

# il fait Bio dans mon assiette



Lettre d'information de la filière "Agriculture Biologique" en Bretagne

Manger Bio en restauration collective,  
c'est possible !

## N°18 - 2011 - Synthèse du colloque régional "Il fait Bio dans mon assiette : Solutions et Expériences à partager"



### Sommaire

2. Programme du colloque
3. Introduction par Claudia Rouaux
6. Les conditions de réussite d'un projet d'introduction de produits Bio en restauration collective
7. Plateau technique : Les denrées spécifiques à la filière Bio - Intérêts nutritionnels et utilisation en restauration collective
8. A Table ! Zoom sur le déjeuner au Restaurant d'application de la Faculté des Métiers
9. Table ronde "Approvisionnement" : Témoignages de fournisseurs de la restauration collective.
10. Table-ronde "Acheteurs" : Organisation/ Gestion à différentes échelles du territoire Réactions dans la salle : les échanges.
11. Plateau technique : Table ronde Cuisiniers.

### ABONNEMENT GRATUIT

Vous souhaitez recevoir votre prochaine lettre d'information en Newsletter, permettant une rediffusion rapide à vos collègues et contacts, inscrivez-vous sur

[www.interbiobretagne.asso.fr](http://www.interbiobretagne.asso.fr)

Rubrique "Espace professionnel"  
< Actualités < Newsletter.



Près de 200 personnes ont participé au colloque régional dédié à la restauration collective Bio à la Faculté des Métiers de Ker-Lann (Bruz - 35) organisé par Inter Bio Bretagne et ses adhérents, le mercredi 16 février.

Tous les acteurs clés de la restauration collective étaient représentés (élus, gestionnaires, responsables de cuisine, cuisiniers, associations de parents d'élèves, fournisseurs...) pour échanger sur l'introduction progressive et régulière de produits Bio dans les menus, sur l'organisation de l'approvisionnement, sur la maîtrise des coûts du repas... Un espace dédié aux fournisseurs Bio bretons permettait également de rendre compte de la diversité de la gamme et de la professionnalisation des acteurs.

Basée sur le partage d'expériences et l'échange, cette journée a permis de répondre aux interrogations des collectivités. Différents témoignages de fournisseurs bretons de produits Bio pour la restauration collective ont pu enrichir la thématique de l'approvisionnement et des spécificités des produits Bio, et ont illustré la complémentarité entre fournisseurs.

En parallèle des conférences, un plateau technique de 50 places était dédié aux cuisiniers et responsables de cuisine. Animée par la diététicienne Brigitte Fichaux, la matinée était consacrée aux intérêts nutritionnels des denrées spécifiques de la filière Bio et à leur utilisation en restauration collective. L'après-midi, une table ronde avec des cuisiniers a été l'occasion d'aborder l'introduction des ingrédients Bio en restauration collective avec une ouverture sur la cuisine alternative qui intègre des produits des filières végétales de l'Agriculture Biologique, avec l'intervention de Gilles Daveau.

## 2 programmations en parallèle

\*Amphithéâtre à destination des gestionnaires, élus...

\*Plateau technique à destination des cuisiniers, responsables de cuisines...

### Dans l'amphithéâtre (à destination des gestionnaires, élus...)

#### 10h30 : Les conditions de réussite d'un projet d'introduction de produits Bio en restauration collective

(Virginie Fassel et Goulven Ouilic - Inter Bio Bretagne)

- Connaître les spécificités du mode de production Bio : les fondamentaux de la Bio (*Bernard Buet - Eleveur de Porc Bio à Quévert - 22*)

- Connaître les enjeux d'une alimentation Bio
- Repérer les acteurs de la filière Bio

Cohérence des approvisionnements : du choix des produits au choix des fournisseurs (*Ramdane Maïni - SCIC Bretagne Bio Équité à Pontivy - Activité de légumerie - 56*)

- Le coût des produits Bio : comparer ce qui est comparable et identifier les critères de maîtrise du budget (*Christophe Bouillaux - Directeur de la restauration municipale de la ville de Lorient - 56 - Vice-président AGORES*)
- Construire un projet à plusieurs (*Lionel Julien - Gestionnaire du lycée de Kermeuzec à Quimperlé - 29*)

#### 12h30 : Intervention de Luc Vivier

Directeur de la formation à la Faculté des Métiers de Ker-Lann

Présentation de la Faculté des Métiers, de la démarche "Développement Durable" et du partenariat avec Inter Bio Bretagne pour l'élaboration du menu et la confection du repas par des élèves.



### Dans l'amphithéâtre (à destination des gestionnaires, élus...)

#### 14h30 - Table ronde 1 : Les approvisionnements : témoignages des fournisseurs de la restauration collective sur les spécificités des produits Bio et illustration de la complémentarité des fournisseurs

- Groupements de producteurs : Manger Bio 56 (témoignage d'un maraîcher) et GIE Manger Bio 35 (Yves Jan - Éleveur laitier)
- Préparateur : Laiterie Triballat (Jean-Marc Lévêque - Responsable développement biologique et développement durable)
  - Grossiste spécialisé Bio : Biocoop Restauration (Philippe Jouin - Directeur)
  - Fournisseur spécialisé "Viande" : Société Bio Valeur (Samuel Chatellier-Lang - Chargé de développement filière Bio Direct)
  - Grossiste non spécialisé Bio : Pomona - Terre Azur (Jean-François Leclerc - Responsable de site - Rennes)

#### 10h : Introduction - Kenneth Flipo, président d'Inter Bio Bretagne Intervention de Claudia Rouaux, élue au Conseil régional de Bretagne

### Sur le plateau technique (à destination des cuisiniers, responsables de cuisines...)

#### 10h30 : Les denrées spécifiques à la filière Bio - Intérêts nutritionnels et utilisation en restauration collective

Brigitte Fichaux (Diététicienne DE)

Avec la participation de Sophie Jeannin Animatrice du GIE Manger Bio 35

#### 14h30 : Table-Ronde "Cuisiniers"

#### Introduction des ingrédients Bio en restauration collective - Témoignage sur le quotidien, la démarche, les difficultés et les facteurs de réussite

Jean-Jacques Guerrier (Responsable de restauration de la Ville de Bruz - 35)

#### Cuisine alternative et intégration des produits des filières végétales de l'Agriculture Biologique

Gilles Daveau (Formateur en cuisine Bio et alternative)

12h45 - 14h : Déjeuner Bio

14h : Café sur l'espace «Fournisseurs Bio bretons»

#### 15h30 - Table Ronde 2 : Organisation / Gestion à différentes échelles de territoire

- Gestionnaire d'un Restaurant Inter Administratif : Patrice Poirier (Directeur des restaurants administratifs du Conseil général du Finistère)
- Élu d'une commune de - 10 000 habitants : Danièle Gueguen (Liffré - 35 - Adjointe au maire, déléguée à la Solidarité, aux Affaires Sociales et Scolaires et à la Jeunesse)
  - Société de restauration : Jean Sins (Directeur Qualité - Ansamble)
  - Elu d'une commune de - 5 000 habitants : Pierre Mauduit (Saint-Lunaire - 35 - Élu en charge du Développement Durable)

Les table-rondes seront animées par Laurent Terrasson, Rédacteur en chef de la revue "La Cuisine Collective"

#### 16h30 : Intervention de la DRAAF-SRAL de Bretagne

Jean-Paul Le Dantec (en charge du Pôle "Offre Alimentaire" au Service Régional de l'Alimentation)

16h45 : Conclusion



Le mot introductif de  
Claudia Rouaux,  
Conseil Régional de Bretagne :



