

- > INNOVER SUR SA FERME
- > OPTIMISER SES COÛTS DE PRODUCTION
- > DIVERSIFIER SES PRODUCTIONS



**LE MOIS
DE LA BIO**

RENCONTRES
GRATUITES
ET OUVERTES
À TOUS LES
PROFESSIONNELS

[Conférence en ligne]-3 novembre 2022

La loi EGAlim, une opportunité pour fournir la restauration collective en bio ?

Événement professionnel organisé conjointement par



Avec le soutien de



*La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe
agissent ensemble pour votre territoire*

Programme

- **Soutenir l'introduction de produits BIO en restauration collective**
- **Les mesures de la loi Egalim pour la restauration collective**
- **Le marché de la restauration collective**
- **Les attentes et contraintes des acheteurs**
- **Témoignages d'organisation des producteurs et entreprises bio**
 - Manger Bio Périgord
- **Questions/réponses**

Événement professionnel organisé conjointement par

Avec le soutien de

Soutenir l'introduction de produits BIO en restauration collective



Les partenaires :



Coordonner l'action régionale

- **INTERBIO et BIO Nouvelle-Aquitaine sont membres du Pôle Régional de Compétences et signataires de la feuille de route Etat/Région pour une alimentation durable et locale en Nouvelle-Aquitaine**
- **Coordination du plan d'actions régional en faveur du développement des produits bio en restauration collective ET animation du portail régional de la restauration collective bio, locale et de qualité.**

Événement professionnel organisé conjointement par



Avec le soutien de



La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe
agissent ensemble pour votre territoire



Les accompagnements

- **Les chartes d'engagement** : accompagnement global d'établissement, audits de sites, marchés publics etc.
- **Les conseils minutes** adaptés à chaque situation
- **L'accompagnement de territoires** : études globales de la restauration, journées collectives etc.
- **Des formations** : Egalim, marchés publics, techniques culinaires etc.



Accompagner la filière bio vers le marché de la restauration collective

- **Animation de la commission** « restauration collective » pour permettre les échanges et la mise en place de projets collectifs
- **Accompagnement individuels et collectifs** des entreprises
- **Organisation d'événements filières**

Événement professionnel organisé conjointement par

Avec le soutien de

Promouvoir les produits bio régionaux

- Organisation des **Rencontres professionnelles de la restauration collective bio et locale** : salon de fournisseurs, conférences, démonstrations culinaires
- **Travail en lien avec les institutions et partenaires** pour la mise en place d'outils spécifiques : ex – Portail de la restauration collective

7ÈMES
**RENCONTRES PROFESSIONNELLES
RÉGIONALES DE LA RESTAURATION
COLLECTIVE BIO, LOCALE & DE QUALITÉ**

LE MERCREDI 23 NOVEMBRE 2022 - DE 8H30 À 16H45
PALAIS DES CONGRÈS DU FUTUROSCOPE - AMPHI 300 (86)

JE M'INSCRIS

Événement professionnel organisé conjointement par

Avec le soutien de

Les mesures de la loi Egalim pour la restauration collective

La loi EGAlim : historique et contenu global

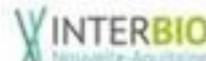
- Etats Généraux de l'Alimentation lancés en juillet 2017
- Adoption de la loi EGAlim le 30 octobre 2018
- Complétée par la loi Climat et résilience en août 2021

- 5 mesures pour la restauration collective

Événement professionnel organisé conjointement par



• BIO NOUVELLE-AQUITAINE •



Avec le soutien de



Union Européenne



Nouvelle-Aquitaine

La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe
agissent ensemble pour votre territoire

LOI POUR L'ÉQUILIBRE DES RELATIONS COMMERCIALES DANS LE SECTEUR AGRICOLE ET ALIMENTAIRE ET UNE ALIMENTATION Saine ET DURABLE

Permettre aux agriculteurs d'avoir un revenu digne
en répartissant mieux la valeur



Dispositif
de **construction du prix**
à partir des coûts
de production
et des prix de marché.



Mission des Interprofessions :
élaborer des « **indicateurs
de référence** » des coûts
de production et des
indicateurs de marché.



**Relèvement du seuil
de revente à perte de 10%**
sur les denrées alimentaires
et encadrement
des promotions.

Améliorer les conditions sanitaires
et environnementales de production



**Interdiction
des néonicotinoïdes**
et produits à mode
d'action identique
pour protéger
la biodiversité
et les abeilles.



**Séparation
des activités de vente
et de conseil
des produits
phytosanitaires,**
interdiction des rabais,
remises et ristournes.



**Suspension
de l'utilisation
de dioxyde de titane**
dans les produits
alimentaires.



**Protection
des riverains**
à proximité des zones
de traitement
phytos.

Renforcer le bien-être animal



Extension du délit de maltraitance animale en élevage aux activités de transport et d'abattage. **Doublement des peines** qui passent à 1 an de prison et 15 000 € d'amende.



Possibilité pour les associations de protection animale de se **porter partie civile**.



Désignation d'un **responsable de la protection animale** dans chaque abattoir. Tout employé acquiert un statut de **lanceur d'alerte**.



Expérimentation de la **vidéo-surveillance** dans les **abattoirs volontaires**.



Interdiction de mise en production de tout bâtiment d'élevage nouveau ou réaménagé de **poules pondeuses en cages**.

Favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous



50% de produits sous signes de qualité et d'origine (dont minimum 20% bio) dans la restauration collective publique en 2022.



Intensification de la lutte contre le gaspillage alimentaire : dons étendus à la restauration collective et à l'industrie agroalimentaire.



Possibilité d'**emporter les aliments ou boissons non consommés** sur place dans les restaurants et les débits de boissons.

Réduire l'utilisation du plastique dans le domaine alimentaire



Interdiction des contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en plastique en restauration collective des collectivités locales en 2025.



Interdiction des touillettes et pailles en plastique dans la restauration, la vente à emporter, les cantines et les commerces alimentaires en 2020.



Interdiction des bouteilles d'eau en plastique dans les cantines scolaires en 2020.

Événement professionnel organisé conjointement par



BIO Nouvelle-Aquitaine



AGRICULTURES & TERRITOIRES
DÉPARTEMENT DE L'AGRICULTURE
NOUVELLE-AQUITAINE



INTERBIO
Nouvelle-Aquitaine

Avec le soutien de



Union Européenne



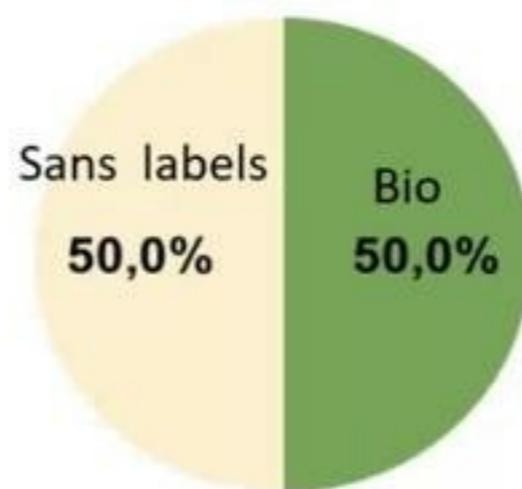
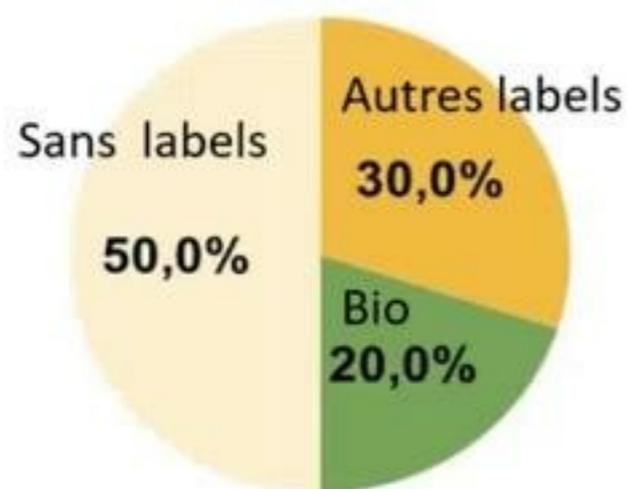
Nouvelle-Aquitaine

La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe
agissent ensemble pour votre territoire

Mesure 1 : 50% minimum de produits de qualité

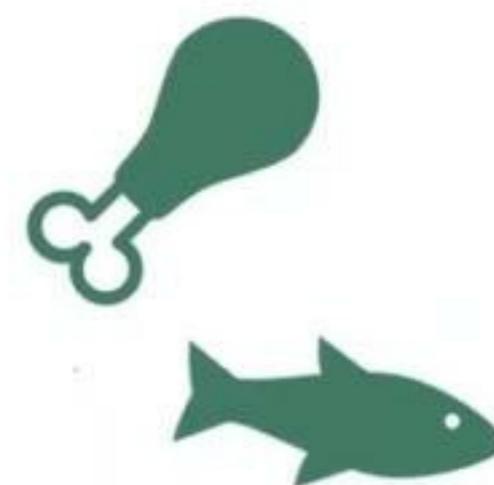
Critère 1 : Au moins 50% de produits de qualité et durables dont au moins 20% de produits biologiques

- Application **depuis le 1^{er} janvier 2022**
- Exemples de ce qui est attendu a minima :



Critère 2 : Au moins 60% de viandes et poissons de qualité et durable

- Application **le 1^{er} janvier 2024**
- Pour les viandes bovines, porcines, ovines et volailles
- Les produits de la pêche
- Exemples de ce qui est attendu a minima :



Événement professionnel organisé conjointement par

Avec le soutien de

Comment le ratio est-il calculé ?

