

Introduction d'aliments biologiques en RHD

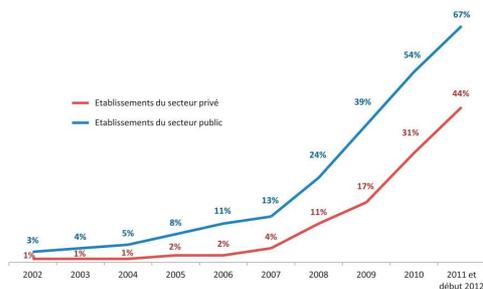


- **Conversion :**
Débute quand l'opérateur adhère au système de contrôle (certification)
- **Principes :**
 - Non-utilisation de produits chimiques de synthèse
 - Préservation des équilibres naturels (rotation des cultures, engrais verts et organiques)
 - Santé et bien-être animal
 - Interdiction des OGM
- **Traçabilité & certification**
 - Organisme certificateur indépendant agréé par l'Etat
 - Contrôle annuel
 - Tous les maillons de la filière contrôlés
- **Réglementation**
 - Label UE depuis 2009



**Des produits de plus en plus
présents dans la RC**

- Début 2012, **57% des établissements** de restauration ont déclaré proposer des produits biologiques à leurs convives.
- Introduction plus significative dans le secteur public (64%).
- Un secteur porté par le secteur de l'enseignement (73%).

**Pourquoi un développement ces dernières années?**

- **Les services de l'Etat visés par des textes réglementaires:**
 - . Grenelle de l'Environnement : 20 % de produits biologiques dans la restauration collective en 2012.
 - . Circulaire Etat exemplaire de 2008: 15% en 2010, 20% en 2012.
- ⇒ Un effet Grenelle: diffusion sociétale des problématiques de développement durable et de l'alimentation
- ⇒ Des engagements politiques affichés.

- **475 exploitations bio = 5,6% SAU en bio :**
7^{ème} rang français



- **Quels produits disponibles ?**
 - Produits laitiers : filière bio structurée et bonnes capacités de livraison
 - Fruits et légumes : peu de volumes
 - Viande : équilibre matière difficile
 - Epicerie : complexité de la filière



- **Annuaire des fournisseurs régionaux + guide vente directe bio**
- **Réflexion sur la création d'une plateforme virtuelle**

Les clés du succès :

- **Evaluer ses besoins et ses capacités:**
 - Budget disponible, équipement de la cuisine, attentes des convives ...
- **Planifier l'introduction de produits bios et de repas réguliers:**
 - un calendrier d'introduction, en relation avec les prévisions des producteurs
 - Privilégier une démarche progressive, construite et régulière
 - S'adapter aux capacités des producteurs
=> Reconnecter production et consommation.
- **Accompagner les convives :**
 - Distinguer les produits bio des autres
 - Travailler sur la réduction du gaspillage
 - Animations pendant le temps des repas





Impacts bénéfiques sur les territoires

Filière régionale de l'Agriculture
Biologique

- **Relocalisation de la production :**
 - Contribution au développement des surfaces cultivées en bio
- **Impacts écologiques :**
 - Préservation de la ressource en eau
 - Agriculture qui émet moins de gaz à effets de serre
- **Impacts économiques et sociaux**
- **Intérêts pour la santé**
- **Reconstruction du lien entre consommateur et producteur**
- **Revalorisation du travail des cuisiniers**



Introduction d'aliments bio en RHD

Filière régionale de l'Agriculture
Biologique

Merci de votre attention

Pierre Edouard PILLOUD
Interbio Franche-Comté

03.81.54.71.72

www.repasbio.org
www.restaurationbio.org