« La Région Bretagne a engagé une démarche visant à étendre à l'ensemble des 117 lycées publics bretons une alimentation de qualité. La Région exerce la compétence restauration dans le public uniquement, même si elle n'a pas la main totalement dans la mesure où les achats ainsi que l'organisation fonctionnelle du personnel Région relèvent des gestionnaires. La différence est importante en comparaison des communes qui ont la totale responsabilité de la restauration municipale. En complément de cette action, la Région Bretagne, en partenariat avec les établissements, souhaite préciser les objectifs attendus pour les services de restauration à travers une démarche Qualité lancée en janvier dernier, prenant en compte non seulement les questions sanitaires mais aussi la qualité des produits. Cette approche innovante se situe en articulation avec la Nouvelle Alliance pour l'agriculture bretonne afin de retrouver le sens de l'alimentation, d'éviter le gaspillage et de valoriser le travail des producteurs du territoire. [...] Le travail de partenariat et d'échanges entre les différents acteurs de la restauration scolaire reste indispensable pour progresser, et ce colloque en est l'occasion... »

## Interventions de la matinée - Amphithéâtre

### Les conditions de réussite d'un projet d'introduction de produits Bio en restauration collective

Virginie Fassel, Goulven Ouillic, Inter Bio Bretagne

Après avoir rappelé les principaux éléments de contexte - objectifs du Grenelle de l'environnement, chiffres clés issus du Baromètre CSA-Agence Bio et de l'observatoire national des produits Bio en restauration collective édité par l'Agence Bio, Inter Bio Bretagne a présenté les **six point clés** d'une démarche réussie d'intégration progressive et régulière de produits Bio en restauration collective :

- 1° Connaître les spécificités du mode de production, de transformation et de distribution biologique
- 2° Connaître les enjeux d'une alimentation Bio,
- 3° Repérer les acteurs de la filière Bio,
- 4° Cohérence des approvisionnements : du choix des produits au choix des fournisseurs,
- 5° Le coût des produits Bio : comparer ce qui est comparable et identifier les critères de maîtrise du budget,
- 6° Construire un projet à plusieurs.

#### 1° Connaître les spécificités du mode de production, de transformation et de distribution biologique

L'Agriculture Biologique est encadrée par une réglementation stricte, définie au niveau européen (Règlement CE 834/2007 et 889/2008). La marque « AB » et le logo européen sont la garantie que les produits sont Bio. Un contrôle annuel est effectué par un organisme indépendant agréé par l'Etat. Il est à la charge des professionnels Bio, montrant ainsi leur engagement dans la filière. Tous les maillons de la filière Bio (production, transformation et distribution) font l'objet d'une certification.

Le cahier des charges de l'Agriculture Biologique interdit les Organismes Génétiquement Modifiés (OGM) et permet un mode de production et de transformation respectueux de l'environnement.

Bernard Buet, éleveur de porcs Bio à Quévert, a ainsi pu rappeler les fondamentaux de l'Agriculture Biologique et en évoquer les grands principes de production :

- Exclusion des produits chimiques de synthèse : pesticides, herbicides, engrais chimiques...
- Lien au sol pour les élevages
- Maintien de la fertilité des sols par des méthodes écologiques,

rotations des cultures, fertilisants naturels, engrais verts, désherbage mécanique,

- Pratiques d'élevage respectant le bien-être animal : élevage extensif, alimentation Bio, médecines douces, interdiction des mutilations et du gavage...
- Respect des saisons et des caractéristiques des terroirs, etc.

De leur côté, les transformateurs Bio utilisent dans leurs recettes, au moins 95% d'ingrédients d'origine agricole Bio (hors eau et sel). Si leur activité n'est pas exclusivement Bio, ils doivent offrir toutes les garanties pour séparer les produits Bio des produits non-Bio (zones de stockage différenciées, séparation physique ou dans le temps des fabrications, comptabilités distinctes). Les procédés de fabrication utilisant les traitements ionisants, les solvants de synthèse, etc. sont prohibés. Les transformateurs Bio privilégient des procédés adaptés au mode de production Bio pour préserver la qualité notamment nutritionnelle des produits, et utilisent des produits de nettoyage autorisés par la réglementation européenne (Règlement CE 889/2008).

#### 2° Connaître les enjeux d'une alimentation Bio

L'Agriculture Biologique répond à de multiples enjeux :

- **Un enjeu environnemental** : son mode de production vise à préserver la qualité de l'eau et s'appuie sur le recyclage des matières organiques, la non-utilisation des pesticides chimiques de synthèse...
- **Un enjeu pour la santé** : la qualité de l'air et celle de l'eau sont préservées, et les taux de matière sèche, les teneurs en fer, en magnésium et en micro-constituants antioxydants sont plus élevés dans les produits biologiques. De nombreuses études montrent également le lien entre l'exposition aux pesticides et l'apparition de maladies cancéreuses ou de troubles de la fertilité.
- **Un enjeu pour le territoire** en maintenant et développant une activité et une économie rurale, en entretenant les espaces naturels, en favorisant l'autonomie des fermes... L'Agriculture Biologique génère d'ailleurs environ 30% d'emplois en plus selon le rapport FNAB-DATAR de 1998.
- **Un enjeu pour la solidarité internationale**, en associant les démarches Bio et commerce équitable.

### 3° Repérer les acteurs de la filière Bio

Inter Bio Bretagne, association interprofessionnelle de développement de l'Agriculture Biologique en Bretagne est une structure de coordination régionale ouverte à tous les maillons de la filière Bio bretonne : producteurs, transformateurs, distributeurs, consommateurs... Elle travaille en lien étroit avec les structures départementales de producteurs : GAB 22, MAB 29, AGROBIO 35, GAB 56 et en lien avec la Fédération Régionale des Agriculteurs Biologiques Bretons (FRAB) pour la structuration de l'offre des fournisseurs Bio bretons et le développement de la demande en produits Bio. Ses objectifs sont de permettre la **concertation** et l'**échange** entre les acteurs de la filière Bio, de **structurer l'offre** des fournisseurs, de communiquer et de **sensibiliser** les collectivités à l'Agriculture Biologique, de **former les acteurs** de la restauration collective, de **créer des outils pédagogiques** pour les convives et d'**assurer le suivi** des plans d'actions déclinés régionalement.

Dans ce sens, afin de répondre à la demande croissante en produits Bio dans la restauration collective et pour faciliter le lien direct entre les collectivités demandeuses de produits Bio et les fournisseurs Bio bretons, Inter Bio Bretagne a développé un outil de recensement des fournisseurs directs de produits Bio pour la restauration collective en Bretagne.



Ce module est disponible sur : [www.interbiobretagne.asso.fr](http://www.interbiobretagne.asso.fr)

Rubrique "Espace professionnel" > Restauration collective > Fournisseurs Bio bretons.



Les fournisseurs Bio bretons de la restauration collective sont divers, spécialisés en Bio ou non et complémentaires. Il s'agit d'entreprises de transformation spécialisées sur une filière ou un produit, de groupements économiques de producteurs, de grossistes, de producteurs individuels. Ils proposent des produits Bio adaptés à la restauration collective, comme l'a montré Ramdane Maïni de la SCIC Bretagne Bio Equité, légumerie 100% Bio, installée à Pontivy, dans le Morbihan. L'activité de la légumerie a démarré début 2011 ; les légumes Bio y sont transformés et préparés pour répondre notamment aux besoins des cantines ne disposant pas de légumerie. Cet outil est un maillon qui faisait jusqu'à présent défaut en Bretagne dans la structuration de l'offre de légumes Bio bretons en restauration collective.

