le paysage de la restauration collective et son fonctionnement en regard de la filière agriculture biologique régionale ; de mesurer la motivation des établissements à mettre en place des repas biologiques ; - de faire une évaluation du marché actuel et du potentiel régional ; - d'analyser l'offre en regard des besoins de la restauration collective ; - de proposer une stratégie régionale pour développer le marché de la RHF bio.

La bio et la RHD font bon ménage

MARTIN J.

L'ECHO DES M.I.N. n° 183, 01/10/2002, 4 pages (p. 125-130)

Résumé : En 1992, à l'initiative d'un groupe d'agriculteurs bio, la fédération départementale des CIVAM du Gard a mis en place un concept nouveau : proposer des repas bio en collectivité. Depuis, l'idée a fait son chemin. En 2001, 1 million de repas ont été servis. En 2002, l'association "Un plus Bio", structure nationale a vu le jour. Parmi les objectifs de l'association figurent trois points essentiels

qui peuvent se résumer en trois mots : formation, éducation et accompagnement. Des outils de communication ont ainsi été mis en place. Mais, l'engouement pour la bio, limité aujourd'hui ce qui n'est pas sans poser des problèmes d'approvisionnement, pourrait être une arme à double tranchant. Certains grossistes pourraient en effet s'accaparer le concept, uniquement dans un but lucratif, sans se préoccuper de la philosophie qui accompagne l'actuelle démarche.

Le bio ne rentre pas dans toutes les boîtes

POLDERVAART Pieter

BIO ACTUALITES n° 07-févr, 01/09/2002, 2 pages (p. 4-5)

Résumé : Le bio fleurit dans le commerce de détail suisse, mais sa transposition à la restauration est beaucoup plus timorée. Pression sur les prix et manque de communication semblent être les principaux facteurs de cet immobilisme. WWF Suisse a lancé sous le nom de "Goût Mieux" une campagne nationale dont le but est de populariser la restauration bio. Alors, cette campagne va-t-elle réussir à inverser la tendance ?

Cantines bio : pour demain ?

PLANTIN J.

ENTRAID'OUEST n° 288, 01/02/2002, 3 pages (p. 7-9)

Résumé : Depuis la "vache folle", manger bio dans les cantines est un thème porteur. Mais paradoxalement, les producteurs bio ne se précipitent pas sur le créneau. Il faudra peut-être attendre les nouveaux convertis pour que le marché se développe. Plusieurs freins interviennent : la réglementation, le conditionnement et la question des prix. Petit tour en Rhône-Alpes.

Rencontres de Teruel : La révolte des papilles

SERPAULT P.

BIOFIL n° 20, 01/01/2002, 2 pages (p. 24-25)

Résumé : Haut lieu de la résistance républicaine au franquisme, la ville espagnole de Teruel a été le théâtre en septembre d'une autre résistance, celle du mieux produire et de l'éducation alimentaire. Les rencontres de Teruel ont été mises en place sur l'initiative de plusieurs organisations d'Europe concernées par le développement rural et la filière alimentaire. Au coeur de ces rencontres, trois réunions plénières se sont tenues sur la dimension de l'actuelle crise alimentaire, la restauration collective et les politiques publiques nutritionnelles, ainsi que des ateliers portant sur l'éducation alimentaire, la traçabilité du produit, la relation entre producteur et consommateur et la biodiversité.

Les produits biologiques et la restauration hors domicile en région Midi-Pyrénées : Synthèse

CHAMBRE REGIONALE D'AGRICULTURE MIDI-PYRENEES

2002, 6 p., éd. CHAMBRE REGIONALE D'AGRICULTURE DE MIDI-PYRENEES

Résumé : La Chambre Régionale d'Agriculture de Midi-Pyrénées a souhaité faire l'état des lieux régional sur Les produits biologiques et la restauration hors domicile, de façon à mieux accompagner toutes les initiatives au travers de cette étude qui a pour objet d'aider les différents acteurs de la Bio (producteurs, transformateurs, entreprises, développeurs, consommateurs) à appréhender le besoin et la situation régionale, au regard de la restauration hors domicile. Ce document en est la synthèse. Il est le reflet de la situation en juin 2002.

Des repas biologiques en restauration scolaire : Etude d'opportunité et de mise en place en AuvergneEON F.

2001, 71 p. + Annexes, éd. ISARA-LYON

Résumé : Dans son mémoire de fin d'études, cette élève-ingénieur présente le marché des produits biologiques, la restauration scolaire et des expériences de repas biologiques en France. Elle analyse le contexte réglementaire, les diverses règles de fonctionnement des cantines scolaires et les freins à l'introduction de produits biologiques. En Auvergne, les freins sont liés à une offre limitée en matières premières biologiques, au surcoût des produits, à l'adaptation nécessaire des fournisseurs pour ce marché et à la concurrence (agriculture raisonnée). Des actions de promotion et d'organisation des acteurs sont à mettre en oeuvre pour développer l'introduction de produits biologiques en restauration scolaire, tout en ciblant en priorité les cuisines autogérées et centrales. Des simulations sont réalisées pour le projet lié à la cuisine centrale du Puy-en-Velay.

La distribution de produits biologiques en BretagneINTER BIO BRETAGNE

2001, 159 p., éd. IBB (Inter Bio Bretagne)

Résumé : Inter Bio Bretagne a réalisé cette étude sur les trois principaux réseaux de distribution (magasins spécialisés, GMS et restauration collective) en s'intéressant au fonctionnement et au potentiel de développement des structures, aux opportunités pour les opérateurs de la filière bio bretonne. Elle apporte une approche dynamique et organisationnelle de la distribution des produits issus de l'agriculture biologique en Bretagne.

Un débouché prometteur pour les produits bio : la restauration collectiveLANGLOIS N.

GAZETTE D'INTER BIO BRETAGNE (LA) n° 9, 01/01/1997, 2 pages (p. 4-5)

Résumé : Les premières rencontres nationales "Manger bio", organisées par les CIVAM du Gard, sur le thème de la restauration collective, se sont déroulées les 24 et 25 septembre derniers à Nîmes. A travers l'expérience de la ferme biologique de Gut Wulksfelde près d'Hambourg (Allemagne), aperçu de cet événement riche et constructif qui a rassemblé plus de 200 participants d'horizons divers : gérants de restaurants d'entreprise, directeurs de centres de loisirs ou halte-garderies, restaurateurs, cuisiniers, intendants de lycées et collèges, responsables de services communaux, éducateurs, enseignants et directeurs de centres de vacances, et bien entendu, professionnels de la filière agriobiologique.

Etude de faisabilité sur un approvisionnement des restaurants scolaires en produits biologiquesHAAF B. / LECLERC M. / LEGOURG E. / et al

1997, 37 p., éd. OPABA

Résumé : Lors des Assises de l'Agriculture et de la Nature qui se sont déroulées en 1996 en Alsace, une réflexion sur les moyens à mettre en oeuvre pour développer l'agriculture biologique a été menée. Un volet "développement de la demande" par une campagne de promotion des produits biologiques et d'éducation des consommateurs fut proposé. C'est ainsi qu'est née l'idée de mettre en place un approvisionnement en produits biologiques en restauration collective (lycées, collèges, hôpitaux, centres permanents d'initiatives pour l'environnement). Afin d'étudier la faisabilité d'un tel projet au niveau de la restauration scolaire, Alsace-Nature associée à l'OPABA a fait appel à cinq éco-conseillers en formation. Les objectifs définis étaient les suivants : définir et évaluer l'agriculture biologique en Alsace, rechercher des données sur la gestion des cantines, effectuer une évaluation des surcoûts pour un approvisionnement en produits biologiques et rechercher un mode optimal d'approvisionnement.

REGLEMENTATION

Pense-bête sur les aspects sanitaires : Synthèse bibliographique

ARDAB

2010, 14 p., éd. ARDAB (Association Rhône-Loire de Développement de l'Agriculture Biologique)

Résumé : Cette synthèse bibliographique fait le point sur les obligations sanitaires à respecter lors de l'introduction de produits biologiques en restauration collective. Elle comporte deux chapitres : l'un s'adresse aux producteurs biologiques, l'autre aux collectivités. Le premier chapitre rappelle les règles d'enregistrement et de déclaration des produits d'origine animale auprès de la direction des services vétérinaires, ainsi que les obligations liées à l'étiquetage et au transport. Le second chapitre présente le principe du plan de maîtrise sanitaire HACCP, les points d'hygiène qui doivent être maîtrisés au niveau des achats et de la réception des produits et les exigences réglementaires en terme de traçabilité. Une note complémentaire détaille la réglementation liée à l'utilisation d'œufs coquille.

Recueil de normes : Normes & réglementation : Restauration scolaire

AFNOR

2010, CD-Rom, éd. AFNOR EDITIONS

Résumé : Sous forme de CD-Rom, ce recueil comprend les normes, la réglementation et les informations en matière de certification indispensables aux collectivités pour répondre aux exigences qui leur incombent, en matière de restauration scolaire. Au sommaire : élaboration des repas (qualité nutritionnelle, produits biologiques et besoins spécifiques des enfants atteints de problèmes de santé), production et fabrication (matériels de restauration scolaire, règles d'hygiène, etc.), accueil et environnement (accessibilité, affichage et information, bruit).

Le nouveau règlement bio entre en vigueur ce premier janvier : Qu'est-ce qui va changer ?

VALETTE Bruno

VALERIANE n° 75, 01/01/2009, 2 pages (p. 42-43)

Résumé : Dans le courant de l'année 2007, le Conseil européen des ministres de l'Agriculture a adopté un nouveau règlement européen de l'agriculture biologique - le règlement 834/2007 - en remplacement du règlement 2092/91. Nature & Progrès Belgique revient sur les principaux changements issus de ce nouveau règlement. Outre la question des OGM, des modifications importantes concernent l'harmonisation européenne en matière d'élevage (et la suppression de l'autorisation préalable de l'organisme de contrôle, par exemple lors de l'introduction de jeunes animaux non bio dans un élevage bio...), les domaines d'activité qui sont couverts par le règlement européen... et ceux qui ne le sont toujours pas (tissus bio...). Pour pallier l'absence de la restauration collective dans le nouveau règlement, les autorités wallonnes ont décidé de développer un cahier des charges pour la restauration collective. Concernant l'étiquetage des produits bio, celui-ci apparaît plus clair et plus "européen".

Le nouveau Règlement européen pour l'agriculture et l'alimentation biologiques (CE) n°834/2007 : Contexte, Evaluation, Interprétation

BLAKE Francis / SCHMID Otto / REINERS Eckhard / et al
2009, 66 p., éd. IFOAM EU Group

Résumé : Il s'agit là du dossier du Groupe IFOAM-Europe (Fédération Internationale des Mouvements d'Agriculture Biologique, Groupe Europe) sur le nouveau Règlement Européen relatif à l'alimentation et à l'agriculture biologiques (Règlement (CE) 834/2007) qui est entré en vigueur au 1er Janvier 2009. Ce document a notamment pour objet l'évaluation à l'échelle européenne de ce nouveau règlement, des changements qu'il implique et des défis qu'il lance. Il est organisé en trois parties : - Un résumé de l'historique en matière de réglementation et du processus politique nécessaire à l'élaboration du nouveau règlement ; - Une vue d'ensemble du nouveau règlement par la Commission Européenne et une évaluation globale par le secteur biologique ; - Une interprétation plus détaillée du règlement par un large panel d'auteurs mettant l'accent sur différents aspects du règlement (Aspects juridiques ; Aspects relatifs à la production ; Aspects relatifs à la transformation ; Aspects relatifs aux importations et au commerce équitable ; Nouveaux domaines concernés par le règlement sur l'agriculture biologique ; Aspects relatifs à la certification).

Commission nationale des labels et des certifications de produits agricoles et alimentaires, section agriculture biologique

BIOFIL

BIOFIL n° 39, 01/03/2005, 2 pages (p. 24-25)

Résumé : Cet article fait le point sur la réunion de la CNLC qui s'est tenue le 12 janvier 2005. Cette réunion a permis d'expliciter les propositions d'évolution du CC-Repab-F et leurs conséquences et de débattre sur les différentes options avec tous les membres de la section. Ces options ont été votées le 16 mars 2005 dans le cadre de l'avenant n°6, il ressort : - le maintien de la définition " souches à croissance lente " (respect des âges minimums indiqués au point 6.1.9) ; - la suppression de la définition française " exploitations de petite taille " pour les bovins à l'attache (attente d'une définition européenne) ; - l'application d'un délai de 8 ans pour les nouveaux exploitants pour la mixité bio/non bio en productions animales ; - la possibilité de renouveler annuellement en non bio 20% du cheptel adulte porcin, ovin, caprin ; - maintien de l'avenant 5 concernant le lien au sol obligatoire sur les exploitations ; - suppression de la limitation de l'ensilage de maïs dans les rations à 33 % et possibilité d'avoir une part d'ensilage à 50 % ; - intégration de certains points de la charte des bonnes pratiques d'élevage ; - poulettes : réduction de la période de conversion à 6 semaines au lieu de 10 actuellement, plus de traçabilité " œufs conversion " à gérer sur les exploitations ; - bâtiments volailles de chair : suppression du cloisonnement pour les bâtiments de plus de 200 m². Le groupe de travail " Contrôles, article 8 et annexe III " a présenté le nouvel article 8 du RCEE n°2092/91 : la dispense de contrôle (à décider par les Etats membres) ne peut concerner que les " opérateurs qui revendent lesdits produits directement au consommateur ou à l'utilisateur final, à condition qu'ils ne produisent pas, ne préparent pas, ne stockent pas ailleurs qu'au point de vente ou n'importent pas ces produits d'un pays tiers ". Enfin des propositions concernant le contrôle de la restauration (commerciale ou collective) ont été faites.

Le B.O. - Bulletin Officiel du ministère de l'Education nationale et du ministère de la Recherche : Numéro spécial : Composition des repas servis en restauration scolaire et sécurité des aliments

KRASNOPOLSKI Nicole / ARANIAS Jacques / CELESTIN Hervé / et al

2001, 42 p., éd. MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE / MINISTERE DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR ET DE LA RECHERCHE

<http://www.education.gouv.fr/bo/2001/special9/som.htm>

Résumé : Ce document sur la la composition des repas servis en restauration scolaire et la sécurité des aliments (C. n° 2001-118 du 25 juin 2001(NOR : MENE0101186C)) est constitué de plusieurs parties : 1 - Les besoins nutritionnels des enfants et des adolescents ; 2 - L'éducation nutritionnelle, l'éducation au goût ; 3 - Les recommandations en matière de nutrition ; 4 - La sécurité des aliments ; 5 - La mise en œuvre dans les écoles et établissements scolaires ; ainsi que d'annexes : Annexe A : Recommandation du groupe permanent d'étude des marchés de denrées alimentaires (GPEMDA) relative à la nutrition ; Annexe B : Sécurité de la viande bovine ; Annexe C : Exemple d'un protocole d'accueil des enfants présentant des allergies ou intolérances alimentaires.

GUIDES PRATIQUES

Dossier : La consommation des produits bio

ALTERNATIVES BIO

ALTERNATIVES BIO n° 50, 01/04/2010, 4 pages (p. 3-6)

Résumé : Ce dossier sur la consommation des produits bio aborde plusieurs points : - Pourquoi mange-t-on bio ? ; - Que mange-t-on en bio ? ; - Où achète-t-on les produits bio ? ; - Manger bio au travail ou à l'école... ; - De nouvelles perspectives ; - Un magasin en milieu rural ; - La Carline, une consommation coopérative. Des encarts sont réservés à l'étiquetage des produits bio, au marché bio en valeur, au profil des mangeurs bio.

Guide pratique : Favoriser une Restauration Collective de Proximité et de Qualité

PRÉFECTURE DE LA RÉGION RHÔNE-ALPES / DIRECTION RÉGIONALE DE L'ALIMENTATION, DE L'AGRICULTURE ET DE LA FORÊT RHÔNE-ALPES

2010, 194 p., éd. PRÉFECTURE DE LA RÉGION RHÔNE-ALPES / DIRECTION RÉGIONALE DE L'ALIMENTATION, DE L'AGRICULTURE ET DE LA FORÊT RHÔNE-ALPES

http://draaf.rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/guide_mise_en_ligne_cle8d5ec4.pdf

Résumé : Ce guide, intitulé "Favoriser une Restauration Collective de Proximité et de Qualité", s'adresse en particulier aux acteurs de la restauration collective publique. Il intéressera aussi toutes les entreprises souhaitant diversifier leurs marchés vers la restauration hors foyer, en les éclairant sur les contraintes spécifiques de ce secteur d'activité. Ce guide présente ainsi : - Partie 1 : Les conditions de réussite d'un projet de restauration de qualité et de proximité (Connaître l'offre locale, un préalable incontournable à la mise en œuvre effective d'un approvisionnement local ; Adapter l'organisation de la restauration ; S'assurer de la qualité des produits ; Passer d'un approvisionnement marginal à un approvisionnement significatif ; Bibliographie) ; - Partie 2 : Rédiger et organiser ses marchés (Le cadre général de l'achat public ; Comment organiser et rédiger ses marchés publics en vue de favoriser une restauration de proximité et de qualité ; Index et bibliographie) ; - Partie 3 : Ils essaient, ils s'engagent... ils témoignent (des témoignages et exemples concrets, pour illustrer le fait qu'une restauration de qualité et de proximité est possible). Ce guide a été élaboré par la Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt de Rhône-Alpes, avec la collaboration de l'Établissement public local d'enseignement et de formation professionnelle agricole « Les Sardières » à Bourg en Bresse (Ain).

Agriculteur-Consommateur : Choisir ses modes de vente en circuits courts

NOUVEAUX MARCHES / NOUVELLES FILIERES / BIENVENUE A LA FERME DES CHAMBRES D'AGRICULTURE DE BRETAGNE

2010, 32 p., éd. CHAMBRES D'AGRICULTURE DE BRETAGNE,

[http://www.synagri.com/ca1/PJ.nsf/TECHPJPARCLEF/13798/\\$File/Circuits%20courts%20BD21.10.2010.pdf?OpenElement](http://www.synagri.com/ca1/PJ.nsf/TECHPJPARCLEF/13798/$File/Circuits%20courts%20BD21.10.2010.pdf?OpenElement)

Résumé : Ce guide a été réalisé par les conseillers du pôle Nouveaux Marchés, Nouvelles filières, Bienvenue à la ferme des Chambres d'agriculture de Bretagne. Conçu à partir de l'expérience de

terrain des Chambres d'agriculture de Bretagne, il est destiné aux producteurs et a pour but d'informer sur les différentes formes de commercialisation en circuits courts et de donner les principales clefs de réflexion pour élaborer son projet. Sont présentées, en introduction du guide, la pratique courante d'achat de produits fermiers en Bretagne, ainsi que les caractéristiques des circuits courts (lien de proximité entre producteurs et consommateurs, dynamique apportée sur le territoire). Les différents modes de commercialisation en circuits courts (motivations, conditions, avantages et inconvénients, questions à se poser, à prévoir) sont présentés : - Vente directe : point de vente à la ferme, vente à la ferme en cueillette, vente en bordure de route, en paniers, en distributeur automatique, en comité d'entreprise, en tournée, sur les marchés, par correspondance, par Internet, point de vente collectif ; - Vente indirecte : vente en grande distribution, aux commerces de proximité, en restauration commerciale, en restauration collective. Des points sont faits sur la réglementation sanitaire, la réglementation commerciale, ainsi que sur les questions à considérer (mes produits, mon environnement).

Guide pratique de la restauration collective bio en Rhône-Alpes

CORABIO

2010, 28 p., éd. CORABIO (Coordination Rhône-Alpes de l'Agriculture Biologique)

<http://www.corabio.org/images/stories/cantine/guide%20pratique%20rhf%20corabio%20double%20page.pdf>

Résumé : Ce guide pratique de la restauration collective bio en Rhône-Alpes est conçu comme suit : - Avant-propos ; - Fiche 1 : Les fondamentaux de la restauration collective bio (Qu'est-ce que la bio ? Pourquoi manger bio en restauration collective ? Pourquoi choisir des produits bio rhônalpins ? Comment s'y prendre ?) ; - Fiche 2 : S'approvisionner en produits biologiques locaux en Rhône-Alpes (Comment reconnaître un produit biologique ? Les produits bio sont-ils plus chers ? Quel surcoût pour un restaurant collectif ? Et comment le réduire ? Où trouver des produits bio de Rhône-Alpes ? Comment établir une relation partenariale avec les fournisseurs bio de proximité ?) ; - Fiche 3 : Cuisiner bio (Quelle différence entre une cuisine bio et une cuisine conventionnelle ? C'est davantage l'occasion d'aller vers... Quels sont avantages des produits bio ? Quelles sont les principales modifications des pratiques à prévoir en cuisine ?) ; - Fiche 4 : Sensibiliser les convives jeunes et adultes (Sur quels thèmes ? Avec quels outils ?) ; - Fiche 5 : Une législation à respecter (Faut-il se certifier en cas d'introduction de produits bio au sein d'un restaurant collectif ? Que retenir des textes législatifs suite au Grenelle de l'environnement 2007 ? Quelles sont les règles de communication à respecter vis-à-vis des convives ? Est-il possible d'acheter des produits bio locaux tout en respectant le code des marchés publics ?) ; - Vos interlocuteurs en Rhône-Alpes (CORABIO, coordination Rhône-Alpes de l'AB, des outils à disposition...).

Faites entrer les repas biologiques à l'école : Guide pour la mise en place de repas biologiques et d'un accompagnement éducatif en milieu scolaire

AUVERGNE BIOLOGIQUE

2010, 5 fiches, éd. AUVERGNE BIOLOGIQUE

Résumé : Auvergne Biologique, association interprofessionnelle, a pour mission de développer l'agriculture biologique sur le territoire auvergnat. En Auvergne, ce mode de production agricole représente actuellement 1,8 % de l'agriculture (en surface). Depuis 2000, Auvergne Biologique propose l'introduction de produits biologiques dans les lieux de restauration collective et notamment les établissements scolaires. En effet, la mise en place de repas biologiques permet de sensibiliser à la préservation de l'environnement, la consommation de produits locaux, au développement durable,... Cette action a abouti à la création d'Auvergne Bio Distribution, Société Coopérative d'Intérêt Collectif (SCIC), spécialisée dans l'approvisionnement de produits biologiques pour la restauration collective. Auvergne Biologique a en charge le développement d'actions de sensibilisation et de pédagogie auprès des élèves pour accompagner la mise en place de ces repas dans les établissements scolaires. Dans ce cadre, Auvergne Biologique propose ce guide "Faites entrer les repas biologiques

à l'école", destiné aux gestionnaires et aux cuisiniers. Il s'adresse aussi aux équipes pédagogiques, documentalistes, infirmiers des établissements scolaires pour les accompagner dans la mise en place d'animations et/ou de projets d'établissement autour du thème de l'agriculture biologique. Ce guide est composé de 5 fiches : - Qu'est-ce que l'agriculture biologique ? ; - Comment mettre en place des repas bio ; - Comment accompagner les repas bio avec les élèves... ; - Infos pratiques pour la mise en place de repas bio ; - Pour aller plus loin.

ABC BIO ! : Pour découvrir l'agriculture biologique : Le guide pédagogique de l'agriculture biologique en Rhône et Loire : A l'attention des équipes pédagogiques

ARDAB

2010, 13 p. + ann., éd. ARDAB (Association Rhône-Loire de Développement de l'Agriculture Biologique)

<http://www.corabio.org/images/stories/Ardab/guide-peda-ardab-lycees-pilote.pdf>

Résumé : Le guide pédagogique de l'agriculture biologique en Rhône et Loire présente l'ARDAB (Association des agriculteurs biologiques du Rhône et de la Loire, créée en 1986, qui fédère aujourd'hui environ 200 producteurs bio), ainsi que plusieurs aspects de l'introduction de produits biologiques en restauration scolaire. Il est composé comme suit : - Le projet Manger bio dans les collèges de la Loire ; - Qui est l'ARDAB ? ; - Les étapes clés pour un projet réussi ; - Le volet pédagogique ; - Les animations ; - Les supports à votre disposition. Le dossier est notamment complété d'une bibliographie.

La bio en restauration collective : Les conditions de la réussite ; Des témoignages pour comprendre

BIO CONSOM'ACTEURS

2010, 18 p., éd. BIO CONSOM'ACTEURS

http://www.bioconsomacteursprovence.com/wp-content/uploads/docs/la_bio_en_restaurant_collective.pdf

Résumé : Bio Consom'acteurs présente, dans ce document, 7 points clés qu'il est essentiel de prendre en considération pour réussir l'introduction de la bio en restauration collective (Associer tous les acteurs concernés ; Se renseigner sur la filière bio locale ; Évaluer les besoins et les capacités de l'établissement ; S'adapter aux capacités et au rythme des producteurs et fournisseurs ; Prendre en compte la spécificité des produits bio ; Maîtriser les coûts ; Accompagner et valoriser l'arrivée des produits bio). Ces points clés sont illustrés par des témoignages d'acteurs ayant participé, d'une façon ou d'une autre, à l'introduction de la bio dans une cantine. À travers les expériences qu'ils décrivent, ils permettent de donner un éclairage concret des moyens et méthodes qui peuvent être utilisés et des difficultés rencontrées.

S'impliquer dans la restauration collective biologique : Guide pratique destiné aux agriculteurs biologiques

FNAB

2010, 20 p., éd. FNAB (Fédération Nationale d'Agriculture Biologique des Régions de France)

Résumé : Les agriculteurs biologiques souhaitent voir évoluer l'ensemble des pratiques agricoles à travers la progression des surfaces en bio. Cela nécessite d'associer les citoyens petits et grands, d'où cette volonté depuis 2003 d'aller à la rencontre des acteurs de la restauration collective. Celle-ci, bien que diverse et complexe, doit permettre d'aborder une réflexion sur la manière de commercialiser collectivement, avec transparence et implication de tous. La réorganisation des filières se trouve confrontée à des difficultés de structuration, mais aussi à la possibilité d'explorer et d'établir de nouvelles relations plus cohérentes et équitables. Ce guide pratique, édité par la Fédération nationale d'agriculture biologique des régions de France (FNAB), est destiné aux agriculteurs biologiques. Il est

conçu comme suit : - I. Pourquoi fournir la restauration collective ? ; - II. Comment s'organiser pour approvisionner la restauration collective ? ; - III. Questions fréquemment posées ; - IV. Ressources ; - V. La Fnab et la restauration collective.

Guide pratique pour une restauration collective bio

DUCOEURJOLY Delphine

2010, 164 p., éd. TERRITORIAL EDITIONS

Résumé : L'introduction des produits biologiques en restauration collective relève avant tout d'un choix politique et répond à plusieurs enjeux : la préservation de la santé des populations, la protection de l'environnement et la lutte contre la désertification des campagnes. Les initiatives se multiplient partout en France, à des échelles différentes : depuis le repas bio à caractère festif, organisé une ou deux fois dans l'année, jusqu'aux projets les plus ambitieux visant le 100 % bio à tous les repas. Cet ouvrage permet aux élus et aux décideurs de mettre en cohérence les projets de restauration collective bio avec les autres démarches de développement durable ayant cours sur leur territoire. Il propose des outils méthodologiques et des solutions opérationnelles pour faciliter le passage des services de restauration au bio et répond à toutes les questions qui se posent aux porteurs de projets pour garantir la pérennité de leur démarche : maîtrise des coûts, gestion des approvisionnements, développement des filières locales, rédaction des marchés publics, sensibilisation des convives et formation des personnels.

Dossier : Les métiers de la bio ; Comment se lancer ?

MERCIER Elisabeth / GUIRAUDET-BAUMEL Cathy / LEROUX Juliette / et al

BIOCONTACT n° 196, 01/11/2009, 51 pages (p. 12-94)

Résumé : Le dossier, consacré aux métiers de la bio et aux conseils pour se lancer, aborde différents thèmes : - La bio en France et en Europe ; - Restauration collective : comment favoriser la bio ; - La réglementation bio ; - La bio et les ONG ; - Se former en agriculture biologique ; - L'accompagnement vers la bio ; - La distribution des produits alimentaires biologiques ; - Se lancer dans la production bio ; - La transformation de produits bio ; - Adresses et ressources ; - Ouvrir un commerce de produits bio ; - Travailler en restauration collective bio ; - Se lancer dans le tourisme bio ; - Se lancer dans la cosmétique bio ; - Les métiers de la certification en agriculture biologique.

Cantines scolaires bio

MILLOU Estelle

L'AGE DE FAIRE n° 29, 01/03/2009, 1 page (p. 18)

Résumé : Les projets de cantines scolaires bio se multiplient alors que ce mouvement atteint peu la restauration d'entreprise. La démarche autour d'un tel projet doit rassembler tous les acteurs concernés : les parents, les élus, les enseignants, le gestionnaire, le personnel de restauration et, bien entendu, les enfants. Au préalable, il faut trouver le maximum d'informations sur la façon dont sont préparés et servis les repas dans la commune, organiser des rencontres multipartites entre tous les acteurs et envisager une aide extérieure. Il convient ensuite de trouver des solutions d'approvisionnement : appel à des producteurs bio locaux, prises de contact avec des organismes qui fédèrent les agriculteurs bio, travail en partenariat avec les producteurs bio. Pour maîtriser les coûts d'un repas bio, il est nécessaire, par ailleurs, d'avoir une réflexion sur la composition des menus : produits locaux, de saison, préférence pour les protéines végétales plutôt qu'animales, respect des quantités... Outre la qualité des repas, la découverte d'aliments que les enfants ne connaissent pas toujours, la mise en place de la restauration collective bio peut participer à une démarche plus générale de promotion de l'agriculture biologique sur le territoire. Le Gard est très actif dans la promotion de l'agriculture et de l'alimentation bio. Les premiers repas bio y ont été servis en 1992.

C'est également dans ce département que se trouve l'association "Un plus bio" qui appuie et accompagne les communes dans leur décision de proposer une alimentation bio aux enfants, dans toute la France. L'exemple de la cantine scolaire du village de Barjac (Gard) est très médiatique. Le film de Jean-Paul Jaud "Nos enfants nous accuseront" y est aussi pour beaucoup. Ce documentaire examine, en effet, la question des risques sur la santé de résidus de produits phytosanitaires employés notamment en agriculture.

Des repas bio en restauration collective

FNAB

2009, 4 p., éd. FNAB (*Fédération Nationale d'Agriculture Biologique des Régions de France*)

Résumé : Après un préambule, notamment sur l'apport de l'agriculture biologique dans la qualité de l'alimentation et sur le projet d'introduction de produits bio en restauration collective, sont proposées des actions pour la maîtrise de cette démarche : mettre en place un projet global, se renseigner sur la filière bio locale, évaluer ses besoins et ses capacités, apprendre à cuisiner les produits, maîtriser les coûts, planifier l'introduction d'ingrédients et de repas particuliers, accompagner l'arrivée des produits bio. Les règles d'utilisation du logo AB en restauration collective sont également mentionnées.

