



[Comment introduire des produits bios ou durables dans la restauration collective ?]

Mise en réseau d'expériences - 2^{ème} réunion

Nous tenons à remercier particulièrement la commune de Langouët et particulièrement son maire Daniel CUEFF, pour son accueil et sa participation à l'organisation de cette réunion. Un grand merci également à Virginie FASSEL pour sa présentation et ses recommandations précieuses, ainsi qu'à tous les participants qui sont venus enrichir le débat en partageant leurs expériences.

➤ **Liste des personnes présentes :**

Nom-Prénom	Fonction	Collectivité
CUEFF Daniel	Maire	Langouët (35)
BENIS Jean-Christophe	Adjoint	Hédé-Bazouges (35)
GUEGUEN Jean-Pierre	Adjoint éducation/citoyenneté	Châteaubourg (35)
GUIBOREL Cathy	Conseillère	Châteaubourg(35)
GICQUEL Roland	Adjt environnement	Breteil (35)
CHEVILLON Marie	Comptable	Breteil (35)
JEGOU Hervé	Adjoint DD	Plouër sur Rance (22)
FLAGEUL Gilles	Cuisinier	Plouër sur Rance (22)
MAUDUIT Pierre	Adjoint DD	Saint-Lunaire (35)
CORDIER André	Cuisinier	Saint-Lunaire (35)
LE FLOCH-VANNIER Pascale	DGS	Saint-Lunaire (35)
TRILLOT Florence	Diététicienne/ AMAPienne	Saint-Lunaire (35)
DAVID Eric	Adjoint	Langonnet (56)
LE TILLY Anne	Conseillère	Plourhan (22)
ETIEN Yvette	Conseillère	Guimaëc (29)
OUYESSAD Gisèle	Conseillère	Guimaëc (29)
LE RAY Patrick	Maire	Le Verger (35)
DANIEL Marc	Adjoint	Le Verger (35)
MARTINOT Franck	Cuisinier	Le Verger (35)
CHEREAU Félix	Adjoint vie scolaire	Saint-Nolff (56)
HOUBRON Estelle	Permanent	BRUDED
LAURENT Mikael	Permanent	BRUDED
LE POTIER Gwenn	Permanent	BRUDED
SERVEL Bruno	Permanent	BRUDED
FASSEL Virginie	INTER BIO Bretagne	INTER BIO Bretagne

➤ **Rappel de l'ordre du jour**

Cette rencontre régionale fait suite à celle du 30 avril dernier qui avait été organisée sur le même sujet par la commune du Sourn (56). Face à l'engouement de ses quarante participants, il a été décidé d'organiser cette nouvelle rencontre sur le même principe, à savoir le regard croisé des différents acteurs de la filière (élus, agents, cuisiniers ...), issus de communes plus ou moins avancées dans leur démarche.

Nous nous sommes basés cette fois ci à l'Est de la Bretagne dans la commune de Langouët (35) qui demeure, avec ses cinq années d'expérience et sa cantine scolaire quasi 100% bio, une référence en la matière. Nous avons également décidé de faire intervenir Virginie FASSEL, coordinatrice d'Inter Bio Bretagne sur la restauration collective, qui va nous proposer des critères de réussite de tels projets au regard du retour d'expérience de sa structure.

➤ **Tour de table : le contexte dans les communes représentées**

Chaque commune présente très brièvement sa situation au regard de la thématique du jour. L'expérience de la commune de Langouët est détaillée plus loin.

