













Présentation de l'association Pierre et Terre

Créée en 1997 (loi 1901), l'association Pierre et Terre est basée à Riscle dans le Gers (32). Son

but est de promouvoir le développement durable et l'environnement.

Pierre et Terre informe, forme, anime, conseille et accompagne des actions dans les domaines

de l'eau et la nature, l'habitat et le jardin, la consommation.

En 2007, Pierre et Terre regroupe 60 adhérents, emploie trois salariés à temps plein et son

conseil d'administration est composé de 10 personnes.

Chaque année, plus de 2000 personnes (adultes 65%, enfants 30%, adolescents 5%) bénéficient

des animations et des activités développées par l'association. Pour ce faire, Pierre et Terre

réalise :

• 125 journées d'animations et de formation.

• 40 visites à domicile pour l'accompagnement de projets de particuliers en matière

d'habitat

10 missions d'appui auprès de structures collectives en matière de consommation.

De plus, Pierre et Terre a créé un centre de loisirs qui accueille chaque mercredi après-midi une

dizaine d'enfants

Les actions de l'association s'inscrivent dans la dynamique locale et plus de 40 partenariats

techniques et institutionnels ont été établis.

Le local de l'association se trouve à Riscle mais tenant compte du contexte rural du pays du Val

d'Adour un fonctionnement « nomade » est assuré. Des équipements et des outils pédagogiques

sont prévus pour agir en déplacement auprès des publics cibles.

Source de la photographie en couverture : Manger bio - Corabio¹

¹ Site Internet de Corabio >Bon appétit http://mangerbio.hautetfort.com

Sommaire

1.	Description et objectifs du dossierp.6
2.	Qu'entendez-vous par alimentation de qualité et de proximité
	an magtanmation collective 9
	en restauration collective ?p.6
3.	Commentaires sur les informations collectéesp.8
4.	Quelques pistes de réflexion !p.9
5.	Listes et tableaux des données collectéesp.12
	• Liste des expériences recenséesp.12
	• Liste des sites Internetp.17
	• Liste bibliographiquep.18
6.	Compilation de documents
	6.1 La restauration collective : Textes officielsp.20
•	Comment bien manger à la cantine. La restauration scolaire en toute sécurité. Circulaire éditée par le ministère de l'Agriculture et de la Pêche
•	Bulletin Officiel de l'Education Nationale et du ministère de la Recherche. Spécial n°9. Juin 2001. Restauration Scolaire : Composition des repas servis en restauration scolaire et sécurité des aliments

- Annexe C : Exemple d'un protocole d'accueil des enfants présentant des allergies

- Annexe B : Sécurité de la viande bovine

ou intolérances alimentaires.

6.2 Revue de presse nationalep.73
 La FAO appelle les Etats à intégrer l'agriculture biologique dans leurs priorités nationales. Article de mai 2007 diffusé par Agrisalon (Agrisalon.com : le site des professionnels de l'agriculture de l'élevage et de l'agroalimentaire)
 « Cantines bio – Le tour des régions de France » par Hélène Chasle CIVAM Agrobio 47p.77 Les chiffres de la restauration collective en 2005. Communiqué de presse de la FNAB en avril 2007p.80
 Cantines bio du Gers – Expérimentation. Communiqué du GABB 32
 Lycée Jamain de Rochefort-sur-Mer. Article tiré du site Restauration collective de la FNAB. Lafuma et Sodexho lancent l'Eco-Resto. Communiqué de presse de Sodexho de mars
 Manger « bio » en milieu scolaire. Article paru dans Intendance – Août/Septembre 1997
 6.4 Lettres d'information spécialisées
6.5 Guides pour la mise en place de projetsp.135

•	Manger autrement à la cantine – Guide pratique pour mettre en place une alimentation de qualité à la cantine, édité par l'ARPE Midi-Pyrénées
•	Mettez du BIO dans votre cantine. Publication réalisée par le CERDD (Centre Ressource du Développement Durable) dans le Nord-Pas-de-Calais
	 Les modalités du projet Propositions d'actions éducatives auprès des élèves Propositions d'actions auprès du personnel de l'établissement Propositions d'actions auprès des parents d'élèves Outils de référence et supports de communication Annexes
•	Le guide Pédagogique « Bienvenue dans le monde merveilleux de Cinelle » réalisé pour l'Agence Bio et les relais départementaux de Printemps BIO
	6.6 Chartes « Restauration collective biologique »p.239
•	Charte nationale de la restauration collective biologique. Document réalisé par la FNABp.241
•	Charte restauration collective bio en région Centre. Document réalisé par Inter Bio Centre
•	Charte « Restauration collective bio bretonne ». Document réalisé par Inter Bio Bretagne

1. Description et objectifs du dossier

Ce dossier constitue **une base de données** sur les projets, menés en France, autour de l'alimentation de qualité et de proximité en restauration collective. Il a pour objectif de rendre disponibles des informations utiles à la mise en place d'un tel projet. A ce titre, il comporte :

- Une liste des **expériences** réalisées en France à ce jour.
- Une liste de la **bibliographie** disponible sur le sujet.
- Une liste des sites **Internet** spécialisés sur la restauration de qualité et de proximité.
- Des annexes regroupant : des informations générales concernant la restauration collective ; un dossier de presse compilant différentes publications ; des lettres d'information diffusées par des associations spécialisées ; des Guides pour la mise en place de projets et quelques exemples de Chartes « Restauration collective biologique ».