Comment introduire durablement des produits biologiques dans un restaurant scolaire : Guide d'accompagnement à l'attention des gestionnaires et des cuisiniers des collèges et des lycées d'Ile-de-France

GRUNEWALD Eric / LEPROVOST Hélène / PITEAU Angélique / et al

2009, 84 p., éd. GAB ILE DE FRANCE

<http://www.bioiledefrance.fr/pro/images/stories/RCBIO/guide%20gestionnaire%20def.pdf>

Résumé : 20 % d'ingrédients biologiques dans les restaurations scolaires d'ici 2012. C'est là l'une des recommandations du Grenelle de l'Environnement. Mais sur le terrain, le parcours menant à l'implantation d'un restaurant scolaire bio peut paraître compliqué. Convaincre sa direction de la viabilité du projet, faire face aux a priori qui entourent, parfois encore, le bio, (ré)adapter ses cuisines et sa gestion aux spécificités du bio... : il est nécessaire de réfléchir à tous ces points avant de se lancer dans l'aventure. Ce guide, dont les auteurs sont la FNAB et le GAB Ile-de-France, se présente comme un mode d'emploi pour tous les gestionnaires et cuisiniers qui souhaiteraient intégrer des produits bio aux repas qu'ils servent. Des exemples et des témoignages sont exposés tout au long du guide afin de pouvoir alimenter les réflexions de chacun avec des éléments issus du contexte régional francilien. Ce livre a également pour objectif de soulever des questions sur notre alimentation, de remettre en cause des idées reçues et de donner à chacun les moyens d'agir à son niveau. Ce guide pratique présente les démarches à mettre en place pour introduire des produits biologiques à la cantine. Il synthétise les résultats des expérimentations menées de 2005 à 2007 dans des établissements pilotes franciliens (témoignages sur l'approvisionnement, la gestion du surcoût...) et donne des outils pour réussir son projet (diagnostic à remplir, exemples de menus, liste de fournisseurs...). Ce guide montre également à quel point il est important, pour la réussite du projet, que l'introduction de produits bio en restauration collective s'inscrive dans un projet global (travail d'équipe, information du personnel, animations pédagogiques...) auquel chacun peut apporter ses compétences et son savoir-faire et qui permettra à chacun de les valoriser et de les développer.

Produits biologiques en restauration collective : Evaluation des besoins, identification des attentes des acheteurs et mise en relation avec les caractéristiques de l'offre pour une dynamique de développement : Tome I. Rapport final

AGENCE BIO

2009, 70 p., éd. AGENCE BIO (Agence Française pour le Développement et la Promotion de l'Agriculture Biologique)

http://www.agencebio.org/upload/RapportGressard_Tome%20I.pdf

Résumé : En préambule de ce document relatif aux produits biologiques en restauration collective, est présenté le contexte dans lequel l'évaluation des besoins en produits biologiques pour la restauration collective paraissait opportune (demande régulièrement exprimée par les partenaires professionnels de l'Agence Bio, existence d'évaluations partielles par filière, nécessité d'organisation pour répondre à une demande croissante en produits biologiques pour la restauration collective). L'étude, menée par le Cabinet Gressard, CSA (Institut de sondages d'opinion et d'études de marché en France et en Europe) et l'Agence Bio, a pour objectifs principaux de : consolider, actualiser et compléter les estimations du marché de la restauration collective ; disposer d'une évaluation globale des besoins et attentes en produits biologiques par secteur ; confronter ces résultats avec les caractéristiques de l'offre... Le document constitue le rapport des 3 premières phases relatives au fonctionnement de la restauration collective et de sa typologie, à la présentation du marché des produits biologiques en restauration collective, aussi bien publique que privée et à l'offre française.

Produits biologiques en restauration collective : Evaluation des besoins, identification des attentes des acheteurs et mise en relation avec les caractéristiques de l'offre pour une dynamique de développement : Tome II. Annexes

AGENCE BIO

2009, 44 p., éd. AGENCE BIO (Agence Française pour le Développement et la Promotion de l'Agriculture Biologique)

Résumé : Ce document fait suite au rapport final sur les produits biologiques en restauration collective, et se compose, en tant que rapport intermédiaire, de quinze annexes : Détail de la nomenclature des produits alimentaires proposée par GIRA FOODSERVICE ; Nombre de structures de restauration collective par région française - 2007 ; Volume de repas servis en collectivité par région française - 2007 ; Taux de prise de repas en collectivité par région française - 2007 ; Principaux avantages et contraintes du mode de gestion pour l'introduction de produits biologiques ; Contribution des grandes régions françaises à l'activité des SRC ; Structures départementale et régionale de la restauration collective en 2007 en France ; Exemples de conditionnements rencontrés en restauration collective ; Représentativité de l'échantillon ; Structures des achats alimentaires de la restauration collective ; Les produits bio les plus introduits en restauration collective ; Estimation des cheptels et surfaces bio destinés à la restauration collective pour quelques familles de produits ; Présentation générale des circuits de commercialisation en agriculture biologique ; Liste des personnes rencontrées et réseau expérimental ; Réseau expérimental, témoignages et cas d'école.

Guide de la restauration collective responsable à l'attention des collectivités et des entreprises
FNCIVAM / FONDATION NICOLAS HULOT POUR LA NATURE ET L'HOMME

2009, 80 p., éd. FNCIVAM (Fédération nationale des centres d'initiatives pour valoriser l'agriculture en milieu rural) / FONDATION NICOLAS HULOT POUR LA NATURE ET L'HOMME

Résumé : Suite au Grenelle de l'Environnement, la thématique de la restauration collective durable est au cœur des débats et devient une question centrale pour les collectivités et les entreprises. Pour les encourager à franchir le cap et les guider pas à pas tout au long de la démarche, la Fondation Nicolas Hulot et la Fédération Nationale des CIVAM proposent un "Guide pour une Restauration Collective Responsable". Les auteurs ont choisi, dans ce guide, de présenter à la fois des démarches de restauration collective basées sur l'alimentation biologique et des initiatives associant d'autres produits

de qualité, notamment ceux issus de l'agriculture durable ou les produits labellisés. Pourquoi ? Car le 100 % bio et local est souvent difficile à atteindre. Pour atteindre l'objectif de restauration collective responsable, les auteurs estiment que les aliments issus des agricultures biologique et/ou durable sont complémentaires dans la composition des menus, l'équilibre des coûts et la dynamique collective. L'objectif de ce guide est de proposer aux collectivités territoriales et aux entreprises une vision globale de la mise en place d'un projet de restauration collective responsable. Il ne s'agit pas de proposer un projet "clé en main", mais un ensemble de thématiques communes aux projets, les grandes étapes méthodologiques et des expériences menées sur le territoire français qui illustrent des approches à la fois différentes et complémentaires. Composé de 10 fiches thématiques (non exhaustives et appelées à évoluer), le guide est avant tout un outil pratique, proposant pistes et contacts pour accompagner les élus et les entreprises dans la recherche d'informations détaillées : contexte et enjeux, méthodologie générale, quels produits choisir, les circuits d'approvisionnement, le cadre politique et réglementaire, la conception des menus et le budget, accompagnement/formation... On y trouve également 2 fiches de bibliographie et de contacts pour aller plus loin.

Du bio à la cantine : Mode d'emploi

VALINGOT Mathilde / DESETABLES Amandine / GUITTON Jean-Michel / et al

2009, 16 p., éd. SNRC (Syndicat national de la restauration collective) / WWF France

<http://www.wwf.fr/s-informer/actualites/du-bio-a-la-cantine-mode-d-emploi-un-guide-precieux-pour-les-maires>

Résumé : Le SNRC (Syndicat national de la restauration collective) et le WWF France se sont unis pour la promotion du bio dans les cantines scolaires. Ce document, qui donne les clés d'une conversion des cantines scolaires au bio, est axé sur plusieurs sujets : - Qu'est-ce qu'un repas bio ? ; - Faut-il passer à une restauration 100 % bio directement ou une conversion progressive est-elle plus judicieuse ? ; - Vaut-il mieux privilégier le bio ou les produits de proximité ? ; - Quel est le "juste" prix du bio ? ; - Le bio peut-il sauver la planète ?

Guide pratique d'introduction de produits biologiques en restauration collective à caractère social

SYNABIO

2009, 6 p., éd. SYNABIO

Résumé : La volonté d'introduire des produits bio dans les repas des convives d'un restaurant collectif doit être associée à une démarche de développement durable plus générale qui s'inscrit dans un projet de collectivité. Ce document, conçu comme un guide, a pour objectif d'apporter une méthode pour réussir son projet d'introduction de produits biologiques dans son restaurant collectif : - Anticiper les étapes ; - Impliquer tous les acteurs ; - Organiser les repas et les menus ; - Choisir ses produits ; - Sélectionner ses fournisseurs ; - Optimiser les coûts ; - Motiver les parties prenantes ; - Communiquer.

Dossier : Les cantines bio

LE GOFF Lylia / MERCIER Elisabeth / DARCHE Eric / et al

BIOCONTACT n° 183, 01/09/2008, 33 pages (p. 46-94)

Résumé : Se positionner en faveur d'une alimentation bio en restauration collective implique un changement de comportement, une politique agricole affirmée, et ne peut qu'aller dans le sens d'un développement durable. Plusieurs articles composent le dossier : - Les enjeux de la restauration collective bio ; - Manger bio : l'état s'engage ; - Nutrition et troubles du comportement chez les jeunes ; - La formation des professionnels à la restauration collective bio : l'exemple breton ; - La perception de la restauration scolaire bio chez les jeunes ; - Solibio, une initiative solidaire au service de la bio

alsacienne ; - Lycée Bartholdi : dix ans de bio ! ; - De la bio dans les lycées mais pas à n'importe quel prix ! ; - Planter une cantine bio : mode d'emploi ; - Manger bio en prison ?

Produire et manger bio en Île-de-France

ALTER AGR!

ALTER AGR! n° 90, 01/07/2008, 1 page (p. 6)

Résumé : Suite à un processus de consultation des acteurs professionnels de la région Île-de-France concernés par l'agriculture biologique, une journée " Ateliers de la bio " s'est tenue le 30 mai 2008 afin de dresser un bilan et de préciser les priorités de la région dans ce domaine. 140 actions ont été proposées pour soutenir les agriculteurs, les filières, la formation et la recherche. Deux années d'expérimentation dans 19 établissements scolaires pilotes ont permis de dégager des solutions et de créer des outils pour aider les établissements à introduire des produits bio dans leurs restaurants. Ceci devrait contribuer à réaliser les objectifs ambitieux fixés par la région : atteindre 20% de produits bio dans la restauration collective d'ici 2012 et tripler les surfaces en bio d'ici 2010 afin de faire face à une demande croissante.

Guide de la restauration collective bio : Edition 2008-2009

SEDARB

2008, 27 p., éd. SEDARB (Service d'Ecodéveloppement Agrobiologique et Rural de Bourgogne)

http://www.biobourgogne.fr/Demarrer_telechargement/Cantines_bio/13_Guide_RHD_2008.html

Résumé : Le SEDARB (Service d'Ecodéveloppement Agrobiologique et Rural de Bourgogne), soutenu par le Conseil régional de Bourgogne et la Fondation de France, a réalisé ce document afin d'appuyer la volonté de responsables et de gestionnaires qui veulent introduire des produits bio en restauration collective. Conçu comme un guide, le document présente les outils dont dispose le SEDARB pour aider dans la réalisation d'un tel projet, et contient : une présentation de l'agriculture bio, des conseils pratiques pour mettre en oeuvre un projet réussi, des recommandations en terme d'approvisionnement, une information sur les outils d'animations pédagogiques existants.

Actes du Colloque Un Plus Bio : Améliorons ensemble la qualité de notre alimentation (16 octobre 2007, Pont du Gard, France)

UN PLUS BIO

2007, DVD, éd. UN PLUS BIO (Producteur)

Résumé : Ce DVD constitue les actes du colloque "Améliorons ensemble la qualité de notre alimentation", clôturant un programme mené d'octobre 2005 à octobre 2007, par l'association Un Plus Bio et ses partenaires universitaires et de la recherche : l'Université de Nîmes, l'Institut Agronomique Méditerranéen de Montpellier (CIHEAM-IAMM). Le but de ce programme était de faciliter l'utilisation de produits de qualité en restauration collective et tout particulièrement ceux issus de l'agriculture biologique. Les interventions de ce colloque sont présentées dans leur intégralité, notamment :
- Présentation du programme de recherche action ;
- Analyse des démarches de restauration collective de qualité ;
- Représentations de la qualité chez différents publics en lien avec la restauration collective ;
- Outils pour améliorer les démarches en restauration collective ;
- Politiques publiques alimentaires en Europe et autour du bassin méditerranéen ;
- Qualité de l'alimentation : un engagement à traduire par : la pérennisation des actions, la communication engageante, la construction de bâtiments et de locaux adaptés, des politiques publiques d'achat. Pour en enrichir le contenu, des témoignages d'acteurs en restauration collective, dans trois régions françaises (Provence-Alpes-Côte d'Azur, Languedoc-Roussillon, Rhône-Alpes) : élus, gestionnaires, cuisiniers, convives, enseignants, agriculteurs et agents de développement, font part de leurs implications et de leurs engagements.

Guide pratique : L'achat et la fourniture de produits bio en restauration collectiveFNAB

2005, 51 p., éd. FNAB (Fédération Nationale d'Agriculture Biologique des Régions de France)

Résumé : Ce guide s'adresse aux acteurs publics et privés, pour les aider à introduire des denrées bio en restauration collective. La première partie propose une méthodologie pour passer du souhait à l'élaboration d'un projet partagé par tous. Les propositions contenues dans ce guide sont le fruit des expériences recueillies par le réseau des groupements d'agriculteurs biologiques et par des interprofessions bio régionales au travers de la FNAB. La suite du guide est consacrée à des explications pratiques sur l'achat public de produits issus de l'agriculture biologique. Illustrée par des cas concrets et enrichie par des exemples issus d'expériences diverses, elle constitue le cœur de ce guide. Pour pouvoir acheter des produits biologiques en toute sécurité...

Les règles d'or pour réussir en RHD Bio en milieu scolaireLAVOTA Carole

2005, 71 p., thèse

Résumé : Cette étude, menée dans le cadre de la formation CES Agriculture Biologique, a été demandée par le Pôle Scientifique Bio Massif Central. Depuis quelques années, des actions en restauration scolaire ont été menées partout en France, avec plus ou moins de succès. C'est à partir de ce constat, que la question s'est posée de savoir comment, selon les structures, arriver à mettre en place des repas bio chez les scolaires, en prenant le moins de risques possibles, et en utilisant des outils adaptés. La première partie de ce document est un état des lieux sur l'alimentation et plus particulièrement sur la restauration collective. Bon nombre de pratiques alimentaires peuvent en effet nuire à la santé. Il est aussi question de la cohérence d'introduire des aliments bio dans les restaurants scolaires, initiatives qui s'adressent à un public de choix : les enfants. La seconde partie est consacrée aux nombreuses expériences en France dans le domaine en se plaçant du point de vue des différents acteurs. Il existe des variantes et des difficultés spécifiques selon le rôle de chaque protagoniste. C'est en étudiant et en analysant les diverses expériences menées en France qu'il a été permis d'établir une liste d'outils pédagogiques disponibles.

Restauration collective : Pour tout savoir sur la mise en place des repas bioCOSSERAT Martine

BIOFIL n° 30, 01/09/2003, 4 pages (p. 28-31)

Résumé : Que ce soit en restauration scolaire ou en restauration d'entreprise, les menus à base de produits biologiques restent largement minoritaires. Selon une étude récente de la Fédération de l'agriculture biologique de la région PACA, c'est la restauration scolaire qui y a le plus recours. Prépondérance due au mode de gestion habituel de cette restauration : élaboration et consommation des repas sur un même lieu, recours à des produits non élaborés (en particulier les légumes), et approvisionnement de gré à gré. La restauration d'entreprise, elle, est souvent concédée à une société privée. Or, celle-ci recherche des prix bas, des livraisons quotidiennes, et des produits semi-élaborés, particulièrement lorsque les repas sont préparés dans une cuisine centrale avant d'être livrés sur un ou plusieurs lieux de restauration distants. Le mode de conditionnement des produits biologiques se prête mal à ces exigences. Les volumes proposés sont généralement faibles, les légumes "bruts" et les livraisons ne pouvant être assurées au jour le jour. Si la carte de la restauration d'entreprise semble difficile à jouer pour la filière biologique, celle de la restauration scolaire, moyennant une adaptation de la filière, est jouable.

Restauration hors domicile : La bio se met à tableRIVRY-FOURNIER Christine / DURAND S. / VEYRAT S.*BIOFIL n° 26, 01/01/2003, 3 pages (p. 59-61)*

Résumé : Cet article propose une réflexion intéressante sur la restauration hors foyer, un cheminement bien construit qui par 11 questions aborde le parcours de ceux qui veulent monter un projet de ce type. Pour chaque question un paragraphe synthétique sur les principaux points à connaître, les écueils à éviter et les perspectives d'évolution. L'auteur illustre son propos par trois exemples d'actions menées en restauration hors domicile (Ile de France, Ile et Vilaine et Isère).

Le bio en cuisine collectiveBURRI M.*2003, Vidéo, 28 minutes*

Résumé : Après une présentation générale de l'agriculture biologique, l'auteur de cette vidéo (28mn) présente trois exemples de cuisines utilisant des produits biologiques : des cuisines certifiées agriculture biologique (l'Ecole Internationale de Danse de Cannes et la cantine scolaire du Rouret), des repas biologiques proposés de façon ponctuelle (St Martin d'Herès) et des repas biologiques mensuels accompagnés d'une démarche pédagogique avec l'association Unplusbio (Gardanne). Sont abordés les aspects pratiques (traçabilité, réglementation), les avantages (qualité des aliments, motivation du personnel) et les contraintes de la démarche (surcoût, difficultés d'approvisionnement), les changements impliqués dans les méthodes de travail ainsi que l'apport pédagogique de l'utilisation des produits biologiques.

Guide de la Restauration Hors Domicile : "Agriculture biologique" : Edition 2003SETRABIO*2003, 52 p., éd. SETRABIO*

Résumé : Le SETRABIO-BIOCONVERGENCE, l'Association UN PLUS BIO et la FNAB, trois structures représentatives de la filière "Agriculture Biologique" souhaitent répondre aux attentes des professionnels de la restauration collective en mettant à leur disposition ce guide de la RHD. Avec des missions complémentaires, elles allient leurs compétences et celles de leurs réseaux pour proposer au-delà de ce guide, un accompagnement des collectivités souhaitant proposer de façon durable et régulière une alimentation issue de l'agriculture biologique. Ce guide a été réalisé avec le soutien du Réseau BIOCOOP, et de NATEXPO, premier salon français consacré à l'agriculture biologique. Afin de donner des clés aux acteurs de la RHD pour bâtir un projet de restauration bio, ce guide propose deux volets : - une partie informative et explicative sur la place de l'agriculture biologique en restauration, - un annuaire des fournisseurs de la restauration bio.

Manger Bio en restauration collectiveCIVAM DU GARD*1999, 134 p., éd. CIVAM BIO GARD*

Résumé : La restauration collective, en France, représente environ trois milliards de repas par an. Dans ce contexte, le classeur "Manger Bio" propose une démarche innovante de consommation reposant sur certains objectifs : - utiliser des produits biologiques au quotidien ; - répondre aux attentes des consommateurs qui portent une attention à la qualité de l'alimentation et de l'environnement ; - innover sans choquer dans le façon de se nourrir ; - retrouver le rythme des saisons ; - éveiller le goût des générations futures ; - mettre en place un partenariat local pour l'approvisionnement. Constitué d'un guide qui passe en revue les ingrédients nécessaires à la réussite d'une opération "Manger Bio", d'une cinquantaine de recettes originales et de fiches pédagogiques, le classeur donne envie de se lancer dans l'aventure bio en restauration collective.

APPROVISIONNEMENT

Produits locaux en restauration collective : quelles rencontres entre offres et demandes ?

BOTTOIS Vincent / LE VELLY Renan / OLIVIER Fantine

2010, 12 p., Ed Les Carnets Pro de Liproco

http://liproco-circuits-courts.com/media/carnet_3_appro_rc_go_071911200_1021_24112010.pdf

Résumé : L'introduction de produits bio et locaux en restauration collective n'est pas aisée. En effet, elle implique souvent une réorganisation à la fois au niveau des producteurs que des cuisines. Ce document a été réalisé dans le cadre du projet de recherche pluridisciplinaire LiProCo, sur le Lien Producteurs – Consommateurs, en partenariat avec le Réseau Grand Ouest « Commande publique et développement durable ». Il détaille quatre initiatives d'introduction de produits locaux en restauration collective (produits biologiques ou non) : Nantes (11 500 repas par jour), Langouët (65 repas par jour), Angers (6 800 repas par jour) et Brest (6 000 repas par jour). Pour chacun de ces quatre cas, l'historique de la démarche et le mode d'approvisionnement sont indiqués. Des schémas fonctionnels présentent l'organisation de ces filières. Enfin, des informations complémentaires relatives à l'aspect juridique, au type de marché, au référencement des producteurs ou à la planification sont précisées. A noter que ces exemples ne sont pas représentatifs de la diversité des initiatives existantes. Ils montrent néanmoins que l'introduction de produits locaux en restauration collective peut emprunter des circuits plus ou moins courts. Par ailleurs, ils témoignent de l'importance de la médiation lors de la construction d'un projet de filière, et posent la question de l'organisation du territoire. Enfin, ils démontrent que le Code des marchés publics, bien que contraignant, permet tout de même de travailler avec des producteurs locaux.

Gros plan : L'essor du bio et son approvisionnement

CLADIÈRE M.

PAYSAN D'Auvergne (LE) n° 2750, 05/11/2010, 2 pages (p. 8-9)

Résumé : Depuis quelques années, le bio ne cesse de se développer, on le retrouve maintenant sur les tables de restaurants, dans les fast-food, les cantines... L'illustration au travers de 4 articles : - Les restaurants se mettent au vert (l'effort de l'alimentation bio a commencé dans les cantines scolaires en Auvergne, des restaurateurs se lancent dans les produits biologiques ou créent un restaurant biologique) ; - Les fast-food s'y mettent aussi (introduction de yaourts et jus de fruits bio et même création d'un cheeseburger bio mais dont le pain n'est pas certifié AB) ; - Des approvisionnements variables (à la société SICABA (03), le bio représente entre 35 et 40 % du chiffre d'affaires et 95 % de la viande est d'origine auvergnate) ; - Une demande toujours plus forte (la plateforme de distribution Auvergne Bio Distribution est dédiée à l'approvisionnement de la restauration collective en produits bio régionaux qui représentent 70 % du total des produits).

Productions biologiques : Le Sud-Ouest version bioVEGETABLE*VEGETABLE (ex-L'ECHO DES M.I.N.) n° 270, 01/09/2010, 1 page (p. 23)*

Résumé : La campagne triennale de promotion et d'information des fruits et légumes bio (co-financée par l'UE et gérée par l'Agence Bio, en partenariat avec les interprofessions de chaque filière, dont Interfel pour les fruits et légumes), un des volets d'un vaste programme de communication réunissant plusieurs filières de l'agriculture biologique, prend fin en 2010. Différentes actions ont jalonné les saisons depuis 2008 avec pour cible à la fois le grand public et les professionnels du secteur. Interfel a organisé, en juillet 2010 (avec le soutien logistique de la Sopexa), un voyage qui a permis d'aller à la rencontre de différentes structures. L'article présente les enseignes visitées : Système U à Gujan-Mestras (17 références de fruits et légumes sous marque U bio) ; plate-forme Sud-Ouest de Biocoop et la Capso (Coopérative de producteurs diversifiés fournissant en fruits et légumes bio la plateforme de Biocoop dans le cadre d'un commerce équitable Nord-Nord) ; Biogaronne (fourniture en fruits et légumes bio de grossistes bio nationaux) ; Pomona TerreAzur Aquitaine (dont la priorité est de sécuriser les producteurs qui font la démarche de se convertir) et Arbio, association interprofessionnelle au service de 70 opérateurs bio d'Aquitaine (qui a contribué à la mise en place d'une gamme de produits bio régionaux, à disposition de la restauration collective locale).

Recette à transmettreSCRIGNAC Claire*TRANSRURAL INITIATIVES n° 398, 01/09/2010, 1 page (p. 19)*

Résumé : Encore une cantine scolaire approvisionnée par des produits locaux ? Si l'idée est banale, les réalisations sont moins nombreuses, et surtout, l'organisation, notamment la régularité de l'approvisionnement, pose souvent des problèmes. Allons tout de suite au résultat : 1,68 euro de denrées brutes par repas, pour un coût final de production du repas à 6 euros : on est dans la moyenne des coûts des repas « classiques ». C'est surtout l'organisation qui est remarquable : tous les jours, le gestionnaire du restaurant scolaire passe commande à un paysan « référent » par filière, qui l'informe sur les disponibilités en produits et assure la logistique entre ses confrères et les cuisines (10 salariés à temps plein). Et si il y a de l'avance ou du retard sur le calendrier de production, le référent en informe le gestionnaire qui peut changer ses menus en conséquences... Beau succès, avec une récente inclusion de la viande locale, à parti d'avril 2010. A noter que les produits ne sont pas forcément bios. (A suivre, ça se passe dans la commune de Saint Martin en haut, dans le Rhône).

Circuits courts, l'heure est aux démarches collectivesPAULAIS Anne-Marie*REUSSIR LA CHEVRE n° 299, 01/07/2010, 2 pages (p. 36-37)*

Résumé : Dans le domaine de la vente directe, il faut désormais compter avec les paniers fraîcheurs, les points de vente collectifs en boutique ou en GMS, l'approvisionnement de la restauration privée ou collective. Dans le cadre de la semaine du développement durable, les Chambres d'agriculture ont organisé, le mercredi 7 avril 2010, à Paris, une journée nationale d'échanges sur les circuits courts et l'approvisionnement de proximité. En ouvrant la journée, Jean-Louis Cazaubon, vice-président de l'Assemblée Permanente des Chambres d'Agriculture (APCA), a placé d'emblée les circuits courts dans le modernité. L'article revient notamment sur le double objectif des circuits courts (pour l'exploitant, recherche de valeur ajoutée en complément éventuel des circuits longs, pour le responsable local, la création ou la relance d'une économie de proximité valorisant le territoire) ; le besoin de références (enquête, en 2005, de recensement d'exploitations pratiquant la vente directe, recensement général agricole, en 2010, ... ; enquête interne des chambres d'agriculture pour mesurer leur implication dans les démarches de vente directe, chambres d'agriculture qui disposent de deux marques nationales "Bienvenue à la ferme" et "Marchés de producteurs de pays") ; les points de vente collectifs et la demande d'élaboration d'une charte susceptible de donner un cadre aux initiatives

actuelles. Nicole Lebrun (conseillère en développement local) a rendu compte d'une opération d'approvisionnement des écoles primaires de Vandoeuvre-les-Nancy (Meurthe-et-Moselle) en produits locaux en complément des produits bio de proximité, dans le cadre d'un soutien à l'agriculture périurbaine.

L'Auvergne, un terroir bio en plein essor : Zoom sur les filières porc et lait : Publi-information Auvergne Biologique

AUVERGNE BIOLOGIQUE

BIOFIL n° 71, 01/07/2010, 2 pages (p. 34-35)

Résumé : L'Auvergne compte, en 2010, 5 fois plus de conversions en agriculture biologique qu'en 2008. En 2010, 190 exploitations ont fait le pas. L'interprofession Auvergne Biologique accompagne ce développement et réalise un travail de communication pour ses adhérents, très diversifiés autant en productions animales qu'en productions végétales. La plateforme Auvergne Bio Distribution, qui fournit des produits bio pour la restauration hors domicile, approvisionne quelque 200 établissements en produits bio, 70 % des produits ayant une provenance régionale. Cette plateforme assure ainsi un débouché aux producteurs et transformateurs auvergnats. L'article revient notamment sur le développement de la filière en viande de porc bio (coopérative inter-régionale Cirhyo qui regroupe 650 producteurs de porcs dont 24 se sont lancés dans la bio ; coopérative d'abattage Sicaba dont 35 % de l'activité est en bio, sur un total de 3 430 tonnes annuelles de viande transformée par an), ainsi que sur le marché du lait et des produits laitiers pour lequel les circuits de transformation et de distribution sont demandeurs. La Coopérative de la Planèze, dans le Cantal, est engagée dans l'affinage et la vente de fromages bio au lait cru (tome et cantal), afin de développer une filière de producteurs bio (les 6 producteurs bio présents au sein du groupe des 90 apporteurs à la coopérative appartiennent au réseau Biolait). La filière bio en Auvergne a donc de l'avenir...

... Chantal Jouanno, invitée des rencontres de l'Agence Bio

BIOFIL

BIOFIL n° 71, 01/07/2010, 1 page (p. 12)

Résumé : Chantal Jouanno, secrétaire d'Etat chargée de l'écologie, était invitée aux rencontres de l'Agence Bio, le 8 juin 2010, à Paris. Elle a affirmé que « l'agriculture biologique est un modèle agricole d'avenir à soutenir plus que jamais ». En effet, l'Observatoire prospectif de l'Agence Bio annonce 4,5 % de la surface en bio en 2012. Pour ce faire, la structuration des débouchés est nécessaire. En France, avec ses 3 milliards d'euros de chiffre d'affaires, la filière bio attire de nouveaux opérateurs. La restauration hors domicile a notamment doublé son chiffre d'affaires en un an. L'un des critères à favoriser est le concept « kilomètre zéro ». Paolo Agostini, responsable technique du service de restauration scolaire à Rome, témoigne en ce sens.

Comment introduire le bio en restauration collective ?

DELMOLINO Alexandra

ENVIRONNEMENT MAGAZINE n° 1688, 01/06/2010, 2 pages (p. 73-74)

Résumé : Les entreprises de la restauration collective font face à une demande de plus en plus importante des cantines scolaires et de la restauration d'entreprise pour introduire des produits biologiques dans les repas. Le groupe Sodexo a triplé ses achats en bio en trois ans, grâce à une politique de développement de la production locale, et la construction de filières et de partenariats durables. Chez Avenance Enseignement, c'est l'implication de tous et les échanges avec le Synabio qui permettent de servir trois millions de repas équivalents bio par an dans 1 400 restaurants français (4 % des repas élaborés). La société Api, qui a introduit le bio en Lorraine, livre 800 repas par jour, aux scolaires et aux entreprises, incluant chacun un à deux composants bio. Les commandes d'aliments biologiques, qui déterminent les menus selon leurs disponibilités, doivent être passées

longtemps à l'avance. Le problème majeur reste l'approvisionnement local qui est insuffisant dans certaines régions, et l'absence de filières structurées.