Communes présentes	Mode de gestion	Etat d'avancement du bio dans les cantines
LANGONNET	Déléguée (Océane de Restauration)	Projet de gestion en régie, avec des plats 'traditionnels' et l'introduction de bio à la prochaine rentrée.
BRETEIL	En régie	Démarche qualité déjà présente. Démarche en cours vers le bio et la vente directe (intérêt pour le lien producteur/ consommateur)
CHATEAUBOURG	En régie	Démarche globale sur les différents restaurants collectifs en régie (écoles, collèges, institut spécialisé, maison de retraite...). OGM interdits. Ont introduit un lot obligatoire en bio pour les fruits et légumes.
SAINT-LUNAIRE	En régie	Bio introduit dans les 2 écoles primaires à 50% en moyenne annuelle. Servent 100 repas par jour. Coût actuel des matières premières : 1,90 €/repas. Large implication du personnel et des parents. Objectif d'atteindre le 100% bio en 2010. Récupèrent ponctuellement les excédents de l'AMAP locale. Rencontrent des difficultés d'approvisionnement. Cherchent à créer un groupement d'achat.
PLOUER SUR RANCE	En régie	1000 élèves scolarisés. Introduisent le bio de façon progressive, avec une priorité pour commencer sur les fruits et les légumes. Volonté de travailler avec les producteurs locaux. Aujourd'hui, les produits bios représentent 35% en moyenne des commandes sur l'année.
LE VERGER		1500 habitants, 2 écoles, commune de Rennes Métropole. Ont démarré l'introduction de bio avec la volonté de l'augmenter progressivement. Aujourd'hui cela représente 1 repas bio/mois. Rencontrent des difficultés d'approvisionnement.
GUIMAËC	En régie	912 habitants. Projet d'aller vers le bio et le local. Aujourd'hui, cuisine déjà 'traditionnelle'.
HEDE-BAZOUGES	Concédée	2 écoles, 200 repas par jour. Pain, lait, fruits et légumes en bio.
SAINT NOLFF	Concédée (Océane de Restauration)	Ont mis en place un agenda 21 depuis 7-8 ans. Restaurant collectif de 400 repas/j. Pas de cuisine centrale. Ont eu beaucoup de mal à trouver une société de restauration qui acceptait de proposer du bio. Travaillent aujourd'hui avec Océane Restau qui propose un produit bio par jour et un repas bio par mois (seule proposition). Problème du traitement des déchets (barquettes). Ont pensé à investir dans une cuisine centrale mais le coût d'investissement est vraiment très élevé.
PLOURHAN	En régie	Volonté d'aller vers le bio et la proximité.

➤ **Présentation du cas de la cantine de Langouët, par le maire Daniel CUEFF**

Le projet d'une cantine bio est né à Langouët en 2001, sa mise en œuvre étant effective depuis janvier 2004. La cantine de Langouët sert aujourd'hui 70 repas par jour. Les objectifs sont depuis le départ :

- la préservation de l'environnement (protection des eaux et du sol),
- l'accès à une nourriture plus saine, en particulier pour les enfants issus de familles défavorisées.

La première problématique rencontrée a été celle de **l'approvisionnement**. La commune s'est appuyée sur Manger Bio 35 qui constitue un groupement de producteurs bios et centralise par

ailleurs les demandes des cantines (existe sur tous les départements bretons sous différentes formes : voir plus loin la présentation d'inter Bio Bretagne).

Il a fallu ensuite **adapter les menus** et **convaincre la cuisinière** en place. Les menus ont été réalisés en impliquant largement les agriculteurs (prise en compte de la saisonnalité, vente en circuit court¹ privilégiée) et une diététicienne. Finalement, les recommandations de cette dernière ont été peu suivies, s'avérant trop complexes et nécessitant trop de changements (risque de rejet du projet par la cuisinière mais aussi par les enfants et les parents). Il a été décidé au contraire de valoriser au maximum le savoir-faire de la cuisinière, en conservant ses spécialités (menus quasi à l'identique avec des produits bios). Cela a permis de ne pas donner l'impression de considérer ses anciennes pratiques comme néfastes pour les enfants. On peut ainsi parler de **démocratie implicative** avec les agriculteurs et les cuisiniers.

En revanche, contrairement sans doute à ce qu'il se ferait aujourd'hui, il n'y a pas eu de **démocratie participative** dans le sens où les parents et les enfants n'ont pas été associés à la réflexion. A cette époque, le bio n'était pas bien considéré (réservé aux utopistes, trop cher, etc.). Le choix a donc été fait d'annoncer son arrivée à la cantine seulement une semaine après le lancement de l'opération. Le fait d'avoir peu modifié les menus a aidé à son acceptation. Les enseignants ont également été largement sensibilisés sur le sujet (essentiel pour passer le message auprès des enfants).

Aujourd'hui, on peut annoncer 95% de bio dans la cantine. Il reste difficile de trouver du poisson bio (pas de labellisation hors élevage). L'approvisionnement connaît encore parfois des aléas.

