



MANGER BIO LOCAL EN ENTREPRISE

Une démarche du réseau FNAB

Jeudi
27
avril
2017

DOSSIER DE PRESSE

Evènement de lancement national avec
Orange, 1^{ère} entreprise à développer la
démarche au niveau national



Contacts presse : Angélique PITEAU (Réseau FNAB – GAB IdF) / a.piteau@bioiledefrance.fr / 06 86 64 21 11
Alix MALAPRADE (Orange) / alix.malaprade@orange.com / 01 44 44 13 71



En partenariat avec



Orange : 1^{ère} entreprise à développer au niveau national

la démarche « Manger Bio Local en Entreprise »



Ce **27 avril, 11h, Orange et la Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique (FNAB)**, en partenariat avec FL Conseil, lancent le déploiement national de « Manger Bio Local en Entreprise ». Cette démarche, proposée par le réseau FNAB, consiste à accompagner les **restaurants d'entreprise dans l'introduction de produits biologiques locaux**. Ce nouveau dispositif répond à une prise de conscience des entreprises sur leur responsabilité sociétale (RSE), tant au niveau de **la qualité de l'alimentation proposée à leurs salariés, qu'au niveau de leur implication auprès des producteurs bio de leur territoire**.



138 restaurants, 11 millions de repas par an pour un budget annuel de 95 millions d'euros : l'engagement d'Orange à approvisionner ses restaurants en partenariat avec les producteurs biologiques français est une première en France. Tout a commencé en 2010 avec la rédaction d'un nouveau cahier des charges intégrant 20 % de produits biologiques. « **Inscrire 20 % de produits biologiques, c'est un seuil exigeant qui permet d'agir en amont et de soutenir la filière** » explique Dominique Sauvage, responsable du pôle expertise restauration chez Orange.

Très vite, Orange se rapproche de Corabio, groupement Rhône-Alpes du réseau FNAB, et de FL Conseil pour passer à l'action. Diagnostic, suivi et formation des équipes de restauration, développement des approvisionnements locaux, sensibilisation des convives : une expérimentation sur un des restaurants d'Orange à Lyon permet de déterminer un modèle d'approvisionnement en bio local qui intègre les contraintes des producteurs et celles des cuisiniers.

Une expertise éprouvée sur le terrain : le projet Manger Bio Local en Entreprise est un projet initié en Rhône-Alpes par Corabio et FL Conseil en 2011, avec le soutien de la Région, la DRAAF et du Syndicat National de la Restauration Collective. 5 ans après, c'est un succès : 1,5 millions d'euros d'achats bio régionaux ont été réalisés fin 2016 sur 22 restaurants d'entreprise, aux côtés de 8 prestataires de restauration (Api Restauration, Compass Group, Elior Entreprises, Mille et un Repas, SHCB, Sodexo, Sogeres et R2C). Toutes les familles de produits sont concernées : produits laitiers, fruits et légumes, produits carnés etc., que ce soit en brut ou en produits transformés. « *En bout de chaîne, nos convives sont satisfaits de la prestation alimentaire délivrée.* » conclut Ali Arbouche, Responsable Relations Sociales Orange.

Un déploiement national en réponse aux enjeux sociétaux des entreprises : Selon Dominique Sauvage, « *Il ne faut pas oublier que pour de nombreux salariés le repas de midi est le seul vrai repas. Et bien manger en entreprise fait partie de la politique de la direction du groupe.* ». Concrètement, Orange et la FNAB ont sélectionné 14 restaurants ambassadeurs à Paris et en région, qui vont être accompagnés en 2017. Puis le dispositif va se développer progressivement pour couvrir **l'ensemble des sites Orange en France**. Les 6 Sociétés de Restauration Collective travaillant avec Orange (Ansamble, API, Compass, MRS, Elior, Sodexo) se sont également engagées individuellement en signant une convention avec Orange et la FNAB ce jeudi 27 avril.

