



• FNAB •

Fédération Nationale
d'Agriculture **BIOLOGIQUE**

Introduire des produits bio et locaux dans les restaurants administratifs et inter-administratifs

Document de capitalisation



Rédaction et contributions :

Mathilde Azzano, Corabio (Rhône-Alpes)
Pauline Bouhélier, Inter Bio Normandie
Alice Clerc, Gab Ile de France
Elodie Le Gal, FRAB Bretagne
William Mairesse, OPABA (Alsace)
Samuel Martin, FRAB Champagne-Ardenne
Julie Portier, FNAB
Astrid Ragot et Pauline Petit, Agrobio Poitou-Charentes
Sophie Rosblack, Agrobio Picardie

Crédits photos :

Couverture : Corabio
Page 16 : OPABA
Page 17 : FRAB Champagne-Ardenne

Table des matières :

1	Comprendre le fonctionnement des Restaurants Administratifs et inter-administratifs.....	4
1.1	Qu'est ce qu'un Restaurant Administratif ou inter-administratif ?	4
1.2	Comment fonctionnent-ils ?.....	5
1.3	Identification des acteurs-clés et de leurs rôles	6
2	Accompagner l'introduction de produits bio et locaux dans les RA-RIA : clés de réussite	8
2.1	Appui méthodologique et technique des équipes de restauration	9
2.2	Favoriser l'approvisionnement bio et local dans la commande publique (en direct et en concédé)	11
2.3	Favoriser l'approvisionnement bio dans l'offre alimentaire	13
2.4	Planification avec les producteurs bio: exemple du GAB Ile-de-France avec le restaurant interministériel	14
2.5	Communication auprès des convives	15
3	S'inspirer des démarches exemplaires	16
3.1	Une charte pour les RIA d'Alsace	16
3.2	Formations et sensibilisation pour les RIA de Champagne-Ardenne	17
3.3	Un diagnostic et un programme d'accompagnement pour les RIA de Bretagne.....	18
	Conclusion :	18
	Le réseau FNAB vous accompagne.....	19



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Document réalisé avec le soutien de la Direction Générale de l'Alimentation

Introduction :

L'Etat avait inscrit dans le **Grenelle de l'Environnement** (et les circulaires¹ qui en ont découlé), l'objectif d'introduire 20% de produits bio dans la restauration collective d'Etat. En 2014, cet objectif a été réaffirmé dans le cadre du Plan Ambition Bio 2017 avec « l'objectif d'augmenter la consommation bio en se donnant en particulier les moyens d'atteindre l'objectif de 20% de produits bio dans la restauration collective d'Etat ». Ces objectifs concernent « les services de restauration des administrations de l'Etat et des établissements publics placés sous [...] tutelle [des ministères] ». En effet, l'Etat, au travers de la restauration administrative, se doit d'être exemplaire et d'offrir à ses convives des produits biologiques, de préférence issus de la production locale. Cette action a toute sa place dans la politique nationale de l'alimentation dont les objectifs, grands enjeux de société, sont la justice sociale, la lutte contre le gaspillage alimentaire, l'ancrage territorial et la jeunesse.

En parallèle, il s'agit d'une **attente des consommateurs**. En effet, 59% des Français souhaitent pouvoir manger bio en entreprise et 1 français sur 2 consomme bio régulièrement².

Malgré ces politiques nationales incitatives et les attentes sociétales fortes, **ces objectifs ne sont pas encore atteints**, notamment en ce qui concerne les restaurants administratifs et inter-administratifs. Leur fonctionnement complexe (via une association d'usagers du restaurant déléguant souvent elle-même la confection des repas à un prestataire privé) explique en partie ce retard. Toutefois, plusieurs restaurants ou régions ont su développer un approvisionnement en produits bio. Fort de ces expériences, le réseau FNAB a souhaité capitaliser des éléments de méthodologie.

Ce document s'adresse :

- aux acteurs des restaurants administratifs et inter-administratifs (RA et RIA pour la suite du document) : décideurs, gestionnaires, cuisiniers, acheteurs travaillant au sein des administrations ou des associations d'usagers/de gestion.
- aux conseillers restauration collective bio susceptibles de les accompagner.

Il a pour objectif de **mieux cerner le fonctionnement des RA et RIA** et de **partager des clés de réussite** et **démarches exemplaires** pour accompagner l'introduction de produits bio et locaux dans ces restaurants.

¹ Circulaire du 2 mai 2008 relative à l'exemplarité de l'Etat en matière d'utilisation de produits issus de l'agriculture biologique dans la restauration collective et Circulaire du 3 décembre 2008 relative à l'exemplarité de l'Etat au regard du développement durable dans le fonctionnement de ses services et de ses établissements publics

² Baromètres Agence Bio/CSA 2012 et 2013

I Comprendre le fonctionnement des Restaurants Administratifs et inter-administratifs

I.1 Qu'est ce qu'un Restaurant Administratif ou inter-administratif ?

Les RA ou RIA sont des établissements destinés à la **restauration des agents des administrations**. Le terme « administration » désigne généralement « un service administratif de l'Etat, une collectivité territoriale, un établissement public assimilé »³. Dans le présent document nous nous intéressons spécifiquement aux administrations dépendant de l'Etat.

On parle de RA lorsque celui-ci est géré et destiné aux agents d'une même administration. On évoque un RIA lorsque l'établissement accueille les agents d'administrations différentes, appartenant au moins à deux ministères. Dans les deux cas, le restaurant peut toutefois être ouvert à d'autres publics via des conventions spécifiques.

