

TRANSITION ÉCOLOGIQUE DES CANTINES



BIO



LOCAL



EDUCATION



SAIN



COMMUNICATION



DECHETS



DETERGENCE



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 je participe à la structure des filières** en collaborant dans la durée avec les fournisseurs et les intermédiaires spécialisés (ex : plateforme d'achat MBIM).



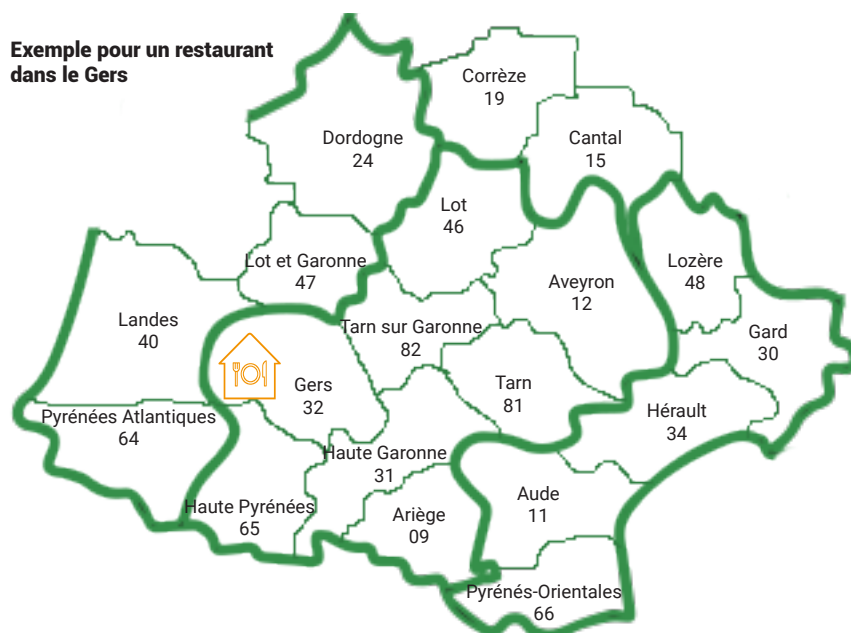
Pourquoi acheter bio et local ?

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. »



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

CONTACT UTILES

Association Un Plus bio : [l'observatoire de la restauration collective bio et durable](#)

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.