



Introduire des produits biologiques dans sa restauration scolaire, c'est possible !

Mercredi 29 septembre 2021

Auditorium des archives de CAEN



• **BIO EN NORMANDIE** •

Les agricultrices et agriculteurs bio



Bio en Normandie est l'association des producteurs et productrices normands engagés en agriculture biologique. Notre réseau a plus de 25 ans.

Nos actions :

Du projet à sa concrétisation, BIO en Normandie accompagne les porteurs de projet, producteurs, les transformateurs et les collectivités pour le développement et la pérennité d'une alimentation biologique de proximité :

- Accueillir et informer les futurs producteurs bio,
- Conseiller et aider à la conversion en bio,
- Former aux méthodes de l'agriculture biologique et améliorer les pratiques agricoles,
- Soutenir les projets des producteurs et des collectivités,
- Structurer les filières et notamment les circuits courts,
- Accompagner les établissements et les collectivités qui souhaitent introduire des produits Biologiques dans leur restauration,
- Promouvoir les produits Biologiques du territoire Normandie

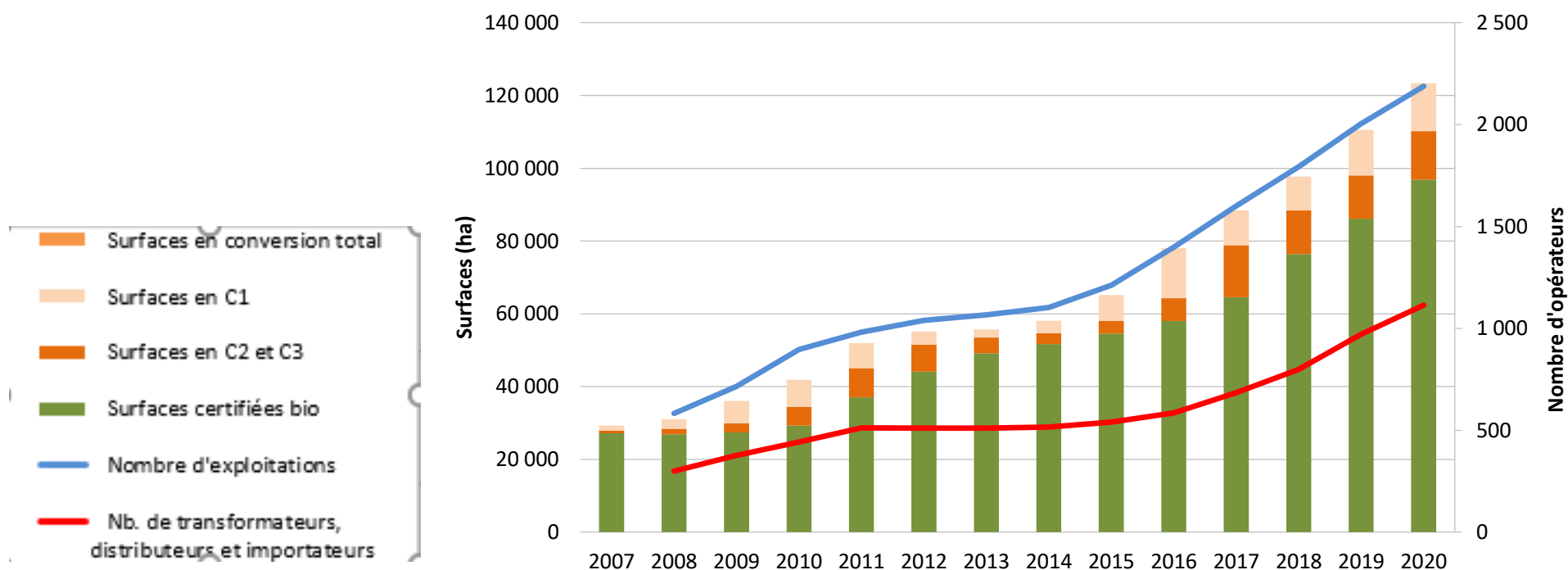
L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE EN NORMANDIE

