



BIO



LOCAL



EDUCATION



SAIN



AFFICHAGE



DÉCHETS



DÉTERGENCE



GASPILLAGE



JE PASSE AU BIO

EN LIMITANT LES COÛTS

1

J'INTRODUIS PROGRESSIVEMENT LE BIO PAR FAMILLE DE PRODUITS

Favoriser les produits bio bruts et commencer par :

- **L'épicerie sèche** : céréales, légumineuses accessibles facilement en terme de disponibilité et coût,
- **Les fruits et légumes** frais de saison,
- **Les laitages** : avec les fromages à la coupe et yaourts et fromages blancs de gros conditionnement (seau)

2

JE RÉDUIS LES PRODUITS À FORTE VALEUR AJOUTÉE

- **Diminuer progressivement les protéines animales** telles que la viande, en remplaçant par des protéines végétales et introduire des menus alternatifs,
- **Collaborer avec des professionnels formés** afin de respecter les apports en protéines de substitution (céréales et légumineuses).

3

JE CUISINE EN UTILISANT LES «RESTES»

Uniquement pour les produits non présentés aux convives et en respectant les règles sanitaires :

- **Servir les fruits frais** en salade de fruits ou en accompagnement d'un fromage blanc,
- **Proposer les légumes et certaines viandes** en soupe, gratin, tarte ou salade composée.

4

JE RÉDUIS LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET TRAVAILLE SUR LA JUSTE INTERPRÉTATION DU GEMRCN

- **Accompagner les enfants à lutter contre le gaspillage** : les impliquer dans les campagnes de pesées des déchets et initier en fonction des résultats le réajustement des portions : mise en place des assiettes «grande faim» ou «petite faim».
- **Travailler sur la manière dont sont distribués les produits et les plats** : distribuer le pain en bout de chaîne plutôt qu'en début, proposer une seule tranche avec possibilité de venir se resservir, distribuer les serviettes en papier plutôt que de les mettre dans un distributeur en libre-service, self participatif ...,
- **Mettre en place une zone de « repasse » des produits non consommés** par les premiers convives (yaourts, fruits, fromage en portions...) pour les convives de fin de service,
- **Se former à l'introduction de produits bio** : certains produits n'ont pas besoin d'être épluchés s'ils sont utilisés en bio (gain de temps et réduction des pertes)

Pourquoi ?

La loi alimentation votée en octobre 2018 demande l'introduction de 20% de produits bio à compter du 1er janvier 2022.

- **Santé** : les produits bio contiennent + de nutriments, de matières sèches et d'oligoéléments / - d'eau, de pesticides et d'antibiotiques dans les viandes.
- **Environnement** : l'agriculture bio tend à préserver l'environnement avec moins de pesticides et de nitrates dans le sol, l'eau et l'air, moins de consommation d'énergie/ha, moins d'émissions de GES/ha et plus de biodiversité, ...
- **Économie** : les exploitations bio nécessitent 20% de main d'œuvre en plus et permettent, entre autre, un retour à la diversité cultivée et élevée, ...

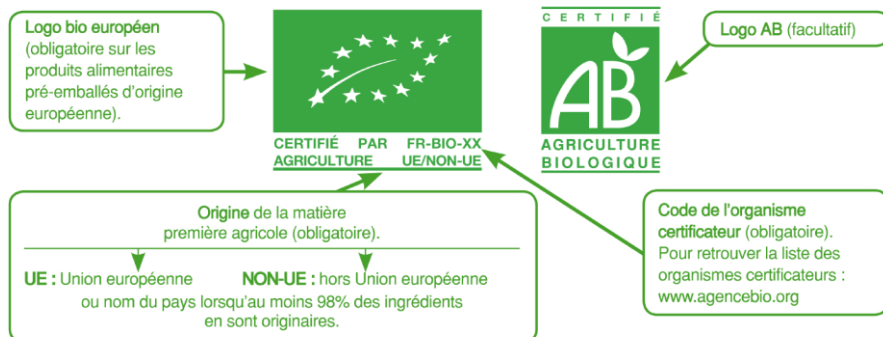
Manger bio a la cantine ne coûte pas plus cher !

Selon l'Observatoire de la restauration collective bio & durable de l'Association Un Plus Bio : En 2018, 239 collectivités introduisent **32 % de produits bio** (en valeur d'achat) pour un coût matière première moyen de **1,88 €**. La moyenne nationale du coût d'un repas «conventionnel» est évalué entre 1,50 € et 2,00 €.

Comment reconnaître un produit bio ?

Tout produit biologique est porteur d'une certification. Vous devez vous en assurer au moment de l'achat :

- Exiger le certificat de conformité à l'agriculture biologique auprès de votre fournisseur : le certificat doit être au nom de l'entité qui vous facture le produit (distributeur compris),
- Vérifier à réception l'étiquetage des produits pré emballés : l'étiquette du produit doit porter le logo européen,
- Vérifier à réception les mentions sur le bon de livraison pour les produits en vrac (type fruits et légumes).



Contacts utiles

- [Association Un Plus bio](#) : observatoire de la restauration collective bio et durable 2018
- [Collectif les Pieds dans le Plat](#) : formations en cuisine bio
- [Agence Bio](#) - informations générales sur la bio



Valorisez votre restaurant

Audit Ecocert En Cuisine :

Au niveau 1, au moins 10% des approvisionnements alimentaires doivent être bio et ce taux doit augmenter chaque année jusqu'à atteindre au minimum 20% en 4 ans. Au niveau 3 au moins 50% des approvisionnements devront être bio.