



**Mercredi 12 octobre de 9h à 14h
Salle de l'Auzelou, 19000 Tulle**

**Rencontres professionnelles
de la restauration collective
bio et locale à Tulle**



LES ACTES DU FORUM

Atelier 1 : « Introduire des produits bio et locaux dans son service de restauration collective : comment mobiliser les acteurs et mettre en œuvre le projet ? »

Intervenants :

- Brigitte ALLAIN, députée EELV de la Dordogne, rapporteuse de la proposition de loi sur l'ancrage territorial de l'alimentation
- Jacky BONNET, adjoint au maire de la Ville de La Couronne

Animatrice : Véronique BAILLON, coordinatrice de l'antenne de Limoges d'Interbio Nouvelle-Aquitaine

Profil du public : chefs cuisiniers, gestionnaires, élus, opérateurs de l'approvisionnement, structures d'accompagnement de la Restauration Hors Domicile (RHD).

Ouverture de l'atelier :

De nombreux élus ont inscrit dans leur programme politique leur volonté de soutenir les produits locaux de qualité dans leur restaurant collectif. Cela répond à une demande forte de la société sur les plans de la santé, de l'environnement, du lien au territoire.

Le dire est une chose, mais le faire, en est une autre ! Car il s'agit d'un projet qui bouscule les habitudes, qui concerne des gens qui bien souvent ne travaillent pas ensemble et nécessite donc du temps.

L'objectif de cet atelier est d'échanger sur les manières de mobiliser en interne (les équipes d'élus, les agents) et en externe (les enseignants, associations, fournisseurs...) à travers 2 témoignages d'élus engagés.

Témoignages :

Brigitte Alain : un processus politique de développement d'une alimentation territorialisée

Le dossier est dans l'actualité car la loi que vous portez vient d'être adoptée pour la 2^{ème} fois par l'Assemblée nationale mais invalidée par le Sénat*. Pouvez-vous nous présenter le contenu et les enjeux de cette loi ?

La mission d'information parlementaire a travaillé pendant 6 mois sur l'alimentation territorialisée afin de faire émerger les freins et les leviers liés au développement d'une alimentation locale en France métropolitaine et dans les DOM-TOM. Une centaine d'organismes (dont Interbio) ont été audités. Suite aux enquêtes réalisées, le levier identifié le plus important est celui de la restauration collective (RC).

**Projet de loi définitivement adopté pour l'Assemblée Nationale le 22/12/2016*

Ce travail a mené à l'élaboration d'un projet de loi en 5 articles qui s'appuie sur les objectifs 2017 du Grenelle de l'Environnement (20% de bio dans la restauration collective) et qui comprend notamment :

- Article 1er : obligation pour l'Etat et les Collectivités de proposer 40% de produits locaux et 20% de produits bio en restauration collective.
- Article 2 : proposition d'un schéma territorial pour le développement d'une agriculture durable : les régions doivent mobiliser des moyens techniques et financiers pour atteindre les objectifs prévus.

Cette loi a été proposée le 14 janvier 2016 à l'Assemblée Nationale, qui l'a votée à l'unanimité. Par la suite, le Sénat a « détricoté » cette loi, qui répondait pourtant aux enjeux identifiés dans les territoires enquêtés.

Les principes de la loi ont été repris par voie d'amendements dans la loi «Egalité et citoyenneté», qui vise à ce que tous les citoyens aient accès à un équilibre alimentaire territorialisé et qui promeut le développement d'une nouvelle économie ancrée dans les territoires.

Il existe de nombreuses incitations à l'introduction de produits bio et locaux (Grenelle de l'environnement notamment). Qu'est-ce qu'une loi pourrait apporter de plus ? Pensez-vous qu'une loi fixant des objectifs d'achats en produits bio et locaux faciliterait la mobilisation des collectivités et des acteurs ?