### 4° Cohérence des approvisionnements : du choix des produits... aux choix des fournisseurs !

Les acteurs économiques de la filière et les organisations d'accompagnement Bio préconisent aux collectivités de sélectionner prioritairement les ingrédients Bio en fonction des éléments suivants :

- **La saison** : les fruits et légumes de saison sont souvent meilleurs et moins chers !
- **L'origine géographique** et la facilité d'approvisionnement auprès des fournisseurs
- **Les capacités techniques**: budget disponible, personnel, équipement de la cuisine, légumerie, stockage...
- **Les attentes des convives.**

Pour tenir compte de la spécificité de la restauration collective, une liste des produits Bio bretons a été éditée sur la base de deux critères croisés : choix d'ingrédients disponibles en Bretagne en **quantité suffisante** et à un **coût raisonnable**. Exemples : Pomme de terre, carotte, chou (chou fleur, chou rouge, chou vert frisé), betterave, oignon, poireau, pomme, produits laitiers, pain, oeufs (coquille

et "coule d'œuf"), produits carnés (bœuf bourguignon, saucisses)... Concernant la cohérence géographique, elle pourra se traduire par l'ordre de priorité suivant : local / régional puis national, et enfin international pour les produits non disponibles pour des raisons climatiques notamment (exemples : chocolat, bananes). Il ne faut pas hésiter à exiger des fournisseurs un approvisionnement au moins national, lorsque les produits sont disponibles.

Les acteurs de la filière Bio recommandent de privilégier un approvisionnement structurant pour la filière Bio avec une introduction régulière de produits Bio, plutôt que viser impérativement des menus 100% Bio mais ponctuellement. En effet, ces derniers nécessitent beaucoup de temps et d'énergie pour trouver tous les produits, sans être structurants pour la filière, puisqu'il s'agit de repas événementiels. L'organisation d'un menu 100% Bio peut toutefois être intéressante au moment du lancement d'une démarche qui se voudra progressive et régulière en donnant ainsi une visibilité importante à l'événement.

► **Planification** : mettre en place un calendrier d'introduction des produits Bio en relation avec les plannings de production des producteurs, en lien avec les transformateurs, distributeurs.

### 5° Le coût des produits Bio : comparer ce qui est comparable et identifier les critères de maîtrise du budget

#### Pourquoi les produits Bio sont-ils souvent plus chers ?

- L'Agriculture Bio nécessite plus de main d'œuvre. Moins intensive et plus exigeante en temps, elle est créatrice d'emplois et elle contribue au maintien du tissu rural sur tout le territoire.
- Elle n'utilise pas de produits chimiques et engrais de synthèse, ses rendements peuvent être moins élevés sur certaines productions.
- Elle fait l'objet de contrôles payants effectués par un organisme certificateur, dont le coût est supporté par les professionnels Bio. Respecter la traçabilité des produits Bio engendre des frais supplémentaires : coûts de contrôle, circuits spécifiques Bio,
- Les volumes produits et transformés ne permettent pas toujours de réaliser des économies d'échelle (logistique notamment).

#### Comparer ce qui est comparable...

- L'éventuel surcoût généré par l'introduction d'ingrédients Bio dépend de la politique d'approvisionnement de la collectivité avant la démarche Bio. Entre une collectivité qui aura déjà une démarche Qualité et celle qui s'approvisionne en premiers prix, le différentiel ne sera évidemment pas le même.
- Quid de la valeur donnée à la qualité des produits Bio ? Ne pas parler de surcoût mais de coût différent puisqu'on ne parle pas de la même chose...
- Idée de coût global : l'Agriculture Biologique est peu subventionnée (à surface égale, c'est environ 35% de subventions en moins), et n'engendre pas de coût de dépollution. Avec la Bio, lorsqu'on raisonne ses dépenses de façon globale, et pas uniquement sur le montant inscrit sur la facture du fournisseur, le contribuable dépense moins.

#### L'impact du coût des matières premières :

- Le coût des matières premières représente 20 à 30% du coût global d'un repas. L'augmentation ne porte donc pas sur l'ensemble du coût du repas.

Pour maîtriser son budget, d'une part, il est préconisé de mettre en place un approvisionnement régulier avec des fournisseurs spécialisés et/ou sensibilisés, de privilégier les produits frais de saison et d'origine locale / régionale lorsque c'est possible (conditions : légumerie, personnel, stockage) et de privilégier les produits Bio disponibles en Bretagne, en quantité suffisante et à un coût raisonnable pour le marché de la restauration collective.

D'autre part, revoir l'équilibre des menus est souvent nécessaire en valorisant des protéines végétales (reconsidérer le grammage de viande, et compléter avec des céréales et des légumineuses),

on peut même parfois aller jusqu'à introduire des menus alternatifs (sans viande). En outre, il est conseillé d'ajuster au mieux les quantités servies pour limiter le gaspillage, de tenir compte des conditionnements (ex : conditionnement en seaux pour les produits laitiers) et de prendre en compte des spécificités des produits Bio en matière sèche (ex : rendement à la cuisson de la viande Bio, pain et effet de satiété). A terme, l'idéal est d'évoluer vers une **plus grande régularité** dans les approvisionnements (économies d'échelle).

## 6° Construire un projet à plusieurs

Faire de votre démarche un projet global dans votre collectivité, construire un projet à plusieurs et favoriser l'adhésion de tous les acteurs au projet Manger Bio est primordial pour s'assurer de la réussite du projet.

Ainsi, il s'agit d'abord de réaliser un état des lieux partagé (diagnostic de situation et de moyens), de définir des objectifs communs, quantitatifs et qualitatifs (réflexion sur l'alimentation, le gaspillage, les OGM) adaptés au contexte, de construire une démarche cohérente avec la production disponible localement et les acteurs Bio (producteurs, transformateurs, grossistes) présents sur le territoire (département / région), et de construire une démarche progressive (étapes dans un calendrier), qui s'inscrit dans la durée (long terme).

Impliquer tous les partenaires et acteurs du restaurant est essentiel et nécessite de mettre en place une pédagogie adaptée : **informer, sensibiliser et former le personnel et les convives** sont des étapes à ne pas négliger. Des personnels de cuisine aux personnels de service, en passant par le gestionnaire et le cuisinier, sans oublier les convives, chaque acteur doit être pris en compte.

Le support complet de l'intervention est disponible sur le site Internet d'Inter Bio Bretagne : [www.interbiobretagne.asso.fr](http://www.interbiobretagne.asso.fr), rubriques "Espace professionnel" > Restauration Collective > Lettre d'information > Votre lettre n°18 - novembre 2011 > Télécharger la présentation projetée le matin.



## Témoignage

Lionel Julien, gestionnaire du lycée de Kerneuzec à Quimperlé (29) :

"Introduire des produits Bio dans une cantine de lycée est nécessairement un projet collectif de l'établissement. Un lycée est piloté par un Conseil d'Administration au sein duquel siègent, en particulier, parents d'élèves et personnels. L'objectif du lycée de Kerneuzec est d'intégrer des denrées issues des filières Bio et des filières locales, dans le cadre de l'expérimentation régionale démarrée en 2009 par le Conseil régional de Bretagne."

### Plusieurs étapes

**1° Réaliser un état des lieux** : en 2009, au lycée de Kerneuzec, 4% des produits étaient biologiques en valeur annuelle des achats. Le gestionnaire du lycée a insisté sur la nécessité d'avoir une personne leader, d'évaluer les ressources suffisantes, d'estimer si le prix est un frein et de prendre en compte le fonctionnement particulier des établissements. Au lycée de Kerneuzec, une partie des achats est déléguée à un groupement de commande situé à Morlaix (29). Cela permet de mieux gérer les appels d'offres, de négocier les prix et de gagner du temps.

