

Le réseau Bio Centre

en région Centre-Val de Loire

Le réseau Bio Centre regroupe l'association régionale Bio Centre interprofession régionale incluant le Groupement régional des agriculteurs biologiques (GRAB), les Groupements des agriculteurs biologiques départementaux (GAB), et l'association interprofessionnelle Bio Berry (18).

Ce réseau a pour objectifs de permettre les échanges entre les acteurs régionaux de la filière biologique, et de les accompagner dans leur développement ainsi que dans la structuration des filières. Il participe à la défense des intérêts de la filière biologique.

VOS CONTACTS

Laure AMOURIQ

chargée de mission alimentation

alimentation@bio-centre.org – 06 12 47 81 38

En charge depuis plusieurs années de l'introduction de produits bio en restauration collective dans le département du Cher. Sa connaissance de la pluralité des réalités vous permettra de mener à bien votre projet.

Pascal VEAULIN

cuisinier - chargé de mission alimentation

alimentation1@bio-centre.org – 06 22 37 20 54

Cuisinier de profession ayant réussi l'introduction de produit bio en restauration collective.

Son expérience de terrain vous éclairera directement sur vos propres pratiques et vous permettra de définir les clés de votre succès.



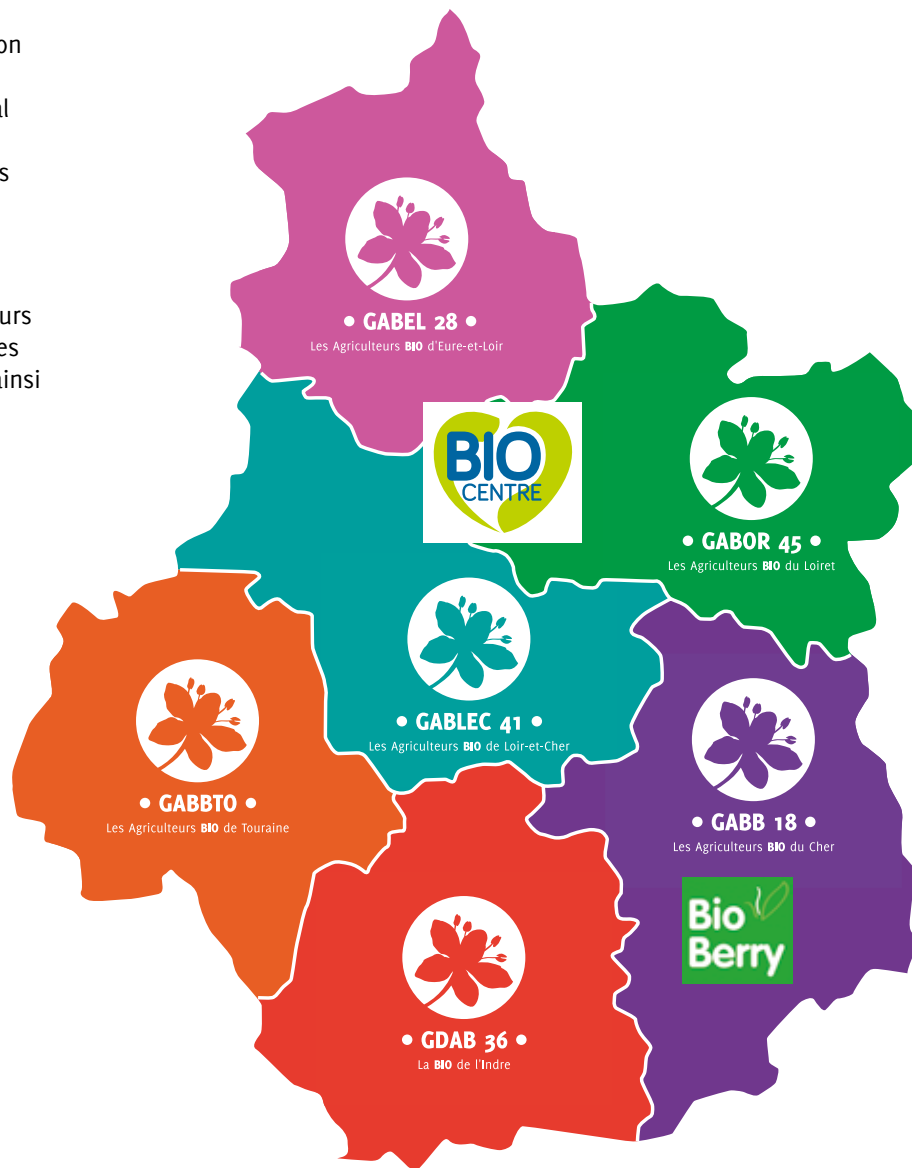
• GRAB de BIO CENTRE •
Les Agriculteurs BIO de la Région Centre

BIO CENTRE

Association de la filière biologique en Centre-Val de Loire



Cité de l'Agriculture | 13 av. des Droits de l'Homme | 45921 Orléans Cedex 9
| 02.38.71.90.52 | contact@bio-centre.org | www.bio-centre.org |



www.bio-centre.org



• GRAB de BIO CENTRE •
Les Agriculteurs BIO de la Région Centre

GROUPEMENT DES
AGRICULTEURS BIO
DU CENTRE-VAL DE LOIRE

crédits photographiques : photothèque Bio Centre, Frab, InterBioNormandie / réalisation graphique : Nathalie Fernandes - creacom@nathaliefernandes.fr