Ce travail législatif, qui se poursuivra jusqu'en 2020, a permis de créer le débat et de sensibiliser les acteurs autour de la question d'une alimentation locale et de qualité. La loi permet d'organiser les compétences au sein des différents organismes institutionnels et de favoriser le développement du droit à une alimentation territorialisée. C'est ensuite aux citoyens de s'emparer de la loi et de la faire exister sur les territoires. Sur le terrain, les initiatives de développement pour une alimentation territorialisée se développent déjà.

Jacky BONNET : Un projet territorial durable et local pour la ville de La Couronne

Portrait de la commune :

La Couronne est une des 17 communes de la communauté d'agglomération du Grand Angoulême

en Charente. Elle accueille 7 676 habitants et emploie 85 agents municipaux.

La cuisine centrale produit 700 repas jour.

Les denrées issues de l'agriculture biologique sont introduites régulièrement : pain 100% bio depuis 2009, laitages en 2011, viandes en 2012. En 2013, la ville de La Couronne introduisait 30% de produits bio.

La ville de La Couronne a vu sa population croître de 140 000 habitants entre 2008 et 2017. Par ailleurs, le cœur de ville est occupé par une cimenterie, ce qui présente des contraintes en termes de développement urbain et de préservation de l'environnement.

Ce constat a mené les élus à s'engager, en 2008, dans un Agenda 21 afin de réfléchir au développement durable de la ville. Cet Agenda 21, qui prendra fin en 2020, se base sur une méthodologie participative et permet de réaliser un état des lieux de la commune. Il a pour objectif de faire évoluer les outils de planification du territoire et intègre un volet spécifique sur la restauration collective.

Est-ce que vous diriez que le travail sur l'Agenda 21 vous a permis de convaincre en douceur ?

Concernant la restauration collective, plusieurs aspects favorisent le développement d'une alimentation locale et bio. Jacky Bonnet souligne l'importance du portage politique pour le développement d'une restauration collective locale et bio.

Les produits locaux et bio coûtent plus cher : afin de pouvoir les introduire en restauration collective, la commune travaille sur le coût des repas.

Les denrées alimentaires ne représentent que 25 à 30% du coût total d'un repas. Le restaurant municipal travaille avec une diététicienne afin de mieux équilibrer les repas, tant nutritionnellement qu'économiquement. La sensibilisation et l'éducation alimentaire des convives, et notamment des enfants, permet de réduire le gaspillage alimentaire et la quantité de déchets tout en favorisant la protection de la santé et de l'environnement. Jouer sur les quantités, les recettes, accueillir les enfants dans le calme, être à l'écoute des remarques en terme de goût, permet de limiter le gaspillage. Les déchets issus des repas sont compostés ou donnés à un éleveur canin de la commune.

Par ailleurs, les investissements collectifs contribuent à diminuer les charges de fonctionnement. Par exemple, la cuisine centrale de La Couronne

s'est dotée d'une légumerie, un outil essentiel pour transformer les produits bruts et permettre leur utilisation facile par les cuisiniers en restauration collective.

Avez-vous été surpris par l'accueil de certains acteurs au début du projet ? Avez-vous procédé à des réajustements ?

La formation des cuisiniers, la polyvalence des équipes et un réel partenariat entre les élus et les gestionnaires de cuisine facilitent l'appropriation de la démarche.

Afin d'appuyer sa volonté de proposer des produits locaux et bio en restauration collective, la commune fait le choix en 2010 de ne pas avoir recours aux produits OGM, que ce soit dans les produits consommés directement ou indirectement (via l'alimentation animale). Ce choix oriente clairement la collectivité vers le bio. Par ailleurs, privilégier les produits locaux et bio est possible dans la rédaction des marchés publics en mettant en avant les critères de saisonnalité et les bilans carbone.

Une fois lancée, la démarche demande-t-elle des efforts quotidiens ?

A moyen terme, l'objectif de la commune est d'atteindre les 100% de denrées bio et locales dans ses restaurants collectifs. Dans le cadre de la charte « Bien manger dans ma commune », La Couronne travaille collectivement avec 17 autres communes sur les approvisionnements locaux et bio : la restauration collective est aujourd'hui un bon moyen pour sensibiliser les citoyens aux enjeux liés à l'environnement et à la santé.