**2° Définir la méthode de travail : se fixer des objectifs réalistes au départ.**

- Définir clairement ce que l'on veut faire : place du repas (prolongement de l'activité pédagogique ?), temps à y consacrer.
- Se poser les questions du gaspillage, de l'adaptation des

## Témoignage

Christophe Bouillaux, directeur de la cuisine municipale de Lorient (56) :



"93% des achats effectués pour la restauration municipale de la ville de Lorient sont réalisés dans le cadre de Marchés Publics. Depuis 1998, différentes démarches se sont succédées, avec en particulier le refus des OGM. Puis les esprits se sont ouverts et les démarches Qualité ont fait leur apparition : Agriculture Biologique, Label Rouge, Bleu Blanc Cœur et "Poissons en Bretagne". Actuellement, environ 44% des achats sont issus de filières qualité. **27 repas sur 140 sont 100% Bio** ; les produits Bio sont servis toute l'année et représentent plus de 26% des achats alimentaires en valeur. Par ailleurs, les 3/4 des fournisseurs de produits Bio ou conventionnels sont bretons".

L'objectif final du directeur de la cuisine municipale est de **"nourrir la population différemment avec des produits de qualité"**. Selon lui, la ville de Lorient ne reviendra pas en arrière sur ce choix politique d'améliorer la qualité globale des repas.

Le point... 12 ans après : Une démarche d'introduction de produits de qualité progressive et régulière

Dans le tableau suivant, les chiffres indiquent ce que représentent les différents types de produits en pourcentage de la valeur totale annuelle des achats :

	Restauration scolaire des années :			
	2007	2008	2009	2010
Produits Bio	24,45%	21,03%	26,29%	24,14%
Conversion vers AB			1,02%	2,51%
Produits Label Rouge	6,71%	3,43%	3,24%	3,90%
Produits filière Lin*	1,99%	5,73%	8,35%	7,85%
Poisson frais	6,58%	4,90%	4,76%	6,15%
<b>Totaux</b>	<b>39,73%</b>	<b>35,09%</b>	<b>43,66%</b>	<b>44,55%</b>

\* issue de la marque Bleu Blanc Cœur

locaux, de la formation des personnels. A-t-on des fiches de poste adaptées ?

- Connaître les acteurs externes : aller dans les exploitations, chez les conditionneurs, les distributeurs.
- Se fixer un calendrier : 3 à 4 mois pour bâtir le projet, 9 mois pour les formations, 1 an pour le bilan.

**3° Des questions essentielles à se poser** : Quels sont les produits locaux disponibles ? Comment intégrer la notion de concurrence dans le cadre des marchés publics ? Quel surcoût tolère-t-on ?

Il est nécessaire de mieux connaître le comportement alimentaire des jeunes et d'associer les professeurs (programmes liés au Développement Durable, économie, aménagement du territoire) et les infirmiers. On peut ainsi éviter les décalages dans le discours, convaincre les parents d'élèves du Conseil d'Administration, et d'une manière générale, mieux communiquer en interne.

**4° Bilan : Le lycée est passé de 4 à 7% de produits Bio proposés en valeur.**

Les commandes de produits biologiques sont passées hors groupement de commande. M.Julien essaie de systématiser les achats de légumes frais Bio.

Il a aussi rappelé que le mode de service dans les restaurants n'est pas neutre : "dans un self, le convive a le choix de prendre ou ne pas prendre".

## Les denrées spécifiques à la filière Bio - Intérêts nutritionnels et utilisation en restauration collective

Brigitte Fichaux, diététicienne diplômée d'Etat  
Animation : Sophie Jeannin - GIE Manger Bio 35

Au cours de son intervention, Brigitte Fichaux a rappelé et développé un certain nombre de principes et de vertus de l'Agriculture Biologique, et a pu expliquer l'intérêt nutritionnel des produits biologiques :

- Absence de résidus phytosanitaires,
- Absence d'OGM,
- Plus grande teneur en matière sèche,
- Plus grande teneur en vitamines, minéraux et oligo-éléments,
- Plus grande teneur en "phyto-nutriments",
- Absence d'additifs dans les produits transformés,
- Absence de risques pour la santé liés à la présence de certains résidus phytosanitaires,
- Evitement des conséquences du raffinage sur les qualités nutritionnelles des aliments...

Pour illustrer et démontrer la faisabilité de ces préconisations, un exemple de menu Bio équilibré et sans surcoût pouvant être adaptés à la restauration collective est présenté ci-dessous. Il s'agit d'un menu avec complémentation du type céréale + viande ou poisson.

► **Quantités** : 150 g environ de céréales demi-complètes cuites (50 g crues) + 70 % du grammage en viande ou poisson ou fruits de mer par enfant (environ 25 g de protéines).

Les critères de choix nécessaires à l'élaboration d'un repas en cantine scolaire sont les suivants :

- Réduction du coût en limitant les quantités de viande ou de poisson à 50 g par personne.
- Apports en protéines respectés (environ 30 g / repas soit la moitié des besoins recommandés pour les adolescents), ceci grâce à l'association des protéines végétales des céréales demi complètes ou complètes et des protéines animales.
- Facilité de réalisation (les recettes devront cependant être adaptées en fonction du nombre de convives et du matériel de cuisine utilisé)
- Saveurs variées, épicées ; ouverture sur les cuisines du monde entier

**Au menu ...**  
Crudités variées  
Curry d'agneau  
Fromage ou laitage  
Apports / pers :  
Calories : 620 Kcal  
Protéines : 26 g

### Ingrédients :

175 g de riz long complet  
200 g d'agneau maigre désossé et coupé en languettes de 5 cm  
175 g d'oignons hachés  
1 gousse d'ail hachée  
2 c à c de poudre de curry  
1 feuille de laurier  
25 cl de purée de tomates  
125 g de raisins secs  
250 g de petits bouquets de chou-fleur  
200 g de haricots verts coupés en bâtonnets de 5 cm  
1 yaourt nature  
1 C à S d'huile d'olive  
Sel

### Recette pour 4 personnes :

Dans une cocotte, faire chauffer l'huile à feu moyen ; faire dorer l'oignon et l'ail, la moitié du curry, le laurier ; remuer et laisser cuire 5 mn. Mettre alors l'agneau, faire dorer tous les côtés pendant 3 mn. Verser 50 cl d'eau, la purée de tomates, les raisins secs, le sel et le reste de curry. Porter à ébullition puis couvrir et laisser frémir 45 mn. Pendant ce temps cuire les haricots et les bouquets de chou-fleur à la vapeur (couscoussier) ou dans une casserole sans eau ni graisse. Cuire le riz nature selon la recette de base. Quand l'agneau est cuit, ajouter le chou-fleur et les haricots, couvrir et laisser mijoter 5 mn. Au moment de servir, ôter la feuille de laurier, ajouter le yaourt dans le curry et servir accompagné du riz.

**Variantes** : remplacer l'agneau par du poulet ou de la dinde. En hiver : remplacer le chou-fleur par du brocoli et les haricots verts par des carottes en bâtonnets.



- Calcul des apports sur la base des apports du plat principal additionnés des apports d'un dessert lacté de type yaourt et d'une tranche de pain complet de 25 g.

**Remarque** : les recettes sont adaptées aux produits de l'automne. Pour simplifier, les entrées et desserts sont très simples, mais il serait possible d'apporter beaucoup plus de diversité en incorporant, de temps en temps, le féculent ou le produit laitier dans le hors d'œuvre.

