

MANGER BIO DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE DE CHÂTEAU THIERRY



CCRCT : présentation du projet

1 Qu'est ce que l'Agriculture Biologique ?

2 Pourquoi la bio en restauration collective ?

3 Quels sont les intérêts santé pour les convives ?

4 Les repas servis avec des aliments bio sont ils différents ?

5 Comment gérer le surcout ?

6 Comment nous aider ?



CCRCT : présentation du projet

- **Contrat Global pour l'Eau**

Garantir la qualité des eaux superficielles et souterraines

Dans le volet agricole : 21 actions dont

→ développer l'agriculture biologique pour atteindre

10% de la surface agricole utile en 2015

15% de la surface agricole utile dans les BAC en 2015

→ développer les filières courtes à faible impact sur l'environnement

- **Grenelle I de l'Environnement**

6% de la SAU en bio d'ici 2012 - 20% d'ici 2020

20% (de la valeur des achats) de produits bio en restauration collective publique d'ici 2012

Projet de développement des filières courtes à faible impact sur l'environnement

- Projet porté par la Communauté de Communes de la Région de Château-Thierry en partenariat avec l'Union des Communautés de Communes du Sud de l'Aisne
- Partenaires financiers :
 - Conseil Régional de Picardie
 - Agence de l'Eau Seine Normandie
 - Europe (fonds LEADER)



Projet de développement des filières courtes à faible impact sur l'environnement

- Diagnostic de la demande (résultats intermédiaires) :
 - 38 structures contactées
 - 11 400 repas par jour sur le sud de l'Aisne
 - 5 000 000 d'achats de denrées alimentaires par an
 - Demande des autres structures de restauration hors domicile (restaurant, commerces....)
- Diagnostic de l'offre
 - Au moins 35 producteurs sur le territoire de Pays commercialisant déjà une partie de leur production en filières courtes
 - Peu d'agriculteurs en agriculture biologique

Projet de développement des filières courtes à faible impact sur l'environnement

- Sensibilisation et communication auprès des citoyens
- Accompagnement de trois structures pilotes volontaires dans l'introduction de produits bio
 - Crèche de la CCRCT (80 repas/jour)
 - Collège Jean Rostand (350 repas/jour)
 - Cuisine centrale (1200 repas/jour)
- Objectifs
 - Analyser l'état initial
 - Bien comprendre les contraintes de chaque structures
 - Déterminer des objectifs chiffrés
 - Proposer des solutions

➡ Augmenter la part de produits issus de l'agriculture biologique en restauration collective

Accompagnement rapproché de trois structures pilotes par :

Agriculture Biologique en Picardie (ABP), Sophie Rosblack, chargée de la restauration collective

Aurélie Bénazet, diététicienne, réseau de formateurs agréés FNAB

Mohamed El Bahri, Bio d'Ici d'Abord,

- Fédération de l'ensemble des acteurs de la bio : producteurs, transformateurs, distributeurs
- Objectifs: promouvoir le développement de la bio au travers:
 - Accompagnement des installations/conversions
 - Communication
 - Structuration des filières, dont la RHD



1 Qu'est-ce que l'Agriculture Biologique ?

Mode de production agricole sans impact négatif sur l'environnement fondée sur 3 grands principes :

- Non-utilisation des produits chimiques de synthèse
- Interdiction d'utilisation d'OGM,
- Respect du bien-être animal.



1 Qu'est-ce que l'Agriculture Biologique ?

LOGOS :

Signe Officiel de Qualité :

garantie par le Ministère de l'Agriculture

Certifié par un organisme indépendant agréé par l'Etat

Logo français



Logo feuille Européen

En vigueur depuis le
1er juillet 2010

- **Logo bio seulement si > 95% ingrédients bio et ingrédients non bio limités à ceux de la liste positive**

Obligations dès le 1^{er} juillet 2010 :

- **Nouveau logo UE** pour nouveaux emballages (sauf pays tiers)
Ancien étiquetage UE tolérés jusqu'au 1^{er} juillet 2012
- **Indication d'origine (si logo UE):** agriculture « UE », non UE, « UE/non UE » et/ou nom pays d'origine
- **Code OC** (FR-BIO-99) *> facultatif: logo national*

CAHIER DES CHARGES :

<http://agriculture.gouv.fr/reglementation>

Production végétale bio

- **Semences et plants**
 - Non issues d'OGM
- **Fertilité du sol**
 - Rotations pluriannuelles
 - Culture d'engrais verts et légumineuses
 - Recyclage et compostage MO
 - Apport de MO de polyculture
- **Parasites, adventices**
 - Variétés résistantes et travail du sol adapté (binage, hersage..)
 - Rotations et associations de cultures
 - Lutte biologique

