





« Mon Lycée mange bio »

Rencontre des lycées candidats pour la rentrée 2012

Mai-Juin 2012



www.corabio.org
le blog : <http://monlyceemangebio.hautetfort.com>

Objectifs de la rencontre-diagnostic

Une rencontre pour vous informer sur :

- L'opération « Mon Lycée mange Bio »,
- Les modalités de mise en œuvre,
- Le dispositif d'accompagnement humain et financier.

Un diagnostic pour cerner les conditions humaines, techniques et financières nécessaires à :

- L'introduction de produits bio dans les repas de votre établissement,
- La mise en place d'actions de sensibilisation sur l'environnement, l'alimentation et l'agriculture bio.



www.corabio.org
le blog : <http://monlyceemangebio.hautetfort.com>

Ordre du jour

1. Tour de table de présentation,
2. Présentation de l'Agriculture Bio, de l'opération et du dispositif d'accompagnement proposé,
3. Recueil d'informations sur votre lycée,
4. Les points incontournables de la réussite du projet,
5. Les prochaines étapes.



www.corabio.org
le blog : <http://monlyceemangebio.hautetfort.com>

Le réseau CORABIO



Coordination régionale de l'agriculture bio :

- ✓ Réseau régional des associations de producteurs bio : appui technique, promotion, formation, développement des filières...
- ✓ 4 associations de producteurs bio départementales et interdépartementales : ADABio, Agri Bio Ardèche, Agribiodrôme et ARDAB.

Agriculture bio et restauration collective ?

- ✓ Le réseau Corabio est porteur de ce type d'initiative depuis 2000,
- ✓ Une expérience dans l'appui à l'approvisionnement de produits bio pour la restauration collective,
- ✓ Des compétences en matière d'animations et d'accompagnement pédagogique.



www.corabio.org
le blog : <http://monlyceemangebio.hautetfort.com>

Pourquoi manger bio... ?

- ✓ Enjeu environnemental : ni OGM, ni produits chimiques de synthèse;
- ✓ Enjeu nutritionnel : produits sains, peu d'additifs alimentaires, équilibre alimentaire et santé publique (PNNS/GERMCN);
- ✓ Enjeu rural et social;
- ✓ Enjeu éducatif.



www.corabio.org
le blog : <http://monlyceemangebio.hautetfort.com>

Qu'est ce qu'un produit biologique ?

- ✓ Un cadre réglementaire européen :
 - ✓ Règlement 834/2007 du Conseil
 - ✓ Règlement 889/2008 de la Commission
 - ✓ Définissent le cahier des charges que tous les opérateurs des filières de l'AB doivent respecter.
- ✓ Contrôles par un organisme certificateur indépendant une fois et demie par an.
- ✓ Le logo AB français et européen (l'eurofeuille)



www.corabio.org
le blog : <http://monlyceemangebio.hautetfort.com>

Présentation de la démarche

- ✓Évaluer la faisabilité de repas bio locaux associés à des projets éducatifs sur l'alimentation et l'environnement.
- ✓Démarrage en 2006/07 avec 11 lycées, 62 lycées en 2011/2012, objectif: 120 lycées à la rentrée 2014.

Triple objectif :

- ✓Offrir une alimentation de qualité,
- ✓Initier des démarches éducatives sur l'environnement l'alimentation et l'agriculture,
- ✓Favoriser les débouchés locaux aux productions biologiques régionales.



www.cerabio.org
le blog : <http://monlyceemangebio.hautetfort.com>

Les engagements de votre lycée

1. Introduction de produits bio au self,
2. Mise en œuvre d'actions éducatives et de sensibilisations des convives à l'AB, l'alimentation et l'environnement,
3. Participation aux journées de formations proposées.



