



L'approvisionnement en bio et local

Initier un approvisionnement en bio local demande un peu de travail préalable de recherche et contacts.

Définir « son » local

Pour un approvisionnement local même à minima, il faut savoir adapter son périmètre aux possibilités du cru. Ainsi, on pourra parfois se limiter à un canton pour trouver des produits variés autour d'une ville en Rhône Alpes, tandis qu'en Ile de France, on a intérêt à considérer la Région dans son entier, voire les régions limitrophes.

Contactez le groupement d'agriculture biologique (GAB) de votre département

Les GAB publient un annuaire de leurs adhérents, avec leurs productions et leurs circuits de distribution. Ils sont souvent impliqués dans l'organisation économique des producteurs : Mais tous les producteurs bio n'adhèrent pas à leur GAB...

Recenser les producteurs bio

Facile : l'annuaire de l'Agence bio vous permet de répertorier tous les producteurs bio par département et même par code postal, avec leurs productions principales. Parmi ceux-ci sélectionnez en fonction des productions qui peuvent vous intéresser : fruits, légumes de plein champ, maraîchage, produits laitiers, volailles et œufs, élevages.

... Savoir s'ils travaillent pour la restauration collective

Car l'annuaire ne donne pas toujours ce renseignement, ou l'information « vend à la restauration collective » est souvent erronée.

Il faut donc contacter, par téléphone ou par mail, chaque producteur pour savoir s'il travaille ou accepte de travailler pour la restauration collective, quels produits il a qui peuvent vous intéresser, à quels prix, à quelle période de l'année. N'oubliez pas de lui demander s'il commercialise ses produits via un groupement de producteurs ou une plate forme de vente.

L'approvisionnement local s'apprend à l'école hôtelière.

C'est en tout cas l'option choisie par le chef des travaux de l'EPMTTH (Ecole de Paris des Métiers de la Table, du Tourisme et de l'Hôtellerie), Jean-Luc Ploquin-Maurell qui étudie la possibilité pour l'établissement de contractualiser en direct les achats d'une partie des légumes de l'établissement. "L'intérêt est que les jeunes rencontrent les agriculteurs, qu'ils connaissent mieux la façon dont ils travaillent et d'où viennent les produits" souligne Jean-Luc Ploquin-Maurell convaincu de l'intérêt pédagogique de la démarche. Sur une année, le CFA achète un peu plus de deux tonnes de pommes de terre (bintje et Charlotte) et un peu plus d'une tonne de carottes.



Réussir son approvisionnement en bio local La réussite dépend de vous et des producteurs :

Vous pouvez traiter avec chaque producteur en direct. Il vous livrera et vous facturera ses produits ;

Les producteurs sont souvent organisés, avec une plate-forme qui gère les commandes et les livraisons, gère la facturation, paie les producteurs et pallie les éventuels manques de ceux-ci : une année peut se révéler catastrophique pour la production d'un fruit ou d'un légume, la plate-forme doit alors pouvoir soit proposer un autre produit en remplacement, ou être capable de s'approvisionner ailleurs afin de remplir ses engagements ;

Vous devez accepter la saisonnalité des produits et les limites du territoire : sur un périmètre défini, la quantité de production est limitée. Tout comme la période durant laquelle les produits seront disponibles. En Ile de France, la carotte de plein champ est disponible de septembre à mars. Du fait des températures, les semis sont tardifs, sauf en serre ou sous tunnel. Il y a bien une production de carottes primeurs en mai, pas au prix que vous pourrez payer ;

Vous devez sortir de la facilité du grossiste qui a tout, tout le temps. Gardez en mémoire les mois durant lesquels vous trouverez tel ou tel produit local, et commandez en conséquence, en « oubliant » votre grossiste pour les produits en question ;

Plus vos engagements seront fermes et sur du long terme, plus le producteur produira en conséquence et en confiance ;

Un dialogue régulier avec les producteurs ou leur représentant peut permettre d'obtenir une meilleure adéquation entre vos besoins et les potentialités du terroir.,

En Rhône-Alpes, deux ans après le lancement de l'opération "Manger Bio Local en Entreprise", le bilan présenté en juin 2013 est positif.

Le projet, qui associe concessionnaire de restauration et entreprise dans un objectif d'introduction de bio locale dans les repas, de façon régulière et croissante, jusqu'à 20% des denrées servies. Le CEA de Grenoble, le siège national de Casino à St Etienne, le Centre anti-cancer Léon Bérard, France Télécom Orange de Lyon et l'IFPEN de Solaize ont été les 5 premières entreprises à s'engager, suivies par La Poste à Lyon, ERSF-ILL à Grenoble, STMicrolronics à Grenoble et le comité d'entreprise de Thalès à Valence, et depuis juin par Schneider Electrics à Grenoble, Somfy à Cluses et Salomon à Annecy. Cette opération originale est soutenue par la DRAAF Rhône-Alpes, la Région Rhône-Alpes et le Syndicat National de la Restauration Collective (SNRC). Elle associe les prestataires de restauration (Compass, Elior, R2C, SHCB, Sodexo et Sogeres) et profite à plus de 10 000 convives au quotidien. Depuis 2011, les volumes de produits bio locaux sont passés, pour la moitié des sites impliqués dans le projet, de 0 à quasiment 10 %. Ce sont ainsi des yaourts, des fruits, de la volaille, du pain, des crudités... tous de provenance régionale et certifiés qui prennent place sur les plateaux des salariés.