

2èmes rencontres professionnelles Bio de la restauration collective en Aquitaine :

**Restauration Collective en Aquitaine :
la filière bio en ordre de marche**

Les deuxièmes rencontres professionnelles de la restauration collective bio en Aquitaine, organisées par Arbio Aquitaine, l'interprofession bio régionale, se sont tenues le 1er février à Bordeaux. Au cœur des préoccupations des gestionnaires de cuisines collectives : la maîtrise budgétaire, l'approvisionnement, la logistique, la réglementation des achats publics et les pratiques nouvelles en cuisine. Objectif d'Arbio Aquitaine : développer les approvisionnements bio de proximité dans les services de restauration collective (restaurants des collèges et lycées, restaurants inter-administratifs, hôpitaux, armée, hôtels et restaurants d'Aquitaine).

Les 2èmes rencontres proposaient, sur le même plateau, un vaste show room de l'offre aquitaine des produits bio disponibles pour la restauration hors domicile, des conférences professionnelles nourries de partages d'expériences et de témoignages, et des ateliers culinaires avec les produits bio d'Aquitaine. Pour la première fois aux rencontres, ces ateliers étaient animés en duo par des chefs de la restauration collective et traditionnelle.

Cette édition 2012, très suivie, confirme l'intérêt des opérateurs de la restauration hors domicile de disposer d'un rendez-vous d'affaires régulier, sur une journée, pour rencontrer les fournisseurs locaux : groupements de producteurs, entreprises régionales et distributeurs. Les échanges ont permis d'aller plus loin dans les réflexions et les démarches. De nombreux contacts ont été noués ou confirmés sur les stands. Plusieurs devraient se concrétiser dans les prochains mois par de nouveaux partenariats d'approvisionnements locaux.

« Manger Bio Sud Ouest » : la filière bio régionale s'organise

Nouveauté dans la structuration de l'offre régionale : un premier pas a été franchi avec la création de la nouvelle plateforme de distribution « Manger Bio Sud Ouest », lancée officiellement aux 2èmes journées professionnelles de la restauration collective 2012. Ce regroupement fonctionne à l'échelle régionale, en complémentarité avec les distributeurs nationaux et l'offre locale en circuits courts. Elle réunit 12 (et bientôt 15) groupements de producteurs et transformateurs, fournisseurs de produits bio régionaux, membres des interprofessions Arbio Aquitaine et Interbio Midi-Pyrénées. Créée à l'initiative de la Commission Restauration Hors domicile d'Arbio, cette association fournit la restauration collective du sud-ouest. Elle vient de remporter son premier appel d'offres auprès de la mairie de Bègles, en Gironde.

Des participants de tout le grand sud-ouest

300 participants ont répondu à l'invitation d'Arbio, venus d'Aquitaine, Charente, Charente Maritime, Haute Garonne, Tarn, Corrèze, Maine et Loire : quelque 250 visiteurs (acheteurs publics, gestionnaires, opérateurs et cuisiniers de restaurants collectifs, représentants de collectivités territoriales et c'est nouveau, des gestionnaires de grandes administrations et entreprises, corps de l'Etat, hôpitaux, armée...) ont rencontré une trentaine de groupements de producteurs et d'entreprises bio d'Aquitaine qui ont donné à voir, sur 500 m2 d'exposition et 40 stands, toute la gamme régionale de produits bio disponible à la restauration.

Une quinzaine de chefs de collectivités et de restaurants traditionnels et des formateurs d'Aquitaine ont échangé leurs savoir-faire et leurs pratiques, cuisiné en direct des denrées bio d'Aquitaine et offert à la dégustation des préparations goûteuses et inventives à partir de produits bio locaux, de qualité et de saison. Un buffet bio offert aux participants a mis en scène des menus abordables et facilement réalisables en restauration collective.

Le bio en Aquitaine : 2,2% des achats alimentaires en collectif

L'Aquitaine compte 7000 chefs cuisiniers, gestionnaires et restaurateurs. 153 millions de repas sont servis, chaque année, dans des restaurants collectifs aquitains. 64% proposent du bio, pour 17% d'entre eux quotidiennement et au moins une fois par semaine pour un tiers d'entre eux. Sur 331 millions d'euros, montant des achats alimentaires en restauration collective en Aquitaine, les produits bio représentent 7,4 millions d'euros : soit 2,2% des achats alimentaires en collectif, réalisés à près de 90% via les grands distributeurs. La marge de progression est donc importante (Source : ARBIO Aquitaine 2011).

ARBIO Aquitaine : structurer et développer l'agriculture et les approvisionnements bio régionaux

ARBIO Aquitaine, l'association interprofessionnelle bio régionale représente 75 % de la production biologique en Aquitaine (1250 producteurs apporteurs aux structures adhérentes). Elle a pour missions prioritaires de structurer et de développer l'agriculture biologique régionale ainsi que les approvisionnements bio en restauration collective. Sa Commission « restauration collective » a été créée en janvier 2010.

Suivez notre actualité et photos disponibles sur www.biosudouest.com

Contact : Antoine VERGIER, chargé de mission restauration collective
Tél. 05 56 79 28 52 – 06 58 91 90 50 - Courriel : arbio@wanadoo.fr

ARBIO Aquitaine
Cité Mondiale
6 parvis des Chartrons
33075 Bordeaux Cedex
Tél. : 05 56 79 28 52
Fax : 05 56 79 33 18
arbio@wanadoo.fr

www.biosudouest.com Association loi 1901 - Siret 442 751 715 000016

