

**« Manger Bio, Labels et Produits  
d'Origine » dans les services de  
restauration  
des collèges publics du Département**

**Le 24/11/2011**

**Bordeaux**

# Sommaire

**Pourquoi cette démarche ?**

**Des difficultés identifiées**

**Comment faire ? 4 axes d'actions**

**Test de la démarche : 8 collèges pilotes en 2010/2011**

# En 2010 : Pourquoi cette démarche ?

1. Grenelle 1 du 3 août 2009
2. Loi de modernisation agricole du 27 juillet 2010

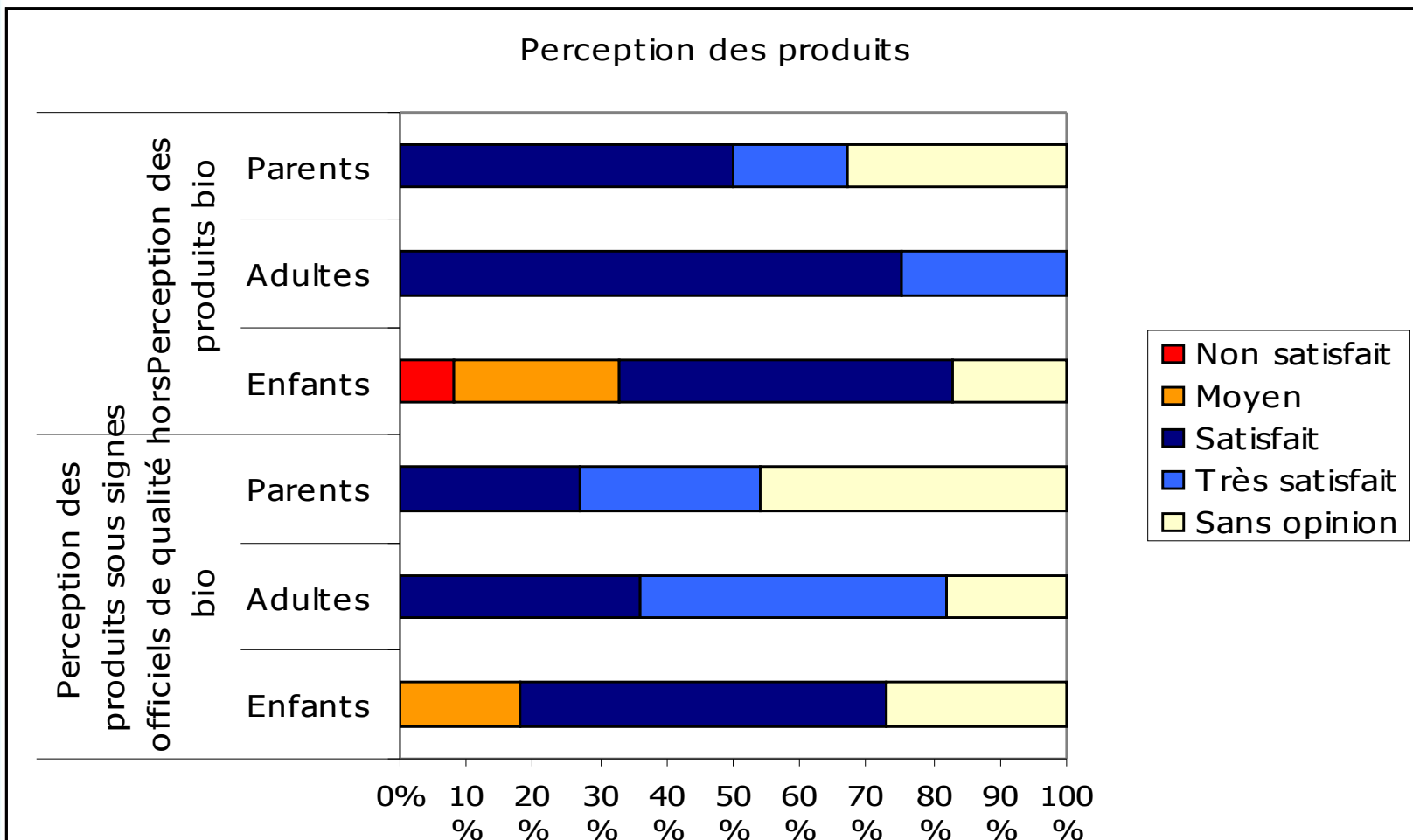
# Des difficultés identifiées : l'approvisionnement

**Où trouver les produits ?**

**Les produits coûtent plus cher ?**

**2 mondes qui ne se connaissent pas ?**

# Les difficultés identifiées : la perception des produits par les collégiens



## Les difficultés identifiées : la perception des produits par les collégiens

- L'aspect visuel ;
- La confusion bio / produits de régime ;
- La standardisation des goûts ;
- les saveurs perdues ;
- les modes de production peu connus.