Allier : Le bio, un débouché stable grâce à une structure de proximité

VAULX Sophie de

REUSSIR PATRE n° 575, 01/06/2010, 2 pages (p. 34-35)

Résumé : Le Gaec Krios, en agriculture biologique depuis 1989, bénéficie de structures de proximité comme la SICABA (Société d'intérêt collectif agricole de Bourbon L'Archambault) et Auvergne Bio Distribution pour la commercialisation de ses produits. SICABA est devenue en 1995 le premier distributeur de viande bio, certifié par Qualité France. Ce qui séduit les éleveurs, ce sont la taille humaine de la société et sa proximité. De plus, Sicaba travaille maintenant en partenariat avec Auvergne Bio Distribution, qui apporte un débouché supplémentaire en fournissant les cantines locales. En effet, la Scic Auvergne Bio Distribution, créée en 2007, rassemble les producteurs et les transformateurs bio d'Auvergne, pour répondre à la demande de la restauration collective de la région. Une réussite certaine puisque 70 % des produits servis dans les cantines viennent d'Auvergne, confortée par les producteurs et les consommateurs qui veulent des produits locaux. Auvergne Bio Distribution est maintenant souvent citée comme exemple de plate-forme à reproduire.

Les prémices de l'approvisionnement local et bio dans les cantines (Dossier : L'agriculture locale, nouveau champ d'action politique des collectivités)

TREHET Christophe

TRANSRURAL INITIATIVES n° 396, 01/06/2010, 1 page (p. IV)

Résumé : Transrural consacre un dossier à « l'agriculture locale : nouveau champ d'action politique des collectivités ». Parmi ces actions, la restauration collective (cantines scolaires, restaurants d'entreprises, maisons de retraite...) semble un bon levier de développement local. L'article signale une étude de la FNAB de 2008 sur les contraintes des marchés publics qui limitent la possibilité de valoriser la proximité, et qui recommandait donc d'introduire des critères de fraîcheur, de qualité gustative, et de scinder les marchés en plusieurs lots afin de ne pas dépendre de ce code des marchés publics. L'exemple de la commune gardoise de Barjac est cité, et le surcoût des repas bio est donné : 2,9 euros de matières premières bio contre 2,62 en non bio, surcoût jugé tout à fait acceptable par la conseillère municipale en charge de la restauration scolaire... Le département du Gard subventionne l'achat de ces produits bio à hauteur de 20% et pousse les autres restaurants collectifs à passer au bio, en espérant qu'à terme, les volumes fassent encore baisser les coûts.

Restauration collective et locale : Les élus battent la campagne

POYADE Gaëlle

BIOFIL n° 70, 01/05/2010, 2 pages (p. 17-18)

Résumé : Un colloque a été organisé en avril 2010 sur la bio en restauration collective dans le Finistère. Le but était de présenter l'état du foncier dans le département, et de trouver des solutions pour que les communes puissent aider aux installations d'agriculteurs biologiques. Plusieurs intervenants, dont Terre de Liens, exposent aux communes, les possibilités d'être informées des projets de vente par la Safer et même dans certains cas de bénéficier du droit de préemption. Des formules peuvent alors se développer, comme la création d'une ferme communale ou de ferme-relais, mais restent compliquées à mettre en œuvre. La Foncière Terre de Liens permet justement l'achat collectif de terres et souhaiterait que les communes y participent. Ceci permettrait de stocker des terres en attente de projets. Les communes pourraient même être garanties de l'« usage » des terres grâce à un bail environnemental ou encore l'établissement d'une Zone agricole protégée (ZAP), dans le but de promouvoir l'agriculture biologique.

Restauration collective : Des freins à rongerRIPOCHE Frédéric*BIOFIL n° 70, 01/05/2010, 2 pages (p. 19-20)*

Résumé : Malgré une alimentation bio de plus en plus représentée dans la restauration collective, il reste des freins à son élargissement qui sont le coût, la logistique et l'adaptation au secteur. Les légumes, fruits, pains et produits laitiers sont les produits bio les plus faciles à introduire ; l'introduction de la viande est plus délicate. Il faut souvent combiner filière courte et semi-longue pour s'assurer d'avoir des produits en quantité suffisante. La structuration des filières et le partenariat entre grossistes sont primordiaux. Les circuits d'approvisionnements doivent être multiples pour aider à valoriser et diminuer le coût de la viande en restauration collective. Une autre solution, présentée au salon de la restauration hors domicile à Saint Malo, consiste à intégrer des protéines végétales (soja) pour remplacer la viande dans certaines recettes. Un encadré précise l'importance de la formation des cuisiniers à l'introduction de produits biologiques.

Restauration : Bio : les collectivités locales passent à la vitesse supérieureLE BRAS Anne-Sophie*LES MARCHÉS HEBDO n° 50, 15/04/2010, 3 pages (p. 10-12)*

Résumé : Au regard des objectifs du Grenelle de l'environnement, la restauration collective constitue un levier important de développement des filières biologiques et un premier débouché pour les producteurs en conversion. Des difficultés persistent quant à l'approvisionnement des établissements de restauration. La planification des volumes et les stocks sur les produits frais sont difficiles. Il est donc nécessaire de structurer la filière. Ainsi, l'association Inter-Bio rassemble les acteurs du bio des deux régions normandes et accorde un intérêt particulier à la restauration collective bio en Haute-Normandie alors qu'elle n'était présente jusqu'à présent qu'en Basse-Normandie. Dans le Lot-et-Garonne, le CIVAM Agrobio 47 a également décidé d'œuvrer pour la structuration de l'offre dans le département. Enfin, dans le Centre, la société coopérative à intérêt collectif SelfBio Centre, soutenue par le Conseil régional du Centre, a été créée le 1er mars 2010 et réunit des producteurs, des transformateurs, un distributeur (Mag-fruits), un transporteur (TBM logistique), des associations de parents d'élèves et de consommateurs et la Région Centre. Son but est d'adapter l'offre en produits biologiques aux besoins de la restauration scolaire et collective en termes de quantité, de qualité et de disponibilité. Une étude réalisée par l'interprofession bio a révélé la nécessité d'une plate-forme logistique pour regrouper l'offre en produits biologiques et rassurer les restaurateurs sur l'approvisionnement en volume et l'hygiène. Le Conseil Régional est actionnaire de la société et accorde des aides financières destinées à accélérer les conversions car la région Centre est une des régions où le nombre d'exploitations agricoles biologiques est le moins élevé. L'idée de SelfBio Centre est de convaincre les 120 restaurants des lycées de la région de proposer un repas 100% biologique.

Actualités nationales : Vers un partenariat durable en restauration collective ; Cohéflor : Les fruits et légumes en actionRIVRY-FOURNIER Christine*BIOFIL n° 69, 01/03/2010, 1 page (p. 15)*

Résumé : Avec le concept « Mon assiette, ma pelle », l'agence de conseil Vivrao cherche à relier, dans le cadre de la restauration collective, un producteur biologique (ou un groupement de producteurs) à un acheteur situé le plus près de chez lui (collectivité territoriale, opérateur...) sur la base d'un contrat de 3 à 5 ans. L'objectif est de supprimer tout intermédiaire pour que l'agriculteur perçoive toute la valeur ajoutée de son travail. L'agence, qui gère actuellement 20 catalogues régionaux comprenant plus de 2 800 références, est rémunérée dans ce concept par la collectivité. Une quarantaine de villes moyennes, en cuisines autogérées, se sont montrées intéressées par la démarche. Par ailleurs, du côté de la filière fruits et légumes, les producteurs sont confrontés à la concurrence des importations à bas prix et hors saison. Afin de structurer des filières bio durables et

solidaires, six organisations de mise en marché ou de commercialisation en fruits et légumes se sont regroupées dans un réseau appelé Cohéflor.

Dossier : Circuits courts : Une relation de proximité

LANGHADE Emmanuelle / ARTIGUE Bernard / BAHUCHET Alain / et al
CHAMBRES D'AGRICULTURE n° 991, 01/03/2010, 30 pages (p. 11-40)

Résumé : Après une présentation des circuits courts par Jean-Louis Cazaubon, vice-président des Chambres d'agriculture, identifiant certains points de l'évolution des circuits courts (diversification des démarches, maintien d'une activité agricole de proximité, poids socio-économique...), le dossier aborde plusieurs sujets : - Etat des lieux et enjeux économiques des circuits courts (une diversité des circuits courts, enjeux socio-économiques du développement des circuits courts, mieux connaître le développement des circuits courts aujourd'hui !...) ; - Du plan de développement des circuits courts à la nouvelle politique alimentaire (le Réseau rural français, favoriser un développement endogène en Outre-mer) ; - Des repères réglementaires pour la vente en circuits courts (des règles d'hygiène applicables à tous, le plan de maîtrise sanitaire, des exigences spécifiques pour les produits d'origine animale, l'agrément sanitaire...) ; - Actions développées en faveur du développement des circuits courts (le CERD - Centre d'études et de ressources sur la diversification, marchés des producteurs de pays, le réseau Bienvenue à la ferme...) ; - Approvisionnement local de la restauration collective : une nouvelle gouvernance (approvisionnement local : contexte et enjeux, une expérience multiacteurs en restauration collective, achatlocal.com : une mise en relation des fournisseurs et des acheteurs de la restauration collective).

Restauration collective : Favoriser l'approvisionnement local

TRAVAUX ET INNOVATIONS

TRAVAUX ET INNOVATIONS n° 165, 01/02/2010, 5 pages (p. 30-34)

Résumé : Cet article expose la mise en place d'un accord cadre entre l'Etat et la Région Rhône-Alpes visant à développer l'approvisionnement local en restauration collective. Démarche originale mise en place fin 2007 par le Préfet de Région, suite au Grenelle de l'environnement, il s'est agi de répertorier, tant la demande (8 000 restaurants collectifs en Rhône-Alpes) que l'offre (fermes nombreuses et très variées dans cette région) : une base de données permet de mettre ces acteurs en relation. Formations, réunions d'explications, le site www.achatlocal-consorhonealpes.com fonctionne aujourd'hui avec de nombreuses rubriques d'actualités sur diverses expériences locales. L'article est complété par un encadré, résultat d'une étude qui détaille quelques-uns des obstacles encore à lever : pour le producteur, pouvoir livrer des volumes conséquents, et donc anticiper sur sa production ; avoir de multiples casquettes de producteur, vendeur, transformateur parfois avec des conditionnements spécifiques et des règles sanitaires complexes ; faire face à des variations de prix plus importantes que sur le marché de gros... Pour l'acheteur, faire face à une pléthore de producteurs, réussir à adapter la législation sur les appels d'offres qui pour l'instant interdisent de favoriser l'approche locale...

Dossier : Surgelé

ORGANIC PRO

ORGANIC PRO n° 8, 01/01/2010, 5 pages (p. 20-25)

Résumé : Aujourd'hui, l'offre de produits surgelés bio est variée, de qualité supérieure, et nombreuses sont les raisons, pour un magasin bio, de proposer un assortiment de produits surgelés. Le dossier aborde plusieurs points : - Une nouvelle ère glaciaire pour le secteur bio (les entreprises de restauration sont enthousiastes, bien gérer le rayon, pizza) ; - "Frais ou surgelé", vitamines, nourriture gaspillée... (la teneur en vitamines, surgélation énergivore ?, moins de gaspillage avec le surgelé) ;

- Des produits innovants au rayon surgelé bio (un produit saisonnier ?, la glace au lait de chèvre, la glace au soja, les baies surgelées : pratiques, délicieuses et saines).

Paysans Bio du Var : Où trouver des agriculteurs Bio dans le Var ? ... : Bio et tellement plus !

AGRIBIOVAR

2010, 22 p., éd. AGRIBIOVAR

Résumé : Ce guide 2009 "Où trouver des agriculteurs Bio dans le Var" fait une présentation de l'agriculture biologique, de la saisonnalité des productions fruitières et maraîchères, de la situation géographique, dans le département du Var, des producteurs certifiés bio, adhérents et partenaires de l'association Agribiovar. Il donne des informations relatives à la situation de la bio dans le Var, à l'intérêt des repas bio de qualité en restauration scolaire et collective (Agribiovar propose d'organiser des repas bio, d'accompagner des initiatives pédagogiques). Le guide présente, par ailleurs, les producteurs en bio ou engagés en conversion bio qui, pour la plupart, commercialisent leurs produits en vente sur place, sur les marchés ou par expédition de colis. Ces producteurs sont classés, commune par commune : Ampus, Barjols, Baudinard, Bauduen, Besse-sur-Issole...

L'évaluation environnementale de produits biologiques en RHD : L'étude des kilomètres alimentaires : le cas d'un yaourt nature biologique

BATISSE Emeline / BUISSIERE Camille / MADELIN Camille / et al

2010, 74 p., éd. VETAGRO SUP - Campus Agronomique de Clermont

Résumé : Un groupe d'étudiantes a réalisé une étude sur l'évaluation environnementale d'un yaourt biologique dans le cadre d'un projet du Pôle Agriculture Biologique Massif Central visant à développer les filières biologiques pour répondre aux besoins de la restauration collective dans le Massif Central. Après une étude sur les différentes méthodes d'évaluation environnementale existantes, le calcul des kilomètres alimentaires a été retenu. Le yaourt biologique étudié est celui d'une petite entreprise créée par trois agriculteurs, la laiterie La Tourette, qui fournit la plateforme Auvergne Bio Distribution. En amont, transport du lait, des pots, des opercules et des cartons sont pris en compte (les émissions liées au transport du matériel nécessaire à la réalisation des fournitures n'étant pas prises en compte). En aval, seuls les yaourts destinés aux clients de la restauration collective (situés en Auvergne) ont été étudiés. Globalement, c'est ce dernier volet qui émet l'essentiel des émissions. Pour un yaourt de 125 g, les étudiantes aboutissent à un calcul de 166 grammes équivalent Carbone et 609 grammes équivalent CO2.

Restauration collective : Annuaire des fournisseurs bio et en conversion de Rhône-Alpes : Epicerie - Fruits et légumes - Pain - Produits laitiers - Viande et volaille

CORABIO

2010, 31 p., éd. CORABIO (Coordination Rhône-Alpes de l'Agriculture Biologique)

Résumé : L'annuaire des fournisseurs bio et en conversion de Rhône-Alpes à destination de la restauration collective est conçu en deux parties (un préambule, l'annuaire des fournisseurs de la restauration collective). Le préambule aborde plusieurs points : Repas bio en pratique ; Qu'est-ce que l'agriculture biologique ? ; Je m'engage en agriculture biologique ; Une prise en compte de la saisonnalité des produits ; Pourquoi les produits bio peuvent-ils être plus chers ? ; 7 recommandations de base pour introduire des produits biologiques en restauration collective et garantir une maîtrise des coûts ; Etablir une relation partenariale avec les fournisseurs bio de proximité ; Les règles de communication des produits bio intégrés en restauration collective. L'annuaire des fournisseurs de la restauration collective se décline en différents types de produits : Multiproduits ; Boissons ; Epicerie ; Fruits ; Légumes ; Pains ; Poissons ; Produits laitiers ; Viandes et volailles. Un index par nom est également établi et présenté en fin de document.

Commercialisation des légumes bio : Une réussite pour la journée terrain de bio de Provence
VEGETABLE

VEGETABLE (ex-L'ECHO DES M.I.N.) n° 262, 01/12/2009, 1 page (p. 18)

Résumé : Il existe de nombreux circuits pour commercialiser les légumes bio : points de vente collectifs, organisations de producteurs, magasins spécialisés... L'association Bio de Provence a organisé une journée technico-économique où différentes personnes, représentant différentes structures, ont pu témoigner de leur choix de commercialisation. Les problématiques de planification et d'anticipation des besoins et des productions apparaissent dans l'ensemble des systèmes de commercialisation. De plus, les produits en conversion manquent de reconnaissance et de demande.

PACA : Une offre à la traîne

RIVRY-FOURNIER Christine

BIOFIL n° 67, 01/11/2009, 1 page (p. 11)

Résumé : La journée technico-économique organisée sur la filière fruits et légumes, le 5 novembre 2009, à Lambesc (région Provence-Alpes Côte d'Azur (PACA)), a permis de dresser le tableau du marché bio provençal. Pourtant troisième région en surface de légumes bio, la production en PACA reste insuffisante pour répondre notamment aux besoins des entreprises (surgélation...) ou de la restauration collective. Par ailleurs, pour valoriser les produits issus de la conversion, les collectivités pourraient les intégrer dans la rédaction de leurs appels d'offre.

Restauration : Comment répondre à la demande de produits bio ?

VEGETABLE

VEGETABLE (ex-L'ECHO DES M.I.N.) n° 252, 01/01/2009, 1 page (p. 32)

Résumé : Pour répondre à cette question cruciale, Corabio avait organisé une journée qui a réuni plus de 80 personnes à l'occasion d'un colloque sur l'approvisionnement de la restauration collective bio à Romans (26). Alors que le Grenelle de l'environnement encourage fortement l'introduction de produits bio en restauration collective et que de plus en plus d'établissements scolaires concrétisent cette démarche dans leur service de restauration, l'offre en produits biologiques se révèle insuffisante tant en termes de volumes qu'en termes de circuits de distribution adaptés. Le défi est donc de pouvoir répondre à cette demande croissante à partir de produits bio issus de Rhône-Alpes. Lors du colloque, des débats ont porté sur les conditions à réunir pour rendre le marché attractif, des expériences de restauration collective ont été relatées, des ateliers en groupe ont permis d'approfondir des solutions concrètes.

Annuaire des fournisseurs bio et en conversion de Rhône-Alpes : Restauration collective

CORABIO

2009, 30 p., éd. CORABIO (Coordination Rhône-Alpes de l'Agriculture Biologique)

Résumé : Les établissements de restauration collective (restaurants municipaux, cantines scolaires, groupements d'achat, sociétés de restauration collective,...) sont de plus en plus nombreux à souhaiter introduire des aliments biologiques. L'objectif est double : proposer aux convives une alimentation de qualité, avec une plus-value nutritive et gustative ; introduire une démarche concrète de développement durable au sein des établissements. Cet annuaire a pour vocation d'aider les établissements de restauration collective à identifier des fournisseurs de produits issus de l'agriculture biologique. Il a été conçu dans une logique de développement durable, c'est-à-dire avec le souci de promouvoir prioritairement les agriculteurs et les entreprises de la région Rhône-Alpes de façon à limiter les coûts énergétiques liés au transport, à privilégier une production locale, à favoriser l'emploi et l'aménagement du territoire. Il n'est donc pas exhaustif. Corabio a indiqué, à partir de ses connaissances, l'origine géographique des matières premières. Toutefois, pour certains produits qui

sont plus difficiles à trouver en région, la structure a fait le choix d'inscrire des fournisseurs implantés dans des régions limitrophes. Pour faciliter la recherche, le choix a été fait de classer les opérateurs selon une double entrée : une entrée par famille de produits (produits laitiers, fruits, légumes, viande,...) à l'intérieur desquelles se trouve un classement par département. La dernière version de l'annuaire des fournisseurs est consultable à l'adresse : <http://www.corabio.org/manger-bio-a-la-cantine/48>

BIOTTIN Alimentation : Edition 2009-2010

LEROUY Noëlle

2009, 100 p., éd. NATURE & PROGRES BELGIQUE

Résumé : Cette huitième édition du Biottin, qui couvre la Wallonie et Bruxelles (Brabant wallon, Bruxelles-Capitale, Hainaut, Liège, Luxembourg, Namur), présente les coordonnées et les adresses de tous les producteurs et transformateurs bio disposant d'un point de vente sur le lieu de production (près de 120). Les signataires de la charte éthique de Nature & Progrès Belgique sont signalés par le logo de Nature & Progrès ; - 108 magasins bio ; - 33 producteurs et/ou revendeurs bio répartis sur près de 51 marchés publics ; - 15 producteurs bio proposant des dépôts de paniers bio ; - 14 producteurs bio effectuant des livraisons à domicile ; - 6 restaurants et traiteurs bio ; - 21 fermes bio proposant le gîte, le camping ou encore des animations et des activités pédagogiques. Le Biottin, c'est également une mine d'informations sur les principes fondamentaux de l'agriculture biologique, la réglementation et les contrôles auxquels elle doit se soumettre, les circuits courts de distribution, etc.

Produits biologiques en restauration collective : Evaluation des besoins, identification des attentes des acheteurs et mise en relation avec les caractéristiques de l'offre pour une dynamique de développement : Tome II. Annexes

AGENCE BIO

2009, 44 p., éd. AGENCE BIO (Agence Française pour le Développement et la Promotion de l'Agriculture Biologique)

http://www.agencebio.org/upload/rapportGressard_Tomell.pdf

Résumé : Ce document fait suite au rapport final sur les produits biologiques en restauration collective, et se compose, en tant que rapport intermédiaire, de quinze annexes : Détail de la nomenclature des produits alimentaires proposée par GIRA FOODSERVICE ; Nombre de structures de restauration collective par région française - 2007 ; Volume de repas servis en collectivité par région française - 2007 ; Taux de prise de repas en collectivité par région française - 2007 ; Principaux avantages et contraintes du mode de gestion pour l'introduction de produits biologiques ; Contribution des grandes régions françaises à l'activité des SRC ; Structures départementale et régionale de la restauration collective en 2007 en France ; Exemples de conditionnements rencontrés en restauration collective ; Représentativité de l'échantillon ; Structures des achats alimentaires de la restauration collective ; Les produits bio les plus introduits en restauration collective ; Estimation des cheptels et surfaces bio destinés à la restauration collective pour quelques familles de produits ; Présentation générale des circuits de commercialisation en agriculture biologique ; Liste des personnes rencontrées et réseau expérimental ; Réseau expérimental, témoignages et cas d'école.

Produits biologiques en restauration collective : Evaluation des besoins, identification des attentes des acheteurs et mise en relation avec les caractéristiques de l'offre pour une dynamique de développement : Tome III. Résultats de l'enquête CSA par sondage. Rapport CSA n° 0900035

AGENCE BIO

2009, 75 p., éd. AGENCE BIO (Agence Française pour le Développement et la Promotion de l'Agriculture Biologique)

http://www.agencebio.org/upload/rapportGressard_Tomell.pdf

Résumé : Ce document fait suite au rapport final et au rapport intermédiaire (Annexes) sur les produits biologiques en restauration collective. Il fait état du rapport CSA (Institut de sondages d'opinion et d'études de marché en France et en Europe) n° 0900035. Sont présentés, dans ce document, les différents éléments de l'étude : contexte, objectifs, méthodologie, aide à la lecture, structure de l'échantillon, ainsi que les résultats détaillés de l'étude : L'achat de produits biologiques ; Acheteurs de produits biologiques : description et perspectives ; Non acheteurs de produits biologiques : perspectives 2012 ; Projection du marché du bio en 2012 ; Attitudes, freins et leviers à l'égard du bio.

Un approvisionnement en produits biologiques et locaux pour la restauration collective aveyronnaise est-il envisageable ?

JOLY Marjolaine

2009, 36 p. + ann., éd. ENITA CLERMONT / UNIVERSITE BLAISE PASCAL

Résumé : Ce mémoire a été réalisé, suite à un stage à l'APABA (Association pour la promotion de l'agriculture biologique en Aveyron), dans le cadre de la licence professionnelle "Agriculture Biologique Conseil et Développement". Le Grenelle de l'environnement souhaite encourager l'agriculture biologique en fixant l'objectif de 20 % de denrées bio dans les menus de la restauration collective d'ici 2012. En Aveyron, des actions de sensibilisation à l'AB se sont développées dans les différents établissements et, aujourd'hui, leur approvisionnement en produits bio doit se structurer pour être plus important et régulier, et ainsi atteindre les objectifs fixés. Un état des lieux de l'offre a donc été réalisé par l'APABA à partir d'une enquête auprès des producteurs : résultat, 56 producteurs, répartis sur tout le département, souhaitent participer à ce projet de restauration collective. L'approvisionnement de viande est envisageable dans tous les territoires de l'Aveyron tout au long de l'année. Une tendance à la diversification avec l'introduction d'une culture se dessine, mais l'Aveyron reste très déficitaire en fruits et légumes. Il faudra alors se tourner vers les départements limitrophes pour s'approvisionner. La transformation du lait est absente et les autres productions comme le pain, les oeufs ou le poisson sont encore des productions de "niche" dont les capacités de développement ne sont pas très évidentes. L'offre en produits bio est néanmoins présente dans le département de l'Aveyron, il faut étudier son adéquation avec la demande des collectivités.

Evaluation environnementale des approvisionnements en Restauration Hors Domicile

FLEURENCEAU Clément

2009, 72 p., éd. ABIODOC - CNRAB (Service de l'Enita-Clermont) / POLE SCIENTIFIQUE AGRICULTURE BIOLOGIQUE MASSIF CENTRAL

Résumé : Cette synthèse a été réalisée dans le cadre du projet Restauration Hors Domicile (RHD) du Pôle Scientifique Agriculture Biologique du Massif Central. Elle vise à évaluer des méthodes de comparaison de l'impact environnemental des approvisionnements de RHD en produits biologiques et conventionnels, issus de circuits courts ou longs. Une recherche bibliographique a permis de cibler les outils adaptés aux produits agricoles et alimentaires : le Bilan Carbone, la méthode de l'Empreinte Ecologique, l'Analyse du Cycle de Vie, et l'Eco-Indicateur 99. Chacun de ces outils est présenté, avec un exposé de ses principes, des méthodes de calcul, et un point sur les données et études existantes. Tous ces outils sont relativement complexes et chaque étude est longue à réaliser. Si les circuits courts / longs pourraient être comparés grâce à l'ensemble d'entre eux, il est encore difficile de comparer les produits issus de filières biologiques ou conventionnelles. Le projet ACV Bio, lancé en 2009 par différents partenaires (BIO Intelligence Service, UR INRA-ALISS, Synabio, Casino, Triballat, La Vie Claire, Pronatura et BIOCOOP) devrait fournir des données intéressantes.

La sauce bio prend bien dans la restauration collectiveSOLANA Pascale*CONSUM'ACTION n° 41, 01/11/2008, 1 page (p. 5)*

Résumé : Avec une moyenne de 9,5 millions de repas par jour, la restauration collective (cantines scolaires, d'entreprises...) est un levier pour développer la bio. C'est une des conclusions du Grenelle de l'environnement retenue par l'Etat. L'article revient sur les principaux obstacles à la diffusion de produits bio dans les cantines, liés à une offre aléatoire, explique la nécessité de planification et de contractualisation et présente des initiatives engagées dans certaines communes ou sur certains sites (encouragements à la conversion et à la contractualisation avec les paysans, à Lons-le-Saunier ; 50% des achats réalisés en bio, au lycée de Romainville ; instauration de jeudi bio, au Crous d'Aix-en-Provence ; un plat bio quotidien proposé sur les trois sites de l'Ecole nationale du Trésor).

Dossier : Le point sur... La transformation et la distribution de produits Bio : Un dynamisme confirmé ; Rencontre avec...BÖHM Michael / POILVET Jean-Marie*BIO BRETAGNE INFO n° 9, 01/05/2008, 3 pages (p. 7-9)*

Résumé : Tous les 2 ans, Inter Bio Bretagne réalise l'Observatoire breton des préparateurs et distributeurs en Agriculture Biologique, corollaire de l'observatoire de la production réalisé par la FRAB Bretagne. Pour cette édition 2008, les enquêtes auprès des entreprises de transformation et de distribution sont en cours. Fin mai, le taux de retour était encore trop faible pour dessiner une image représentative de la situation des filières : environ 25% des entreprises enquêtées ont répondu, soit 100 entreprises de transformation environ et 19 entreprises de distribution. Toutefois, les premières tendances donnent d'ores et déjà des orientations intéressantes : augmentation considérable des entreprises de préparation depuis fin 2005 ; la restauration devenue un débouché à part entière ; avis partagés sur la future réglementation européenne bio. Le dossier témoigne également sur l'activité de deux entreprises implantées dans le département d'Ille-et-Vilaine : "A votre santé" - SARL PNS, à Orgères, et "Pot Bio" - SARL B2HC, à Talensac. La première entreprise, datant de 2007, née à l'initiative de Nathalie et Philippe Solier, concerne la création d'un bar à jus de fruits bio. La deuxième entreprise, créée par Bertrand Carré en mars 2007, prépare des conserves de légumes aux recettes simples.

Structurer davantage les filières agricoles bio dans la régionBOISSIER Bénédicte*AUVERGNE AGRICOLE (L') n° 2222, 14/02/2008, 1 page (p. 5)*

Résumé : Le Conseil général du Puy-de-Dôme et le Conseil régional d'Auvergne veulent développer les filières de l'agriculture biologique, pour notamment alimenter la plate-forme Auvergne Bio Distribution et fournir les cantines scolaires de la région qui servent régulièrement des repas bio. Emmanuel Renard, président de Bio 63, évoque les opportunités qui s'offrent aujourd'hui aux agriculteurs bio dans les différentes filières : viande, laitages, volailles, maraîchage, céréales, et se félicite des propositions du Grenelle de l'environnement quant aux prévisions de 20% de produits bio dans les cantines scolaires et 6% de la SAU française en agriculture biologique d'ici 2012.

Face à l'infoCULTIVAR*CULTIVAR n° 615, 01/02/2008, 1 page (p. 8)*

Résumé : Suite à la signature par le Premier ministre de la circulaire incitant la restauration administrative de l'Etat à utiliser régulièrement des denrées issues de l'agriculture biologique,

H. Thépaut, président de la FNAB, et B. Pevereli, boulanger-épiciers bio dans la Drôme, s'inquiètent de l'approvisionnement et du risque d'augmentation des importations.

L'achat durable au coeur de la restauration collective

SOUBELET Isabel

NEORESTAURATION n° 450, 01/02/2008, 2 pages (p. 46-47)

Résumé : Depuis l'entrée en vigueur, le 1er septembre 2006, du nouveau Code des marchés publics, les collectivités locales ont la possibilité de s'engager dans une politique d'achat public durable. Ainsi, par l'intermédiaire de leurs achats alimentaires, les collectivités locales peuvent défendre une restauration citoyenne, à condition de maîtriser les aspects juridiques. Quelques-uns des articles du Code sont commentés. Allonnes, dans la Sarthe, est citée comme exemple d'une ville engagée pour une restauration durable. La parole est également donnée à Marie-Laure Motreuil, conseillère régionale des Pays de la Loire où la charte de qualité des services, signée en septembre 2007 pour quatre ans, a vu le jour.

Annuaire des fournisseurs BIO Bourguignons 2008, à destination de la restauration collective

SEDARB

2008, 75 p., éd. SEDARB (Service d'EcoDéveloppement Agrobiologique et Rural de Bourgogne)

http://www.biobourgogne.fr/Voir_details/Cantines_bio/12_Annuaire_RHD_2008.html

Résumé : Cet annuaire a été réalisé par le SEDARB (Service d'EcoDéveloppement Agrobiologique et Rural de Bourgogne), soutenu par le Conseil régional de Bourgogne et la Fondation de France, dans le but de fournir aux responsables de restaurants collectifs un outil pratique de mise en relation avec les fournisseurs locaux certifiés en produits issus de l'agriculture biologique. Son objectif est de favoriser le développement des productions biologiques locales, mais aussi d'apporter aux établissements, informations, choix et autonomie dans leur démarche bio d'approvisionnement en produits. Il référence les différents opérateurs, producteurs, transformateurs et distributeurs de produits bio pour la restauration collective, identifiés en Bourgogne. La priorité est donnée à un approvisionnement de proximité, mais des opérateurs ayant une zone de chalandise et une offre de produits plus vaste ont été inclus en complément de l'offre locale disponible. Les distributeurs locaux de produits bio et équitables sont également recensés. Ce document a vocation à être réactualisé annuellement afin d'intégrer de nouveaux fournisseurs ou d'éventuels changements d'activité et de réajuster les indications de tarifs.

