

# Un Plus Bio : pour que nos assiettes soient un projet de société

L'association Un Plus Bio accompagne depuis 2002 acteurs et décideurs en charge de la restauration collective vers l'introduction progressive d'une alimentation de qualité. Cela grâce à des actions éducatives basées sur des valeurs de respect de l'environnement, de partage et de plaisir, en répondant aux préoccupations de santé et de qualité alimentaire. Entretien avec son directeur, Stéphane Veyrat.

**I Propos recueillis par Aude Coulombel, (Itab)**

## Quelles sont vos actions ?

Nous sensibilisons et informons (formations, événements, fiches techniques, témoignages, recettes, visites...) l'ensemble des acteurs de la restauration collective. Un Plus Bio s'appuie aussi sur un vaste réseau de collectivités, élus, cuisiniers, fondations, associatifs, parents d'élèves et citoyens pour promouvoir des politiques favorables au développement d'une alimentation bio pour favoriser les échanges d'expériences, essaimer le concept éducatif transversal « Manger Bio<sup>®1</sup> ».

Notre spécificité est d'avoir créé en 2013 le premier Club de collectivités bio et locales : le « Club des territoires<sup>2</sup> ». Nous aidons nos adhérents et partenaires à faire aboutir leurs projets...

## Quelle attention portez-vous à la transformation ?

Nous encourageons, à travers nos formations et temps collectifs, à utiliser des produits les plus bruts possibles (fruits et légumes, œufs coquille...) pour que les préparations sur place valorisent le savoir-faire des cuisiniers. Un approvisionnement en local et de saison permet de raisonner les coûts. Il ne faut pas oublier qu'en restauration collective la mission est de nourrir tout le monde, tout en rentrant dans un budget précis, souvent assez contraint. Manger bio, local de saison et juste, pour pas plus cher, est possible, mais demande des changements de pratiques. Nous aidons donc nos adhérents à choisir en comparant ce qui est comparable (rapport qualité nutritionnelle/prix, éthique, approche sociale...). Ainsi, ils s'aperçoivent vite qu'il est plus valable d'acheter du vrai



Stéphane Veyrat chez une maraîchère

Département du Gard

poisson que des bâtonnets panés qui contiennent de la panure, du gras, de l'eau...

Mais reste que 60 % des denrées d'un repas sont composés de produits transformés. Il est donc crucial de bien les choisir selon la qualité alimentaire souhaitée. Les témoignages et visites d'entreprises vertueuses que nous organisons ont un fort impact pour montrer les efforts écologiques, sociaux, éthiques (matériaux de construction, stockage à ambiance tempérée pour éviter les pesticides, crèche d'entreprise...) et nutritionnels... Ils comprennent pourquoi le bio peut être parfois plus cher, mesurent l'intérêt de la qualité des huiles (première pression à froid, bio), du pain (artisanal bio au levain), des conserves de tomates non pelées à l'acide...

## Comment sont accueillies ces évolutions ?

Nous recommandons d'éviter le changement brutal pour les enfants ! Il faut éduquer avec l'appui de la communauté éducative, des visites de ferme, la participation au tri des déchets pour éviter le gaspillage... Mais, ils captent vite et deviennent ambassadeurs au

sein même de leur famille !

Côté cuisine, la curiosité et l'envie de passer à l'action après la formation a depuis longtemps dépassé les sarcasmes des débuts ! Au-delà de la qualité alimentaire et du rapport nutritionnel, le personnel de restauration apprend aussi à cuisiner autrement et à s'approvisionner en conséquence. Si le matériel de cuisine reste le même, il est nécessaire d'adapter des zones de stockage. S'approvisionner en frais pour les matières premières issues de circuits courts nécessite d'avoir l'espace suffisant vu qu'en approvisionnement classique cela est géré en flux tendu.

1 - Démarche globale d'actions éducatives impliquant les acteurs directs et indirects du temps repas : cuisiniers, gestionnaires, chefs d'établissements, enseignants, éducateurs, producteurs et transformateurs.

2 - Club créé en 2013 qui rassemble une trentaine de collectivités favorables à une restauration collective de qualité sur un bassin de 10 millions d'habitants, pour soutenir l'intérêt de la démarche à l'échelle nationale.

**POUR EN SAVOIR PLUS**

[www.unplusbio.org](http://www.unplusbio.org)