## 4 axes d'actions

# 1- L'approvisionnement

mise en relation des producteurs avec les établissements :

- environ 300 agriculteurs sont en conversion par mois en France depuis 2009 et les 4 premiers mois de 2011 confirment la tendance ;
- 3,6% de la SAU en Aquitaine en Bio en 2010 ;
- la restauration collective et producteurs : une confiance à instaurer.

## 4 axes d'actions :

# 2- Les équipes de cuisine

- Cuisiner autrement ;
- Sensibiliser aux conséquences du gaspillage ;
- Utiliser les produits de saisons : respecter le rythme de la nature (les tomates ne poussent pas en hiver dans notre région),
- La découverte ou redécouverte de produits oubliés de moindre coût ;
- L'équilibre alimentaire ;

## 4 axes d'actions :

### 3- Les actions éducatives :

Sensibilisation des convives : **La nécessité de travailler ensemble**

- mise à disposition d'outils pédagogiques (DVD et mallette)
- Sensibilisation de la communauté éducative de l'établissement (repas)
- Vote d'une dotation complémentaire par collège

## 4 axes d'actions :

### 4- Accompagnement juridique

Une forte demande des collèges et des producteurs concernant un accompagnement juridique.

## Diagnostic final des sites pilotes

Crédit nourriture			% produits Bio		% produits Labels et Origine	
Janv. à mars 2010	Janv. à avril 2011	% évolution	Janv. à mars 2010	Janv. à avril 2011	Janv. à mars 2010	Janv. à avril 2011
1,76 €	1,81 €	2,80%	4,69%	9,20%	NC	13,40%

- Taux d'introduction des produits « Labels et Origine » supérieur à celui des produits Bio :
  - ✓ Produits Bio : mini : 3,5% - maxi : 16,6%
  - ✓ Produits « Labels et Origine » : mini : 4% - maxi 30,7%
- Taux d'évolution du crédit très variable entre les sites : +12,6% à -9,8%

## Diagnostic final des sites pilotes : approvisionnement

- En moyenne, **57%** des fournisseurs des collèges sont locaux (bassin de production/distribution grand sud-ouest) :

mini 24% - maxi 76%

- **Produits introduits :**

- ✓ Bio : produits laitiers / fromage, viande, fruits et légumes, pain
- ✓ Labels et Origine : viande, produits laitiers

**Ces 4 catégories de produits sont les axes principaux du travail sur l'approvisionnement.**

## Diagnostic final des sites pilotes : actions éducatives

**La majorité des collèges ont mené ou prévu des actions autour :**

- des repas bio, labels et produits d'origine (visite de ferme, menu libellé...),
- de l'éducation nutritionnelle (PNNS et code couleur pour les groupes d'aliments...),
- du développement durable (tri sélectif, la biodiversité...).

