



Introduire des produits bio dans son lycée : LES CLÉS DE RÉUSSITE

1 MAÎTRISER LE BUDGET

Les limites budgétaires sont souvent citées comme le premier frein à la mise en place d'un projet d'introduction de produits bio en restauration collective. Or, ce type de projet, (en dessous d'un pourcentage raisonnable du budget dédié à l'achat de produits bio), peut se faire à coût constant si l'on envisage de modifier ses pratiques d'achats, de préparation des repas et de service (cf témoignage du Lycée Felix Le Dantec à Lannion). En effet, des leviers d'économies peuvent être actionnés afin de dégager un budget supplémentaire pouvant être réinjecté dans l'achat de produits bio. D'ailleurs, l'étude des démarches des lycées bretons a montré que, depuis leur entrée dans le programme, les lycées ont en moyenne augmenté de 7,5% la part du budget dédiée à l'achat de produits bio et ce, sans augmentation du coût matière moyen.

Quelques initiatives à retenir :

► Lycée Marie Le Franc de Lorient

Le yaourt est proposé en seau aux élèves qui se servent eux-mêmes :

➤ Au lieu de retrouver des pots de yaourts de 125g à peine entamés dans la poubelle, la consommation moyenne des élèves est tombée à 65g et 3000 € d'économies ont pu être faites au niveau de la taxe des ordures du fait de la diminution des emballages.

► Lycée Brizeux

La taille des ustensiles de service et des assiettes de service du salad'bar a été diminuée :

➤ Réduction du gaspillage et maîtrise des quantités servies.

► Lycée Kerneuzec

Prise en compte de l'appétit des lycéens avec présentation des plats chauds avec des portions de viande variables mais aussi des gâteaux maison avec des parts de différentes tailles

► EREA Beauregard à Taden

Placement du pain en début de ligne :

➤ Réduction du gaspillage de 50 %.

► Lycée du Mené à Merdrignac

Service du pain en panier sur les tables :

➤ Réduction du gaspillage de 40%.

Tranchage du rôti à la trancheuse pour avoir des tranches bien coupées et bien calibrées associé aux méthodes de cuisson basse température :

➤ Réduction du grammage de viande avant cuisson de 25%.

► EREA Beauregard à Taden et lycée du Mené à Merdrignac :

Cuisson basse température :

➤ Réduction des pertes à la cuisson de 15 %.

► Lycée Bertrand d'Argentré à Vitré :

Plat végétarien systématiquement proposé le soir :

➤ Économie sur la part de viande tout en maintenant l'apport protéinique nécessaire (légumes+légumineuses).

Liste de petit matériel à prix raisonnable qui peuvent influencer sur la maîtrise du budget et du gaspillage :

- trancheuse à rôti
- thermomètre sonde (maîtrise cuisson basse température)
- ramequins de 100ml (achats en vrac)
- verrines
- corbeilles à pain
- assiettes petit format
- balance avec une précision au gramme.
- matériel de distribution (louche, écumoire) de petite taille

Contacts

► Agrobio 35 : Nadège Lucas

n.lucas@agrobio-bretagne.org
02 99 77 09 46

► MAB 22 : Agathe Perrin

a.perrin@agrobio-bretagne.org
02 96 74 75 65

► GAB 56 : Sophie Denis

s.denis@agrobio-bretagne.org
02 97 66 32 62

► MAB 29 : Florence Busson

mab29.busson@agrobio-bretagne.org
02 98 25 80 33

► FRAB : Elodie Le Gal

e.legal@agrobio-bretagne.org
07 76 03 41 85

Un document du

Avec le soutien de



Avec près de 2000 fermes bio en Bretagne (soit une hausse de 75% en 5 ans) et plus de 67 000 ha bio, notre région présente une offre diversifiée aux collectivités. Cependant, l'organisation et la logistique ne sont pas identiques d'un département à l'autre. Aussi, il est indispensable de vous rapprocher du réseau FRAB pour que celui-ci vous transmette les contacts nécessaires.

L'idéal est de rencontrer les producteurs, sur leur ferme ou en cuisine, pour échanger sur les contraintes de chacun et créer ainsi des liens de confiance.

Groupements d'achat : inscrire des lignes bio ou sortir du groupement ?

