


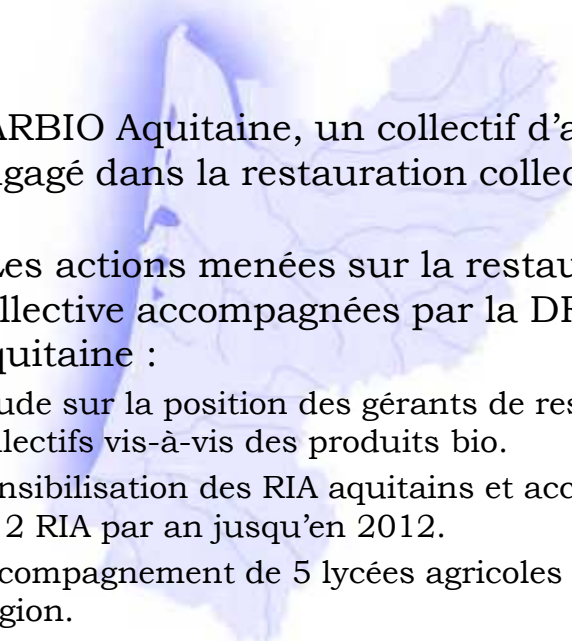




***Accompagnement des restaurants
d'Etat et des lycées agricoles à
l'introduction de produits bio***

ARBIO Aquitaine

Vendredi 18 Juin 2010 – Comité Régional de l'Alimentation



**1/ ARBIO Aquitaine, un collectif d'acteurs
engagé dans la restauration collective**

**2/ Les actions menées sur la restauration
collective accompagnées par la DRAAF en
Aquitaine :**

- Etude sur la position des gérants de restaurants collectifs vis-à-vis des produits bio.
- Sensibilisation des RIA aquitains et accompagnement de 2 RIA par an jusqu'en 2012.
- Accompagnement de 5 lycées agricoles pilotes sur la Région.

Vendredi 18 Juin 2010 – Comité Régional de l'Alimentation

Missions d'ARBIO Aquitaine



- ✓ **Fédérer** largement les organisations professionnelles et représenter auprès des pouvoirs publics et des institutions ;
- ✓ **Communiquer et promouvoir** les produits Bio régionaux à travers l'image positive Sud-Ouest
- ✓ **Structurer** quantitativement et qualitativement la production à travers des projets amont aval
- ✓ **Développer** l'introduction de produits bio en restauration collective
- ✓ **Inscrire** l'ensemble de ces actions dans un projet de développement durable (plan stratégique 2007-2013)
- ✓ 3 salariés (financement Etat/Région/Cotisations)
- ✓ 18 administrateurs : 6 producteurs, 6 coops, 6 transfo
- ✓ 70 organisations membres



Vendredi 18 Juin 2010 – Comité Régional de l'Alimentation



Le Poids économique et social 2009



- ✓ Nombre de producteurs adhérents ou apporteurs des structures de base : **950 producteurs, soit environ 70% des producteurs bio de la Région (Total 1 411 – source Agence Bio 2009)**
- ✓ **70 adhérents** dont **13 nouveaux adhérents** en 2009
- ✓ CA Bio Total : **180 M€** (contre 141M€ en 2008: +27%)
- ✓ CA se rapportant à la production : **34M€** (contre 29M€ en 2008: +17%)
- ✓ Nombre d'emplois directs : **590** (contre 523 en 2008: +12%)



Vendredi 18 Juin 2010 – Comité Régional de l'Alimentation





arbio
Association Interprofessionnelle des Restaurateurs
AQUITAINE

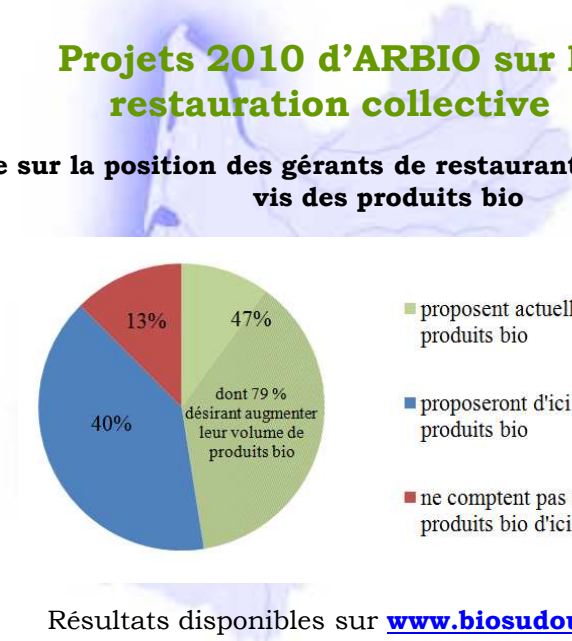
Les actions menées par ARBIO Aquitaine sur la restauration collective accompagnées par la DRAAF en Aquitaine

