



• Corabio •

La Coordination BIO de Rhône-Alpes

COMMUNIQUÉ DE PRESSE  
24 juin 2013

## MANGER BIO LOCAL EN ENTREPRISE



## Le bio local s'invite à la table des entreprises

*Corabio (la Coordination Rhône-Alpes de l'agriculture biologique), en partenariat avec FL Conseil, a réuni plus de 75 personnes le 18 juin dernier afin de dresser le bilan de l'opération « Manger Bio Local en Entreprise ». Les représentants des 6 sociétés de restauration collectives engagées dans l'opération, ainsi que les 11 entreprises et leurs fournisseurs ont répondu présent.*

Corabio et FL Conseil accompagnent depuis maintenant deux ans les restaurants d'entreprise rhônalpins dans l'introduction de produits biologiques locaux à travers le projet « Manger Bio Local en Entreprise ». Celui-ci a pour objectif d'introduire de manière régulière et croissante 20 % de produits bio locaux en 3 ans et d'atteindre les 15 000 convives d'ici 2014.

Ainsi, Salomon, Somfy et Schneider Electric ont rejoint les premières entreprises du projet (le CEA de Grenoble, le Groupe Casino, le Centre Léon Bérard, France Télécom Orange, l'IFP Energies Nouvelles, La Poste, STMicroelectronics, Thalès, l'ESRF-ILL), ainsi que les six sociétés de restauration collective : Elior, SHCB, Sodexo, R2C, Sogeres et Eurest.

Depuis juin 2011, 35 diagnostics ont été réalisés dans les restaurants du projet afin de relever le niveau d'introduction des produits bio locaux et de mesurer le taux de prise des convives ainsi que les changements de pratiques en cuisine. Les résultats sont encourageants puisqu'en moyenne, certains restaurants approchent les 20% de produits bio et les 10 % de bio local, la moyenne étant de 6 % de produits bio locaux alors qu'au niveau national sur ce secteur de la restauration d'entreprise, les résultats sont proches de 0 %. Un quart des convives ont désormais au moins un produit bio de Rhône-Alpes sur leur plateau. Les équipes de cuisine ont augmenté leur production en produits frais, relocalisé leur approvisionnement et retravaillé leurs recettes pour tenir compte de la saisonnalité et des contraintes de coût.

Le bilan de l'opération « Manger Bio Local en Entreprise » a aussi été l'occasion pour les acteurs du projet de mieux se connaître et d'appréhender les contraintes de chacun, grâce à une animation participative et innovante animée par la FNAB (Fédération nationale de l'agriculture biologique) et la Fondation Nicolas Hulot.

Gilles Pelurson de la Direction Régionale de l'Alimentation de l'Agriculture et de la Forêt (DRAAF) a conclu cette journée : « *Nous sommes dans le concret. Le bio est structurellement amené à se développer et vous y participez* ». Notons un buffet exclusivement bio local et de saison conçu par les six prestataires du projet à destination de toutes les personnes présentes : une belle démonstration qui ouvre le champ des possibles ! Cette expérimentation se prolongera au moins jusqu'en 2014.

Plus d'informations sur « Manger Bio Local en Entreprise » sur [www.corabio.org](http://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