Les groupements de commandes sont des outils structurants pour la filière bio bretonne. Si les lycées font remonter leurs besoins en produits bio, des opérateurs régionaux pourront se positionner à condition que les lots soient formulés de manière adaptée : le conditionnement et la nature des produits doivent correspondre à l'offre régionale. Certains groupements de commandes proposent des sectorisations géographiques pour un même lot afin de laisser la possibilité à des plus petits opérateurs de répondre, notamment sur le pain et les produits laitiers. Pour que ces changements puissent avoir lieu il faut qu'ils soient demandés par les établissements adhérents, n'hésitez donc pas à faire part de vos attentes et besoins au coordonnateur de votre groupement et/ou participer aux réunions de travail.

De plus, en parallèle de ces outils, le gré à gré vous est possible à une hauteur maximale de 15 000 € d'achat. Les fruits et légumes bio sont souvent hors groupement de commandes : chaque lycée est alors libre d'organiser sa consultation, ou bien de travailler directement avec un producteur en respectant la limite « légale » des 15 000 € d'achat. Le code des marchés publics impose qu'au 1er euro dépensé, la collectivité soit en mesure de justifier une mise en concurrence mais en dessous du seuil des 15 000 €, vos critères de sélection vous appartiennent et ne demandent pas une formulation comme pour un appel d'offres.

Quelques initiatives à retenir :

► Morbihan :

Planification de la consommation de légumes sur 8 lycées

➤ Achats de plants par les producteurs, mise en culture pour année scolaire N+1

► Finistère :

Information par le producteur chaque semaine par mail ou téléphone de ses légumes disponibles : adaptation de la consommation bio en fonction des disponibilités saisonnières

► Le lycée Jean Moulin à Saint Brieuc :

Le lycée se connecte à un site internet mis au point par des maraîchers du secteur pour connaître l'offre disponible

➤ Commande des produits via cette interface.

► Le lycée Mendès France à Rennes :

Le lycée a choisi de continuer à acheter ses yaourts au producteur local chez lequel il s'approvisionne habituellement, même les années où ce dernier n'est pas retenu au marché.



CLÉ CENTRALE : FORMALISER UNE MÉTHODOLOGIE DE PROJET

L'introduction de produits bio en restauration collective nécessite du temps. Il n'existe pas de projet type applicable clé en main, mais la phase de diagnostic, l'élaboration d'un plan d'action et l'évaluation du projet sont des étapes importantes. En termes de méthodologie, la concertation, l'échange et l'information sont des éléments de réussite. Les démarches menées ailleurs sont source d'inspiration et la valorisation des avancées du projet est indispensable.

**La liste des lycées et des exemples cités n'est pas exhaustive.
Si vous souhaitez faire part de vos expériences, contactez le Conseil Régional ou la FRAB.**

S'ADAPTER AUX MOYENS TECHNIQUES SURMONTER LES FREINS TECHNIQUES

Développer une gamme bio au sein de son établissement se fait en fonction de ses moyens humains et techniques. Des astuces ont été développées par certains lycées pour s'adapter à l'offre locale bio, mais la filière bio bretonne s'efforce aussi de s'adapter aux contraintes de la restauration collective.

Qualité sanitaire produits bio : comment reconnaître un produit bio

Pour commercialiser leurs produits en tant que produits bio, agriculteurs et entreprises de transformation et de distribution doivent obligatoirement faire contrôler et certifier leur activité par un organisme agréé par les pouvoirs publics. Le logo bio européen est obligatoire sur tous les produits bio alimentaires pré-emballés dans l'Union européenne et la mention « certifié par FR-BIO-XX » indique le code de l'organisme certificateur qui a contrôlé ce produit. Il offre à l'acheteur la garantie formelle que le produit acheté est effectivement bio selon les règlements européens (CE) 834/2007 et (CE) 889/2008.

> Il est possible de demander aux fournisseurs leur licence et leur certificat de l'année en cours, dispensés par leur organisme certificateur.