Atelier 2 : « Acheter et cuisiner des produits bio et locaux en maîtrisant son budget »

- Aurélie BENALET, Diététicienne, Co-Présidente du Collectif Les Pieds dans le Plat
- Dominique LEGA, Directeur de la Cuisine Centrale de Talence (33) et délégué Régional AGORES

Animatrice : Astrid RAGOT-JOUBERT, Coordinatrice Restauration Collective à Interbio Nouvelle-Aquitaine

Profil du public : chefs cuisiniers, gestionnaires, élus, opérateurs de l'approvisionnement, structures d'accompagnement de la Restauration Hors Domicile (RHD).

Ouverture de l'atelier :

Le marché de la restauration collective pèse plus de 7 milliards d'euros et compte plus de 10 millions de repas servis chaque jour. Une opportunité de marché réelle pour les acteurs nationaux et du territoire. Les collectivités ont donc un rôle essentiel à jouer pour valoriser les acteurs du territoire et du développement durable dans le secteur de l'agriculture et de l'alimentation.

Introduire des produits issus de l'agriculture biologique aujourd'hui en restauration collective est une action réalisable par tous. Près de 9 restaurants collectifs sur 10 ont d'ailleurs déjà proposé de produits bio (selon le baromètre de l'Agence Bio en 2015). Il est important de pérenniser ces démarches.

Baisse des dotations de l'Etat, contraintes techniques, augmentation de la qualité des produits, approvisionnement en circuit de proximité... autant de barrières ayant un impact sur le projet alimentaire de qualité auxquelles les acheteurs sont confrontés.

Alors comment faire pour concilier enjeux de société et maîtrise budgétaire ?

C'est ce que nous avons tenté de résoudre lors de cet atelier avec nos intervenants qui oeuvrent au quotidien sur le développement d'un projet alimentaire de qualité tout en trouvant des solutions de respects des équipes, du budget, des convives etc.

Aurélie BENALET diététicienne engagée depuis plus de 10 ans dans la restauration collective, fait partie d'un réseau national de formateurs basé en Dordogne : Le Collectif Les Pieds dans le Plat. Entre rencontres, échanges, formations, actions sur le terrain, édition d'un livre de recettes, le Collectif est aujourd'hui fort de retours d'expériences concluants.

Aurélie, par le biais de sa formation, apporte une approche nutritionnelle et culinaire, indispensable et indissociable de la maîtrise des coûts dans une démarche d'introduction des produits biologiques en restauration collective.

Dominique LEGA, est Directeur des services de restauration à Talence en Gironde et avec son équipe, c'est plus de 2 600 repas qui sont produits et livrés par jour sur 18 restaurants satellites en liaison chaude. Aujourd'hui, la Ville de Talence a atteint un taux de 19% d'introduction de produits biologiques en restauration collective.

Egalement Délégué Régional du réseau AGORES, qui réunit les acteurs de la restauration collective publique, Dominique LEGA a fait de la lutte contre la « malbouffe » son combat. Fort de sa dynamique de réseau et de ses 40 ans d'expérience, AGORES a permis à M. LEGA d'identifier ce qui doit et peut être réalisé aujourd'hui en restauration collective publique.

Témoignages :

Intervention d'Aurélie BENALET

L'introduction des produits biologiques en restauration collective et les aspects financiers

A un faible pourcentage (moins de 50% de produits bio), tout le monde peut le faire mais surtout sans surcoût, élément incontournable du projet. Lorsqu'on souhaite aller plus loin dans la démarche d'introduction des produits biologiques et dépasser le seuil des 50%, un vrai travail de réflexion est alors nécessaire.