Ce dossier a été réalisé à partir de recherches Internet et de prises de contact avec certaines structures telles que : la FNAB², Un Plus Bio³, ADABio⁴, GAB 32⁵, DASCO⁶... Les recherches ont été effectuées au mois de Septembre 2007 et aux vues de la période prévue pour ce travail, il est clair que les listes et documents présentés ne sont pas exhaustives.

Ce dossier est consultable au local de l'association « Pierre et Terre » à Riscle (32). Pour en obtenir un exemplaire, il convient de prendre contact avec l'association.

2. Qu'entendons-nous par « alimentation de qualité et de proximité en restauration collective » ?

La composition des repas servis en restauration collective et la sécurité des aliments

La restauration collective doit répondre à une exigence de sécurité. Les chaînes de transport, de stockage des produits et leur transformation jusqu'à l'assiette doivent, dans tous les cas, respecter la réglementation en vigueur pour la restauration collective. Le premier chapitre des

² FNAB : Fédération nationale d'agriculture biologique

³ Un Plus Bio : Unis à plusieurs pour la bio, association de soutien à l'amélioration des comportements alimentaires

⁴ ADABio : association pour le développement de l'agriculture biologique

⁵ GAB 32 : groupement d'agriculture biologique du Gers

⁶ DASCO: direction des affaires scolaires

annexes du dossier présente une circulaire et le texte édité au bulletin officiel précisant les conditions à respecter dans le cadre de la restauration collective.

La qualité des aliments

Concernant la question du **choix** des aliments, il existe de nombreux produits de qualité, **labellisés** ou non, permettant la traçabilité. Ces labels peuvent servir différents objectifs (le label rouge vise à garantir une qualité gustative). Certains d'entre eux, comme le label AB, sont à la fois tenus de respecter un cahier des charges et contrôlés par un **organisme indépendant agréé par l'Etat**. Cependant, seuls les produits issus de l'agriculture biologique s'engagent du point de vue du respect de la santé et de l'environnement. En effet, ce mode de production interdit notamment l'utilisation de produits chimiques de synthèse, d'antibiotiques et d'organismes génétiquement modifiés.

On retiendra que le seul critère retenu pour définir et quantifier la qualité des aliments, dans toutes les expériences recensées, est le pourcentage de produits bio.

La saisonnalité des aliments

La saisonnalité des aliments est un aspect qui peut paraître évident pour certains mais qui n'est pas nécessairement maîtrisé par tous. Faire le choix de manger des fruits et légumes de saison fait partie intégrante de la démarche de la **cohérence**, même si, à lui seul, ce critère **ne constitue pas un gage de qualité.** En règle générale, les productions respectant les saisons engagent des coûts et des impacts environnementaux moins importants.

La proximité des aliments

Le terme de proximité reste à définir pour chaque projet afin d'établir les zones de production et d'approvisionnement privilégiées (échelle départementale, régionale ou autre). Privilégier les produits locaux s'inscrit, là encore, dans une démarche de **cohérence** (limitation des transports) et peut induire des conséquences bénéfiques sur le développement de l'activité sur un territoire.

Des expériences concrètes

De nombreuses expériences illustrent le fait qu'une alimentation de qualité et de proximité est un projet réalisable en restauration collective. Les objectifs peuvent être très variables selon les projets. A titre d'exemple, on peut citer :

- Garantir la **santé** des consommateurs.
- Proposer des produits ayant une meilleure valeur **gustative** et offrir un plus grand choix au consommateur.

- Développer ou renforcer le **tissu économique local** et faire découvrir différents modes de production (Bio, Commerce équitable).
- Eduquer à **l'environnement** et à la santé et utiliser la cantine comme un outil pédagogique.

3. Commentaires sur les informations collectées

Tableau présentant les différentes expériences identifiées

Le recensement des expériences est non exhaustif et il existe certainement de nombreux autres projets en France. Toutefois, le tableau présente des régions, des départements et des établissements aujourd'hui engagés dans une démarche d'amélioration de la restauration qu'ils proposent. Le tableau donne aussi des informations sur les porteurs de projets, les partenaires techniques et financiers. Il précise s'il s'agit de projets ponctuels ou d'une action dans la durée. Par ailleurs, le tableau donne des indications sur le nombre de repas servis, le coût et les différents volets qui sont développés autour du projet tels que par exemple, la pédagogie et l'organisation de filières d'approvisionnement.

Tableau des sites Internet à visiter

Les 36 sites visités pour la rédaction de ce recueil figurent dans la liste présentée dans les pages suivantes. Elle comprend notamment les sites spécialisés dans la restauration collective biologique comme celui récemment mis en place par la FNAB, ceux des associations ADABio et CORABIO⁷ en Rhône-Alpes et Un Plus Bio en Languedoc-Roussillon.

De façon plus générale, vous pourrez trouver de l'information sur l'Agriculture biologique sur les sites « agriculturebio.org » ou « agencebio.org ». Par ailleurs, le CIVAM⁸ propose un site où sont regroupés tous les liens des sites des CIVAM régionaux. D'autres sites recensent des articles sur le sujet comme celui de RECIT⁹ ou Rural Infos¹⁰.