Dans le cas de la vente en restauration collective, les produits bio, comme toutes les denrées alimentaires d'origine animale ou végétale sont soumis à la réglementation européenne dite du « paquet hygiène ». Pour les produits d'origine animale, les producteurs doivent fournir un agrément des services vétérinaires (CERFA n° 13983) qui comprend notamment un plan de maîtrise sanitaire, une analyse des dangers (HACCP) et des procédures de traçabilité (voir fiche technique réalisée par Corabio : introduire des produits bio en restauration collective, les exigences sanitaires).

Pour les établissements ne bénéficiant pas de légumerie, des partenariats avec des ESAT locaux peuvent être une solution. De plus, une filière de légumes bio bretons 4ème gamme s'est également développée.

Quelques initiatives à retenir :

Lycée Marie Le Franc de Lorient :

Commande des carottes épluchées et râpées en cuisine

➤ Gain considérable en goût et en coût !

> Lycée de Kerichen :

Mise en place d'un petit espace légumerie en tenant des des contraintes de temps et d'espace

➤ Travail des lignes de légumes bruts bio pour les crudités

> Lycée B. d'Argentré à Vitré :

Insertion de produits aux contraintes sanitaires dans le plan sanitaire

➤ Travail de l'œuf coquille et du lait cru bio

VALORISER LES COMPÉTENCES DE L'ÉQUIPE, OSER L'INNOVATION, EXPRIMER SA CRÉATIVITÉ LES BASES D'UNE SOLIDE MOTIVATION

Le facteur humain occupe une position centrale d'un projet « manger bio » car il impose souvent des changements de pratiques, d'organisation et une rigueur accrue pour maîtriser les budgets. Le gestionnaire et le chef de cuisine en sont les chefs d'orchestre et comme dans toute démarche qualité il est indispensable de réussir à mobiliser les différents personnels qui gravitent autour du service restauration. L'implication de tous est importante, car l'introduction des produits bio nécessite plus de créativité dans la préparation mais aussi parfois dans la présentation et le service des plats pour amener les lycéens à consommer des produits qu'ils ne connaissent pas toujours très bien et dont ils peuvent se méfier au premier abord : légumes nouveaux, pommes moins lustrées, produits laitiers fermiers, nouvelles céréales, pain à la mie plus foncée ...

Quelques initiatives à retenir :

> Lycée Francklin d'Auray

Proposition de repas à thèmes (repas à fruits avec du poisson à la rhubarbe/mangue) ; lycée Zola d'Hennebont, plats alternatifs proposés tous les 15 jours, comme du chili sin carne.

> Lycée Kerneuzec

Une attention particulière est portée à la présentation des plats, de l'entrée au dessert, en passant par le salad'bar. L'ensemble de l'équipe est attentive aux retours de consommation pour faire évoluer si besoin les pratiques.

> EREA de Redon

Proposition de plats relativement surprenants (artichauts, foie de veau) mais qui passent très bien auprès des lycéens : le cuisinier s'appuie sur le fait que les goûts des enfants changent souvent et repropose donc régulièrement des plats s'ils n'ont pas marché une première fois.

Se former

La formation est l'un des outils mis à disposition pour associer l'équipe de restauration au projet. Construite en plusieurs modules, la formation « **agriculture et alimentation biologique en restauration collective** », proposée par le conseil régional, vise à former les équipes sur 3 principaux éléments : l'approvisionnement, la mise en valeur des produits bio et l'accompagnement des convives. Sur ce dernier point, il importe d'associer à la formation l'ensemble de l'équipe de restauration pour garantir la réussite du projet. C'est l'objet du module 1 « les clés de réussite d'un projet d'introduction de produits bio locaux dans son lycée »

L'accompagnement des lycées par le réseau FRAB avec le soutien financier de la Région Bretagne permet, à l'issue d'un diagnostic de formaliser ensemble un plan d'actions. Il s'agit de définir des objectifs chiffrés, de se fixer un échéancier pour la réalisation du projet. Cela peut concerner la fréquence d'introduction des produits bio (la régularité étant un élément de consolidation de la démarche et de réussite à long terme), et/ou d'identifier des lignes de produits bio adaptées au contexte agricole local et aux contraintes des établissements.