(Chiffres 2020)

2 188 exploitations bio

6 % de la SAU en bio

+ 123 387 ha bio et conversion



L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE DANS LE CALVADOS

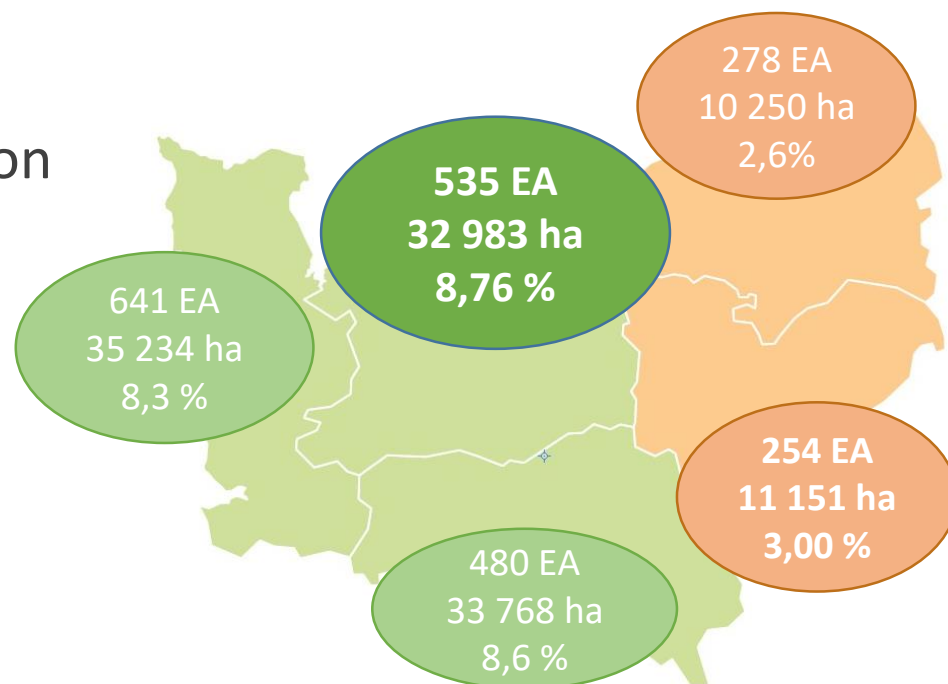
(Chiffres 2020)

535 exploitations bio

+ de 32 983.16 ha bio et conversion

8,76 % de la SAU en bio

- Surfaces fourragères : 25 266 ha
- Céréales : 5 210 ha
- Fruits : 1 864 ha
- Légumes frais : 266 ha
- Autres : 377 ha





• **BIO EN NORMANDIE** •

Les agricultrices et agriculteurs bio

BIO EN NORMANDIE



• **FNAB** •
Fédération Nationale
d'Agriculture **BIOLOGIQUE**

Depuis 25 ans
l'association des producteurs & productrices bio normands
œuvrant pour une agriculture biologique
exigeante, cohérente et durable.

**AIDER LES PRODUCTEURS
A S'INSTALLER EN BIO**



PLUS DE **100** PRODUCTEURS
ACCOMPAGNÉS EN 2017

CONVAINCRE LES ÉLUS



PLUS DE **20** COLLECTIVITÉS
ACCOMPAGNÉS EN 2017

**ACCOMPAGNER LES AGENTS DE
RESTAURATION COLLECTIVE**



PLUS DE **150** AGENTS
FORMÉS EN 2017

INFORMER LES CONVIVES



PLUS DE **3 000** CONVIVES
SENSIBILISÉS EN 2017

⇒ L'Association Bio Normandie forme, conseille, accompagne les futurs producteurs à s'installer et à produire en bio. Elle développe avec les producteurs les débouchés vers la restauration collective.