Par leur engagement dans le projet, les restaurants relocalisent leurs achats vers des approvisionnements biologiques locaux, en direct avec les groupements de producteurs du territoire. Les partenariats entre restaurateurs et agriculteurs permettent ainsi de structurer les filières, de les pérenniser et de développer les gammes de produits existants « *Depuis presque 10 ans, le réseau FNAB a développé une expertise dans l'accompagnement de la restauration collective scolaire. Cette activité nous a permis de mieux nous organiser en collectifs de producteurs et ainsi de structurer des filières relocalisées. Nous devons poursuivre ce travail de développement territoriale de l'agriculture biologique notamment au travers de l'approvisionnement des restaurants d'entreprises, et ce toujours dans une démarche de commerce équitable* » explique Stéphanie Pageot, Présidente de la FNAB. La restauration du travail (incluant la restauration administrative et la restauration d'entreprise) représente près de 10 000 restaurants en France et 384 millions de repas/an

« Bien manger en entreprise fait partie de la politique de la direction d'Orange »



Dominique Sauvage, Responsable du pôle expertise restauration chez Orange

Quand avez-vous enclenché vos actions en faveur d'une restauration de qualité ?

Tout a commencé en 2010 avec l'établissement d'un nouveau cahier des charges qui stipulait 20 % de produits biologiques. Cette première étape avait pour but d'enclencher une démarche vertueuse. Au départ, les prestataires n'ont pas forcément joué le jeu. Ils mettaient souvent en avant la difficulté à s'approvisionner par manque de disponibilité des produits. Ensuite, nous avons augmenté nos exigences pour arriver en 2016 à 20 % de produits biologiques, 50 % de produits frais, 30 % de produits locaux, 20 % de produits Bleu Blanc Cœur et des produits sans OGM ni huile de palme. Aujourd'hui, nous travaillons avec six sociétés de restauration collective (SRC). La mise en concurrence a créé une forme d'émulation qui leur permet d'être au niveau souhaité pour répondre à notre marché de la restauration. Mais il faut rester vigilant !

Justement, quels sont vos moyens de contrôle ?

Nous avons mis en place un logiciel qui permet de mesurer la conformité de la prestation à notre cahier des charges grâce à un gros travail d'analyse des achats effectués sur la base des factures pour chaque catégorie de produits : bios, locaux, de qualité... Nous réalisons aussi des enquêtes auprès des salariés et des enquêtes mystères. Un plan d'actions correctives peut être mis en place si les objectifs du cahier des charges ne sont pas respectés. Nous pouvons même aller jusqu'à mettre des pénalités aux prestataires.

Vous avez participé dès son lancement en 2011 au projet « Manger Bio local en entreprise » initié par Corabio et FL Conseil en région Rhône-Alpes⁽¹⁾, quel a été son impact ?

C'est une expérience qui nous a permis d'aller plus loin dans nos exigences de qualité. Grâce à cette expérimentation sur un de nos restaurants à Lyon nous avons pu déterminer un modèle d'approvisionnement en bio local qui intègre les contraintes des producteurs et celles des cuisiniers. Et au niveau national, nous avons opté dès 2013 pour un taux de 20 % de produits bio afin que cela soit réellement visible et significatif dans un restaurant. En amont, cela implique une logique d'approvisionnement, des recettes et des modes de cuisson adaptés, de la formation pour les professionnels en place et une bonne communication auprès des salariés. Il ne faut pas oublier que pour de nombreux salariés le repas de midi est le seul vrai repas. Et bien manger en entreprise fait partie de la politique de la direction du groupe. Et avec nos volumes, nous pouvons créer une réelle dynamique et entraîner d'autres grandes entreprises intéressées par notre démarche.

Vous semblez vouloir aller encore plus loin ?

Oui tout à fait. Début 2017, nous allons signer une charte avec la Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique (FNAB) afin de faciliter l'approvisionnement de nos restaurants en produits biologiques locaux, et de former les gérants et les cuisiniers. Les SRC seront également engagées individuellement dans la démarche. Dans un premier temps, nous allons choisir 12 restaurants ambassadeurs à Paris et en Région, puis le dispositif va se développer au fur et à mesure pour couvrir l'ensemble de nos sites.