*Passionnée de cuisine, enseignante dans l'âme et diététicienne diplômée d'Etat, Brigitte Fichaux multiplie les moyens pour réapprendre à tous à bien manger, à choisir les "bons aliments", à équilibrer ses menus, à s'organiser au quotidien pour faire de chaque repas un moment de plaisir. Brigitte Fichaux s'est engagée sur les chemins d'une cuisine à la fois diététique et biologique. Depuis vingt ans, elle répond aux nombreuses personnes qu'elle rencontre lors de ses cours de cuisine, ses conférences et les consultations. Ce travail a donné lieu à l'édition de nombreux ouvrages : "La nouvelle cuisine familiale" avec 400 recettes, puis "Un livre par saison" avec des recettes et menus pour chaque jour, "Cuisine et santé : allergies et intolérances alimentaires, les antisèches", etc.*



... A table !



Pour la restauration de midi, deux formules de repas étaient prévues.

L'une a été réalisée par l'équipe du Restaurant d'application de la faculté des métiers de Ker-Lann avec le chef de cuisine Denis Rafron et les BEP R22 Cuisine de 2<sup>ème</sup> année à partir des produits biologiques fournis par Inter Bio Bretagne et ses partenaires : Café Coïc, Scarabée Biocoop, Manger Bio 35, Pascal Cadot, Société Bio Valeur. Ce repas a été, pour les élèves et leurs enseignants, l'occasion de relever un défi : concilier les contraintes de la restauration collective (prix, quantité) et la qualité d'un restaurant gastronomique. La préparation de ce repas a été intégrée au planning des élèves en 2<sup>ème</sup> année de formation du BEP R22 Cuisine, sous la responsabilité du chef Denis Rafron. Le service a été assuré par le maître d'hôtel Jean-François Noyer et les élèves les BEP R22 Salle. Les convives ont chaleureusement remercié les élèves pour les excellentes prestations réalisées tant dans la préparation du repas que dans l'accueil et le service en salle.

### LE MENU BIO

Effeillé de coppa, salade de mâche, julienne de betteraves, carottes  
\*\*\*

Méli-mélo de porcelet Bio, gratin moelleux  
\*\*\*

Tarte fine aux pommes "Belle de Boskoop", coulis de chouchen, quenelle vanille cannelle



► Les élèves du BEP R22 Cuisine 2<sup>ème</sup> année et le chef Denis Rafron (photo de gauche), et les élèves du BEP R22 Salle 2<sup>ème</sup> année accompagnés du maître d'hôtel Jean-François Noyer (photo de droite).



► Le second repas a été servi dans une salle différente. Il était préparé par le traiteur Bio Pique-Prune de Rennes.

Pique-Prune a également assuré la préparation du cocktail de clôture.



Faculté des Métiers  
Ker Lann

Zoom sur...

Le restaurant d'application de la Faculté des Métiers de Ker Lann

Le restaurant d'application de la Faculté des Métiers de Ker Lann, qui a accueilli une partie des participants au colloque pour le déjeuner, est un restaurant qui permet aux apprentis de mettre en pratique leurs connaissances de façon professionnelle, aussi bien en cuisine qu'en salle. De plus, en accueillant un public extérieur, les apprentis peuvent développer le sens de la relation au client.

Il est possible pour le public de venir déjeuner du lundi au vendredi à partir de 12h30 (hors vacances scolaires). Par ailleurs, des **dîners de dégustation**, animés par un maître d'hôtel et un cuisinier de la Faculté des Métiers, permettent de faire apprécier aux convives les accords d'une cuisine gastronomique avec des vins choisis avec attention. Le restaurant organise aussi dans l'année des soirées oenologie, pour s'initier à la dégustation et à la connaissance de vins de différentes régions.

L'amphithéâtre accueillait deux tables-rondes l'après-midi, l'une sur les spécificités des fournisseurs de la restauration collective Bio, l'autre sur les projets d'intégration des produits Bio à différentes échelles de territoire. Elles étaient animées par Laurent Terrasson, rédacteur en chef de la revue Cuisine Collective.



### Table-ronde 1 - Côté approvisionnements : témoignages de fournisseurs de la restauration collective et illustration de la complémentarité des fournisseurs

Le partenariat entre les collectivités et les fournisseurs de la restauration collective est facilité lorsque les acheteurs de produits Bio connaissent les spécificités des fournisseurs. Ainsi, dans un premier temps, afin de favoriser cette meilleure connaissance réciproque, plusieurs fournisseurs de produits biologiques, de structures différentes, ont apporté leur témoignage et expliqué leur fonctionnement lors de cette 1<sup>ère</sup> table ronde.

**Yves Jan, éleveur laitier en Agriculture Biologique** en Ille-et-Vilaine et **Nathalie Sculo-Bodiguel, animatrice de l'organisation de producteurs Manger Bio 56** ont tout d'abord présenté le GIE Manger Bio 35 et le groupement Manger Bio 56, groupements de producteurs Bio organisés pour fournir la restauration collective. Ils constituent un interlocuteur unique pour les collectivités, centralisant les commandes de produits Bio auprès de producteurs situés sur leurs départements d'action, et accompagnant les collectivités dans l'introduction des produits Bio jusqu'à l'organisation de la planification de la production pour garantir l'approvisionnement. Pour élargir la gamme des produits Bio proposés par les producteurs, notamment aux produits secs, les groupements Manger Bio ont développé des partenariats avec Biocoop Restauration (cf. ci-après).

**Philippe Jouin de Biocoop Restauration** (grossiste spécialisé Bio) a indiqué que le passage à la restauration Bio nécessitait une démarche et qu'il n'y avait "rien de pire qu'un copié-collé du conventionnel au Bio". L'expérience des magasins Biocoop profite à Biocoop Restauration dans l'organisation de la filière, dans la connaissance des produits Bio, la prise en compte de la saisonnalité et du rendement des produits carnés, des compétences dans la conception des repas. "Biocoop Restauration agit sur la structuration des filières Bio notamment en proposant des accords de partenariat qui sécurisent les différentes parties prenantes (producteurs, transformateurs). La spécificité de Biocoop Restauration est de donner aussi une priorité à l'approvisionnement local."

Concernant l'approvisionnement en produits laitiers Bio, **Jean-Marc Lévêque, de l'entreprise Triballat-Noyal**, a confirmé qu'il n'y avait pas de difficultés sur ce point, ni actuellement, ni pour les années à venir.

La laiterie, engagée dans l'Agriculture Biologique depuis 25 ans, travaille à l'organisation de filières longues pour fournir notamment de grandes agglomérations demandeuses de volumes importants. Les produits Bio de la laiterie sont disponibles pour la restauration collective auprès des distributeurs grossistes de produits frais.

Pour compléter l'offre pour la restauration collective, Jean-François Leclerc, de Pomona-Terre Azur (grossiste en fruits et légumes) a déclaré "s'appuyer sur des producteurs locaux bien dimensionnés ou sur des expéditeurs bretons de produits de saison pour répondre à la demande de la restauration collective qui peut être importante en volume." Son positionnement recherché est de venir en complément de l'offre des producteurs Bio. Entre 2005 et 2010, sur le site de Rennes, les volumes Bio acheminés sont passés de 0 à 8 % des volumes totaux, ce qui témoigne de la dynamique de progression de l'Agriculture Biologique en restauration collective au sein de l'activité de ce grossiste.

Enfin, **Samuel Chatellier-Lang de la Société Bio Valeur**, fournisseur spécialisé en viande porcine Bio, a rappelé les problématiques spécifiques à l'introduction de viandes en restauration collective, à savoir la recherche de l'équilibre matière et la valorisation de l'ensemble de la carcasse en Bio. Il s'agit d'un enjeu d'autant plus important que le prix des produits carnés Bio est un facteur limitant à leur introduction en restauration collective. Les viandes Bio commencent seulement à être introduites en restauration collective, car jusqu'à présent les éleveurs n'étaient pas encore suffisamment organisés. Ce point a désormais fortement évolué et la Société Bio Valeur, entre autres acteurs économiques des filières viandes Bio, s'organise pour lever les contraintes logistiques pour assurer les livraisons vers les collectivités.

