

# OBJECTIF *Bio & Local* en restauration collective

CANTINES, HOPITAUX, RESTAURANTS D'ENTREPRISE,  
MAISONS DE RETRAITE, CRECHES

## Pourquoi choisir du *Bio & Local* pour ma cantine, mon restaurant, ma commune, mon territoire ?

- Pour permettre à tous l'accès à des produits sains, meilleurs pour la santé
- Pour répondre aux enjeux de la transition écologique
- Pour développer une agriculture respectueuse des agriculteurs et de l'environnement
- Pour choisir une agriculture créatrice d'emploi sur nos territoires

## Ce que nous vous proposons

### Une prestation de *conseil et d'animation* vers une démarche bio locale pérenne

#### LES PRINCIPES

- Intégrer progressivement et régulièrement des produits biologiques
- Choisir des produits bio disponibles localement
- Tenir compte des saisons et des calendriers agricoles
- Identifier, quantifier et réduire le gaspillage
- Diminuer l'empreinte écologique des repas

#### UN RÉSEAU DE PRODUCTEURS BIO LOCAUX

- Nous vous apportons une connaissance approfondie de l'offre bio lotoise
- Nous pouvons vous mettre en relation avec des agriculteurs bio prêts à vous livrer



● **Bio 46** ●

Le groupement des Agriculteurs **BIO** du Lot

*Créer un lien du champ vers l'assiette, c'est possible !*



BIO 46 vous accompagne  
à chaque étape de votre projet

loi EGAlim : au 1er janvier 2022,  
50% d'aliments de qualité dont 20% de produits bio minimum  
CHOISIR BIO & LOCAL c'est L'IDÉAL



- 1. Construire un projet global partagé**  
Rencontres des acteurs : cuisiniers, gestionnaires, convives, élus, parents d'élèves...  
Sensibilisation à la loi Egalim
- 2. Evaluer ensemble la situation de départ : quels leviers ? quels freins ?**  
Etude de la situation matérielle, financière, technique, humaine de départ et de la satisfaction des convives  
Evaluation de l'offre en produits agricoles disponible localement et mise en lien avec les producteurs locaux notamment en bio
- 3. Elaborer un plan d'actions personnalisé** sur 1,2 ou 3 ans  
Identification des leviers d'économie (gaspillage, menu alternatif...)  
Conseils sur les approvisionnements  
Formation des agents, sensibilisation des convives, parents, enseignants
- 4. Valoriser la démarche entamée par la cantine**  
Animations pédagogiques, affichage et communication sur la démarche  
Visite de fermes, rencontre avec les producteurs
- 5. Suivre les objectifs**  
Rédaction d'une charte qualité, création d'un comité de restauration...

**Et tout au long du projet : découvrir l'agriculture bio de mon territoire**  
Présentation des filières bio lotoises, visite de ferme bio, rencontres avec des artisans bio etc.

Ils l'ont fait.

### Restaurant scolaire de Lalbenque

2015  500 repas/jour  Part des produits locaux et/ou bio dans les achats : 30%

### Cuisine centrale de Figeac

2019  650 repas/jour  Part des produits bio dans les achats : 20% dont 44% local

### Restaurant scolaire de St Céré

2020 Accompagnement en cours  250 repas/jour  Produits bio locaux : yaourts, viande de porc, lentilles...

Bio 46  
21 rue Joachim Murat • 46000 Cahors  
[www.bio46.fr](http://www.bio46.fr)

Votre contact : Lauriane VOLLET  
lauriane.bio46@bio-occitanie.org • 06 12 51 10 86