Productions animales bio

- **Origine des animaux**
 - Races adaptées et résistantes
 - Nés sur l'exploitation
- **Logement/parcours**
 - Hors sol interdit
 - Accès au parcours dès possible
 - Surface minimale/animal
 - Taille élevage limitée
- **Alimentation**
 - 50% produite sur la ferme
 - 100% bio
- **Prévention des maladies**
 - Santé basée sur la prévention, stimulation des défenses naturelles: phytothérapie, homéopathie
 - Médicaments (1 à 2/an) sinon délai de commercialisation doublé

CONTRÔLE ET CERTIFICATION

- **Contrôles** rigoureux de toute la filière par organismes certificateurs (OC) indépendants et agréés par l'Etat
- 1 contrôle minimum/an + contrôles inopinés
- **Certificat** délivré par l'OC pour les produits jugés conformes à la réglementation
- **Sanctions** : avertissement, déclassement d'un lot... perte du certificat AB

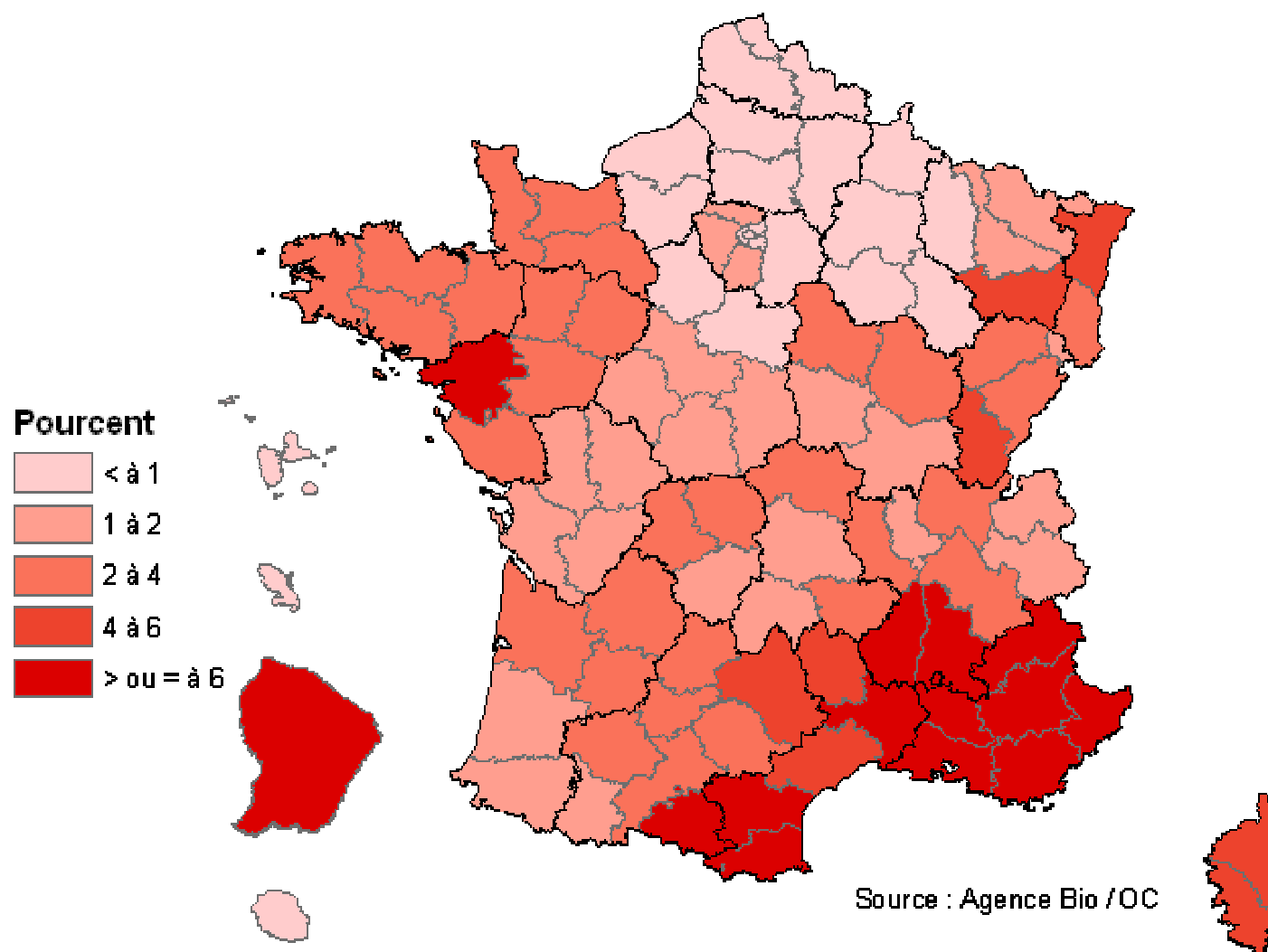


<http://www.youtube.com/watch?v=yzh6Uxp8YY>



Contexte de l'Agriculture Biologique

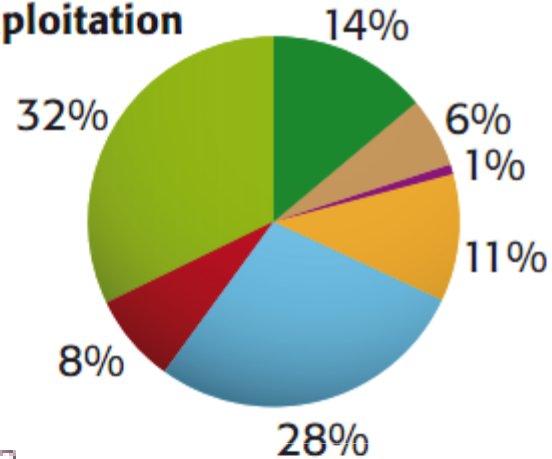
Part des surfaces bio dans les départements en 2009