- En valeur Hors Taxe d'achats en € de produits alimentaires par année civile



- Exemples :
 - pour 100 € d'achats de produits alimentaires, au moins 20 € doivent correspondre à l'achats de produits bio ET au moins 50 € doivent correspondre aux autres produits « EGAlim »
 - Pour 100 € d'achats de viandes et poissons, au moins 60 € doivent correspondre à l'achat de produits « EGAlim »

Quels sont les produits entrant dans le décompte ?



→ Les produits bio
(et produits végétaux bruts ou transformés
composés d'un seul ingrédient végétal en
2^{ième} année de conversion)

→ Produits sous labels ou certifications
publics : Principalement sous Signes
Officiels de Qualité et de l'Origine
(SIQO)



LABEL ROUGE



STG
Spécialité
Traditionnelle
Garantie



L'ÉCOLABEL
PÊCHE
DURABLE



IGP
Indication
Géographique
Protégée



AOC - AOP
Appellation d'Origine Contrôlée ou Protégée



LABEL RUP : Région Ultrapériphérique
(Départements français d'outre-mer). Label visant à
améliorer la connaissance et la consommation des
produits agricoles de qualité, en l'état ou transformés.



**HVE : Issu d'une exploitation à haute valeur
environnementale.** Certification environnementale
de niveau 2 - uniquement jusqu'au 31 décembre 2029.

Les produits bénéficiant de la mention « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme »

- Seulement quand il existe une définition réglementaire des conditions de production
- A ce jour en France, cela concerne :
 - **les œufs et les fromages fermiers** (y compris les fromages blanc),
 - **les volailles de chair** fermières (celles-ci doivent bénéficier des labels AOC/AOP, AB ou Label Rouge sauf si elles sont produites à petite échelle et destinées à la vente directe ou locale)
 - **la viande de gros bovins** fermiers de boucherie et à la **viande de porc** fermier (celles-ci doivent bénéficier du Label Rouge).

Pas de logo officiel



Les produits issus du commerce équitable

- Labels français ou internationaux respectant la loi française encadrant le commerce équitable depuis 2015
- Garantissent notamment des prix rémunérateurs aux producteurs et des engagements pluriannuels avec les transformateurs.



Mesure 2 : Diversification des protéines et menu végétarien

- Titre expérimental (dès novembre 2019) : proposer **1 fois par semaine un menu végétarien**, sur une durée de 2 ans.
- > 200 couverts → **plan pluriannuel de diversification de protéines** incluant des alternatives à base de protéines végétales.



Mesure 3 : Information des convives & affichage

- 1^{er} janvier 2020
- Informer les usagers des restaurants collectifs sur la **part des produits entrant dans la composition de ces 50%** et des démarches vouées au développement du CE au **moins 1 fois par an**.



Mesure 4 : Interdiction des bouteilles d'eau et barquettes en plastique

- 1^{er} janvier 2020
 - Interdiction de bouteilles d'eau plates en plastique en restauration scolaire.
- 1^{er} janvier 2025
 - Interdiction de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe ou de service de matière plastique.
(collectivités de plus de 2000 habitants).



Mesure 5 : Diagnostic du gaspillage alimentaire

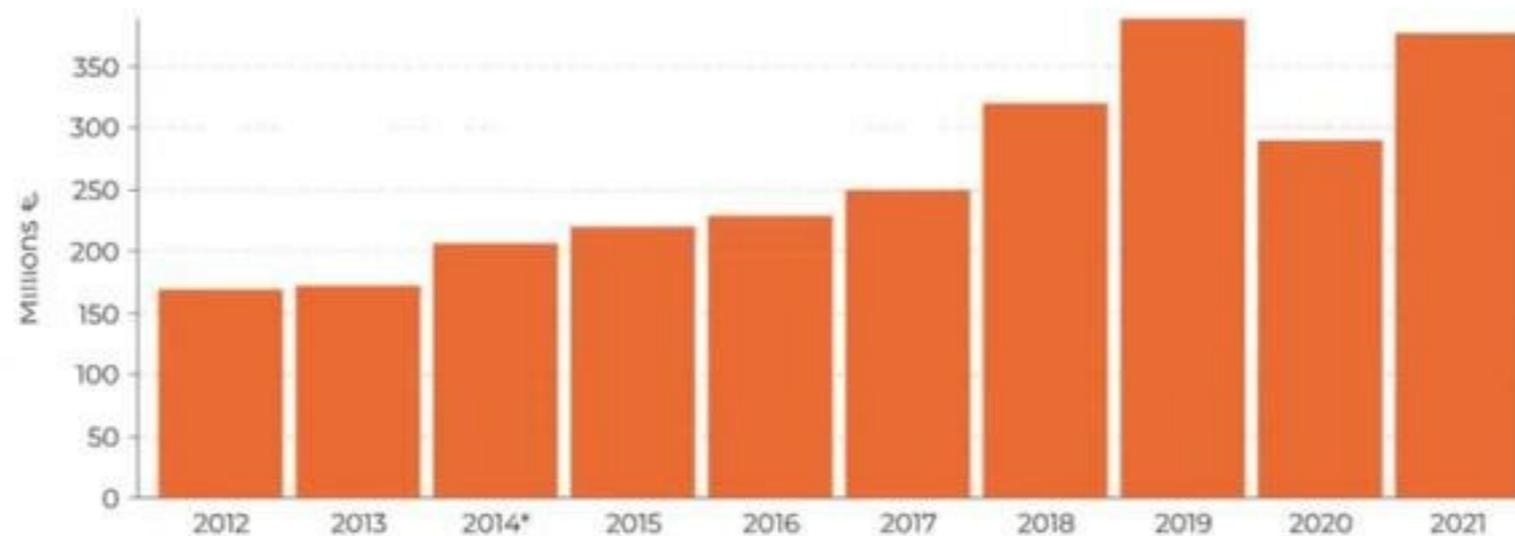
- Obligation de mise en place d'une **démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire** pour tous les acteurs de la restauration collective avec réalisation d'un diagnostic préalable à la démarche.



Le marché bio de la restauration collective

- **Plus de 3/4 des Français** souhaitent des produits bio en restauration scolaire, sur le lieu de travail, à l'hôpital, en maison de retraite.
- 65 % des établissements de restauration collective déclaraient proposer des produits bio à leurs convives en 2019

Evolution des ventes de produits bio en restauration collective



* Achats hors taxes évalués par enquête auprès des fournisseurs et des acheteurs, depuis 2014 en restauration commerciale et depuis 2009 en restauration collective.