Fait-il bio en restauration collective ?

RIPOCHE Frédéric

BIOFIL n° 52, 01/05/2007, 1 page (p. 8)

Résumé : La restauration collective bio est en plein essor. En Bretagne ou Pays de la Loire, la filière s'organise en conséquence et veille à l'approvisionnement en produits bio, à la distribution de produits locaux et saisonniers.

La restauration collective dans les établissements de santé

GICQUEL Johanne

GAZETTE D'INTER BIO BRETAGNE (LA) n° 60, 01/08/2005, 1 page (p.10)

Résumé : Le secteur de la santé est apparu comme l'un des "marchés" prioritaires à investir par la filière Bio, ce qui suppose d'en connaître le fonctionnement (circuit d'approvisionnement, gammes de produits utilisées). Une enquête menée par Inter Bio Bretagne.

La restauration collective et les appels d'offre

GICQUEL Johanne

GAZETTE D'INTER BIO BRETAGNE (LA) n° 59, 01/05/2005, 2 pages (p. 2-3)

Circuits courts et restauration collective

FANTE Shinobu

LA LETTRE DE L'AGRICULTURE DURABLE n° 36, 01/04/2005, 1 page (p. 3)

Résumé : L'assemblée générale du civam "Les défis ruraux" s'est réunie le 16 mars au lycée agricole d'Yvetot. Plus de 80 participants ont débattu des actions menées par "Les défis ruraux" : valorisation des produits en filières courtes, mise en place de repas "bio/terroir" au sein des restaurants scolaires...

Le dossier : La Bio en restauration hors foyer

CORABIO

ALTERNATIVES BIO n° 27, 01/07/2004, 5 pages (p. 3-7)

Résumé : L'approvisionnement en produits bio étant apparu dès 2000 comme le principal frein à la mise en place de repas bio dans la restauration collective, Bioconvergence Rhône-Alpes a démarré en 2003 une enquête visant à évaluer les possibilités d'approvisionnement dans la région. 300 entreprises ont été interrogées, ainsi que de nombreux producteurs. Afin de proposer des livraisons groupées, Bioconvergence a sollicité quatre entreprises (Agrobiodrôm, Bio Réel, Caro SA et l'Eau Vive). Une plaquette a ensuite été distribuée à tous les établissements scolaires et une réflexion commune a été amorcée afin d'élaborer une charte d'approvisionnement. Suivent ensuite les témoignages de deux personnes impliquées dans l'action.

Les produits bio en RHD

DU SOL A LA TABLE

DU SOL A LA TABLE n° 68, 01/05/2004, 2 pages (p. 30-31)

Résumé : Lors du colloque sur les produits biologiques en restauration hors-domicile (RHD), organisé à Nîmes le 25 février 2004, Jean-Paul Freschet, inspecteur à la DDCCRF du Gard (Direction Départementale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes), a fait le point sur l'évolution du nouveau code des marchés publics. Cet article présente les différents choix et obligations qu'ont les collectivités en matière de restauration collective.

Marchés publics : Quelle place pour la restauration collective bio ?

CLAUDEL Julien

BIOFIL n° 34, 01/05/2004, 2 pages (p. 17-18)

Résumé : Comment faire manger plus bio des élèves d'écoles primaires et de collèges, des fonctionnaires d'administration ou les personnels des collectivités locales ? A Nîmes (Gard), le 24 février dernier, une rencontre organisée par l'association nationale Un plus bio et le Conseil Général du Gard a fait le point sur le code des marchés publics, réformé au début de l'année. Mais, on a surtout mesuré les difficultés pour les producteurs et distributeurs bio d'accéder à ces marchés.

FORMATION DES CUISINIERS, GESTIONNAIRES, ARGUMENTAIRE

Restauration collective : A l'assaut des fourneaux

RIPOCHE, Frédéric

BIOFIL N° 73, 01/11/2010, 1 page (p. 13)

Résumé : La FNAB a entamé, il y a deux ans, à la demande du ministère de l'Ecologie, un programme de soutien à l'introduction du bio dans les cantines de l'Etat. Pour cela, elle a créé un réseau et réuni 24 diététiciennes, une vingtaine de chargés de projets et 28 chefs cuisiniers qui transmettent l'information en régions aux gestionnaires de cantines, cuisiniers et personnels des services d'achat des restaurants d'Etat, administratifs et inter-administratifs. Un livret de 10 modes opératoires a été rédigé, 10 autres fiches ont été validées en octobre 2010. Ces documents contiennent des informations techniques relatives à l'organisation du travail (gain de matière, de temps, d'énergie, modes opératoires), ainsi que sur les propriétés des produits utilisés. Cette démarche est accompagnée d'une volonté de relocalisation des produits bio utilisés en restauration collective. Les perspectives de la FNAB sur ce dossier sont de continuer à animer le réseau qui a été mis en place, de proposer in fine une formation nationale sur la cuisine bio en collectivité, ainsi que de revaloriser le métier de cuisinier de collectivité.

Circuits courts : Tout lait bio en restauration collective !

LUCAS Nadège

SYMBIOSE n° 148, 01/07/2010, 1 page (p. 13)

Résumé : Le 10 juin 2010, au GAEC des Près Verts, à Noyal Chatillon sur Seiche (35), la commission départementale "Restauration collective bio" était organisée par Agrobio 35. A cette occasion, un éclairage particulier a été mis sur le lait cru et son introduction en restauration collective. Elus et cuisiniers de restaurations collectives introduisant ou ayant engagé une réflexion sur l'introduction du lait cru bio, ainsi que producteurs laitiers fournissant la restauration collective, étaient conviés pour échanger sur la réglementation, les normes d'hygiène, les utilisations possibles et les intérêts du lait cru biologique.

Dossier : Manger bio sans se ruiner

LE GOFF Lylian / VIDAL Valérie / DODET Florence / et al

BIOCONTACT n° 201, 01/04/2010, 22 pages (p. 44-85)

Résumé : Le dossier aborde plusieurs sujets : - Le juste prix du bio ; - Manger bio et pas cher, c'est possible ! ; - Cantines bio : Comment réduire les coûts ? ; - Pourquoi manger moins de viande ? ; - Le panier bio, local et solidaire ; - Les paniers des AMAP ; - L'agriculture de subsistance.

Les légumes frais en collectivité : Des pistes de relance

BAROS Catherine

INFOS CTIFL n° 260, 01/04/2010, 6 pages (p. 13-18)

Résumé : Une étude menée par le CTIFL montre que les fruits et légumes frais sont sous-utilisés en Restauration Hors Domicile. Des politiques publiques encouragent pourtant l'utilisation de légumes frais en Restauration Hors Domicile (RHD). Il s'agit de la création du Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCEN ex-GPEMDA), du Grenelle de l'environnement avec l'objectif d'introduction de 20% de produits bio en restauration collective d'Etat d'ici 2012 ou encore les campagnes du PNNS. Dans ce contexte, les professionnels de la RHD ont une mission sociale : nourrir sainement leurs convives. Les arguments en faveur de l'utilisation de légumes frais sont : qualité gustative, valorisation du travail du cuisinier, créativité et facilité de cuisson. Les principaux freins à leur utilisation sont : les contraintes budgétaires, le matériel et les moyens humains et la durée de conservation des produits frais. La relance de l'utilisation des légumes frais en RHD peut passer par : l'information des acteurs sur les procédures d'achat public et le mode de préparation des produits bruts, ainsi que la formation des personnels de RHD à l'utilisation de légumes frais. Une communication et une sensibilisation à destination des prescripteurs (élus, gestionnaires), des chefs et du personnel de cuisine et des convives semblent également un levier potentiel. La filière légumes peut également s'inspirer des actions menées par d'autres interprofessions en lien avec la RHD. La cible privilégiée de ces actions doit être la restauration scolaire et la restauration du travail en raison de leur rôle prescripteur.

Restauration collective bio en approvisionnement local : Les cuisiniers, véritable courroie de transmission

JAFFRE Yann

SYMBIOSE n° 144, 01/03/2010, 2 pages (p. 12-13)

Résumé : Embauchée, il y a 9 ans, comme commerciale pour le GIE (Groupement d'intérêt économique) Manger bio 35, qui fête ses 10 ans cette année, Sophie Jeannin revient notamment sur le rôle essentiel des cuisiniers dans la réussite d'une restauration collective approvisionnée localement. L'entretien a porté sur plusieurs points : présentation de Manger Bio 35, relation entretenue par Manger Bio 35 avec les cuisiniers, relation entre les producteurs et les cuisiniers, formations des cuisiniers à envisager, respect de la saisonnalité, contraintes fortes des cuisiniers que les fournisseurs doivent savoir respecter, démarche des cuisiniers qui font du bio, rôles des producteurs bio par rapport aux cuisiniers de la restauration collective, perception par les cuisiniers du côté militant des producteurs, rôle des cuisiniers dans un projet de mise en place de restauration collective en bio.

S'impliquer dans la restauration collective biologique : Guide pratique destiné aux agriculteurs biologiques

FNAB

2010, 20 p., éd. FNAB (Fédération Nationale d'Agriculture Biologique des Régions de France)

<http://www.repasbio.org/files/Documents/PETITGUIDE-FNAB-bd.pdf>

Résumé : Les agriculteurs biologiques souhaitent voir évoluer l'ensemble des pratiques agricoles à travers la progression des surfaces en bio. Cela nécessite d'associer les citoyens petits et grands, d'où cette volonté depuis 2003 d'aller à la rencontre des acteurs de la restauration collective. Celle-ci, bien que diverse et complexe, doit permettre d'aborder une réflexion sur la manière de commercialiser collectivement, avec transparence et implication de tous. La réorganisation des filières se trouve confrontée à des difficultés de structuration, mais aussi à la possibilité d'explorer et d'établir de nouvelles relations plus cohérentes et équitables. Ce guide pratique, édité par la Fédération nationale d'agriculture biologique des régions de France (FNAB), est destiné aux agriculteurs biologiques. Il est conçu comme suit : - I. Pourquoi fournir la restauration collective ? ; - II. Comment s'organiser pour approvisionner la restauration collective ? ; - III. Questions fréquemment posées ; - IV. Ressources ; - V. La Fnab et la restauration collective.

Faire connaître les spécificités de la bio : Un autre rapport qualité prixRIVRY-FOURNIER Christine*BIOFIL n° 65, 01/07/2009, 2 pages (p. 16-18)*

Résumé : L'élan dont bénéficie le secteur de l'agriculture biologique provoque l'arrivée sur le marché de nouveaux opérateurs qui ne sont pas forcément au courant des spécificités des produits biologiques. Afin de permettre une rencontre entre anciens et nouveaux opérateurs, l'Agence Bio a organisé un colloque le 9 juin 2009 consacré au rapport qualité-prix. Jean-Yves Fouché, PDG de Biofournil, a notamment témoigné de la différence de qualité, mais aussi de travail et donc de prix entre un pain au levain et un pain à la levure. Diego Garcia, PDG de Brochenin, a présenté la différence de rendement, mais aussi la variété et la richesse en oméga 3 et en antioxydants des huiles bio. Certains opérateurs, en restauration collective en particulier, ne prennent pas en compte suffisamment cette qualité nutritionnelle supérieure. Globalement, l'introduction de produits bio en restauration collective amène un surcoût, mais celui-ci peut-être diminué, voire supprimé, en limitant le gaspillage, remplaçant certains produits par d'autres, optimisant les frais logistiques, formant le personnel... Luc Mary, directeur de Sicaba, estime que la restauration collective permet d'améliorer l'équilibre matière des viandes. Cependant, la démarche des bio ne s'arrêtent pas à l'approche financière et la globalité (humaine, environnementale...) de la démarche a ensuite été présentée.

Bilan " printemps/été " des actions organisées par Inter Bio NormandieBIO NORMANDIE*BIO NORMANDIE n° 102, 01/09/2008, 3 pages (p. 9-11)*

Résumé : Les actions menées par Inter Bio Normandie (IBN) ont souvent comme objectifs principaux la sensibilisation et la mise en place de repas biologiques. Cependant, la diversité des publics, avec des projets non plus seulement dans le cadre scolaire mais aussi destinés aux adultes, fait évoluer les besoins des porteurs de projets. La contribution d'IBN s'oriente ainsi vers un nouveau service de soutien technique, que lui permet sa reconnaissance officielle pour la formation professionnelle des agents de cuisine. De mars à juin, IBN a ainsi participé à 24 projets et aidé à la réalisation de près de 10000 repas bio. Certains projets sont détaillés dans l'article tels que : -le congrès 2008 du Réseau Ecole et Nature ; -les repas biologiques à la direction Générale des Postes ; -une animation Bio au Lycée Camille Corot de Saint Lô... Des données chiffrées sont ensuite fournies sur le nombre de repas servis ou le nombre d'élèves concernés par des animations organisées par IBN et sur le potentiel de nouveaux projets.

Dossier : Alimentation et effet de serreVANDAELE Diane / AUBERT Claude / REDLINGSHOFER Barbara / et al*NATURE & PROGRES n° 68, 01/06/2008, 11 pages (p. 21-31)*

Résumé : Ce dossier fait le point sur le thème "Agriculture, alimentation et effet de serre", et fait suite au colloque réalisé par ABioDoc et l'ASAFI, les 17 et 18 avril 2008, à l'ENITA Clermont, sur l'agriculture biologique et le changement climatique. L'agriculture en France représentait 19.2 % des émissions directes de GES en 2006 et était en 3ème place derrière le secteur des transports et de l'industrie. Les émissions agricoles concernent surtout le N2O, le CH4 et le CO2, mais l'agriculture absorbe également du CO2. L'agriculture sera l'un des premiers secteurs à être touché par le changement climatique. Différentes actions sont envisageables pour réduire les émissions de GES (culture de légumineuses, méthanisation, relocalisation de productions, cultures bio ou à bas intrants...). Le colloque a confirmé que l'agriculture bio émet généralement moins de GES que l'agriculture conventionnelle, qu'il est possible de séquestrer des quantités importantes de carbone dans les sols, qu'il existe des marges de progrès importantes en matière d'émissions de GES, aussi bien en bio qu'en conventionnel et qu'il est important de changer nos habitudes alimentaires. Le rôle-clé des légumineuses dans la réduction des émissions de GES a aussi été mis en évidence. Un

article précise les impacts des choix de consommation alimentaire sur l'effet de serre (transformation, origine de la production, préparation culinaire, mode de conservation...). Une consommation moindre de viande permet ainsi de réduire les émissions de GES. La déshydratation des produits est coûteuse en énergie, mais elle permet un transport plus économe en aval... Un dernier article présente une étude menée sur l'empreinte écologique de différents menus en RHD.

Assises nationales de la Bio 2008 - Présentation de Brigitte MERCIER-FICHAUX, diététicienne DE, intervenante pour les formations « manger bio en restauration collective » organisées par IBB, Civam 35, GAB 56, Maison de la bio 29 et GAB 44

MERCIER-FICHAUX Brigitte

2008, 12 p., éd. BRIGITTE MERCIER-FICHAUX

<http://www.agencebio.org/upload/pagesEdito/fichiers/BFichaux081008.pdf>

Résumé : Les deuxièmes Assises Nationales de l'Agriculture Biologique, organisées par l'Agence Bio, se sont déroulées le 8 octobre 2008 à Paris. Brigitte MERCIER-FICHAUX, diététicienne DE, intervenante pour les formations « manger bio en restauration collective » organisées par IBB, Civam 35, GAB 56, Maison de la bio 29 et GAB 44, participant à la Table ronde 2 "De multiples voies de développement pour la bio en restauration collective en France", est intervenue à cette occasion. Sa présentation est en ligne à l'adresse :

<http://www.agencebio.org/upload/pagesEdito/fichiers/BFichaux081008.pdf>.

Vers des cantines scolaires alimentées en produits biologiques locaux

ROUSSEAU Cécile

NATURE & PROGRES n° 65, 01/11/2007, 2 pages (p. 32-33)

Résumé : La bio se développe dans la restauration scolaire. Nature & Progrès préconise un approvisionnement en produits bio locaux et cite les différentes conséquences positives que cela peut avoir (alimentation saine pour les enfants, installations agricoles, création d'emplois dans les cuisines, amélioration de la qualité environnementale de la région et donc de son image, redynamisation des liens sociaux...). De tels projets nécessitent toutefois certaines adaptations (mise à disposition du foncier, modifications de certaines cuisines, adaptation des normes sanitaires et des règles des marchés publics, formation du personnel, soutien au prix des repas, sensibilisation des parents et des enfants).

Manger bio à la cantine, une tendance qui se généralise

MOREL Gwenaëlle

NEORESTAURATION n° 443, 01/06/2007, 1 page (p. 78)

Résumé : L'alimentation biologique répond aux critères d'une nutrition équilibrée. C'est ainsi que se développe en restauration collective, et particulièrement dans les écoles, le concept de cuisine bio. Les expériences se multiplient, le nombre de repas biologiques est en hausse de 70% en 2006 avec 700 000 repas servis et 2 millions de repas comprenant au moins un ingrédient issu de l'agriculture biologique. Toutes les phases de gestion (conditionnement, approvisionnement, coût) s'organisent et l'alimentation bio prouve son bénéfice en terme de santé (moins de nitrates dans les produits végétaux). Par ailleurs, opter pour une alimentation biologique dans les écoles revient à développer une attitude citoyenne.

Déchets de la restauration collective : le compostage in situ des restes alimentaires dans un établissement de restauration collective

PROIX Roger

ECHO MO n° 60, 01/07/2006, 4 pages (p. 3-6)

Résumé : Les déchets alimentaires représentent plus d'un million de tonnes par an pour la France. Dans le cadre de l'évolution des politiques communautaires et nationales de gestion des déchets, la valorisation matière de ce gisement apparaît souhaitable. La réussite du compostage in situ nécessite, en marge des aspects techniques, l'adhésion des utilisateurs et du personnel, ainsi que la mise en place d'un service spécifique. Deux solutions techniques principales existent : un dispositif statique en bac, à fonctionnement manuel, ou un dispositif électro-mécanique avec un bioréacteur rotatif. Exemple d'un lycée à Digne-Les-Bains.

Ensemble pour une restauration biologique en collectivité

BIO NORMANDIE

BIO NORMANDIE n° 86, 01/12/2005, 2 pages (p. 8-9)

Résumé : Informations sur les avancées de l'étude sur la restauration biologique en collectivité : questionnaires auprès des établissements collectifs et des professionnels de l'AB.

Mettez du bio dans votre cantine

CERDD

2005, 8 p., éd. CERDD

Résumé : Cette brochure vise à apporter les arguments et les ressources nécessaires aux collectivités locales (élus, techniciens...) qui souhaitent s'inscrire dans une perspective de valorisation de leur territoire par le développement de l'agriculture biologique.

Restauration hors domicile : Les bio s'organisent

LE FUR A. / JOULAIN G. / TASSEL E. / et al

FNAB INFO n° 66, 01/01/2003, 5 pages (p. 15-19)

Résumé : Les consommateurs d'aujourd'hui sont devenus soucieux de la qualité des repas servis en restauration collective, notamment aux jeunes à l'école. Par la qualité des produits qu'elle fournit, l'agriculture biologique apparaît de plus en plus comme une réponse à ces préoccupations. Partout en France, les régions et départements s'organisent pour introduire des repas bio en restauration hors domicile. C'est ce que révèle le texte d'Annie Le Fur, premier article de ce dossier en comptant quatre : ayant mené une enquête sur le sujet pour la FNAB, elle brosse l'état de la situation actuelle et met en lumière les avancées en termes de fonctionnement, tout comme les freins encore existants. Gérard Joulain, producteur de Dordogne, témoigne pour faire découvrir un outil pratique qui facilite l'approvisionnement des restaurants scolaires en produits bio. L'interview de Stéphane Veyrat, de l'association "Un Plus Bio", illustre la nécessité pour les différents acteurs de s'unir afin de mener à bien les différentes opérations. Puis, pour finir, FNAB Info vous emmène en Isère, du côté de l'ADAB, afin de mieux appréhender les réalités de terrain liées à la réalisation de repas bio au collège.

La qualité, accessible à tous ? Manger bio sans dépenser plus, c'est possible !

LE GOFF L.

CAMPAGNES SOLIDAIRES n° 160, 01/02/2002, 1 page (p. IV)

Résumé : Bien répartir les menus entre produits animaux et végétaux, associer céréales complètes et légumineuses, consommer moins de viande, autant de poisson, et plus de menus végétariens... sont

quelques-unes des recommandations du docteur Le Goff, de l'association Eaux et Rivières de Bretagne. Preuve que ça marche : les élèves qui consomment bio, à leur insu, ne laissent plus rien dans l'assiette !

Des alternatives aux viandes reconstituées

DURAND S.

LETTRE MANGER BIO (LA) n° 32, 01/02/2002, 1 page (p. 3)

Résumé : Les professionnels de la restauration collective sont amenés de temps à autre, dans l'urgence, pour satisfaire leurs convives et remplir leur rôle nourricier, de déstocker des produits prêts à l'emploi, congelés ou non. C'est alors que les panés et autres viandes reconstituées, dont la traçabilité et les qualités nutritionnelles laissent perplexes, font leur apparition. Au delà du cahier des charges AB, les professionnels de la bio utilisent des procédés qui respectent le produit, et décuplent leurs efforts pour s'adapter aux exigences de la restauration, même s'il est difficile de modifier les réflexes des deux côtés.

Manger autrement en restauration collective : des alternatives à la restauration "classique"

OPABA

2002, 47 p., éd. OPABA

Résumé : Le colloque "Manger autrement" s'est tenu le 24 avril 2002 au lycée Bartoldi de Colmar. Les enjeux des produits labellisés dans la restauration collective en particulier en terme de diététiques sont présentés. Ensuite différentes expériences sont relatées en Alsace et dans le Gard. Un déséquilibre nutritionnel des repas proposés dans les cantines a été constaté. Il est donc important de proposer à l'ensemble des établissements scolaires publics et privés des repas dont les menus ont un équilibre nutritionnel irréprochable.

Quand le refus des OGM mène à la bio...

LE GOFF L.

NATURE & PROGRES n° Hors-Série, 01/12/2001, 3 pages (p. 5-7)

Résumé : Qui a demandé à avoir des OGM ? Qui nous assure qu'ils ne sont pas dangereux ? Qui a dit que la restauration collective ne pouvait aller que vers des produits aux coûts toujours plus faibles, faisant fi de la qualité nutritionnelle des aliments et du principe de prévention ? Petite mise au point, avec Lylian Le Goff, notamment par l'exemple de la ville de Lorient. En effet, depuis octobre 1998, la municipalité a décidé d'exclure les denrées pouvant contenir des OGM du cahier des charges de ses restaurations collectives.

Les produits de l'agriculture biologique : Le label "A.B."

CHARPENTIER J.

INTENDANCE n° 52, 01/06/2001, 10 pages (p. 50-61)

Résumé : Un dossier assez complet, destiné en priorité à informer les gestionnaires de restauration collective sur ce qu'est précisément l'agriculture biologique, ce que garantit le logo AB, les raisons de l'explosion de la demande en produits bio, les motivations des consommateurs, et la situation actuelle en chiffres de la filière. L'objectif de cet article n'est pas de participer au débat sur le bio, mais de constituer une bonne entrée en matière pour qui souhaite découvrir ce mode de production, grâce notamment à une approche détaillée de la réglementation et de l'environnement socioprofessionnel de la filière.

Bien manger en restauration collective

AURIAULT Anne

COHERENCE n° 26, 01/04/2001, 8 pages (p. 9-16)

Résumé : Depuis les années 80, on observe un fort développement de la consommation hors domicile. Ce phénomène qui s'amplifie est lié aux évolutions des modes de vie, au développement du travail féminin, à l'augmentation de la population urbaine. Selon nos choix de consommation, à la maison ou en restauration collective, nous favorisons des méthodes agricoles et agro-alimentaires qui respectent ou... dénaturent nos aliments et la terre qui les produit. Choisir des produits sains c'est aussi choisir de soutenir une agriculture propre et durable, un environnement préservé, des territoires et des métiers vivants. Après avoir fait le bien triste état de la qualité nutritionnelle en restauration collective, ce dossier rappelle les bases d'une alimentation saine et fait la démonstration par l'exemple que l'on peut bien manger en restauration collective. Manger bio à la cantine, c'est possible... et sans dépenser plus !

Restauration et qualité

CHARPENTIER J.

INTENDANCE n° 50, 01/02/2001, 13 pages (p. 22-36)

Résumé : La revue Intendance entreprend une série de publications concernant le thème de la qualité, en vue d'apporter des informations claires, organisées et adaptées aux préoccupations de la restauration collective. Dans cet article, les pistes de la qualité sont examinées : celles repérées par les certifications officielles, mais aussi celles qui résultent des contraintes que s'imposent les entreprises pour assurer un bon niveau de qualité aux produits de consommation courante et des prix accessibles. Les professionnels de la restauration n'échappent pas aux contraintes économiques. Ils savent que les achats ne porteront jamais massivement et exclusivement sur les produits labellisés, ne serait-ce que parce qu'ils sont en quantité insuffisante sur le marché.

SENSIBILISATION DU PUBLIC

Le Bourgeon et Goût Mieux veulent progresser dans la restauration

JAUN Stephan

BIO ACTUALITES n° 6/10, 01/07/2010, 3 pages (p. 6-8)

Résumé : En Suisse, la restauration devient toujours plus importante pour le secteur bio. Les restaurateurs peuvent choisir entre deux variantes de certification (la cuisine avec composants Bourgeon, la cuisine Bourgeon) et une plus simple, la Cuisine avec produits Bourgeon, introduite par Bio Suisse, il y a une année et demie. "Le restaurant ne doit plus forcément se faire certifier, mais il a la possibilité d'utiliser le Bourgeon pour désigner certains produits de sa carte des mets", explique Jürg Schenkel, le responsable du marketing Bio Suisse. En engageant un partenariat, au printemps 2010, avec la fondation Goût Mieux (un label qui distingue des entreprises de restauration entre autres pour le fait de proposer tous les jours un assortiment minimal de mets et de boissons bio), Bio Suisse espère encourager ce concept de la Cuisine avec produits Bourgeon.

Manger bio, c'est bien si... : Pour consommer bio de façon informée et responsable

TOUSSAINT Hugues

2010, 207 p., éd. ÉDITIONS VUIBERT / BIO CONSOM'ACTEURS

Résumé : Les pouvoirs publics se sont engagés, suite au Grenelle de l'environnement, à favoriser les pratiques agricoles plus respectueuses de l'environnement, mais aussi à encourager la consommation de produits biologiques dans la restauration collective publique. Le grand public et la majorité des nouveaux consommateurs bio sont toutefois encore insuffisamment informés de ce que recouvre exactement le terme "bio". Soit ils lui prêtent des vertus excessives, soit ils lui contestent des qualités que la bio revendique à juste titre, et ils ignorent la plupart du temps ses règles, ses avantages et... ses limites. L'objet du livre est de revenir sur les bienfaits de la consommation bio sur l'environnement, la santé... et de situer le propos dans un contexte d'interrogations plus global. L'auteur, Hugues Toussaint, a été secrétaire général de Biocoop (réseau coopératif de distribution de produits biologiques) pendant 19 ans. En 2005, il fonde Bio Consom'acteurs (association de défense des consommateurs et de promotion de l'agriculture biologique qui rassemble aujourd'hui plus de 15 000 adhérents).

Com' : Les fruits et légumes bio se mettent en avant

VEGETABLE

VEGETABLE (ex-L'ECHO DES M.I.N.) n° 254, 01/03/2009, 1 page (p. 20)

Résumé : Pour la période 2008-2010, la campagne d'information et de communication sur l'agriculture biologique et ses produits, cofinancée par l'Union européenne, est en cours de mise au point par l'Agence BIO et 5 interprofessions. Pour la filière fruits et légumes, différentes actions sont programmées : insertions à paraître dans la presse, voyage de presse mi-mars, fourniture d'un matériel de balisage à 2 100 points de vente ciblés, kits spécifiques pour la restauration collective. Trois opérations de stimulation des réseaux sont également renouvelées en 2009 et, comme en 2008, le principe de rythmer l'année en GMS par trois vagues d'animation est conservé. Concernant la

formation des professionnels, la démarche lancée en 2008 va se poursuivre en 2009 avec la distribution de guides et de newsletters aux opérateurs du commerce.

Les accompagnements éducatifs dans le cadre des repas bio en restauration scolaire

PORCHERON Céline / ALAUX Bernard

INDICES DE PRESENCES n° 7, 01/06/2005, 2 pages (p. II-III)

Résumé : Pour sensibiliser les élèves à l'alimentation bio dans leur restaurant scolaire, différentes animations (visite de ferme ou atelier portant sur l'équilibre alimentaire) ont vu le jour grâce au partenariat de l'association Auvergne Biologique.

L'alimentation biologique

ALTERRENAT PRESSE

2002, 54 p., éd. ALTERRENAT PRESSE

Résumé : Ce document qui s'adresse aux enfants, ainsi qu'à leurs éducateurs, est organisé en deux parties : - "Le travail de la terre" : les différentes formes d'agriculture, une ferme bio, les organismes de contrôle ; - "Du marché à la table" : qu'est-ce qu'un produit bio ? les produits transformés, comment remplir son panier d'aliments bio ? les qualités cachées des aliments bio, manger bio à la cantine, quand travail et passion se rencontrent. Des jeux complètent le document, ainsi que différents contacts pour en savoir plus.

INITIATIVES ET EXEMPLES

Dossier : La "bio" en restauration collective

GACHENOT, Rémi / CARTHONNET, Nathalie / BRACHET, Claire / ET AL.
VOIX BIOLACTEE (LA) N° 63, 01/01/2011, 12 pages (p. 6-17)

Résumé: Ce dossier regroupe huit articles sur l'introduction de produits biologiques en restauration collective. Les actions de l'interprofession Inter Bio des Pays de la Loire et de la plateforme Auvergne Bio Distribution y sont présentées. Différents acteurs témoignent ensuite de leur expérience : un producteur laitier vendéen qui transforme son lait depuis 2007 et livre 80 % de sa production à la restauration collective, le directeur restauration de la ville de Lorient qui introduit des produits biologiques dans ses menus depuis 2000, et l'adjointe au maire d'une commune du Nord (le Quesnoy) qui favorise la proximité des produits biologiques utilisés pour la restauration collective. Sont ensuite présentées les formations proposées par la FNAB, pour les professionnels de la restauration collective, ainsi qu'une initiative d'introduction de lait cru en Ile-et-Vilaine. Enfin, un article présente les actions du SEDARB pour la structuration de la filière lait en Bourgogne.

Choix de vie : Cantines bio et locales

PERRAUD, Stéphane / HANSSSENS, Patricia
L'ESPRIT VILLAGE N° 106, 01/12/2010, 7 pages (p. 20-27)

Résumé: A la cantine, on mange de plus en plus de produits bio et locaux. Différents témoignages réunis dans ce dossier apportent un éclairage sur ce thème : communes qui ont fait passer leurs cantines au bio, communes qui installent des agriculteurs bio sur leur territoire pour approvisionner leurs cantines, communes qui passent d'une restauration industrielle concédée à une restauration en régie directe avec préparation des repas sur place par des cuisiniers, exemple d'une association d'insertion qui élabore des repas de qualité avec un approvisionnement en circuit court pour des cantines scolaires et des maisons de retraite... Enfin, des compléments d'information sont donnés sur la mise en place d'une telle dynamique, le surcoût, les aspects réglementaires à respecter, les guides disponibles.