Le prix et l'augmentation du coût des repas est le principal frein à l'introduction des produits biologiques. On évoque souvent 20% à 50% de surcoût pour un produit biologique. Sauf qu'en réalité, le coût des aliments (coût matière première ou coût denrée) ne représente seulement que 20% du prix d'un repas. Ce qui équivaut à un surcoût final entre 4 et 10 % sans travailler sur l'aspect maîtrise des coûts. Ce surcoût final peut ainsi facilement être compensé par des techniques culinaires de préparation et d'élaboration des repas, tout en respectant la réglementation nationale en vigueur (GEMRCN, Plan Alimentaire).

Alimentation saine et durable : Comparer ce qui est comparable

Quand on parle du coût d'un aliment, il est nécessaire de prendre en compte différents aspects de son mode de production mais également de sa composition nutritionnelle et pas seulement comparer un prix au kilo. L'agriculture dite « conventionnelle » et la production industrielle ont des répercussions non négligeables aujourd'hui prouvées sur l'environnement, la santé des producteurs, la qualité de l'aliment produit (haute teneur en eau, teneur en acides gras saturés, ajout de solvants et de colorants) et donc la santé du consommateur.

La haute teneur en calorie (souvent expliquée par une haute teneur en sucres raffinés) n'est pas synonyme de qualité nutritive (vitamines, minéraux, fibre). Tous ces éléments doivent être pris en compte, car les politiques de santé publique, le traitement des eaux ont également un coût pour les collectivités et le consommateur final.

Au-delà de la préservation de l'environnement, les aliments biologiques sont assurés d'avoir peu ou pas subi de raffinage industriel, de présenter peu ou pas d'additifs et d'avoir été cultivés sans pesticides chimiques.

Comment fait-on pour travailler sur le surcoût ?

- **Redéfinir le rapport qualité / quantité**

On se rend compte que beaucoup de restaurants collectifs, notamment pour les collèges, lycées et la restauration au travail, possèdent des menus avec de nombreuses composantes : 7 à 8 choix d'entrées, plats et desserts. Il est donc plus difficilement possible d'introduire une alimentation de qualité (faible quantité à la commande, forte concurrence des autres plats).

La proposition de produits « équivalents » concurrents (des carottes râpées bio et une part de pizza en entrée ou une crème dessert industrielle et un yaourt bio en dessert) écarte le consommateur vers le choix et la découverte de ces produits.

Le respect des grammages est bien évidemment incontournable en matière de maîtrise des coûts, de gaspillage et de santé publique. Un des passages incontournables pour définir la quantité nécessaire passe également par la connaissance du convive (nous n'avons pas tous les mêmes besoins !).

- **Respecter le plan alimentaire**

Plus de fruits et légumes, plus de céréales complètes, moins de viande, moins d'acides gras saturés : ce sont les recommandations en termes d'alimentation

prônées par l'Etat via ses outils comme les GEMRCN et le Plan Alimentaire.

Ces recommandations sont en cohérence avec le projet d'introduction de produits biologiques car les fruits et légumes ainsi que les céréales semi-complètes et complètes en bio sont des produits facilement abordables puisqu'ils possèdent peu voire pas de différentiel de prix avec des produits dits conventionnels. En revanche, les produits tels que la viande bio sont des produits plus chers, mais possédant un meilleur profil nutritionnel.

Le plan alimentaire est un outil de planification qui va permettre au cuisinier et au producteur de s'entendre sur le long terme, de pérenniser les échanges. Il évite les répétitions dans les menus, le cumul de produits laitiers, il régule la fréquence des produits gras et permet de travailler la saisonnalité des produits, quitte à certains moments de l'année à moins respecter le GEMRCN, jugé aujourd'hui obsolète par les autorités de l'Etat.

Les étapes

- **Réussir son introduction de produits bio**

1- Commencer par les aliments qui coûtent le moins chers et leur donner une place privilégiée dans les menus

Les fruits, les légumes et les aromates

Ces produits doivent impérativement être travaillés en saison pour garantir leur qualité gustative, leur prix raisonnable et la proximité de leur lieu de production. A certains moments de l'année, travailler des produits de saison impliquera parfois une répétition de menus, mais il est important de consommer ce qui est disponible au moment T et ainsi revenir aux fondamentaux. La saisonnalité des productions fait partie intégrante d'une démarche favorisant le bio et le local.