Sources : Agence BIO / ANDI

Événement professionnel organisé conjointement par

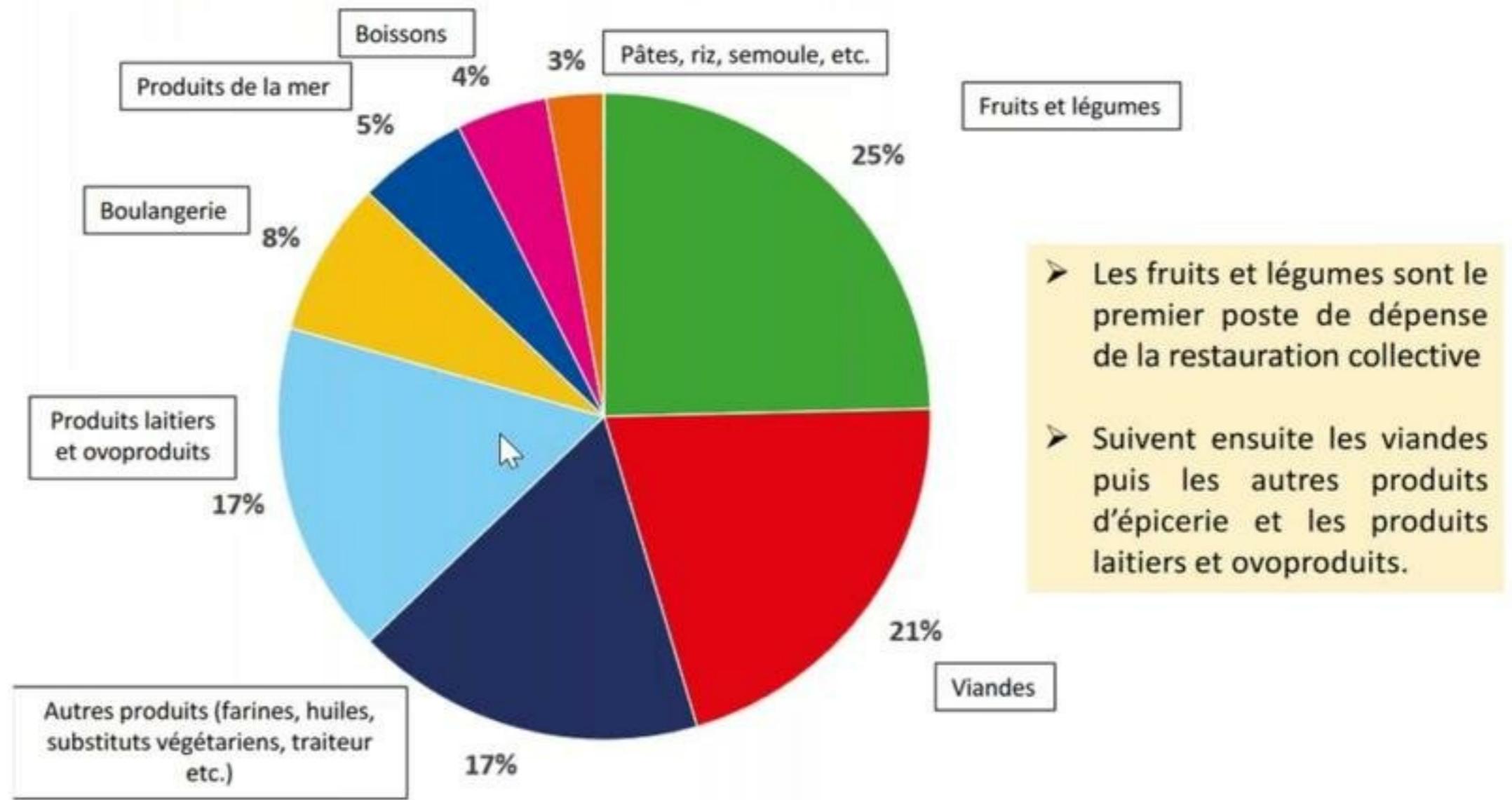


Avec le soutien de



La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe
agissent ensemble pour votre territoire

Ventilation par famille de produits des achats alimentaires en valeur de nos répondants de la restauration collective (tous secteurs)



Base : les réponses quantitatives de la restauration collective (n=118, correspondant à 156 M € d'achats alimentaires)

Événement professionnel organisé conjointement par

Source : Baromètre de la Restauration collective 2019 (Agence Bio, FranceAgriMer)

Avec le soutien de

Le taux des achats très loin des objectifs EGalim tant pour le bio que pour les autres labels

- Pour l'année 2019, les produits issus de l'agriculture biologique représentent en moyenne 4,5% du montant des achats des répondants, 4% pour les autres labels identifiés.
- Les labels privés Bleu Blanc Cœur et MSC comptent pour une part importante des produits labellisés hors Bio
- **Ces résultats montrent qu'il reste des marges de progrès importantes pour tendre vers les objectifs de la loi EGalim (20% de Bio et 50% de produits durables et de qualité à partir du 1er Janvier 2022)**

	Secteur enseignement	Secteur santé / sociale	Secteur travail (public et privé)
Taux de produits Bio	13%	1%	2%
Taux de produits Bio pour les réponses quantitatives	8%	0%	3%

- C'est le secteur de l'enseignement qui semble le plus avancé avec une introduction de produits Bio, avec entre 8% et 13% selon le mode de réponses.
- Le secteur de la santé et médico-social est le plus en retrait, avec moins de 1% des achats réalisés en produits issus de l'agriculture biologique.

L'introduction du Bio passe avant tout par les produits laitiers et les fruits et légumes

Répartition des montants achats bio dans les réponses quantitatives



Événement professionnel organisé conjointement par

Avec le soutien de

La Restauration collective

Événement professionnel organisé conjointement par



• BIO NOUVELLE-AQUITAINE •
Initiative Régionale d'Appui à la Bio



AGRICULTURES
& TERRITOIRES
ONISSE D'AGRICULTURE
NOUVELLE-AQUITAINE



INTERBIO
Nouvelle-Aquitaine

Avec le soutien de



Union Européenne



Nouvelle-
Aquitaine

La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe
agissent ensemble pour votre territoire

LA RESTAURATION COLLECTIVE

Événement professionnel organisé conjointement par



• BIO NOUVELLE-AQUITAINE •
Initiative Régionale - Région Nouvelle-Aquitaine



AGRICULTURES
& TERRITOIRES
ONISSE D'AGRICULTURE
NOUVELLE-AQUITAINE



INTERBIO
Nouvelle-Aquitaine

Avec le soutien de



Union Européenne



Nouvelle-
Aquitaine

La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe
agissent ensemble pour votre territoire

LA RESTAURATION COLLECTIVE

RESTAURATION HORS DOMICILE



RESTAURATION COMMERCIALE

- Service à table
- Self service
- Restauration Rapide



RESTAURATION COLLECTIVE

- Scolaire
- Santé-social
- Travail



CIRCUIT DE VENTE ALTERNATIF

- Food truck
- Distributeur automatique

Événement professionnel organisé conjointement par

Avec le soutien de



RESTAURATION COLLECTIVE

- Scolaire
- Santé-social
- Travail

LES SECTEURS de la RESTAURATION COLLECTIVE

SCOLAIRE

- École primaire
- Collège
- MFR
- Lycée
- Université

TRAVAIL

- Administration
- Entreprise

SANTÉ / SOCIAL

- Crèche
- ALSH
- EHPAD
- Hôpital
- Clinique
- Établissement médico-social

AUTRE

- Prison
- Armée

GESTION CONCEDEE OU AUTOGEREE



La restauration collective concédée implique de déléguer tout ou partie de l'organisation et de l'élaboration des repas à une entreprise prestataire, c'est à dire une société de restauration collective (SRC).

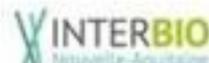
IDENTIFIER SON INTERLOCUTEUR

GESTION DIRECTE		
Type de restaurant	Responsabilité	Interlocuteurs opérationnels
Restauration municipale / EHPAD	Mairie	Chef de cuisine, Gestionnaire, Agent-comptable, Intendant
Collèges / EHPAD	Département	
Lycées	Région	
Restaurants universitaires (RU)	État via CROUS	
Restaurants administratifs (RA)	Association d'usagers	
Restaurants d'entreprises (RE)	Comité d'entreprise ou direction	
Hôpitaux/cliniques	Etat	
GESTION CONCÉDÉE		
Tous types de restaurants	Sociétés de restauration collective, associations, autres établissements de restauration collective	Acheteurs

Événement professionnel organisé conjointement par



• BIO NOUVELLE-AQUITAINE •



Avec le soutien de



Union Européenne



Nouvelle-Aquitaine

La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe agissent ensemble pour votre territoire

MODES DE PRODUCTION



TYPES DE LIAISONS :

 **Liaison chaude** : fabrication → maintien à 63° C → livraison → consommation jour J

 **Liaison froide** : fabrication → refroidissement → livraison → consommation jour J à J+5

Événement professionnel organisé conjointement par

Avec le soutien de

MODES DE PRODUCTION

1

Cuisine centrale

De plusieurs
centaines
=>
Plusieurs milliers

2

Cuisine sur
place

De plusieurs
dizaines
=>
Plusieurs
centaines

Événement professionnel organisé conjointement par



AGRICULTURES
& TERRITOIRES
DIVERSE AGRICULTURE
NOUVELLE-AQUITAINE

INTERBIO
Nouvelle-Aquitaine

Avec le soutien de



Nouvelle-
Aquitaine

La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe
agissent ensemble pour votre territoire

LES CONTRAINTES SANITAIRES

- **La restauration collectif**, et plus particulièrement la personne qui dispose de la responsabilité au sein de l'établissement ou de la collectivité dont elle dépend, **est responsable civilement et pénalement des repas qui sont servis.**
- En tant qu'établissement produisant et servant des repas au public, les restaurants **sont tenus au respect de la réglementation sanitaire.**
- Les établissements **sont tenus d'avoir un Plan de Maitrise Sanitaire**, ou PMS, qui est un ensemble de mesures préventives et d'autocontrôle ayant pour but de maintenir l'hygiène alimentaire.
- Ils doivent appliquer **les principes HACCP** (Hazard Analysis Critical Control Point), que l'on peut traduire comme système d'analyse des dangers et évaluation des points critiques.