Il n'y a pas eu de **surcoût** généré par le bio, au contraire. Le coût est passé de 5,39€ TTC le repas en 2003 à 5,54€ TTC en 2008, soit une augmentation inférieure à l'inflation. Est prise en compte l'embauche d'une cuisinière supplémentaire travaillant 20h/semaine. Les mesures suivantes ont permis la maîtrise des coûts :

- Réduction des quantités : le pain est plus consistant, la viande réduit beaucoup moins à la cuisson (présence d'eau plus importante dans le non bio).
- Les protéines animales ont été diminuées de 25% au profit des protéines végétales (moins chères), soit une baisse inférieure à ce que demandait la diététicienne, toujours dans l'optique de ne pas bousculer les habitudes et aussi parce qu'il a été considéré que le repas à la cantine était le repas principal de la journée des enfants (familles peu aisées).
- Tout est fait maison, pas d'achat de plats préparés qui sont souvent plus onéreux.

Il y a 2 personnes en cuisine et 2 personnes au service en salle. Le coût des **matières premières** a été de 15 809,57€ en 2008 pour 7 720 repas (soit 2,05€/repas). Le détail des dépenses et recettes est fourni dans le tableau suivant. L'évolution du **tarif** est le suivant :

- 2005/6 : 2,31 € (1,14 € tarif réduit) en 2005
- 2006/7 : 2,45 € (1,23 € tarif réduit pour les Rmistes)
- 2007/8 : 2,50 € (1,25 € tarif réduit pour les Rmistes), et 3,50 € pour les enfants de Saint Gondran (1€ est versé aux familles par Saint Gondran)
- 2008/9 : 2,55 € (1,28 € tarif réduit pour les Rmistes), et 4,32 € pour les enfants de Saint Gondran (une subvention est versée aux familles par Saint Gondran, en fonction du quotient familial)

¹ « Vente à la ferme, par correspondance ou via les AMAP, les ventes en circuits courts recouvrent la vente directe proprement dite (AMAP) mais aussi la vente indirecte avec un seul intermédiaire, comme dans le cas de la restauration (traditionnelle, collective...) ou d'un commerçant détaillant (boucher...), selon le Ministère. »

[Source : <http://www.encyclo-ecolo.com/Circuit-court>]

DEPENSES & RECETTES - CANTINE LANGOUËT								
	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008
Pain	198,15 €	268,32 €	185,73 €	271,01 €	423,17 €	510,48 €	401,28 €	472,91 €
Gaz	87,20 €	54,80 €	49,00 €	454,20 €	419,40 €	555,60 €	424,20 €	380,65 €
Eau bouteille	133,79 €	138,18 €	153,34 €	179,00 €	168,90 €	175,93 €	178,40 €	239,29 €
Matière première	7 897,05 €		184,82 €	10 340,87 €	12 432,57 €	11 841,57 €	12 246,74 €	15 809,57 €
Personnel	11 156,87 €	11 508,34 €	11 912,29 €	15 067,55 €	19 299,60 €	16 193,61 €	18 598,21 €	26 614,22 €
Sodexho	4 096,32 €	15 027,73 €	14 072,25 €					
TOTAL	23 569,38 €	26 997,37 €	26 557,43 €	26 312,63 €	32 743,64 €	29 277,19 €	31 848,83 €	43 516,64 €
Nombre couvert	5200	5206	4925	5419	6460	7017	7377	7720
Coût par repas	4,53 €	5,19 €	5,39 €	4,86 €	5,07 €	4,17 €	4,32 €	5,64 €
Recettes cantine		9 135,49 €	9 977,72 €	10 971,10 €	13 192,57 €	15 991,07 €	18 622,23 €	20 515,50 €

Un exemple de menus est fourni ici (septembre 2009) :



menus_Langouet.pdf

Les remarques et questions sur la cantine de Langouët sont regroupées par thème dans la suite du compte rendu, en suivant la présentation d'IBB.

➤ Manger Bio en Restauration Collective en Bretagne, les conditions de réussite (IBB)

La présentation complète d'IBB peut être consultée ici :



PresentationInterve
ntionBruded_0710200

Le compte-rendu reprend ci-après les principales recommandations d'Inter Bio Bretagne, en y incorporant les remarques des différents participants qui sont venues compléter et illustrer l'exposé.

Préambule

Au cours du Grenelle de l'environnement, l'Etat s'est fixé l'objectif d'atteindre 20% de bio dans sa restauration collective d'ici 2012 (concerne les administrations centrales, les services décentralisés, les établissements sous tutelle tels que CROUS, CHU...). Bien que non visées par ces textes, les cantines scolaires suivent le mouvement.