⇒ L'Association Bio Normandie accompagne les élus et les agents dans toutes les étapes de leur projet : aide à la commande publique, définition du pourcentage de produits bio dans les menus, etc.

⇒ L'Association Bio Normandie met en place des modules de formations pour introduire du bio dans les menus : ateliers culinaires, échanges avec des chefs et des professionnels de santé.

⇒ L'Association Bio Normandie anime des ateliers de sensibilisation en classe, sur le temps du repas, ou des visites de fermes bio pour faire connaître les atouts des produits bio locaux.

NOTRE ACCOMPAGNEMENT POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE

- ✓ Sensibiliser, mobiliser et former les élus et les acteurs
- ✓ Identifier des fournisseurs bio et locaux répondant à vos besoins
- ✓ Adapter vos marchés publics pour favoriser les produits bio locaux
- ✓ Maîtriser votre budget en introduisant des produits bio dans vos menus
- ✓ Communiquer, valoriser vos efforts et sensibiliser vos convives

→ FAVORISER L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE DE
PROXIMITE

PROGRAMME DE LA MATINEE

A partir de 8H45 : Accueil des participants

9H00 – 9H15 : Introduction et présentation de la matinée

9H15 – 10H30 : Intervention de Sabrina CHARUEL, co-animatrice du réseau RAN COPER* et directrice de la commande publique pour la commune nouvelle d'Avranches « **Comment favoriser l'achat de denrées alimentaires de qualité, bio et locales dans les contrats d'approvisionnement relevant de la commande publique** »

Repérer les freins et leviers à l'introduction de produits biologiques, locaux en restauration collective

A partir de 10H30 :

- **Témoignage de Pierre BLANCHARD**, Chef de cuisine du restaurant scolaire de Feytiat (87)
Cuisine sur place, gestion directe, 520 convives. Restaurant labélisé Ecocert – niveau 3
- **Témoignage de Stéphane BOURLIER et Christine FELS**, Co-fondateur et cuisinière du RPI de TERRES DE DRUANCE dans le Bocage VIROIS (14) – cuisine sur place, gestion directe - 80 Convives.
- **Témoignage de Christophe CHAPPERON**, chef de cuisine du restaurant scolaire du collège de Saint Martin de Fontenay (14) + de 600 repas – Mise en place de plats végétariens et l'incidence sur le cout du repas.

12H00 – 12H30 : Présentation des outils mis à votre disposition afin de favoriser l'introduction de produits biologiques dans votre restauration

* RÉSEAU DES ACHETEURS NORMANDS POUR LA COMMANDE PUBLIQUE ECO-RESPONSABLE



• **BIO EN NORMANDIE** •

Les agricultrices et agriculteurs bio

L'offre bio locale pour la restauration collective

S'APPROVISIONNER AUPRES DES PRODUCTEURS LOCAUX

INTERÊTS / OPPORTUNITES :

- ✓ S'approvisionner en produits qualitatifs (fraîcheur, goût, sans OGM,..)
- ✓ Valoriser les produits locaux et développer l'éducation au goût des convives
- ✓ Relation directe avec les producteurs
- ✓ Favoriser l'emploi local
- ✓ Possibilité d'organiser des visites pédagogiques dans les fermes

POINTS DE VIGILANCE :

- ✓ Marchés publics, rédiger des lots pour que les producteurs locaux puissent répondre.
- ✓ Anticiper les commandes et planification des besoins surtout pour les fruits et légumes
- ✓ Conditions et modalités de livraison

UNE DIVERSITE DE PRODUITS

Fruits et légumes

Selon les saisons
Pommes
Pommes de terre

Produits laitiers

Toute l'année
Yaourts,
fromage blanc, tome,
camembert...

Epicerie

Huiles
Farines
Lentilles...

