

Co-organisée par



# JOURNÉE PROFESSIONNELLE

RESTAURATION COLLECTIVE ET  
PRODUITS BIO LOCAUX

► Mercredi 29 novembre 2023 aux Herbiers

**Atelier 5 : Manger Bio Local en Entreprise**

# Attentes/questions



Manger Bio Local en entreprise

# Pourquoi manger bio ET local en entreprise ?

Objectifs différents selon les entreprises :

- ✓ Entre dans une démarche RSE (Responsabilité Sociale des Entreprises)
- ✓ Démarche environnementale
- ✓ Bien être des salariés - santé
- ✓ Environnement / climat



**Manger Bio Local en entreprise**

# Les enjeux de la Bio

Qu'est-ce qu'un produit bio ?

L'agriculture biologique =

**mode de production respectant un cahier des charges précis**, défini à l'échelle Européenne. Les producteurs engagés en bio sont soumis à des **contrôles systématiques** obligatoires effectués par **un organisme indépendant**.

L'agriculture biologique promeut des **pratiques culturales et d'élevage soucieuses de la préservation de l'environnement et de la santé de chacun**.

Par exemple, les engrais et pesticides chimiques sont interdits, comme les OGM, l'élevage hors-sol ou les traitements hormonaux.

Choisir de consommer bio c'est donc choisir d'**améliorer la qualité de notre alimentation et contribuer à la préservation de l'environnement**.



# La réglementation

Loi Résilience et climat vient compléter la loi EGALIM sur la restauration collective.

**50%** de produits durables dont **20%** de produits bio

À partir du 1er Janvier 2024

Dans la restauration collective privée

**Manger Bio Local en entreprise**



insérer votre image ici

# Role du reseau bio

Accompagner les entreprises dans l'introduction de produits biologiques, locaux, et plus généralement dans une démarche de «qualité produit» globale sur l'ensemble de l'assiette.

=> Créer une offre de restauration innovante et durable.

Manger Bio Local en entreprise



# Méthodologie

ETAP 1

- création d'un trinôme de travail (entreprise, Société de restauration, GAB)
- Définition d'objectifs (quelle restauration, à quelle échéance ?)

ETAP 2

- Etat des lieux (fonctionnement et approvisionnement)
- Définition des besoins

ETAP 3

- Mise en place d'une stratégie (plan d'action)

ETAP 4

- Communication auprès des convives

ETAP 5

- Evaluation



Manger Bio Local en entreprise

# Retour d'expériences

Entreprise Orange.

Travail sur un approvisionnement en produits bio locaux sur plusieurs restaurants en Rhone Alpes, puis essaimage à l'échelle nationale dont en Loire Atlantique.



**Manger Bio Local en entreprise**

# Retour d'expériences

**4 restaurants en Loire Atlantique  
Accompagnement par le GAB 44  
1 restaurant sur le Maine et Loire  
Accompagnement par le GABB Anjou**



	Année 2	Année 3
Restaurants	Cambronne, Berlioz la Gaudinière, Martin Luther King (Donges & Vertou)	Carquefou
Objectif 2019 Bio Local	10 %	20 %
Objectif 2020 Bio Local	20 %	

**Manger Bio Local en entreprise**

- Projet lancé nationalement par Orange
- Local = Origine des ingrédients et production Pays de la Loire (sauf pain) soit 200 Km env.

# Retour d'expériences



**OBJECTIF ATTEINT**



**Manger Bio Local en entreprise**



# Retour d'expériences

## ➤ Pilier 1 : Achats produits

Tendre la totalité de l'offre bio vers des produits Bio locaux

## ➤ Pilier 2 : les équipes

Maintenir l'implication des équipes dans le projet

## ➤ Pilier 3 : les convives

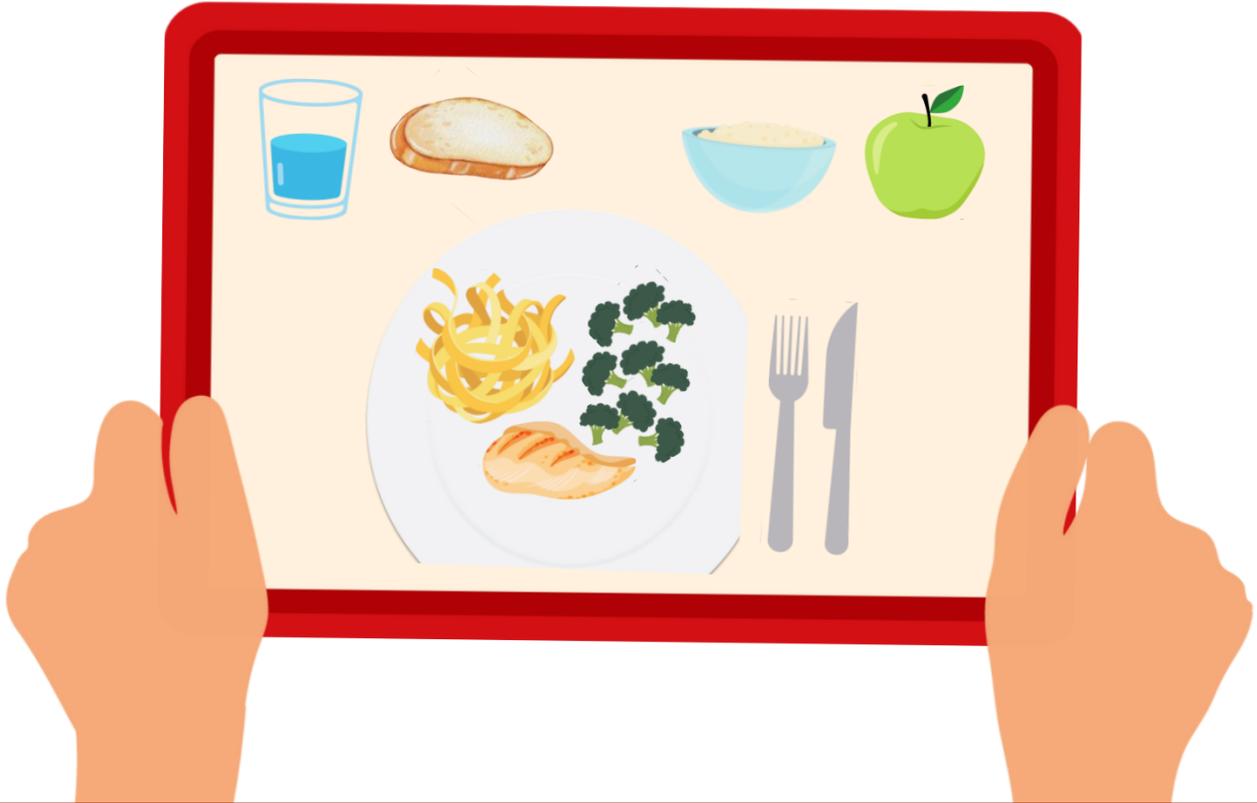
Application d'un plan de communication valorisant la démarche d'introduction de produits bio locaux

## ➤ Pilier 4 : La gouvernance

Adhésion au projet de l'ensemble des parties prenantes

**Manger Bio Local en entreprise**

Co-organisée par



# AVEC LE SOUTIEN DE NOS PARTENAIRES



A utiliser si besoin

