

# Introduire des produits bio en restauration collective publique

## Module de formation

### Fiche de présentation



Ressources, territoires et habitats  
Énergie et climat  
Prévention des risques  
Développement durable  
Infrastructures, transports et mer

Présent  
pour  
l'avenir



« Afin qu'une véritable dynamique s'engage dans le sens du développement durable, l'État doit montrer l'exemple en l'intégrant dans ses politiques publiques ainsi que dans son fonctionnement au quotidien. Il doit s'appliquer à lui-même les démarches qu'il entend promouvoir auprès des autres acteurs de la société »

« Les politiques publiques doivent promouvoir un développement durable. A cet effet, elles concilient la protection et la mise en valeur de l'environnement, le développement économique et le progrès social »

Article 6 de la Charte de l'Environnement – mars 2005

«Le gouvernement souhaite encourager la consommation de produits issus de l'agriculture biologique.» « L'objectif pour l'année 2010, est d'introduire 15% de denrées issues de l'agriculture biologique dans les menus et d'atteindre 20% en 2012 » dans les services de restauration des administrations de l'Etat et des établissements publics » .

Circulaire du 2 mai 2008 relative à l'exemplarité de l'Etat en matière d'utilisation de produits issus de l'agriculture biologique dans la restauration collective

Les services de l'État, les collectivités territoriales ainsi que les établissements publics doivent intégrer le développement durable dans leurs modalités de fonctionnement interne pour réduire l'impact de leurs activités au quotidien sur l'environnement et la santé.

Pour répondre à ces enjeux et accompagner la circulaire du 2 mai 2008, l'Institut de formation de l'environnement (IFORE) et ses partenaires, en particulier l'Institut de la gestion publique et du développement économique (IGPDE), service à compétence nationale rattaché au ministère de l'Economie et des Finances, et la FNAB (fédération nationale de l'agriculture biologique) ont **conçu un module de formation destiné aux personnels intervenant dans les services de restauration collective publique.**

Pour mettre en œuvre ce programme, des sessions de **formation de formateurs** (diététiciens, cuisiniers) ont été organisées à Paris en 2009 et début 2010.

#### L'Institut de Formation de l'Environnement (IFORE)

L'IFORE est un service à compétence nationale du Ministère de l'Écologie, du Développement durable, des Transports et du Logement (MEDDTL). Il a pour mission d'accompagner la mise en œuvre de la Stratégie nationale du développement durable et des décisions issues du Grenelle de l'environnement.

L'action de l'IFORE s'articule autour de trois enjeux fondamentaux :

- L'intégration du développement durable dans les politiques publiques ;
- L'exemplarité et la gestion écoresponsable des administrations publiques ;
- La facilitation du changement des comportements, des modalités d'action et de la gouvernance.

L'IFORE organise des formations sur les politiques de développement durable à destination des administrations publiques.

#### DESCRIPTION DU MODULE DE FORMATION

##### >LES PUBLICS CONCERNÉS

Les gestionnaires de restaurants et les chefs de cuisine des restaurants administratifs et inter-administratifs, les personnels des services chargés notamment des achats de denrées alimentaires, les prescripteurs de marchés des services de restauration des administrations en gestion concédée.

##### >LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

L'objectif d'évolution est de réunir les conditions **permettant de développer la part des produits issus de l'agriculture biologique dans la restauration collective de l'Etat (restaurants administratifs et inter-administratifs, cafétérias et réceptions officielles).**

Les objectifs de formation sont :

- **pour l'ensemble des participants** : connaître les produits issus de l'agriculture biologique, ceux qui sont le mieux adaptés à la restauration collective, leurs qualités nutritionnelles ;
- **pour les gestionnaires et prescripteurs** : donner les leviers et clefs pour la passation d'une commande publique intégrant des denrées issues de l'agriculture biologique ;
- **pour les chefs de cuisine** : donner une connaissance précise des principaux produits et des techniques de préparation adaptées.

A l'issue de la formation, les gestionnaires et chefs de cuisine des restaurants administratifs et inter-administratifs, seront notamment en mesure de :

- établir des menus intégrant des produits issus de l'agriculture biologique, de façon régulière et à budget maîtrisé ;
- formuler des critères environnementaux pour leurs achats de produits frais (par exemple proximité géographique ...) ;
- rédiger un appel d'offre adapté aux disponibilités de la filière concernée ;
- promouvoir l'offre auprès des convives.