Propos recueillis par [Isabel Soubelet](#)

(1) <http://www.mangerbiolocalentreprise.fr/index.php?pages/Pr%C3%A9sentation-du-projet>

Déploiement opérationnel « Manger Bio Local en Entreprise » sur **les sites d'Orange**

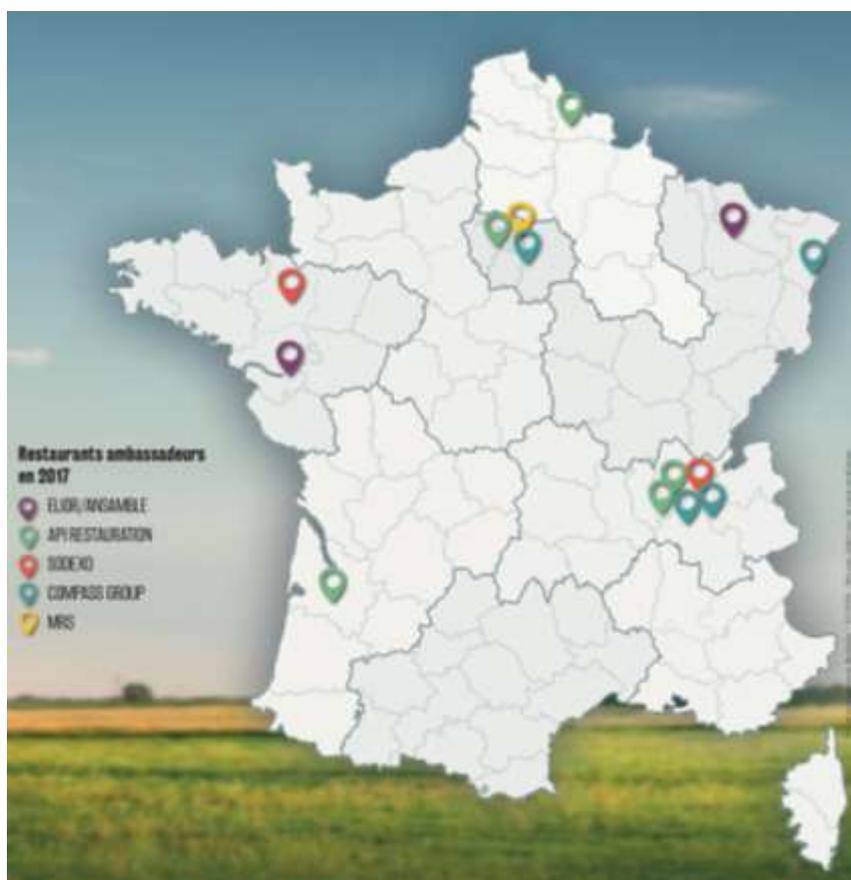
Objectif : 20 % de produits bio locaux.

Orange et la FNAB se sont engagés à accompagner la totalité des restaurants Orange à travers la démarche Manger Bio Local en Entreprise pour atteindre cet objectif

Pour initier localement la démarche, l'ensemble des sites de restauration ORANGE bénéficiera d'un accompagnement pendant 3 ans et portant sur 4 piliers :

- Le développement des achats alimentaires biologiques locaux
- La sensibilisation des convives : communication, animations, etc.
- L'accompagnement des équipes de restauration : appropriation aux enjeux de l'agriculture et de l'alimentation
- La gouvernance et l'adhésion de l'ensemble des parties prenantes

En 2017 14 restaurants ambassadeurs, gérés par les 6 partenaires de restauration d'Orange (Ansamble, Api Restauration, Compass Group, Elior Entreprise, MRS, Sodexo) intègrent la démarche. Ils seront rejoints par quarante restaurants supplémentaires en 2018, et par l'intégralité des restaurants restant l'année suivante.



Logique de démultiplication progressive :

14 sites ambassadeurs : accompagnement individualisé, mise en place de conditions de réussite au déploiement régional, etc.

Des sites périphériques : bénéficient du transfert d'expérience des sites ambassadeurs, mutualisation de phases d'accompagnement.