Viandes

Toute l'année
Bœuf, porc,
veau,
agneau,
poulet

Pains

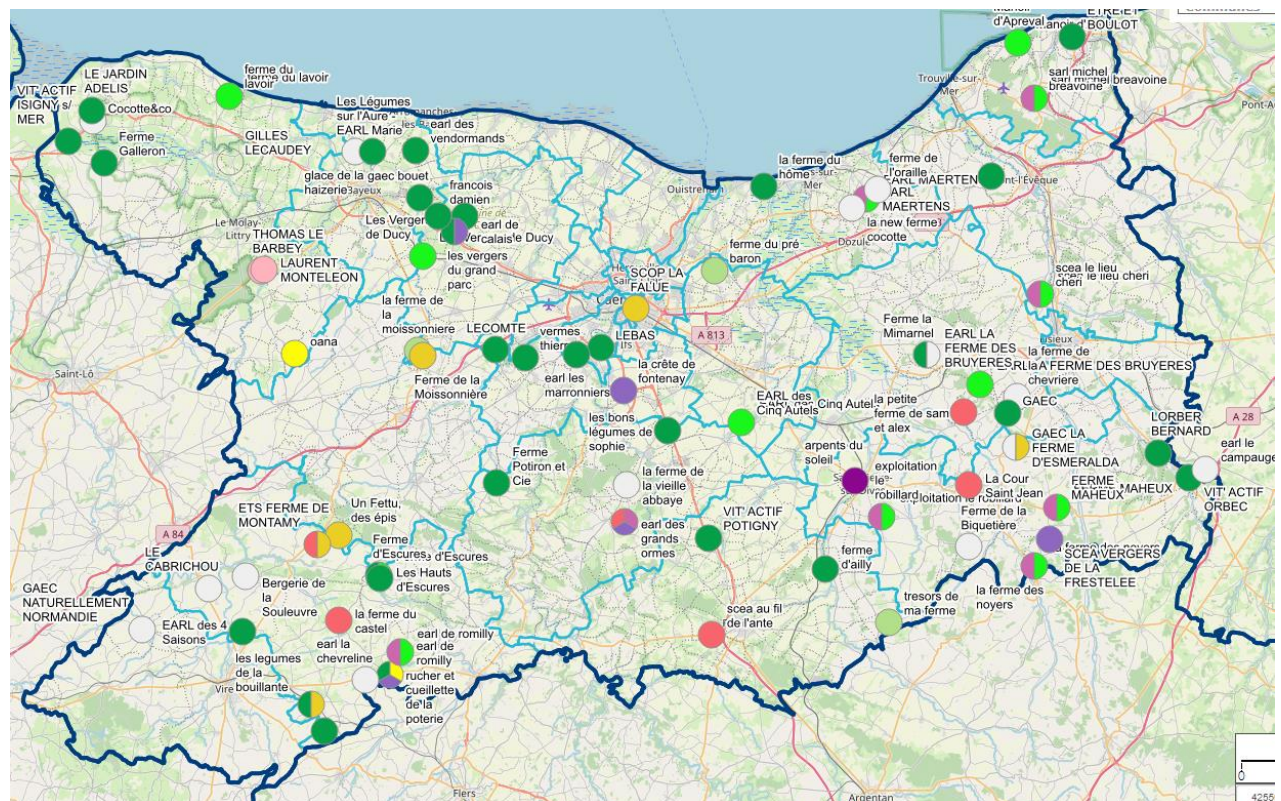
Toute l'année



SOURCING PRODUCTEURS

Cartographie des producteurs intéressés pour fournir la restauration collective

Mise à jour par *Bio en Normandie* et la *Chambre d'Agriculture*



• **BIO EN NORMANDIE** •
Les agricultrices et agriculteurs bio

STRUCTURE COLLECTIVE DE COMMERCIALISATION DE PRODUITS BIOLOGIQUES ET LOCAUX

INTER BIO NORMANDIE SERVICES SCIC

24 rue de Picardie 14500 VIRE

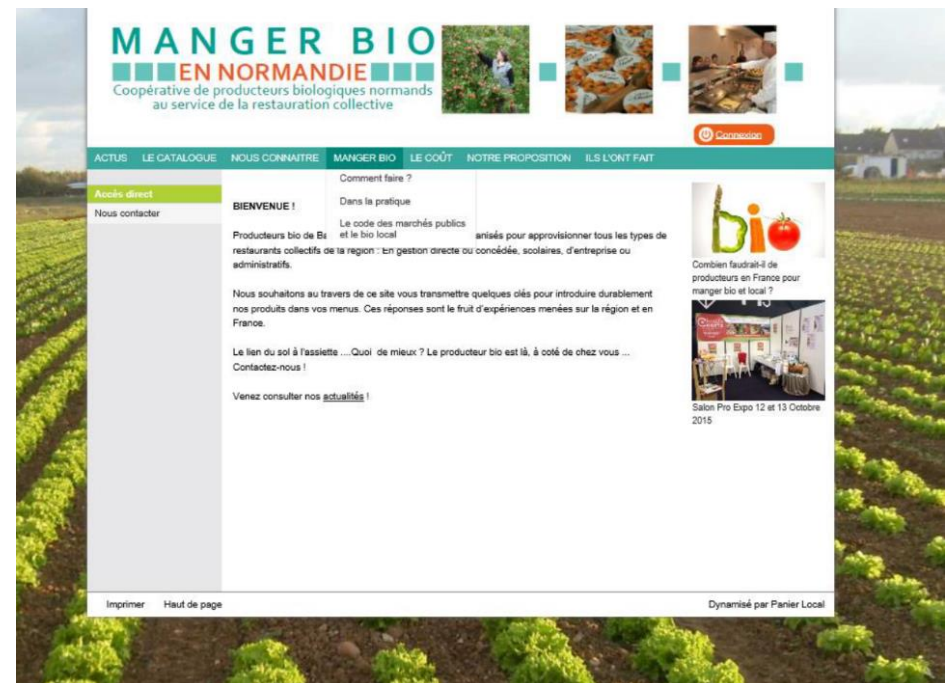
Pour de plus amples informations,
Inter Bio Normandie Services

Contact : 02 31 69 89 56

mail : mangerbioennormandie.services@gmail.com

[Commande en ligne www.mangerbioennormandie.fr](http://www.mangerbioennormandie.fr)

*Produits locaux AB & complément non
local AB*



STRUCTURE COLLECTIVE DE COMMERCIALISATION DE PRODUITS BIOLOGIQUES ET LOCAUX



*Carte des producteurs, transformateurs biologiques
de la coopérative Inter Bio Normandie Services*



**Un interlocuteur unique pour une gamme
complète en produits biologiques**

- Initiative de producteurs (2008)
- Gouvernance coopérative
- 70 fournisseurs bio
- 175 établissements partenaires
- Catalogue de 10 familles de produits biologiques (légumes, fruits, produits frais, viandes, pains, épicerie...)

Inter Bio Normandie
S E R V I C E S



• **BIO EN NORMANDIE** •

Les agricultrices et agriculteurs bio

LES EVENEMENTS A VENIR

Salon SIQO to SIQO à DEAUVILLE

- 18 octobre 2021 au Pôle international du Cheval
- Rencontre producteurs-acheteurs

Mise en place de deux ateliers culinaires

- 17 novembre 2021
- 24 novembre 2021

Thématique : intégrer plus de produits biologiques et locaux dans son approvisionnement et mise en place de plats végétariens

Contact



• **BIO EN NORMANDIE** •

Les agricultrices et agriculteurs bio

Bio en Normandie

Gladys LEGALLOIS

Chargée de mission Restauration collective

02 58 09 00 72 | 06 02 37 56 62

glegallois@bio-normandie.org