En 2010, 101 RIA étaient recensés⁴. Cela représentait environ **10 millions de repas servis** annuellement avec une moyenne journalière variant de 100 à 1500 repas par jour. Parmi eux, **1/3 sont en gestion directe et 2/3 en concédé**.

Le recensement des RA au niveau national semble difficile car ils concernent des acteurs de nature différente et gérés indépendamment (administrations d'Etat, collectivités territoriales, établissements publics, etc.).

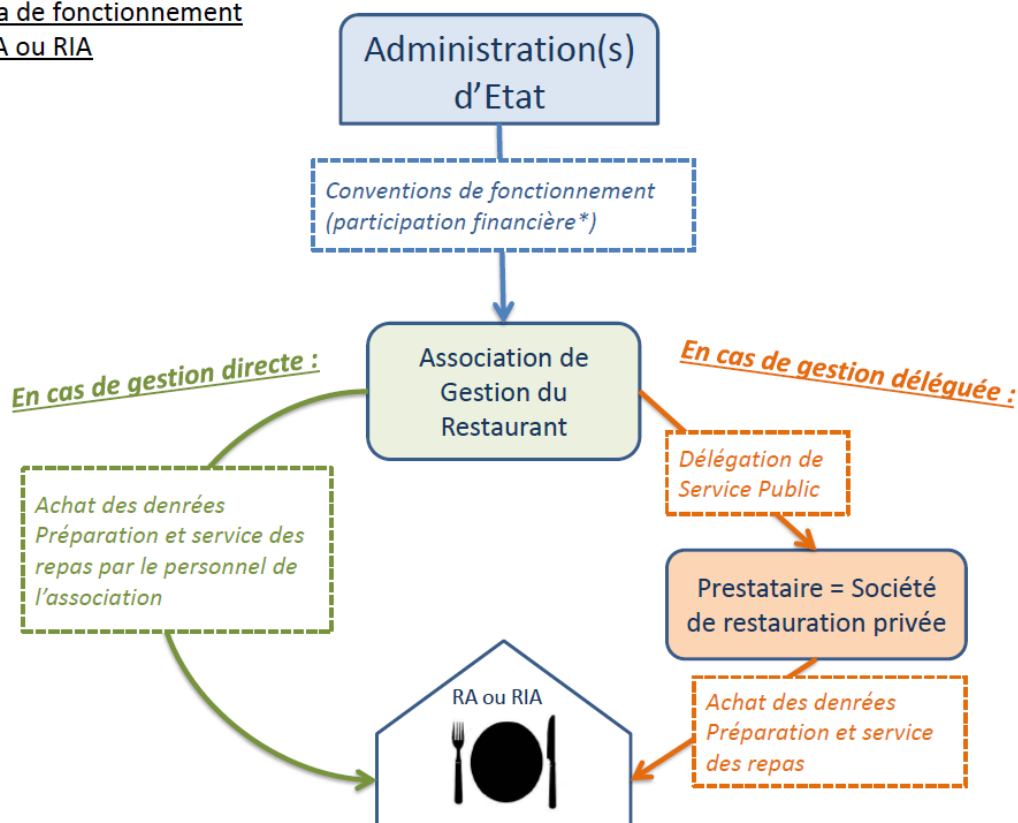
³ CIRCULAIRE INTERMINISTÉRIELLE relative à l'organisation et au fonctionnement des restaurants interadministratifs (RIA) du 12 juin 1995

⁴ Note sur La nouvelle organisation territoriale de l'Etat et ses conséquences sur les structures d'action sociale interministérielle - 2010

1.2 Comment fonctionnent-ils ?

La gestion des RA et RIA est confiée à une **association d'usagers** (type « Loi de 1901 ») via une ou des conventions de fonctionnement. Cette association est composée à parité par des représentants des usagers qui en assurent la direction et par des représentants désignés par les administrations de tutelle. Cette association prend souvent un nom du type Association des Usagers du Restaurant Inter Administratif de la ville X (AURIAX) ou Association de gestion du RIA de la ville de X (AGRIAX).

Schéma de fonctionnement d'un RA ou RIA



L'association peut faire le choix d'une **gestion directe** (repas cuisinés sur place avec du personnel en propre ou mis à disposition par les administrations) ou bien d'une **gestion déléguée** à une société de restauration privée.

D'après nos recherches, les associations de gestion des RA et RIA pourraient être **soumises au code des marchés publics** bien qu'elles soient de droit privé car sous tutelle d'administrations. Toutefois, aucun texte ne le mentionne officiellement et les pratiques diffèrent d'un restaurant à l'autre.

*Les administrations de tutelle s'engagent à participer aux dépenses courantes du RIA (fluides et frais de fonctionnement) et versent également la **subvention repas** à l'association de gestion. La subvention était de 1,21€ par agent en 2014⁵.

⁵ Circulaire du 30 décembre 2013 relative aux prestations interministérielles d'action sociale à réglementation commune / Prestation versée sous condition de ressources (indice de rémunération inférieur ou égal à 466).

1.3 Identification des acteurs-clés et de leurs rôles dans l'introduction de produits bio dans les RA-RIA

La Préfecture de Région :

Elle est responsable de l'exécution des politiques de l'Etat dans la région. En l'occurrence, le Préfet de Région peut impulser la mise en œuvre de la Circulaire Etat Exemplaire ou du Plan Ambition Bio 2017 en réunissant les Associations de gestion des RA-RIA par exemple.

