



LA BIO EN RESTAURATION COLLECTIVE

Pourquoi et comment ?

Qu'est-ce que l'agriculture biologique ?

L'AB ou Agriculture Biologique est un signe officiel de qualité reconnu depuis 30 ans par le Ministère de l'Agriculture. Ce label s'est naturellement imposé comme une référence fiable en matière de sécurité alimentaire et de traçabilité pour tous les consommateurs en quête de qualité, notamment depuis les graves crises alimentaires.

Principes fondamentaux de l'agriculture biologique

MAINTENIR LA FERTILITE DU SOL SANS ENGRAIS CHIMIQUE DE SYNTHESE

La rotation des cultures, l'introduction de légumineuses qui fixent l'azote de l'air et fertilisent naturellement le sol, l'utilisation d'engrais organiques variés (fumier, cultures intermédiaires...), la conservation d'espaces naturels comme les prairies, les haies, les bandes enherbées, contribuent à maintenir la fertilité des sols.

PRATIQUER UN ELEVAGE RESPECTANT LE BIENETRE ANIMAL

Les animaux sont alimentés à partir de produits issus de l'agriculture biologique, et provenant au maximum de l'exploitation agricole. Des durées minimales de l'élevage et des tailles minimales de bâtiment sont réglementées pour éviter la concentration. Les animaux ont accès à des pâturages ou parcours extérieurs. Ils sont soignés en priorité par des traitements alternatifs (homéopathie, phytothérapie...), en préventif plutôt qu'en curatif.

PROTEGER LES PLANTES SANS EMPLOYER DE PESTICIDES CHIMIQUES DE SYNTHESE

Les cultures sont désherbées mécaniquement ou thermiquement, les cultures sont diversifiées et les rotations allongées pour limiter l'infestation parasitaire. La lutte biologique est pratiquée en utilisant par exemple des coccinelles pour lutter contre les invasions de pucerons.

LES PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE SONT GARANTIS SANS OGM

Ce mode de production permet d'avoir une alimentation saine, goûteuse et riche nutritionnellement, dans le respect de l'environnement et le développement du tissu économique local.

LE CHOIX DE LA BIO POUR LA QUALITE DE L'EAU

La reconquête de la qualité de l'eau potable et de baignade est une préoccupation majeure de nos élus. En matière de préservation des ressources en eau sur des zones agricoles, la solution la plus durable et la plus efficace est le développement à grande échelle de la bio. Des chercheurs de l'INRA ont démontré que le cahier des charges de l'agriculture biologique est le plus favorable à une eau de qualité. (Source : Girardin et Sardet, INRA, 2003)

Choisir des produits bio et locaux sur vos bassins versants, c'est soutenir les paysans bio qui s'investissent pour la préservation de la qualité de l'eau.

L'ETIQUETAGE DES PRODUITS

Les produits alimentaires biologiques sont repérables grâce au logo européen (l'Euro-feuille) obligatoire sur les étiquetages et grâce au logo AB français (facultatif).

Ces mentions garantissent que le produit acheté obéit à un cahier des charges précis. Chaque fournisseur utilisant ce logo est contrôlé au moins une fois par an et est certifié par un des organismes certificateurs (OC). En France, ils sont agréés par le Ministère de l'Agriculture (actuellement 9 OC agréés).

Ainsi tous les fournisseurs bio doivent faire apparaître le nom de leur OC sur l'emballage de leurs produits et détiennent également une licence de certification AB de leurs produits dont une copie peut leur être demandée.

POURQUOI PRIVILEGIER DES PRODUITS LOCAUX ET BIO DANS VOTRE RESTAURATION ?

LES PLUS POUR VOTRE COLLECTIVITE

- ✗ Une réponse aux enjeux du développement durable
- ✗ Un moyen de favoriser un mode de production agricole respectueux de la qualité de l'eau
- ✗ Du lien avec les acteurs économiques du territoire
- ✗ La valorisation du métier de cuisinier
- ✗ Une dynamique d'équipe renforcée

LES ENJEUX

- ✗ Permettre à tous l'accès aux produits bio
- ✗ Soutenir et inciter le développement de la production biologique sur le territoire
- ✗ Développer et revaloriser l'économie locale

Nos principes :

- ✗ Préférer intégrer régulièrement et progressivement des produits bio (et non des repas ponctuels 100 % bio)
- ✗ Choisir des produits bio disponibles localement
- ✗ Tenir compte des saisons
- ✗ Diminuer l'empreinte écologique des repas
- ✗ Diminuer le gaspillage

Nos champs de compétences

- ✗ Filière bio/fournisseurs de la restauration, gamme et disponibilité selon les territoires
- ✗ Analyse des coûts et budgets
- ✗ Normes sanitaires et réglementation
- ✗ Aide à la rédaction de critères environnementaux dans les marchés publics
- ✗ Communication
- ✗ Pédagogie
- ✗ Formation professionnelle

Bio 46 accompagne déjà sur le terrain, des communes, des établissements qui désirent introduire des produits bio et locaux sur le long terme. Cela passe notamment par un véritable audit de la situation actuelle, une étude concertée entre élu(e), gestionnaire, responsable de cuisine et une conseillère restauration collective de Bio 46 pour vous aider à construire un projet adapté à votre service de restauration.

Les objectifs de ce diagnostic sont :

- ✗ D'analyser le fonctionnement général de votre service de restauration : organisation des approvisionnements, élaboration des repas, formation du personnel....
- ✗ De vous informer sur l'alimentation bio locales (produits, filières, fournisseurs)
- ✗ D'identifier les freins et les leviers pour introduire durablement des produits bio,
- ✗ D'évaluer les moyens à mettre en œuvre pour y parvenir.

Pour être accompagné dans votre démarche par Bio 46, contactez :



Lucile Dréon, lucile.bio46@bio-occitanie.org ou 06.12.51.10.86

Bio 46

21 rue Joachim Murat - 46 000 Cahors