Fermes bio picardes

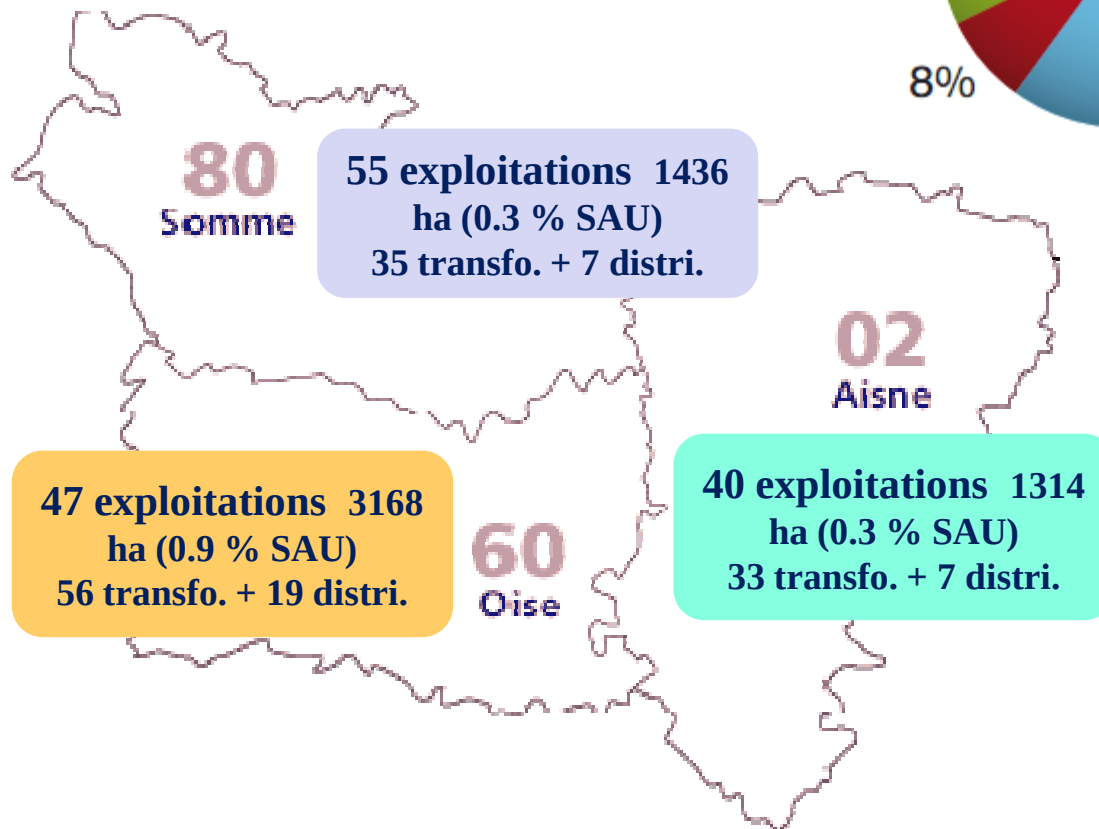


Proportion des systèmes d'exploitation



et distributeurs

- Cultures
- Maraîchage
- Arboriculture
- Viticulture
- Élevage lait
- Lait + cultures
- Viande + cultures



Objectif Grenelle :
6 % SAU en 2012

Source : Chiffres 2009 Agence Bio

2 Pourquoi la bio en restauration collective ?

Pour répondre au Grenelle de l'environnement

Objectif 2012:

20% de produits bio dans la RC (15% en 2010)
soit 700 000 millions repas/an avec au moins 1 ingrédient bio



Demande de société:

Prise de conscience des enjeux environnementaux
et de santé

Pourquoi la bio en restauration collective ?

Force Action collective

- **Influencer** de façon déterminante l'évolution des modes de production
- **Support éducatif** de choix : aborder avec les liens entre alimentation, agriculture et environnement..
- **Offrir la possibilité** à chacun de bien manger, quel que soit son niveau de revenu.