Tableau présentant la liste bibliographique

Cette liste compile 40 références d'ouvrages. Elle a été établie à partir des 4 ouvrages des sites Internet visités, ou des guides consultés.

_

⁷ CORABIO : Coordination Rhône – Alpes de l'agriculture biologique.

⁸ CIVAM : Centre d'initiative pour valoriser l'agriculture et le milieu rural.

⁹ RECIT : Réseau des écoles de citoyens.

¹⁰ Rural Infos: Le service d'informations rurales

Par ailleurs, les guides pour mettre en place une alimentation de qualité à la cantine, qui sont

présentés dans la rubrique guides de projets, sont disponibles en format numérique sur Internet

ou sur demande auprès de l'association Pierre et Terre.

A noter que de nombreux autres ouvrages sur l'alimentation biologique et alternative sont en

vente à l'association. Citons, à titre d'exemple, l'ouvrage de Lylian Le Goff « Manger BIO

c'est pas du luxe », « Léo, Cuistot écolo : recettes pour la planète » de Emmanuelle Figueras et

Lionel Goumy, ou encore « Une autre assiette – les céréales au menu » de Claude Aubert aux

éditions Terre vivante.

La compilation de documents mis à disposition dans le présent dossier

Les annexes regroupent 29 documents classés selon les 5 rubriques suivantes : les textes

officiels, la revue de presse nationale et locale, les lettres d'information des réseaux spécialisés,

les guides de projet et les chartes.

Les recherches n'ont pas été orientées vers le secteur privé pour la rédaction de ce recueil, bien

que les restaurants d'entreprises qui proposant des plats bio, soient de plus en plus nombreux.

Ces expériences contribuent au développement de la filière bio, mais n'intègrent que rarement

une gestion globale (les convives ont le choix entre repas bio et repas non bio ou bien il s'agit

d'opérations ponctuelles). Le surcoût engendré est souvent très important (+30%). Vous

trouverez, toutefois à titre d'exemple, dans la rubrique revue de presse locale, un communiqué

de la Sodexho qui propose des plats bio une fois par semaine aux salariés de l'entreprise Lafuma

dans la Drôme.

4. Quelques pistes de réflexion!

Plus de **700 000 repas bio** ont été servi en France en 2006 par des structures de restauration

collective. Ce chiffre est en constante augmentation mais ne représente encore qu'une infime

part de ce secteur. Par ailleurs, on estime que 3 à 4 million de repas contenant une part

d'ingrédients bio¹¹ ont été consommés.

Les données collectées lors de la préparation de ce dossier montre qu'au moins 14 régions et 36

départements français ont développé 51 expériences concernant plusieurs centaines

¹¹ Source: FNAB 2006

-

d'établissements. Les régions qui semblent les plus actives sont PACA, Rhône Alpes et Midi Pyrénées avec près de la moitié des expériences recensées.

Le type d'établissement concerné est très variable, il s'agit aussi bien de crèches, que d'écoles primaires, de collèges, de lycées, de foyers, de maisons de retraites, de restaurants universitaires, de centres de formation, de centres de loisirs, d'hôpitaux, de centres spécialisés...

Ces structures présentent soit **des repas 100% bio** ou des repas avec seulement une partie d'ingrédients bio. A ce jour rares sont les établissements qui présentent uniquement des repas bio et durant plusieurs années. En effet, la plus part des expériences sont ponctuelles avec un repas bio un jour dans l'année, ou pendant **une semaine** comme lors de la semaine du goût, du printemps bio, ou même voir juste pour les goûters, pour un fruit, ou le pain.

Par contre, certains projets « **phares** » peuvent être mis en avant comme à Labastide de Sérou (en Ariège) où une cuisine centrale sert plusieurs milliers de repas bio, depuis plusieurs années dans les écoles primaires, la maison de retraite, le centre de loisirs...D'autres expériences majeures sont aussi à noter dans le Puy de Dôme, la Basse Normandie, le Poitou-Charentes et en Bretagne.

En ce qui concerne **les partenaires techniques et financiers** des projets nous pouvons citer : les CIVAM, le GIE Manger Bio 35, la FNAB, Un Plus Bio, ADAbio, CORABIO, les conseil généraux, les conseils régionaux, l'Europe, les GAB, les communes, les rectorats et les inspection d'académie.

De toutes ces expériences, on retiendra les éléments suivants qui apparaissent comme déterminants pour la réussite du projet :

- La concertation : Avec notamment, l'implication des élus, l'implication du personnel des établissements concernés tel que les enseignants, les intendants, les cuisiniers, mais aussi les élèves, les parents ou les autres consommateurs ciblés, et enfin les producteurs.
- La formation : Notamment pour la formation du personnel de cuisine et l'indispensable accompagnement pédagogique des consommateurs.
- La durée : Seuls les projets qui s'inscrivent dans la durée peuvent obtenir des résultats notables aussi bien sur le plan de l'impact sanitaire, environnemental, pédagogique mais aussi concernant la bonne organisation de la filière d'approvisionnement et la maîtrise des coûts.