Événement professionnel organisé conjointement par

Avec le soutien de

LES CONTRAINTES NUTRITIONNELLES

- L'élaboration des menus en restauration collective doit tenir compte des recommandations nutritionnelles du GEMRCN.
- Indique les grammages par catégories de produits et par tranche d'âge.
- Indique des fréquences de catégories de composantes.
 - crudités, cuités, produits laitier, viandes, repas végétariens...
 - En fonction de la teneur en matière grasse
 - En fonction de la teneur en sucre



Les menus sont élaborés à l'avance,
sur 20 repas consécutifs

LES CONTRAINTES HUMAINES & TECHNIQUES

1 cuisinier pour 100 couverts.

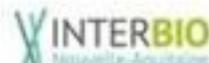
Des échéances quotidiennes incontournables / Menus établis sur plusieurs semaines à l'avance. En fonction du plan de charge de travail et des contraintes nutritionnelles.

Des espaces, des méthodes et des outils de travail « fléchés » pour l'agro-industrie depuis des années .

Un mode de production faisant appel à des outils qui nécessitent une standardisation des produits (calibrage / agréage)



Événement professionnel organisé conjointement par

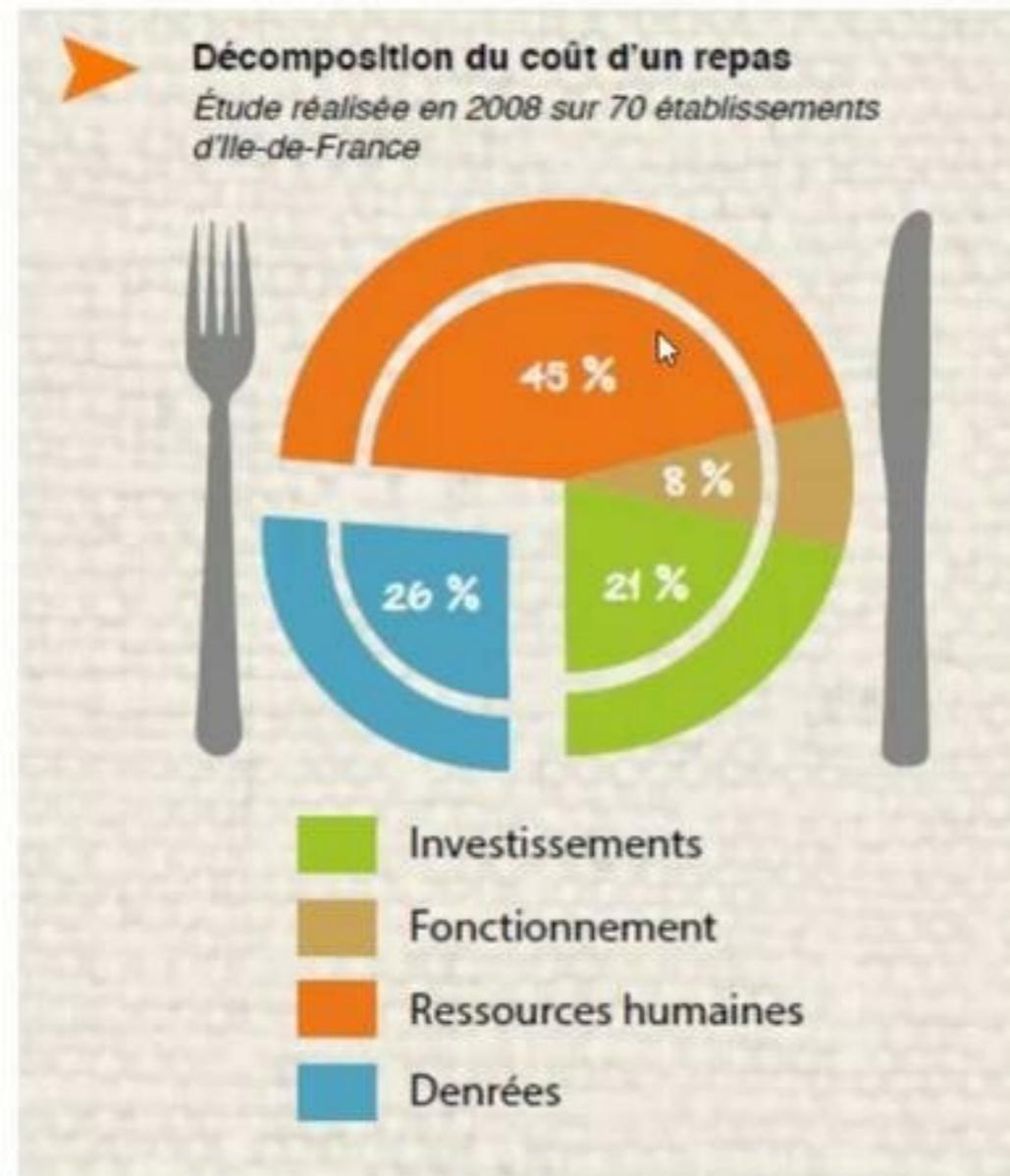


Avec le soutien de



La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe
agissent ensemble pour votre territoire

PRIX (COUT MATIÈRE)



La Restauration collective veille à contenir son cout matière

Le cout matière en restauration collective varie en entre 1€ et 3€ par repas.

On estime la moyenne à 2€ par repas

Événement professionnel organisé conjointement par

Avec le soutien de

LA COMMANDE PUBLIQUE

Le Code de la Commande Publique (CCP) est un code juridique français regroupant les dispositions régissant les contrats de la commande publique.

Gré à gré
Montant des
achats
< 40 000€

Marché public
Montant des
achats
> 40 000€

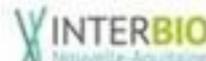
Marchés de gré à gré

- Montant total inférieur à 40 000€
- Mise en concurrence obligatoire
- Au-delà de 25 000 € HT, les marchés doivent être conclus par écrit;

Marchés à Procédures Adaptées (MAPA)

- Cas d'un marché de fourniture de denrées alimentaires : Montant total du marché compris entre 40 000€ et 213 999,99€ HT

Événement professionnel organisé conjointement par



Avec le soutien de



La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe
agissent ensemble pour votre territoire

LA COMMANDE PUBLIQUE

3 principes fondamentaux (article L3 du Code de la commande publique), qui sont applicables dans tous les cas et dès le 1^{er} € dépensé:

- Liberté d'accès à la commande publique
- Egalité de traitement des candidats
- Transparence des procédures

De ces 3 principes, découlent :

- Une publicité adaptée au besoin et montant du marché
- Le rejet de toute forme de favoritisme
- Une mise en concurrence le plus large possible
- Des critères de sélection non discriminatoires et liés à l'objet du marché

Événement professionnel organisé conjointement par

Avec le soutien de

LA COMMANDE PUBLIQUE

Marchés à Procédures Adaptées (MAPA)

Publicité:

Publication d'un Appel d'Offre qui comporte différents documents précisant les attentes de la restauration collective

Allotissement:

- Lot n° 1 : Légumes frais bio
- Lot n° 2 : Légumes 4ème gamme bio
- Lot n° 3 : Légumes frais durables et de qualité
- Lot n° 4 : Fruits bio hors kiwi
- Lot n° 5 : Kiwis bio
- Lot n° 6 : Fruits

Critères de sélection:

Prix, Signes Officiels de Qualités, critères de fraîcheurs ...
Le local n'est pas un critère valable

LA COMMANDE PUBLIQUE

Marchés à Procédures Adaptées (MAPA)

Intérêts:

- Contractualisation sur une ou plusieurs années
- Possibilité de garantie sur les prix
- Possibilité de garantie sur les quantités

Limites possibles:

- En fonction de l'allotissement : possibilité de fournir seul.
- Possibles pénalités
- Réponse aux appels d'offre peut être impressionnante et être exigeante administrativement

FOURNIR

LA RESTAURATION
COLLECTIVE:

IMPLICATIONS

Événement professionnel organisé conjointement par



• BIO NOUVELLE-AQUITAINE •



Avec le soutien de



Union Européenne



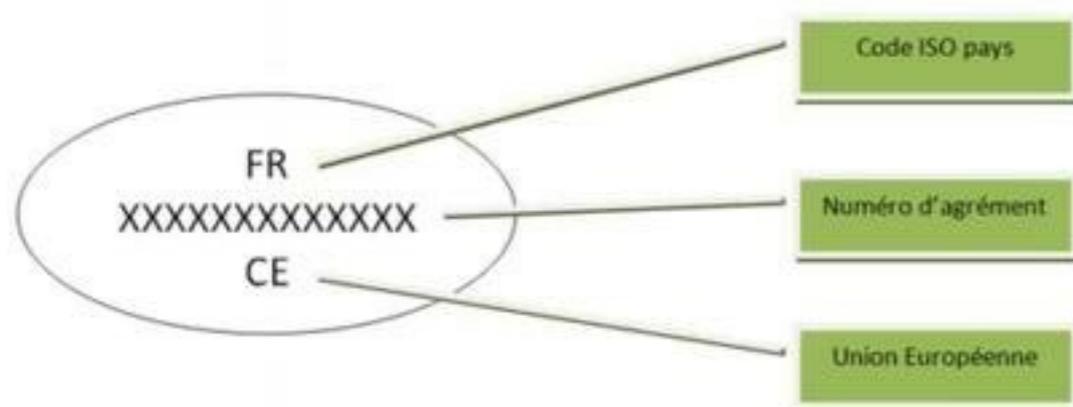
Nouvelle-Aquitaine

La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe
agissent ensemble pour votre territoire

Quel statut sanitaire pour vendre à la restauration collective ?

Agrément sanitaire et déclaration de manipulation de denrées animales

Les cuisines centrales => soumises à agrément européen



Quel statut sanitaire pour vendre à la restauration collective ?

	CUISINE SUR PLACE	CUISINE EN DÉROGATION	CUISINE CENTRALE (AGRÉÉE)
FROMAGERIE ATELIER DE DÉCOUPE OU TRANSFORMATION VIANDE (OU POISSON)  <ul style="list-style-type: none"> • ATELIER NON AGRÉÉ (déclaration-remise directe au consommateur final) • ATELIER AVEC DOAS (Dérogation à l'Obligation d'Agrément Sanitaire) • ATELIER AGRÉÉ CE 	NON	NON	NON
ABATTOIR VOLAILLES  <ul style="list-style-type: none"> • ABATTOIR NON AGRÉÉ (tuerie) • ABATTOIR AGRÉÉ 	OUI si à moins de 50 km et après consommation sur place	NON	NON
OEUF  <ul style="list-style-type: none"> • ÉLEVAGE DÉCLARÉ • ÉLEVAGE SOUMIS À AGRÈMENT AVEC CENTRE D'EMBALLAGE AGRÉÉ 		NON dans tous les cas	OUI dans tous les cas
LAIT CRU  <p>AUTORISATION POUR LA PRODUCTION ET LA MISE EN MARCHÉ DE LAIT CRU REMIS EN L'ÉTAT AU CONSOMMATEUR FINAL</p>		OUI dans tous les cas	
PRODUITS VÉGÉTAUX OU D'ORIGINE VÉGÉTALE  <p>DÉCLARATION</p>		OUI dans tous les cas	

Événement professionnel organisé conjointement par

Source: plaquette « APPROVISIONNER LA RESTAURATION COLLECTIVE » de BIO Nouvelle Aquitaine

Avec le soutien de

LIVRAISON

RESPECT DE LA CHAÎNE DU FROID:
Assurer les relevés de température.

PONCTUALITÉ:
Les jours et horaires de livraison doivent être convenus et respectés.

FIABILITÉ:
Les défauts de livraison (produits manquants) doivent être impérativement évités et prévenus le plus tôt possible.

PENALITES:
Dans le cadre des marchés publics, des pénalités financières peuvent être appliquées en cas de retard ou défaut de livraison.

CONDITIONNEMENT

Prévoir des conditionnement adaptés aux volumes par service du restaurant

Des exigences de calibrage et d'homogénéité des colis sont généralement présentes.

Idéalement, les produits doivent être livrés propres (exempts de terre)

Les unités de manutention doivent être facilement manipulables (ex filets de pommes de terre de 5 ou 10kg maxi au lieu de 50kg)

CONDITIONNEMENT / AGREAGE

Taille des morceaux de viande :
Recommandations nutritionnelles du GEMRCN

Un enfant en maternelle = 50 g / portion = 1 ou 2 morceaux minimum !

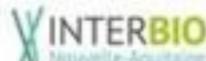
Un adolescent ou un adulte = 100 g / portion = 2 ou 3 morceaux minimum !

Penser à déterminer les besoins de
l'établissement

Événement professionnel organisé conjointement par



• BIO NOUVELLE-AQUITAINE •



Avec le soutien de



Union Européenne

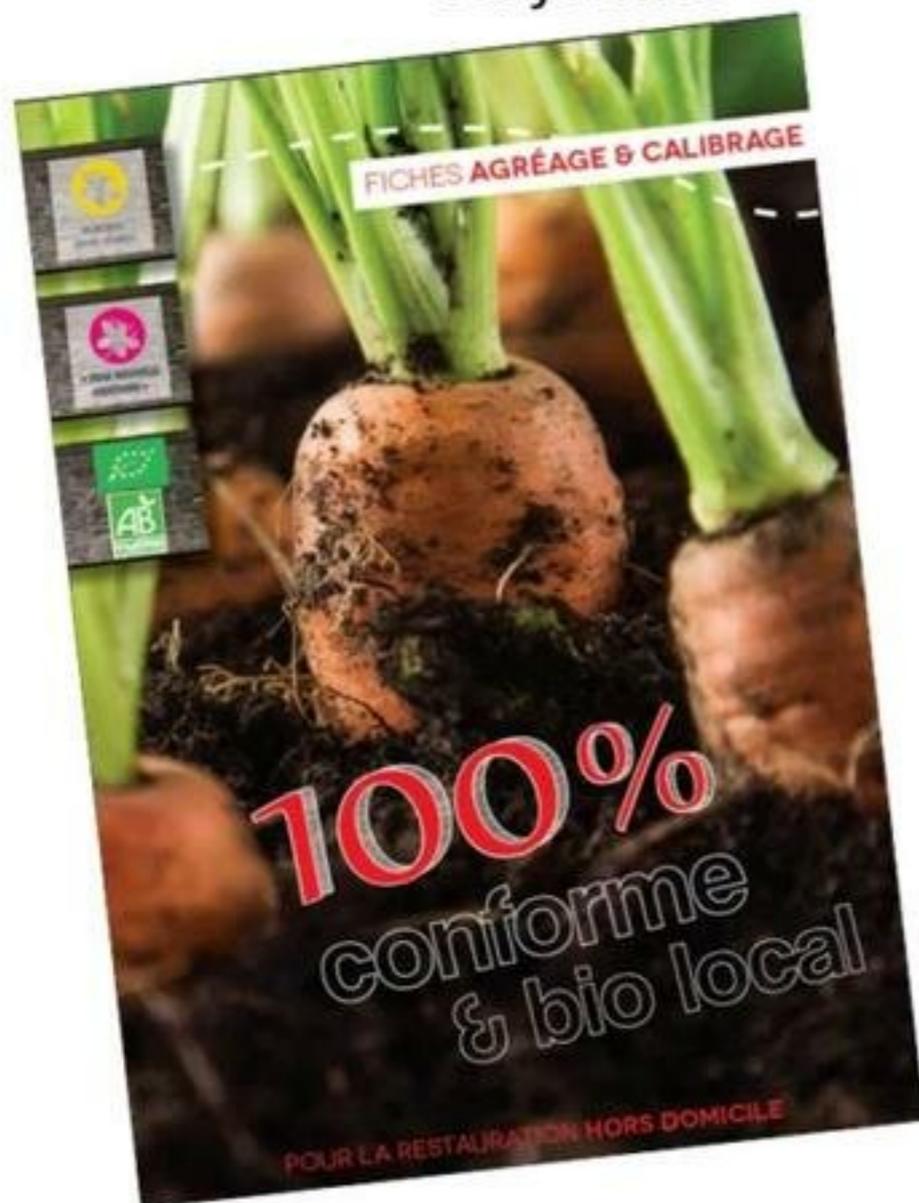


Nouvelle-Aquitaine

La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe
agissent ensemble pour votre territoire

AGREAGE

le fait par l'acheteur, d'examiner la marchandise pour l'achat de laquelle il a passé commande afin de reconnaître si elle y est ou non conforme.