Pour compenser la monotonie qu'implique le respect de la saisonnalité, l'agriculture biologique regorge de diversités (nombreuses variétés, anciennes et originales). De plus, les produits biologiques n'ont pas besoin d'être épluchés, ce qui va permettre avec la diversité des variétés, d'éduquer aux goûts, aux couleurs, aux formes. On peut par exemple utiliser les fanes des légumes pour les sauces et proposer une présentation différente du produit. En revanche, il est nécessaire de disposer de matériel de cuisine adapté, pour exemple ici, le robot coupe qui permettra de travailler le légume brut.

Une des solutions pour introduire et valoriser plus

de légumes dans les menus tout en conservant un nombre suffisant de produits comptés comme féculents dans le Plan Alimentaire : introduire à hauteur de 40% de crudités ou cuites (soupe) en entrée en les combinant à 60% de féculents (salade de riz ou de pâtes, tarte aux légumes, ajout de pommes de terre dans la soupe).

De même, lorsque l'on cuisine « maison » une viande (plat en sauce par exemple), on augmente la quantité de légume et on introduit une viande de meilleure qualité en plus faible quantité. Le légume est un aliment riche en eau mais également riche en fibres, ce qui permet d'être rassasié pour une plus longue durée.

L'ajout d'une garniture aromatique dans tous les plats à base de féculents et de viande à hauteur de 40% permet d'ajouter du goût, de la couleur, d'augmenter la sensation de satiété et de maîtriser son coût en introduisant des produits de qualité. Les exemples de plats et recettes sont nombreux : bolognaise, lasagnes, hachi parmentier, quiche, tarte... Il faut se souvenir que les légumes sont vecteurs de goût au même titre que des lardons ou fromages râpés mais que leur coût est moindre.

Les produits céréaliers et les légumineuses

En bio, on retrouve généralement ce type de produits sous trois formes principales : brute, en flocon et en farine. Ce qui permet de varier leur utilisation. Comme dans le cas des fruits et légumes, en bio, on retrouve une plus grande diversité de variétés et d'espèces de céréales et de légumineuses. Ce qui permet encore une fois de lutter contre la monotonie des repas.

Les produits céréaliers bio sont peu ou pas raffinés. Ce qui leur permet d'apporter un plus grand nombre de nutriments, de fibres, de protéines et de vitamines. On conseille de choisir des céréales semi-complètes, plus appétissantes et plus digestes que des céréales complètes et plus rassasiantes que des céréales raffinées.

Pour un produit emblématique comme le pain, son introduction en bio peut s'avérer risquée, car il existe un grand différentiel de goût entre le produit bio et conventionnel. Pour cela, il faut savoir ruser et opter pour une intégration progressive (farine T60, T70). Des exemples de retours d'expériences ont parfois nécessité un an de mise au point.

Les légumineuses sont employées comme sources de protéines végétales et permet ainsi de diminuer la part des protéines animales (économie financière non-négligeable).

Les matières grasses

Véritable aliment et non seulement un support de cuisson, la matière grasse est un incontournable de l'alimentation. Les matières grasses végétales telles que l'huile de colza sont des produits bons marchés et souvent disponibles localement. Les huiles en bio sont plus épaisses, plus visqueuses et plus goûteuses : on se sert d'une plus faible quantité pour cuisiner. Issues d'une première pression à froid, elles offrent une meilleure composition en acides gras insaturés.

On change sa manière de travailler avec les huiles en cuisinant différemment : on ne fait plus rissoler la viande mais la garniture aromatique, on réduit la quantité de matière grasse dans les féculents car les légumes avec lesquels on les associe (éléments présentés précédemment) sont riches en fibres et permettent de moins coller après la cuisson.

A retenir !

Les fruits et légumes, les produits céréaliers et les légumineuses ainsi que les huiles issues d'une première pression à froid doivent représenter 50% des composantes de nos repas.