La SRIAS (Section Régionale Interministérielle de l'Action Sociale):

Les SRIAS sont des instances consultatives instituées au niveau régional pour participer à la mise en œuvre de l'action sociale interministérielle, notamment la restauration des agents. A ce titre elles peuvent soumettre des propositions au préfet de Région et accompagner les RA-RIA à l'introduction de produits bio locaux dans leurs menus.

Le SGAR (Secrétariat Général pour les Affaires Régionales) :

Le SGAR gère la formation des personnels de l'Etat via une « Plateforme d'appui interministérielle à la gestion des ressources humaines ». Ils peuvent donc suivre, en lien avec les SRIAS, les projets d'introduction de produits bio dans les RA-RIA et accompagner la mise en place de formations spécifiques pour les acheteurs, gestionnaires ou cuisiniers (dans le cas de gestion directe).

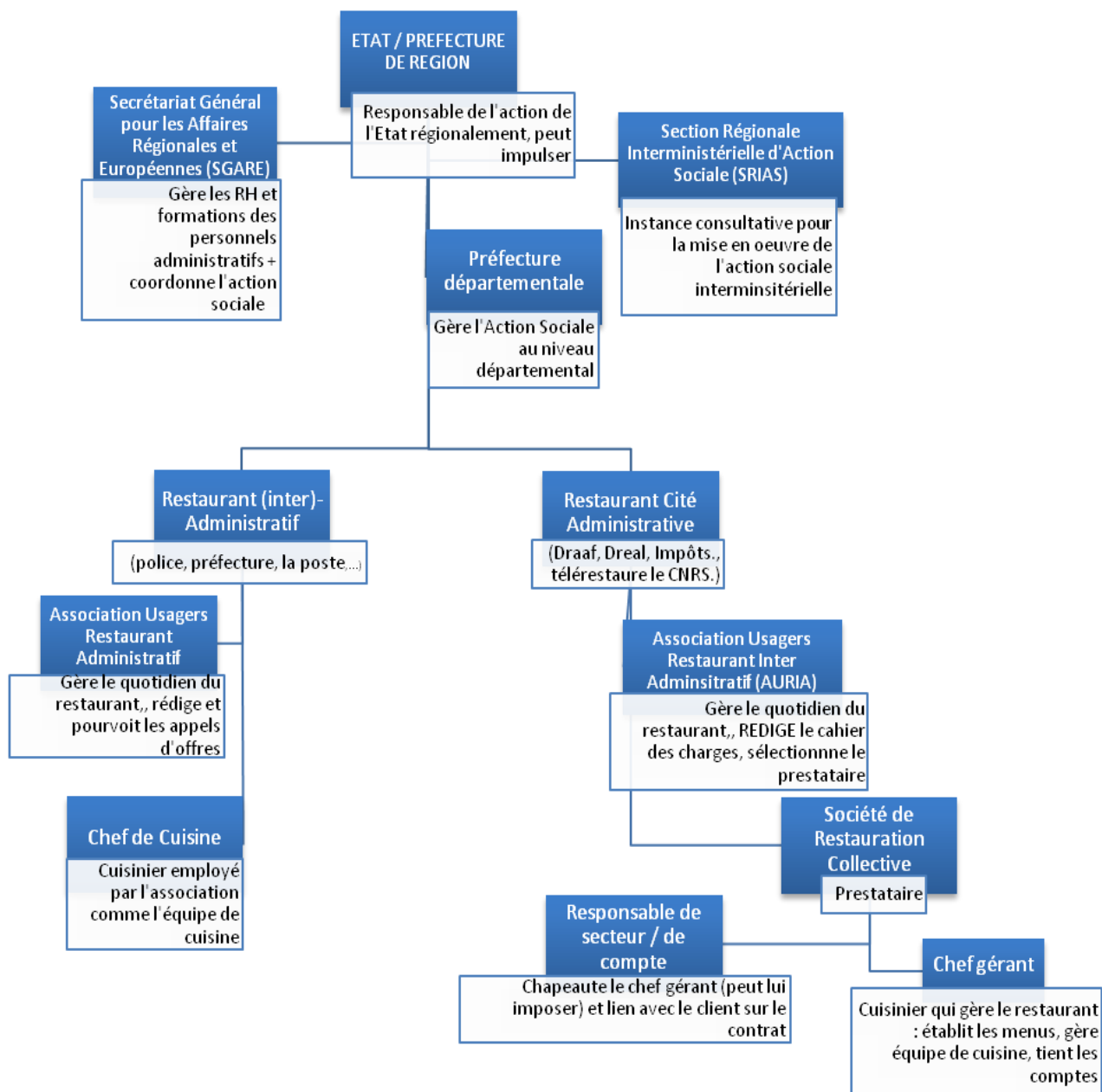
La DRAAF (Direction Régionale de l'Agriculture, l'Agroalimentaire et la Forêt) et le Conseil Régional:

Ils co-pilotent le Plan Ambition Bio 2017 en région, et peuvent à ce titre impulser et soutenir des projets d'introduction de produits bio dans les RA-RIA.

Les associations d'usagers :

Qu'elles soient en gestion directe ou concédée, les associations d'usagers peuvent jouer un rôle moteur en prenant en compte l'introduction de produits bio dans leur commande publique (soit directement dans le marché de denrées, soit dans l'appel d'offre pour la délégation du service de restauration). Cette orientation peut émaner des instances de l'association souhaitant s'inscrire dans le cadre des recommandations nationales (Grenelle, Plan Ambition Bio 2017...) et/ou des attentes exprimées des usagers du restaurant.

