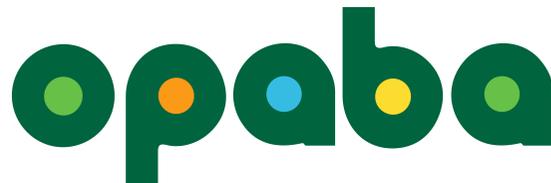


Structuration en restauration collective

Eating City

William Mairesse

(**Organisation Professionnelle de
l'Agriculture Biologique en Alsace**)



Organisation Professionnelle de
l'Agriculture Biologique en Alsace

7 Novembre 2012

L' OPABA

- **Définition :**
 - Syndicat des producteurs et opérateurs bio d'Alsace
- **Missions :**
 - Sensibilisation à l'AB et accompagnement des conversions
 - Organisation des filières et lien avec l'aval
 - Formation et expérimentation
 - Promotion et communication agriculture biologique grand public/pro
 - Défense des intérêts des producteurs biologiques
- **Objectif (Contrat de Projet État-Région 2007-2013): Doubler la surface agricole alsacienne de 3,5% à 7%**
- **Observatoire Régional de l'Agriculture Biologique:**
www.opaba.org/bioenalsace/agriculture-bio-en-alsace



Structuration RC Bio

- **Organisation de l'offre :**
 - Offrir une gamme large bio alsacienne : accessibilité
 - Consolider et massifier les volumes: sécurisation approvisionnements et compétitivité
 - Professionnaliser la filière : structuration autour d'acteurs économiques
 - Emergence de filières spécifiques

=> Création de l'OEPB Solibio
- **Organisation de la demande :**
 - Œuvrer avec les collectivités locales et appréhension d'un projet global (RC est une vitrine, un levier pour les collectivités locales)
 - Estimer, voire planifier les approvisionnements
 - Conduire des projets répliquables (diagnostic, plan d'actions (Marchés publics), sensibilisation/formation, accompagnement à la mise en œuvre).



Structuration RC Bio

- **Région Alsace: utiliser la RC comme levier de développement de l'offre**
- **Solibio, un outil économique dédié à la RC**
- **Ville de Strasbourg, utilisation de l'outil pour une mise en œuvre exemplaire**



Introduction de produits bio dans les lycées d'Alsace

2007: Etude des volumes consommés / offre locale

2008 (Janvier) : Charte tripartite Région Alsace, Lycées et OPABA instaurant des engagements réciproques pour une visibilité de l'activité.

- **Engagements des établissements**

- Utiliser exclusivement des carottes, céleris, choux et pommes issus de l'AB ;
- En option, servir 1 à 2 fois par mois de la salade, des pommes de terre, du pain et des yaourts issus de l'AB ;
- Signaler la présence de produits biologiques ;
- Informer le personnel et les élèves de la démarche initiée ;



Introduction de produits bio dans les lycées d'Alsace

- Engagements de l'OPABA:
 - Mettre à disposition des outils de signalisation et de communication à destination des élèves ;
 - Proposer des prestations de sensibilisation et d'animation sur l'AB ;
 - Faciliter les contacts et la mise en relation (SOLIBIO)
 - Informer sur la production biologique régionale.

Cette démarche de concertation et d'accompagnement à l'introduction des produits bio dans la restauration collective est essentielle.

La dimension sociale du projet participe à la différenciation de Solibio, l'organisation économique de producteurs bio créée.



SOLIBIO, une initiative collective et solidaire au service du bio

- **Définition :**

Plateforme de conditionnement et de transformation de produits Bio à destination de la Restauration Collective

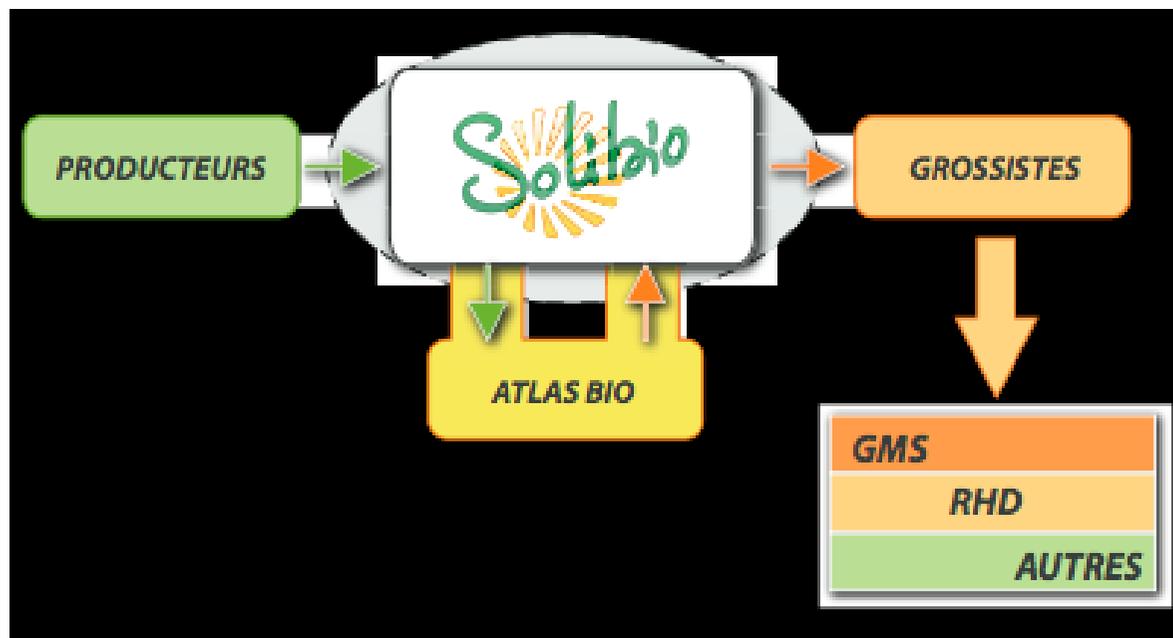
- **Objectifs de développement durable**