Si on commence par convertir l'ensemble de ces produits, base solide de notre alimentation et bon marché, en bio, il est alors possible d'introduire facilement 50% de produits bio en restauration collective.

2- Après une période de transition et une fois la première étape maîtrisée, on peut identifier et introduire les produits les plus coûteux (Objectif dépasser les 50% de bio)

Les viandes, les poissons et les fromages : les produits plus coûteux

Lorsqu'on introduit, dans le cadre d'une alimentation variée et de qualité tout en maîtrisant ses coûts, des produits issus de l'agriculture biologique, il est important de remettre les aliments nobles à leur place, d'en apprécier la valeur et ainsi d'en réduire les quantités pour consommer de la qualité.

Aujourd'hui, on peut considérer nos habitudes de consommation en protéines animales non carenciales. On parle plutôt de surconsommation. Il est donc indispensable de procéder à une refonte des menus. Cette étape vient après la maîtrise des fondamentaux (fruits et légumes, produits céréaliers et protéagineux, matières grasses).

En ce qui concerne la consommation de viande, le collectif « Les pieds dans le plat » ne prône pas le végétarisme. Cependant, l'introduction de protéines végétales en complément des protéines animales

permet de maîtriser ses coûts mais également son impact environnemental. L'association ou l'alternance de protéines animales et de protéines végétales est facilitée par des astuces culinaires et des recettes de plats alternatifs simple. On conseille ainsi de cuisiner des plats végétariens (sans viande ni poisson) ou réduits en protéines animales pour ensuite pouvoir consommer de la viande de qualité dans des quantités raisonnables et adaptées.

La principale solution : ce sont les légumineuses, évoquées et déjà introduite dans la première phase d'introduction des produits biologiques. Elles sont sources de protéines et de fibre mais sont également au cœur des cycles de production en agriculture biologique (afin d'enrichir le sol en azote et de garantir la biodiversité). Par ailleurs, les céréales complètes sont également une source de protéines végétales non négligeables.

Réduire le grammage en viande doit se faire dans le cadre d'un changement progressif afin de ne pas perturber les convives. Ainsi, le plat unique, comme les lasagnes, le Hachi Parmentier, la bolognaise est idéal pour commencer l'introduction « discrète » des légumineuses. L'objectif d'un plat alternatif* par semaine semble être un bon compromis, à condition d'être proposé comme choix unique.

**alternatif : viande réduite ou absence*

Préparer et proposer des plats alternatifs permet encore une fois de lutter contre la monotonie des repas, découvrir de nouvelles saveurs, de nouvelles textures, d'exploiter de nouveaux ingrédients ou de nouvelles formes d'ingrédients mais également et surtout de proposer des produits de qualité en maîtrisant ses coûts.

Les yaourts et le lait

Le surcoût induit par ces produits en bio est plus facilement maîtrisable qu'avec des produits carnés, en choisissant simplement des conditionnements plus économiques (exemple : des seaux de 5 kg).

Encore une fois, il est nécessaire de comparer ce qui est comparable : d'un côté des produits « sur transformés » et de l'autre, des produits fabriqués à partir de lait entier, riche en oméga 3 et en calcium.

Dans certains cas, des produits contenant une très forte teneur en un élément nutritif peut comptabiliser de manière supérieure dans le cadre du plan alimentaire si on justifie de sa composition. C'est le cas de certains fromages blancs bio qui contiennent jusqu'à 260 mg de calcium pour 100g soit plus de 230 % qu'un fromage blanc conventionnel.

Si l'on respecte à la lettre de GEMRCN, il est difficile d'introduire la totalité des produits laitiers en bio car le surcoût serait bien trop important. Une mise à jour de la réglementation serait alors nécessaire.

Conclusion

Pour limiter le surcoût, il est indispensable de travailler l'équilibre des menus.

En premier lieu, on priorise l'introduction des produits biologiques dans les menus en se basant sur le triptyque Fruits et Légumes, Féculents et Légumineuses, Matières Grasses (Huiles Végétales).