Approvisionner la restauration collective avec des produits locaux

GUILEMIN, Laurence
REUSSIR FRUITS ET LEGUMES N° 301, 01/12/2010, 1 page (p. 22)

Résumé : Le Cemes, Cercle d'échanges des machines et d'entraide de la Seudre, souhaite développer l'utilisation de fruits et légumes locaux de saison dans les cantines, mais aussi dans les hôpitaux, les lycées... La diversité des structures approvisionnées permet de compenser la fermeture des cantines scolaires pendant les vacances. L'objectif du Cemes est de proposer une large gamme de produits, à des prix intéressants pour les producteurs et les restaurants collectifs. Témoignage de Catherine Léger, qui cuisine 75 repas par jour, à Epargnes, avec les légumes locaux du Cemes.

Estivin : Création d'un atelier quatrième gamme « Fraich'bio » en 2010DESAILLY, Annie*BIO CENTRE' MAG N° 4, 01/12/2010, 1 page (p. 7)*

Résumé : L'entreprise Estivin, située à Tours, en Indre et Loire, a son activité principale centrée sur les fruits et légumes. Sa première certification bio a été accordée en 2008 pour la distribution de produits frais à destination de la restauration collective. L'objectif était de proposer des repas bio complets afin de se différencier. L'entreprise cherche en priorité des produits frais régionaux, les travaillent de façon artisanale et les conditionnent dans des barquettes en bois de façon à être plus cohérent avec le bio. En 2010, l'entreprise a reçu la certification pour la fabrication d'une quatrième gamme bio, destinée à la restauration collective et commerciale et aux GMS. Les trois employés de l'unité lavent, épluchent et découpent des fruits et légumes frais bio vendus prêts à l'emploi. Pour l'entreprise, le bio est la suite logique de leur démarche de développement durable et a permis une augmentation de 3% du chiffre d'affaires.

Des légumes pour les collectivitésBONNET, Béatrice*REUSSIR FRUITS ET LEGUMES N° 301, Décembre 2010, 1 page (p. 26)*

Résumé: En 2010, le Conseil Général de l'Aude a initié une démarche expérimentale d'approvisionnement local de légumes pour 4 collèges. En 2011, cette expérience sera étendue aux 27 collèges du département, ainsi qu'aux maisons de retraite, hôpitaux et cliniques. La production locale doit donc réagir rapidement pour répondre à ce nouveau débouché, en termes de volume de production et d'organisation. La Chambre d'agriculture de l'Aude, en lien avec ses partenaires, a fait le point sur la filière maraîchage. 400 maraîchers cultivent 500 à 800 hectares de terres. Depuis juin 2010, huit candidats à l'installation sont engagés dans un projet. La commercialisation, même en circuits courts, va nécessiter des démarches collectives. Par ailleurs, les circuits longs ne doivent pas être négligés non plus. De nombreux outils de commercialisation existent déjà (cinq coopératives et groupements de producteurs, démarches collectives). Le réseau Cuma propose aussi l'acquisition de matériel de production ou de transformation grâce à la mutualisation de moyens.

Petits jardins parisiens ; Un potager pour la cantine de GiezMILLOU, Estelle*L'AGE DE FAIRE N° 47, Novembre 2010, 1 page (p. 6)*

Résumé : L'association Culture(s) en herbe(s) a vu le jour en 2009 avec un projet baptisé "Parcelles de terre, passerelles sociales". Deux jardins écologiques et solidaires ont alors vu le jour dans le 11ème arrondissement de Paris. Chacun peut venir participer, à sa guise, à la vie du jardin et à des ateliers de jardinage collectif. Dans un entretien, Kafui Kpodéhoun, directrice de Culture(s) en herbe(s), revient sur l'idée d'un jardin écologique et solidaire ; les réactions, retours, participations des riverains à cette initiative ; l'avenir, la création d'autres jardins ou la diversification des activités (un travail de micro-jardins est initié visant un Centre d'hébergement et de réinsertion sociale de l'arrondissement...). En Haute-Savoie, sur la commune de Giez, une autre initiative de jardin potager a vu le jour, portée par une association de parents d'élèves et la boutique bio "La ronde du bio" du village voisin, Faverges. Le potager est installé sur un terrain de 1 500 m² (friche pour laquelle la labellisation Bio Ecocert a tout de suite été acquise). Il est cultivé par des adultes de l'Esat (Etablissement ou service d'aide par le travail). La production (en complément avec la production d'un maraîcher) est vendue dans la boutique "La ronde du bio" dont la directrice est agronome, spécialiste de l'agriculture biologique. Le but du projet, à terme, est d'approvisionner la cantine de Giez en produits bio et de développer le maraîchage bio.

La bio passe au vert (Dossier : Aquitaine)**REUSSIR FRUITS ET LEGUMES***REUSSIR FRUITS ET LEGUMES n° 300, 01/11/2010, 1 page (p. 34)*

Résumé : Arbio Aquitaine, association interprofessionnelle créée en 2002, représente 75 % de la production biologique régionale issue de 1 125 exploitations certifiées bio. Elle regroupe des représentants des producteurs bio, des coopératives, groupements de producteurs, transformateurs et distributeurs développant la filière bio en Aquitaine. La commission fruits et légumes d'Arbio est composée d'une trentaine de membres. Dans ce secteur, l'action d'Arbio Aquitaine porte sur la structuration de la filière. L'association Arbio travaille notamment avec les industries agro-alimentaires bio régionales comme Bioviver, Vitagermine... "Ces entreprises ont besoin de produits de première transformation, notamment de fruits et légumes sous forme de jus ou de purées, et elles souhaitent un approvisionnement local", explique le directeur d'Arbio. Sur cette base, est né le projet "Verger bio en Sud-Ouest", dont l'objectif est de planter une centaine d'hectares de vergers bio entre Bordeaux et Toulouse. Le projet bénéficie, jusqu'en 2012, du soutien de l'Agence Bio et d'Arbio Aquitaine. Arbio, qui s'est doté également d'une commission Restauration collective, multiplie les initiatives pour regrouper les opportunités de développement de la bio dans ce secteur. L'association conduit un projet pilote régional d'accompagnement de 25 lycées aquitains vers une alimentation diversifiée, bio et durable, et envisage le développement des approvisionnements bio en restauration administrative.

Restauration collective : Des places à prendre**LAFEUILLE, Bérangère / MABIRE, Anne / MIOSSEC, Marie-Gabrielle***FRANCE AGRICOLE (LA) N° 3356, 22/10/2010, 6 pages (p. 47-52)*

Résumé : Ce dossier présente des exemples d'initiatives d'introduction de produits locaux (biologiques ou non) en restauration collective. Il est constitué de témoignages de différents acteurs de la filière. Ainsi, ReColTer (Restauration Collective Terroir), association créée en mars 2010 qui gère l'approvisionnement de quinze établissements en Rhône-Alpes, et Ronan Le Velly, sociologue qui travaille sur le projet Liproco, insistent sur l'importance de l'organisation de la filière et de la rencontre des différents acteurs. Les démarches de deux cuisines centrales sont relatées : celle de Lons-le-Saunier, qui introduit des produits biologiques depuis dix ans, en traitant directement avec les producteurs de la région, et celle de Brest dont la gestion est concédée à Sodexo, qui a introduit du bio en 2007, avant de s'investir dans une démarche de produits de proximité en 2009. Si la restauration collective est considérée comme une niche, pour de faibles volumes, elle reste néanmoins un débouché à ne pas négliger par les producteurs. Ainsi, un groupement de 45 éleveurs livre 230 de leurs 500 bêtes à la ville de Lons-le-Saunier. Enfin, deux entreprises de restauration collective, Restoria (Maine-et-Loire) et MRS (région parisienne) témoignent de leurs efforts pour s'approvisionner localement, en respectant la saisonnalité des produits.

La bio dans les cantines : L'Italie, pionnière et leader**GOSSE Corinne***VEGETABLE (ex-L'ECHO DES M.I.N.) n° 270, 01/09/2010, 2 pages (p. 54-55)*

Résumé : Avec l'augmentation de la production et de la consommation des aliments biologiques au cours de la dernière décennie, le nombre des cantines scolaires bio n'a cessé de progresser en Italie. L'année 2010 a même été marquée par le dépassement du million de repas servis chaque jour durant l'année scolaire. Bien que des différences existent entre les cantines bio, les fruits et légumes sont les produits les plus utilisés (présents dans 75 à 85 % des cantines). Les autres produits les plus utilisés sont ensuite les pâtes, l'huile, le coulis de tomate, le lait et ses dérivés... Le choix d'une alimentation biologique dans les cantines relève de motivations à caractère culturel. En 1999, une loi a été votée, en Italie, prévoyant l'utilisation, par les institutions publiques qui gèrent des cantines scolaires et hospitalières, de produits biologiques, typiques... La région Emilie-Romagne détient aujourd'hui la primauté (147 cantines bio), suivie par la Lombardie (142 cantines bio) et la Toscane (118 cantines bio). Dans les cantines bio, l'incidence de la matière première sur le coût final d'un repas est de l'ordre

de 35 %. Le coût d'un repas bio varie, selon les enquêtes effectuées sur le territoire italien, de 3 à 5,50 €. Dans les communes qui ont adopté une gamme bio quasiment intégrale, le coût varie entre 4 et 5 € par repas. En Italie, les meilleurs projets d'alimentation biologique présentent une amélioration substantielle du service et réduisent de façon radicale les déchets... L'article est suivi de deux encarts relatifs à la "bourse" des fruits et légumes bio (pour fixer les prix), au partage des rôles entre le Nord et le Sud de l'Italie (en terme de production et de transformation).

Cantines bio : ça décolle !

BEAUDOING, Muriel

QUATRE SAISONS DU JARDIN BIO (LES) N° 184, 01/09/2010, 5 pages (p. 70-74)

Résumé: Si les expériences de cantines bio ne sont pas nouvelles, le mouvement se développe fortement ces dernières années, avec des démarches très poussées dans certaines crèches, écoles, collèges et lycées. Présentation de différentes démarches : la crèche Les Diablotins, située à Saint-Nizier-du-Moucherotte, dans le Vercors, où les repas sont 100 % bio ; introduction de produits bio dans les repas par des municipalités en charge de cantines scolaires (Lons-le-Saunier, Saint-Etienne, Lyon, Grenoble...) ; encouragement par des Conseils généraux à l'introduction de produits bio dans les collèges comme ceux de la Drôme, de la Loire et de l'Isère ; introduction du bio dans les cantines des lycées par les régions Bretagne, Provence-Alpes-Côte d'Azur, Rhône-Alpes et Languedoc-Roussillon. Cependant, Florence Dodet, chargée de mission à Corabio (Coordination de l'agriculture biologique en Rhône-Alpes), observe que "l'agriculture biologique reste malheureusement encore insuffisante pour répondre au marché de la restauration collective, en plein essor"... Mais la demande croissante de la restauration collective dynamise la filière (rôle de l'association Manger bio Isère (Grenoble), de Bio A Pro (Loire et Rhône), Nature & Progrès et collectif Cantines bio de Limoux (Aude)). Pour créer une dynamique, il faut impliquer le maximum de personnes, choisir la formule adaptée... Un encart revient, d'un point de vue statistique, sur la situation relative à l'introduction des produits bio en restauration collective.

Economie : Boulettes bio et restauration collective : Les marchés

FILLOUX Anne-Marie / DUPOUY Pauline / MORISSE Jérémy

REVUE DES ENIL n° 308, 01/07/2010, 5 pages (p. 35-39)

Résumé : Le lycée de l'alimentation ENILIA-ENSMIC de Surgères (17) a désiré créer des boulettes bio à base de légumes pour compléter la gamme déjà existante, mais également pour répondre à la circulaire du "Grenelle de l'environnement" qui vise à introduire plus de produits biologiques en restauration scolaire (15 % en 2010, 20 % en 2015). Le produit créé devra être certifié AB et avoir une conservation longue, soit une DLUO (Date Limite d'Utilisation Optimale). Pour cela, le produit sera surgelé. La première étape de ce projet (mené dans le cadre de la licence professionnelle à la conduite de projet) a été de réaliser une veille documentaire sur le sujet posé. Les résultats sont exposés dans l'article et organisés comme suit : - Le marché du bio (un marché en augmentation constante, un panier qui s'élargit, la restauration collective et le bio) ; - Les boulettes de légumes (les GMS (Grandes et moyennes surfaces), les magasins spécialisés, les magasins bio).

Le collectif moteur de la bio

REUSSIR FRUITS ET LEGUMES

REUSSIR FRUITS ET LEGUMES n° 297, 01/07/2010, 1 page (p. 17)

Résumé : A l'occasion de la semaine nationale Printemps Bio, et via l'opération Manger bio en restauration collective - Gard Durable (Plan d'actions départemental de développement de l'agriculture biologique gardoise "Gard durable"), le Conseil général du Gard a souhaité valoriser le bio dans les unités de restauration collective et les mettre en relation avec les producteurs et les fournisseurs. Pour les 45 structures participantes, il s'agit notamment de réaliser un menu 100 % bio à base de produits gardois de saison. Ces 45 structures représentent un potentiel de 21 000 repas bio. L'opération a été

réalisée avec le partenariat des associations comme "Un plus bio", qui accompagne les collectivités et établissements dans la mise en place de leur projet de restauration collective bio, et le Centre d'initiative pour valoriser l'agriculture et le milieu rural (Civam). Elle a été aussi l'occasion de la visite de l'exploitation agricole bio Audema et de son point de vente de produits bio Aux plaisirs naturels.

Carrières-portrait : C'est du bio !

RAUX Aude

LA GAZETTE DES COMMUNES, DES DEPARTEMENTS, DES REGIONS n° 26/2036, 28/06/2010, 1 page (p. 154)

Résumé : Claude Kestel, directeur de la caisse des écoles à la mairie du 2ème arrondissement de Paris, explique son implication dans l'introduction de produits biologiques à la cantine. Il a pris conscience, après quatorze ans à son poste, qu'en mangeant bio, on protégeait l'environnement et indirectement la santé de nos enfants. Il a incité les prestataires de services à se convertir au bio avec l'aide du maire, tout en rassurant les parents. Aujourd'hui, 100 % des fruits, des légumes secs, des crudités, du bœuf, du pain et des féculents sont issus de l'agriculture biologique. Et il prévoit l'introduction de légumes cuits bio pour la rentrée scolaire. Les tarifs de cantine n'ont pas augmenté grâce à la limitation de déchets alimentaires dans les écoles maternelles et élémentaires. Bientôt à la retraite, Claude Kestel s'occupera de son jardin bio.

Produits Bio : De plus en plus inscrits au menu des restaurants collectifs

AGENCE BIO

LETTRE D'INFORMATION DE L'AGENCE BIO n° 15, 21/06/2010, 4 pages (p. 1-4)

<http://www.agencebio.org/upload/LettreAgenceBio15.pdf>

Résumé : En 2010, en France, environ 29 000 établissements ont proposé à leurs convives, de temps en temps, des produits issus de l'agriculture biologique. Des éléments d'une enquête (enquête Agence Bio/Gressard/CSA réalisée du 18 février au 6 mars 2009 et actualisée par CSA du 10 au 15 mars 2010) sont repris dans cette lettre d'information de l'Agence Bio. Ils concernent les achats bio des restaurants collectifs, les produits frais privilégiés, l'augmentation de la fréquence d'introduction des produits bio. Sont aussi abordés les rencontres de l'Agence Bio sur la restauration collective, ainsi que l'engagement du SIVU (Syndicat Intercommunal à Vocation Unique) de Bordeaux Mérignac qui inscrit la bio à son Agenda 21 et donne un nouvel élan à la filière locale de viande bio. Par ailleurs, 20 % d'ingrédients bio locaux sont intégrés dans les assiettes de 5 500 écoliers brestois (29) et 600 repas sont préparés par le chef de cuisine du collège de Nyons (26). Un entretien avec Martine Guillet, agricultrice bio au sein de la Ferme de l'Alsontaine, à Juniville (08), permet d'évoquer un partenariat réussi entre les producteurs bio et la ville de Charleville-Mézières (08). Des encarts sont consacrés aux approvisionnements à la carte pour la restauration collective, à la création d'un comité de pilotage dédié à la restauration collective par l'Agence Bio, à la situation de la restauration scolaire (au premier rang de l'introduction de la Bio).

Les P'tits Loups à Beaumes-de-Venise (84)

DOREY Hélène

CUISINE COLLECTIVE (LA) n° 232, 01/06/2010, 1 page (p. 43)

Résumé : Une seule structure à Beaumes-de-Venise accueille les moins de 3 ans, c'est la crèche associative Les P'tits Loups. Chaque jour, ils sont environ 25 à côtoyer ce lieu où l'équipe, 12 professionnels, attache autant d'importance aux activités arts plastiques, anglais, musique... qu'à la nutrition. Evelyne Manuguerra sert des repas préparés à base de produits issus de l'agriculture biologique (quasiment à 100 % bio) : fromage chaud à base de son coulis de tomates, velouté de brocolis ou de carottes. Par ailleurs, chaque jour, Evelyne Manuguerra anime un atelier pour présenter le repas : elle emmène ses petits protégés au fond du jardin cueillir eux-mêmes le légume à préparer.

Elle organise aussi des cours de cuisine à domicile à destination des parents... Hélène Richard, la directrice de la crèche associative, explique : "Nous avons tous la même dynamique. De l'agent d'entretien à l'éducatrice, chacun peut apporter sa pierre à l'édifice... convaincre les parents de passer au bio n'a pas été vraiment difficile. Nous leur avons démontré que nous n'allions pas faire exploser le prix journalier du repas. Définitivement convaincus, ils viennent d'ailleurs très souvent à la crèche."

Qualité de l'eau et développement de la filière bio en Bretagne : Les collectivités actrices du développement

BERLIVET Charlotte

SYMBIOSE n° 147, 01/06/2010, 2 pages (p. 7-8)

Résumé : Le 7 avril 2010, un colloque à Morlaix réunissait les représentants des collectivités territoriales, des agriculteurs et le grand public, pour traiter de la qualité de l'eau. Un partenariat entre le Pays de Morlaix et la Maison de la Bio va permettre l'accompagnement du développement de l'agriculture biologique en utilisant la restauration collective comme débouché, et de fait améliorer la qualité de l'eau. L'exemple de Lons-le-Saunier, qui a diminué la contamination de l'eau avec l'aide des agriculteurs et de la Chambre d'agriculture, puis qui a aidé à la conversion de ces agriculteurs en bio, a été présenté à l'assemblée. D'autres solutions comme l'achat de foncier par les collectivités ont été exposées par Terre de Liens. La distribution des produits a également été abordée lors de cette journée : exemples de vente directe en Bretagne, magasins coopératifs de producteurs. Le dernier thème de la journée a permis de présenter les possibilités de la restauration collective bio à travers différents exemples emblématiques dans le Finistère.

Collectivités : Des actions en faveur de la bio

TALPIN Juliette

BIO CENTRE' MAG n° 3, 01/06/2010, 4 pages (p. 4-7)

Résumé : Cet article présente différentes initiatives de collectivités locales de la Région Centre en faveur de l'agriculture biologique. Ces initiatives peuvent prendre différentes formes : acquisition de foncier pour installer des maraîchers bio, reconquête d'anciennes terres maraîchères, soutien financier à la conversion, au conseil technique ou à la structuration de la filière et introduction de produits bio dans les établissements de restauration collective gérés par les collectivités. Elles concernent différentes échelles de territoire : des communes, des communautés d'agglomération, des pays ou encore le Conseil régional, et sont souvent le fruit d'une concertation des acteurs territoriaux.

Installation de maraîchers bio pour équilibrer l'offre et la demande locale de la filière RHD

LEROY Etienne

BIOBRÈVES n° 91, 01/06/2010, 2 pages (p. 3-4)

Résumé : Pour faire face à l'approvisionnement de la restauration collective en produits maraîchers bio de proximité, le Grab (Groupe de recherche en agriculture biologique) de Haute-Normandie souhaite implanter des zones de maraîchage biologique en partenariat avec les collectivités locales. Le recrutement d'un chargé de mission, soutenu financièrement par la DRAAF, devrait permettre de mener à bien des projets cohérents. Un projet pilote a été initié sur la Communauté d'Agglomération Seine Eure. Il permettra l'élaboration d'un pack « création de zone de maraîchage bio » à destination des autres collectivités de la région. Un comité de pilotage a été constitué afin de rassembler les acteurs du développement local et agricole et de superviser le déroulement du projet. Un colloque devrait être organisé avant la fin de l'année sur ce thème.

Dossier : Auvergne Biologique : Des projets et une dynamique pour la régionSIMON B. / BOCHARD C. / DENET F.*PAYSAN D'AUVERGNE (LE) n° 2725, 14/05/2010, 4 pages (p. 7-10)*

Résumé : Créée en mars 1993, Auvergne Biologique est une association interprofessionnelle qui joue un rôle de coordination régionale de la production biologique. Elle est gérée par un Conseil d'administration composé d'organismes professionnels répartis en quatre collèges composés de représentants des Chambres régionales d'agriculture, des métiers, du commerce et d'industries, des producteurs issus des associations départementales de producteurs biologiques (Allier Bio, Bio 15, Haute-Loire Biologique et Bio 63), des transformateurs, distributeurs et consommateurs. L'association est présidée par Jean-Michel Cellier-Courtil, agriculteur bio à Chadrat (63). Le dossier aborde plusieurs points : - Auvergne Biologique : structurer, valoriser et développer l'agriculture bio en Auvergne (des missions, des actions) ; - Le mot du président d'Auvergne Biologique (investissement de Jean-Michel Cellier dans l'agriculture biologique et dans l'association, développement d'Auvergne Biologique, points essentiels au développement de l'AB) ; - Interlocuteurs : l'équipe s'agrandit et se réorganise (présentation de trois des membres de l'équipe : Frédérique Raynaud, animatrice-coordinatrice d'Auvergne Biologique ; Maud Dubus, animatrice d'Auvergne Biologique ; William Pouzet, chargé de communication et animateur en restauration collective) ; - Appui technique : un technicien dédié au maraîchage (création d'un poste de technicien dédié au maraîchage et présentation de Mehdi Aït-Abbas, quatrième membre de l'équipe) ; - Auvergne Bio Distribution : du bio dans les assiettes de la restauration collective ; - Pédagogie : des repas bio au lycée, pour sensibiliser consommateurs et futurs agriculteurs.

Restauration collective : Jouer la carte du collectif pour les repas bioBALAY Françoise*SYMBIOSE n° 146, 01/05/2010, 1 page (p. 12)*

Résumé : Depuis 2008, le GAB d'Armor, en partenariat avec les Pays Trégor Goëlo et Pays de Guingamp, a initié des réflexions plus collectives et non plus uniquement individuelles quant à la mise en place d'une restauration collective. L'échelle de la communauté de communes a été jugée la plus pertinente pour démarrer les réflexions. Les axes de travail sur lesquels se sont penchés des groupes de travail intercommunaux (démarrés en 2009) portent essentiellement sur la mutualisation de l'approvisionnement ; les économies d'échelles et la gestion des plus values ; les implications et la formation des personnels de cuisine. L'article évoque la démarche de la communauté de communes "Lannion Trégor Agglomération" ; l'idée innovante d'un groupement d'achat ; l'accompagnement non seulement de la demande mais également de tous les agriculteurs bio ou en devenir qui s'intéressent à ce débouché. Cependant, livrer la restauration collective pour un producteur bio nécessite une étude de faisabilité en termes d'organisation du travail, de mode de vente, de rentabilité économique... Un encart est consacré aux modes d'approvisionnement par les fournisseurs vers les restaurants hors domicile, un autre est consacré aux chiffres 2009 à l'échelle des Pays Trégor Goëlo et Pays de Guingamp (sur la base de 1 600 000 repas servis avec au moins un ingrédient bio).

Dossier : Bio, labels, terroirsMADOUI Laurence*LA GAZETTE DES COMMUNES, DES DEPARTEMENTS, DES REGIONS n° 17/2027, 26/04/2010, 8 pages (p. 20-27)*

Résumé : Le dossier consacré au bio, aux labels et aux terroirs aborde, à travers les expériences de collectivités en restauration bio, plusieurs sujets : - La restauration scolaire monte en gamme : bases ; accélération ; conversion ; - Approvisionnement : tisser des réseaux, bâtir un calendrier ; une qualité globale tirée vers le haut ; Brest : les commandes dopent la production locale ; - Réglementation : les achats écoresponsables à l'épreuve du CMP (Code des marchés publics) ; avis d'expert : Yves-René Guillou, avocat, spécialiste des achats publics ; Saint-Etienne : localisme : un risque "calculé" ;

- Budgets : un surcoût certain, maîtrisable et assumé ; bio, local et moins cher ; Lons-le-Saunier : "A peine plus cher que le conventionnel".

Restauration : Bio : les collectivités locales passent à la vitesse supérieure

LE BRAS Anne-Sophie

LES MARCHÉS HEBDO n° 50, 15/04/2010, 3 pages (p. 10-12)

Résumé : Au regard des objectifs du Grenelle de l'environnement, la restauration collective constitue un levier important de développement des filières biologiques et un premier débouché pour les producteurs en conversion. Des difficultés persistent quant à l'approvisionnement des établissements de restauration. La planification des volumes et les stocks sur les produits frais sont difficiles. Il est donc nécessaire de structurer la filière. Ainsi, l'association Inter-Bio rassemble les acteurs du bio des deux régions normandes et accorde un intérêt particulier à la restauration collective bio en Haute-Normandie alors qu'elle n'était présente jusqu'à présent qu'en Basse-Normandie. Dans le Lot-et-Garonne, le CIVAM Agrobio 47 a également décidé d'œuvrer pour la structuration de l'offre dans le département. Enfin, dans le Centre, la société coopérative à intérêt collectif SelfBio Centre, soutenue par le Conseil régional du Centre, a été créée le 1er mars 2010 et réunit des producteurs, des transformateurs, un distributeur (Mag-fruits), un transporteur (TBM logistique), des associations de parents d'élèves et de consommateurs et la Région Centre. Son but est d'adapter l'offre en produits biologiques aux besoins de la restauration scolaire et collective en termes de quantité, de qualité et de disponibilité. Une étude réalisée par l'interprofession bio a révélé la nécessité d'une plate-forme logistique pour regrouper l'offre en produits biologiques et rassurer les restaurateurs sur l'approvisionnement en volume et l'hygiène. Le Conseil Régional est actionnaire de la société et accorde des aides financières destinées à accélérer les conversions car la région Centre est une des régions où le nombre d'exploitations agricoles biologiques est le moins élevé. L'idée de SelfBio Centre est de convaincre les 120 restaurants des lycées de la région de proposer un repas 100% biologique.

Des produits locaux à la cantine du lycée agricole

LUNDY Florence / ROSE Frédérique

TRAVAUX ET INNOVATIONS n° 167, 01/04/2010, 4 pages (p. 32-35)

Résumé : Produire des références sur les « repas durables », telle est l'une des ambitions de l'équipe pédagogique du lycée agricole de Périgueux qui sert de tels repas depuis 2005. Tout le personnel et les filières sont mobilisés, depuis le diagnostic des exploitations agricoles, pour, entre autres, identifier celles qui pourront fournir les produits locaux, jusqu'aux classes de bac pro Nature ou BTS ACSE, pour élaborer les menus, communiquer, et même peser les déchets en fin de repas... Sans surprise, les contraintes sont celles déjà rencontrées dans ce genre de projet : surcoût des aliments locaux, saisonnalité, manque de volume, augmentation du temps de préparation... et besoin de coordonner tous les services, depuis l'administration, le gestionnaire, l'atelier technologique... Mais les soutiens sont importants, au travers de décharges horaires d'un enseignant pour mener à bien ce projet, d'appuis du Conseil régional, de la DRAF, de la FNSEA et d'Agrobio Périgord. Et les perspectives sont encourageantes, puisqu'il s'agit aussi d'aider à installer des agriculteurs en périurbain pour fournir davantage de produits locaux.

Mit Bio Schule machen

NÖLTING, Benjamin, REIMANN, Silke, STRASSNER, Carola

OKOLOGIE & LANDBAU N° 154, 01/04/2010, 3 pages (p. 41-43)

Résumé: Plusieurs actions sont menées en Allemagne pour l'introduction de produits bio dans les cantines scolaires mais, dans ce domaine, l'Allemagne est moins avancée que d'autres pays avec seulement en moyenne 3% d'aliments bio en restauration scolaire. L'Italie est de loin le pays le plus avancé avec, selon les auteurs de l'article, 40% de produits bio dans les cantines.

Midi-Pyrénées : Les cantines de Toulouse tablent sur la bio et le localCOSSERAT Martine*BIOFIL n° 69, 01/03/2010, 1 page (p. 6)*

Résumé : L'appel d'offres 2009 de la ville de Toulouse, qui possède une cuisine en régie pour ses 200 écoles primaires, a comporté 84 lots bio afin d'intéresser les petits fournisseurs, ainsi que des critères environnementaux favorisant le local. Début 2010, l'équivalent d'un repas bio a été servi par semaine. Elisabeth Belaudre, adjointe chargée de la restauration collective à Toulouse, revient sur le projet : mise en place, importance des produits locaux et des produits bio, projet de création d'une légumerie...

Plus de produits bio et locaux dans les assiettes lycéennes : Sept lycées bretons et la bio locale sur un plateauSACHET Ivan*SYMBIOSE n° 144, 01/03/2010, 1 page (p. 13)*

Résumé : Depuis septembre 2009, le réseau GAB-FRAB Bretagne mène, aux côtés du Conseil régional de Bretagne, un programme de recherche-action sur l'introduction régulière et progressive de produits bio locaux dans la restauration scolaire des lycées. L'objectif du programme consiste à expérimenter un mode de sensibilisation et d'accompagnement des acteurs de la restauration collective dans les lycées pour favoriser une introduction régulière et progressive de produits bio en direct de fermes ou via des organisations économiques gérées par les producteurs. Sept lycées sont concernés pour 8 sites de restauration dans 2 départements : le Finistère et l'Ille-et-Vilaine. L'article évoque : l'enjeu pour la région, la réussite du lycée Bertrand d'Argentré de Vitré, la prochaine étape du programme (qui concerne la formation des équipes de cuisine, de gestion et de direction des 7 lycées engagés), la vingtaine de producteurs bio bretons.