Les prescripteurs de marché des services de restauration des administrations en gestion concédée seront en capacité de demander à leurs prestataires d'intervenir selon ces mêmes règles.

#### DESCRIPTION DU MODULE DE FORMATION

Pour leur part, les chefs de cuisine seront aussi en mesure de :

- connaître l'offre en produits biologiques certifiés pour les produits frais et les produits d'épicerie adaptés à la restauration collective ;
- lancer la préparation de plats, notamment des plats combinant des céréales et des légumineuses.

#### >LES MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

La formation combine les **approches théoriques et pratiques** : démonstrations et mise en œuvre de techniques culinaires, exposés et débats, visites de terrain permettant de mieux appréhender les problématiques locales.

Un **CD-Rom** comprenant les présentations faites et un ensemble de documents de base sur les thématiques développées seront distribués aux participants.

#### >CONTENU DU MODULE

Certaines interventions concernent tous les publics alors que d'autres impliquent des interventions destinées plus spécifiquement à un des groupes cibles.

##### **1<sup>ère</sup> journée :**

Pour l'ensemble des acteurs :

- l'alimentation « Bio » et ses enjeux : l'agriculture biologique – principes de production et certification, ses enjeux pour l'environnement et la santé ;
- démarche de projet ;
- présentation de la filière «Bio » locale ;
- méthodes et recommandations pour s'approvisionner.

##### **2<sup>ème</sup> journée :**

- découverte des produits issus de l'agriculture biologique : leur intérêt nutritionnel : pour l'ensemble des publics ;
- leur utilisation en restauration collective avec des démonstrations de préparations culinaires pour les chefs cuisiniers ;
- la commande publique : pour les gestionnaires et prescripteurs.

#### DESCRIPTION DU MODULE DE FORMATION

##### >ÉLÉMENTS PRATIQUES

La durée prévue de la formation est de **deux jours** mais peut être adaptée tout comme le programme en fonction du contexte local et des besoins.

**Les formateurs régionaux référencés par l'IFORE ainsi que les relais régionaux de la FNAB sont capables d'aider les organisateurs** à définir le contenu précis du module au regard des contraintes et des publics. Les correspondants de la FNAB seront également en mesure de proposer des lieux de formation adaptés : la ferme « bio » et une salle de réunion pour le premier jour et le plateau technique pour la seconde journée.

Pour des raisons de sécurité en cuisine et pour une meilleure approche pédagogique il est souhaitable de ne pas aller au-delà d'une douzaine de participants par session.

#### FORMATEURS, RÉFÉRENCÉS ET TARIFS

**Des sessions de formation de formateurs (cuisiniers et diététiciens) ont été organisées par l'IFORE** fin 2009 et début 2010. Des correspondants régionaux de la FNAB ont également été formés.

La liste des **formateurs référencés IFORE** est téléchargeable à l'adresse suivante : [http://www.ifore.ecologie.gouv.fr/\\_upload/1235.pdf](http://www.ifore.ecologie.gouv.fr/_upload/1235.pdf)

La liste des **correspondants FNAB** est également téléchargeable.

Il a été convenu avec les formateurs que les frais de déplacements, de restauration et d'hébergement seront remboursés et qu'un paiement sous forme de vacation sera effectué par le service demandeur.

L'administration organisatrice proposera au formateur le tarif des vacances qu'elle pratique habituellement pour les formations.

### MODE OPÉRATOIRE

#### >MODE D'ORGANISATION

Les formations sont organisées de la façon suivante :

- en interne par les administrations volontaires lorsque le nombre de stagiaires est suffisant pour constituer un groupe ;
- en interministériel par les plate-formes RH des SGAR

#### >CONTACTS NATIONAUX :

##### **IFORE :**

Yvonne FOUCHER

[yvonne.foucher@developpement-durable.gouv.fr](mailto:yvonne.foucher@developpement-durable.gouv.fr)

Tél. 01 40 81 95 17

##### **IGPDE :**

Dominique JACQUOT

[dominique.jacquot@finances.gouv.fr](mailto:dominique.jacquot@finances.gouv.fr)

Tél. 01 58 64 83 10