



bio



local



éducation



produits sains



communication



déchets



détergents



gaspillage

1

INTRODUIRE DES PRODUITS BIO



J'introduis progressivement des produits bio

Je commence par des produits simples :

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

Je réduis les produits à forte valeur ajoutée

- **Je diminue progressivement les protéines animales** telles que la viande en les remplaçant par des protéines végétales ou de la viande de meilleure «qualité» et en introduisant des menus alternatifs,
- **Je collabore avec des professionnels formés** afin de respecter les apports en protéines de substitution (céréales et légumineuses).

Je cuisine en utilisant les «restes»

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

- **Je sers les fruits frais en salade de fruits** ou en accompagnement d'un fromage blanc,
- **Je propose les légumes et certaines viandes en soupe**, gratin, tarte ou salade composée.
- **Je me forme 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).

Je réduis le gaspillage alimentaire pour baisser mes coûts et travaille sur la juste interprétation du GEMRCN*

- **J'accompagne les enfants à lutter contre le gaspillage** en les impliquant dans les campagnes de pesées des déchets et en réajustant leurs portions (assiettes «grande faim» ou «petite faim» - cf fiche n°8
- **Je travaille sur la manière dont sont distribués les produits** : distribuer le pain en bout de chaîne plutôt qu'en début, proposer une seule tranche avec possibilité de venir se resservir...
- **Je mets 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.

GEMRCN* : "Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition" guide pratique concernant la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration collective sociale.





Pourquoi introduire des produits bio ?

En France, l'agriculture biologique fait partie des signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO). C'est l'agriculture durable **la plus exigeante en matière d'environnement** et **la plus contrôlée** par des organismes certificateurs indépendants comme Ecocert. L'agriculture bio est basée notamment sur la **non-utilisation de produits chimiques de synthèse et d'OGM**, la rotation des cultures, le respect de la biodiversité. Elle **s'inscrit au cœur du développement durable et de la transition alimentaire**.

Manger bio à la cantine ne coûte pas plus cher !

En 2022, 10 000 cantines introduisent **36% de bio*** pour un coût matière première moyen de **2,14 € !**

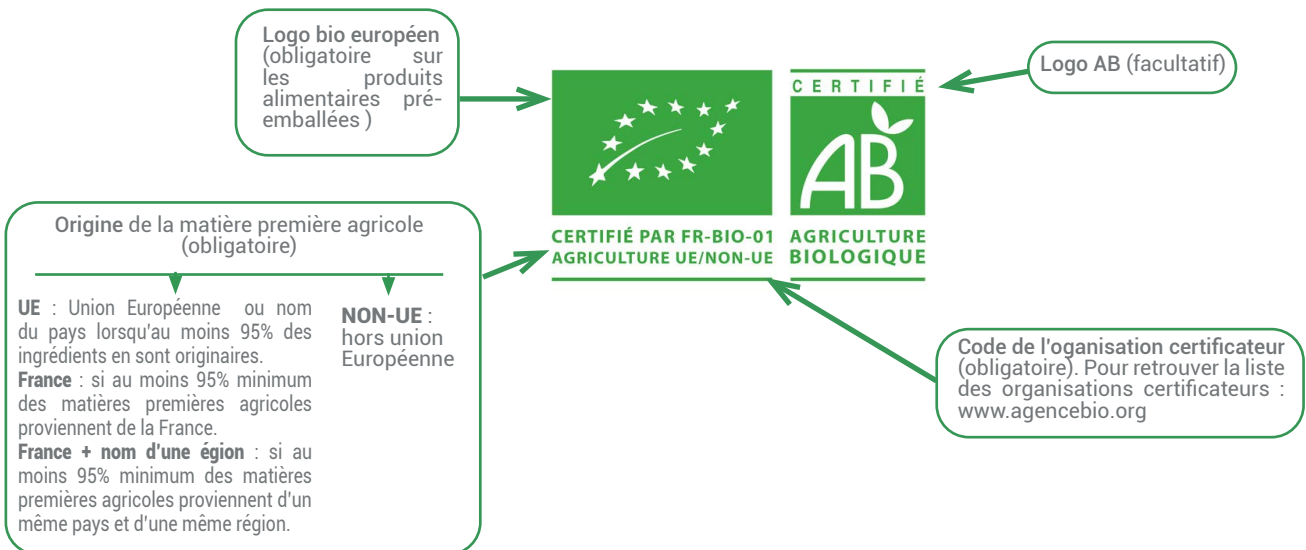
(* en valeur d'achat)

Source : Observatoire de la restauration collective bio & durable, Association Un Plus Bio



L'expertise d'Ecocert : 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).



BIO : Les exigences du label Ecocert «En Cuisine»

- ❑ Niveau 1 : au moins 20% en valeur d'achat HT
- ❑ Niveau 2 : au moins 40% en valeur d'achat HT
- ❑ Niveau 3 : au moins 60% en valeur d'achat HT



Label Ecocert «En Cuisine»

Petit guide des cantines durables Ecocert - www.labelbiocantine.com
label-en-cuisine@ecocert.com

