

# POUR RÉUSSIR L'INTRODUCTION DES PRODUITS BIO DANS VOTRE ÉTABLISSEMENT

- Choisir une formule (ingrédients, plats ou menus) et une fréquence d'introduction adaptées aux **produits bio disponibles dans votre région ou chez votre fournisseur habituel**.
- Privilégier les **produits de saison**.
- Penser aux **céréales et aux légumineuses** (large gamme en bio).
- **Planifier et contractualiser** l'approvisionnement bio avec les fournisseurs.
- **Grouper les achats** avec d'autres structures lorsque c'est possible.
- **Limiter le gaspillage**, principale source d'économies. Et aussi, tout au long de la démarche, qui doit être progressive :
- **Inform**er les patients et/ou résidents **et associer** le personnel d'accompagnement autant que possible.

## 3 QUESTIONS À DIDIER GIRARD

Ingénieur restauration, Centre hospitalier Le Mans



### Quels sont les objectifs culinaires en milieu hospitalier ?

Lorsqu'un patient arrive à l'hôpital, il n'a pas forcément d'appétit. Sa perception du goût peut changer avec la fatigue, les médicaments, l'anxiété et la

position alitée. Il est nécessaire de lui redonner l'envie et le plaisir de manger.

Mon service travaille sur un ensemble d'objectifs culinaires, fiches techniques, aspect, texture, goût et le prix n'est pas le seul critère examiné pour qu'un produit puisse être choisi. Exemple, l'achat sur les fruits frais bio ou conventionnels en circuit court, permet d'accéder à des propositions intéressantes en termes de prix de la part des fournisseurs, dans le respect des marchés publics.

### Comment introduire les produits bio ?

Pour anticiper et assurer une régularité des commandes, j'ai porté un projet bio sur les cycles de menu de 4 semaines (un d'été et un d'hiver).

Sont proposés des produits laitiers, compotes... chaque jour, ainsi qu'un plat bio une fois par semaine au restaurant du personnel.

Avec notre organisation, le prix pour le personnel est 10% plus cher qu'un plat conventionnel. Pour les patients un menu complet bio est proposé le dimanche au déjeuner, tout en permettant aux cuisiniers de travailler sur des nouvelles recettes innovantes dans la maîtrise des coûts.

### Quelles sont pour vous les clés de la réussite ?

- Avoir un engagement fort de ma direction et de moi-même en tant que chef de service.
- Consolider la démarche avec des indicateurs qualité et des tableaux de bord financiers.
- Tenir compte des questions budgétaires : la réduction de 10 à 15% du gaspillage dans l'assiette (produits non consommés) permet de financer les surcoûts.
- Travailler en amont avec les fournisseurs, pour que l'offre soit adaptée (volumes, conditionnement...) et qu'une relation de confiance s'établisse durablement grâce à un bon dialogue de départ.
- Pour profiter du retour d'informations de la part des consommateurs, il faut créer des « déjeuners qualité » avec les personnels (dégustation, commentaire du menu du jour).
- Avoir une vision globale d'une fonction restauration, pour tendre vers « le plaisir de bien manger pour le bien-être ».

l'agenceverte - imprimé sur papier recyclé avec des encres végétales • © Thinkstock • B-41

MÉMO BIO POUR LES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION DANS LE SECTEUR DE LA SANTÉ ET DU SOCIAL

# LES PRODUITS BIO DANS LES HÔPITAUX ET LES MAISONS DE RETRAITE, C'EST POSSIBLE !



- **L'agriculture biologique: un secteur qui se développe, une demande croissante des Français**
- **Introduire les produits bio dans votre établissement: repères et clés de la réussite**
- **Témoignages**



## POUR EN SAVOIR +

[www.agencebio.org/sengager-en-restauration-collective](http://www.agencebio.org/sengager-en-restauration-collective)

- Guides d'introduction des produits bio en restauration
- Chiffres clés
- Annuaire des fournisseurs de produits bio
- Guide pour la passation de vos marchés bio
- Retours d'expériences
- Vidéos, supports d'information et de communication
- Contacts des réseaux nationaux et régionaux pour vous accompagner dans votre démarche

**L'Agence BIO est la plateforme nationale d'information et d'actions pour le développement de l'agriculture biologique en France.**



CAMPAGNE FINANCÉE AVEC LE CONCOURS DE L'UNION EUROPÉENNE



## LES PRODUITS BIO À L'HÔPITAL ET DANS LES MAISONS DE RETRAITE : UNE RÉPONSE AUX ATTENTES DES FRANÇAIS

Ils sont 88 % à se déclarer intéressés par la Bio à l'école, **75 % à l'hôpital et 74 % dans les maisons de retraite**. Début 2015 en France, **59 % des établissements de restauration collective déclaraient proposer des produits bio** à leurs convives (ils étaient 4 % avant 2006). Le secteur scolaire est le plus concerné (74 % d'établissements), suivi du secteur du travail (62 %), puis du secteur de la santé et du social (26 %). Source : Agence BIO/CSA 2015



**En introduisant des produits bio dans votre établissement, vous soutenez un mode de production respectueux de l'environnement et de la biodiversité, avec des normes élevées de bien-être animal.**

**“La meilleure des satisfactions, c'est lorsqu'un patient téléphone à la restauration et demande chez qui on a eu le produit bio.”**



**Monique Garnon, responsable des achats alimentaires, Centre hospitalier universitaire de Reims**

Le CHU de Reims comprend 10 établissements dont 4 maisons de retraite et sert 1 970 000 repas par an. L'introduction des produits bio en 2010 visait à accompagner l'engagement de l'établissement dans une démarche de développement durable, de responsabilité. La loi Grenelle a également joué un rôle important. Enfin c'était une volonté personnelle en tant que diététicienne.