1 cuisinier pour 100 convives

Un traitement des produits brut par des machines

Habitudes des produits standardisés des opérateurs classiques du secteurs (Pomona, Brake etc.)



Des besoins spécifiques sur la qualité technique des produits

Privilégier les catégories 1 & 2

BIO Nouvelle Aquitaine à produit des fiches d'agrèage et de calibrage spéciales restauration collective

Événement professionnel organisé conjointement par

Avec le soutien de

AGREAGE



Betteraves



QUALITÉ

CONFORMES AUX EXIGENCES MINIMALES ET RÉPONDANT AUX CARACTÉRISTIQUES DE LA VARIÉTÉ ET/OU TYPE COMMERCIAL.

- ✓ Lavées et fermes.
- ✓ Feuilles coupées au ras du collet.
- ✓ Défauts de forme acceptés : légères meurtrissures éliminables au pelage.
- ✓ Quelques betteraves du colis peuvent présenter des crevasses cicatrisées n'atteignant pas le cœur.

CALIBRAGE
PAS D'EXIGENCE
MAIS LE COLIS DOIT
ÊTRE **HOMOGÈNE !**

étiquetage

Nom et adresse du producteur	PAYS D'ORIGINE : FRANCE	CATÉGORIE : Pas de catégorie EXTRA	 
	BETTERAVES		
	POIDS DU COLIS :		



Événement professionnel organisé conjointement par

AGREAGE



Carottes



QUALITÉ

CONFORMES AUX EXIGENCES MINIMALES ET RÉPONDANT AUX CARACTÉRISTIQUES DE LA VARIÉTÉ ET/OU TYPE COMMERCIAL.

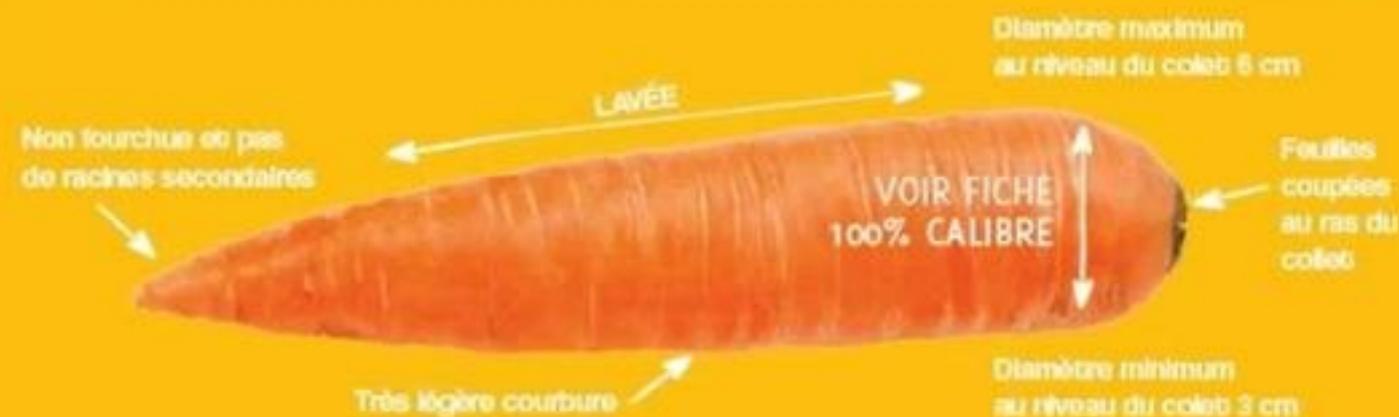
- ✓ Lavées sauf carottes de terre.
- ✓ Fermes.
- ✓ Feuilles coupées au ras du collet.
- ✓ Coloration verte ou violacée au collet admise.
- ✓ Défauts de forme acceptés : non fourchues et sans racines secondaires, légère courbure.
- ✓ Quelques carottes du colis (10% max) peuvent présenter une crevasse cicatrisée n'atteignant pas le cœur et un renflement.

CALIBRAGE
PAS D'EXIGENCE
MAIS LE COLIS DOIT
ÊTRE **HOMOGÈNE*** !

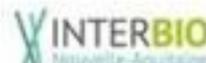
*ACCEPTATION D'UNE VARIATION
DE 1 cm DE DIAMÈTRE

étiquetage

Nom et adresse du producteur	PAYS D'ORIGINE : FRANCE	CATÉGORIE :	
	CAROTTES DE CONSERVATION - VARIÉTÉ		
	POIDS DU COLIS :		



Événement professionnel organisé conjointement par



ETIQUETAGE

Assure la traçabilité des produits.

La restauration collective doit garder les étiquettes des produits consommés tous les jours en cas de toxi-infection alimentaire collective

Permet aux restaurants collectifs de respecter les recommandations nutritionnelles (GEMRCN).

La composition des produits transformés induit la fréquence de leur utilisation dans les menus

ETIQUETAGE PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE

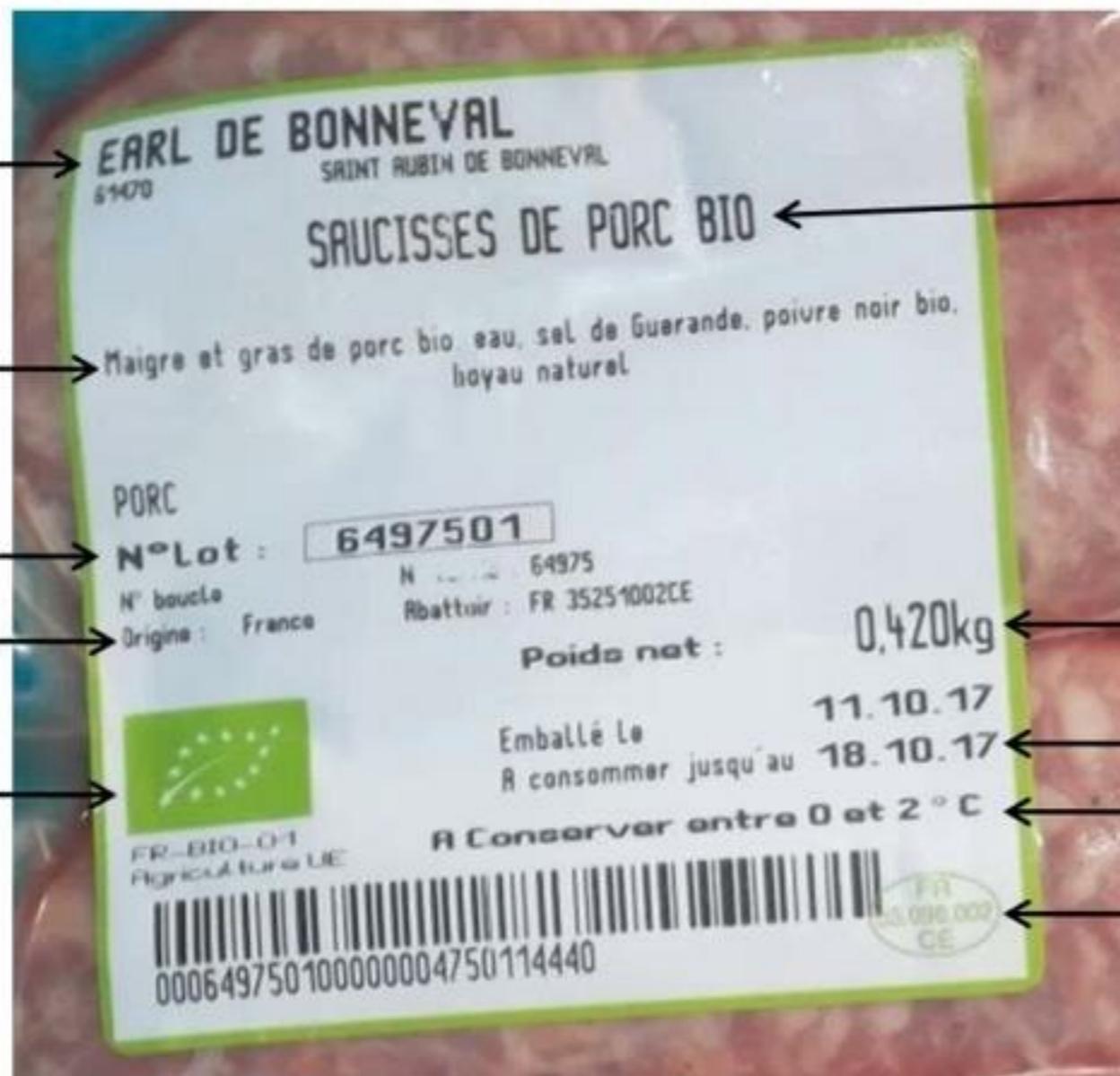
Nom ou raison sociale et
adresse de l'exploitant