Les trophées de l'excellence bio : L'innovation récompenséeRIVRY-FOURNIER Christine*BIOFIL n° 69, 01/03/2010, 1 page (p. 14)*

Résumé : A l'issue de son séminaire du 4 mars 2010 au Sia, l'Agence bio a remis les trophées de l'excellence bio aux deux lauréats des catégories « producteurs » et « transformateurs-distributeurs », exemplaires dans leur démarche de partenariat. Le trophée « producteurs » revient à un groupement de 25 éleveurs bio jurassiens qui livre, depuis 2007, 300 vaches laitières de réforme directement à la restauration collective de Lons-le-Saunier, fournissant en viande les repas des scolaires, des agents municipaux, de personnes âgées, de comités d'entreprises et des repas hospitaliers. Le deuxième lauréat est la SARL Inovfruit, créée en 2002 et basée en Dordogne, qui s'efforce de relancer l'approvisionnement local de châtaignes bio, notamment avec l'appui d'un procédé technique qui permet d'éliminer les larves dans les châtaignes tout en préservant la qualité du fruit pelé.

Déchets de cantine : Compostage en andain au lycée agricole du Valentin (Bourg-les-Valence, Drôme)MONTEUX Fabienne*ECHO MO n° 82, 01/03/2010, 2 pages (p. 2-3)*

Résumé : Le lycée agricole du Valentin à Bourg-les-Valence, dans la Drôme, a mis en place, en janvier 2008, un compostage rustique en andain pour transformer les déchets de la cantine et du hall d'industrie agro-alimentaire en compost. Deux autres établissements de Bourg-les-Valence s'associent à la démarche. Ce projet a connu différentes phases de développement. Il a fallu sensibiliser le personnel de cuisine sur les deux types de déchets en cuisine : les ordures ménagères et les déchets compostables. Ils en ont profité pour réduire les emballages de certains produits. Une

phase de formation des élèves au tri de leurs déchets a été importante. Les élèves, en fin de repas, jettent leurs déchets dans des poubelles de 80 litres contenant un sac poubelle compostable de 130 litres. Ces poubelles sont transportées par le personnel du lycée sur la zone de compostage (maximum 2 km). Les déchets forment des andains qui, après avoir été recouverts de déchets verts, sont retournés deux fois. Ce compost, d'une très bonne qualité, sert comme amendement organique sur les terres du lycée agricole.

Midi-Pyrénées : La ferme toulousaine passe au bio

QUEVAL Florence

FRANCE AGRICOLE (LA) n° 3319, 22/01/2010, 1 page (p. 25)

Résumé : Toulouse possède une exploitation agricole en régie, qu'elle commence à convertir en bio. Les terres agricoles de la ville, réparties en six zones sur le pourtour de la cité, totalisent cette année 273 hectares. Une surface qui varie en fonction de la pression foncière, mais qu'Elisabeth Belaubre, adjointe au maire et responsable de la régie agricole et de la restauration scolaire, compte préserver. Elle souhaite convertir la totalité de l'exploitation à l'agriculture bio et produire suffisamment de blé tendre pour fabriquer les 26 000 petits pains distribués aux enfants des maternelles et des primaires toulousaines. Retour sur un projet d'approvisionnement le plus local possible (création de lots permettant aux fournisseurs locaux de répondre aux appels d'offre, appel à la Fédération régionale de l'agriculture biologique (Frab) pour contacter les producteurs, choix d'une conversion totale des terres en bio, semis en rotation de blé tendre et dur, d'orge, de sorgho..., aide du Creab (Centre régional de recherche et d'expérimentation en agriculture biologique) de Midi-Pyrénées...).

Dossier : Projet restauration hors domicile (RHD) bio sur le Massif Central

FLEURENCEAU Clément / MODDE Barbara

BIO MASSIF n° 9, 01/01/2010, 3 pages (p. 2-4)

Résumé : Dans le cadre de la convention Massif Central, le Pôle Scientifique Agriculture Biologique Massif Central coordonne, depuis fin 2008, un projet sur le développement de la filière biologique pour répondre aux besoins de la restauration collective (RC) en lien avec différents partenaires (ABioDoc, Auvergne Biologique, Gablim, APABA, ARDAB, Auvergne bio distribution, Manger Bio Limousin, CFPPA des Vasseix et Agri Bio Ardèche). Ce projet, financé par l'Etat et les régions Auvergne, Bourgogne, Languedoc-Roussillon, Limousin et Rhône Alpes pour la campagne 2008-2009, se décline en cinq axes : développer et accompagner la production ; contribuer à l'organisation de la filière ; répondre aux besoins et exigences qualitatives ; développer les outils pédagogiques et la communication ; mettre en place un observatoire sur l'évolution de la filière RHD bio sur le Massif Central. Cet article propose de découvrir certaines des actions prévues : - Mise en place d'une planification de la filière maraîchage pour répondre à la demande de la RC en Limousin (Gablim) ; - La création d'une plate-forme pour approvisionner la RC dans le Rhône et la Loire (ARDAB) ; La synthèse bibliographique des outils permettant l'évaluation environnementale des repas en RC (ABioDoc).

Val de Loire : Les paniers font pousser les serres

PROUST Ingrid

REUSSIR FRUITS ET LEGUMES n° 291, 01/01/2010, 1 page (p. 14)

Résumé : Trente-quatre mille paniers livrés en 2006, 72 000 en 2008, pour un chiffre d'affaires d'un million d'euros et un poids de 350 tonnes. Val Bio Centre-Les paniers du Val de Loire fournissent aujourd'hui plus de 2 000 abonnés à Orléans et à Paris. Regroupant 31 producteurs adhérents, l'association a dû bloquer les demandes d'inscriptions à l'automne 2008. Val Bio Centre, outre la livraison des paniers, fournit aussi Biocoop sur Paris et a pris pied en restauration collective. Les bons résultats de l'association ont rendu possible en 2008 l'achat de sept multi-chapelles pour

500 000 euros. L'association compte installer, par ailleurs, dix multi-chapelles sur trois hectares au total. Six producteurs en sont déjà équipés dont Jean-Louis Hibry, producteur en bio depuis 1997. Les Paniers du Val de Loire lui assurent 35 % de son chiffre d'affaires. Il loue la serre multi-chapelle 4 000 m² pour sept ans, 800 euros par mois. L'association offre un débouché sécurisé... et apporte des conseils grâce au technicien Edouard Meignen, embauché en 2008.

Produits locaux en restauration collective : quelles rencontres entre offres et demandes ?

BOTTOIS, Vincent, LE VELLY, Ronan, OLIVIER, Fantine

2010, 12 pages, éd. LIPROCO (*Lien producteurs consommateurs*).

Résumé : L'introduction de produits bio et locaux en restauration collective n'est pas aisée. En effet, elle implique souvent une réorganisation tant pour les producteurs que pour les cuisines. Ce document a été réalisé dans le cadre du projet de recherche pluridisciplinaire LiProCo, sur le Lien Producteurs – Consommateurs, en partenariat avec le Réseau Grand Ouest « Commande publique et développement durable ». Il détaille quatre initiatives d'introduction de produits locaux en restauration collective (produits biologiques ou non) : Nantes (11 500 repas par jour), Langouët (65 repas par jour), Angers (6 800 repas par jour) et Brest (6 000 repas par jour). Pour chacun de ces quatre cas, l'historique de la démarche et le mode d'approvisionnement sont indiqués. Des schémas fonctionnels présentent l'organisation de ces filières. Enfin, des informations complémentaires relatives à l'aspect juridique, au type de marché, au référencement des producteurs ou à la planification sont précisées. A noter que ces exemples ne sont pas représentatifs de la diversité des initiatives existantes. Ils montrent néanmoins que l'introduction de produits locaux en restauration collective peut emprunter des circuits plus ou moins courts. Par ailleurs, ils témoignent de l'importance de la médiation lors de la construction d'un projet de filière, et posent la question de l'organisation du territoire. Enfin, ils démontrent que le Code des marchés publics, bien que contraignant actuellement, permet tout de même de travailler avec des producteurs locaux.

Tous écocitadins : Pédibus, cantine bio, compost de quartier...

MAYO, Carine,

2010, 160 p., éd. TERRE VIVANTE

Résumé : Nous pouvons tous, simples citoyens, nous mobiliser pour rendre chaque jour nos villes plus écologiques. La preuve : Carine Mayo présente dans cet ouvrage trente initiatives remarquables et réussies aux quatre coins de la France. Ainsi, des copropriétaires se mobilisent au sein de leur conseil syndical pour économiser l'énergie en faisant poser une isolation extérieure sur leur immeuble en Ile-de-France. D'autres militent dans des associations pour réduire le volume des déchets en créant un compost de quartier près de Nantes, ou pour instaurer des repas bio à la cantine de leurs enfants à Mougins et à Issy-les-Moulineaux. Des étudiants installent des panneaux solaires sur le toit de leur école à Marseille. Des parents d'élèves se mobilisent pour organiser un pédibus à Toulouse, ou créent un jardin partagé dans une école parisienne. Des salariés mettent en place des bus cyclistes pour effectuer le trajet domicile-travail, ou fondent une AMAP au sein de leur entreprise... Pour chacune de ces initiatives, l'auteure présente les personnes qui l'ont concrétisée, expose les problèmes rencontrés et les solutions trouvées... Bref, toutes les informations utiles permettant à chacun d'entre nous de s'en inspirer !

Les collectivités territoriales, actrices du développement de l'agriculture biologique : Colloque du 9 février 2010 à Lyon Vaise (69)

REILLER Françoise / DODET Florence / HENRY DE VILLENEUVE Caroline / et al

2010, 27 p., éd. CORABIO (*Coordination Rhône-Alpes de l'Agriculture Biologique*)

<http://www.corabio.org/images/stories/Compte-rendus/compte-rendu%20colloque%2009%20fev%202010.pdf>

Résumé : Corabio (Coordination Rhône-Alpes de l'agriculture biologique) regroupe quatre associations départementales ou interdépartementales : ADABIO (Ain, Isère, Savoie, Haute-Savoie), ARDAB (Rhône, Loire), Agribio Ardèche et Agribio Drôme. Une introduction au colloque organisé par Corabio, qui s'est tenu le 9 février 2010, à Lyon Vaise (69), présente l'association régionale, sa volonté de promouvoir et de développer l'agriculture biologique tant auprès de la profession agricole qu'auprès des consommateurs en encourageant les liens directs producteurs-consommateurs. Est aussi donné un état des lieux de l'agriculture biologique en France et en région Rhône-Alpes (3,6 % de la SAU en Rhône-Alpes, action des collectivités locales, réponse adaptée de l'agriculture biologique au territoire des collectivités). Le colloque, qui a fait appel à différentes expériences et témoignages liés à des actions locales, a été scindé en trois parties : - Table ronde n° 1 : Agriculture biologique, maîtrise du foncier et préservation des ressources naturelles (ressources en eau et pollutions diffuses en Rhône-Alpes ; les outils de la maîtrise foncière à destination des collectivités ; protection du foncier à Saint-Etienne Métropole (42) ; conversion à l'AB du domaine agricole de la ville de Toulouse (31)) ; - Table ronde n° 2 : - Production et consommation bio de proximité (atouts de la vente directe bio ; relocaliser l'alimentation en développant les AMAP ; mise en place d'un marché bio mensuel au Grand Parc de Miribel Jonage (69) ; création du point de vente collectif Au Plus Pré à la Laupie (26)) ; - Table ronde n° 3 : Promouvoir les produits biologiques en restauration collective (les conditions de réussite d'une introduction de produits biologiques en restauration collective ; l'action de la région en matière de restauration collective bio ; exemples de restauration collective bio en gestion directe : ville de Glézé (69), ville de Toulouse, exemple de restauration collective en gestion concédée : ville de Saint-Etienne (42)).

Note relative à l'agriculture biologique dans l'Yonne

PREFECTURE DE L'YONNE

2010, 9 p., éd. PREFECTURE DE L'YONNE

<http://www.yonne.developpement->

[durable.gouv.fr/IMG/pdf/Agriculture_biologique_dans_l_Yonne_13_04_2010_cle145834.pdf](http://www.yonne.developpement-durable.gouv.fr/IMG/pdf/Agriculture_biologique_dans_l_Yonne_13_04_2010_cle145834.pdf)

Résumé : Cette note relative à l'agriculture biologique dans l'Yonne revient sur le contexte général de développement de l'agriculture biologique en France, présente l'agriculture biologique en Bourgogne, puis dans l'Yonne : près de 10 000 ha en bio (+ 20 % par rapport à 2008) ; 149 producteurs (contre 121 en 2008) ; 2,2 % de la SAU icaunaise cultivés selon le mode de production AB (+ 15 exploitation en agriculture biologique par an, entre 2007 et 2009). Sont ensuite traitées plusieurs données : Quelles aides pour le développement de l'agriculture biologique ? (aide à la conversion, le soutien à l'agriculture biologique..., le Pôle d'excellence rurale, PER II Valorisation des ressources locales par l'agro-industrie, avec un projet portant sur deux secteurs d'activité (le chanvre, la filière volaille)) ; Bilan des conversions en agriculture biologique aidées en 2009 dans l'Yonne ; Estimation des demandes de CAB (Conversion à l'agriculture biologique) en 2010 ; Enveloppe CAB 2010 ; Formation et sensibilisation des futurs jeunes agriculteurs dans l'Yonne ; Les AMAP (associations pour le maintien d'une agriculture paysanne) ; Les produits bio en restauration collective ; Nouveau logo UE pour la Bio ; Les producteurs bio lancent un nouveau label privé ; Quelques données économiques de l'Yonne.

Produits bio locaux en restauration scolaire : Expérimentation dans huit lycées bretons

SACHET Ivan

SYMBIOSE n° 141, 01/12/2009, 1 page (p. 6)

Résumé : En 2009 et 2010, les producteurs bio et le Conseil régional de Bretagne accompagnent 8 lycées dans un programme de recherche-action. L'un des enjeux de ce programme, pour le Conseil régional est de mettre en adéquation sa politique de soutien au développement de l'agriculture biologique et durable sur le territoire avec sa politique d'encouragement des lycées à introduire des produits locaux de qualité dans la restauration des lycées. La recherche de qualité passe, dans ce programme, par la certification biologique (garantie sanitaire), renforcée par la proximité géographique

des approvisionnements. Le Conseil régional a donc souhaité impliquer directement le réseau GAB-FRAB pour accompagner pendant une année scolaire 8 lycées (répartis sur deux départements : 5 lycées en Finistère et 3 lycées en Ille et Vilaine) dans l'introduction de produits bio locaux en restauration. L'article précise l'objectif du programme ; le nombre de repas bio servis (dont 13 millions de repas bio servis annuellement, dans les lycées bretons) ; la singularité du programme (mise en place au niveau de chaque lycée, ou d'un territoire cohérent, d'un comité de suivi du projet réunissant tous les acteurs locaux...).

Brest choisit le bio en partenariat avec Sodexo

SOUBELET Isabel

NEORESTAURATION n° 470, 01/12/2009, 3 pages (p. 26-30)

Résumé : Grâce à une relation durable entre les élus de Brest, Sodexo (leader mondial des services de restauration collective et de "facilities management") et la Maison de la bio Finistère, 5 500 enfants bénéficient depuis la rentrée de près de 22 % de produits biologiques dans leurs assiettes. C'est à l'Ouest de Brest, sur la zone d'activité commerciale du Vern, qu'est implantée la cuisine centrale de la ville. Elle y réalise notamment les repas de 43 restaurants scolaires, soit 65 écoles. Lors de la mise en service de ce nouvel outil de production, en juillet 2007, les élus ont décidé, dans le cadre du renouvellement du contrat de délégation de service public, d'établir un nouveau cahier des charges comprenant des options qualitatives plus élevées avec des produits biologiques. La réflexion avait débuté dès 2000, dans le cadre d'une mise à plat complète, par les élus, des questions de pollution de l'eau, très présentes dans la région. L'objectif majeur avancé étant de réduire les pollutions à la source dans une optique de respect de la santé, de la saisonnalité et de la proximité. La bio est apparue comme la bonne carte à jouer. "L'idée était aussi de donner une meilleure image de la restauration scolaire...", précise Thierry Velly, responsable du service périscolaire à la direction éducation-enfance, pôle vie des habitants. L'article témoigne de la réussite de cette démarche, des relations nouées avec les transformateurs locaux, du soutien aux agriculteurs en conversion et du prix des repas.

Restauration collective : Plus de local dans les assiettes (Dossier circuits courts)

BRESSOLIER Aude

ARBORICULTURE FRUITIERE (L') n° hors-série décembre 2009, 01/12/2009, 3 pages (p. 13-15)

Résumé : Pour répondre aux objectifs du Grenelle de l'environnement de développer les produits saisonniers et de proximité dans la restauration collective, l'Association pour le développement de l'agriculture dans l'Y grenoblois (ADAYG) a lancé une démarche d'approvisionnement de la restauration collective par des produits locaux. Après un état des lieux des pratiques et des acteurs, des contrats entre deux sociétés de restauration collective et des producteurs ont été signés. Quatre producteurs de fruits livrent les deux sociétés pour des volumes variant de 600 à 4 000 fruits par commande. Le principal avantage pour les producteurs est la valorisation des petits calibres. Une dizaine de maraîchers livrent également la restauration collective par l'intermédiaire de grossistes. L'association a ensuite entamé des démarches de sensibilisation des collectivités à l'introduction de produits locaux en restauration collective en proposant une charte pour le développement de l'approvisionnement local. Elle a aussi réalisé un guide pratique, à destination des acheteurs publics et privés, pour l'achat de produits bio, locaux et équitables en restauration collective. D'autres actions, comme la mise en place d'une plate-forme ou la création d'une légumerie, sont envisagées. Un encart présente un site Internet créé en Rhône-Alpes qui vise la mise en relation de 150 fournisseurs régionaux, toutes productions confondues, et les entreprises de restauration collective. Un autre encart est réservé à la création, en Midi-Pyrénées, d'une SCIC (Société coopérative d'intérêt collectif) Resto Bio qui vise l'introduction de la bio en restauration collective.

Rhône-Alpes : Encourager les élus vers la bioFONTAINE Pierre*BIOFIL n° 67, 01/11/2009, 1 page (p. 9)*

Résumé : Compte-rendu d'un colloque, organisé en septembre 2009, dans la Drôme, par Corabio (Coordination Rhône-Alpes de l'agriculture biologique), visant à motiver les élus à développer l'agriculture biologique. Trois tables rondes ont illustré les champs d'action où les collectivités peuvent intervenir : la protection de l'environnement et la maîtrise du foncier, le soutien aux producteurs bio et à la vente directe, la promotion des produits bio en restauration collective.

SARL Poder : Du local à l'export, une vie en bioLANNUZEL Alexandra*SYMBIOSE n° 140, 01/11/2009, 3 pages (p. 13-15)*

Résumé : L'entreprise Poder est une entreprise d'expédition de légumes biologiques basées à Mespaul, au coeur de la zone de production légumière Finistérienne. Elle assure la commercialisation de légumes en France et à l'étranger. Jean-Luc Poder, son gérant, répond aux questions d'Alexandra Lannuzel du GAB 29 (Groupement des agriculteurs bio du Finistère). Il présente son entreprise : travail d'un expéditeur, conditionnements demandés par les clients, équipement, profil des clients et des fournisseurs, partenariat avec les fournisseurs, dimension de l'entreprise, évolution de son activité ; ses perspectives et ses ambitions pour le développement de la bio : investissement de Jean-Luc Poder aux côtés de la maison de la bio sur le développement de la restauration collective bio, signature d'une convention de partenariat entre l'APFLBB (Association des producteurs de fruits & légumes bio de Bretagne), la SARL Roder, les Etablissements Le Saint et la Maison de la Bio (convention qui a pour objectif de satisfaire la demande des collectivités souhaitant introduire des produits bio de proximité en restauration collective tout en construisant une filière légumes bio...).

Près d'Avignon : Une cuisine 100 % bioBOURFE-RIVIERE Véronique*CONSOM'ACTION n° 48, 01/11/2009, 1 page (p. 39)*

Résumé : L'école Steiner en région d'Avignon (Vaucluse), ouverte en 1995, accueille les enfants de la maternelle à la seconde. Elle a été créée par des parents et des pédagogues impliqués au point d'en construire les premiers bâtiments. Deux ans après son arrivée comme mère d'élève, Ina Chesnier s'est engagé dans la gestion de la cantine bio. En 2006, l'école s'est dotée d'une cuisine et d'une salle de restauration pro accueillant l'association Labelbio (créée après plusieurs initiatives de préparation des repas par des parents, puis par un fournisseur bio). Jusqu'à 2009, l'école n'était pas sous contrat avec l'Education nationale. Elle s'est donc débrouillée sans subventions. A la rentrée, avec l'augmentation du coût des matières premières, un menu 100 % bio revenait à 4,10 € par enfant (sauf une baisse à 3,50 € pour les maternelles). Pour des raisons "économiques, mais aussi hygiéniques et éthiques", l'école a adopté "des menus végétariens, avec de temps en temps des oeufs et des laitages", témoigne Ina Chesnier. Elle précise, par ailleurs, le travail réalisé avec des producteurs locaux sur les produits de base..., le temps d'adaptation pour les enfants qui ne sont pas tous bio-végétariens...

Europe : Les leçons de la restauration collective bio en ItalieSARMENTO DA SILVA Fabio*TRANSRURAL INITIATIVES n° 388, 01/10/2009, 1 page (p. 5)*

Résumé : 150 000 repas quotidiens servis à Rome, composés à 70 % d'ingrédients biologiques : il y a de quoi faire rêver tout agriculteur bio français. L'article décrit comment l'Italie, en l'espace de quelques années, est arrivée à cette situation. Attachés à la qualité de leur alimentation, les Italiens

ont développé l'agriculture bio pour arriver aujourd'hui à 9 % de leur SAU (2% en France). Puis, progressivement, les cahiers des charges des entités publiques ou territoriales ont intégré la demande de produits bio... et de produits locaux (en utilisant l'argument de fraîcheur et de faible impact environnemental, car l'origine locale ne peut être retenue comme un critère dans les cahiers des charges). Des formations de cuisiniers, beaucoup d'efforts de pédagogie.. ont fait le reste.

Languedoc-Roussillon : Le Gard mise sur la bio de proximité

RIVRY-FOURNIER Christine

BIOFIL n° 66, 01/09/2009, 1 page (p. 10)

Résumé : Deuxième département bio de France, le Gard vient de mettre en place un Plan de développement pluriannuel visant à assurer un approvisionnement de proximité en produits biologiques aux industriels locaux. En 2009, 500 000 € seront consacrés à la bio. Pour le Président du Conseil général, Damien Alary, il s'agit de "renforcer l'amont, mieux structurer l'aval et créer du lien". Une part importante des actions sont consacrées à la restauration collective, notamment avec le Civam bio (Centre d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural) du Gard et l'association Un plus bio. Deux caves coopératives viticoles sont impliquées dans la bio. Les surfaces bio ou en conversion représentent maintenant 65 % du vignoble.

Bretagne : Restauration collective : Les acteurs autour de la table

POYADE Gaëlle

BIOFIL n° 65, 01/07/2009, 1 page (p. 7)

Résumé : Une convention de coopération pour les approvisionnements de la restauration collective a été signée, dans le Finistère, par une association de producteurs de fruits et légumes (APFLBB), deux grossistes et expéditeurs (Poder et Le Saint) et la Maison de l'agriculture biologique (MAB), afin de favoriser l'introduction de produits bio locaux et de saison dans les cantines scolaires. Les prix de campagne sont fixés par les producteurs.

Nos enfants nous accuseront

MILLOU Estelle

L'AGE DE FAIRE n° 33, 01/07/2009, 2 pages (p. 6-7)

Résumé : Le dossier traite de l'avenir des générations futures, en termes de santé et d'alimentation. En référence au film de Jean-Paul Jaud "Nos enfants nous accuseront", l'Âge de Faire est allé à la rencontre des principaux acteurs. Depuis 2007, la commune de Barjac, dans le Gard, a décidé de privilégier l'alimentation biologique pour les enfants qui mangent au restaurant scolaire. Aujourd'hui, la cantine prépare 250 repas. Environ 80 enfants mangent sur place, et le reste est livré à des écoles aux alentours. Les cuisiniers Johan Ozil et Thierry Baude expliquent en quoi le passage de la cantine en bio est une démarche complète et ne consiste pas en un simple changement des aliments de base. Edouard Chaulet, maire de Barjac, qui est à l'origine de la cantine bio, évoque, dans un entretien, sa volonté de proposer des repas sains et équilibrés, le surcoût pris en charge par la commune... Dans le cadre d'une journée portes ouvertes, l'Âge de Faire est allé à la rencontre de l'Eaerl Saveurs bio, principal fournisseur en légumes bio de la cantine de Barjac. Suite à la diffusion du film de Jean-Paul Jaud, la réflexion sur l'alimentation fut telle, à Barjac, qu'une association de consommateurs bio "Nena bio" a été officiellement créée, en mars 2009.

Dossier Agriculteurs Demain : Des légumes bio pour la restauration collective

BALLANDONNE Jean-Claude / DUFUMIER Alexis / ESCOFFIER Isabelle / et al

FRANCE AGRICOLE (LA) n° 3291, 26/06/2009, 2 pages (p. 84-85)

Résumé : Cet article, faisant partie du dossier "Agriculteurs demain", présente le témoignage d'un jeune couple d'agriculteurs biologiques qui s'implique dans la restauration collective en Basse-Normandie. Ces agriculteurs exploitent depuis 2005 une ferme associant maraîchage, élevage (brebis et poules pondeuses) et apiculture. La priorité est à la vente directe (marché, vente à la ferme, Amaps...). Associés à 15 autres producteurs bio dans le cadre d'un groupement d'intérêt économique, ils fournissent aussi chaque mois des associations de consommateurs de la région parisienne. Par ailleurs, ce couple s'investit dans la restauration collective. Pour cela, ils ont rejoint une Société coopérative d'intérêt collectif, créée en 2008, par Inter Bio Normandie et le réseau bio normand. Structure commerciale sans but lucratif, elle compte notamment une trentaine de producteurs. C'est une plate-forme de service qui fait le lien entre producteurs et établissements. Ainsi, Inter Bio Normandie a participé en 2008 à deux cent mille repas. Face à la croissance de la demande, les moyens se développent : Internet ou encore étude d'une nouvelle organisation pour les livraisons, actuellement assurées par les agriculteurs.

Ile-de-France : La poule sort de son pot

POYADE Gaëlle

BIOFIL n° 63, 01/03/2009, 1 page (p. 10)

Résumé : Le Gab Ile-de-France, en partenariat avec la Bergerie Nationale de Rambouillet, a mis en place une filière de collecte, abattage et vente de poules pondeuses de réforme. Les collectivités ont été les cibles de prédilection, et notamment un restaurant interministériel.

Dossier : Maraîchage bio : Un marché en demande

ALTERNATIVES BIO

ALTERNATIVES BIO n° 45, 01/01/2009, 4 pages (p. 3-6)

Résumé : Après une présentation du marché des fruits et légumes biologiques en France (production, distribution particulière en vente directe et dans les magasins spécialisés bio, opérateurs présents sur le marché des légumes bio), des coûts de production (charges en main d'oeuvre et rendements), des normes commerciales, le dossier évoque le maraîchage biologique et le développement de la filière en région Rhône-Alpes. Plusieurs articles le composent : - Des marchés de détail très dynamiques autour de Lyon ; - Restauration collective : Un marché émergent ; - Vente : Le haut du panier ; - Agrobiodrôme : Petits légumes vendus en gros ; - Quand les agriculteurs bio trouvent des solutions au manque de foncier agricole ; - Semences bio : Le grand défi ; - Des produits en campagne ; - Conversion : Fermes de démonstration.

"Expériences innovantes en consommation et commercialisation de produits biologiques" : Découverte de l'agriculture biologique au Danemark

JOURDAN Paul

2009, 33 p., éd. RESEAU FORMABIO / BERGERIE NATIONALE (Centre d'Enseignement Zootechnique)

Résumé : Ce rapport a été réalisé, par Paul Jourdan, animateur de Bio 63 (groupement d'agriculteurs biologiques du Puy-de-Dôme), dans le cadre du programme Leonardo (programme de mobilité professionnelle européen) du Réseau Formabio. Son séjour a duré 2 semaines et la structure d'accueil a été le service agriculture biologique du Centre National du Service Danois de conseil agricole. L'auteur a souhaité découvrir l'agriculture biologique danoise et son développement et approfondir le thème de la restauration collective biologique. A travers ce rapport, il donne notamment une présentation du pays, de son agriculture, de son agriculture biologique (organisation, développement, marché,...) et de sa restauration collective bio.

Manger Mieux, Manger BioDEPARTEMENT DE LA DROME / AGRI BIO DROME

2009, 22 p., éd. DEPARTEMENT DE LA DROME / AGRI BIO DROME

Résumé : Ce document présente le contexte dans lequel s'inscrit la démarche "Manger bio" du département de la Drôme : carte scolaire drômoise (nombre de collèges et type de restauration, nombre de TOS (personnels techniciens, ouvriers et de services)), origine et intérêt de la démarche (origine de l'action, constat, pourquoi manger bio ?, finalité du projet "Manger Mieux, Manger Bio"), méthode et appui proposés aux collèges (objectifs opérationnels, ingrédients du succès), acteurs (maîtrise d'ouvrage, maîtrise d'oeuvre, autres acteurs), actions (de véritables projets pluridisciplinaires, introduction des produits biologiques à différents niveaux, déroulement de l'accompagnement), l'opération 2007/2008 en chiffres, évolution du projet (opération "Fruits pour les collégiens"), enjeux et perspectives (approvisionnement, démultiplication de l'opération en 2008/2009 sur les autres collèges).

Circuits courts : Portrait d'une cantinière engagéeCOLIN Nathalie

TRANSRURAL INITIATIVES n° 373, 30/12/2008, 1 page (p. 6)

Résumé : "Avant, c'était pas comme ça. On allait au moins cher dans les appels d'offre, sans se soucier de l'origine des produits, des procédés de fabrication. On prenait des surgelés, des conserves..." C'est la cantinière de Cerizay (5000 habitants), dans les Deux-Sèvres, qui parle ainsi. Et maintenant ? "Je cherche le bon accord entre des menus qui ont du goût, qui sont équilibrés et surtout préparés au maximum avec des produits locaux et de saison. On adapte les quantités et il n'y a jamais de restes." Ces changements sont dûs à la cantinière bien sûr, mais aussi à la volonté de la municipalité qui lui donne les moyens de bien travailler : quatre cuisiniers plus une aide le midi, et des locaux adaptés aux produits frais.

PACA : Repas 100% bio : Impact et limitesPOYADE Gaëlle

BIOFIL n° 61, 01/11/2008, 1 page (p. 7)

Résumé : Un forum a réuni en octobre 2008 les acteurs de la région PACA en matière de restauration collective bio. Parmi les 80 participants, les organisations de producteurs et les collectivités territoriales impliquées ont pu évoquer le chemin parcouru, avec des dizaines de milliers de repas servis en 2007-2008 dans les établissements scolaires, mais aussi les limites qui se profilent, à savoir un besoin de structuration de la filière pour la distribution et la nécessité de régulariser et de s'engager sur les commandes, ou mieux encore de les contractualiser, pour permettre une planification des cultures.