Les 14 restaurants ambassadeurs accompagnés en 2017 :

- Restaurant Bordeaux Château d'eau – Api Restauration
- Restaurant Rennes Orange Avenue – Sodexo
- Restaurant Rennes La Lande – Api Restauration
- Restaurant Nantes Carquefou – Ansamble
- Restaurant Orange Lacassagne – Sodexo
- Restaurant Orange Gambetta – Api Restauration
- Restaurant Lyon Bachut – Api Restauration
- Restaurant Isle d'Abeu – Eurest – Compass Group
- Restaurant Lyon Sévigné – Eurest – Compass Group
- Restaurant Villeneuve d'Ascq – Api Restauration
- Restaurant Metz Arsenal – Elior Entreprise
- Restaurant Strasbourg Wodli – Eurest – Compass Group
- Restaurant Paris Nord Botzaris – Ansamble
- Restaurant Paris Alleray – M.R.S
- Restaurant Paris Olivier de Serres – Api Restauration
- Restaurant Arcueil Orange Village – Eurest – Compass Group

La démarche « Manger Bio Local en Entreprise »



Une expertise sur l'accompagnement des projets bio en restauration collective

Le réseau FNAB travaille depuis les années 2000 dans l'accompagnement des collectivités et administration pour la mise en place de projets bio en restauration collective

- ▶ Restauration scolaire et petite enfance : crèches, écoles, lycées
- ▶ Restauration adulte : restaurants administratifs, hôpitaux, maisons de retraite

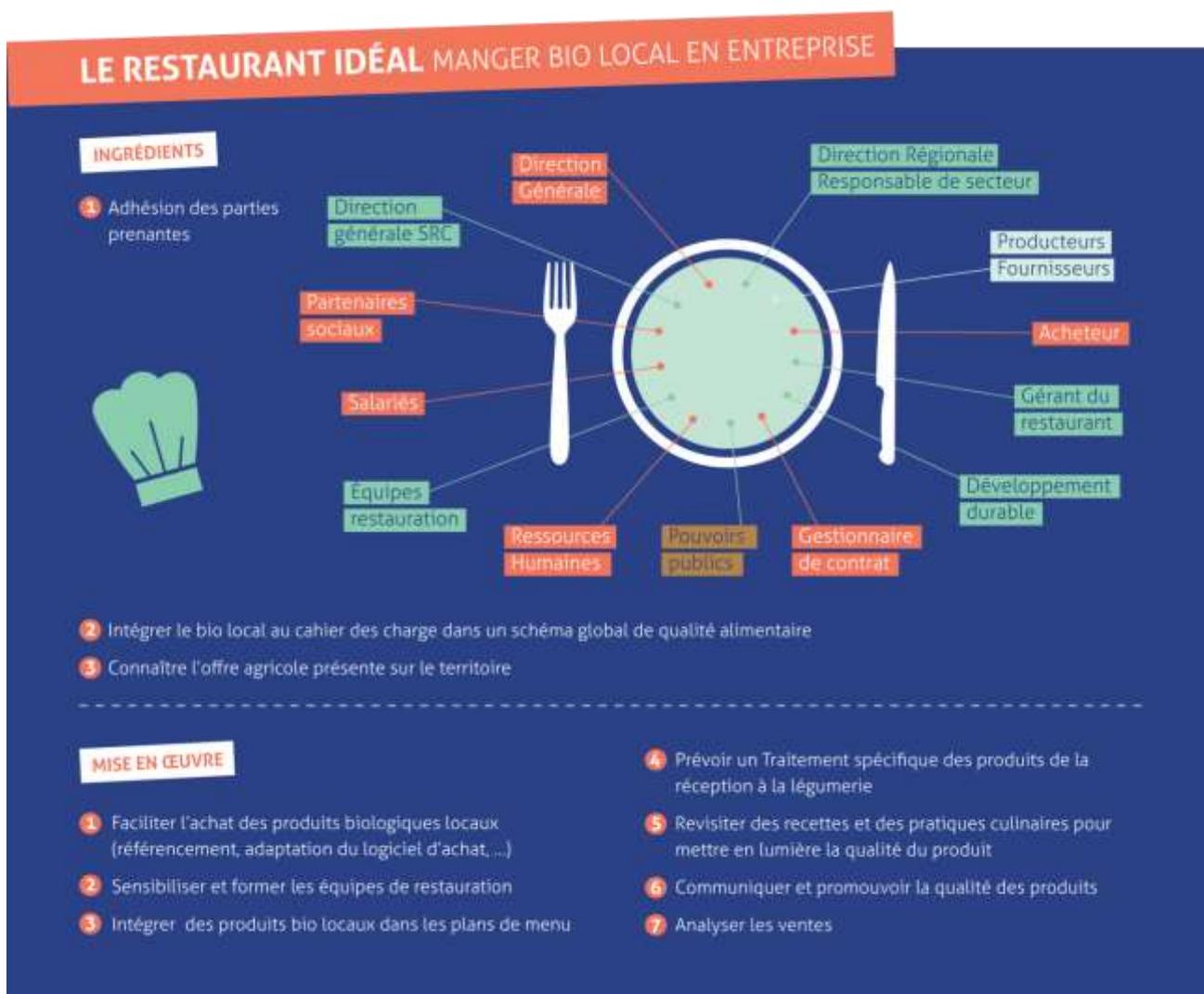
Fort de cette expérience en restauration scolaire et d'une expérimentation en Rhône Alpes de l'accompagnement de la restauration d'entreprise, le réseau FNAB déploie nationalement, en ce 27 avril 2017, « Manger Bio Local en Entreprise ».