- Fournir une large gamme de **produits Bio alsaciens**
- Proposer un interlocuteur unique pour des volumes importants
- Mutualiser les moyens de conditionnement, transformation, préparation des commandes, logistique, négociation
- **Faciliter l'essor commercial de chaque associé** et simplifier les démarches d'accès au marché
- Permettre de **l'emploi formant et qualifiant pour des personnes en exclusion**



SOLIBIO, une initiative collective et solidaire au service du bio

- Lancement en Novembre 2007:
 - Créée par l'Opaba et les partenaires :
 - SCIC de 24 Acteurs locaux,
 - Producteurs, transformateurs et grossistes
 - Des valeurs communes
- Schéma de fonctionnement :



Ville de Strasbourg, exemplarité

- **Une volonté politique:**
 - Introduction de 20% de produits biologiques dans le nouveau marché 2009-2012: 6000 repas quotidiens en liaison froide
 - Favoriser le bio local : qualité, diversité, régularité attendues
- **Des interlocuteurs impliqués**
 - Elus concernés par la restauration et souhaitant faciliter la mise en oeuvre
 - Diététicienne en charge de la coordination avec le prestataire de service sensibilisée et active
 - Equipe juridique à disposition

=> Compréhension de la nécessaire adéquation entre offre locale et demande à formuler



Ville de Strasbourg, exemplarité

- **Quels leviers?**
 - Marché public pour flécher vers la production bio locale (outil existant)
 - Respect de la saisonnalité et description des circuits d'appro.
 - Indicateurs environnementaux (coût carbone) et sociaux (insertion sociale)
 - Demande d'animations pédagogiques



CCTP Ville Strasbourg

- pour l'aspect environnemental, *les actions développées et les résultats obtenus par l'entreprise dans le but de diminuer le coût carbone lié à l'activité* (les circuits d'approvisionnement des produits alimentaires, la réduction de la dépense énergétique, la gestion des déchets, etc...) ; en particulier, les candidats fourniront des éléments d'informations sur les circuits d'approvisionnement du producteur à l'assiette, ainsi que sur la saisonnalité des légumes et des fruits. Une priorité sera donnée à ceux qui auront un faible impact environnemental lié au coût carbone de leur mode de transformation, de conditionnement et de transport.
- Le titulaire du marché devra s'engager dans une démarche de diminution progressive du coût carbone liée aux prestations du marché, de l'ordre de 3 % par an au minimum par rapport à l'année précédente.
- pour l'aspect économique et social, ***les actions développées au sein de l'entreprise et les résultats obtenus par elle pour promouvoir l'emploi des personnes en difficulté d'insertion et respecter la clause d'insertion ;***



CCTP Ville Strasbourg

- Ces derniers aliments seront conformes aux dispositions du règlement n°834/2007 et à ses règlements d'application concernant le mode de production biologique de produits agricoles. Ils porteront le label AB français ou celui de l'agriculture biologique de l'Union européenne.
- La fréquence de présentation dans les menus respectera au minimum les préconisations suivantes:
 - des légumes à raison de 2 fois par semaine minimum (au moins 1 fois en entrée et 1 fois en plat d'accompagnement)
 - des fruits : deux fois par mois sous forme de fruits frais ou cuit,
 - des produits laitiers frais du type yaourt ou fromage frais deux fois par mois,
 - de la viande ou des œufs deux fois par mois,
 - du pain : une fois par semaine,
 - des céréales et/ou légumes secs deux fois par mois.



CCTP Ville Strasbourg

- Les fruits et légumes suivants - pommes, carottes, céleri, chou blanc et rouge, et les tomates en saison estivale - seront systématiquement issus de l'agriculture biologique. D'autres fruits et légumes sous label AB ou équivalent pourront bien sûr être également proposés.
- Enfin, les candidats devront, par des actions ponctuelles, *sensibiliser les jeunes convives aux enjeux du développement durable et aux modes de production des aliments respectueux de l'environnement* (voir aussi chapitre Animation)



CCTP Ville Strasbourg

40% sur sites expérimentaux (16 Sites en 2012):

- De plus, dans le restaurant scolaire de l'école SCHOEPFLIN il est demandé qu'à titre expérimental, soient présentés des repas comportant davantage d'aliments issus de l'agriculture biologique. Dans ce restaurant scolaire, la fréquence de présentation des aliments biologiques sera la suivante :
 - des légumes à raison de 4 fois par semaine minimum (au moins 2 fois en entrée et 2 fois en plat d'accompagnement),
 - des fruits : une fois par semaine sous forme de fruits frais, cuit ou de compote,
 - des produits laitiers frais du type yaourt ou fromage frais : une fois par semaine,
 - du fromage : une fois par semaine,
 - de la viande ou des œufs : une fois par semaine,
 - du pain : tous les jours,
 - des céréales et/ou légumes secs une fois par semaine.



Levier de développement

- **Ouverture et adhésion de la SRC**
 - Mise en place convention de partenariat Alsacienne de Restauration / Solibio / Opaba
 - Référencement de Solibio
 - Formation des cuisiniers aux techniques de cuisson bio
 - Achats de prestations d'animation pédagogique (10 à 15/an)
 - Ouverture vers les autres sites en cours + Entreprises



Merci de votre attention

OPABA
2 rue de Rome
67300 SCHILTIGHEIM
&
2 Allée de Herrlisheim
68000 COLMAR

contact@opaba.org
<http://www.opaba.org>

