

## - EDITORIAL -

Voilà un an que Corabio s'engage plus fortement auprès des restaurants d'entreprise, avec l'appui de FL Conseil, pour une introduction de produits locaux bio à travers l'opération « Manger Bio Local en Entreprise ». Cette démarche est pour nous une réelle opportunité d'appréhender les spécificités de ce secteur, d'apprendre à travailler avec les sociétés de restauration et d'aller à la rencontre d'entreprises très à l'écoute des intérêts environnementaux et territoriaux des produits locaux biologiques. Les sociétés de restauration semblent aujourd'hui plus à même de tracer géographiquement les produits bio avec une préférence nette pour le local. Des animations très régulières dans les selfs permettent également de sensibiliser les plus réticents des convives. Le résultat est donc très positif même s'il reste encore beaucoup à faire pour expliquer le prix juste des produits bio locaux, pour inciter de nouvelles relations commerciales entre sociétés de restauration collectives (ou gérants) et producteurs et pour installer durablement des pratiques culinaires en phase avec l'offre locale et admises par le convive. Quatre nouveaux restaurants d'entreprises nous rejoignent en 2012 dans cette aventure. Gageons que notre projet se démultipliera bien au-delà des frontières de l'expérimentation en cours...

Françoise Reiller  
Présidente de Corabio



## MANGER BIO LOCAL EN ENTREPRISE

Labellisé PNA



## Un projet inédit en France

Corabio, s'appuyant sur l'expertise de FL Conseil<sup>(1)</sup>, propose d'accompagner des entreprises rhônalpines et leurs sociétés de restauration dans une démarche de qualité des repas pris sur le lieu de travail avec une proposition régulière et croissante de produits bio locaux aux salariés. L'objectif est d'atteindre 20 % de produits bio locaux d'ici 2014 dans chaque self et de toucher un potentiel de 15 000 convives par jour. Après une première année avec 5 binômes entreprises/sociétés de restauration, 4 nouveaux binômes (cf. encadré au verso) ont intégré officiellement le projet lors du bilan annuel de l'opération le 28 juin dernier. Cette démarche unique en France est soutenue par la Région Rhône-Alpes, la DRAAF et le SNRC.



### L'objectif des 5 % est atteint !

Le projet « Manger Bio Local en Entreprise » fête son premier anniversaire. De nombreux points ont évolué au cours de cette année. Côté achat, la provenance des produits bio est à plus de 80 % locale. Les restaurants d'entreprises ont ainsi une part croissante de produits bio (7 %) et atteignent aussi l'objectif affiché de 5 % d'achats bio local. Il y a un an, l'offre bio locale était quasi inexistante ! Toutes les familles de produits sont concernées avec des dominantes sur les produits laitiers, les fruits, les légumes mais aussi la viande. Au sein des selfs, les références bio locales (entre 10 et 20 selon les restaurants) ont tendance à se substituer aux références conventionnelles. Plus de la moitié des convives déjeunent avec au moins une composante bio sur leur plateau contre 20 % au démarrage du projet. Nous sommes donc dans une dynamique très positive. La prochaine étape : atteindre 10 % de produits bio locaux d'ici juin 2013. Dans cette perspective, trois priorités semblent se dessiner : accompagner plus fortement les équipes sur les techniques culinaires et les recettes valorisant les produits bio locaux, conforter la professionnalisation des producteurs notamment sur la qualité et la diversité des fruits et légumes et renforcer la communication du projet auprès des convives. ■

(1) Cabinet de conseil spécialisé en restauration d'entreprise

## MANGER BIO LOCAL EN ENTREPRISE

Le projet Manger Bio Local en Entreprise est initié par Corabio en partenariat avec FL Conseil.

### VOS CONTACTS

#### CORABIO

Coordination Rhône-Alpes de l'Agriculture Biologique  
INEED Rovaltain TGV - BP 11150 Alixan  
26958 Valence cedex 9  
T. 04 75 61 19 35  
contact@corabio.org

#### FL Conseil

Conseil en restauration d'entreprise  
11 Allée des Magnolias - 69390 Vourles  
T. 06 81 82 15 10  
fl@conseil-restauration.com  
www.conseil-restauration.com

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

## Les producteurs s'affichent



Corabio, en collaboration avec les deux plateformes de producteurs Bio A Pro et Manger Bio d'Ici, Alpes Bugey, expérimente des affichettes présentant dans le self le producteur et ses produits. Cet outil plastifié est fourni à la livraison du produit et peut être apposé à proximité du plat proposé. Ainsi, le convive visualise facilement à la fois le caractère local de son achat et le label bio. Ces affichettes sont pour le moment réservées aux restaurants du projet Manger Bio Local en Entreprise. En fonction du bilan de leur utilisation, nous les rééditerons pour les proposer plus largement.