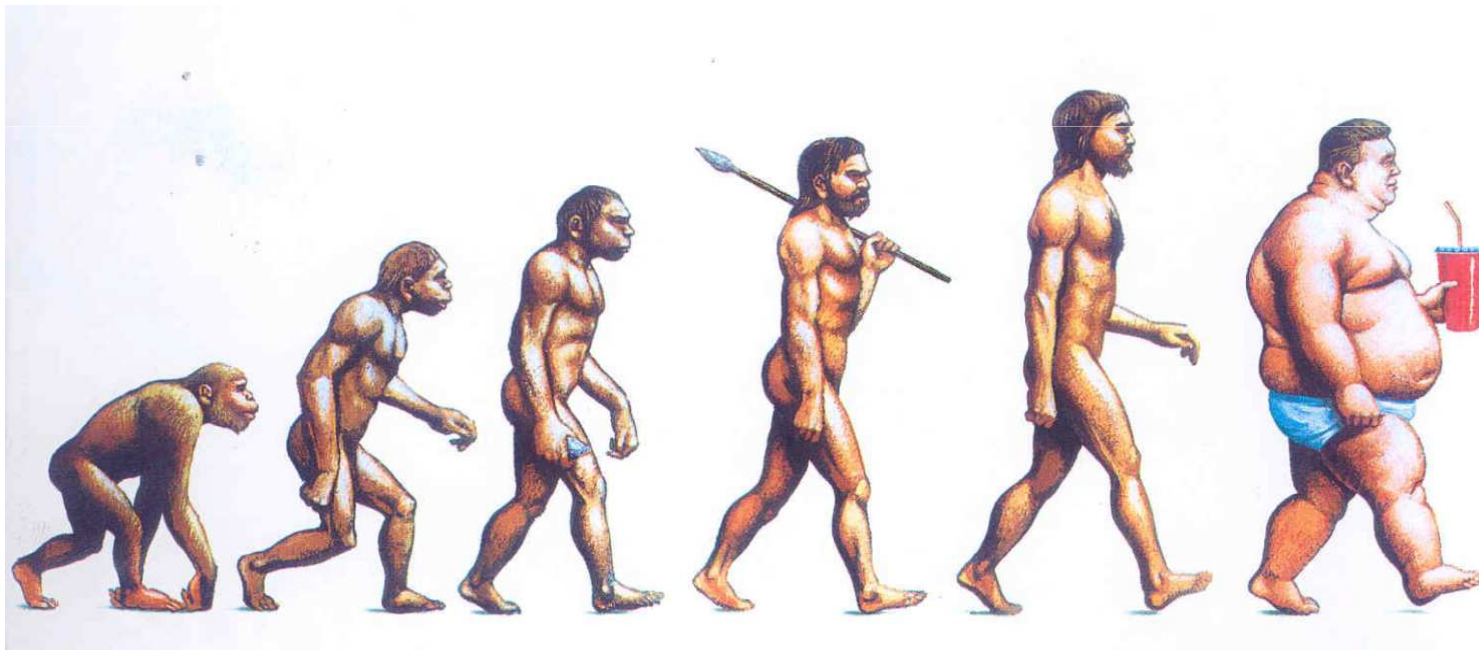
Pourquoi la bio en restauration collective ?

- **Eduquer au goût** : cuisiner bio
c'est cuisiner des produits frais de saison
- **Valoriser les professionnels de la restauration collective** en leur donnant à nouveau la possibilité de cuisiner des aliments frais et de qualité.
- **Découvrir d'autres aliments** : légumes anciens, fruits, légumineuses, céréales variées
- **Faire connaître l'effet de l'alimentation sur leur santé** et leur bien être .
- Les repas proposés peuvent **servir de modèle** afin de les reproduire à la maison.



Pourquoi la bio en restauration collective ?

Pour répondre à la démarche
d'équilibre alimentaire et de prévention santé



Objectifs du Plan National Nutrition Santé

- **DIMINUER** les matières grasses saturées et très fortement les acides gras trans.
- **AUGMENTER** la part des acides gras monoinsaturés et polyinsaturés de la série oméga 3.



- **AUGMENTER** la consommation des fruits et légumes
Pour répondre aux besoins en fibres, vitamines et minéraux.
Pour diminuer l'apport calorique

- **AUGMENTER** la consommation des céréales semi-complètes, complètes et légumineuses.
Pour l'apport en fibres (satiété), vitamines et minéraux



- **AUGMENTER** l'apports en minéraux (fer, magnésium, calcium) et vitamines

Implique de savoir évaluer la qualité des aliments

4 Quels sont les intérêts santé pour les convives ?

Référence aux études ABARAC, FIBL, QLIF, DGCCRF, MDRGF

QUALITÉ NUTRITIONNELLE D'UN ALIMENT



CONSTITUANTS BÉNÉFIQUES :

- NUTRIMENTS protéines, glucides, lipides
- MICRO-NUTRIMENTS : vitamines, minéraux, oligoéléments et phytonutriments (ex : flavonoïdes, polyphénols...), fibres.