Le dispositif permet aux entreprises d'être accompagnées vers une démarche globale de qualité alimentaire, à travers un accompagnement individuel du restaurant (diagnostic, suivi des équipes de restauration, développement des approvisionnements locaux), des actions de communication et de sensibilisation des convives sur la thématique de la consommation responsable, et de la mise en lien et fédération des acteurs lors de groupes de travail collectifs pour une co-construction de la démarche et de ses objectifs.

Des plateformes de producteurs capables de livrer les restaurants

L'approvisionnement en produits biologiques locaux est structuré sur l'ensemble du territoire français autour de 23 plateformes pour la restauration collective. Ces plateformes de distribution ont été créées par les producteurs et les opérateurs bio. Elles permettent un seul contact au gérant, des facilités logistiques et proposent des offres larges, de saison et adaptées aux volumes, ainsi qu'à la régularité attendus en restauration.

L'existence des plateformes de producteurs biologiques est une des clés de réussite de la démarche « Manger Bio Local en entreprise ».



Qui sommes-nous ?



La FNAB (Fédération Nationale d'Agriculture Biologique des régions de France) est l'organisation professionnelle des producteurs biologiques français.

Associations de représentation des producteurs bio, la FNAB et son réseau travaillent sur les questions d'introduction de produits biologiques en restauration collective avec un triple objectif :

- Initier un débouché économique local pour les producteurs bio, structurer les filières sur le territoire, du champ à l'assiette
- Rendre les produits biologiques accessibles à tous, au quotidien
- Sensibiliser les consommateurs aux questions agricoles, d'environnement, de développement durable.

Au niveau local un réseau de conseillers en restauration collective accompagne l'ensemble des parties prenantes de la restauration collective : appui à l'approvisionnement et mise en relation avec les fournisseurs locaux, appui à la commande public, maîtrise des coûts, formation des équipes de cuisine, etc.

- Retrouvez vos contacts régionaux et nationaux au dos de ce dossier



Une démarche qui s'appuie sur la participation de FL Conseil (Cabinet de conseil en restauration d'entreprise responsable et durable)

Florence Liautaud crée en 2004 la société FL Conseil pour accompagner les entreprises dans le pilotage de leur restauration. Son parcours est porté par une sensibilité grandissante aux enjeux environnementaux, sociaux et économiques, l'amenant à affirmer son engagement et son expertise dans une démarche globale de restauration responsable et durable. C'est donc tout naturellement que depuis 2011 FL Conseil est partenaire de Corabio puis de la FNAB dans la stratégie du projet Manger Bio Local en Entreprise.



La Bio en chiffres :

EN 2016

En 2016, 21 nouvelles fermes passent en agriculture biologique chaque jour.