Exemple d'une organisation des acteurs en région :



2 Accompagner l'introduction de produits bio et locaux dans les RA-RIA : clés de réussite

Comme dans tous les secteurs de restauration collective (scolaire, médico-social, etc.), plusieurs clés de réussite sont préconisées par les conseillers du réseau FNAB car essentielles pour la réussite durable d'un projet d'introduction de produits bio locaux dans la restauration collective. Elles sont résumées dans le schéma ci-dessous :



Pour toutes ces étapes, les conseillers Restauration Collective du réseau FNAB peuvent vous accompagner (voir contacts en annexe).

Des recommandations plus spécifiques au secteur de la restauration administrative sont développées ci-après concernant :

- L'appui méthodologique et technique des équipes ;
- La commande publique ;
- L'offre alimentaire ;
- La planification avec les producteurs ;
- La communication auprès des convives.

2.1 Appui méthodologique et technique des équipes de restauration

Un projet d'introduction de produits biologiques mené pour renforcer les filières locales tout en maîtrisant le budget alimentaire ne peut se faire sans changer ses habitudes et son approche de la préparation du repas. La formation est un des piliers de ces outils en apportant aux équipes la motivation et les techniques indispensables à la valorisation des produits bio en restauration collective.

2.1.1 La formation des équipes, une étape incontournable

L'amélioration des pratiques en restauration collective et l'appropriation de nouvelles techniques culinaires nécessitent, d'une part, d'être convaincu de l'intérêt de modifier ses habitudes de travail et, d'autre part, d'acquérir de nouvelles connaissances et outils permettant la bonne mise en œuvre d'une démarche de progrès.

Depuis 2009, la FNAB a mis en place, en partenariat avec le Ministère de l'Écologie et l'Institut de Formation en Environnement, un réseau de formateurs spécialisés (diététiciens, chefs cuisiniers, etc.) en alimentation bio et des modules de formation.

Ainsi, une « session de formation type » se compose d'un volet théorique et de mise en application. La pratique culinaire favorise l'appropriation des techniques par les stagiaires. Les apprentissages sont également proposés à travers divers jeux, manipulation d'échantillons, présentation d'outils de communication afin de s'inscrire dans une démarche de pédagogie active. En complément, des diaporamas sont projetés aux stagiaires permettant la représentation schématique et la mémorisation visuelle des principes de bases et des notions innovantes.

Outre les connaissances techniques, ces formations permettent d'impliquer les équipes au projet, et ainsi valoriser leur rôle et redonner du sens au métier de cuisinier.

2.1.2 La formation dans un processus global d'accompagnement

Les journées de formation ont un impact réel lorsqu'elles s'inscrivent dans un accompagnement plus global.

Sensibiliser les interlocuteurs est indispensable pour permettre l'appropriation de la démarche par l'équipe de cuisine. Visiter une ferme biologique, rencontrer l'agriculteur, découvrir son outil de travail, ses contraintes, ses motivations constituent très souvent un excellent point de départ pour emmener une équipe dans un projet de restauration bio et local. Cette étape permet bien souvent de faciliter la remise en cause de la politique d'achat des restaurants collectifs et permettre de donner une importance plus grande à l'origine des produits et à leur mode de production.

Par ailleurs, un diagnostic préalable permet d'identifier les marges de manœuvre des sites de restauration et d'ajuster le contenu pédagogique.

De plus, un suivi s'avère nécessaire après la formation pour permettre la mise en application des préconisations. Il peut donc être proposé aux équipes de lancer une phase de test suite à la formation et pour cela de :

- recevoir régulièrement des recettes,
- passer une première commande incluant les produits d'épicerie de base permettant de mettre en pratique les enseignements reçus,
- rester en contact avec un référent technique (ajustement des modes opératoires, des cuissons, etc.),
- programmer une session pour faire le bilan de la phase test.

Enfin, au-delà du personnel en cuisine, les acheteurs ou gestionnaires des associations de gestion peuvent aussi être accompagnés pour favoriser l'approvisionnement bio et local dans leurs documents de commande publique.

2.2 Favoriser l'approvisionnement bio et local dans la commande publique (en direct et en concédé)

En gestion directe, comme en gestion concédée, il est possible de favoriser des produits bio et locaux dans la commande publique. Mais avant toute chose, il est impératif de définir et partager les objectifs d'introduction de produits bio au sein de l'association.

2.2.1 Pour les associations ayant fait le choix d'une gestion directe :

- Inscrivez dans le marché des produits bio disponibles localement, appréciés des convives, faciles à introduire et peu coûteux dans un premier temps ;
- Recourez systématiquement à l'allotissement et ajustez la composition des lots ;
- Privilégiez les marchés spécifiquement bio pour vous placer dans le cadre d'une procédure adaptée ou d'un achat au gré à gré ;
- Utilisez le critère de « performances en matière d'approvisionnement direct des produits de l'agriculture » (= critère « circuits courts », issu du décret n° 2011-1000 du 25 août 2011);
- Ne pas donner une place prédominante au critère « prix » ;
- Rédigez vos cahiers des clauses techniques en cohérence avec la pratique des fournisseurs locaux (conditionnement et emballage, heures et lieux de livraison, mode de transport, caractéristiques techniques et qualité des produits).