CONSTITUANTS INDÉSIRABLES:

Résidus de pesticides, produits vétérinaires
Nitrates, germes pathogènes et parasites
Métaux lourds, Mycotoxines,

PROCÉDÉS TRANSFORMATION DU PRODUIT BRUT

Irradiation, hydrogénation des matières grasses, raffinage des céréales, modes de cuisson

CONSTITUANTS INDÉSIRABLES



Absence de résidus de produits phytosanitaires (pesticides, fongicides, insecticides)

Pas de conservateurs ni d'additifs synthétiques :

Additifs, colorants, conservateurs, antioxydants, exhausteurs de goût, édulcorants synthétiques.



Pas d'OGM

Pas d'utilisation d'hormones, antibiotiques, farines animales

Polluants biologiques : mycotoxines, parasites et bactéries pathogènes.

Pas plus de risques, supériorité pour certaines bactéries

La France est le 1er pays utilisateur européen avec 76 100 tonnes de produits phytosanitaires répandus dans les champs en 2004, loin devant l'Italie, l'Allemagne ou l'Espagne

Selon la DGCCRF, **50% des fruits et légumes conventionnels contiennent des résidus de pesticides.** 24% contiennent jusqu'à 8 pesticides différents.

6% dépassent les Limites Maximales en Résidus.

Les principaux fruits et légumes dépassant les doses tolérées :

céleri, persil, poivron, raisins secs, pêche, ananas, épinards, céleri rave, salade, haricots non écossés, pomme de terre, mandarine, fraises.

CONSTITUANTS BÉNÉFIQUES :

Teneur en matière sèche

Protéines

Vitamines et minéraux

Glucides



Lipides (acides gras essentiels)

Métabolites secondaires : Teneurs de 10 à 50% supérieurs

Substances résultant du métabolisme secondaire des plantes bénéfiques pour la santé.

Elles sont : anti-oxydantes (polyphénols), immunostimulantes, anti-inflammatoires



PROCÉDÉS TRANSFORMATION DU PRODUIT BRUT

Pas d'irradiation ou ionisation

Pas de raffinage

Consiste à **stabiliser un aliment potentiellement altérable**.

Conséquences du raffinage sur les qualités nutritionnelles des aliments :

Les céréales :

Complètes, elles sont nos meilleures sources de magnésium, vit B et vit E ; Raffinées, elles ont perdu fibres, minéraux et vitamines

Les huiles

Non raffinées, elles fournissent oméga 3 et 6, vit E, mucilages, lécithine

Le sel

Complet, il est gris et contient tous les oligo-éléments de la mer ; Raffiné, il n'apporte que le NaCl (chlorure de sodium) et des additifs anti-agglomérants

Le sucre

Complet, il est source de minéraux ; Blanc, il n'en contient plus





CAKE AUX FRUITS

ingrédients : Fruits 33% : raisins - bigarreaux confits (colorant : E127) - pastèques confites (colorant E129), farine de blé, graisses et huiles végétales hydrogénées et non hydrogénées (palme, colza, coprah, émulsifiant : E471, correcteur d'acidité : acide citrique - acide lactique, colorant : bêta-carotène, arôme), œufs frais, sucre, stabilisant : glycérol, sirop de glucose, extraits aromatiques : rhum - orange, poudre à lever : diphosphate disodique - carbonate acide de sodium, sel, gélifiant : gomme de xanthane, conservateur : anhydride sulfureux.

Peut contenir des traces d'arachide.

Fabriqué dans un atelier utilisant du lait.

Fabriqué en France / A consommer de préférence avant le : voir extrémité du paquet.

Ingrediënten
(kleurstof: E129), tarw
vetten en o
zuurtereg
betacarote
glucosest
sinaasapp
natriumbicar
conserveern
Kan stukjes
Vervaardigd
gewerkt.
Vervaardigd in
Zie onderkant

