



bio



local



éducation



produits sains



communication



déchets



détergents



gaspillage

# 2

## SOURCER DES PRODUITS BIO LOCAUX ET ÉQUITABLES dans ma cantine !



### 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 (voir page suivante),
- **Je vais à la rencontre des producteurs/trices de mon territoire** pour identifier les produits disponibles en contactant les organisations de producteurs/trices (GAB, chambre d'agriculture...) ou en cherchant sur l'annuaire de l'agence bio,
- **Je travaille la rédaction des marchés publics** pour inciter les producteurs/trices locaux à y répondre,
- **Je source des produits bio équitables** car ils garantissent aux producteurs/trices des prix stables et rémunérateurs pour vivre dignement de leur travail et adopter des modes de production respectueux de leur environnement.

### J'initie l'approvisionnement local dans le restaurant

- **Je dialogue avec les producteurs/trices** pour qu'elles/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 structuration des filières** en collaborant dans la durée avec les fournisseurs et les intermédiaires spécialisés.

### 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/trices.





## Pourquoi acheter bio et local ?

La consommation de produits locaux réduit généralement le nombre d'intermédiaires, diminue les transports et contribue activement à renforcer la vitalité économique et la résilience des territoires. Toutefois attention, **les produits locaux ne sont pas forcément vertueux** ; l'idéal c'est de consommer bio & local !

## L'idéal c'est consommer bio et local !

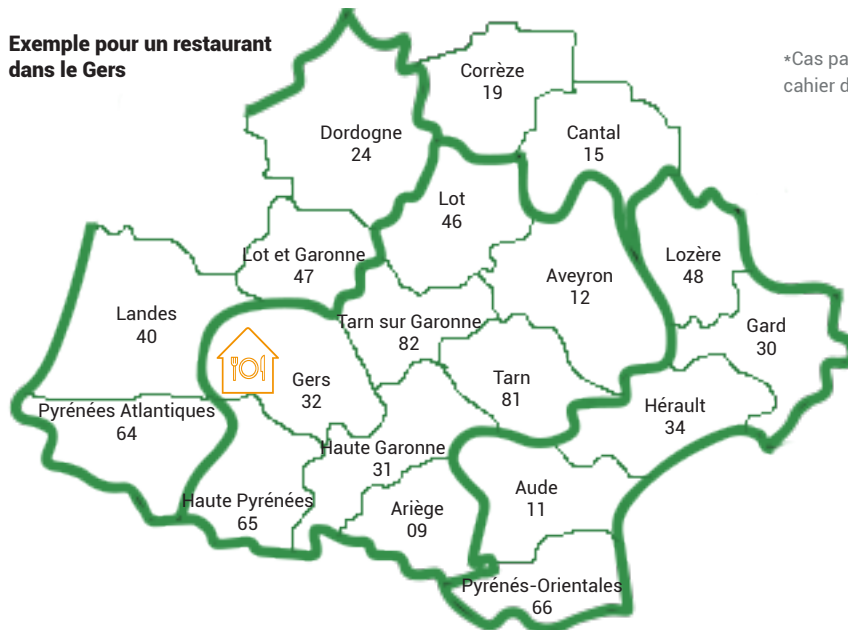
Attention, un produit local (non bio) ne signifie pas forcément «un produit respectueux de l'environnement». En effet, **de nombreuses études ont souligné que le fait de consommer local ne représente pas toujours autant d'avantages environnementaux que l'on pourrait croire** : c'est l'étape de production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

Source ADEME

## L'expertise 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. »

### Exemple pour un restaurant dans le Gers



\*Cas particulier de l'Île de France, voir cahier des charges complet



### BIO LOCAL et COMMERCE ÉQUITABLE : Les exigences du label Ecocert «En Cuisine»

- Niveau 1 : au moins 4 composantes bio locales/mois
- Niveau 2 : au moins 8 composantes bio locales/mois + 2 ingrédients bio équitables
- Niveau 3 : au moins 12 composantes bio locales/mois + 4 ingrédients bio équitables