- Les menus et le coût : Les menus doivent être déclinés en fonction du public ciblé. Concernant le coût, le prix de revient des repas peut passer du simple au double lors d'actions ponctuelles. Par contre, dans le cadre de projets bien structurés combinant des approvisionnements bien planifiés, une bonne gestion des stocks, une bonne maîtrise des quantités utilisées lors des repas, une évolution judicieuse des menus intégrant plus de protéines d'origine végétales et moins d'origine animales, il est possible de ne pas générer de surcoût lors des années de croisière. L'expérience de la cantine de Langouet en Ille et Vilaine (Bretagne) illustre cette possibilité.
- L'organisation : Etablir les menus suffisamment à l'avance permet aux agriculteurs de planifier leurs cultures, d'organiser l'approvisionnement et de pouvoir respecter les délais de livraison. La restauration scolaire implique des périodes creuses pour l'approvisionnement lors des vacances scolaires. Pour éviter aux producteurs les problèmes liés à la gestion des stocks, notamment en été, il peut être intéressant de coupler les commandes avec des structures fonctionnant pendant les vacances (centre de loisirs,...) ou même toute l'année telles que les foyers de travailleurs, les maisons de retraite. Il peut aussi être envisagé une commercialisation directe sur les marchés ou une mise en lien avec la restauration commerciale.

5. Listes et tableaux des données collectées

Listes des expériences recensées

Partenaires		2005, un an CG (surcoût et aide au transport pour des visites de fermes et animations); CR (surcoût); Contrat de Plan Etat-Région et FEOGA (20370€)				Aide financière du Conseil Régional de Basse Normandie à haute de 47 795€ pour l'année et aide pédagogique en collaboration avec la FR CIVAM		Approvisionnement réalisé par GIE manger Bio 35 (Groupement d'Intérêt Economique)	Conseil Général d'Ille et Vilaine (27 000€), Etaten 2005 (35 000€), Conseil Régional Bretagne (3000€)
Début et durée du projet	2007, l'opération se poursuit en 2008				2000	2005	2003	Janvier 2004	2004, 2005 et 2006
Coût des repas et prise en charge du surcoût	Le surcoût est pris en charge par l'établissement	0,8€ par repas dans les collèges et 0,7€ dans les écoles primaires sont pris en charge par le CG Puy de Dôme. Le CR Auvergne prend en charge 0,80€ par repas dans les lycées						4,866 dont 2,316 à la charge des familles et 1,966 pour le coût des matières, pas de surcoût!	
Nombre de repas	450 repas par jours	37 000 repas 100% bio			0006	22 340 repas 100% bio et 13 800 avec des ingrédients bio	120.000 repas en 2003	Environ 40 repas journaliers	75 000 100% bio et 340 000 contenant des produits bio en 2005
Nombre et type de structures	Une école et un collège privés	83 restaurants scolaires: 39%primaire/maternelle; 37% collège; 24% lycée	17 restaurants communaux et 5 collèges	4 écoles primaires à Flers	École maternelle et primaire et collège	Scolaires:primaire/mater nelle (67%); collèges (18%); lycées (11%) et Restaurants commerciaux (3%)	40 restaurants scolaires dont 8 réguliers	Langouet	
Porteur du projet et contacts	Chef d'établissement M. Espeso 05.59.14.03.03		Bernard Alaux / Technicien Restauration-Rectorat de l'académie de Clermont-Ferrand / 04 73 99 34 16 / bernard.alaux@ac- clermont.fr	CIVAM du bocage / Sandrine Thereaux / Tél.: 02.33.65.71.02 / Email: civam.bocage@wanadoo.fr				GIE Manger Bio 35, Sophie Jeannin: tél.: 02.99.67.91.89. Email: mangerbio@wanadoo.fr Fédération nationale de l'agriculture biologique, Eric Grunewald: Emil: egrunewald@fhab.org Un plus bio, tél.: 04.66.77.35.51	
Département Intitulé, objectifs et descriptifs du projet	Introduction d'un aliment bio dans le menu une fois par semaine	Puy-de-Dôme Favoriser le développement des produits (63) biologiques dans la région	Puy-de-Dôme "Printemps bio 2003". Repas bio + forum."Le bio à l'école, c'est possible?" en janvier 2004	"Donner le goût du pays". Amener à circhéchir sur le mode de consommation, faire Thereaux / Tél. : 02.33.65.71.02 découvrir de nouveaux goûts et amener des éléments de réflexion sur le respect de l'environnement. Action ponctuelle: Une table découverte un midi, un repas Bio en fin de semaine	« Printemps bio ».	Eduquer les plus jeunes au goût, à l'environnement et structurer la filière de l'agriculture biologique. Un repas bio par semaine. Opération test. Projet de plateforme pour 2006	IIIe-et-Vilaine « Manger bio 35 » (35)	Ille-et-Vilaine Ecole primaire, repas 100% bio sans surcoût GIE Manger Bio 35, Sophie Jeannin: tél.: 02.99.67.91.89. Email: mangerbio@wanadc Fédération nationale de l'agriculture biologique, Erid Grunewald: tél.: 01.43.38.40.08. Email: egrunewald@fnab.o	Ille-et-Vilaine Favoriser le développement de la filière bio et éduquer/sensibiliser à l'environnement. En 2004, actions en maternelles et primaires. 2005 en collèges et 2006 actions prévues en lycées et crèches.
Département	Pyrénées Atlantiques (64)	Puy-de-Dôme (63)	Puy-de-Dôme (63)	Ome (61)	Orne (61)		Ille-et-Vilaine (35)	Ille-et-Vilaine (35)	Ille-et-Vilaine (35)
Région	Aquitaine	Auvergne	Auvergne	Basse Normandie	Basse Normandie	Basse Normandie	Bretagne	Bretagne	Bretagne