La démarche d'introduction de produits bio au sein d'un lycée occasionne des changements d'habitude pour tous les acteurs concernés. C'est pourquoi, si l'on veut que cette démarche soit pérenne, une communication autour du projet doit se faire à tous les niveaux : entre la cuisine et la direction, au sein même de l'équipe de cuisine, entre la cuisine et les convives, entre l'établissement et les parents d'élèves... Le bon fonctionnement du tandem gestionnaire-cuisinier est généralement une condition préalable à une bonne communication autour de la restauration.

Quelques initiatives à retenir

► Lycée Benjamin Francklin d'Auray

Visite de fermes de producteurs bio locaux

✦ Meilleure interconnaissance, implication de toute l'équipe et meilleure communication vers les convives.

► Lycée Brizeux

Le chef anime une réunion d'équipe hebdomadaire afin d'échanger sur le fonctionnement (points positifs/négatifs ...), trouver des solutions aux problèmes rencontrés et discuter des projets en cours.

► Lycée du Mené à Merdrignac

Affichage quotidien sur l'origine des produits : 1/2h de travail pour un agent. Communiquer doit être un vrai projet d'établissement pour mettre les moyens en face.

► EREA de Taden

Exposition des légumes utilisés en cuisine dans une vitrine en début de ligne.

► Lycée du Mené et EREA de Taden

Les élèves peuvent visiter la cuisine ou aider le cuisinier

✦ Lien de confiance et adhésion des élèves à la démarche.

Le programme d'accompagnement des lycées bretons pour l'introduction de produits bio en quelques chiffres

L'introduction de produits bio dans les lycées bretons c'est :

6 ans
d'accompagnement du
réseau FRAB/GAB/MAB

101
Lycées

300 000 €
de produits bio

► des produits bio de plus en plus réguliers (cf graphique 2)

Une stratégie inscrite dans le temps : l'introduction de produits bio s'est systématisée dans certains lycées (21 lycées introduisent au moins une ligne de produits 100% bio en 2014 contre 4 au début du projet). Cette stratégie a un impact fort sur les producteurs bio locaux qui peuvent anticiper et s'organiser pour répondre aux besoins dans la durée.

► des produits bio oui, mais locaux ! (cf graphique 1)

Dans 80 % des lycées qui introduisent au moins un produit bio régulièrement en 2014, ce produit bio est local.

Les établissements ont davantage recours aux fournisseurs bio locaux qu'aux grossistes généralistes lorsqu'ils achètent des produits bio : la part de fournisseurs bio locaux est passée de 67 à 75%.

► La production bio est là !

En 2014, les lycées ont consommé plus de 30 tonnes de légumes et 80000 litres de lait. Cette dynamique a concerné 185 fournisseurs, dont 50 agriculteurs bio.

Ce mouvement peut continuer, et même s'accélérer car ces 30 tonnes de légumes ne représentent qu'1,5ha (alors que 3415 ha de légumes bio sont cultivés en Bretagne). De même, pour la consommation de produits laitiers qui représente la production de 16 vaches (alors que notre région compte plus de 450 fermes laitières, soit 24235 vaches)

► Lycée de la lande de la rencontre à St Aubin du Cormier

Mise en place d'un projet KARTA et PNA sur l'alimentation en lien direct avec la cuisine. Un enseignant y est également impliqué.

► Lycée Victor Hélène Basch à Rennes

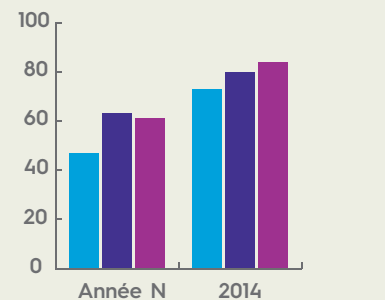
Diffusion de reportages sur la production bio via le système vidéo présent dans le restaurant.

Certains lycées profitent de la journée portes ouvertes pour communiquer sur la démarche bio du service restauration

Plusieurs outils peuvent être utilisés

- Affichage sur la rampe de self et sur les menus
- Commission menus
- Inscription du projet bio dans le programme de l'établissement
- Projet Karta sur la thématique de l'alimentation et de l'environnement

► Graphique 1 : Part du bio local / produits bio



■ Part du pain bio local
■ Part des légumes bio locaux
■ Part des produits laitiers bio locaux

► Graphique 2 : Fréquence d'approvisionnement en produits bio