Pour aller plus loin :

Téléchargez la fiche pratique « *Collectivités en gestion directe : Comment introduire des produits biologiques locaux dans votre commande publique ?* » de Corabio (2013)

www.corabio.org > Espace Restaurants Collectifs > Rubrique « Se Fournir en bio locale »



2.2.2 Pour les associations ayant fait le choix d'une gestion déléguée à une société privée :

La gestion concédée est un marché de prestation de service et non de fourniture. Demander, dans le cadre de son marché public, un approvisionnement en produits bio locaux ne constitue pas une entrave à la liberté d'accès à la commande publique puisque toute société de restauration collective est capable de contractualiser, via un contrat de droit privé, avec les acteurs bio locaux. Plus globalement, voici quelques préconisations pour favoriser un approvisionnement bio le plus local possible en gestion concédée :

- Précisez les fréquences, pourcentages et/ou familles de produits bio attendues (par exemple : 50% du service de pain et carottes exclusivement bio) ;
- Exigez des éléments sur les pratiques et capacités d'approvisionnement bio et local du candidat dans son mémoire technique ;
- Proposez des critères de jugement des offres autres que le prix (qualité, développement durable, critère de « performances en matière d'approvisionnement direct des produits de l'agriculture »...) et sans donner trop de poids au prix ;
- Prévoyez des contrôles de l'exécution du marché et précisez dans le cahier des charges les moyens de contrôles (étiquetage, liste des fournisseurs, bilan des menus, réunions de comités de pilotage, etc.).

Pour aller plus loin :

Téléchargez les fiches pratiques « *Rédiger un appel d'offre pour une délégation de service public (DSP) intégrant une offre régulière en produits biologiques locaux* » et « *Analyser les réponses à un appel d'offre pour une délégation de service public (DSP) intégrant une offre régulière en produits biologiques locaux* » élaborées par la DRAAF Rhône-Alpes et Corabio (2012)

www.corabio.org > Espace Restaurants Collectifs > Rubrique « Se Fournir en bio locale »



2.3 Favoriser l'approvisionnement bio dans l'offre alimentaire

Une caractéristique de la restauration du travail est l'étendue de l'offre alimentaire proposée quotidiennement. On observe un choix très large de produits proposés, multipliant les combinaisons de repas possibles : nombreux choix d'entrées dressées, avec en complément un salad'bar avec des choix "vrac", accompagnés de plusieurs plats chauds et quelques permanents (grillades : steaks, faux-filet etc.). Il en est de même pour les desserts: nombreuses références de yaourts et laitages, plusieurs sortes de fruits à croquer et de desserts montés. Cette largeur de l'offre alimentaire entraîne **la problématique du choix multiple**, que l'on ne retrouve pas dans le secteur scolaire où le choix est davantage dirigé.

Pour engager une démarche d'introduction pérenne, nous préconisons une **introduction régulière et progressive de produits bio dans l'offre**, dont voici les paliers :

2.3.1 La constitution d'un socle :

Il s'agit de constituer une offre permanente de produits bio locaux introduits, qui permet d'atteindre environ 8 % d'introduction de produits bio (en valeur d'achats).

Pour cela, nous préconisons tout d'abord d'introduire des produits bio dans les périphériques : il faut miser sur des produits "faciles", tels que la carotte, le yaourt nature, la betterave, la pomme, etc. Puis des produits bio peuvent être introduits de manière permanente, en lieu et place de produits conventionnels, disponibles toute l'année localement ou presque et que le convive peut retrouver quotidiennement dans le restaurant. On peut par exemple introduire l'ensemble des pâtes du restaurant en bio ou la farine.

Cette stratégie présente de nombreux avantages. Pour les producteurs cela permet l'anticipation et la planification des volumes sur plusieurs mois. Pour le restaurant cela permet d'aborder facilement une logique de pérennisation des approvisionnements et d'engagement, ainsi que faciliter la communication auprès des convives : "Toutes les pâtes servies dans votre restaurant sont bio".

2.3.2 L'intégration ponctuelle et régulière de plats protéinés :

Pour aller plus loin dans l'introduction de produits bio dans les menus et notamment dans les plats chauds, un travail préalable sur le plan de menu est nécessaire.

- **Introduire l'offre bio locale dans la constitution du plan de menu** : les plans de menu sont souvent réalisés toutes les 4 ou 6 semaines. Lors de leur constitution, il faut accompagner le gérant sur l'intégration des produits bio locaux avant même la validation du document et le passage des commandes. Cela permet d'anticiper et planifier les produits selon leur disponibilités, d'introduire de nouvelles références bio et, si problème de disponibilité d'un produit, d'intervertir ce produit pour un autre, avant de commander les produits conventionnels.

- **Eviter la concurrence entre les produits conventionnels et bio**, tout en respectant le cahier des charges : l'ajout des références bio doit se faire autant que possible en lieu et place des références conventionnelles. En ajoutant de nouvelles références parmi celles existantes, on tend à noyer les produits dans la masse et donc le taux de prise.
- **Eviter la concurrence des plats entre eux** : ne pas mettre deux plats « populaires » le même jour afin d'aiguiller le taux de prise sur le plat bio local.
- **Favoriser la prise du plat par la valorisation de celui-ci** : promotion par l'équipe, mise en valeur dans l'assiette, etc.
- **Corréler taux de prise et objectif** : en fixant par exemple un objectif de 20% d'introduction il faut comprendre et étudier le taux de prise avec le gérant. Une offre alimentaire composée de 5 plats chauds par jour (hors grillades permanentes comme le steak, qui très souvent représentent quelques portions par jour et donc n'entrent pas en compte dans le calcul) amène un taux de prise d'environ 20% par plat. Par conséquent il faut introduire en moyenne un plat bio local par jour pour atteindre l'objectif fixé.
- **Dans un premier temps, miser sur des plats populaires** (lasagnes à base de bœuf bio par exemple) qui garantissent un taux de prise élevé et moins de prise de risque financière pour le gérant (gaspillage).