## TÉMOIGNAGE DU SYNDICAT NATIONAL DE LA RESTAURATION COLLECTIVE (SNRC)



### Philippe Baguet, Président de la Commission Sûreté Alimentaire du SNRC

Partenaire de l'Agence Bio au sein du comité « ARC Bio », le SNRC a naturellement apporté son appui à l'opération « Manger Bio Local en Entreprise », menée par Corabio qui associe tous les décideurs de la chaîne alimentaire pour promouvoir une alimentation de qualité dans les restaurants d'entreprise, et le développement de l'agriculture biologique rhônalpine.

Cinq sociétés de restauration collectives se sont ainsi engagées en 2011 et réalisent désormais au quotidien des menus comportant des produits bio et locaux dans

vingt-cinq restaurants d'entreprise. Le premier bilan a permis de mesurer le chemin parcouru. Suite à ce succès, quatre nouvelles entreprises, ainsi qu'un nouvel adhérent du SNRC ont rejoint le programme. L'expérience acquise doit permettre d'apporter des informations concrètes à toute nouvelle entreprise intéressée.

Le SNRC, dont les adhérents utilisent déjà des produits bio, issus de l'agriculture française à plus de 80 %, contribue ainsi au développement d'une filière régionale qui restait à bâtir en permettant à tous les partenaires d'en avoir une approche plus concrète. ■

## Du local en direct des fermes bio

Une cinquantaine de producteurs a livré les restaurants d'entreprise du projet. Ces agriculteurs sont, en grande majorité, organisés pour livrer la restauration collective via deux groupements : la plateforme Bio A Pro située à Brignais (69) et l'association de producteurs Manger Bio d'Ici Alpes Bugey à Grenoble (38). A l'origine plutôt structurés pour répondre à la demande croissante du milieu scolaire, la restauration d'entreprise représente un nouveau débouché pour eux. L'impact des commandes de produits bio locaux dans les restaurants du projet est pour l'instant limité en volume. Mais ce marché émergent est une bonne occasion de tester l'adaptabilité des produits bio locaux dans les selfs du monde du travail, d'entrevoir l'intérêt d'une clientèle entreprise comme complémentaire au scolaire sur les gammes de produits proposés (en viande, les morceaux nobles pour l'entreprise, les avants de la carcasse pour le scolaire) et sur les périodes de livraison (compensation de la baisse des commandes dans le scolaire lors des vacances)... ■



En juin 2011, 5 entreprises se sont associées au projet Manger Bio Local en Entreprise :

- France Télécom de Lyon
- Le CEA de Grenoble
- Le Centre Léon Bérard (hôpital et centre de recherche anti-cancer) de Lyon
- L'IFPEN de Solaize
- Le groupe Casino de St Etienne

En juin 2012, 4 nouvelles entreprises ont rejoint le projet :

- ESRF de Grenoble

- La Poste de Lyon
- Le Comité d'Etablissement de Thales de Valence
- St Micro de Grenoble

6 sociétés de restauration sont impliquées aux côtés des 9 entreprises :

- Compass
- Elior
- R2C
- SHCB
- Sodexo
- Sogeres

VOS PROCHAINS RENDEZ-VOUS sont sur [www.corabio.org](http://www.corabio.org)

## ■ Du 17 au 23 septembre en Rhône-Alpes Semaine « Bio et local, c'est l'idéal® »

Du 17 au 23 septembre, le réseau Corabio organise la 6ème édition de la campagne « Bio et local, c'est l'idéal® » pour promouvoir la consommation de produits bio en circuits courts. A cette occasion, des animations auront lieu dans les cinq premiers restaurants d'entreprise du projet Manger Bio Local en Entreprise. Un programme d'animations sera distribué présentant les événements « agricoles » organisés en Rhône-Alpes.