Liste des ingrédients par
ordre décroissant

Numéro de lot

Pays d'origine ou lieu de
provenance

Logo biologique



Dénomination de vente

Quantité nette

Date de durabilité minimale

Conditions particulières
de conservation

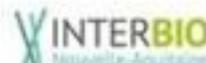
Estampille sanitaire

Autres informations à faire figurer sur l'étiquette :

- L'étiquetage des ingrédients allergènes majeurs
- La quantité des ingrédients
- Un mode d'emploi lorsque son absence rendrait difficile un usage approprié de la denrée
- Pour les boissons titrant à plus de 1,2% d'alcool en volume, le titre alcoométrique
- Une déclaration nutritionnelle
- Catégorie et calibre pour les fruits et légumes

Avec le soutien de

Événement professionnel organisé conjointement par



La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe
agissent ensemble pour votre territoire

ETIQUETAGE FRUITS & LÉGUMES



ÉTIQUETAGE

Nom de la catégorie + coloration de la case en :

- ✓ **ROUGE** : catégorie **EXTRA** (produit quasiment exempt de défauts)
- ✓ **VERT** : catégorie **I** (produit présentant de légers défauts)
- ✓ **JAUNE** : catégorie **II** (produit dont certains défauts plus importants sont admis)

Nom et adresse du producteur	PAYS D'ORIGINE : FRANCE	CATÉGORIE :	 
	NATURE DU PRODUIT - VARIÉTÉ		
	POIDS DU COLIS :	CALIBRE : Spécifique à quelques produits	

Le logo français doit toujours être accompagné du logo européen. **PAR CONTRE** le logo européen suffit à lui-même.

Poids mini-maxi (en g) OU diamètre (en mm)
Nombre de pièces OU longueur (en cm)

Événement professionnel organisé conjointement par

Avec le soutien de

SE FAIRE CONNAITRE

- SE RAPPROCHER DES ÉTABLISSEMENTS EN DIRECT
- SE FAIRE RÉFÉRENCER

Événement professionnel organisé conjointement par



• BIO NOUVELLE-AQUITAINE •



AGRICULTURES
& TERRITOIRES
DIVERSE D'AGRICULTURE
NOUVELLE-AQUITAINE



INTERBIO
Nouvelle-Aquitaine

Avec le soutien de



Union Européenne



Nouvelle-
Aquitaine

La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe
agissent ensemble pour votre territoire

LES ANNUAIRES DE PRODUCTEURS

ANNUAIRES DÉPARTEMENTAUX



Plateformes portées par
les départements



www.agrilocal.fr

Événement professionnel organisé conjointement par

Avec le soutien de

NOVEMBRE 2022
NOUVELLE-AQUITAINE
WWW.MOISDELABIO.FR

SE FAIRE CONNAITRE

The screenshot shows a website interface with a navigation bar at the top containing links for 'LA CARTE', 'AJOUTER UN POINT DE VENTE', 'PARTENAIRES', 'A PROPOS', and 'SE CONNECTER'. The main content area features a large heading 'Trouver des produits bio près de chez vous' and a sub-heading 'CARTOGRAPHIE PARTICIPATIVE DES POINTS DE VENTE EN NOUVELLE-AQUITAINE'. Below this is a search bar with the placeholder text 'ENTREZ UNE ADRESSE, UN POINT DE VENTE' and a 'RECHERCHER' button. A list of product categories follows, including 'Toutes', 'Légumes, fruits', 'Viande, oeufs, produits carnés', 'Lait, produits laitiers', 'Pain, farines, huiles...', 'Miel, produits transformés', 'Plants', 'Plantes aromatiques et médicinales', 'Vins', and 'Bière'. A text block explains that the tool groups existing initiatives and new ones created in response to market cancellations. A 'AJOUTER UN POINT DE VENTE' button is located at the bottom of the main content area. On the right side, there is a vertical list of logos for various regional bio initiatives, such as 'AGRICULTURE BIOISÈVRES', 'AGRICULTURE BIO GIRONDE', 'AGRICULTURE BIO PÉRIGORD', 'VIGNES AGRIQUES', 'AGRICULTURE BIO LOT-ET-GARONNE', 'AGRICULTURE BIO MAIRIE', 'AGRICULTURE BIO LOT-ET-GARONNE', and 'AGRICULTURE BIO LOT-ET-GARONNE'. On the left side, there are logos for 'BIO NOUVELLE-AQUITAINE' and 'RÉGION Nouvelle-Aquitaine'.

<http://carte.bionouvelleaquitaine.com>

Événement professionnel organisé conjointement par



Avec le soutien de



La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe agissent ensemble pour votre territoire

SE FORMER



Événement professionnel organisé conjointement par



Avec le soutien de



La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe
agissent ensemble pour votre territoire

Approvisionner la restauration collective, comment faire ?



• **BIO NOUVELLE-AQUITAINE** •
Fédération Régionale d'Agriculture Biologique

DESCRIPTION

- Le fonctionnement de la restauration collective :
 - cuisine centrale (avec ou sans liaison, chaude/froide)
 - exigences sanitaires et logistiques
 - code des marchés publics.
- Cas pratique sur la réponse aux appels d'offre.
- Les besoins des cuisiniers de collectivités et l'organisation de la production
 - produits adaptés à la restauration collective
 - normes sanitaires et mode de livraison
 - planification de la production
- Présentation des outils collectifs existants en Nouvelle-Aquitaine et des acteurs de la RHD en Bio.
- Visite et témoignages.

 30 novembre 2022

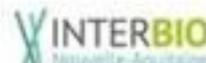
 79300 BRESSUIRE

[Informations / inscriptions](#)

 07 décembre 2022

 47300 VILLENEUVE SUR LOT

[Informations / inscriptions](#)



SE FAIRE ACCOMPAGNER

Accompagner **les collectivités** pour préparer leurs restaurants:
Sourçage, formations

Accompagner **les agriculteurs** pour répondre à la restauration collective.

NOUVELLE-AQUITAINE

INTERBIO Nouvelle-Aquitaine

Astrid JOUBERT - 06 58 91 90 50

a.joubert@interbionouvelleaquitaine.com

www.interbionouvelleaquitaine.com

DORDOGNE

AgroBio Périgord

Gwendal DUPONT - 06 74 77 58 86

s.bomme-roussarie@agrobioperigord.fr

www.agrobioperigord.fr

BEARN

Civam Bio Béarn

Perrine MAYNADIER - 06 36 21 83 13

civambiobearn@orange.fr

POITOU-CHARENTE

Bio Nouvelle-Aquitaine

Marc-Antoine DEHOUSSE - 06 12 47 62 40

ma.dehousse@bionouvelleaquitaine.com

Événement professionnel organisé conjointement par



• BIO NOUVELLE-AQUITAINE •



Avec le soutien de



Union Européenne



Nouvelle-Aquitaine

La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe agissent ensemble pour votre territoire

SE REGROUPER

Événement professionnel organisé conjointement par



Avec le soutien de



La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe
agissent ensemble pour votre territoire

