

TRANSITION ÉCOLOGIQUE DES CANTINES



BIO



LOCAL



EDUCATION



SAIN



COMMUNICATION



DECHETS



DETERGENCE



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 et de saison,
- **Les laitages** : avec les fromages à la coupe, yaourts et fromages blancs de gros conditionnement (seau).

2 JE RÉDUIS LES PRODUITS À FORTE VALEUR AJOUTÉE

Favoriser les produits bio bruts et commencer par :

- **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'oeuvre en plus et permettent, entre autre, un retour à la diversité cultivée et élevée...

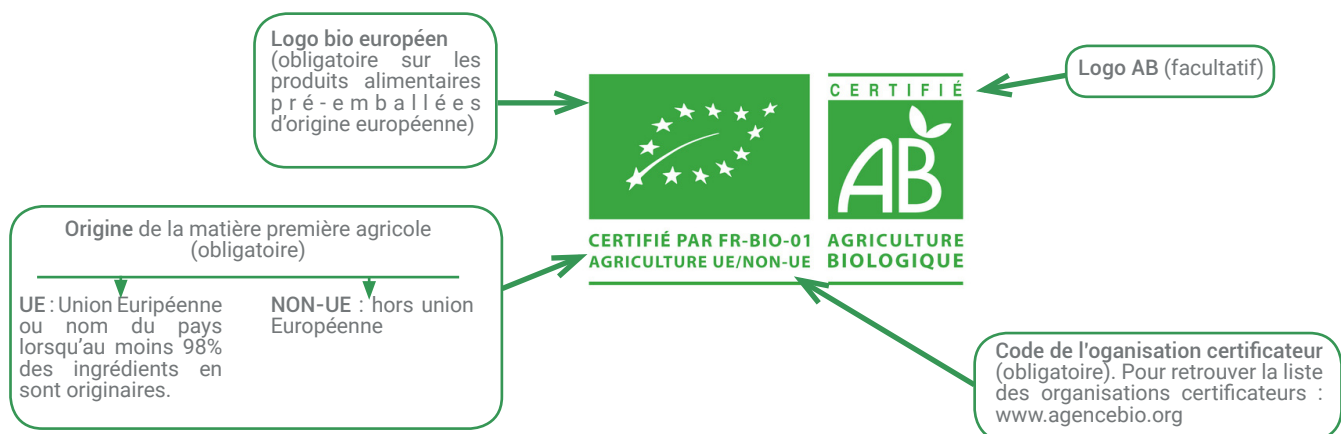
Manger bio à la cantine ne coûte pas plus cher !

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).



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.

Parole d'expert

BIO – JE PASSE AU BIO EN LIMITANT LES COÛTS



CV de l'Expert

- Stéphane VEYRAT
- Directeur d'Un Plus Bio
- Spécialité : animer et fédérer un réseau d'acteurs et de collectivités engagés dans des politiques publiques ambitieuses en faveur des cantines bio !

Pourquoi en France, seulement 3% de produits bio sont servis chaque jour dans les cantines ?

Depuis longtemps sur les territoires, « Manger bio, c'est politique ». Selon les territoires, le bio peine donc à se faire une place dans les assiettes des cantines.

Bien sûr, on peut observer de nombreux freins (coût des produits bio, approvisionnements, technique et équipements des cuisines, motivation des agents...), pourtant, au sein du Club des Territoires Un Plus Bio, les collectivités qui amorcent un changement vont bien au delà des d'un timide pourcentage. Ces 3% en France sont avant tout l'illustration d'un manque d'engagement politique.

L'expérience de notre réseau montre que le portage politique d'une démarche de cantine bio et locale est déterminant. C'est ce qui nous a poussé à l'illustrer dans notre dernier ouvrage « Guide pratique des élus ». D'autre part, cette faible moyenne nationale masque une partie de réalité et des initiatives exemplaires que nous voyons se développer sur les territoires.. C'est pour cette raison qu'Un Plus Bio et Ecocert « En Cuisine » se sont alliés en 2017 pour créer l'Observatoire de la restauration collective bio et durable. En interrogeant les pratiques, les leviers et les politiques publiques des collectivités qui ont dépassé, pour la majorité, les 20% de bio, nous nourrissons l'ambition d'inspirer et d'accompagner les autres territoires.

Aujourd'hui, on peut passer au bio dans nos cantines : c'est bon pour la santé, l'environnement, l'économie et ça ne coûte pas plus cher... Mais comment on s'y prend ?

Ce que nous observons sur les territoires qui parviennent à introduire une qualité et une cohérence dans les menus des cantines, c'est qu'il n'y a pas vraiment de modèle unique. Aujourd'hui, on voit des cantines qui passent au 100% bio directement, alors que d'autres fonctionnent par étapes. Par contre, il y a peut-être des points communs :

- Une décision politique.
- La gouvernance avec l'implication de tous les niveaux d'acteurs.
- L'esprit d'ouverture et de partage avec d'autres collectivités ou établissements qui permet de se sensibiliser et de prendre des idées.
- La rigueur et le suivi de la démarche avec l'évaluation des pratiques.
- L'évolution du fonctionnement en interne pour faciliter l'approvisionnement bio et local : mise en place de repas végétariens, lutte contre le gaspillage, formations....

Ce qu'on constate, c'est qu'une collectivité qui veut progresser, a besoin d'outils pour savoir où elle en est et ce qu'elle a besoin de mettre en place pour atteindre ses objectifs. Pour nous, le label En Cuisine et le Club des Territoires répondent de manière assez efficace, à ces deux besoins !

+ D'INFOS SUR UN PLUS BIO :

Rendez-vous sur le site internet www.unplusbio.org pour découvrir le [Guide des élus](#) et l'[observatoire de la restauration collective bio et durable](#)