Basse-Normandie : Restauration collective bio : c'est partiCOSSERAT Martine

BIOFIL n° 60, 01/09/2008, 1 page (p. 9)

Résumé : Interbio Basse-Normandie travaille au développement de la restauration collective bio depuis plusieurs années, fortement soutenue dans son projet par la Région. En 2007, 135 000 repas bio ont ainsi été servis. 2008 a vu la création de la SCIC Interbio Normandie Service qui gère dorénavant l'approvisionnement bio des collectivités, tandis que la structure professionnelle conserve le volet sensibilisation et formation. Aujourd'hui, la SCIC regroupe 40 fournisseurs, producteurs et transformateurs locaux capables de répondre à une clientèle de collectivités et 100 établissements clients. La spécificité du dispositif repose sur un fonctionnement le plus léger possible (pas de plateforme, centralisation des commandes et de la facturation, les fournisseurs assurent eux-mêmes la

livraison...), ainsi que sur un travail d'échanges et de réflexion fait au quotidien, comme le précise une salariée de la SCIC.

Restauration hors foyer : Un marché à conquérir

RABUT F.

ARBORICULTURE FRUITIERE (L') n° 629, 01/09/2008, 1 page (p. 41)

Résumé : En France, un repas sur cinq est pris à l'extérieur, 10% de l'ensemble des fruits et légumes frais sont vendus en restauration hors foyer (RHF), avec une forte augmentation des fruits frais de la 4e gamme. Les attentes de la RHF sont aussi diverses que variées et tout fournisseur doit adapter son offre aux besoins des nouveaux modes de consommation (montée en puissance du "snacking alimentaire", repas simples et relativement économiques, développement du plat unique...). Avec les objectifs ambitieux du Grenelle (20% de repas avec au moins une composante bio d'ici 2012 dans les restaurants administratifs), les fruits et légumes biologiques peuvent trouver une bonne porte d'entrée en RHF, ce créneau ne représentant actuellement qu'une toute petite part de marché. "Manger Bio Isère" est un groupement qui compte actuellement 24 producteurs, organisant l'approvisionnement en produits bio de la restauration collective de l'agglomération grenobloise. Ce concept semble bien fonctionner. Il est soutenu à la fois par des volontés politiques et par des demandes d'établissements, le surcoût n'étant apparemment pas un frein.

Le centre de vacances d'Arzon voit plus bio

DENIS Sophie

SYMBIOSE n° 127, 01/09/2008, 2 pages (p. 20-21)

Résumé : Anne Le Mat, gestionnaire du centre maritime d'Arzon, témoigne de l'introduction de produits biologiques locaux dans les repas servis aux enfants lors des classes de découvertes ou en colonie de vacances. Si le projet avait émergé il y a déjà quelques années, il n'a vu le jour que récemment pour deux raisons principales : - une contrainte budgétaire de 6,40 € par jour et par enfant qui rendait jusqu'ici le bio inaccessible, - la difficulté de planifier les repas, vu que les activités pratiquées par les enfants s'organisent quelques jours à l'avance et qu'il faut adapter les repas en conséquence. Ces contraintes ont pu être surmontées en partie par la mise en relation du centre avec des producteurs locaux. Ces derniers peuvent le fournir rapidement tant que les volumes restent limités, ceci à des prix intéressants. Le bilan est globalement positif et les produits appréciés par les cuisiniers, les enfants et les adultes, même si le travail de sensibilisation ne passe pas toujours au premier plan durant les colonies. Vient à suivre le témoignage d'un jeune producteur installé sur une ferme diversifiée et qui fournit entre autre le centre d'Arzon. S'il écoute actuellement surtout sur les marchés, il souhaite s'orienter vers le système des paniers et la restauration collective qui permet un travail de sensibilisation intéressant.

Les cantines se font bio

MAUGUIN Paul

CAMPAGNES SOLIDAIRES n° 229, 01/05/2008, 1 page (p. 7)

Résumé : Zoom sur la restauration collective du Pays de Pontivy, dans le Morbihan, où 10 communes se sont lancées dans le bio à la cantine : 800 000 repas servis en 2007, dont 240 000 à 100% bio ! Cuisiniers et élèves sont très satisfaits, mais l'offre locale a parfois du mal à suivre, faute d'outils d'abattage et de transformation de proximité.

Restauration collective bio : Rien ne sert de courir...

RIPOCHE Frédéric

BIOFIL n° 58, 01/05/2008, 2 pages (p. 22-23)

Résumé : 20% de produits bio en restauration collective publique d'ici 2012 : tel est l'un des objectifs issus du Grenelle de l'environnement. À Rezé (44), le 30 mars dernier, une conférence grand public a dressé le bilan régional et évoqué des projets de restauration dans les écoles. La bio en restauration collective était encore, il y a peu, essentiellement événementielle, avec un rôle pédagogique important. Aujourd'hui, des projets plus durables existent, qui doivent être consolidés et étendus. L'accent est mis par les agriculteurs sur la promotion des produits bio locaux de saison et sur des partenariats réels et non ponctuels. Suivant la taille des communes, les contraintes d'approvisionnement sont différentes. Le menu 100% bio étant difficile à élaborer, surtout avec des produits locaux de saison, certaines communes préfèrent travailler sur le choix des produits et les introduire progressivement dans les menus, en testant des petits volumes pour appréhender l'organisation de la filière en amont. Les achats étant soumis aux marchés publics et aux appels d'offre, une organisation crédible de la filière au niveau local est nécessaire, mettant l'accent sur la structuration et les conversions. Des associations se mettent en place dans ce but.

Dossier : La bio dans la restauration hors foyer

ALTERNATIVES BIO

ALTERNATIVES BIO n° 42, 01/04/2008, 5 pages (p. 1 et p. 3-6)

Résumé : En 2008, la restauration collective bio en Rhône-Alpes est une réalité pour plus de 150 restaurants, en majorité scolaires, ce qui représente plus de 150 000 repas 100% bio et plus de 2 millions de repas à composante bio. Une centaine de producteurs, de transformateurs et de distributeurs assurent les approvisionnements auprès des cantines avec, pour la plupart, le souci et la volonté de proposer des produits bio de proximité. Le dossier aborde plusieurs expériences et initiatives qui se développent dans la région Rhône-Alpes : - Restauration collective : le défi bio ; - QuidRHF ? ; Lettre d'information trimestrielle Bon Appetit, diffusée par Corabio ; - En pratique : pas de recettes magiques mais des ingrédients indispensables à réunir ; - Approvisionnement : les associations de producteurs bio s'engagent ! ; - Interview de Madame Catherine Brette, du Conseil Général de l'Isère ; - Zoom : "Des produits bio régionaux : y'en a pas !" ; Initiative : regard sur la prochaine introduction de produits bio au restaurant scolaire de la Voulte-sur-Rhône avec Monsieur Sylvestre, chargé de mission Agenda 21 ; - Interview : l'expérience Manger Bio Isère ; - Pratique : Comment promouvoir les produits biologiques locaux dans les marchés publics ?

Manger bio et local en restauration collective

REUSSIR FRUITS ET LEGUMES

REUSSIR FRUITS ET LEGUMES n° 272, 01/04/2008, 1 page (p. 23)

Résumé : Corabio vient d'intégrer 9 lycées en plus (soit 20 au total) dans le programme pilote qu'elle développe avec le soutien de la Région Rhône-Alpes pour introduire régulièrement des aliments biologiques locaux dans les repas des lycées. Elle intervient pour informer, sensibiliser et former les personnes concernées (gestionnaires, cuisiniers, enseignants, et aussi convives) et pour faciliter au maximum l'approvisionnement en produits locaux, que ce soit sur la rédaction des marchés publics ou la mise en relation avec des fournisseurs.

Dossier : La structuration des filières Bio en restauration collective

BÖHM Michael / FASSEL Virginie

BIO BRETAGNE INFO n° 8, 01/03/2008, 3 pages (p. 7-9)

Résumé : Le Grenelle de l'Environnement et, à sa suite, les ministères de l'Agriculture et de l'Ecologie ont fixé comme objectif d'introduire 20% de produits biologiques dans la restauration collective - notamment scolaire - d'ici à 2012. Parallèlement, une circulaire du premier ministre prévoit d'introduire 15% de produits biologiques dans les restaurants collectifs de l'Etat, comprenant donc également les services déconcentrés dans les départements et les régions. Mais la part de produits bio représente

aujourd'hui, au niveau national, moins de 0,1% du secteur de la restauration collective (6 millions de repas servis sur 9 milliards au total au niveau national). En Bretagne, le bilan des actions "Manger Bio en restauration collective" en 2007 est positif : plus de 2 500 000 repas intégrant des produits bio (dont 534 000 en 100% bio) ont été servis, contre 1 500 000 en 2006 et 440 000 en 2003. Ce nombre de repas intégrant un ou plusieurs ingrédients bio en 2007 représente un peu plus de 4% des repas pris en restauration scolaire. Soit, pour atteindre 20% en 2012 (13 000 000 de repas), une augmentation moyenne de 2 000 000 de repas par an sur 5 ans ! Les objectifs du Grenelle de l'environnement ne pourront être atteints qu'avec l'organisation et la structuration de la filière bio. Cette organisation fait partie des moyens d'actions développés par Inter Bio Bretagne dans le cadre de la coordination régionale du dossier "Manger Bio en restauration collective, c'est possible !". Le dossier revient sur les moyens mis en oeuvre, les problèmes d'approvisionnement et l'intérêt de s'approvisionner localement.

Restauration collective : Le pays de Lorient témoigne de 10 ans d'expérience en bio

AGRA PRESSE HEBDO

AGRA PRESSE HEBDO n° 3135, 07/01/2008, 2 pages (p. 39-40)

Résumé : La communauté d'agglomération Cap l'Orient en Bretagne (19 communes au total) sert des repas bio en restauration administrative depuis bientôt dix ans et développe encore son engagement : les écoliers sont concernés mais également les personnes âgées, un restaurant interadministratif, les sapeurs-pompiers, le centre nautique et le portage à domicile. Comme la proposition locale de produits bio ne peut suffire, les gestionnaires de cuisines travaillent avec les agriculteurs en planifiant leurs commandes. Pour faire coïncider équilibre alimentaire et équilibre budgétaire, un des gestionnaires de Cap l'Orient explique qu'il suffit de modifier la structure d'un repas. Dans cette optique de régulation des coûts, Cap l'Orient observe par ailleurs que, sur le long terme, les produits bio permettent d'abaisser les coûts environnementaux.

Nos enfants nous accuseront

JAUD Jean-Paul

2008, DVD, 112 min., éd. J+B SEQUENCES

Résumé : Chaque année, en Europe, 100 000 enfants meurent de maladies causées par l'environnement. Selon le réalisateur, 70% des cancers sont liés à l'environnement dont 30% à la pollution et 40% à l'alimentation. Chaque année en France, on constate une augmentation de 1,1 % des cancers chez les enfants. Dans un petit village français au pied des Cévennes, le maire a décidé de réagir en faisant passer la cantine scolaire en Bio. Ici comme ailleurs, la population est confrontée aux angoisses contre la pollution industrielle, aux dangers de la pollution agrochimique. Dans ce village a commencé un combat contre une logique qui pourrait devenir irréversible, un combat pour que demain nos enfants ne nous accusent pas. C'est dans ce contexte, et dans le cadre de l'initiative du maire du village de Barjac (Gard), que Jean-Paul Jaud a réalisé son film (sorti en DVD).

Paysans Bio Distribution privilégie la restauration scolaire

BERGER Pierre-Louis

REUSSIR FRUITS ET LEGUMES n° 268, 01/12/2007, 1 page (p. 20)

Résumé : L'association Paysans Bio Distribution, émanation de la structure Agrobio Poitou-Charentes, s'est transformée en Sica, le 1er janvier 2008. Elle a oeuvré en faveur de la diffusion de repas bio en restauration collective et, depuis 2005, a dû répondre à une demande croissante, permettant un complément de débouché aux maraîchers bio de la région.

S'associer pour répondre collectivement à la demande en produits bio locauxDENIS Sophie / RENAUD Jérémy*SYMBIOSE n° 118, 01/11/2007, 4 pages (p. 15-18)*

Résumé : Dans le Morbihan, trois expériences sont actuellement menées pour répondre collectivement, entre producteurs, à la demande en produits bio locaux : Sillons des échanges est né de la volonté de s'organiser collectivement pour la vente directe, ACT 56 répond à un besoin d'outils collectifs de transformation et Manger Bio 56 répond à un besoin de structuration des producteurs et gestionnaires, parties prenantes dans la diffusion de repas bio en restauration collective. Trois associations, trois exemples de trajectoires... L'occasion de présenter ces structures, mais aussi de poser la question de leurs atouts et de leurs limites...

Avec RAFAEL, l'Europe favorise les produits bio locauxBALAY Françoise / JOURDAN Virginie*SYMBIOSE n° 115, 01/07/2007, 2 pages (p. 12-13)*

Résumé : RAFAEL, c'est le nom d'un programme européen dont APPETIT 22 est le co-représentant français. D'une durée de trois ans, il s'achève cette année. Objectif ? Développer la consommation de produits locaux de qualité, respectueux de l'environnement. Le programme RAFAEL s'étend sur l'espace atlantique. Début mai, une cinquantaine de personnes ont été accueillies à Mûr-de-Bretagne pour échanger sur les différentes avancées des projets menés dans les neuf territoires engagés - en Espagne, au Portugal, en France et au Royaume-Uni - dans ce programme européen. Plusieurs actions visent une consommation citoyenne, le développement de la restauration collective, l'accompagnement technique des producteurs et des associations de consommateurs et ont été l'objet d'échanges avec les partenaires européens. Une interview de Michel Le Boulch', producteur à Maël Carhaix et président de l'association Appétit, souligne l'intérêt de participer à un projet européen.

Auvergne : restauration hors foyer : passage à la vitesse supérieureCOSSERAT Martine*BIOFIL n° 53, 01/07/2007, 1 page (p. 10)*

Résumé : Début juillet, le projet de plate-forme Auvergne Bio Distribution (ABD) s'est concrétisé avec le dépôt en préfecture d'un dossier de SCIC (société coopérative d'intérêt collectif). Aujourd'hui, ABD travaille avec 106 établissements, pour la plupart des scolaires, dont 80% sont situés dans le Puy-de-Dôme. 40 000 repas bio ont été servis entre janvier et juin 2007.

Se nourrir : Grand bio sur les cantinesA.L.M.*L'AGE DE FAIRE n° 9, 01/04/2007, 1 page (p. 5)*

Résumé : L'association Un Plus Bio, née en 2002, émanation récente du Civam (Centre d'Initiatives pour la Valorisation de l'Agriculture et du Milieu rural) du Gard, cherche à fédérer, au niveau national, les initiatives favorisant une meilleure qualité de la restauration collective. Par ailleurs, elle encourage la concertation entre tous les acteurs concernés, ainsi que la formation des cuisiniers. Pour développer les cantines bio et répondre à la demande, les producteurs s'organisent, épaulés par les collectivités territoriales (qui supplantent le déficit de l'Etat). A côté de cet investissement de l'association, des collectivités territoriales et des acteurs de la filière bio, le témoignage d'un chef cuisinier et l'exemple de cantines bio à l'italienne confortent le parti pris d'une alimentation saine, l'éveil des jeunes générations aux goûts et aux règles nutritives et alimentaires de base, le développement d'une agriculture biologique de proximité.

Les bons repas de l'agriculture durableLETTRE DU RESEAU AGRICULTURE DURABLE (LA)*LA LETTRE DE L'AGRICULTURE DURABLE n° 44, 01/04/2007, 1 page (p. 3)*

Résumé : Une opération de distribution de repas issus de l'agriculture durable dans les restaurants scolaires a été instaurée en 2004 par l'association les Défis Ruraux et grâce au Conseil Général de Seine-Maritime et au Conseil Régional de Haute-Normandie. En développant des circuits courts de distribution, cette initiative joue en faveur de la protection de l'environnement et de la survie des petits producteurs. Par ailleurs, des actions sont développées autour du concept de repas biologiques et de terroir pour veiller à la qualité des aliments et au développement du sens critique des jeunes.

Du producteur au consommateur : APPETIT (Association pour la Promotion des Produits Equitables du Territoire dans l'Intérêt de Tous)BALAY Françoise*SYMBIOSE n° 110, 01/02/2007, 2 pages (p. 10-11)*

Résumé : APPETIT est une association créée début 2005 dans les Côtes d'Armor par quatre associations de producteurs biologiques et durables et de développement local : GAB d'Armor, CEDAPA, Fédération Régionale des CIVAM, Bio Pôle. Cette structure rassemble des producteurs respectant sa charte (Cahier des charges AB et système herbager), basée sur les principes du développement durable : rentabilité économique, équité sociale et respect de l'environnement. L'article décrit les spécificités des produits APPETIT, et les structures de consommation citoyenne existantes (Commande de paniers et vente organisée par La binée paysanne, par exemple ; organisation de repas collectifs à base de produits locaux), car APPETIT apporte son aide à tous ceux qui se fédèrent pour consommer autrement et rapprocher les consommateurs des producteurs.

Bio et restauration collective : une expérience pilote à l'Arsenal de NamurPARIZEL Dominique*VALERIANE n° 63, 01/01/2007, 3 pages (p. 40-42)*

Résumé : L'Arsenal de Namur, en Belgique, héberge les restaurants des Facultés universitaires Notre-Dame de la Paix. On y trouve déjà une "chaîne verte" qui propose des menus végétariens à base de produits bio. Mais le grand projet de l'Arsenal est de s'orienter complètement vers le bio, dès cette année 2007. L'article apporte le témoignage de Georges Lengellé, dirigeant l'Arsenal de Namur, qui se préoccupe des différentes contraintes inhérentes à l'approvisionnement en bio, à la conception des repas, à la transformation des produits, à la diversité alimentaire.

En Midi-Pyrénées : Manger Mieux pour vivre ensembleLACHAUD Pascal*FNAB INFO n° 77, 22/12/2006, 1 page (p. 26)*

Résumé : Midi-Pyrénées est la plus grande région agricole de France et la plus diverse par le nombre d'exploitations sous signes officiels de qualité, dont la bio qui tient sa place avec 1 200 fermes certifiées. Depuis 6 ans, des expériences ont grandi sur pratiquement tous les départements pour "manger différemment" en restauration collective. Une Société Coopérative d'Intérêt Collectif (SCIC) doit voir le jour pour coordonner et partager la démarche avec d'autres acteurs que le monde agricole. Néanmoins, se lancer dans la restauration collective bio, c'est créer une dynamique qui réorganise le marché alimentaire et répond aux besoins d'ouvrir des débouchés solvables aux paysans (augmentation des surfaces en bio) ; de créer des repas variés et équilibrés ; d'éduquer à l'environnement et au patrimoine culinaire ; de protéger la ressource en eau et la santé des populations.

Un projet intercommunal innovant : Parce que les repas Bio sont un réel soutien à l'agriculture localeGAB 56*SYMBIOSE n° 105, 01/09/2006, 1 page (p. 9)*

Résumé : Cinq communes, près de Pontivy, dans le Morbihan, se sont réunies pour mettre en place un repas Bio au niveau de leur restaurant municipal. Le fait de mettre en place un projet commun permet de servir 500 couverts (coût moindre d'un menu Bio, valorisation de l'ensemble des acteurs, sensibilisation auprès des enfants). Ce projet a interpellé d'autres communes.

La région Bretagne s'engage pour les lycéensFASSEL Virginie*GAZETTE D'INTER BIO BRETAGNE (LA) n° 66, 01/07/2006, 1 page (p. 3)*

Résumé : La région Bretagne a diffusé au mois de juin dernier un appel d'offre pour la réalisation d'une étude concernant la promotion d'une alimentation saine et équilibrée dans les lycées, favorisée par l'utilisation de produits issus de l'Agriculture Biologique et durable (sous cahier des charges). L'offre présentée par Inter Bio Bretagne et ses partenaires, en association étroite avec un cabinet d'étude, a été retenue par le Conseil Régional. En tant que pilote du groupe de travail du Conseil Régional sur ce dossier, Marie-Pierre Rouger témoigne de l'engagement de la région en faveur des lycéens.

NaturDis, sur le créneau en croissance de la RHDRENAUDON Marie-Hélène*DU SOL A LA TABLE n° 76, 01/06/2006, 1 page (p. 42)*

Résumé : Exploitant agricole bio et distributeur, NaturDis n'a cessé de se développer depuis sa création en 1980. Désormais, l'entreprise met à profit son expérience des achats, de la logistique et de la commercialisation auprès de la restauration hors domicile.

La restauration collective en bioSMITH Corinne*ECOLOGISTE (L') n° 19, 01/06/2006, 2 pages (p. 64-65)*

Résumé : 4 millions de repas bio sont servis chaque année en France. Plusieurs régions ou villes adoptent ce mode d'alimentation, le plus souvent en milieu scolaire. Le Civam (Centre d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural) du Gard a été pionnier en la matière, en 1992, en lien avec le Conseil Régional du Gard. "C'est la régularité des ingrédients qui est encouragée" plutôt que les opérations ponctuelles, selon Virginie Fassel d'Interbio Bretagne, organisme interprofessionnel qui promeut la restauration bio. Cependant, pour faire baisser les prix d'un repas bio, il faut accepter de manger autrement : privilégier les céréales et les légumineuses, choisir des aliments peu raffinés riches en fibres.

Blé bio français : Opération séduction des boulangersDIMIER-VALLET Claire*BIOFIL n° 46, 01/05/2006, 3 pages (p. 32-34)*

Résumé : Comment stimuler la fabrication de pain bio ? Le séminaire co-organisé par l'Agence Bio et le groupe bio d'Intercéréales fin janvier dernier, lors du salon national de la Boulangerie à Paris, a fait le point sur la question. Après un aperçu de la situation (hausse de la collecte de céréales, 4ème place des produits vedettes occupée par le pain selon le baromètre de l'Agence Bio), les règles

à respecter pour un boulanger exerçant une activité bio ont été présentées (approvisionnements, mélanges, comptabilité...). Les premiers résultats d'une étude (INRA-ITAB-Arvalis) sont prometteurs et mettent en valeur de réelles différences de fabrication. Pour stimuler le marché, un projet concret est mis en place par BRIO afin d'inciter l'utilisation du pain bio dans les collectivités et les établissements scolaires.

Le pain et la viande en vedette

RIVRY-FOURNIER Christine

BIOFIL n° 45, 01/03/2006, 2 pages (p. 18-19)

Association Appétit

GODINOT Olivier

ECHO DU CEDAPA (L') n° 64, 01/03/2006, 2 pages (p. 7-8)

Résumé : L'association APPETIT, Association pour la Promotion des Produits Equitables du Territoire dans l'Intérêt de Tous, a pour but de développer la consommation de produits locaux, équitables et respectueux de l'environnement dans les Côtes d'Armor. Trois articles illustrent l'activité de cette association, notamment principalement centrée sur la restauration collective : - Appétit avec les producteurs : Appuyer les démarches locales ; - Sensibiliser les collectivités : On mange avec Appétit à Sévignac ; - Appétit dans les écoles : Dans la tête, et dans l'assiette...

Promouvoir la bio dans les restaurants scolaires

BUISSON Armelle

TRIBUNE VERTE n° 2169, 22/02/2006, 1 page (p. 15)

Résumé : Témoignage d'une animatrice en restauration collective bio. Sa mission est de promouvoir les produits bio dans les cantines de l'Isère.

Restauration collective

LESNARD Sarah

BIO NORMANDIE n° 87, 01/01/2006, 4 pages (p. 8-11)

Résumé : Informations sur les avancées de l'étude sur la restauration biologique en collectivité en Basse-Normandie : - Le bilan à mi-parcours ; - Vers la création d'une plate-forme.

Des repas bio pour les collectivités du Morbihan

GOUPIL Didier

VOIX BIOLACTEE (LA) n° 42, 01/06/2005, 1 page (p. 17)

Résumé : Témoignage du Président de l'association "Manger Bio 56", soucieux de développer la consommation de produits biologiques en collectivité.

Les bons repas de la cantine

ODY Morgan

CAMPAGNES SOLIDAIRES n° 197, 01/05/2005, 1 page (p. 14)

Résumé : Récit de l'expérience du passage à une nourriture de qualité dans les cantines scolaires du 2^{ième} arrondissement à Paris. Pas de langue de bois dans cet article qui souligne les réticences

initiales tant des enfants (goût bizarre du pain bio) que des parents ou de l'administration (prix plus élevés et désorganisation des plates-formes d'approvisionnement en bio). Au final, en 4 ans, les autorités municipales ont quand même réussi à introduire plus de 60% d'aliments sous labels (AOC, label rouge, bio ou autre)... pour une augmentation globale de 22% du prix des repas, augmentation supportée en partie par les parents, en partie par la municipalité.

Coordonner et soutenir les initiatives en restauration collective bio

LE FUR Annie

FNAB INFO n° 72, 01/03/2005, 1 page (p. 24)

Résumé : La restauration collective bio intéresse les agriculteurs bio comme les élus ou les parents d'élèves. Face à cet engouement et devant une problématique complexe, la FNAB a mis en oeuvre une coordination des initiatives depuis maintenant deux ans.

Un projet de plate forme : pourquoi ? comment ?

GABLIM

FEUILLE BIO DU LIMOUSIN (LA) n° 52, 01/02/2005, 2 pages (p. 4-5)

Résumé : En Limousin des producteurs souhaitent mettre en place une plate-forme bio afin d'approvisionner les magasins régionaux, spécialisés ou non en bio. La plate forme peut être physique ou virtuelle. Le public ciblé par les plates-formes existantes est assez large, les plus nombreuses étant dédiées uniquement à la restauration collective. Toutefois les moyens humains sont indispensables et il faut du temps et de la motivation. Pour répondre aux questions des producteurs, une formation s'est déroulée courant février.

Une plate-forme de distribution régionale bio

VERGE Emmanuel

TRANSRURAL INITIATIVES n° 277, 25/01/2005, 1 page (p. 5)

Résumé : Paysan bio distribution est une association du pays Mellois (Poitou Charentes) qui a créé une plate-forme associative de distribution de produits biologiques destinée à approvisionner en priorité le marché de la restauration hors domicile. Cette association regroupe 330 producteurs. Les études de marché sont terminées, l'opération va pouvoir commencer.

Restauration scolaire : Lyon met ses cantines au bio

FAQUET-LATAPIE Caroline

BIOFIL n° 37, 01/12/2004, 2 pages (p. 22-23)

Résumé : Afin d'éduquer les enfants au goût des aliments et de soutenir la filière agricole biologique, la municipalité lyonnaise vient d'imposer l'introduction de produits bio dans les repas des écoles primaires publiques, soit 16 000 repas par jour.

L'eau propre de Munich

MABILAIS Jean-Bernard

TRANSRURAL INITIATIVES n° 270, 12/10/2004, 1 page (p. 4)

Résumé : Pour assurer un approvisionnement de la ville de Munich en eau potable, la municipalité s'est attaquée à l'amont des problèmes : la pollution des nappes par l'agriculture. Elle a acheté nombre de terrains et d'espaces boisés autour de la ville, et a ensuite incité les agriculteurs à passer au bio (avec des primes jusqu'à 275 euros/ha, cumulables avec les primes agro-environnementales

nationales). Les débouchés sont même assurés en partie par l'achat des produits par la ville pour fournir les cantines scolaires. Résultats : 92 agriculteurs contractants sur 2200 hectares, des eaux avec des valeurs comparables à celles des eaux minérales, pour un surcoût total de 1 euro/m³ d'eau potable.

La bio en restauration collective dans le Morbihan

KERMAGORET René / DIEMUNSCH Sylvain

SYMBIOSE n° 83, 01/09/2004, 2 pages (p. 12-13)

Résumé : La démarche en produits biologiques pour la restauration collective morbihannaise continue d'avancer et les prévisions pour 2005 le témoignent. Cette dynamique est due à une volonté politique d'une part et à l'investissement des producteurs d'autre part. A cela s'ajoute une structuration de la production grâce à la création du GIE "Manger BIO" et à la mise en place de partenariats (ex : la plate-forme BIOCAP) avec l'objectif que de nouveaux producteurs puissent bénéficier de l'ensemble de ces services. Les clients sont globalement satisfaits, la preuve en est les témoignages proposés dans cet article du maire adjoint de Lorient et de deux gestionnaires de collectivités.

La bio dans les cantines ouvre l'appétit

RIVRY-FOURNIER Christine

BIOFIL n° 35, 01/07/2004, 1 page (p. 8)

Résumé : Pour répondre à la demande de plus en plus forte des communes varoises souhaitant proposer des repas bio dans les cantines, l'association des agriculteurs bio du Var (Agribiovar) est en train de créer une structure de commercialisation de produits bio destinés à la restauration hors domicile afin de regrouper l'offre des producteurs biologiques et d'organiser la logistique.

Les menus bio gagnent les cantines

REINERT Magali

TRANSRURAL INITIATIVES n° 261, 18/05/2004, 1 page (p. 6)

Résumé : Depuis que l'opération "manger bio" a connu le jour en 1993, sous l'égide du Civam du Gard, le concept de la bio dans les cantines et lieux de restauration publique a fait du chemin... et des petits. Une association est née "un plus bio" qui fédère ces initiatives. Plusieurs critères sont nécessaires pour que le concept garde sa pertinence : produits bio certes, mais aussi saisonnalité, proximité, et projet pédagogique lié. Les partenaires sont multiples : parents d'élèves, agriculteurs, associations de développement local... De plus en plus de cantines scolaires reprennent en régie l'approvisionnement qu'elles avaient auparavant sous-traité à de grandes sociétés de restauration collective, pour lesquelles ces critères rentrent rarement en ligne de compte. Des structures spécifiques se créent, comme cette SARL dans le Gard qui associent des animateurs du Civam, des maraîchers bio, et une SARL de producteurs de viande bio de Lozère. A titre indicatif, le Gard a servi 400 000 repas bio en 2000.

AlimenTerra réunit des organisations soucieuses d'une alimentation durable

TRINTIGNAC Sophie

TRANSRURAL INITIATIVES n° 261, 18/05/2004, 1 page (p. 5)

Résumé : Le réseau AlimenTerra est né d'une rencontre d'acteurs européens du développement durable autour de la notion d'une bonne alimentation en 2001 à Teruel (Espagne). Objectifs : fédérer et diffuser de l'information sur les initiatives et les projets européens concernant principalement la restauration collective du secteur public, les réseaux de commercialisation spécifiques aux produits

locaux et durables, les critères de qualité des produits durable, et la politique alimentaire. La FNCIVAM est membre fondateur d'AlimenTerra, et tête de réseau pour la France.

Belle progression des cantines bio

SOLANA Pascale

CONSOM'ACTION n° 22, 01/03/2004, 2 pages (p. 28-29)

Résumé : Sur l'ensemble du territoire, l'association Un Plus Bio aide à monter des projets de restauration collective biologique. Cet article fait le point sur ces actions avec Stéphane Veyrat, initiateur de l'association.

Société GEFFRAULT

KLEIN Marie-Dominique

GAZETTE D'INTER BIO BRETAGNE (LA) n° 51, 01/12/2003, 2 pages (p. 6-7)

Résumé : Présentation de la société GEFFRAULT (35), qui propose des pommes de terre de cinquième gamme (cuites, sous vide) pour la restauration hors foyer. La transformation de pommes de terre bio n'est pas l'activité principale de cette société, mais elle est intégrée au projet de développement, c'est pourquoi la société GEFFRAULT a choisi d'intégrer les réseaux professionnels bio en adhérant à Inter Bio Bretagne.