Les différentes interventions ont ainsi montré que les différents fournisseurs Bio de la restauration collective étaient complémentaires et contribuaient à structurer l'offre en produits biologiques vers ce débouché. Elles ont aussi montré de manière évidente que les produits Bio sont aujourd'hui disponibles en quantité suffisante pour répondre aux besoins des collectivités bretonnes.



**Les intervenants, de gauche à droite :** Jean-François Leclerc (Pomona-Terre-Azur), Nathalie Sculo-Bodiguel (Manger Bio 56), Yves Jan (éleveur laitier-GIE Manger Bio 35), Jean-Marc Lévêque (Laiterie Triballat), Philippe Jouin (Biocoop Restauration), Samuel Chatellier-Lang (Société Bio Valeur).

## Table-ronde 2 - Organisation et gestion de l'introduction de produits Biologiques en collectivités à différentes échelles de territoire

Patrice Poirier, directeur des restaurants administratifs du Conseil Général du Finistère - restaurants en gestion directe - a précisé la méthode qu'il appliquait pour introduire des produits Bio. Les restaurants inter-administratifs (1000 à 1200 repas/jour) sous sa responsabilité sont passés "de 1,5% en valeur de produits Bio en 2006 à environ 8% en 2010." Le service est sous forme de self ; aussi, la sensibilisation des convives est nécessaire lorsque des produits Bio sont proposés. "Dès le premier euro, tout achat public doit respecter le code des marchés publics (mise en concurrence des fournisseurs, transparence des procédures...) qui prévoit, en dessous du seuil de 4000 €, la possibilité de passer un marché de gré à gré". Il préconise de "bien définir son projet Bio et d'évaluer ses besoins pour préparer et rédiger en conséquence son cahier des charges pour l'appel d'offre. La démarche engagée résulte d'un choix partagé d'améliorer la qualité globale des repas. Ainsi, le critère qualité est mis en avant par rapport au critère prix (60% pour la valeur technique des produits / 40% pour le critère prix). Pour introduire des produits Bio bretons, l'étude en amont des ressources locales est nécessaire pour prévoir un allotissement avec des lots spécifiquement Bio. Cela nécessite donc un travail de repérage. Enfin, la démarche s'inscrit dans le temps, ce qui est structurant pour la filière Bio. Des partenariats sont même prévus sur 4 ans avec certains fournisseurs ou producteurs Bio". Ce projet dépasse la restauration à proprement dite. "Il s'agit d'une initiative citoyenne qui permet de relocaliser l'économie."

Pour Jean Sins du groupe *Ansamble*, "une société de restauration n'est pas soumise au code des marchés publics mais doit respecter le cahier des charges en gestion concédée défini par une collectivité. Que l'on soit en gestion directe ou en gestion concédée, l'acheteur, par manque de temps ou par souci de simplification, souhaite le moins de fournisseurs possibles même si le développement de l'Agriculture Biologique et celui des circuits courts amènent à des changements de pratiques. On ne peut pas dissocier la Bio de la politique nutritionnelle, ni de l'environnement culturel." Jean Sins a également témoigné d'une réelle augmentation de la consommation des produits biologiques, et d'une évolution durable des comportements de consommation. Le Grenelle de l'environnement et la directive Etat-Exemplaire ont donné une impulsion dans le développement de la Bio en restauration collective. Parmi les témoignages, celui de Michel Maquère, anciennement responsable de l'association de gestion des cantines du centre INRA du Rheu l'a confirmé : le restaurant sert 650 repas par jour pour les chercheurs et agents INRA, les thésards, les stagiaires, ...etc. Malgré une contrainte de prix forte, il est parvenu avec une gestion concédée à un Etablissement et Service d'Aide par le Travail (ESAT) à introduire entre 15 et 18% de produits Bio.

A Liffré, commune de moins de 10 000 habitants, Danièle Guéguen, adjointe au Maire de la commune et chargée des affaires sociales et scolaires a indiqué que la prise de conscience et la volonté politique d'introduire des produits Bio remontaient dans sa commune à la crise de la vache folle (2000). En 2009, avec près de 81 000 repas servis sur une année, l'équipe du restaurant municipal a poursuivi et amplifié cette démarche. "27% des produits utilisés dans les repas sont biologiques, et 100% sont sans O.G.M. C'est une vigilance de tous les jours sur la traçabilité des produits, mais aussi une relation de confiance établie au fil du temps avec les fournisseurs qui s'affichent sans O.G.M.". Par ailleurs, l'équipe de cuisine a suivi des formations (cuisine évolutive) pour pouvoir mettre en place, développer et suivre ce projet.

Un tel projet est également possible à l'échelle d'une commune de moins de 5000 habitants. Pierre Mauduit, Maire-adjoint en charge du développement durable de la commune de Saint-Lunaire (35) a également témoigné de son expérience. La commune de Saint-Lunaire accueille 164 enfants dans deux établissements scolaires. "Le restaurant scolaire, en régie directe, prépare 110 repas par jour. Tous les enfants scolarisés à Saint-Lunaire peuvent y avoir accès à la condition de s'être préalablement inscrits. Le coût matière est d'environ 1,80 € par repas. La diversité des approvisionnements est de rigueur : auprès du boucher communal, du GIE Manger Bio 35, d'une AMAP, des grossistes Team Ouest et de Biodis. L'artisan boucher de la commune a d'ailleurs développé une activité Bio, notamment pour répondre à la demande de la commune en matière de produits biologiques pour les restaurants scolaires". A l'avenir, pour progresser dans la démarche, Pierre Mauduit exprime "le besoin de travailler à mutualiser les outils et moyens avec d'autres communes voisines".

En conclusion, Jean-Paul Le Dantec, en charge du Pôle Offre alimentaire au sein du Service Régional de l'Alimentation de la Direction Régionale de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt (DRAAF) de Bretagne a conclu la journée en rappelant les principaux objectifs poursuivis par la Plan National Alimentation. Il a également précisé les différents seuils et les obligations du Code des Marchés publics et ses possibles articulations pour introduire des produits Bio issus des circuits courts. Ses propos s'appuyaient notamment sur le guide "favoriser une restauration collective de proximité et de qualité" réalisé et édité par la DRAAF de la région Rhône-Alpes.\*

\*Ce guide est disponible sur le site internet [alimentation.gouv.fr](http://alimentation.gouv.fr) > Manger durable et local > Vos repères > Guide de la restauration collective : favoriser proximité et qualité.



Les intervenants, de gauche à droite : Jean Sins (*Ansamble*), Danièle Guéguen (commune de Liffré), Patrice Poirier (Conseil Général du Finistère), Pierre Mauduit (Commune de Saint-Lunaire).



Jean Paul Le Dantec  
(DRAAF Bretagne)

Dans la salle, de nombreuses personnes ont pu réagir et témoigner à la suite des différentes interventions des professionnels, et ainsi générer l'échange dans l'assemblée...

### L'éducation au "bien manger" et la diversité des repas

Plusieurs collectivités ont témoigné des difficultés rencontrées pour faire manger certains légumes (chou-fleur, topinambour...) aux enfants, soulignant de manière corrélée des problèmes de gaspillage. Cela a montré l'importance de l'éducation au «bien manger» et de l'éducation au goût mais aussi l'importance de proposer des produits diversifiés pour éviter la standardisation des repas. Cuisiner ces légumes en gratin ou proposer une assiette "double légumes" peut être une voie pour améliorer cette situation.