			GABB 32 ; Conseil général ; Conseil régional de 2004 à 2006		Nature et progrès 1000 défis pour ma planète			Agribio 04, FRAB (Bio de Provence)	Conseil Municipal, Agribio 04	Agribio 04 pour le volet pédagogique	Agribio 04 pour le volet pédagogique
7 ans			Entre 2000 et 2006				semaine du 4 au 8 juin en 2007 (1ères actions en 1996)	Juin 2005	2004, une (semaine (2002, une zemaine	2006
230 à 280 (4 jours coût de revient des produits pour un repas par semaine) et 45 non bio: 1,53€. Pour un repas bio1,71€. Coût 770 repas par an dont de revient global d'un repas scolaire : 5,51€ 33960 pour la cantinedont 2,30€ payés par les parents scolaire			le coût de revient d'un repas varie beaucoup d'une année à l'autre et d'un établissement à l'autre en fonction des choix réalisés. Sur 6 ans et la totalité des établissement, le coût moyen est d'environ 26.								
- 1 - 1 - 1 - 1	500		Plus de 125 000 repas bio servis en 6 ans.			En 2000/2001, 14 000 repas avec au moins un aliment bio et 388 000 en 2004 (dont 80 000 à 100% bio)				350 repas servis en un midi	
6 écoles primaires, centre de loisirs, foyer, à domicile pour personnes âgées, centre des autistes.	Ecoles publiques de la ville de Pamiers	Centre de loisirs de Marcillac	Ecoles primaires et maternelles, collèges, lycées	Établissement scolaire associatif sous contrat avec l'État: La Prairie Maternelle - Élémentaire - Collège à Toulouse		6 lycées en 1996 16 structures et collectivités en 2004	Collège Joliot-Curie à Auchy les Mines	5 lycées	Volx	LEP de Manosque	6 collèges
Kathy WERSINGER Village 09 240 ALZEN 05 61 65 81 66 (travail) 05 61 65 83 04 (domicile) kathy wersinger@worldonline.fr et Estelle Georges à la CIVAM de Labastide de Sérou 05 61 64 01 60			GABB 32 BP 161 32003 AUCH Cedex Tél : 05.62.61.77.55 E-mail : gabb32@wanadoo.fr	Sophie Aubineau 05 61 56 53 47 adm.laprairie@wanadoo.fr 1 rue des Néfliers 31400 Toulouse http://www.ecole-laprairie.fr	nathalie.boubou@ac-toulouse.fr	GABNOR, A Pro Bio, Conseil régional					
« Bien manger ensemble » Promouvoir une alimentation de qualité respectueuse de l'agriculteur, du consommateur et de l'environnement. Privilégier les produits locaux et les produits biologiques. Projet de l'antine scolaire bio fédérant parents, enseignants, éducateurs, agriculteurs, personnel de cantine et élus.		« Mieux goûter pour mieux vivre ensemble».	Introduction de un à jusqu'à dix repas bio par mois en fonction des établissements		« Comment manger bio et protéger son environnement »	Convertir des établissements à l'idée d'introduire des produits bio à la cantine	Menus 100% bio pour la semaine	"Manger bio au lycée". Introduction de un repas bio par mois par lycée	Des repas 100% bio composés en majorité de produits locaux et de saison. Possibilité de pérennisation en 2005 avec l'approvisionnement en fruits et légumes exclusivement bio.	Mettre les produits bio à l'honneur et sensibiliser les lycéens. Journée bio	18 repas bio
Ariège (09)	Ariège (09)	Aveyron (12)	Gers (32)	Haute- Garonne (31)	Tarn (81)	Nord et Pas- de-Calais (59 et 62)	Nord et Pasde-Calais (59 et 62)	Alpes-de- Haute- Provence (04)		Alpes-de- Haute- Provence (04)	Alpes-de- Haute- Provence (04)
Midi Pyrénées	Midi Pyrénées	Midi Pyrénées	Midi Pyrénées	Midi Pyrénées	Midi Pyrénées	Nord Pas de Calais	Nord Pas de Calais	PACA	PACA	PACA	PACA

