

DES PRODUITS BIO EN RESTAURATION COLLECTIVE:

Une transition alimentaire saine et durable

Plan bio financé par :



BIO EN HAUTS-DE-FRANCE

Association loi 1901 qui soutient un projet de développement cohérent, durable et solidaire de la bio.

- Accompagner les agriculteurs dans leur changement vers l'agriculture biologique
- Améliorer la performance des systèmes bio
- Faire émerger et coconstruire des filières relocalisées, durables et équitables
- Accompagner la transition agricole et alimentaire dans les territoires
- Promouvoir l'AB pour une alimentation saine et durable pour tous



• **BIO EN HAUTS-DE-FRANCE** •
Groupeement Régional de l'Agriculture Biologique

Sophie Rosblack

Chargée de mission
Alimentation
Santé
Restauration Collective

s.rosblack@bio-hdf.fr

07 87 32 85 80



Plan bio financé par :



• **BIO EN HAUTS-DE-FRANCE** •
Groupeement Régional de l'Agriculture Biologique



A PRO BIO



JOHANNI CLAIRET

Chargée de mission
 Pôle Territoires & Transition Alimentaire
johanni.clairret@aprobio.fr
 03 20 31 57 97

A PRO BIO
 Cultivons notre avenir

1
 Structurer et relocaliser les
 filières biologiques régionales

2
 Développer le bio local sur
 le territoire

3
 Promouvoir le bio local et
 communiquer auprès de tous les
 publics



Plan bio financé par :



CONTEXTE

Loi EGalim

- 1 repas végétarien par semaine
- Introduction à partir du 1er janvier 2022 D'au moins **50% de produits de qualité et durables** (SIQO, mention fermière, HVE...) dont **au moins 20 % de produits biologiques**
- Lutte contre le gaspillage alimentaire
-

Programme national pour l'alimentation (PNA) 2019-2023

La restauration collective citée comme un levier pour la transition alimentaire :

- Mobiliser le secteur pour assurer un approvisionnement de 50% de produits de qualité et durables d'ici 2022
- Promouvoir les protéines végétales
- Diffuser les nouvelles recommandations nutritionnelles

Plan national nutrition santé (PNNS) 2019-2023

Recommandations nutritionnelles :

- Fait maison
- Importance des légumineuses

Plan bio financé par :





Type de gestion: gestion concédée partielle

Prestataire: API

Chef de cuisine: de la commune

Nombre de repas: 300 repas/jour

Approvisionnement: 10,9 % de produits bio

Bruno SPILMONT
Directeur général des
services (DGS)



--> 41,5% SAU bio

Plan bio financé par :



BIO EN HAUTS-DE-FRANCE
Groupement Régional de l'Agriculture Biologique





Type de gestion : cuisine centrale

Nombre de repas : 800 repas/jour

Approvisionnement : Viande bio locale en MP

+ autres lignes produits bio

Patrick MIGRENNE
Responsable Cuisine

Plan bio financé par :