Pour un restaurateur habitué et des convives sensibilisés, il est important d'évoluer sur des recettes innovantes, mettant en avant les typicités et caractéristiques des produits bio et valorisés par des techniques culinaires (cuisson à basse température, découpe devant le client, etc.).

2.4 Planification avec les producteurs bio; exemple du GAB Ile-de-France avec le restaurant interministériel

Afin qu'un restaurant administratif s'engage de manière durable dans des approvisionnements en produits bio locaux, il est essentiel de **favoriser les échanges entre le responsable des achats, le personnel de cuisine et les producteurs.**

Dans le cadre de l'accompagnement du restaurant interministériel (Ministère de l'Agriculture, MINEFI et Services du Premier Ministre), le Groupement des Agriculteurs Bio d'Ile-de-France (GAB Ile de France) organise une rencontre annuelle entre le responsable des achats, le chef et le personnel de cuisine du restaurant et des agriculteurs bio d'Ile-de-France. Cela permet à chacun de connaître les attentes de l'autre, de quantifier de manière précise les besoins et de planifier les introductions de produits bio pour toute l'année. Le restaurant administratif s'engage alors sur des volumes de commandes hebdomadaires de quelques lignes de produits ciblées toute l'année et un complément en fruits et légumes en fonction de la saisonnalité.

Les maraichers ont besoin d'engagements fermes pour mettre en place les productions afin de proposer une large gamme de légumes avec des volumes conséquents. En collaboration avec d'autres restaurants et magasins bio, l'association a pu mettre en place en 2013 des planifications de production auprès de six maraichers diversifiés, cinq légumiers (pommes de terre et oignons), un arboriculteur et deux producteurs de lentilles.

Cette démarche de concertation et de planification permet un co-développement de l'offre et de la demande en produits bio locaux et ainsi de garantir aux restaurants collectifs leur approvisionnement en produits bio locaux. Ceci permet également une meilleure visibilité de la démarche auprès des convives grâce à la mise en avant de « marqueurs » (lignes de produits régulièrement introduites) et grâce au personnel de cuisine qui, ayant rencontré les producteurs, peut relayer auprès des convives l'information sur l'origine des produits. Ce travail de planification riche en échanges est un outil de plus pour assurer la pérennité des exploitations bio en leur donnant de la visibilité et de la sécurité pour leurs cultures.

L'approvisionnement de ce restaurant en produits bio locaux est rendu possible grâce à l'association collective « Fermes Bio d'Ile de France » qui regroupe 27 producteurs bio de la région pour commercialiser en restauration collective.

Exemple de planification d'approvisionnement du Restaurant Interministériel

Base de commande moyenne hebdomadaire :

50 kg de Pommes de Terre
50 kg de Carottes
50 kg Oignons
600 Yaourts natures fermiers

A la saison :

40 kg Echalotes
40 kg Pommes/Poires/Prunes
20 – 30 kg Poireau
50 kg Tomates
50 kg Asperges
80 Bulbes de fenouil

2.5 Communication auprès des convives

La communication est un facteur essentiel pour une introduction de produits bio locaux réussie. Celle-ci a trois objectifs :

- Souligner et mettre en avant les produits bio parmi l'offre alimentaire, et ainsi permettre leur identification par le convive ;
- Valoriser la démarche engagée par le restaurant ;
- Sensibiliser plus largement les convives sur les intérêts et bénéfices d'une alimentation de qualité et de proximité.

En concertation avec le relai régional de la FNAB, une stratégie de communication peut être établie en fonction des objectifs fixés par le restaurant et l'avancée du projet. Divers supports existent au sein du réseau bio (dépliants, stop-rayon, posters, vidéos, etc.) et peuvent être sélectionnés puis déployés selon les messages à véhiculer. Des animations peuvent être également mises en place lors des services pour renforcer l'ancrage territorial de la démarche par la présence par exemple de producteurs. Associer un visage à un produit présenté en self donne un tout autre sens à l'offre bio proposée par le restaurant. Une majorité des convives et plus largement des consommateurs est très sensible à la provenance des denrées.

3 S'inspirer des démarches exemplaires

3.1 Une charte pour les RIA d'Alsace

En Alsace, suite à la conférence régionale de l'agriculture biologique de 2012, le Préfet de Région a convoqué les associations de gestion des restaurants inter-administratifs pour faire un point sur leurs pratiques sur le bio dans leur restauration et la nécessité d'être exemplaire. Le groupement des producteurs bio d'Alsace, l'OPABA, a pris part à cette réunion pour y présenter les enjeux liés à la bio et lever les idées reçues sur la bio en général et l'introduction de produits biologiques en restauration. La DRAAF a soutenu la mise en place d'un programme d'accompagnement des trois RIA régionaux volontaires à titre de restaurants pilotes (les quatre de la région sont aujourd'hui dans la démarche). L'accompagnement a permis de réunir les parties prenantes (associations d'utilisateurs et prestataires, puisque ces RIA sont en gestion concédée) pour :

- diagnostiquer les différents sites et expliquer la démarche aux chefs de cuisine lors des visites de site ;
- cerner les axes de progrès possibles ;
- co-construire un plan d'actions avec des objectifs réalistes et réalisables tant selon la configuration des restaurants que selon les capacités des prestataires. Le plan d'actions inclut des visites de ferme, des formations et la mise à disposition d'outils de communication.
- élaborer une charte d'engagement, signée le 12 Juin 2014 par les acteurs et prévoyant la mise en place des produits biologiques dans les RIA. Cette première étape devra permettre d'atteindre les 20% de bio de manière progressive à l'horizon 2017.

