



BIO



LOCAL



EDUCATION



SAIN



AFFICHAGE



DÉCHETS



DÉTERGENCE



GASPILLAGE



## JE SOURCE DES PRODUITS BIO ET LOCAUX

1

### J'IDENTIFIE L'OFFRE BIO ET LOCALE SUR MON TERRITOIRE

- **Je définis clairement ma notion de « local » car il n'y a pas de définition officielle.** Si besoin, je m'inspire de la définition proposée par Ecocert (page suivante)
- **Je vais à la rencontre des producteurs de mon territoire** pour identifier les produits disponibles en contactant les organisations de producteurs (GAB, chambre d'agriculture, ...)
- **Je cherche des producteurs bio et locaux** sur l'annuaire de [l'agence bio](#) ou des clients certifiés par [Ecocert](#)
- **Je travaille mes marchés publics** pour inciter les producteurs locaux à y répondre

2

### J'ADAPTE L'ORGANISATION DE MON RESTAURANT

- **Je travaille mes menus et mon plan alimentaire** en fonction des nouveaux produits que je source en local
- **J'adapte mes exigences logistiques** en mettant en place, par exemple, de nouvelles actions comme la réduction des emballages en direct avec les producteurs

3

### J'INITIE L'APPROVISIONNEMENT

- **Je dialogue avec les producteurs** pour qu'ils s'adaptent aux contraintes du restaurant
- **Je teste à petite échelle** pour introduire progressivement les nouveaux produits
- **Je crée un partenariat de confiance et participe à la structuration des filières** en collaborant dans la durée avec les fournisseurs et les intermédiaires spécialisés (ex : plateforme d'achat [MBIM](#))

## Pourquoi acheter bio et local ?

La relocalisation de notre alimentation doit s'enclencher rapidement et dans toutes les filières pour :

- permettre aux convives de connaître l'origine des produits qu'ils consomment
- contribuer à l'installation d'agriculteurs bio locaux
- structurer et consolider les filières bio
- favoriser le lien social entre les producteurs et les consommateurs
- encourager une économie locale et créer des emplois

## Le regard d'Ecocert : la définition du local

« Un produit local est un produit qui a poussé, qui a été élevé, qui a été transformé/distribué dans l'ancienne région administrative de l'établissement et/ou dans les départements limitrophes à cette région. »



■ ancienne région administrative et départements limitrophes



## L'IDÉAL C'EST CONSOMMER BIO & LOCAL !



Un produit local (non bio) ne signifie pas forcément « un produit respectueux de l'environnement ». De nombreuses études ont soulignées que le fait de consommer local ne représente pas toujours autant d'avantages environnementaux que l'on pourrait croire. En effet, c'est l'étape de production agricole qui a le plus d'impacts sur l'environnement. Source ADEME

### Contacts utiles

- Rédiger ses menus et ses appels d'offre  
[Association Un Plus Bio](#)  
[Collectif les Pieds dans le Plat](#)
- Guide pratique local & qualité  
[Ministère de l'Agriculture](#)
- Comprendre les systèmes alimentaires  
[Centre de Ressource du Développement Durable](#)



### Valorisez votre restaurant

**Audit Ecocert En Cuisine** : Dès le niveau 1, le label Ecocert En Cuisine exige une obligation d'introduction de composantes bio et locales dans les menus