

A group of children are seated at a table in a brightly lit canteen, eating a meal. The table is set with plates of food, including bread, potatoes, and fruit like grapefruit and strawberries. The children are engaged in conversation and eating. The background shows other tables and chairs, suggesting a school or community dining area.

Atelier :

# Construire un projet BIO en Restauration Collective

# Introduire des produits biologiques en restauration collective : comment faire ?

## ***Une démarche en 7 étapes :***

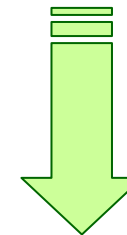
1. Un projet global
2. Se renseigner sur les filière bio locale
3. Evaluer ses besoins et ses capacités
4. Apprendre à cuisiner les produits bio
5. Maîtriser les coûts
6. Planifier l'introduction d'ingrédients et de repas réguliers
7. Accompagner l'arrivée des produits bio

# Étape 1 : Un projet global

Impliquer un maximum d'acteurs :

- Élus
- Direction établissement
- Gestionnaire, intendance
- Personnel de l'établissement (dont cuisinier)
- Enseignants
- Parents d'élèves
- Élèves
- Producteurs
- Représentant de la filière bio
- ...

Organisation d'une  
réunion de lancement  
de projet

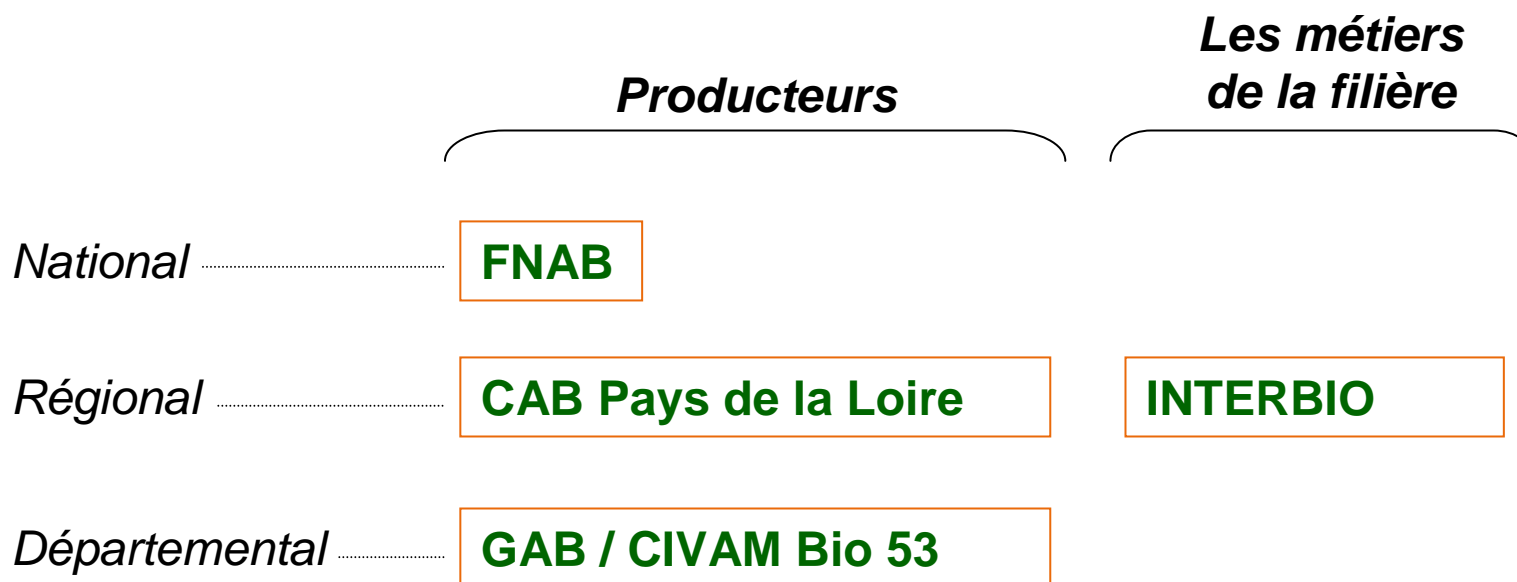


Création d'un comité de  
suivi

## Étape 2 :

# Se renseigner sur la filière bio locale

L'organisation du réseau BIO :



## ***Étape 2 :***

# **Se renseigner sur la filière bio locale**

- **Qui contacter ?**

### ***Le GAB / CIVAM BIO 53***

*Rôle :*

*Pour connaître l'offre et l'organisation des producteurs BIO*

### ***Interbio***

*Rôle :*

*Pour connaître l'offre et l'organisation de la filière BIO*

## ***Étape 2 :***

# **Se renseigner sur la filière bio locale**

## ***Organisation de l'approvisionnement :***

Auprès de qui s'approvisionner ?