			égional			nce			0 6) 00€) en €) en
Agribio 04			DIREN, Conseil régional			CG de PACA -Réseau Bio Provence -Un Plus Bio			Europe-FSE (23 00€) en2004; CR (13 500€) en 2004; CG (44 100€) en 2005
Juin 2005	2000	2005	Depuis 2006	Depuis février 2005	Année scolaire 2004-2005	2005	2000	rentrée 2006	2004
				CR donne 16 par repas		1		Prise en charge du surcoût des matières premières	
	400 repas bio en moyenne Repas 100% bio tous les jours			40 000 repas 100% bio distribués en 2005 et 160 000 sur l'année scolaire 2006/2007), faisant intervenir en majorité des produits de saison et de proximité		1 repas 100% Bio une fois par mois soit 160 000 repas bio par an	500 repas		41 727 repas bio et 91 482 repas contenant des produits bio en 2005
	restaurant scolaire à Le Rouet	2 restaurants universitaires en 2005 et 3 en 2006 d'Aix en Provence	Quelques repas bio sur la commune de Rognes, visites d'exploitations agricoles au programme	Un repas 100% bio par mois sur 45 lycées pilotes Programme étendu aux écoles maternelles et primaires et aux maisons de retraite.	Plusieurs communes sont approvisionnées dont Manosque et Forcalquier	45 lycées	écoles de la ville de Mûrs Erigné	Lycée Gilles Jamain de Rochefort sur Mer	Scolaires:primaires/mate 41 727 repas bio et melles (76%); collèges 91 482 repas (1%); lycées (19%); contenant des restaurants universitaires produits bio en 2005 (1,8%); restauration commerciale (1%)
Cuisine centrale Lou Jas basée à St Auban		CROUS Aix-Marseille-Avignon	Un Plus Bio Civam « Sillons » Claire Monot 04 90 78 35 39 sillons@wanadoo.fr	Un Plus Bio Bio de provence, Marie-Laure Gutierrez Tél : marielaure.guttierrez@bio- provence.org	Cuisine centrale Provence Plat				
Introduction d'un repas 100% bio par mois		"Les jeudis bio" Introduction de produits bio: entrée, dessert, graines germées, huiles (première pression à froid),	« Eduquer les jeunes générations à des modes d'alimentation durables ». Structurer le lien entre les actions éducatives menées en centres de loisirs et l'offre d'accueil éducatif par les agriculteurs.	PACA". "La nté dans le l'opper une rer la qualité de 1 scolaire.	Introduction d'un repas bio par mois	160 000 repas bio, faisant intervenir majoritairement des produits de saison et de proximité. Servis entre septembre 2006 et juin 2007	Introduction de produits bio, au moins un composant par semaine	Charente- Tester la viabilité d'un tel projet sur un an Maritime (17) pour ensuite étendre le bio à tous les lycées de la région. repas 100% bio ou presque dans la cantine d'un lycée. Au milieu de l'année 90% des élèves se déclarent très satisfaits et le gaspillage est réduit (exemple du pain : 5 %de déchet avec du pain bio contre 25% avec du pain classique)	Favoriser le développement des produits biologiques dans la région et relier les approvisionnements locaux au territoire
Alpes- Maritimes (06)	Alpes- Maritimes (06)	Bouches-du- Rhône (13)	Bouches-du- Rhône (13)				Maine-et- Loire (49)	Charente- Maritime (17)	
PACA	PACA	PACA	PACA	PACA	PACA	PACA	Pays de la Loire	Poitou- Charentes	Poitou- Charentes

	3G Drôme	CG Isère (soutien financier); ADABio, Un Plus Bio, Rectorat, Inspection Académique;		CG Isère, Conseil régional réseau CORABIO, ADABio, Agribiodrôme.		Conseil régional
Depuis 2004, prévu jusqu'en 2009	2005-2006 CG Drôme	Depuis C 2001 f F	2004	2006-2008 C		Depuis 2006
					Surcoût de 2, 10 € par élève payé par la région	0,80 € par repas bio payé par la région Rhône-Alpes. 200 000 euros alloués par la région pour l'aide au surcoût des produits et l'accompagnement logistique et pédagogique
		8.000 repas 100% bio et 6.000 mixtes en 2003. En 2006, 45 000 repas mixtes		1 repas 100% Bio une fois par mois	434 repas	
2005-2006 : lancement de l'opération dans 3 collèges pilotes;	Collège	10 collèges, 5 écoles primaires	Lycée horticole de Montravel à Villars	Lycée horticole	Lycée du paysage et de l'environnement à Dardilly	11 Lycées
	Collège EUROPA	ADABio 40, avenue Marcellin Berthelot - 38036 Grenoble cedex 2	CORABIO Olivier ROUSSEAU Tél.: 04 75 61 19 35 Fax: 04 75 79 17 68 E-mail: olivier.rousseau@corabio.org			Un Plus Bio et CORABIO, Florence DODET, Tél : 04 75 61 19 35 florence.dodet@corabio.org,
"Manger mieux, manger bio" Distribution de fruits de saison issus de la production agricole drômoise, lors de la récréation du matin. 2006-2007 : 9 collèges, plusieurs repas biologiques par an 2007-2008 : 6 nouveaux établissements intègreront la démarche et 15 collèges participeront à l'opération « Manger mieux, manger bio ». 2009, 12 autres collèges devraient les rejoindre à 27.	4 repas bio sur l'année	« Manger bio et autrement »	Printemps Bio 2004. Un repas bio servis le 12 juin 2004.	introduction régulière de produits biologiques et approvisionnement au plus local	Volonté de tisser des liens entre les services, appuyée par de nombreuses actions pédagogiques. 2 à 3 repas bio par an. Expérience considéré comme réussi car les personnels étaient très motivés et les élèves se sont mis à la pluche des légumes	introduction de produits biologiques au quotidien (pain, fruits, yaourts,) et repas entièrement bio régulièrement (un menu par mois en moyenne)
Drôme (26)	Drôme (26)	Isère (38)	Loire (42)	Rhône (69)	Rhône (69)	
Rhône Alpes	Rhône Alpes	Rhône Alpes	Rhône Alpes	Rhône Alpes	Rhône Alpes	Rhône Alpes