ACCOMPAGNEMENT
À L'INTRODUCTION DE
produits bio
en **RESTAURATION COLLECTIVE**



Avec le soutien du
Conseil régional Centre-Val de Loire



Intégrer ou augmenter la part de produits bio et locaux dans la restauration collective en respectant les saisons c'est :

- Respecter les enjeux de santé publique : lutte contre l'obésité, suppression des OGM et des additifs dans l'alimentation...
- Favoriser les acteurs locaux, notamment les producteurs respectant le cahier des charges de l'agriculture biologique, garant du respect de l'environnement, des conditions de vie, et du bien être des animaux domestiques.
- Introduire une alimentation riche en goût en respectant les équilibres alimentaires
- Favoriser une alimentation moins riche en viande tout en respectant le PNNS* et le GEMRCN* par l'introduction de légumineuses et de plats végétariens.
- Maîtriser les budgets tout en gardant une qualité supérieure.
- Lutter contre le gaspillage alimentaire en impliquant les convives.



Cuisiner plus de produits bio c'est réellement redonner du sens à la mission qui est donnée aux professionnels en charge de nourrir les citoyennes et les citoyens, jeunes et moins jeunes.

C'est aussi redonner de l'autonomie aux cuisiniers en les aidant à se réapproprier leur métier grâce au fait maison et à la maîtrise des coûts.

PNNS* : le plan national nutrition sante.
GEMRCN* : groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition.
PMS* : Plan de maîtrise sanitaire.

BIO CENTRE

ACCOMPAGNE L'ENSEMBLE DES ACTEURS CONCERNÉS PAR L'APPROVISIONNEMENT DE LA RESTAURATION COLLECTIVE EN PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE EN PRIVILÉGIANT LE LOCAL.

Que vous soyez élu, technicien, cuisinier, gestionnaire, responsable de restaurant, enseignant, parent d'élève, fournisseur ou simple citoyen, contactez-nous !

Les chargés de mission peuvent intervenir à chaque étape de votre parcours vers un approvisionnement en produits bio et locaux :

- Diagnostic global de votre établissement
- Diagnostic technique de votre cuisine
- Aide à la rédaction des marchés publics
- Aide à la composition de vos menus (équilibre, grammages, protéines animales/végétales,...)
- Sensibilisation et formation de vos équipes de cuisine, élu(e)s , gestionnaires, personnels de service...
- Sensibilisation des convives : animations et interventions autour de la bio (sur le lieu de repas, en classe en lien avec les équipes pédagogiques,...)
- Sensibilisation des citoyens (Organisation de débats publics,...)
- ...

Le réseau bio régional accompagne depuis des années les producteurs, les transformateurs, les distributeurs bio, ce qui nous permet de trouver les solutions les plus adaptées.

Cette action s'inscrit dans le cadre de la politique Alimentation du Conseil régional.

Bio centre porte la stratégie régionale d'introduction des produits bio dans la restauration collective.



Différents types d'accompagnements

Les prix ci-dessous sont donnés à titre indicatif. Ils peuvent varier en fonction de la nature et de l'importance de l'établissement. Nous pouvons vous accompagner dans la recherche de financement.



| DESCRIPTION | LIVRABLES | EXEMPLES DE PRIX |
|---|---|---|
| Contact + analyse des besoins | | |
| <ul style="list-style-type: none"> ■ Rencontre avec l'ensemble des parties prenantes ■ Analyse conjointe de vos besoins | <ul style="list-style-type: none"> ■ Proposition d'accompagnement avec devis | Gratuit |
| Diagnostic technique personnalisé | | |
| <ul style="list-style-type: none"> ■ Réalisation d'un autodiagnostic ■ Analyse préalable des données de l'autodiagnostic ■ Une journée sur site en fonctionnement | <ul style="list-style-type: none"> ■ Rapport avec pistes d'évolution | 1300 € |
| Mise en place opérationnelle du projet | | |
| <ul style="list-style-type: none"> ■ Organisation des Approvisionnements ■ Élaboration des menus ■ Rédaction des marchés ■ Adaptation des process (cuisine et service) ■ ... | <ul style="list-style-type: none"> ■ Selon proposition (fiches recettes, fiches techniques de production, organigrammes, conseils sur site...) | Sur devis |
| Animation sur le lieu de restauration | | |
| <ul style="list-style-type: none"> ■ Mise en place d'une Animation personnalisée (découvertes de produits, dégustations, rencontres de producteurs,...) | <ul style="list-style-type: none"> ■ Action ■ Affiches ■ Quiz ■ ... | 400 € (tout compris : animation, matériel et frais de déplacement) |
| Formation de plusieurs cuisiniers par bassin + personnels de service | | |
| <ul style="list-style-type: none"> ■ Formation théorique et pratique en cuisine ■ Visite de producteurs biologiques | <ul style="list-style-type: none"> ■ Documents de synthèse ■ Fiches techniques ■ ... | Sur devis |
| Formation d'élus, gestionnaires, directeurs de restauration par bassin | | |
| <ul style="list-style-type: none"> ■ Formation théorique ■ Demande spécifique (marchés public, environnement du restaurant, visite de producteurs Bio, ...) | <ul style="list-style-type: none"> ■ Documents de synthèse ■ Fiches techniques | Sur devis |