- Des producteurs en directs
- Des groupements de producteurs
- Annuaire Interbio

## **Étape 3 :**

# **Evaluer ses besoins et ses capacités**

### ***Elaborer un diagnostic cuisine :***

Visite sur place d'un salarié du GAB/CIVAM Bio 53

#### *Types de questions posées :*

- Mode de gestion : autogérée, concédée
- Modalités de livraison
- Présence d'une légumerie
- Utilisation de produits tels que les œufs coquille, le lait cru
- Capacité de stockage (sec, frais, froid, congelé)
- Coût matière
- Moyens humains
- Les objectifs en intégrant du bio
- Quels produits en priorité
- ...

***Propositions de  
produits adaptés  
à l'établissement***

## **Étape 4 :**

# Apprendre à cuisiner les produits bio

Connaître les particularités des produits bio pour mieux les utiliser

=> **Proposition de formation pour les cuisiniers (exemple ↓)**

### **1ère journée : l'alimentation bio et ses enjeux**

- Sensibiliser aux principes de l'agriculture bio
- Comprendre les enjeux de l'intégration d'ingrédients bio en restauration collective
- Identifier le produit certifié bio
- Connaître l'organisation des circuits d'approvisionnement
- Repérer les conditions de réussite pour la mise en place du projet (désignation d'un référent)
- Promouvoir la consommation de produits bio auprès des convives

### **2ème journée : Découverte de la gamme des produits spécifiques à la filière bio, leurs intérêts nutritionnels et leur utilisation en restauration collective**

- Connaître les intérêts nutritionnels des ingrédients bio
- Découvrir les principaux produits spécifiques bio adaptés à la restauration collective
- Connaître les grammages adaptés, en particulier des plats intégrant céréales et légumineuses



## ***Étape 5 :*** **Maîtriser les coûts**

- Travailler avec les fruits et légumes de saison
- Valoriser les protéines végétales
- Faire des repas à 4 composantes, au lieu de 5 habituellement/ limiter les choix en self
- Proposer des portions de viande et produits laitiers avec les recommandations diététiques
- Privilégier l'introduction de produits bruts

Exemples de menus tirés du livre

« Manger Bio c'est pas du luxe, de Lylian Le Goff

**Menu Viande économique – 1.32€**

Salade de betteraves aux pommes sur lit  
de mâche

Curry de porc et gratin de polenta

Fromage blanc aux fruits frais

**•Menu Mixte – 1.51€**

•Carottes râpées aux graines de  
sésame

•Spaghettis de quinoa aux lardons

•Pomme cannelle sur fromage blanc

**•Menu Végétarien – 1.75€**

•Pomélos

•Couscous végétarien

•Camembert

•Cake aux pépites de chocolat

Menus réalisés en collectivité

**OCTOBRE**

Chou rouge / betterave  
Rôti de porc \_(ou boudin)pommes cuites  
Riz au lait

**NOVEMBRE**

Chou fleur polonaise  
Bœuf carotte/boulgour  
Tomme de vache / raisin

**DECEMBRE**

Velouté de poireau  
saucisse au chou  
St marcellin\_1 poire

**JANVIER**

Céleri/carotte  
Poulet/pde terre  
yaourt nature

**MARS**

salade quinoa  
sauté de dinde / Gratin de chou Fleur  
Tomme de vache / Kiwi

**AVRIL**

Pâté / salade  
œuf dur/épinard/ semoule  
St Marcellin / Salade de fruits  
(ananas, orange, banane)

**MAI**

Radis / beurre  
blanquette de veau  
Yaourt / Fruits Rouges

**JUIN**

concombre à la crème  
rôti de bœuf/ printanière de légumes  
(pois, pdterre et carotte primeur)  
Fromage blanc / Fraise

## **Étape 6 :**

# Planifier l'introduction d'ingrédients et de repas réguliers

## POURQUOI ?

- Anticiper la production sur les fermes
- Organiser les livraisons
- Permettre les investissements nécessaires
- Prévoir la répartition des productions sur les différentes filières de la ferme

## **Étape 7 :**

# Accompagner l'arrivée des produits BIO

Le réseau BIO s'organise avec les parents d'élèves, le personnel de l'établissement, les enseignants, les élus.. pour accompagner, sensibiliser et informer les convives et les familles

- **Animations Pédagogiques en classes**

(Ecole primaire, Collège, Lycée)

- **Bio Automnales et Printemps BIO**

(conférence, marché festif, projection film ect...)

- **Visite de ferme BIO**