

ESTUAIRE, VERS UNE ALIMENTATION

« SEINE »

WEBINAIRE#2 – SEPTEMBRE 2021 - SYNTHÈSE



• BIO EN NORMANDIE •
Les agricultrices et agriculteurs bio

Conseils et outils pour améliorer la qualité et les approvisionnements en restauration collective

Marie THOMASSIN, Conseillère restauration collective, Bio en Normandie

Bio en Normandie est une association de producteurs bio dont l'objectif est de développer l'agriculture bio. L'association participe à l'installation d'agriculteurs, à la structuration de filières, à l'accompagnement des collectivités etc.

Leviers et outils facilitant l'approvisionnement en bio de la restauration collective :

- **Sensibiliser et impliquer les acteurs**
 - Outils de sensibilisation tels que [Parcel](#) permettant d'évaluer les impacts des choix alimentaires sur les surfaces agricoles, les emplois et l'environnement. Ces simulations aident à la prise de conscience de l'importance des choix alimentaires opérés dans la restauration collective.
 - Réseaux de professionnels tels qu'[AGORES](#). Les réseaux permettent de rencontrer, entre autres, des collectivités déjà engagées dans certaines démarches, proposent de nombreuses ressources et organisent des événements locaux ou nationaux.
- **Mettre en relation acheteurs et fournisseurs**
 - Les plateformes telles que [agrilocal27](#) ou [agrilocal76](#) mettent en relation acheteurs et fournisseurs. Les acheteurs peuvent y diffuser des consultations dans le respect de la commande publique.
 - Les salons tels que « B to B » ou « SIQO¹ to SIQO », lors desquels acheteurs de la restauration, collective ou privée, peuvent rencontrer agriculteurs et transformateurs. Les prochains salons auront lieu à [Dieppe le 11 octobre 2021](#) et à [Deauville le 18 octobre 2021](#).
- **Faire appel à des groupements de producteurs**
 - Via des plateformes telles que [« Manger bio en Normandie »](#) qui facilite la mise en relation et l'administratif des commandes (regroupe environ 60 producteurs).
 - [Normandie Fraîcheur Mer](#), recense l'offre disponible auprès des mareyeurs pour la restauration collective
 - Les sourcings réalisés par Bio Normandie permettent de connaître l'offre disponible à proximité des établissements, d'avoir une connaissance fine des produits proposés et des modes de fonctionnement des fournisseurs.
 - La certification HVE ([Haute Valeur Environnementale](#)) est aussi compatible avec les exigences de la loi EGALIM et se développe en Normandie.
- **Rédiger des marchés adaptés**

¹ SIQO : Signes d'identification de qualité et d'origine (comprend AOP, IGP, Label Rouge, Agriculture bio, etc.)

- Le renouvellement des marchés est un moment clé pour favoriser les approvisionnements locaux et de qualité. Un [Guide](#) a été publié par le ministère de l'agriculture et de l'alimentation.
- Boîte à outil [localim](#)
- Réseau [RANCOPER](#) spécialisé sur la commande publique et la restauration collective. Regroupe près de 700 membres.
- **Maitriser le budget**
 - Réseau [Régal](#) accompagne la lutte contre le gaspillage alimentaire.
 - Le défi « [Cuisines à alimentation positive](#) ». Des cuisines collectives d'un territoire s'engagent à augmenter la part de produits bio et de qualité sans augmenter leur budget.
 - L'expérimentation de repas végétariens : [Livret de recettes](#) et [plan de diversification](#) ont été publiés par le ministère de l'agriculture et de l'alimentation pour accompagner les collectivités.
- **Financer les projets**
 - Des financements dans le cadre de la mesure « Plan de soutien aux cantines scolaires des petites communes » du Plan de relance sont mobilisables jusqu'au 30 octobre. Cette aide accompagne l'atteinte des objectifs de la loi Egalim.
- **Sensibiliser les convives**
 - Outils de communication de l'[Agence bio](#).
 - Opération « [Manger bio et local c'est l'idéal en Normandie](#) » du 17 au 26 septembre 2021.
- **Suivi des approvisionnements**
 - Site « [ma cantine](#) » Tableur qui aide au calcul des différentes parts de produits de qualité.

La formation et l'accompagnement des élu.e.s et des personnels sont aussi des facteurs facilitant l'atteinte des objectifs de la loi Egalim.