Pour en savoir plus, rendez-vous sur le site de l'OPABA : www.opaba.org



3.2 Formations et sensibilisation pour les RIA de Champagne-Ardenne

En Champagne-Ardenne, les démarches d'introduction de produits locaux issus de l'agriculture biologique ont été initiées en 2010 avec le soutien du Préfet de Région ainsi que la DRAAF Champagne-Ardenne. En effet, la FRAB a construit en partenariat avec le SRIAS, le SGAR et les RIA de la région un programme d'accompagnement complet.

Ce programme comportait d'une part un temps de formation sur deux jours auprès du personnel de cuisine et des gérants des associations de gestion des quatre RIA de la Région. Les objectifs de cette formation sur l'agriculture biologique étaient de sensibiliser les acteurs à ce mode de production, aux caractéristiques locales mais aussi de former les cuisiniers aux spécificités des aliments bio ainsi que les gérants à l'intégration de produits bio dans la commande publique.

D'autre part, des actions de sensibilisation auprès des convives ont été mises en place en 2011 et en 2012. Ces animations ont été réalisées dans les quatre RIA et les deux RA de la région. Cette animation consistait à proposer des produits bio locaux dans les lignes de self avec le temps du repas une dégustation de produits en présence de producteurs. De plus, lors de cette animation les convives avaient accès à une exposition sur l'agriculture biologique et la possibilité de participer à un quizz leur permettant de gagner un panier garni à base de produits bio locaux.



Depuis, les quatre RIA ont mis en place des approvisionnements en produits biologiques de la région de manière régulière et planifiée. L'exemple du RIA de Châlons-en-Champagne est particulièrement avancé en région. L'Association qui gère le RIA, l'AGRIC, fait appel à une Société de Restauration Collective pour la confection de ses 600 repas quotidiens et propose tous les jours un à plusieurs produits bio. En 2013, le restaurant a notamment atteint un taux d'intégration de denrées alimentaires issues de l'agriculture biologique de 12,5 %, de plus, l'AGRIC est particulièrement attentif à l'origine de ces produits et privilégie les produits bio régionaux dans ses menus.

3.3 Un diagnostic et un programme d'accompagnement pour les RIA de Bretagne

En Bretagne, un programme d'accompagnement des restaurants collectifs d'État et hospitaliers pour l'introduction de produits bio est mis en œuvre. Le projet est piloté par InterBioBretagne, et réalisé en partenariat avec les groupements d'agriculteurs bio de Bretagne (FRAB /GAB /MAB). Il est financé par la DRAAF (Service Régional de l'ALimentation), avec l'appui du SRIAS au titre des crédits d'animation agriculture biologique.

Après un diagnostic régional réalisé auprès des restaurants administratifs et inter administratifs relevant de la fonction publique d'État en 2010 (dont l'objectif était de réaliser un premier état des lieux quantitatif et qualitatif de l'introduction de denrées bio), un projet d'accompagnement en trois axes a été proposé pour 2011, 2013 et 2014:

- Animation et sensibilisation des convives ;
- Accompagnement des restaurants ;
- Structuration des filières d'approvisionnement.

Un comité de pilotage constitué de membres de la SRIAS, de la DRAAF, du réseau FRAB GAB MAB et de membres d'association de gestion de RA et RIA se réunit deux fois par an pour suivre l'évolution des actions.

Conclusion :

Le fonctionnement des RA et RIA est spécifique : la ou les administrations délèguent la gestion à des associations d'usagers soumises au Code des marchés publics qui peuvent elles-mêmes concéder la confection des repas à des sociétés privées. Les acteurs pouvant impulser des démarches d'introduction de produits bio sont donc multiples et peuvent se trouver dans des services/structures différentes : préfets, personnel des administrations, gestionnaires de RIA, gérant de société de restauration, etc. Un facteur clé de succès est de réunir et impliquer ces différents acteurs autour du projet. Toutefois, malgré ce fonctionnement complexe, des programmes d'accompagnement ont pu être mis en œuvre dans certaines régions et prouver la faisabilité des projets.

Pour aller plus loin :

Retrouvez des fiches expériences sur www.restaurationbio.org

Rendez-vous sur le site de la FNAB dédié à la restauration collective bio www.repasbio.org

Le réseau FNAB vous accompagne

Depuis les années 2000, la Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique et son réseau accompagnent l'introduction de produits bio locaux en restauration collective.

Nos motivations :

Des produits bio et locaux dans les assiettes, c'est :

- Un levier pour développer et structurer **des filières bio territorialisées** ;
- Une manière de rendre les produits de qualité **accessibles** au plus grand nombre ;
- Des **impacts d'intérêt général** sur les territoires : développement économique, santé, environnement, éducation, qualité de l'eau, social, etc.