Liste des sites Internet

ADABio	http://adabio.free.fr/
Agence Française pour le développement et la Promotion de l'Agriculture Biologique - Agence BIO*	http://www.agencebio.org/
Agence Française pour le développement et la Promotion de l'Agriculture Biologique - Agence BIO	http://www.agencebio.org/
Agriculture Biologique	http://www.agriculturebio.org/
Annuaire officiel des professionnels de la bio sur Internet	http://annuaire.agencebio.org/
APROBIO	http://www.mnelille.org
ARPE Midi-Pyrénées	http://www.arpe-mip.com/html/1-5546-Les-cantines-de-qualite.php
Bio dans la région Centre	http://www.bio-centre.org/
Bio d'Aquitaine	http://www.bio-aquitaine.com/content/view/82/246/
Bio en Loraine	http://www.bioenlorraine.fr
Bio en Rhône-Alpes	http://www.bio-rhone-alpes.org/
Chambre d'Agriculture Midi-Pyrénées	http://www.midipyrenees.chambagri.fr/
CIVAM: Les sites web des groupes Civam	http://civam.absolight.com/interro_pg_groupe_web.php
CIVAM PACA	http://www.civampaca.org/bio04_reportage.htm
Conseil Général de l'Isère	http://www.cg38.fr/6336-operation-manger-bio-et-autrement-a-la-cantine.htm
Corabio mangerbio.hautetfort	http://mangerbio.hautetfort.com/
Corabio Rhône Alpes	http://www.bio-rhone-alpes.org
CREEMP: Comité Régional d'Education à l'Environnement en Midi Pyrénées	http://www.creemp.org
Drôme- "Manger mieux, manger bio"	http://www.ladrome.fr/fr/les-services/agriculture-et-environnement/
Etablissement scolaire La Prairie	http://www.ecole-laprairie.fr/
FNAB	http://www.fnab.org/, http://www.repasbio.org
Intelligence Verte	http://www.intelligenceverte.org/Cantines-Bio-ni.asp
Interbio Bretagne	http://www.interbiobretagne.asso.fr/
ITAB: Institut Technique de l'Agriculture Biologique	http://www.itab.asso.fr/
Printemps BIO 2004	http://www.printempsbio.com/ListeAnimations.asp
Printemps Bio 2005	http://www.printempsbio.com/
RECIT : Réseau des Ecoles de Citoyens	http://www.recit.net/
Région Midi Pyrénées>Economie solidaires	http://www.midipyrenees.fr/pagesEditos.asp
Réseau Cohérence. Bretagne	http://www.reseau-coherence.org/article.php3?id_article=185
Restauration Collective	http://formateur69.free.fr/spip/spip.php?article70
Restauration collective.fr	http://formateur69.free.fr/spip/spip.php?article89
Rural Infos.org	http://www.ruralinfos.org/spip.php?article1154
Synabio	http://www.synabio.com
Un plus bio : Uni à plusieurs vers la Bio	http://www.unplusbio.org/
Viande Bio	http://www.viandebio.org
Vivre en Comminges	http://vivreencomminges.abri.org/cantine.htm

Liste bibliographique

	Adulte		
Titre	Type de document	Auteur et année	Editeur
Actu Bio Restauration Collective	Consultable sur le site www.unplusbio.org Parution régulière selon l'actualité		éd. Un Plus Bio
Agriculture durable et raisonnée	Etude. Nature Sciences Sociétés, vol 9, n°1	Samuel Feret et Jean-Marc Douguet	
Alimentation bioTournons la page des pesticides	Dossier thématique Un Plus Bio n°1	Association Unis à Plusieurs vers la Bio. Gratuit pour les adhérents Un Plus Bio, partenaires institutionnels et finaciers / 2007	Un Plus Bio
Arômes dans notre assiette – La grande manipulation	Ouvrage	Hans-Ulrich Grimm	
Bio, Raisonnée, OGM, quelle agriculture dans notre assiette ?	Ouvrage	C. Aubert et B. Leclerc	éd. Terre Vivante
Ces aliments qui nous protègent	Ouvrage	K. Dittich et C. Leitzmann	éd. Terre Vivante
Cette bouffe qui nous tue	Ouvrage	Docteur L.De Brouwer	éd. Terre Vivante
Changer d'alimentation, prévention des cancers, faut-il manger bio ?	Ouvrage	Professeur Henri Joyeux	
Chemin des plantes	Ouvrage du Centre Régional de Documentation Pédagogique de Midi- Pyrénées	Corinne Daillant-Losier et Alfred Morera / 1996	
Des aliments sains pour les citoyens européens, l'Union européenne et la qualité alimentaire	Etude de la commission européenne (Direction générale de l'éducation et de la culture)	Communauté européenne / 2000	
Des repas biologiques en restauration scolaire: Etude d'opportunité et de mise en place	Ouvrage catégorie développement	EON F / 2001	éd. ISARA
Etude de faisabilité sur un approvisionnement des restaurants scolaires en produits biologiques	Ouvrage catégorie développement	Haaf B., Leclerc M., Legourg E., et al / 1997	éd. OPABA
Faut-il être végétarien? Pour la santé et la planète	Ouvrage	Claude Aubert et Nicolas Le Berre	éd. Terre Vivante
Guide de la Restauration Hors Domicile : Agriculture biologique : 2003	Ouvrage catégorie développement	SETRABIO / 2003	éd. SETRABIO
L'agriculture biologique	Collection Que sais-je?	Catherine De Silguy	
L'agriculture biologique, des techniques efficaces et non polluantes	Ouvrage	Catherine De Silguy	éd. Terre Vivante
La bio de la terre à l'assiette	Ouvrage	Pascale Solana / 1999	éd.Sang de la Terre et Borneman
La cuisine saine des quatre saisons	Ouvrage collectif		éd. Terre Vivante
La nouvelle assiette, les céréales au menu	Ouvrage	Claude Aubert	éd. Terre Vivante
La restauration collective en région PACA	Ouvrage catégorie développement, synthèse de l'étude "Opportunités et stratégies pour introduire durablement des produits bio en restauration hors domicile"	Cosserat M / 2003	éd. FAB PACA
Le bio en restauration collective	Ouvrage catégorie développement	Burri M / 2003	éd. Marc Burri
Les dossiers thématiques Restauration Collective Bio	Ces dossiers sont fournis dans le cadre d'une adhésion et/ou d'un partenariat avec Un Plus Bio		éd. Un Plus Bio
Les produits bio de la terre à l'assiette	Collection Manger autrement, disponible à l'ADABio		éd. La plage

