

Synthèse module n°5 : présentation de Bio Centre

Vers un changement de pratiques des restaurants collectifs (partie n°2)

1. Les accompagnements et les formations

Collège de Lorris : travail sur 2 ans, 70% de produits bio, 45% locaux, liens avec les agriculteurs, travail sur le budget

Sur les produits :

- Choix sur les labels (labels bio et commerce équitable = bénéfices environnementales et socio-économiques)
- Bonne connaissance des producteurs et de la restauration
- Coût du transport – identification des restaurants (impact de la denrée)
- Saisonnalité et volume adapté (le plus gaspillé ce sont les légumes)
- Outil plateforme réseau manger bio = approvisionnement régional de produits bio pour la restauration collective (favoriser des opérateurs du territoire, partenariats avec les agriculteurs, livraison de produits groupés ou livraison directe, plateforme gérée par la profession, traçabilité des produits)

Pour qui ? :

- Ceux qui orientent (personnes qui achètent)
- Ceux qui cuisinent
- Ceux qui servent et accompagnent le repas
- Ceux qui financent (collectivités qui participent)

Sur quoi former ? :

- Le « fait-maison » : type de produits, produits du territoire, volonté de l'établissement
- Le végétarien
- L'apprentissage du goût
- Le plaisir de « bien » manger
- L'approvisionnement
- L'organisation dans la cuisine et le travail sur le menu
- La sensibilisation des convives
- Les équilibres alimentaires

Formations en cuisine, liaison froide = importance de la préparation

Formations sur mesure possible

Intervention d'un nutritionniste

Quels coûts ? :

Coût formateur jour = 550 euros

Coût ½ journée = 300 euros

+ frais de déplacements

+ frais de matières premières cuisine

Voir catalogue CNFPT

Formations sur le Pays des Châteaux

Les financements :

- A travers les PAT
- Plan de relance

2. Les diagnostics

- Matériels
- Les locaux
- Le personnel (nombre, organisation, qualification...)

3. Est-ce que ça coûte plus cher ?

Décomposition du prix du repas :

Ressources humaines (47%), fonctionnement (12%), denrées alimentaires (25%), amortissement (16%)

3 pistes :

- ✓ Faire évoluer les menus
- ✓ Faire évoluer les grammages
- ✓ Limiter les gaspillages

Expérimentations pour limiter le gaspillage (exemple : la soupe)

4. Le Label bio engagé

1- Les critères d'éligibilité du Label :

Le dossier (voir formulaire établissement Bio engagé) est labellisable lorsque que la valeur d'achat atteint un objectif de 20 % d'approvisionnement bio dans les services de restauration

2- Les données et pièces justificatives demandées pour la constitution du dossier :

Pour la restauration collective :

- le montant des achats de produits servis (en valeur d'achat €HT - au minimum sur les 6 derniers mois d'exercice)
- le montant des achats de produits BIO servis (en valeur d'achat €HT - au minimum sur les 6 derniers mois d'exercice)
- un tableau de suivi de vos approvisionnements
- les factures concernées (en totalité ou en partie selon le volume de celles-ci)
- la liste de vos fournisseurs bio
- un document comptable (type grand livre) afin de justifier les chiffres indiqués dans la demande

3- Les niveaux de labellisation

Pour la restauration collective



4- Les coûts du label

Coût annuel du label Établissement BIO Engagé

Gratuit – Les supports de communication sont facturés à prix coutant

5- L'accompagnement

Obtenir le label, c'est aussi accéder à :

- Un conseil en restauration collective (approvisionnements, maîtrise des coûts, etc...) au plus près de votre territoire,
- Un réseau de professionnels pouvant vous aider à développer vos projets de territoire en lien avec l'agriculture biologique,
- Une mise à disposition d'outils de communication pour valoriser votre engagement