Initiative "Manger Bio à la cantine"

HALL Cathy

BIO NORMANDIE n° 73, 01/11/2003, 2 pages (p. 3-4)

Résumé : Cathy Hall, coordinatrice restauration scolaire à Inter Bio Normandie, fait dans cet article un point sur l'opération "Manger bio à la cantine". Cette opération se déroule sur les trois départements de la Basse-Normandie. L'objectif de cette opération est double : éducatif et économique. Éducatif, en donnant une place à l'alimentation biologique chez les enfants, faisant la promotion de l'agrobiologie, les éduquant vis à vis de l'alimentation et de l'environnement. Économique, en soutenant une agriculture locale, et en adoptant une logique de partenariat et de concertation.

Le bio en restauration collective : Pari réussi !

GDAB MIDI-PYRENEES

BULLETIN DU GDAB MIDI-PYRENEES (LE) n° 143, 01/10/2003, 1 page (p. 5)

Résumé : Deux centres de vacances CCAS EDF-GDF ont pu réaliser des repas 100 % biologiques pendant une semaine chaque mois en juillet et août. En parallèle, une douzaine d'actions de sensibilisation au bio ont été menées vis-à-vis des enfants et un accompagnement pédagogique de l'équipe de direction et des cuisiniers a été effectué. Le bilan de ces opérations mises en oeuvre par le GAB 65 (avec l'aide du GDAB Midi-Pyrénées) est très positif ; en particulier cela aura permis de tester et de prouver que l'approvisionnement pour la restauration collective par des produits biologiques locaux est possible. Cependant, si les GAB se doivent d'initier de telles démarches, ils n'ont pas pour vocation de les assumer durablement, aussi, de nouvelles structures doivent se mettre en place...

Manger bio en restauration collective en Ile-et-Vilaine : L'action prioritaire de la FD CIVAM 35

AURIAULT Anne

GAZETTE D'INTER BIO BRETAGNE (LA) n° 49, 01/09/2003, 2 pages (p. 2-3)

Résumé : Deux axes déterminent l'action concernant la restauration collective en Ile-et-Vilaine : l'approvisionnement des cuisines et les actions pédagogiques. Un partenariat existe entre le GIE Manger bio 35 et la centrale d'achat Biocap (300 références sont disponibles). En 2002, 120 000 repas biologiques ont été servis dans ce département.

Du lait bio à l'école

GAUTHERIE Sylvie

VOIX BIOLACTEE (LA) n° 34, 01/09/2003, 2 pages (p. 6-7)

Résumé : Démarré en 1995, le programme de distribution de briquettes de lait à l'école touche aujourd'hui 2/3 des enfants en maternelle et 15% des élèves en primaire. En 2002, les Interprofessions Biologiques Régionales ont voulu intégrer à ce programme des briquettes de lait biologique, afin de développer de nouveaux marchés et de communiquer sur ce mode de production. Lors du Printemps de la Bio 2003, les premières briquettes ont été distribuées dans les régions Centre, Bretagne et Ile de France. En 2004, ce programme devrait s'étendre à l'ensemble du territoire français. Une subvention européenne, gérée par l'ONILAIT, est accordée pour ce projet.

Coup de projecteur sur la réunion interrégionale sur l'AB en RHD, organisée par la FNAB le 11 février 2003

GUILBERT P.

BULLETIN DU GDAB MIDI-PYRENEES (LE) n° 137, 01/03/2003, 1 page (p. 6)

Résumé : Les objectifs de la réunion étaient d'initier une dynamique de réseau autour de la RHD (Restauration Hors-Domicile), d'amorcer des échanges d'expériences et réflexions sur les aspects organisationnels et stratégiques et de débiter une mutualisation des outils. Il ressort que la FNAB doit se lancer dans l'introduction de produits bio en RHD (cela permet la sensibilisation des consommateurs futurs à l'AB et à l'approvisionnement local). Pour cela, elle doit se mettre en réseau avec différents acteurs (commerciaux, pédagogues...). Il faudra choisir entre deux voies : soit se lancer dans la RHD dans la limite de ses capacités locales, soit répondre à la demande même si elle est supérieure à l'offre (et dans ce cas s'approvisionner hors région). Rôle des GAB et GRAB dans cette action? Ils sont le lieu de réflexion visant la structuration des filières, ils doivent donc mener des actions de sensibilisation avec les Conseils Généraux, associations de parents... et non faire du commerce ! Ils doivent aussi développer des partenariats entre eux pour éviter de rentrer en concurrence...

Midi-Pyrénées : des entrées pour la Bio en restauration collective

LETTRE MANGER BIO (LA)

LETTRE MANGER BIO (LA) n° 43, 01/03/2003, 1 page (p. 2)

Résumé : Avec 42 242 hectares cultivés en bio, conversion comprise, répartis sur 993 exploitations dans huit départements, la région Midi-Pyrénées offre une gamme complète de produits biologiques pour la restauration collective. Les associations représentant les producteurs bio, coordonnées par le GDAB Midi-Pyrénées, aident les collectivités à s'approvisionner localement et à mettre en place les actions éducatives. La Communauté de Communes du Séronais, dans l'Ariège, avec 350 repas par jour (scolaires, portage de repas et maison de retraite), fut pionnière dans la région en proposant des repas à base de produits biologiques et locaux ainsi que des actions éducatives régulières auprès des enfants. Bilan après trois années d'action.

Les cantines de l'Isère mettent de la bio dans leurs assiettesTASSEL E. / ARGOUUD-PUY G.*ALTERNATIVES BIO n° 23, 01/02/2003, 2 pages (p. 4-5)*

Résumé : L'article présente l'initiative de "Manger Bio et autrement à la cantine" issue de la collaboration de l'ADAB et du Conseil Général de l'Isère. Dans le cadre du Printemps Bio 2002, les produits bio sont entrés dans quelques collèges et ont rencontré un franc succès ; ces collèges sont prêts à renouveler l'expérience. L'ADAB a permis de faire le lien entre les producteurs et les gestionnaires des établissements, en passant les commandes auprès des producteurs. De plus, l'ADAB s'est aussi chargée d'organiser des actions éducatives accompagnant l'introduction des produits bio dans les cantines (sensibilisation des élèves, parents d'élèves et personnels des établissements). Un groupe de travail a d'ailleurs été constitué pour réfléchir sur ce thème-là avec différents partenaires (Conseil Général de l'Isère, FRAPNA, ARPE, Terre Vivante, le réseau des fermes pédagogiques, Fédération des Oeuvres Laïques...). Ce projet présente quelques facteurs limitants : - approvisionnement des collèges par l'intermédiaire d'un groupement d'achat, - manque de produits bio disponibles pour ce débouché, - multiplicité des lieux de livraisons pour les producteurs. Ces deux derniers points de blocage peuvent être levés grâce à : - la sensibilisation des nouveaux convertis à ce débouché, - l'accompagnement des établissements scolaires afin que les repas bio soient fournis de façon régulière et non plus de façon événementielle, - la création d'une plate-forme régionale (projet à l'étude).

Bègles : un personnel municipal formé pour intégrer le BioLETTRE MANGER BIO (LA)*LETTRE MANGER BIO (LA) n° 38, 01/10/2002, 1 page (p. 2)*

Résumé : La ville de Bègles (Gironde) intègre des produits biologiques régulièrement dans la restauration des écoliers demi-pensionnaires depuis 2000. Cette démarche privilégie un approvisionnement de saison rapprochant consommateurs, producteurs et distributeurs régionaux. La municipalité fait un véritable effort pour former les acteurs clés des repas, comme l'explique M. Cédric Dubost, adjoint à la restauration. Mme Eyheramono, gestionnaire et Mme Kuchly, diététicienne libérale, font ressentir dans cet article l'enjeu de ces étapes de formation et leurs répercussions sur l'implication des agents.

Gardanne : des moyens pour construire une restauration bioLETTRE MANGER BIO (LA)*LETTRE MANGER BIO (LA) n° 34, 01/04/2002, 1 page (p. 2)*

Résumé : La cuisine centrale de Gardanne, autogérée par la municipalité sert 1 200 repas par jour aux enfants de la maternelle et du primaire. Le premier contact avec l'équipe "manger bio" a eu lieu en 2000, sur l'initiative de Thierry Ricard, responsable de restauration. Cela fait deux ans que le projet mûrit et que le partenariat commence à porter ses fruits puisque deux repas bio ont été proposés : le premier le 29 janvier 2002 à 460 jeunes, le deuxième le 28 mars 2002 à 400 enfants. Grégory Calemme, maire-adjoint délégué aux affaires scolaires, explique dans cet article comment l'équipe municipale soutient ce projet.

Restauration collective : l'exemple de la Ville de LorientSIMON F.*GAZETTE D'INTER BIO BRETAGNE (LA) n° 35, 01/05/2001, 1 page (p. 10)*

Résumé : Dans le cadre d'une étude sur la distribution des produits biologiques en Bretagne, Inter Bio Bretagne est allé à la rencontre de Christophe Bouillaux, responsable de la restauration municipale de

la ville de Lorient qui propose des menus biologiques depuis an et demi. La mise en place des repas bio à Lorient s'inscrit dans une démarche globale de qualité qui a été initiée dès octobre 1998 avec le refus des OGM dans les menus. A force de démarches et de partenariats efficaces, les acteurs de la restauration collective ont réussi à introduire des repas bio. Il n'est pas prévu d'augmenter la fréquence de repas bio (deux menus par mois de 3300 couverts chacun) tant que les sources d'approvisionnement ne sont pas plus développées.

Restauration hors foyer : L'avenir de la restauration collective est-il bio ?

CLAUDEL Julien

BIOFIL n° 16, 01/05/2001, 5 pages (p. 74-78)

Résumé : La restauration hors foyer concerne chaque jour un salarié sur quatre et un écolier sur deux. Qu'il s'agisse des établissements scolaires ou des entreprises, des maisons de retraite ou des entreprises, elle est incontournable. Devenue l'objet d'appétits agro-industriels, seules quelques compagnies s'arrachent le marché, marché que la bio se devait de s'investir, malgré de nombreux handicaps d'ordre économique et culturel. L'idée d'une restauration collective bio a germé il y a une dizaine d'année à la fédération régionale des CIVAM. La première expérience bio collective démarre en 1993 à Vauvert, une commune située aux portes de la Camargue, et dont la municipalité, sensible au message du CIVAM, accorde à ces pionniers "militants" le droit d'intégrer les programmes scolaires. Depuis, le mouvement a fait du chemin, jusqu'à la création d'une plate-forme audacieuse qui réunit des producteurs et des transformateurs de produits bio, inaugurée cette année dans le cadre du Printemps bio. Cette entreprise multipartenariale, nommée "Manger bio distribution", s'est fixée pour but d'être capable de fournir les volumes qu'attend la restauration collective. Récit d'une expérience constructive conduite par le CIVAM BIO du Gard.

Les parents d'élèves exigent du bio

LABEDA I.

BIOCONTACT n° 103, 01/05/2001, 2 pages (p. 30-31)

Résumé : Présentation des principes et actions politiques de l'association "Le Point dans l'Assiette" regroupant des parents d'élèves et des citoyens qui revendiquent une alimentation saine et biologique dans toutes les restaurations collectives accueillant des enfants : crèches, écoles maternelles et primaires, collèges et lycées, hôpitaux...

La restauration collective se met au bio

CAMO Jean-Pierre

BIOCONTACT n° 103, 01/05/2001, 3 pages (p. 27-29)

Résumé : Entretien avec une responsable de la jeune entreprise toulousaine Biofinesse qui tente de concilier les contraintes des gestionnaires des restaurants collectifs et les attentes du public concernant la qualité de leur alimentation. Eléments concernant leur démarche : collectivités ciblées, coût des produits proposés, contraintes des cantines et perspectives.

Du goût et du nez à Pamiers !

NEUVILLE JM.

BIMAGRI n° 1487, 01/02/2001, 2 pages (p. 6-7)

Résumé : La sous-préfecture de Pamiers, en Ariège, célèbre cette année le premier anniversaire de l'expérience menée dans sa cantine scolaire. Le projet, voté en 1999, fédère la municipalité, le personnel de la cantine, les animateurs et quelques exploitants agricoles autour de trois objectifs : privilégier la qualité des produits et la sécurité alimentaire, redonner aux enfants le goût du goût et faire apprécier le savoir-faire et la qualité du travail des éleveurs et des producteurs locaux. En un an,

les demi-pensionnaires ont augmenté de 20%. Maintenant, les acteurs de ce projet souhaitent développer l'utilisation de produits bio, même si l'approvisionnement régulier en fruits et légumes et surtout en oeufs n'est pas évident. Pour l'approvisionnement en viande, le directeur de Bio-Pyrénées s'occupe du négoce avec différents éleveurs de bovins, d'ovins et de porcs certifiés agriculture biologique. Et les enfants ne s'y trompent pas. A Pamiers, la génération "junior" a pris l'habitude de se régaler à la cantine, de déguster les produits du terroir et les produits biologiques, sans que cela coûte plus cher aux parents. La cantine de Pamiers va-t-elle faire école ? Enquête en terroir pyrénéen...

Dossier : Cantines bio, c'est parti !

DENIS C.

BIOCONTACT n° 99, 01/01/2001, 10 pages (p. 4-16)

Résumé : Un tour d'horizon de certaines cantines scolaires qui expérimentent au quotidien des repas bio : - Nourribio, la première PME en restauration bio. Respectueuse de la réglementation et des spécificités de la cuisine bio, l'entreprise rend de nombreux services aux collectivités de la région Languedoc-Roussillon, et est à la disposition des groupes et collectivités scolaires, restaurants, magasins bio, -en Aquitaine, la CAPSO (Coopérative Agricole des Producteurs du Sud-Ouest) propose une prestation alimentaire mais aussi des animations sur les thèmes suivants : le goût, le cycle de l'aliment (du producteur au consommateur), l'équilibre alimentaire et les spécificités de l'AB, - l'expérience de Pamiers, dans les Pyrénées, où tous les enfants des écoles mangent bio depuis début 2000, - un entretien avec Victor Scherrer, dirigeant du groupe Le Goût de la Vie : il se développe entre autres dans les écoles, en proposant des outils pédagogiques pour présenter la bio aux enfants et aux enseignants, - le CIVAM Bio du Gard-Lozère coordonne les actions de "Manger bio"... Histoire de la création d'une filière de développement rural durable.

Des produits biologiques dans la restauration collective

VOIX BIOLACTEE (LA)

VOIX BIOLACTEE (LA) n° 20, 01/01/2001, 3 pages (p. 4-6)

Résumé : L'association "Ecopôle" organisait le 22 novembre dernier un forum à Bouguenais (Loire-Atlantique) sur l'introduction de la bio dans la restauration collective. Cette journée a permis aux différents acteurs d'un tel projet (transformateurs de produits bio, acheteurs des restaurants collectifs, élus et responsables d'associations) de se rencontrer et d'échanger. Ce fut également l'occasion de présenter le projet d'Ecopôle à la presse et de débattre de ses enjeux. Présentation de l'association, du projet et témoignages sur cette expérience intéressante, enrichissante et probablement reproductible dans d'autres départements.

Prions pour une cantine Bio

DENIS C.

BIOCONTACT n° 98, 01/12/2000, 3 pages (p. 4-9)

Résumé : Suivant la logique d'une alimentation saine, il ne suffit pas de manger bio à la maison, mais aussi le midi à l'extérieur (souvent le repas le plus important de la journée), si l'on veut préserver sa santé. D'où l'expérimentation des cantines bio, avec comme exemple, le restaurant scolaire bio de Vauvert (Gard). L'expérience n'est plus isolée. Grâce à l'action inlassable du CIVAM, 4 écoles, 3 collèges, 2 lycées, un restaurant inter-entreprises, des services de livraison aux personnes âgées fonctionnent déjà en bio dans les environs.

De la dinde au menu de Noël...

CIVAM DU GARD

LETTRE MANGER BIO (LA) n° 19, 01/11/2000, 1 page (p. 5)

Résumé : Marc et Gillian Bruzard sont éleveurs bio à Rousson dans le Gard. Ils ont fait le choix de conduire un élevage de 300 dindes selon les règles de l'agriculture biologique depuis juin 2000. Ils proposent de la dinde au menu de Noël dans les collectivités.

Haute-Saône : accueillantes paysannes

RAUCHVARGER Alain

CAMPAGNES SOLIDAIRES n° 143, 01/07/2000, 2 pages (p. 29-30)

Résumé : L'accueil est une activité agricole comme les autres. C'est ainsi que s'expriment Anne-Françoise et Laurence, installées en Haute-Saône dans une ferme-auberge. Elles servent même les repas de la cantine des bambins de l'école voisine...

Infos Coopablim

MOINEVILLE L.

LETTRE DE GABLIM n° 2, 01/03/2000, 2 pages (p. 6-7)

Résumé : Coopablim a dépassé les 8 millions de francs de chiffre d'affaires en 1999, réalisant une croissance de 65%. L'activité viande est encore dominante : 340 gros bovins, 107 porcs, 64 veaux et 2194 agneaux. Un projet "boucherie" a d'ailleurs pris corps et le groupement a ouvert le premier magasin à enseigne collective : les éleveurs bio du Limousin. Il permettra de marquer le territoire régional, de valoriser la qualité de la viande par l'implication du réseau dans celui de la boucherie traditionnelle, et de se donner les moyens de fournir le marché de la restauration collective pour que la cantine ne soit pas le dernier endroit où l'on peut manger bio !

Biogerichte im Betriebsrestaurant

Des plats bio en collectivités

LABERENZ H. / NAATZ OW.

OKOLOGIE & LANDBAU n° 113, 01/01/2000, 2 pages (p. 39-40)

Résumé : Les convives des restaurants d'entreprise ou de collectivités seraient ravis s'il leur était proposé plus de plats biologiques. C'est ce qu'a révélé un sondage auprès de la clientèle de six cantines de la ville d'Hambourg en Allemagne.

Je préfère manger bio à la cantine

LE SAUX JM.

COHERENCE n° 16, 01/01/2000, 2 pages (p. 4-5)

Résumé : Chaque vendredi midi, les 450 élèves du Collège de Saint Aubin d'Aubigné (35) ont droit à un repas bio. Issue des "rencontres pour l'action" organisées par Cohérence, cette opération appelée "manger bio en restauration collective", a été lancée en septembre avec le concours de la FDCivam 35. Elle devrait se poursuivre et être complétée par un volet éducatif pour permettre d'aborder les implications d'un mode de développement sur l'environnement.

Restauration bio - un cas d'écoleBÄR Markus*BIO ACTUALITES n° 8, 01/10/1999, 2 pages (p. 6-7)*

Résumé : La reconversion a été progressive, depuis une année et demi, les ventres enfantins et le corps enseignants d'une école primaire mangent "toujours plus bio". Grâce à une cuisinière sensibilisée à la bio et très futée, les enfants mangent presque 100% bio et le budget n'a pas pour autant explosé.

Croquer l'environnementMANDIGON C.*BIO SANTE n° 7, 01/09/1999, 3 pages (p. 24-26)*

Résumé : Après 5 années d'expérimentation et d'expansion du projet "Manger Bio" dans le Gard et sur la Région Languedoc-Roussillon, rencontre avec Roselyne Bessac, animatrice du CIVAM du Gard, à l'origine du projet. Avec la démultiplication de cette opération dans d'autres régions de France, l'augmentation exponentielle du nombre de repas servis, le bilan est très largement positif pour les enfants, pour les parents et pour les agriculteurs bio, mais aussi en terme de développement local car le projet a été l'occasion de recréer des liens et lancer une dynamique.

La bio révolutionne les cantines !SOLANA Pascale*CONSOM'ACTION n° 4, 01/01/1999, 4 pages (p. 12-15)*

Résumé : A la demande des consommateurs, la bio infiltre les cantines, les restaurants universitaires, les hôpitaux. Après les restaurants biologiques, la restauration hors-foyer est aussi touchée par la vague.

Manger bio : un concept éducatif, un logo, une charteDURAND S.*TRANSRURAL INITIATIVES n° 130, 04/12/1998, 1 page (p. VIII)*

Résumé : Manger bio est un concept éducatif visant à favoriser l'utilisation de produits biologiques en restauration collective. Né dans le Gard, ce projet a pour objectif d'apprendre aux publics des restaurants des collectivités (en particulier les enfants) à apprécier les aliments bio. Depuis 1993, le nombre de repas bio servi est passé de 1200 à 50 000. Le Civam bio du Gard et les sites qui se sont engagés dans la démarche envisage de consolider l'opération localement et de la démultiplier aux échelles régionale et nationale.

Manger bio à la cantine...JACQUEMOUD F.*ENTRAID'OC n° 188, 01/04/1998, 2 pages (p. 4-5)*

Résumé : L'opération "manger bio à la cantine" a été déclenchée par le Civam bio du Gard il y a déjà 4 ans. Plus qu'une simple promotion des produits bio, cette opération est devenue un véritable concept éducatif, englobant une multitude d'activités et de découvertes : visites chez les producteurs, initiation au goût et à la qualité des produits, sensibilisation à l'environnement... Et ça marche : durant l'année scolaire 96-97, ce sont plus de 50 000 repas bio qui ont été servis, ce qui représente pour plus de 600 000 F d'achat de produits bio de la région. Fortement appuyée par le Conseil Général du Gard, et la mairie de Vauvert, cette opération touche l'ensemble de la filière bio, en trouvant des débouchés

locaux pour les producteurs, et en favorisant l'installation d'un transformateur de plats cuisinés bio pour les cantine... Une belle réussite !

Manger bio au collège : une première expérience régionale réussie à Niort

PICOULER C.

FNAB INFO n° 57, 01/02/1998, 1 page (p. 17)

Résumé : En 1993, le Civam bio du Gard a initié le projet "manger bio en restauration collective" par l'approvisionnement d'un restaurant scolaire en produits biologiques. Depuis près de quatre ans, les expériences se sont multipliées avec un accueil de plus en plus favorable de la part du monde de l'éducation et de la restauration collective. Informée de ces initiatives, la principale du collège Philippe de Commines à Niort, a souhaité tenter la même expérience dans son établissement.

Réussir une cantine bio - Bilan de l'expérimentation "cantine bio" du lycée Koeberlé

BISSARDON M. / BOUGOT V. / BOURY-ESNAULT F. / et al

1998, 21 p., éd. OPABA

Résumé : Depuis plusieurs années, la fédération Alsace Nature et l'OPABA ont mis en place une politique de soutien à l'agriculture biologique. Ce soutien passe par une stimulation de la demande en produits biologiques. L'idée d'introduire ces produits dans les cantines scolaires est un des moyens pour y arriver. C'est le lycée Koeberlé de Sélestat qui a été choisi par le Conseil Régional pour expérimenter le concept de cantine bio. Depuis Novembre 1998, le restaurant collectif du lycée propose des produits bio à ses usagers. Il était donc nécessaire de recueillir l'intérêt des usagers et de les sensibiliser. Par ailleurs, les différents partenaires souhaitaient faire un bilan de l'opération, tant au niveau financier qu'au niveau du fonctionnement.

Manger bio en milieu scolaire

CAZAUDUMEC JM.

INTENDANCE n° 30, 01/08/1997, 9 pages (p. 30-38)

Résumé : En novembre et décembre 1996 était montée l'opération "manger bio" en restauration scolaire dans 6 établissements de la Région Nord Pas de Calais, en collaboration avec le GABNOR. Récit et leçons dans cet article.

Manger bio : l'envol national

VEYRAT S.

ALTER AGRI n° 21, 01/01/1997, 2 pages (p. 16-17)

Résumé : Les Premières Rencontres Nationales "Manger Bio", qui se sont déroulées les 24 et 25 Septembre 1996 à Nîmes, furent un véritable feu d'artifice. Le CIVAM du Gard, qui organisait ces rencontres, avait ciblé un public de 150 participants. Et c'est devant plus de 200 personnes que le Président du Conseil Général du Gard, Alain Journet, ouvrait la manifestation. Présentation des raisons de cette initiative et compte-rendu des temps forts qui ont rythmé ces rencontres.

Manger bio à la cantine

BAUMEL C.

ALTER AGRI n° 10, 01/07/1994, 2 pages (p. 16-17)

Résumé : Le CIVAM Bio du Gard a réussi à fournir des restaurations collectives à raison de 700 repas par jour, pendant une semaine. L'objet était de sensibiliser des enfants de primaire, les parents et les

enseignants au rôle joué par l'agrobiologie dans la protection et l'équilibre des sites naturels. Pour réussir cette opération, il a fallu travailler avec quelques personnes "convaincues" : enseignants, parents, cuisiniers. Les enfants ont bien réagi, en toute connaissance de cause. En effet, l'aspect restauration/dégustation a été précédé par la découverte de l'exploitation biologique (visites).

Les écoles de la santé

HUGUES D.

ALTER AGRI n° 7, 01/10/1993, 3 pages (p. 33-35)

Résumé : Comprendre les différentes relations existantes entre l'alimentation, l'agriculture, la santé et l'environnement : c'est le défi que lance aux enfants, parents d'élèves, corps enseignant, personnel de restauration scolaire le CIVAM BIO PACA au travers des "écoles de la santé". Génèse...



Une mine d'information sur l'agriculture biologique

ABioDoc, le Centre français de ressources documentaires en agriculture biologique, gère la plus importante base de données documentaire française spécialisée en agriculture biologique et qui est accessible à tous depuis son site Internet.

ABioDoc est un service de VetAgro Sup, Etablissement d'enseignement supérieur et de recherche en agriculture et en agroalimentaire. Il a pour missions la veille, le traitement et la diffusion d'informations intéressant les acteurs de l'agriculture biologique, mais aussi toute personne intéressée par cette thématique. Les données collectées concernent les aspects techniques, économiques et réglementaires en agriculture biologique, mais également des domaines connexes tels que l'agriculture durable, l'agroenvironnement, les énergies renouvelables...

Les services proposés par ABioDoc sont les suivants :

- ✓ un fonds documentaire accessible à tout public et comportant environ 1 700 ouvrages et une centaine de revues ;
- ✓ une base de données bibliographique (Biobase), comportant près de 21 000 références, accessible gratuitement depuis le site Internet d'ABioDoc www.abiodoc.com ;
- ✓ une revue bibliographique mensuelle d'actualité (Biopresse) accessible par abonnement en format papier ou pdf;
- ✓ un service questions - réponses permettant de commander des photocopies de documents, des prêts d'ouvrages, des listes bibliographiques personnalisées... ;
- ✓ une base de données des Acteurs de la bio, regroupant des intervenants et des organisations de l'agriculture biologique dans les domaines de la formation, de la recherche et du conseil.

ABioDoc

Centre National de Ressources en Agriculture Biologique
VetAgro Sup – Campus agronomique de Clermont
89, Avenue de l'Europe - BP 35 - 63370 Lempdes (France)
Tél. : 04 73 98 13 99 - Fax : 04 73 98 13 98
abiodoc@educagri.fr / www.abiodoc.com



Une association pour la recherche développement en agriculture biologique sur le Massif Central

Le Pôle AB Massif Central est une association loi 1901 qui regroupe 4 collèges de professionnels (structures consulaires agricoles, groupements de producteurs biologiques, groupements de transformateurs et distributeurs biologiques, organisations interprofessionnelles et organismes de recherche et formation), ainsi que des membres associés. Par ailleurs, il est membre du collège expérimentation de l'ITAB. Sa thématique principale est l'élevage et les cultures associées.

Le Pôle AB Massif Central a trois axes d'action principaux :

✓ La concertation :

Le Pôle AB Massif Central est un lieu de concertation et d'interface entre les différents acteurs du développement, de la recherche, de la formation, des filières et des territoires. Le Pôle permet de faire émerger les besoins en R&D de tous ces acteurs, de mutualiser leurs actions, compétences, moyens et connaissances en AB sur le Massif Central, et d'agir collectivement.

✓ L'ingénierie de projet :

Depuis 2007-2008, le Pôle AB Massif Central est porteur de projet multipartenaires, à l'échelle de la zone Massif Central. Citons notamment un projet sur la performance des systèmes d'élevage biologiques du Massif Central, ou le projet « Développement des filières biologiques du Massif Central pour répondre aux besoins de la restauration collective », à l'origine de cette compilation bibliographique. Il est également partenaire de projets nationaux.

✓ La valorisation et la diffusion des résultats

Le Pôle AB Massif Central valorise les résultats de ses projets auprès d'étudiants, de professionnels, ... Il a organisé, à ce jour, 7 journées techniques, et participe aux principaux salons professionnels. Il édite un bulletin, *Bio Massif*, diffusé à l'ensemble du réseau, et téléchargeable sur la page Internet du Pôle AB Massif Central. Les actes des journées techniques sont également téléchargeables sur le site.

Pôle AB Massif Central

VetAgro Sup – Campus agronomique de Clermont

89, Avenue de l'Europe - BP 35 - 63370 Lempdes (France)

Tél. : 04 73 98 69 56 - Fax : 04 73 98 69 57

julie.grenier@educagri.fr / myriamvallas@free.fr

www.itab.asso.fr/reseaux/polebio.php

Mars 2011

Cahier technique édité et imprimé par ABioDoc
Centre National de Ressources en Agriculture Biologique
VetAgro Sup – Campus agronomique de Clermont
89 avenue de l'Europe – BP 35 – 63 370 LEMPDES
(France)
Tél. : 04 73 98 13 99 - Fax : 04 73 98 13 98
abiodoc@educagri.fr / www.abiodoc.com



Cette compilation bibliographique sur l'introduction de produits biologiques en Restauration Collective a été réalisée par ABioDoc, le Centre National de Ressources documentaires en Agriculture Biologique, dans le cadre du projet « Développement des filières biologiques du Massif Central pour répondre aux besoins de la restauration collective », porté par le Pôle AB Massif Central. Elle comprend 291 références bibliographiques (articles, ouvrages, brochures, documents audiovisuels, ...) en lien avec la Restauration Collective inscrites dans la base documentaire d'ABioDoc, la Biobase, à la date du 15 mars 2011. Pour chacune de ces références, sont précisés le titre, le ou les auteurs, la date d'édition, la revue de laquelle l'article est issu ou l'éditeur du document, le nombre de pages, ainsi qu'un résumé. Quand il existe, le lien pour un téléchargement sur Internet est également indiqué.

Les références bibliographiques retenues ont été classées selon sept grands thèmes :

- La filière et les chiffres de la restauration collective (60 références),
- La réglementation (6 références),
- Les guides pratiques (29 références),
- L'approvisionnement (42 références),
- La formation des cuisiniers, des gestionnaires, et l'argumentaire (23 références),
- La sensibilisation du public (5 références),
- Les initiatives et exemples (126 références).

Au sein de chacun de ces grands thèmes, les références sont triées par date d'édition, dans l'ordre anti chronologique (du plus récent au plus ancien).

La plupart des références présentées dans cette liste bibliographique sont disponibles auprès d'ABioDoc (commande de photocopies ou prêt d'ouvrages).

Prix : Version papier : 10 € / Version numérique : gratuit