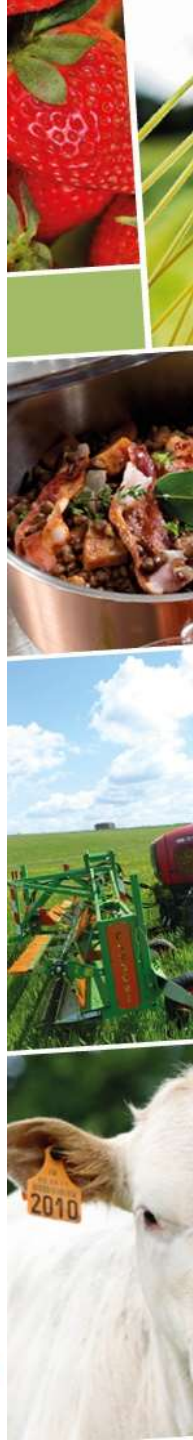
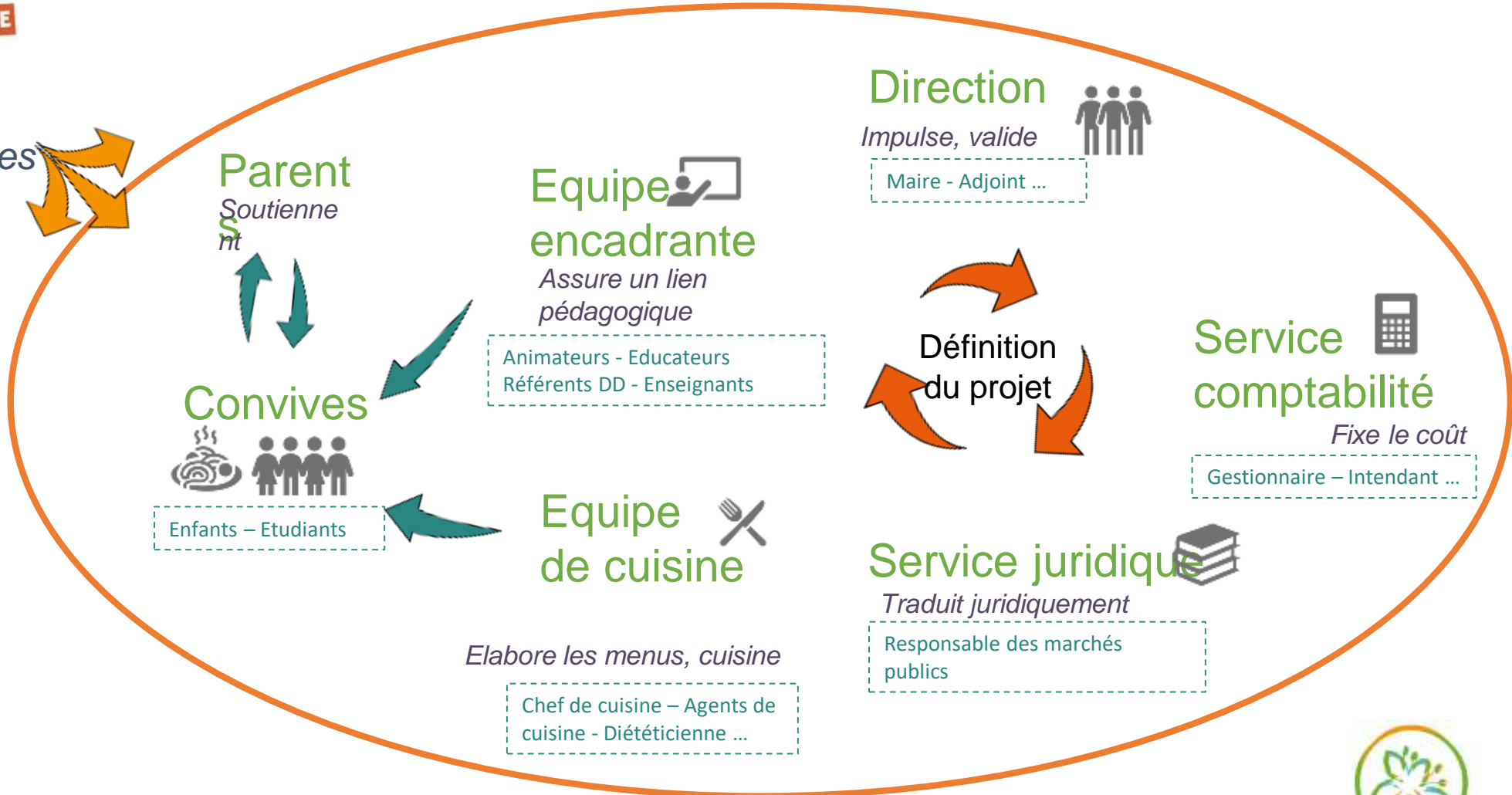


BIO EN HAUTS-DE-FRANCE
Groupement Régional de l'Agriculture Biologique



Les clés de réussite

Structures
 accompagnatrices



Les clés de réussite

Structures
 accompagnatrices



Equilibre
 alimentaire

Approvisionnement

Techniques culinaires

Formation
 personnel

Gaspillage

Fait
 maison

Menu VG

Saisonnalité



A PRO BIO
 Cultivons notre avenir



Plan bio financé par :



BIO EN HAUTS-DE-FRANCE
 Groupement Régional de l'Agriculture Biologique



MERCI DE VOTRE ATTENTION

Plan bio financé par :



BIO EN HAUTS-DE-FRANCE
 Groupement Régional de l'Agriculture Biologique

