



• Corabio •

La Coordination BIO de Rhône-Alpes

COMMUNIQUÉ DE PRESSE
27 septembre 2012



MANGER BIO LOCAL EN ENTREPRISE **Jean-Jack Queyranne teste le restaurant du CEA de Grenoble**

Le Président de la Région Rhône-Alpes est venu rencontrer mercredi 26 septembre les responsables de Corabio et du restaurant du CEA de Grenoble intégré dans l'opération « Manger bio local en entreprise ».

Françoise Reiller, présidente de Corabio et Jean-Jack Queyranne, Président de la Région Rhône-Alpes

Si sur le marché de restauration collective, la production biologique reste limitée (4 % du marché), elle connaît néanmoins une croissance rapide. Avec 2,1 % des achats alimentaires de la restauration collective, les produits bio sont proposés par 57 % des établissements de restauration, début 2012.

Le projet expérimental « Manger bio local en entreprise » lancé en juin 2011 par Corabio (la Coordination Rhône-Alpes de l'agriculture biologique) avec l'appui de FL Conseil (Cabinet de conseil d'aide au pilotage des restaurants d'entreprise) permet d'accompagner 9 entreprises rhônalpines dans l'introduction de produits bio locaux dans leur restaurant avec un objectif de 20 % en 3 ans.

Le projet est soutenu par la Région Rhône-Alpes, le SNRC (Syndicat national de la restauration collective) et l'Etat. Le CEA de Grenoble (Commissariat à l'énergie atomique) qui fait partie de la première salve d'entreprises intégrées dans l'opération a ainsi accueilli le Président de la Région Rhône-Alpes, Jean-Jack Queyranne, ce mercredi 26 septembre dans son restaurant H3 géré par Eurest. Avec plus de 5 % de produits bio locaux, le restaurant du CEA a atteint les objectifs fixés pour la première année et multiplié par quatre ses approvisionnements bio locaux entre janvier et juin 2012.

A la suite du déjeuner bio local partagé avec Jean-Jacques Queyranne, Françoise Reiller, présidente de Corabio et productrice de lait bio en Isère, a pu échanger son point de vue sur les premiers enseignements de l'opération, à la fois pour les producteurs, les équipes de cuisine et les convives. Plus de 50 producteurs bio rhônalpins sont concernés par l'opération et ont ainsi pu développer leurs débouchés vers la restauration collective avec le monde de l'entreprise, complémentaire à la restauration scolaire.

Les résultats très encourageants la première année ont décidés le CEA à élargir le projet sur ses deux autres restaurants H1 et H2. Avec l'arrivée des deux entreprises ST Micro et ESRF qui viennent de rejoindre le dispositif en juin dernier, on atteint 7 000 convives sur le polygone scientifique de Grenoble ! Un potentiel très intéressant pour l'optimisation logistique, le développement des approvisionnements locaux et la sensibilisation des salariés à l'intérêt d'une agriculture biologique de proximité.

Plus d'information sur le projet « Manger bio local en entreprise » sur :
www.corabio.org



A propos de Corabio :

Corabio est la Coordination Rhône-Alpes de l'Agriculture Biologique. Elle représente les agriculteurs bio des 8 départements de Rhône-Alpes et fédère les associations départementales (Agribiodrôme, Agri Bio Ardèche, ARDAB et ADABio). Elle œuvre au développement de l'agriculture biologique, en lien avec les instances politiques locales, régionales, nationales et européennes.

CONTACT PRESSE

CORABIO :

Claire Lecouteux

au 04 75 61 19 36

ou

claire.lecouteux@corabio.org