Aujourd'hui, incorporer du bio dans une cantine n'est donc plus un projet innovant. Pour autant, une telle démarche n'est pas dépourvue d'obstacles, la filière dans son ensemble (production agricole, transformation, distribution, consommation) étant encore en cours de structuration. Aussi, en intégrant du bio dans sa cantine, on devient un véritable **acteur de la filière** puisqu'on va conditionner le type de filières qui va se développer en favorisant par exemple la production locale ou au contraire des filières d'import.

I. Repérer les structures d'accompagnement

Des structures se sont spécialisées sur la problématique du bio dans la restauration collective. En Bretagne c'est le cas de GAB 22, Manger Bio 35/44/56 et MAB 29. Ces structures interviennent sur l'ensemble de la filière bio (du producteur au consommateur), et peuvent conseiller et accompagner les communes aux différentes étapes de leur démarche :

- aide à l'élaboration du projet,
- produits bios à incorporer en priorité en fonction de l'offre locale,
- liste de fournisseurs locaux²,
- formation pour les cuisiniers,
- conseils sur les équipements et la gestion de la cuisine,
- outils de communication et de sensibilisation des enfants, des parents, du personnel de cuisine, des enseignants...

II. Repérer les circuits d'approvisionnement et les gammes de produits Bio spécifiques à la restauration collective

Les structures telles que le GAB 22, Manger Bio 35/44/56 et MAB 29 aident à organiser des circuits d'approvisionnement pour la restauration collective. Pour autant, chaque commune doit également rester à l'écoute de l'offre locale qui peut venir compléter les circuits proposés (cas de Saint Lunaire par exemple qui utilise ponctuellement les excédents d'une l'AMAP locale).

Différentes thématiques ont été abordées autour du sujet de l'approvisionnement au cours de la rencontre, elles sont reprises ci-après.

✓ Aller vers le bio : lentement mais sûrement

Pour faciliter l'approvisionnement en bio, il est souhaitable de privilégier **l'incorporation progressive** de produits bio en commençant par des produits très présents localement, comme la pomme de terre, le chou, la pomme ou les produits laitiers (yaourts, tomme) en Bretagne, en tenant compte bien sûr des saisons de production. Le pain bio est également un élément facile à intégrer. C'est une façon aisée de commencer le bio pour les cantines et cela permet aux producteurs de sécuriser leurs débouchés et donc de mieux structurer la filière d'approvisionnement sur le long terme.

Au contraire, **l'organisation événementielle** de repas 100% bios (une fois par trimestre par exemple), si elle permet peut être une meilleure communication, est plus difficile à organiser (trouver l'approvisionnement pour tous les produits pour une seule commande). Elle risque au final de revenir très cher à la commune et de ne pas permettre non plus aux enfants de s'habituer aux produits, d'autant que souvent, pour 'marquer le coup' les repas retenus font appel à des produits peu courants dans la cuisine traditionnelle (betterave, steak de soja par

² Une liste complète est en cours de finalisation pour la Bretagne, elle devrait être communiquée fin 2009.

exemple). En outre, ce type de consommation ponctuelle ne favorise pas la structuration de la filière.

Exemples de particularités bretonnes :

- la volaille est élevée pour la production d'œufs mais très peu pour la viande (produite surtout en Vendée),
- il existe très peu de producteurs de viande de porc bio,
- l'offre en lait bio est très importante, surtout en Ille-et-Vilaine.

✓ Le code du marché public face aux filières bios ET locales

Au-dessus de 20 000 € de commande, les communes ont l'obligation de passer par un appel d'offres. Aujourd'hui, il est possible d'imposer dans le cahier des charges le caractère biologique des produits recherchés. En revanche, d'un point de vue purement juridique, il n'existe pour le moment **aucun moyen de privilégier le choix d'une filière locale** (c'est contre le principe même de mise en concurrence). Certaines communes nous ont toutefois indiqué deux clauses qu'elles utilisent pour privilégier de telles filières :

- le **bilan carbone**, bien qu'il reste difficile à prouver en cas de litige ;
- la **clause 'sociale'** qui peut être avancée dans le cadre du développement durable (voir le cas d'Hédé-Bazouges dans le compte-rendu de la rencontre au Sourn).

Il faut noter qu'il est également parfois possible de '**délotter**' au maximum les commandes pour tomber sous les 20 000 €, mais cela complique la démarche comptable et pénalise le coût de revient.