Des producteurs toujours plus nombreux à passer le cap de l'agriculture biologique



32326 fermes soit 7,3% des fermes françaises (+12% de fermes bio en 2016 par rapport à 2015)
1.54 million d'ha soit 5.7 % du territoire agricole (+ 16% de surfaces bio en 2016 par rapport à 2015)

Sur le marché, la bio représente



Le marché bio représente 7 milliards d'euros en 2016, soit 20% de croissance en 2016 par rapport à 2015. La bio est désormais sortie d'un marché de niche et dispose d'une large base de consommateurs, couvrant des habitudes de consommation diverses.

Des consommateurs qui plébiscitent les produits bio



9 français sur 10 ont consommé bio au moins une fois en 2016
15 % des français consomment bio quotidiennement contre 10% en 2015
93 % des Français font confiance aux produits bio
(Baromètre consommation Agence BIO / CSA Research janvier 2017).

Manger bio en restauration hors domicile



78 % des Français déclarent être intéressés par la bio sur leur lieu de travail.
(Baromètre consommation Agence BIO / CSA Research janvier 2017).
58% des établissements de la restauration collective proposent des produits bio début 2016 contre 4% en 2006, ils sont 59% pour la restauration du travail.

La bio représente 3,2% des achats de la restauration collective (en €) en 2016 - (contre 0,6 % en 2008).
78% des achats bio en restauration collective sont des produits français, 54% sont d'origine régionale.
(CSA Research – Agence BIO, Mesure de l'introduction des produits bio en restauration collective - étude n°1501305 – avril 2016).

Une expertise éprouvée sur le terrain

Manger Bio Local en Entreprise, un engagement réussi

Le projet Manger Bio Local en Entreprise est un projet initié par Corabio et FL Conseil, en Rhône-Alpes depuis 2011, avec le soutien de la Région Rhône-Alpes, la DRAAF Rhône-Alpes et le Syndicat National de la Restauration Collective. La démarche consiste à **accompagner la restauration d'entreprise vers l'introduction régulière et croissante de produits biologiques locaux dans l'offre alimentaire.**



Depuis 2011 : **22 restaurants d'entreprises** rhônalpins, soit plus de 20000 salariés concernés, ont rejoint le dispositif.

Concrètement, chaque entreprise, aux côtés de son partenaire de restauration, s'est engagée pour un accompagnement de 3 ans dans une convention tripartite signée avec Corabio.

Le dispositif a permis aux entreprises d'être accompagnées vers une démarche globale de qualité alimentaire à travers un suivi qualité, des animations auprès des convives et la formation des équipes.



Des résultats concrets aux bénéfices multiples

- ▶ Jusqu'à 25 % de produits biologiques locaux présents quotidiennement dans les restaurants accompagnés – 1.5 million d'achats bio régionaux ont été réalisés en 2016.
- ▶ Un nombre croissant de convives consommant bio et local chaque jour : sur ces sites 40 % des convives prennent un produit bio chaque jour.
- ▶ Une communication et signalétique adaptées pour une information transparente auprès du consommateur : origine des produits, provenance, signes de qualité, etc.
- ▶ Un effet structurant pour les filières agricoles grâce à la régularité et la progressivité des commandes
- ▶ Une amélioration globale de **la qualité alimentaire en restauration d'entreprise** : accroissement de l'utilisation de produits frais et bruts, meilleure prise en compte de la saisonnalité, création et adaptation des recettes et procédés culinaires etc.

Pourquoi se lancer dans un tel projet ?



Ils témoignent



Pierre-Marie Fahy, arboriculteur biologique (77)

« Ce partenariat entre la FNAB et Orange permet de **diversifier le potentiel de vente de l'exploitation** et permet aussi de **prouver que ce n'est pas parce qu'on achète à des petits producteurs en agriculteur biologique que tout de suite les prix vont être excessifs.** »

Jacques Frings, maraîcher, polyculteur biologique (77)

« Ça nous a permis de développer **l'exploitation pour ces marchés de restauration collective**, quelque chose de relativement nouveau pour nous. Si on valorise bien notre production, ça nous permet de faire des produits de grande qualité et donc tout le monde est gagnant. »