### Les contraintes logistiques et les coûts de transport

Les coûts de transport pour les petites quantités sont importants. L'acheminement de la production locale n'est pas toujours simple à organiser. Pour Manger Bio 56, ce sont les producteurs qui livrent à l'échelle du département à partir d'un minima de commande. Le groupement choisit le producteur le plus proche du point de livraison pour minimiser les kilomètres parcourus par le produit. D'un autre côté, les grossistes spécialisés en Bio ou non mettent en avant leur force logistique. Ils livrent partout à partir de 40 € de commande pour Pomona, 100 kg ou 270 € sans frais de port, pour Biocoop Restauration par exemple. Dans le cas de grossistes ayant une activité mixte (Bio et conventionnelle), le fait de transporter pour des commandes à la fois des produits Bio et conventionnels leur permet des économies sur les coûts de transport.

### Des conditionnements à adapter

Les conditionnements des produits Bio ne sont pas toujours adaptés notamment pour les petites et moyennes communes. L'exemple

a ainsi été donné par une collectivité de son besoin de quelques bouquets de persil mais de leur disponibilité en cagettes entières seulement. Les grossistes spécialisés en Bio ou non ont exprimé ne pas avoir les moyens de déconditionner mais ont entendu la nécessité de réfléchir à proposer à de plus petits conditionnements. Une alternative pourrait également venir de la création de groupements d'achats entre communes.

### La planification de la production biologique avec les collectivités

Développer la planification de la production biologique avec les collectivités permet de donner une visibilité aux producteurs, de sécuriser les approvisionnements et ainsi de mieux structurer les filières Bio. Pour cela, les collectivités doivent pouvoir programmer les menus largement à l'avance (certains menus sont prévus au semestre) et, tout en tenant compte du calendrier scolaire, travailler avec les agriculteurs, les groupements de producteurs, les transformateurs ou les grossistes pour intégrer des conditions de saisonnalité et de production. Si les besoins sont connus, il est possible d'anticiper pour les agriculteurs certains emblavements et de prévoir les sorties d'animaux.

### La complexité des appels d'offres

Pour certaines collectivités, la gestion des appels d'offres reste complexe. Elles n'ont pas toutes une bonne connaissance des acteurs de la filière Bio et des fournisseurs potentiels pour concevoir leur appel d'offres. Davantage de dialogues et de liens entre collectivités, distributeurs, producteurs, et transformateurs seraient pertinents. Inter Bio Bretagne a un rôle à jouer sur cet axe de mise en relation entre ces différents acteurs.

### Zoom sur...

#### Les capacités de la filière Bio bretonne à répondre à la demande de la restauration collective

2 exemples peuvent illustrer les capacités de la filière Agriculture Biologique bretonnes à répondre à la demande de la restauration collective :

- **Pain** : Sur la base d'un rendement moyen de 30 quintaux par hectare, il est possible de compter sur 2,25 tonnes de farine à partir d'1 hectare de blé tendre (30 quintaux x 0,75). 1 kg de farine peut permettre de fabriquer 1,6 kg de pain. Ainsi, avec 2,25 tonnes de farine issue d'un hectare de blé tendre, il est possible de fournir 3,6 tonnes de pain, soit **72 000 portions** en restauration scolaire (exemple sur la base de 50 g de pain, quantité adaptée à un enfant en classe élémentaire).
- **Légumes** : Sur un hectare, il est possible de produire 40 tonnes de carottes (30 tonnes après épluchage). 30 tonnes de carottes peuvent correspondre à 300 000 parts de 100 g. Un hectare de carottes et un hectare de pommes de terre suffiraient à alimenter la restauration collective de la ville de Brest.



## Table Ronde cuisiniers

### La cuisine alternative et l'utilisation des produits des filières végétales Bio en restauration collective

Gilles Daveau, formateur en cuisine Bio et alternative

Gilles DAVEAU, formateur en cuisine Bio et alternative\*, a maintenant 22 ans d'expérience comme restaurateur et traiteur bio. Lors de son atelier, il a témoigné de l'utilisation des produits Bio en cuisine ; il a pu nous résumer ici l'essentiel de ses propos.



Parmi les besoins en formation qui émergent avec l'introduction des produits issus de l'Agriculture Biologique en restauration collective, certains apparaissent assez clairement pour les équipes de cuisine. Il s'agit notamment de se former à différents produits des filières végétales : céréales complètes, légumineuses, oléagineux, graines, légumes peu courants de l'offre saisonnière. On évoque aussi les protéines végétales dont le bas coût permet de rééquilibrer le surcoût de l'approvisionnement Bio : mais on ne sait pas toujours quelle forme peut prendre un repas alternatif\* associant céréales et légumineuses, et on redoute l'image assez négative de la cuisine végétarienne souvent perçue comme triste et fade.

Il faut d'abord rappeler que l'objectif est l'amélioration de la qualité globale en restauration collective car les enjeux sont multiples. Santé, environnement, agriculture, éducation aux goûts, alimentation pour toute la planète... c'est bien l'ensemble de notre modèle alimentaire qui est en question. Et pour les collectivités, la nécessité d'avancer progressivement, mais simultanément, dans 4 grandes directions, en s'orientant :

- vers des produits sains, plus proches des saisons et des territoires locaux, plus complets, moins dénaturés, issus de productions durables et qui permettent aux agriculteurs de vivre ;
- vers des pratiques culinaires qui préservent la qualité de ces produits et évitent les excès ;
- vers une diversification des légumes, féculents, oléagineux, et en choisissant par exemple de consommer plus modérément des viandes de meilleure qualité, issues de productions extensives, au côté de protéines végétales peu chères et peu gourmandes en ressources ;
- vers une valorisation des repas, des goûts, du plaisir, de la convivialité.

La formation en cuisine alternative vise à connaître des modes opératoires qui contribuent à décliner ce projet : modes de cuissons des familles végétales, techniques de valorisation des goûts pour des produits féculents considérés comme fades, types ou « formats de plats » qui permettent de mettre en avant dans l'offre les céréales complètes, les légumes secs ou le soja, les légumes de saison... avec un apport complémentaire de produits animaux de qualité, et un coût maîtrisé.

L'application de ces techniques en production doit rechercher d'abord les micro-changements qui peuvent se pratiquer dans les menus classiques sans rebuter les convives, en les habituant aux évolutions qualitatives : proposer une garniture de sarrasin au beurre, au lieu d'un riz, avec un poisson, référer ce goût à la Bretagne, par exemple, ou bien servir des pâtes demi-complètes bio en garniture d'une viande. Ces exemples sont des étapes qui habituent les cuisiniers, les personnels de service, les convives à de nouveaux repères et à une offre plus diverse où la place de la viande change pour une meilleure qualité.

Enfin la formation en cuisine alternative est complémentaire de la cuisine dite « évolutive » qui s'attache à doter les collectivités d'un répertoire technique adapté à leur mission nourricière, comme les justes cuissons (basse température) des viandes, avec des gains très importants en coût, en goûts, et en organisation des équipes. Ces 2 approches permettent de créer les conditions d'une introduction pérenne des produits bio en restauration collective. >>>

Gilles DAVEAU

\* La notion de repas alternatif, basé sur les associations de protéines végétales (céréales/légumineuses), a été développée depuis 1980 à partir des travaux du professeur JM Lecerf de l'Institut Pasteur de Lille et de son livre "Manger Autrement".