Nos actions :

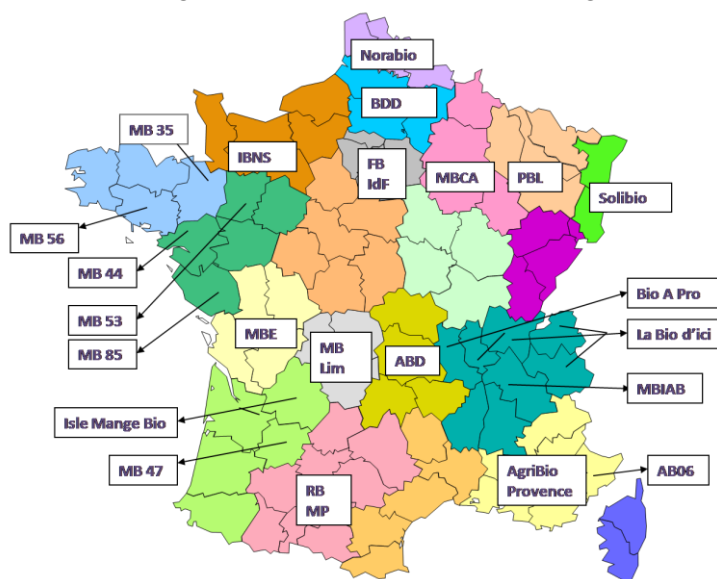
- **Un réseau de conseillers Restauration Collective** pour accompagner tous les acteurs de la restauration collective, du producteur au convive:
 - Appui à l'organisation collective des producteurs pour livrer les restaurants ;
 - Accompagnement et formation des acteurs, mise en relation avec des fournisseurs locaux, appui à la rédaction de marchés publics, maîtrise du budget, etc ;
 - Actions pédagogiques et sensibilisation des convives (visites de fermes par exemple).

→ Retrouvez les contacts ci-après

- Ces conseillers travaillent en lien avec **des formateurs chefs-cuisiniers et diététiciens**, pour accompagner le personnel en cuisine dans les changements de pratiques. Ils ont été eux-mêmes formés dans le cadre d'un dispositif national soutenu par le Ministère de l'Ecologie et l'IFORE.



- Selon les territoires, **différents solutions existent pour approvisionner les restaurants**. Dans de nombreuses régions, les producteurs se sont organisés sous forme de plateformes :



- **23 plateformes**
- **70%** du territoire couvert
- Des structures de **l'Économie Sociale et Solidaire** : SCIC, associations, ...
- Un **unique interlocuteur** pour les établissements
- Des organisations **collectives** et des **prix maîtrisés** par les producteurs
- Une double ambition : **Bio & local**.

→ Retrouvez l'annuaire sur www.repasbio.org > Rubrique « S'approvisionner » ou contactez votre conseiller

Vos contacts en région :

Contacts des conseillers Restauration Collective du réseau FNAB

REGION	ORGANISME	TEL	E-MAIL
ALSACE	OPABA	03 88 19 17 91	william.mairesse@opaba.org
AQUITAINE	Bio d'Aquitaine	05 53 41 75 03	ifgoarin@agrobio47.fr
AUVERGNE	GRAB AUVERGNE	04 71 02 07 18	association@hauteloirebio.fr
BOURGOGNE	SEDARB	03 80 31 45 61	severine.dambrun@biobourgogne.org
BRETAGNE	FRAB BRETAGNE	02 99 77 32 34	e.legal@agrobio-bretagne.org
CENTRE	BIOCENTRE	02 38 71 90 52	edith.lemercier@bio-centre.org
CHAMPAGNE ARDENNE	FRAB CHAMPAGNE ARDENNE	03 26 64 85 12	s.martin@biochampagneardenne.org
FRANCHE COMTE	INTERBIO FRANCHE COMTE	03 81 66 28 30	christelle.bobillier@agribiofranchecomte.fr
ILE DE France	GAB IdF	01 84 83 01 77	restaurationcollective@bioiledefrance.fr
LANGUEDOC ROUSSILLON	Sud et Bio	04 67 06 23 41	amelie.berger@sud-et-bio.com
LIMOUSIN	INTERBIO Limousin	05 55 33 14 02	contact@interbio-limousin.com
LORRAINE	CGA Lorraine	03 83 98 49 20	cga.bio@wanadoo.fr
MIDI PYRENEES	GAB65	05 62 35 27 73	pascal.lachaud.gab65@gmail.com
NORD PAS DE CALAIS	GABNOR	03 20 32 25 35	simon.hallez@gabnor.org
NORMANDIE (basse)	INTER BIO NORMANDIE	02 31 47 22 78	slesnard@bio-normandie.org
NORMANDIE (haute)	INTER BIO NORMANDIE	02 35 59 47 56	pbouhelier@bio-normandie.org
PACA	BIO DE PROVENCE	04 90 84 03 34	contact@bio-provence.org
PAYS DE LOIRE	GAB 72	02 43 28 00 22	gab72.com@maison-des-paysans.org
PICARDIE	ABP PICARDIE	03 22 22 58 30	s.rosblack@bio-picardie.com
POITOU CHARENTES	AGROBIO POITOU CHARENTES	05 49 29 17 17	agrobiopc.distribution@orange.fr
RHONES ALPES	CORABIO	04 75 61 19 35	mathilde.azzano@corabio.org
France	FNAB	01 43 38 18 70	jportier@fnab.org