Ottman Beirouk, producteur de yaourts à partir de lait bio local (77 & 78)

« **Les convives des restaurants d'entreprise** découvrent nos produits par ce biais là et vont les chercher ailleurs dans le commerce. »

Sara Lacomba, productrice de fromages à partir de lait bio local (78)

« Ça nous permet de lisser notre agenda de production sur **l'année** et de sensibiliser les consommateurs, à notre démarche, qui est une démarche très très locale de mise en valeur des matières premières et des ressources de notre région. »



Gerald Roseau, éleveur biologique (78)



« **Notre produit va être valorisé localement**, c'est-à-dire au moment où il va être produit, où il sort du pis de la vache, où il est transformé et où il est consommé, il n'aura pas fait plus d'une cinquantaine de kilomètres. **Pour moi, c'est très positif que les entreprises mettent du bio dans l'assiette de leurs salariés, parce que ça va consolider les filières courtes, ça va pérenniser des emplois au niveau de la production, de la transformation, de la logistique.** »

Marie Brouard, maraîchère biologique (77) et en charge de mener des animations pédagogiques dans les restaurants collectifs

« **Il est important de faire de l'initiation au goût.** Si ça pouvait se développer dans les restaurants collectifs des entreprises privées, ce serait vraiment fantastique. C'est une démarche globale qui a un intérêt pour notre environnement et pour notre santé.



Une démarche RSE

Accessibilité des salariés à une alimentation saine et de qualité au quotidien

Soutien à l'économie locale et valorisation des filières agricoles locales de qualité

Protection de l'environnement en soutenant l'agriculture biologique locale

Projet fédérateur permettant la création de dynamiques plus larges autour du développement durable au sein de l'entreprise

Amélioration globale de la qualité alimentaire (produits frais, de saison, nouvelles recettes et procédés alimentaires, etc.).

Un buffet bio local pour le lancement de la démarche

Liste des produits travaillés par API Restauration

- Radis rose (Soisy-sur-École - 91)
- Salade (Soisy-sur-École - 91)
- Blettes (Chevry Cossigny - 77)
- Navets (Chevry Cossigny - 77)
- Epeautre (Aulnoy - 77)
- Pomme de terre grenaille (Milly-la-Forêt - 91)
- Fromage blanc et yaourts (Rambouillet - 78)
- Mozzarella (Rambouillet - 78)
- Jus de pomme (Choisy-en-Brie - 77)

Prise de notes

LES CONSEILLERS RESTAURATION DU RÉSEAU FNAB À VOS CÔTÉS



Manger bio local en entreprise



Sophie ROSBLACK

Agriculture Bio en Picardie
03 22 22 58 33
s.rosblack@bio-picardie.com



Claire VIDIE

FRAB Champagne-Ardenne
03 26 64 90 20
cvidie@biochampagneardenne.org



Marie-Clémentine FOUSSAT

GAB Ile de France
06 70 65 16 47
mc.foussat@bioiledelfrance.fr



Dohina KHAN

Agro Bio 35
02 57 87 26 47
dkhan@agrobio-bretagne.org



Emmanuel RIEFFEL

OPABA
06 37 80 64 27
emmanuelrieffel@opaba.org



David LORGEUX

GAB 44
02 40 79 46 57
d.lorgeux@gab44.org



Karla BEQUET

FRAB Nouvelle-Aquitaine
05 49 28 17 17
agrobiop.distribution@orange.fr



Mathilde AZZANO

FRAB AURA
04 75 61 56 18
mathilde.azzano@corabio.org



Julie PORTIER

FNAB
01 43 38 18 70
jportier@fnab.org



• FNAB •
Fédération Nationale
d'Agriculture BIOLOGIQUE

La FNAB a été créée en 1978. Elle a pour mission de :

- Représenter et porter la voix des producteurs bio
- Accompagner le développement d'une agriculture bio cohérente, durable et solidaire.

Elle est organisée en réseau avec 90 groupements régionaux et départementaux qui accompagnent les acteurs de la restauration collective depuis les années 2000. La FNAB a ainsi développé une expertise et des outils, disponibles sur le site www.repasbio.org.