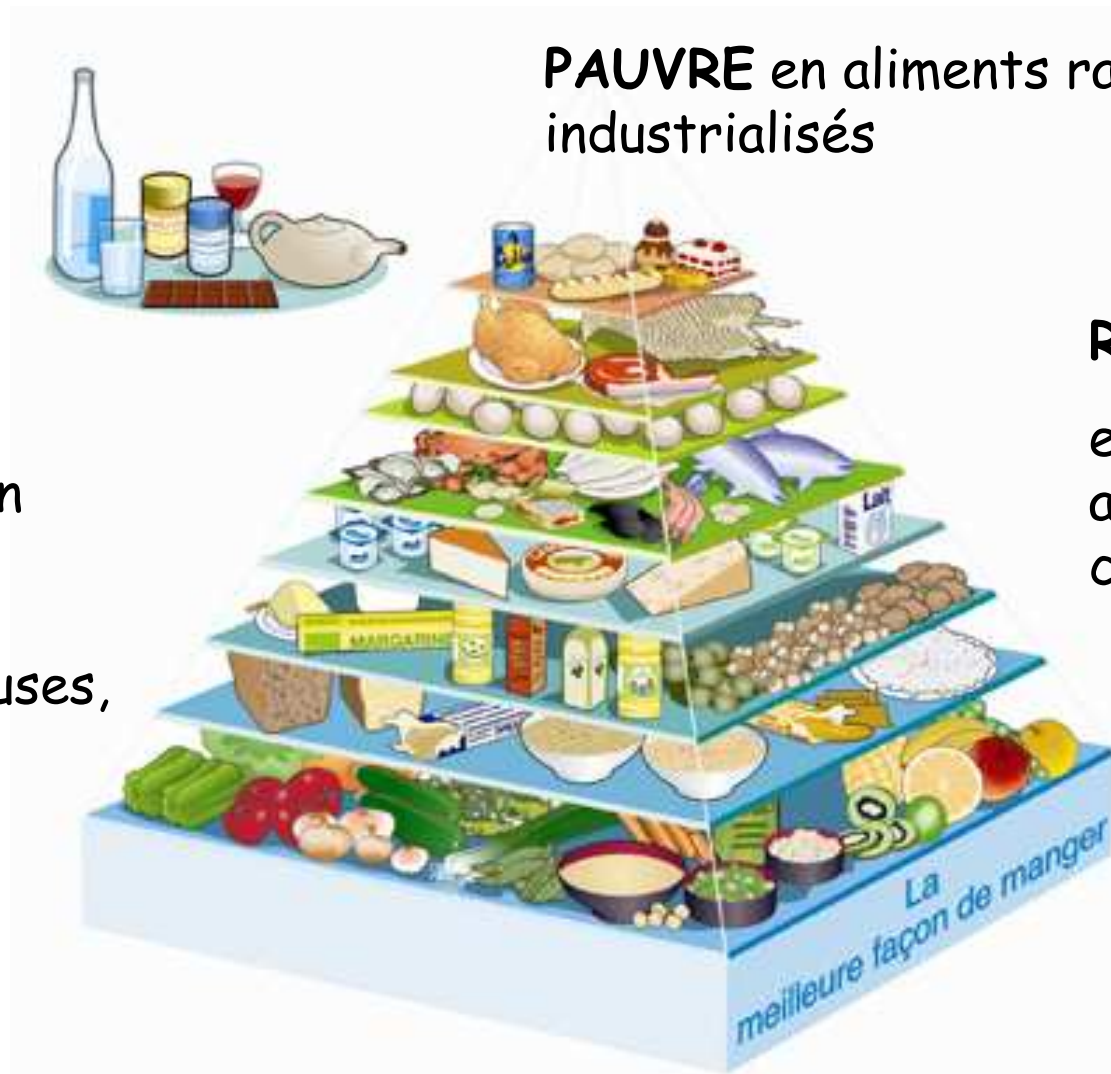
Produit de l'agriculture biologique - Certifié par Ecocert sas - F 225000

F/ Ingrédients : tomates*, courgettes*,
aubergines*, oignons*, poivrons*, huile de
tournesol*, huile d'olive*, jus de raisins concentré*,
sel marin non raffiné de l'Atlantique, basilic*, ail*,
herbes de Provence*.

* 100% des ingrédients d'origine agricole ont été
obtenus selon les règles de production biologique

Alimentation bio : une démarche globale et une façon de s'alimenter propice à la prévention santé

RICHE en
légumes,
céréales,
légumineuses,
fruits





La bio répond d'avantage aux préconisations du PNNS

Elle offre une alimentation de qualité avec des aliments qui préservent mieux leurs atouts nutritionnels et qui n'apportent pas de constituants indésirables.

**Pain, céréales bio (demi-complet ou complet), Légumineuses =
féculents complexes à IG bas + fibres +
protéines végétales + magnésium, calcium, fer + vitamines B**

**Légumes et fruits bio = + riches en vitamines (ProA, B9, C),
phytonutriments protecteurs et minéraux (Mg, Ca et Fe)**

**Huiles végétales PPF = apports en oméga 3 et 6 dans leur
forme « cis » + vit E**

**Produits animaux : viandes, volailles, produits laitiers =
meilleur profil P/L et meilleurs apports en oméga3/6**

Sources : études ABARAC et AFSSA

5

Les repas servis avec des aliments bio sont ils différents ?

- GEMRCN, PNNS
- L'introduction d'aliments bio ne sortent pas du cadre de la réglementation.



Pour les trois structures pilotes, les aliments bio introduits sont :

Carottes et betteraves crues, pomme, poire, pomme de terre, yaourts, pain, lentilles, pâtes, riz, huiles de colza,

Les repas servis avec des aliments bio sont ils différents ?