NOVEMBRE 2022
NOUVELLE-AQUITAINE
WWW.MOISDELABIO.FR

SE FAIRE CONNAITRE



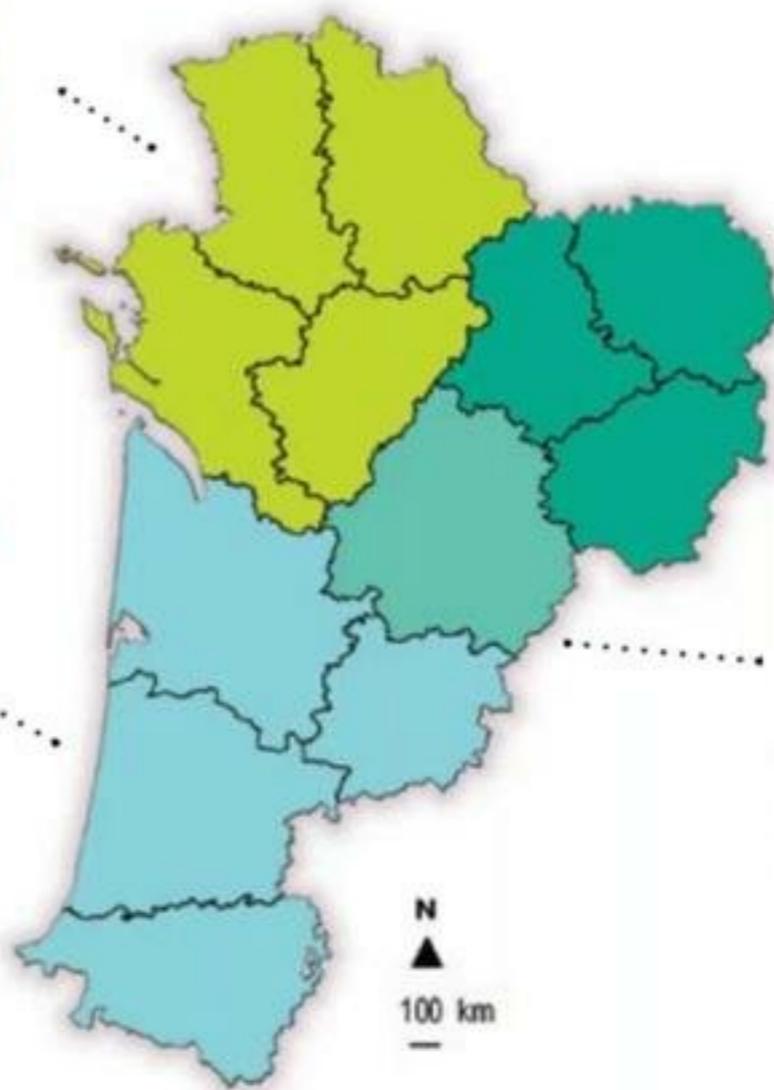
Mangeons Bio Ensemble

- ☎ 09.74.19.22.60
- ✉ direction@mangeonsbioensemble.fr
- 🏠 143 bis boulevard de Poitiers BRÉSSUIRE
- 💻 mangeonsbioensemble.fr



Manger Bio Sud Ouest

- ☎ 06.95.01.85.37
- ✉ biabelle@mangerbiosudouest.fr
- 🏠 1334 avenue de la Confluence DAMAZAN
- 💻 mangerbiosudouest.fr



Manger Bio Restauration

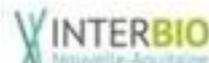
- ☎ 05.55.31.86.88
- ✉ contact@mangerbiorestauration.fr
- 🏠 12 rue Frédéric Mistral LIMOGE
- 💻 mangerbiorestauration.fr



Manger Bio Périgord

- ☎ 05.53.04.06.12
- ✉ mangerbioperigord@gmail.com
- 🏠 9 impasse de la Truffe COURSAC
- 💻 mangerbioperigord.fr

Événement professionnel organisé conjointement par



Avec le soutien de

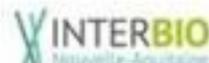


La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe
agissent ensemble pour votre territoire

TÉMOIGNAGE: MANGER BIO PÉRIGORD

UNE ASSOCIATION
D'AGRICULTEURS BIOLOGIQUES
POUR LIVRER LA RESTAURATION COLLECTIVE

Événement professionnel organisé conjointement par



Caméra désactivée

Avec le soutien de



La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe
agissent ensemble pour votre territoire



Événement professionnel organisé conjointement par



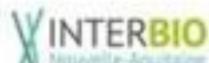
Avec le soutien de



La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe
agissent ensemble pour votre territoire



Événement professionnel organisé conjointement par



Avec le soutien de



La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe
agissent ensemble pour votre territoire

TÉMOIGNAGE: MANGER BIO PÉRIGORD

UNE ASSOCIATION
D'AGRICULTEURS BIOLOGIQUES
POUR LIVRER LA RESTAURATION COLLECTIVE

Événement professionnel organisé conjointement par



• BIO NOUVELLE-AQUITAINE •



AGRICULTURES
& TERRITOIRES
DÉPARTEMENT DE L'AGRICULTURE
NOUVELLE-AQUITAINE

INTERBIO
Nouvelle-Aquitaine

Avec le soutien de



Union Européenne



Nouvelle-
Aquitaine

La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe
agissent ensemble pour votre territoire

NOVEMBRE 2022
NOUVELLE-AQUITAINE
WWW.MOISDELABIO.FR

SE FAIRE CONNAITRE



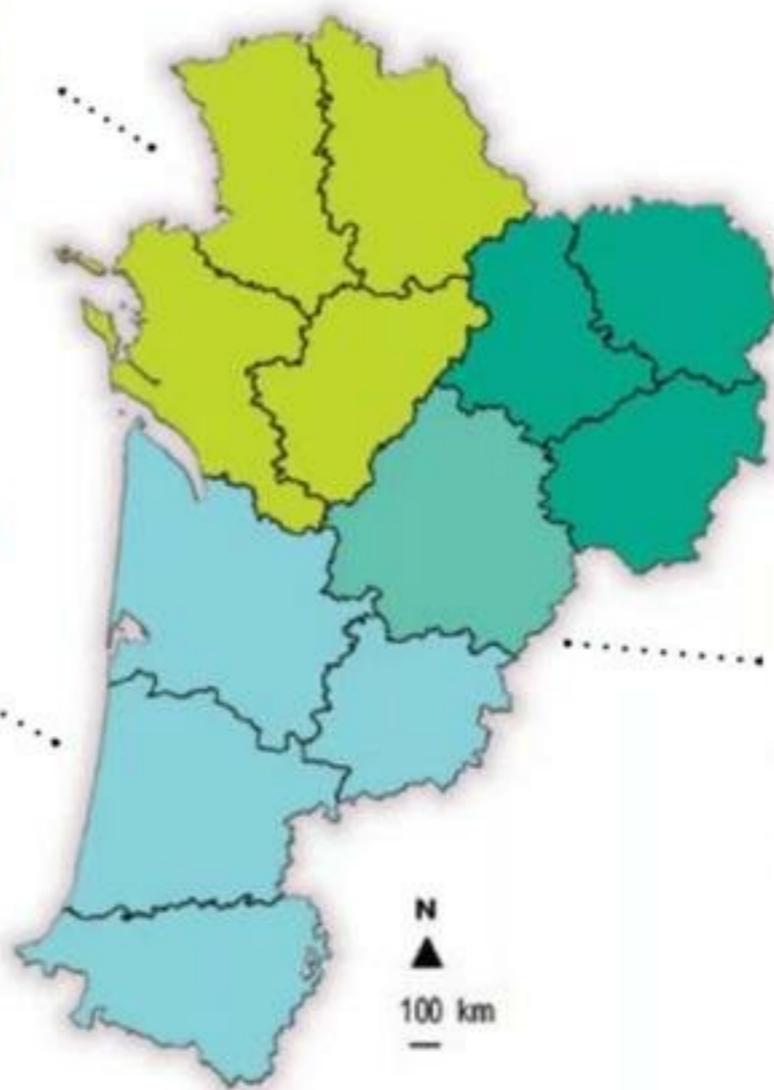
Mangeons Bio Ensemble

- ☎ 09.74.19.22.60
- ✉ direction@mangeonsbioensemble.fr
- 🏠 143 bis boulevard de Poitiers BRÉSSUIRE
- 💻 mangeonsbioensemble.fr



Manger Bio Sud Ouest

- ☎ 06.95.01.85.37
- ✉ biabelle@mangerbiosudouest.fr
- 🏠 1334 avenue de la Confluence DAMAZAN
- 💻 mangerbiosudouest.fr



Manger Bio Restauration

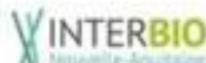
- ☎ 05.55.31.86.88
- ✉ contact@mangerbiorestauration.fr
- 🏠 12 rue Frédéric Mistral LIMOGES
- 💻 mangerbiorestauration.fr



Manger Bio Périgord

- ☎ 05.53.04.06.12
- ✉ mangerbioperigord@gmail.com
- 🏠 9 impasse de la Truffe COURSAC
- 💻 mangerbioperigord.fr

Événement professionnel organisé conjointement par



📷 Caméra activée

Avec le soutien de



La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe
agissent ensemble pour votre territoire