✓ Les filières courtes face aux filières longues

Une **filière courte** s'applique à la vente directe ou via un seul intermédiaire, pour autant le producteur ou l'intermédiaire peut se trouver en Australie, tandis qu'une **filière longue** comprend au moins deux intermédiaires qui peuvent se situer sur la même commune que le consommateur final.

Si la présence d'intermédiaires peut pénaliser les **marges** du producteur et/ou le prix pour le consommateur final, cela n'est pas toujours le cas, certaines filières longues bénéficiant d'économies d'échelles (en particulier pour les transformations qui utilisent des équipements nécessitant un lourd investissement) et/ou d'une organisation logistique simplifiée.

L'éthique n'est pas toujours non plus diluée dans la longueur de la chaîne d'approvisionnement. Ainsi, certains CAT locaux proposent des légumes de quatrième gamme (préparés mais crus) pour les cantines ne disposant pas de légumeries (cas fréquent aujourd'hui).

✓ Les communes et le développement de l'agriculture biologique

Le Grenelle projette que 20% (en SAU) de la production agricole sera bio d'ici 2020. Sachant qu'on n'en est aujourd'hui qu'à 2% et que la progression est très lente jusqu'ici, l'objectif paraît donc difficile à atteindre. Pourtant il est essentiel d'y arriver pour pouvoir développer l'offre pour les cantines sans faire appel à des filières d'import. Déjà aujourd'hui, de nombreux produits bios proviennent d'Allemagne, d'Italie ou de Pologne, quand ce n'est pas d'Amérique Latine.

Quel rôle peuvent jouer les communes dans ce développement de l'agriculture biologique ? Cette thématique avait été développée dans la précédente rencontre du Sourn avec l'intervention

notamment de l'association 'Terre de Liens'. Cette dernière a rassemblé pour le moment 5 à 6 millions d'euros qu'elle a investis dans l'achat de terres qu'elle met ensuite en location pour des producteurs bio.

Les remarques suivantes sont venues compléter ces informations :

- La SAFER n'accorde pas de terres aux producteurs bios, et même lorsqu'une commune use de son droit de préemption (voir compte-rendu du Sourn), la SAFER ne l'instruit jamais favorablement, ou bien la décision est rejetée ensuite par la CDOA (Commission Départementale d'Orientation de l'Agriculture). Aujourd'hui, ces organismes parapublics continuent de **privilégier l'agriculture productiviste**. Les choses évoluent dans les discours, la FNSEA se déclarant de plus en plus favorable à l'agriculture biologique, mais pour le moment il n'y a pas de modification dans les faits.
- L'objectif d'une réserve alimentaire à l'échelle d'une commune ou d'une intercommunalité est difficile à mettre en œuvre, même si d'un point de vue socio-économique l'idée est très intéressante. L'un des moyens juridique pour progresser dans ce sens est la création de **sociétés d'économie mixte (SEM)** qui sont favorables au développement de projets innovants.

III. Identifier les critères de maîtrise du budget

Le budget reste encore souvent l'un des points bloquant pour le développement du bio dans la restauration collective. Différents **moyens de maîtrise** ont déjà été abordés précédemment, en particulier à travers l'expérience de Langouët. Ceux-ci sont repris ici et complétés :

- Diminution du nombre de plats achetés préparés ;
- Moins d'intermédiaires et de transport (filières courtes et locales, commandes respectant la saisonnalité) ;
- Diminution de la ration de protéines animales au profit des protéines végétales ;
- Diminution des quantités proposées (pain plus nourrissant, viande qui fond moins à la cuisson) ;
- Passage de 5 à 4 éléments par repas (exemple à Saint Nolff qui propose alternativement entrée + plat + garniture + dessert lacté ou plat + garniture + fromage + dessert non lacté)
- Meilleure gestion des quantités pour limiter le gâchis.

Comme indiqué également ci-avant, la **régularité des commandes** favorise de meilleurs prix.

Bien sûr, les **cantines ayant délégué la préparation des repas** sont très pénalisées sur ce point et disposent de peu de marge de manœuvre pour limiter le surcoût du bio. Malheureusement, de nombreuses cantines ont fermé leurs cuisines dans les années 90 et ont sous-traité la préparation des repas auprès de grandes chaînes de restauration pour des raisons budgétaires. Aujourd'hui, installer sa propre cuisine ou mettre aux normes des équipements anciens peut s'avérer très coûteux. Attention toutefois sur ce point, **certain cuisinistes amplifient les normes d'hygiène** imposées par la réglementation pour préconiser des cuisines beaucoup plus onéreuses que nécessaires. Certains choix peuvent également aider à limiter les coûts de mise en conformité ou d'investissement dans une cuisine. Ainsi à Langouët, l'usage de la friteuse a été supprimé, son utilisation requérant un espace de protection trop important.