# Diagnostic final des sites pilotes : actions éducatives

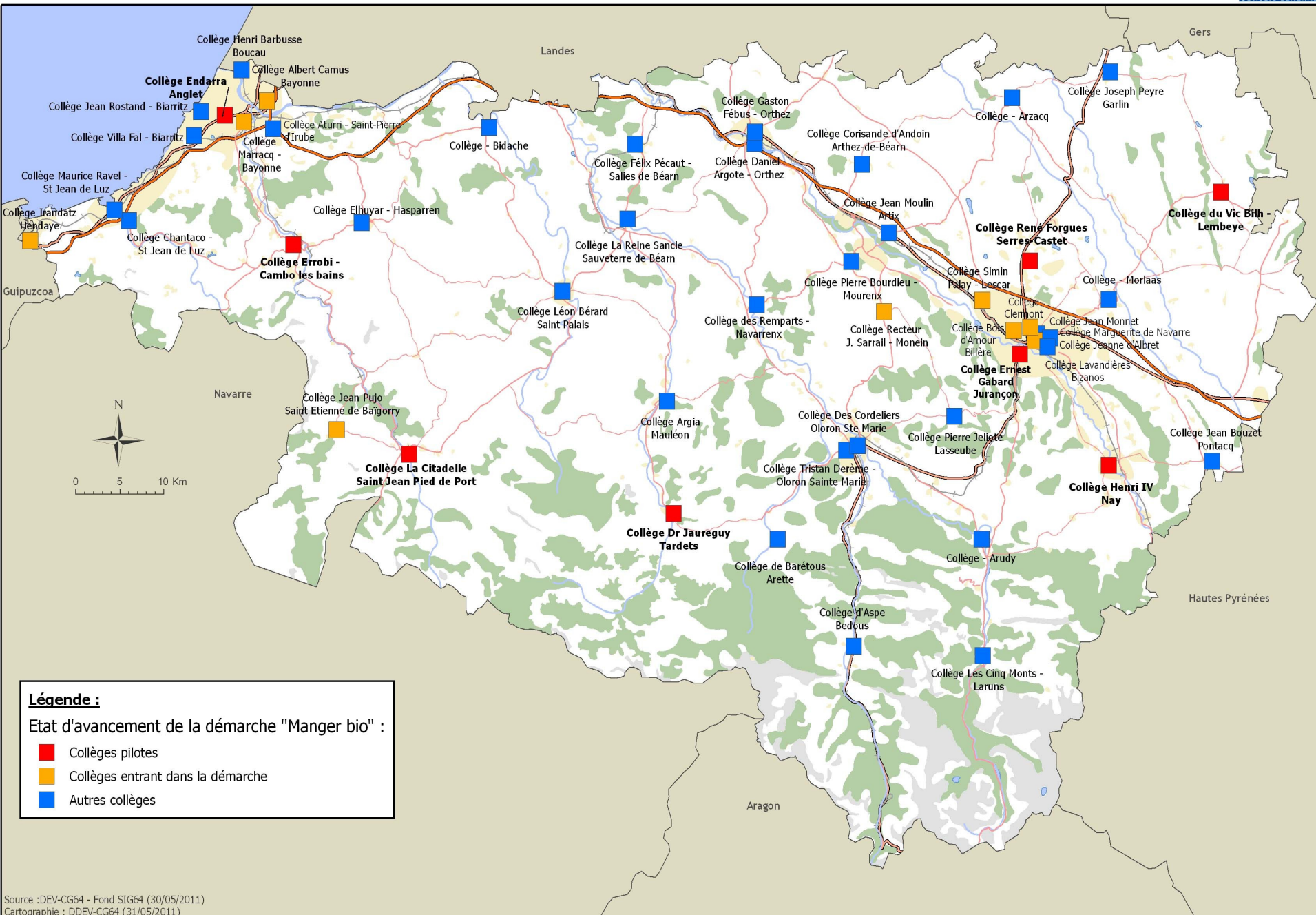
**Mais aussi dans le service de restauration en association avec les enseignants :**

- Des affiches d'information sur les produits servis (origine, saison de production...)
- De nouveaux produits introduits ;
- Des menus à thème ;
- Des ateliers cuisines pour les collégiens...

# Diagnostic final des sites pilotes : Conclusion

- Démarche globalement bien installée dans les établissements
- Ouverture à 9 nouveaux collèges volontaires qui entrent dans la démarche en septembre 2011 :
  - ✓ Bayonne – Albert Camus,
  - ✓ Bayonne - Marracq
  - ✓ Hendaye - Irandatz,
  - ✓ St Etienne de B. – Jean Pujo
  - ✓ Billère – Bois d'Amour,
  - ✓ Lescar – Simin Palay,
  - ✓ Monein – Recteur Jean Sarrailh,
  - ✓ Pau – Clermont,
  - ✓ Pau – Marguerite de Navarre.

# Collèges adhérents à la démarche "Manger Bio, labels et produits d'origine"



## Objectifs à terme :

**L'ensemble des 40  
établissements participant au  
programme départemental**