Exemple de repas :

Crêches :

Céleri
Poisson
Purée de choux-fleur et
pommes de terre bio
fromage
Poire bio



Cuisine centrale :

Potage esaü bio
(carottes, lentilles,
oignons)
Bœuf Bourguignon
Carottes persillées
Carré de l'est
Clémentines

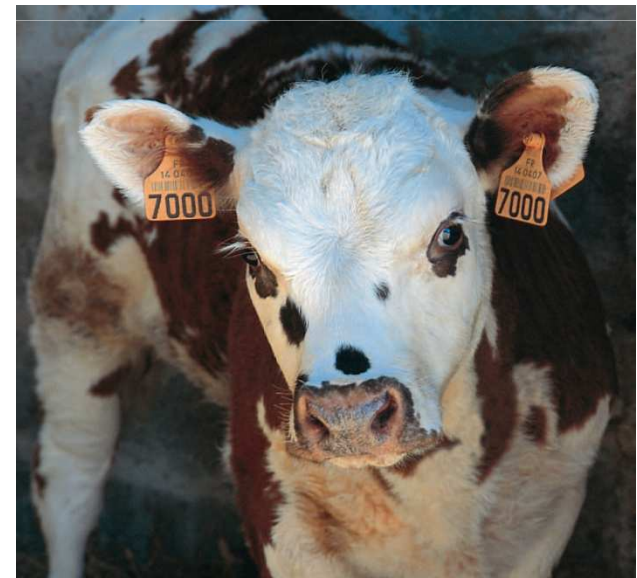
Collège :

Carottes râpées bio,
vinaigrette à l'huile de colza bio
Hachis Parmentier
Yaourt
Pomme bio



6 Comment gérer le surcoût ?

- Constat: la bio est parfois plus chère, mais pourquoi?
 - Aides PAC moins importantes : 5 à 50%
 - Rendements moins importants
 - Plus de main d'œuvre
 - Coûts de transformation, transport
 - Coûts de certification



Comment gérer le surcoût ?

Au-delà du prix, les produits bio sont ils réellement plus chers ?

- Créer 30% d'emploi en plus
- Impacts santé et environnement de l'agriculture conventionnelle externalisés : diminution des coûts sociétaux liés au transport, dépollution, traitement de l'eau, maladies liées à l'absorption de pesticides, ...
- Le prix d'un produit ne traduit pas son coût réel
- Il faut une approche globale pour comparer les prix

Comment gérer le surcoût ?

Mode d'introduction

un aliment : carottes, pommes, poire, pain, pommes de terre...

ou une composante : soupe, crudités, compote...

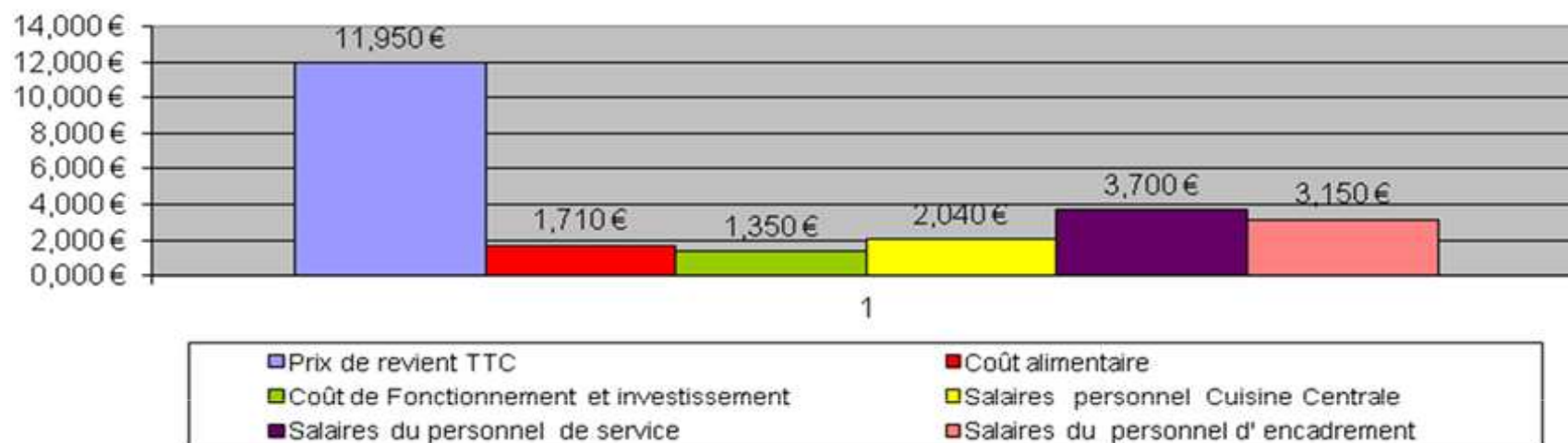
avant d'introduire un repas complet : entrée, plat, dessert, pain

Respecter les règles de l'équilibre alimentaire :

