

[BRUDED]

Développer une restauration
collective bio et locale : sept clefs
de réussite

Wébinaire - 2 décembre 2020



BRUDED est soutenu par :



Sommaire

- **Pourquoi du bio-local dans la restauration collective ?**
- **Les 7 facteurs de réussite pour passer à l'action**
- **Des structures pour vous accompagner**
- **Des outils pour vous accompagner**



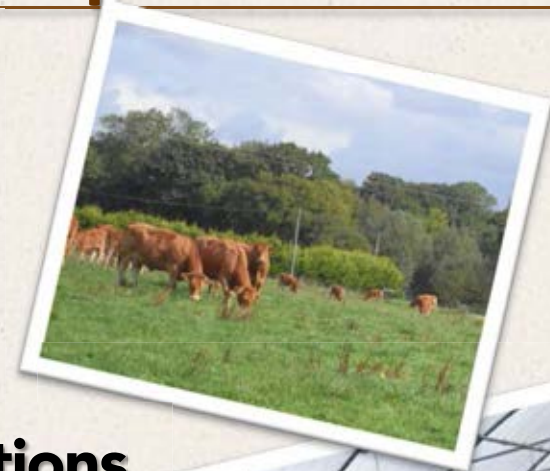
Pourquoi du bio-local dans la restauration collective ?

- **Privilégier l'économie locale** : circuits agricoles courts
- **Promouvoir une alimentation saine, durable et gustative** : le « bio »
- **Protéger l'environnement** : eau, énergie, biodiversité...



Sept facteurs de réussite pour passer à l'action

- 1) Associer tous les acteurs
- 2) Régie ou DSP ?
- 3) Approvisionnement-logistique
- 4) Réglementation et recommandations
- 5) Coûts
- 6) Marchés publics
- 7) Favoriser le plaisir de bien manger



1. Associer tous les acteurs

volonté, implication, formation, sensibilisation, changement

- Les élus : volonté et partage d'expériences
- Cuisinier et agents : formation et sensibilisation
- Parents d'élèves : implication, communication...
- Équipe éducative



2. Régie ou DSP quelle démarche adopter ?

➤ En régie

- Une cuisine et matériels adaptés
- Du personnel engagé dans la démarche

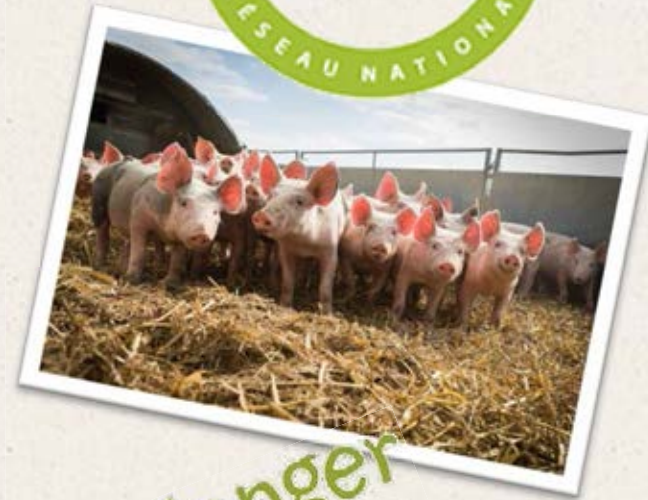
➤ En délégation de service public (DSP)

- Partielle ou totale
- Intégration d'approvisionnement bio/local dans les marchés



3. Approvisionnement - logistique

- **Commandes directes aux producteurs**
- **Regroupement de commandes**
 - Cuisines, communes...
- **Groupement de producteurs et plateformes de distribution (frais/sec)**
 - Agrilocal (22 et 29)
 - Groupements de producteurs (Manger bio, GAB, Bon plan bio...)
 - Plateformes locales de producteurs, associations...



4. Règlements et recommandations

➤ Respecter décret qualité nutritionnelle - 2011

- Recommandation GEMRCN

➤ Les projets alimentaires de territoire - 2014

- Fédérer tous les acteurs autour d'un projet partagé
- Dimensions économique, environnementale et sociale



➤ La loi Egalim - 2018

volet « favoriser une alimentation saine, sûre et durable »

- 50% de produits de qualité et durables, dont au moins 20% de produits biologiques > 2022
- Lutte contre gaspillage alimentaire
- Déchets > interdiction d'ustensiles jetables (2020) et de contenants plastiques (2025)



5. Les coûts

➤ Réduire les coûts

- Réduction du gaspillage alimentaire
- Varier apports protéiniques
- Adapter les quantités $\leftrightarrow$ besoins réels
- Respecter la saisonnalité > agriculteurs locaux
- Adapter le service/mobilier/fonctionnement



➤ Mesurer les éventuels sur-coûts

- Raisonner en coût global
Les denrées = 20/35% du coût total (dont 50 % viande)
- Les postes onéreux : employés, fluides (gaz, élec...)
- Choix politique : prise en charge des sur-coûts par la collectivité (barèmes, QF...)
- Les parents s'opposent peu au prix facturé
(-3 à 5€/repas)



6. Traduire une volonté dans une commande

➤ Passer une commande publique

- Identifier les fournisseurs (locaux...)
- Critères pour favoriser l'approvisionnement local
- Allotir avec lots « bio ou équivalent » et éviter le seuil de 40 000 € (grosses collectivités)
- Privilégier le « mieux-disant » (qualitatif)
- S'accompagner de partenaires/conseils
- Suivre le marché dans le temps



7. Le plaisir de bien manger

➤ Une cuisine attractive

- Former cuisiniers
- Animations culinaires
- Journée portes ouvertes > parents



➤ Impliquer les enfants

- Potager scolaire (cuisinier/enseignants)
- Visiter des lieux de productions
- Responsabiliser au gaspillage et au fonctionnement des repas



Des structures pour vous accompagner

- **Initiatives bio Bretagne** > www.bio-bretagne-ibb.fr
- **Interbio Pays de la Loire** < www.interbio-paysdelaloire.fr
- **FRAB - Fédération régionale d'agriculture biologique et les GAB départementaux** > www.agrobio-bretagne.org
- **FNAB / Repas bio** > <http://www.repasbio.org>
- **Chambres d'agriculture** > www.chambres-agriculture-bretagne.fr/synagri/restauration-collective
- **Réseau Agores** : www.agores.asso.fr
- **Syndicat de déchets, structures intercommunales** : lutte contre le gaspi, pesée de déchets, installation composteur, poules
- **Réseau national « Un plus Bio »** : www.unplusbio.org
- **BRUDED** : pour échanger avec d'autres élus, visiter....

Des outils

pour vous accompagner

- **Carte interactive / producteurs bio** > <http://bonplanbio.fr>
- **Agrilocal / liens producteurs/consommateurs** > www.agrilocal.fr
 - Finistère : www.agrilocal29.fr
 - Côtes d'Armor : www.agrilocal22.com
- **Groupements de producteurs** > **mangerbio 29, 35, 44, 56**
- **La loi Egalim** : <https://agriculture.gouv.fr/les-mesures-de-la-loi-egalim-concernant-la-restauration-collective>
- **Construire un projet alimentaire territorial (PAT)** :
<https://agriculture.gouv.fr/comment-construire-son-projet-alimentaire-territorial>

[Merci ! *Trugarez !*] www.bruded.fr



BRUDED est soutenu par :