L'association Manger bio Champagne-Ardenne nous a beaucoup aidés dans notre démarche en nous mettant en relation avec les producteurs bio locaux. L'introduction des produits bio ne peut se faire que par paliers, pour mieux pérenniser ce qui est déjà fait. Nous avons réussi à introduire des carottes râpées, des pommes de terre, des tomates, des betteraves, des pâtes, des produits laitiers, du pain et des fruits. A l'avenir nous souhaiterions substituer complètement un produit conventionnel par un produit bio, par exemple le yaourt nature. Nous essayons de proposer davantage de viande bio.

En 2014 nous avons dépensé près de 5% de notre budget en produits bio. Grâce à l'économie liée à la meilleure gestion des déchets et à la lutte contre le gaspillage, on peut accroître la politique de développement durable et notamment le volume des produits bio.

**“Les professionnels de santé savent aujourd'hui que l'alimentation est un élément majeur de satisfaction des patients et des résidents”**

**Sylvain Zercher, Président de l'UDIHR, dans le cadre de la 4<sup>e</sup> Journée Nationale de l'Alimentation à l'Hôpital, en EHPAD et Maisons de retraite du 16 juin 2015**



## L'AGRICULTURE BIO AU CŒUR DU DÉVELOPPEMENT DURABLE

### Une nature protégée

L'agriculture bio : pour des sols vivants et fertiles, la préservation de la qualité de l'eau et de l'air, et la protection de la biodiversité. L'agriculture bio garantit la **non-utilisation de produits chimiques de synthèse et d'OGM**.

Elle apporte des solutions face au changement climatique.

### Des animaux respectés

Un accès obligatoire des animaux au **plein air** et de l'espace, une **alimentation bio** principalement issue de la ferme, des rythmes naturels respectés et des **thérapies naturelles** en priorité pour les soigner.

### Des femmes et des hommes engagés

Une importante **source d'emplois**, avec un recours à davantage de main d'œuvre.

La création de valeur ajoutée dans les territoires. Pour le bien-être des générations présentes et futures.

## (CHIFFRES CLÉS)

L'agriculture biologique se développe en France. Elle représentait, en 2015 :

- plus de **28 700 fermes** (+8%/2014), soit 6% des fermes françaises
- **13 500 transformateurs**, distributeurs, importateurs et exportateurs (+4%)
- **1,3 million d'hectares** (+16%/2014), soit 5% du territoire agricole
- un marché estimé à **5,5 milliards d'euros** en 2015 (+10%/2014)
- **100 000 emplois directs** en équivalent temps plein
- **9 Français sur 10** ont consommé bio en 2015, 65% au moins une fois par mois, 37% au moins une fois par semaine, 10% chaque jour.

Source : Agence BIO



## DES PRODUITS BIO VARIÉS ET DE QUALITÉ

**Fruits et légumes, produits laitiers, viandes, volailles, œufs, pains, céréales, épicerie, huiles, condiments, boissons, poissons d'élevage...**

### Le saviez-vous ?

- La **non-utilisation de produits chimiques** de synthèse permet de consommer sans hésitation les produits à base de céréales complètes, ainsi que la peau des fruits et légumes bio.
- Les **vaches bio sont nourries essentiellement avec de l'herbe**, ce qui favorise une richesse naturelle du lait en Oméga 3.
- En bio, les **rythmes naturels sont respectés**, la croissance des animaux est donc plus lente, conduisant à des teneurs plus fortes en acides gras poly-insaturés dans la viande.

Sources : Études AFSSA 2003, Food Standart Agency 2009, Université de Newcastle 2014, programme de recherche européen QLIF 2009. (Synthèse sur : [www.agencebio.org](http://www.agencebio.org), rubrique "Consommer Bio")

## LES PRODUITS BIO : COMMENT LES RECONNAÎTRE ?



Logo AB facultatif

Code de l'organisme certificateur, (obligatoire). Pour retrouver la liste des organismes certificateurs : [www.agencebio.org](http://www.agencebio.org)



Logo BIO EUROPÉEN obligatoire sur les produits alimentaires pré-emballés d'origine européenne

CERTIFIÉ PAR FR-BIO-XX AGRICULTURE UE/NON-UE

**Origine de la matière première agricole (obligatoire)**

- UE : Union européenne.
- NON-UE : hors Union européenne.
- Ou nom du pays lorsqu'au moins 98% des ingrédients en sont originaires.

Ces deux logos garantissent le respect de la réglementation européenne et française en vigueur en agriculture biologique, notamment :

• **Des contrôles stricts et systématiques** à tous les stades (production, transformation, distribution).

• **Une certification par un organisme agréé** compétent et indépendant.

• Ils indiquent que les **produits sont 100% bio** ou contiennent au moins 95% de produits agricoles bio dans le cas des produits transformés, si la part restante n'est pas disponible en bio et expressément autorisée.