Vendredi 18 Juin 2010 – Comité Régional de l'Alimentation

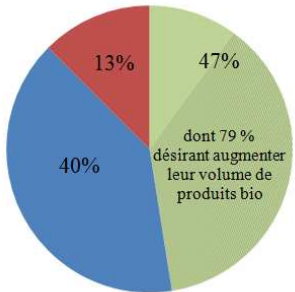



Projets 2010 d'ARBIO sur la restauration collective

Etude sur la position des gérants de restaurants collectifs vis-à-vis des produits bio



arbio
Association Interprofessionnelle des Restaurateurs
AQUITAINE





Catégorie	Pourcentage
proposent actuellement des produits bio	47%
proposeront d'ici 2012 des produits bio	40%
ne comptent pas utiliser de produits bio d'ici 2012	13%

dont 79 % désirant augmenter leur volume de produits bio

Résultats disponibles sur www.biosudouest.com

Vendredi 18 Juin 2010 – Comité Régional de l'Alimentation

Projets 2010 d'ARBIO Aquitaine sur la restauration collective



« Introduction de produits biologiques en restauration administrative »

- Sensibilisation de la majorité des RIA aquitains en 2009 :
 - Agrescab à Bordeaux
 - Pau
 - Périgueux
 - Mont de Marsan
- Accompagnement du RIA d'Agen en 2009 → 17 % de bio
- Accompagnement de 2 RIA / an sur 2010 à 2012



Vendredi 18 Juin 2010 – Comité Régional de l'Alimentation



Projets 2010 d'ARBIO Aquitaine sur la restauration collective



Accompagnement du RIA d'Agen : bilan

- 3 plats bio / semaine et 100 % du pain et des fruits bio
- 17 % de bio en valeur :
 - 5 % plats chauds
 - 30 % fromages
 - 8 % laitages
 - 100 % fruits et pain



Vendredi 18 Juin 2010 – Comité Régional de l'Alimentation



Projets 2010 d'ARBIO Aquitaine sur la restauration collective



→ convention Etat/Région

« **Accompagnement des lycées vers une alimentation diversifiée,
bio et durable** »

→ 25 lycées pilotes sur 2010-2011 : 5 lycées agricoles
(Sainte-Livrade, Nérac, Périgueux, Bergerac et Bazas)

Objectifs :

- introduction de **10 % de produits de qualité dont 5 % de bio**
- Information des jeunes sur l'origine des produits et le savoir faire des agriculteurs bio et locaux
- Participation à la mise en application des recommandations du **GEMRCN et du PNNS**
- Proposer un diagnostic et une démarche méthodologique dans l'introduction de produits bio et de qualité dans les lycées aquitains.



Vendredi 18 Juin 2010 – Comité Régional de l'Alimentation



Projets 2010 d'ARBIO Aquitaine sur la restauration collective



Méthodologie :

- Journée de sensibilisation générale et de présentation du projet
- Diagnostic sur site et soutiens individualisés avec nos partenaires (FRCAA, Chambres d'Agriculture, Bio d'Aquitaine)
- Ateliers d'informations :
 - Les produits bio, locaux et durable : présentation et gamme disponible en Aquitaine
 - Introduction des produits bio, locaux, durable et nutrition
 - Pratique culinaire
 - Accompagnement pédagogique
- Actions de communication auprès des convives

→ **Objectif de mise en place sur l'année scolaire 2010-2011**



Vendredi 18 Juin 2010 – Comité Régional de l'Alimentation



Autres actions sur la restauration collective



- Structuration de **l'offre bio régionale** :
 - Commission restauration collective
 - Nomenclature des produits bio → 400 références
- Partenariat avec le **SIVU Bordeaux Mérignac** :
 - 20 000 repas / jour
 - 10 % de bio
- Divers autres partenariats : CROUS, SIVOM, ARAE...



Vendredi 18 Juin 2010 – Comité Régional de l'Alimentation

