

- EDITORIAL -

Voilà plus de 10 ans que le réseau Corabio initie et accompagne des projets de restauration collective bio. Les grands gagnants restent la restauration scolaire. Les jeunes de primaires, collèges et lycées sont de plus en plus nombreux à bénéficier de produits locaux bio dans leurs cantines, en partie grâce à l'implication de leurs parents en grande majorité soucieux d'une alimentation de qualité pour leurs enfants.

Pourtant, ces mêmes parents ont très peu de chance de se voir offrir des produits bio au sein de leur restaurant d'entreprise. Or la sensibilisation des adultes est en soi un enjeu important : renouer des liens entre l'alimentation, la santé, l'environnement les concerne en premier lieu. Côté agriculture, les objectifs environnemental et économique sont de taille : le marché de la restauration d'entreprise, non soumis au code des marchés publics, peut potentiellement devenir un marché significatif et très complémentaire à la restauration scolaire pour les agriculteurs bio de notre région.

C'est dans cette perspective que Corabio a décidé de lancer une opération inédite intitulée « Manger bio et local en entreprise ». Elle associe, dans un premier temps, 5 entreprises rhônalpines prêtes à expérimenter l'offre de produits bio de notre région à ses salariés au sein du service de restauration. Nous espérons que c'est ici le début d'une grande aventure qui augurera des relations fructueuses entre producteurs bio et monde de l'entreprise.

Françoise Reiller
Présidente de Corabio



Manger bio au travail, c'est possible !

Avec le soutien de la Région Rhône-Alpes et du Ministère de l'agriculture (DRAAF Rhône-Alpes) et l'appui du SNRC (Syndicat National de la Restauration Collective), Corabio et FI Conseil proposent à cinq entreprises (CEA Grenoble, le Centre Léon Bérard, France Télécom Orange, le Groupe Casino et IFP Energies Nouvelles) de s'engager pour trois ans dans l'introduction régulière et croissante de produits biologiques locaux au sein de leurs restaurants.

Ces entreprises, comme souvent, ont concédé la restauration aux salariés à des prestataires. Avenance, Eurest, R2C, SHCB et Sodexo sont ainsi également impliqués dans l'expérimentation.

Le lancement de l'opération a eu lieu le 29 juin dernier dans les nouveaux locaux de la Région Rhône-Alpes. Le projet est prévu sur trois ans afin d'accroître progressivement la part des produits biologiques locaux dans les services et d'augmenter aussi le nombre d'entreprises impliquées pour atteindre l'objectif des 15 000 convives par jour. Plusieurs actions sont développées : un suivi individualisé des sites de restauration pour connaître le volume et la provenance des produits bio introduits ; un accompagnement pour favoriser la mise en relation avec des producteurs bio rhônalpins et garantir ainsi aux salariés une alimentation bio de proximité ; une enquête réalisée auprès des convives sur leurs habitudes de consommation de produits bio et enfin un programme de formation du personnel. L'expérience ainsi acquise par les différents acteurs impliqués dans ce projet sera destinée à être partagée et démultipliée sur de nouveaux sites. Faisons le pari que ce développement profitera à l'agriculture biologique et invitera de nouveaux agriculteurs à faire le choix de la bio. ■



Soirée de lancement de l'opération « Manger bio et local en entreprise » le 29 juin 2011 au siège de la Région Rhône-Alpes

TEMOIGNAGES



Gérard Gayet, éleveur bio dans le Rhône

Pour moi, ce nouveau programme « Manger bio et local en entreprise » est intéressant à plusieurs niveaux. La restauration d'entreprise représente un nouveau débouché pour les productions bio, très complémentaire à la restauration scolaire. Ce client commande des produits plus régulièrement et toute l'année, sur une gamme de produits plus large. Cette action est aussi l'occasion de sensibiliser fortement les salariés sur l'intérêt de l'agriculture biologique en matière de protection de l'environnement. Enfin, le fait que les entreprises envisagent positivement la bio pour leur image et pour le bien être de leurs salariés représente un grand pas pour la reconnaissance de l'agriculture biologique.



FI Conseil s'engage aux côtés de Corabio

Depuis la création de FL Conseil (Cabinet de conseil en restauration auprès des entreprises) en 2004, je me suis attachée à développer une approche qualité produits en privilégiant sans cesse le métier de « cuisinier », la qualité des approvisionnements (produits bruts, de saison, de proximité). Le projet « Manger bio et local en entreprise » s'est donc inscrit naturellement dans la poursuite de cette démarche. Je souhaite être à la fois force de propositions dans un projet inédit en France, facilitateur de projets (réussir à faire adhérer au projet des acteurs de mondes très différents qui n'ont pas l'habitude de se côtoyer) et garantir une confiance, une éthique du conseil.