Le surcoût engendré par le bio peut également être d'autant plus important que la qualité des nutriments était basse au départ.

A titre d'exemple, le surcoût engendré par le bio à Hédé-Bazouges est de 5 centimes par repas. Langouët a déjà expliqué que le coût par repas est moins élevé aujourd'hui qu'il ne l'était avant le bio. Enfin Saint Lunaire indique que le coût des matières premières leur revient aujourd'hui, avec 50% de bio, à 1,90 euros par repas.

En conclusion, raisonner en termes de surcoût de la matière première pour le bio n'est pas suffisant puisque son introduction engendre la **modification de tout un processus** de consommation. Il est important aussi de rappeler que consommer bio, c'est limiter la pollution des eaux et des sols et donc **réduire les coûts futurs** de dépollution et de traitement de problèmes de santé publique.

IV. Connaître les spécificités du mode de production Bio

Consommer bio c'est donc choisir un mode de production agricole qui respecte certaines règles bien définies. La conversion au bio d'une terre cultivée prend deux à trois ans selon le type de produits. Certaines cantines acceptent d'être fournies par des agriculteurs en phase de conversion pour les soutenir dans leur démarche.

Les spécificités du bio résident également fortement dans le côté artisanal de la production. En travaillant avec des petits producteurs, les gestionnaires de la restauration collective apprennent à **s'adapter à de nouvelles conditions d'approvisionnement et de préparation des aliments** qui réclament davantage de souplesse que la cuisine traditionnelle qui s'est beaucoup standardisée. Par exemple, les yaourts vont être livrés en vrac, la saisonnalité des fruits et légumes est beaucoup plus souvent respectée (on ne trouve pas de tout tout le temps), de nouveaux ingrédients font leur apparition (grand choix de légumineuses, réappropriation de légumes anciens...), les aléas de la production sont directement ressentis, etc.

Ces modifications justifient la nécessité d'une communication et d'un accompagnement pédagogique.

V. Mettre en œuvre la communication et l'accompagnement pédagogique

L'accompagnement pédagogique et la communication doit se faire auprès de toutes les personnes concernées (enfants, enseignants, parents, cuisiniers, personnel de service, etc.).

Il est important de noter aussi que l'introduction du bio à l'école ne doit pas amener à déconsidérer la cuisine des parents, même si les enfants peuvent aussi servir de vecteur pour amener le bio à la maison, ça ne doit pas être l'objectif premier, en particulier dans les zones socialement défavorisées ou d'agriculteurs intensifs...

Ces actions de sensibilisation sont essentielles au lancement du projet mais doivent également être menées régulièrement par la suite.

Ces actions sont favorisées aujourd'hui par la présence dans chaque établissement scolaire, de la maternelle au lycée, d'un référent pour l'éducation à l'environnement et au développement durable.

➤ Conclusion

Une prochaine rencontre est prévue d'ici un an pour faire le point sur les différents projets.

Propositions par les participants de journées d'échanges...

- ↵ ...entre les deux techniciens 'Equipements et cuisine' d'IBB et les cuisiniers, la formation de 3 jours prévue pour les cuisiniers étant trop courte et laissant en suspens différentes questions techniques ; à organiser directement en cuisine à Saint Lunaire ; contenu à définir par les cuisiniers intéressés ;
- ↵ ...entre IBB, des communes dont la gestion de la cuisine est concédée et des grandes entreprises de la restauration, pour sensibiliser ces dernières aux produits bios et les informer entre autres sur les filières locales d'approvisionnement.

➤ Des documents à consulter :

- Des exemples de menus à Saint Lunaire :



Menu7septau11sept
2009(2).doc



Menu14septau18sep
t2009(3).doc



Menu21septau25sep
t2009(4).doc



Menu28septembreta
u02octobret2009(5).doc



Menu05octobretau0
9octobret2009(6).doc

- Lecture conseillée : « *Manger bio, c'est pas du luxe* », de Lylian LE GOFF
- Expériences de mise en place de circuits courts :
<http://www.afip.asso.fr/telechargement/Guide%20circuits%20courts%20AFIP%20BFC.pdf>