## Introduction des ingrédients Bio en restauration collective

Témoignage de Jean-Jacques Guerrier, responsable restauration de la ville de Bruz



Jean-Jacques Guerrier est responsable de la cuisine centrale de Bruz. Elle propose 27% de produits Bio en valeur d'achat et réalise 1100 repas par jour. Lors de cette table ronde "Cuisiniers", Jean-Jacques Guerrier a partagé son expérience au quotidien, les difficultés qu'il rencontre et les facteurs de réussite d'un projet d'introduction d'ingrédients Bio en restauration collective. Pour lui, "consommer des produits Bio est une question de bon sens, notamment par rapport au respect de l'environnement. Il est temps que les cuisiniers des collectivités soient sensibilisés sur la façon dont ils nourrissent leurs consommateurs. Livrés à eux-mêmes, par manque de connaissances, de temps et à cause de la pression budgétaire, les cuisiniers ne se posent plus la question de la qualité dans les assiettes. Or, il est possible, sans exploser les budgets et de manière pérenne, d'utiliser certains produits Bio. Pourquoi ne pas commencer par exemple par les céréales, les légumineuses et les huiles ?"

Jean-Jacques Guerrier fait partie des formateurs cuisiniers référencés par l'Institut de Formation de l'Environnement (IFORE) pour intervenir sur le module de formation "Intégrer des produits Bio en restauration collective publique".

Le mot de la fin,  
par Laurent Terrasson :

"Ce colloque "Il fait bio dans mon assiette" illustre le dynamisme régional, et en particulier celui d'Inter Bio Bretagne. Pour le magazine La Cuisine Collective, ces échanges et ce partage d'expérience permettent de faire progresser tout le secteur de la restauration collective, les circuits courts, l'agriculture locale... Ces initiatives, ces colloques, nourrissent tous les aspects d'une alimentation plus respectueuse de l'environnement et des hommes. Au cœur de ce mouvement, la restauration collective devient fédératrice et alors créative."

Les fournisseurs Bio de la restauration collective Bretonne, adhérents à Inter Bio Bretagne ayant souhaité figurer sur le catalogue présenté lors du colloque :

**Produits animaux (œufs, viandes, produits laitiers) :** Agro Bio Europe et Naturavie : l'œuf au naturel, Bio Artisanal : maître artisan boucher-charcutier, Société Bio Valeur / SBV : viandes fraîches et charcuterie, Laiterie de Kerguillet / EtikéBio : yaourts et fromages frais, Triballat Noyal / Vrai : yaourts, fromages blancs, desserts, beurres et crèmes fraîches

**Fruits et légumes frais et transformés :** Ame Hasle : grossiste en fruits et légumes frais, 4ème et 5ème gamme, produits de la mer ; Biomax : légumes bretons produits localement et assortiment de fruits ; Bio-Porhoët : société de conditionnement et d'expédition de fruits et légumes frais ; Pomona Terre Azur : réseau spécialiste des fruits et légumes frais ; Prince de Bretagne : légumes frais produits en Bretagne ; ProNatura Bretagne : 100% fruits et légumes biologiques ; Bretagne Bio Equité : fruits et légumes transformés - une légumerie 100% Bio ; Geffrault / C'Prêt : Spécialiste de la transformation / cuisson / pasteurisation de la pomme de terre

**Farines, pains, biscuits :** Le Fournil de la Penfeld / SARL Coat : pains et viennoiseries ; Moulin de Rimou / Minoterie de Quincampoix : farines de blé et de sarrasin ; Traou Mad : galettes, palets, crêpes dentelles ;

**Distributeurs multi-produits / grossistes :** GIE Manger Bio 35 : groupement de producteurs Bio dédié à la restauration collective (Ille et Vilaine) ; Manger Bio 56 : groupement de producteurs Bio dédié à la restauration collective (Morbihan) ; Biocoop Restauration : distributeur / grossiste spécialisé dans la distribution de produits Bio ; Team Ouest : distributeur / grossiste de produits frais ; Terra Libra : plate-forme régionale d'importation et de distribution de produits issus du commerce équitable et du Bio-local

**Autres produits :** Algue Service / Bord à Bord : les saveurs de l'algue ; La Conserverie Gonidec / Les Mouettes d'Arvor : poissons de tradition à déguster tous les jours ; Tonnerre de Brest : thé et bières aux algues ; Bio JSF / La Marmite des Gourmets : première société en distribution automatique alimentaire 100% Bio dans le bassin rennais.

**Retrouvez aussi...** : Association Les Turlupains : initiation à la fabrication du pain traditionnel au levain naturel à la farine biologique

## Pour plus de précisions sur ces fournisseurs :

[www.interbiobretagne.asso.fr](http://www.interbiobretagne.asso.fr) - Rubriques "Espace professionnel" > Restauration Collective > Lettre d'information > Votre lettre n°18 - novembre 2011 > Télécharger le catalogue des fournisseurs remis sur le colloque.

Des contacts complémentaires sont disponibles sur le module dynamique de recherche de Fournisseurs et de Produits Bio pour la restauration collective en Bretagne : [www.interbiobretagne.asso.fr](http://www.interbiobretagne.asso.fr) - Rubriques "Espace professionnel" > Restauration collective > Fournisseurs Bio bretons

## Remerciements aux partenaires et intervenants :

- **Faculté des métiers de Ker-Lann et CCI Rennes Bretagne :** RAFRON Denis, Chef de cuisine et les élèves de BEP R22 cuisine 2ème année ; LEMASSON Philippe, Responsable du plateau technique ; NOYER Jean-François, Maître d'hôtel et les BEP R22 2ème année pour le service en salle ; SAILLARD Mireille, Formation ; SEBILLET Jean-Michel, Responsable Développement Alternance ; VIVIER Luc, Directeur de la formation.
- Conseil Régional de Bretagne
- DATAR
- Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du Territoire en Bretagne.
- Radio France Bleu Armorique
- TERRASSON Laurent, rédacteur en chef de la revue "Cuisine Collective".
- **Les Intervenants :** BOUILLAUD Christophe, BUET Bernard, CHATELLIER-LANG Samuel, DAVEAU Gilles, FASSEL Virginie, FICHAUX Brigitte, JEANNIN Sophie, FLIPO Kenneth, GUEGUEN Danièle, GUERRIER Jean-Jacques, JAN Yves, JOUIN Philippe, JULIEN Lionel, LE DANTEC Jean-Paul, LECLERC Jean-François, LEVEQUE Jean-Marc, MAINI Ramdane, MAUDUIT Pierre, OILLIC Goulven, PATUREL Denis, POIRIER Patrice, ROUAUX Claudia, SCULO-BODIGUEL Nathalie, SINS Jean.

Retrouvez les précédentes éditions de la lettre "Il fait Bio dans mon assiette" sur le site Internet

[www.interbiobretagne.asso.fr](http://www.interbiobretagne.asso.fr)

Espace Professionnel  
Rubrique "Restauration Collective"



"Il fait Bio dans mon assiette" est éditée par INTER BIO BRETAGNE

Directeur de publication : Kenneth FLIPO

Rédaction : Goulven OILLIC

Conception : Clémence MORINIERE

ISSN : 1959-5565

Reproduction des informations contenues dans ce document autorisée sous réserve de la mention : "Il fait Bio dans mon assiette" - N°18 - 2011 - Synthèse du colloque régional "Il fait Bio dans mon assiette : solutions et expériences à partager" - INTER BIO BRETAGNE



Lauréat sélection nationale des grappes d'entreprises 2010

33, av. Winston Churchill - BP 71612 - 35016 RENNES Cedex

Tél. : 02 99 54 03 23 - Fax : 02 99 33 98 06

[contact@interbiobretagne.asso.fr](mailto:contact@interbiobretagne.asso.fr)

[www.interbiobretagne.asso.fr](http://www.interbiobretagne.asso.fr)