litre	Type de document	Auteur et année	Editeur
Les produits biologiques et la restauration hors domicile en région Midi-Pyrénées : Synthèse	Ouvrage catégorie développement	Chambre d'Agriculture Midi- Pyrénées / 2002	éd. Chambre d'agriculture
			Midi-Pyrénées
L'exploitation agricole : Collection L'éducation à l'agriculture biologique	34 fiches, pour enseignants et éducateurs à commander à Un Plus Bio	FR CIVAM LR / 2000	CRDP Languedoc-
Manger aufrement	A commander à l'Institut Pasteur de l'ille service mutrition 1 me Professeur	Docteur Jean-Michel I ecerf	koussillon éd Terre des
Mangol aunoment	A communicity of the first of t	/1991	Hommes
Manger Bio c'est pas du luxe	Ouvrage	Lylian Le Goff	Ed. Terre vivante
Manger autrement à la cantine : un projet de territoire	10 pages + fiches techniques. Ce guide a pour but d'encourager la mise en place de cantines scolaires de qualité en proposant une alimentation saine et	Arpe Midi-Pyrénées / 2003	Arpe Midi- Pvrénées
	en provenance d'une filière de production bien identifiée.		
Manger Bio en restauration collective	Ouvrage catégorie développement	CIVAM Du Gard / 1999	éd. CIVAM du Gard
Nutrition et restauration scolaire, de la maternelle au lycée	Etude. Etat des lieux, AFSSA	S. Czernichow et A.Martin / 2000	
Pesticides : révélation sur un scandale français	Ouvrage catégorie société	Fabrice Nicolino et François Veillerette / 2007	éd.Fayard
Pesticides, le piège se referme	Ouvrage	F. Veillerette	éd. Terre Vivante
Place de l'éducation alimentaire dans la construction des comportements alimentaires	Etude, Avis n° 24, CNA	1999	
Produits bio Mode d'emploi	Document du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche, disponible gratuitement à l'ADABio en quantité limitée		
Réussir une cantine bio - Bilan de l'expérimentation "cantine bio" du lycée Koeberlé	Ouvrage catégorie développement. Bilan de l'opération après plusieurs mois de repas bio servis à la cantine. Alsace Nature ; Eco conseil_25p.	Bissardon M., Bougot V., Boury-Esnault F., et al / 1998	éd. OPABA
Soyons moins lait	Ouvrage	Docteur N. Le Berre	éd. Terre Vivante
Arthur à la quête de la bio	Bande dessinée, 20€ les 25 exemplaires, 30€ les 50 exemplaires, au-delà de 50, consulter Un Plus Bio. Pour enfants, enseignants, éducateurs	2006	éd. FD CIVAM du Gard
	Jennesse		
Coccinelle	Magazine pour les 8-13 ans. A commander: Coccinelle, service abonnement particuliers 10, rue Bossuet 31400 Toulouse. Tel/Fax: 05 61 80 79 34.		
La santé vient en mangeant	Ouvrage réalisé par Institut National de la Pédagogie et de l'Education à la Santé	Disponible à l'A.D.E.S.S.I.	
Le goût et l'odorat	Ouvrage		éd. Albin Michel
Léo Cuistot écolo: recettes pour la Planète	Pour enfants et parents	Emmanuelle Figueras, Lionel Goumy 2005	éd. Terre Vivante
Les Cahiers d'Alternat Spécial Bio	Ouvrage pour enfants et adolescents. A commander à Alternat Presse Le Bourg 82120 Mansonville Tel : 05 63 94 15 50.		
Révélations gastronomiques	Ouvrage	Hervé This	éd. Belin