Intégrer régulièrement des protéines végétales permet de diminuer le grammage de la viande et ainsi d'en augmenter la qualité

Proposer des formations techniques culinaires aux cuisiniers (cuissons basses températures, repas alternatifs etc.)

Intervention de Dominique LEGA

Lorsque l'on souhaite introduire des produits biologiques en restauration collective, plusieurs éléments sont à prendre en compte :

- **Le choix et les volontés politiques** de la collectivité sont bien évidemment un élément moteur des projets d'amélioration de l'alimentation, de la valorisation du territoire dont le projet d'introduction de produits biologiques. Des villes comme Bègles ou Mussidan soutiennent mieux ce type de projet par leur implication politique face à des municipalités qui ne souhaitent pas s'investir du sujet.
- **Les moyens disponibles** par la collectivité **et les équipes de cuisines** sont déterminants dans la manière et la facilité d'introduction des produits biologiques. Parfois, il est nécessaire de repenser, de réorganiser la prestation du service des repas.
- **Les moyens de communication** mis en œuvre pour sensibiliser les convives mais également leur entourage. En effet, il ne faut pas oublier que les parents sont eux même les « meilleurs diététiciens du monde ».
- **Le cadre des marchés publics** pour les plus grosses collectivités doit être parfaitement maîtrisé et utilisé afin de favoriser l'introduction des produits biologiques. Certaines municipalités peuvent parfois se sentir « coincées » dans ce cadre réglementaire alors que le marché public est l'outil

idéal pour relocaliser ses approvisionnements.

- **Regarder autour de soi, connaître son territoire** afin de savoir quel est le produit disponible et à moindre coût. Pour les grosses collectivités, il est indispensable de se tourner vers des filières bien structurées qui sont capables de fournir des produits pour un bon rapport qualité/prix.

Aujourd'hui, le bio devient compétitif et les exemples de produits au même prix en bio et en conventionnel sont courants. Des conditionnements différents ou des modes et circuits de commercialisation plus courts permettent de réduire le coût des produits biologiques.

- Il est indispensable de **raisonner en ne dissociant pas le prix et le rendement du produit** une fois cuisiné. Parfois un petit surcoût permet de disposer d'un produit dont la qualité technique permet d'avoir d'un rendement en préparation ou cuisson bien supérieur.
- Il est important de disposer de **ressources et d'astuces culinaires** évoquées par des professionnels expérimentés en restauration collective. Aujourd'hui, des experts maîtrisent le sujet et sont riches de retours d'expériences. Des petites astuces nutritionnelles, comme l'utilisation de céréales semi-complètes sont impérativement à respecter.
- Il est indispensable d'avoir des équipes de cuisine impliquées dans le projet afin d'utiliser des techniques, de sortir de ses habitudes comme la manière de servir le convive ou de simplifier la prestation (deux entrées, une viande, un accompagnement, deux desserts).
- Le GEMRCN et les directives de l'Etat sont importantes mais parfois restrictives et obsolètes. Tout en restant dans une démarche mesurée et réfléchie, une certaine **souplesse** vis à vis de ces recommandations est nécessaire.

A retenir !

- L'implication dans un projet tenant compte des repas dans une école : 25% d'intention de vote pour les élus.
- Sans formation des agents : la mise en place de cette politique s'avèrera être un échec.
- L'implication de l'ensemble des acteurs est indispensable (élus, gestionnaires, cuisiniers, convives, accompagnants, équipe pédagogique).

En conclusion :

Atteindre les 20% de bio dans les restaurants collectifs en Nouvelle-Aquitaine en maîtrisant ses coûts est donc un défi objectif et réalisable. De plus sur la région, les exemples de réussite sont nombreux et la labellisation «Territoire Bio Engagé», proposée par Interbio, permet de récompenser le travail et l'implication des collectivités et des agents techniques.

Sites ressources :

www.interbionouvelleaquitaine.com
www.restocoquitaine.com

- Fin des actes -