

# INTRODUIRE DES PRODUITS BIOLOGIQUES ET LOCAUX EN RESTAURATION COLLECTIVE

Malgré l'impression de défi à laquelle s'apparente la vente auprès des restaurations collectives du fait de la standardisation des calibres, de la fréquence et des horaires de livraison ou encore de la méconnaissance de la saisonnalité, de nombreux producteurs travaillent d'ores-et-déjà avec ce débouché et se réjouissent de voir leurs produits consommés en restauration collective. En voici quelques raisons :

## Une filière prometteuse à relocaliser

La restauration collective représente une quantité innombrable de repas annuels. Proposer ses produits à la restauration collective et populariser le bio local dans ce débouché permet de directement contribuer à la relocalisation de l'ensemble d'une filière, à la création de structures de transformation et de moyens logistiques. Une opportunité actuelle et future !

### Loi « EGalim » et « Climat et Résilience »

Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2022, les acteurs de la restauration collective sont tenus de s'approvisionner à hauteur de 50% de leur budget alimentaire en produits sous signe officiel de qualité, dont au minimum 20% de produits issus de l'agriculture biologique. Pour le 1<sup>er</sup> janvier 2024, 60% des viandes et des poissons achetés devront être sous signe officiel de qualité.

## Le savoir-faire des producteurs bio locaux valorisé

Créer du lien avec les agents, faire connaître ses produits aux convives, c'est une mise en valeur du travail effectué par les producteurs bio du territoire. Cela permet de rappeler aux consommateurs la diversité des produits disponibles en Normandie, leur goût et leur saisonnalité : des connaissances « basiques » mais non moins importantes pour sensibiliser les consommateurs de demain !



Service de yaourts bio et locaux durant la campagne Manger Bio et Local 2021, La Ferme de Saint-Germain (27) Restaurant scolaire de BUEIL



Animation sur les fruits et légumes bio durant l'événement de Manger Bio et Local 2021, La Ferme du Mesnil (50), Restaurant scolaire de SAINT-DENIS-LE-VÊTU

## Des produits sains et de qualité pour tous

L'agriculture biologique préserve la qualité de l'eau, des sols et de l'air, mais aussi la santé des producteurs comme des consommateurs ! Proposer des produits biologiques en restauration collective est l'occasion de favoriser l'accessibilité à une alimentation de qualité au plus grand nombre de consommateurs, quelle que soit leur origine sociale et leurs moyens.

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Salade de lentilles	Salade arlequin de légumes de saison	Carottes râpées	Quiche de légumes de saison
Omelette nature, pâte ½ complète et salade de saison	Sauté de porc, semoule ½ complète	Galette de céréales et ses petits légumes	Poisson frais local, gratin de pomme de terre-chou fleur
Yaourt fermier	Fromage de chèvre	Fromage blanc	Camembert
Gâteau au chocolat à base de légumineuses	Pomme	Madeleine maison	Compote poire/pomme

Exemples de menus proposés en restaurant scolaire pour favoriser le bio local.