→
suite au verso

Si vous souhaitez organiser des repas bio, des animateurs sont à votre disposition dans chaque département pour vous informer et vous aider dans vos démarches.

VOS CONTACTS

ARDAB pour la Loire et le Rhône
Bérénice Bois au 04 72 31 59 96
berenice-ardab@corabio.org

Agri Bio Ardèche pour l'Ardèche
Benoît Felten au 04 75 64 82 96
felten.agribioardeche@corabio.org

**ADABio pour l'Isère, l'Ain
la Savoie et la Haute-Savoie**
Maria Muyard au 04 79 70 78 23
maria.muyard@adabio.com

Agribiodrôme pour la Drôme
Fleur Moiroit au 04 75 21 26 25
fmoiroit@agribiodrome.fr

www.corabio.org

Des affiches produits pour vos restaurants!

Corabio propose des outils de communication pour sensibiliser les convives à l'agriculture biologique. Les derniers nés sont des fiches produits (60 x 80 cm avec œillets) qui peuvent être affichées dans les restaurants : « la pomme », « le poulet », « le yaourt » et « le pain ». Elles sont destinées en priorité aux restaurants impliqués dans les programmes « Mon lycée mange bio » et « Manger bio et local en entreprise ».



→ Cinq entreprises et cinq sociétés de restauration collective ont accepté de s'associer à ce projet. C'est à mon avis un moyen pour elles de concrétiser les objectifs du Grenelle de l'environnement (20 % de denrées bio dans les menus de la restauration d'Etat) en associant « le bio » et « le local », même si ce texte n'a rien de réglementaire pour elles. Cet engagement est surtout une manière d'aller plus loin dans l'introduction de produits bio.

Florence Liautaud, gérante FI Conseil

Le programme « Manger bio et local en entreprise » est labélisé par le Ministère de l'agriculture dans le cadre du Programme National pour l'Alimentation. Il bénéficie ainsi du logo « Bien manger c'est l'affaire de tous ».

La restauration d'entreprise en chiffres

La restauration du travail en Rhône-Alpes est estimée à 36 millions de repas par an avec près de 1 000 restaurants concernés. 30 % sont des restaurants administratifs et 70 % des restaurants d'entreprise privés. Plus de 80 % des repas servis au travail font appel aux services d'une société de restauration collective. 44 % des responsables de restaurants d'entreprises déclarent avoir proposé au moins une fois des produits biologiques en 2011. Et pour 2012, les intentions d'achats de produits biologiques concernent 74 % des établissements de restauration du travail.

Source : rapport Gressard - institut CSA - 2009.



Formations pour le personnel des restaurants collectifs

Ces derniers mois, Corabio a organisé plusieurs formations. La formation « Approche diététique de la restauration collective bio » animée par Brigitte Fichaux a permis à des diététiciens nutritionnistes et des cuisiniers de connaître les avantages nutritionnels des produits bio et d'avoir des éléments pour construire des repas bio équilibrés à des coûts matières raisonnables. Cette approche théorique a été suivie d'un atelier culinaire permettant la confection d'une dizaine de plats.

Dans le cadre de l'opération « Mon Lycée Mange Bio », deux formations pratiques à destination des équipes de cuisine ont été organisées. La première, animée par Lionel Goumy, a permis de confectionner des plats à partir de céréales et de légumineuses. L'autre, dispensée par Alain Berne et Hervé Franc visait à élaborer une quinzaine de desserts (lactés, aux fruits, pâtisseries). Suite à ces formations, les cuisiniers avaient la possibilité de visiter une exploitation, l'occasion pour eux d'échanger avec les producteurs sur les enjeux et les spécificités de l'agriculture biologique.

Un nouveau programme de formation est en cours d'élaboration à destination de la restauration scolaire et d'entreprise pour 2011-2012. Merci de vous adresser à Corabio pour en avoir le détail et les conditions d'accès. ■

VOS PROCHAINS RENDEZ-VOUS sont sur www.corabio.org

■ Du 19 au 25 septembre en Rhône-Alpes Semaine « Bio et local, c'est l'idéal ! »

Le réseau Corabio organise la 5ème édition de la campagne « Bio et local, c'est l'idéal ». Les producteurs bio de Rhône-Alpes vous invitent à déguster leurs produits en direct : fermes, marchés, systèmes de paniers, points de ventes collectifs... proposent des animations tout au long de la semaine. L'occasion de voir que de nombreuses possibilités existent pour trouver des produits bio en privilégiant la proximité et la saisonnalité !



■ Du 17 au 23 octobre : Semaine du Goût