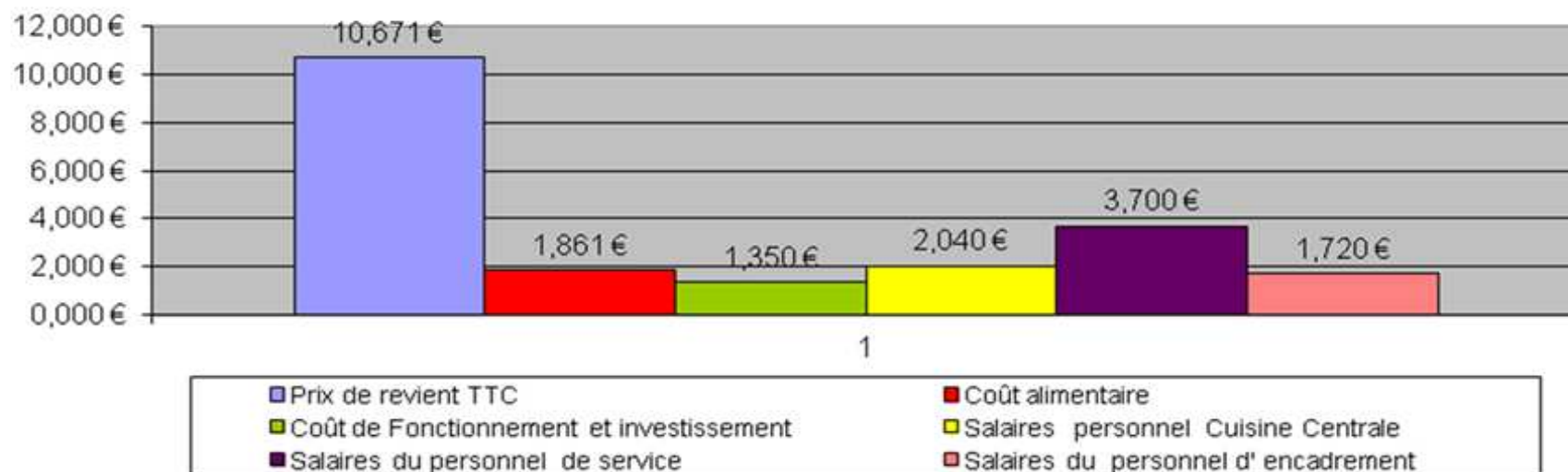
- Respect des saisons
- Respect des grammages .
- Eviter les répétitions : fromage sur un gratin + fromage en fin de repas...

Le prix des repas à la restauration Collective en Maternelle et en Primaire

ECOLE MATERNELLES



ECOLE PRIMAIRES



ANALYSE CONSOMMATION DE PRODUITS BIO DE 2008 A 2011

Du 01/01 au 25/11/2011

2008				2009			2010			2011		
Désignation	Quantité	P.U	Montant H.T	Quantité	P.U	Montant H.T	Quantité	P.U	Montant H.T	Quantité	P.U	Montant H.T
Carottes (Kg)	100	2,68	268							440	1,5917	700,33
Yaourt nature (unité)	1128	0,35	394,8	5664	0,358	2026,90	24520	0,2908	7129,67	26116	0,3312	8650,21
Fromage blanc fruité (unité)	1224	0,6437	787,89									
Bananes (Kg)	36	2,413	86,87							36,28	1,8495	67,10
Café 250 grammes (unité)	22	2,935	64,57									
Compote pomme (unité)	1200	0,6745	809,4	1560	0,364	567,61	720	0,4494	323,57			
Pommes (Kg)	182	2,54	462,28									
Quinoa (Kg)	95	3,4835	330,93	80	3,707	296,59	100	3,5469	354,69	70	3,4797	243,58
Ratatouille 5/1(boîte)	7	19,095	133,67									
Riz (Kg)	25	3,42	85,5							60	2,1	126,00
Sauté de poulet (Kg)	144,68	11	1591,48	144,26	10,9	1572,43						
Semoule (Kg)	30	3,476	104,28									
Yaourt fruité (unité)	336	0,6127	205,87				3200	0,4382	1402,13	2112	0,3941	832,23
Café moulu Kilo				1	7,7	7,70						
Fromage blanc (unité)				192	0,625	120,00						
Pain tranché (unité)				1325	1,485	1968,13	4881	1,444	7050,34	3375	1,445	4876,83
Camembert (unité)							26	2,636	68,54			
Compote gourde (unité)							320	0,3908	125,06	2248	0,4142	931,14
Gâteau croquant citron (unité)							210	0,15	31,50			
Douceur Framboise (unité)							280	0,4287	120,04			
Gâteau nappé choco (unité)							210	0,15	31,50			
Betterave rouge (Kg)										255	1,745	444,98
Boulgour (Kg)										25	1,92	48,00
Chou blanc (Kg)										74,5	1,965	146,39
Coquillettes (Kg)										110	2,008	220,87
Courgette (Kg)										60	1,4	84,00
Lentilles (Kg)										107,5	2,693	289,53
Potimarron (Kg)										28	1,9	53,20

TOTAL			5 325,53 €			6 559,36 €			16 637,04 €			17 714,39 €
--------------	--	--	-------------------	--	--	-------------------	--	--	--------------------	--	--	--------------------

DEPENSES ALIMENTAIRES
POURCENTAGE DU BIO

420 932,96 €
1,27%

454 113,18 €
1,44%

470 305,61 €
3,54%

404 000 €
4,38%

Pour conclure...

6

Comment nous aider ?