www.cerabio.org
le blog : <http://monlyceemangebio.hautetfort.com>

Dispositif proposé

- ✓ **Réalisation de plats 100% bio**
 - ✓ 9 plats (plat principal: viande/poisson et accompagnement) 100% bio
 - ✓ Prise en charge de 0.4 €/convives
- ✓ **Introduction régulière de produits bio :**
 - ✓ 2 familles de produits au minimum
 - ✓ Fréquence d'introduction : 2 jours/semaine
 - ✓ 25% du coût du produit
- ✓ **Des ateliers de formation :**
 - ✓ accueil et découverte de l'AB,
 - ✓ alimentation bio et nutrition ,
 - ✓ cuisiner les produits biologiques.
- ✓ **Accompagnement pour la mise en œuvre de démarches éducatives**
- ✓ **Appui diététique (individuel et collectif: fiches produits, recettes du mois, lettre info qualité)**

MON LYCÉE MANGE **BIO**
RHÔNE - ALPES

www.corabio.org
le blog : <http://monlyceemangebio.hautetfort.com>

• Outils de communication proposés:

• Affiches:



• Chevalet en bois

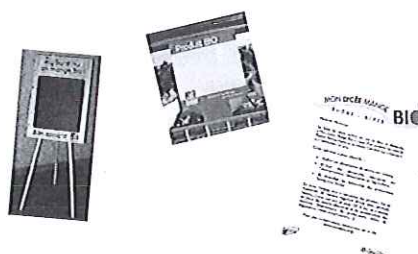
• Stop Rayon

• Flyer

• Film de la Région

• Magazine

• Blog



MON LYCÉE MANGE **BIO**
RHÔNE - ALPES

www.corabio.org
le blog : <http://monlyceemangebio.hautetfort.com>

Les points incontournables de la réussite du projet :

- a. Un projet concerté*
- b. Un approvisionnement bio & local*
- c. La mise en œuvre d'actions éducatives et d'une communication adaptée*



www.corabio.org
le blog : <http://monlyceemangebio.hautetfort.com>

a. Un Projet Concerté

- ✓ Qui associe au sein du lycée les enseignants, gestionnaires, cuisiniers, infirmières, ...
- ✓ Qui implique les élèves dans le projet (préparation, évaluation, etc.)
- ✓ Qui dialogue avec les associations de producteurs et les fournisseurs.



www.corabio.org
le blog : <http://monlyceemangebio.hautetfort.com>

b. Un approvisionnement bio et local, c'est l'idéal !

La région Rhône-Alpes et Corabio encouragent et privilégient les approvisionnements en produits agricoles biologiques de la région :

- ✓ Mise à disposition d'un annuaire des fournisseurs bio de la région Rhône-Alpes,
- ✓ Soutien au quotidien du réseau Corabio.



www.corabio.org
le blog : <http://monlyceemangebio.hautetfort.com>

Manger bio, à quel prix ?

**Surcoût évalué entre 10 % et 50% en moyenne
Pourquoi ?**

- ✓ En conventionnel, on ne paye pas le prix réel : pollution des eaux, aides PAC, Assedic et Sécu sont payés mais indirectement !
- ✓ Une production plus coûteuse : plus de main d'œuvre, rendements moins élevés,
- ✓ Contrôles payants, obligatoires à tous les niveaux,
- ✓ Moins de subventions,
- ✓ Agriculture minoritaire : peu d'économies d'échelle pour transport, transformation, distribution, intrants bio.



www.corabio.org
le blog : <http://monlyceemangebio.hautetfort.com>

Quelques solutions:

Pour diminuer l'impact sur le prix des repas :

- ✓ Le choix de produits basiques, de saison et de proximité,
- ✓ Prendre en compte la plus grande qualité nutritionnelle : adapter les grammages de la viande, du pain...
- ✓ Des menus équilibrés (préconisations PNNS, PNA)
- ✓ Une aide au surcoût partielle de la Région Rhône-Alpes (+aide Onilait)



www.corabio.org
le blog : <http://monlyceemangebio.hautetfort.com>

Quelques recommandations...

- ✓ Favoriser au départ des PRODUITS CONNUS et tenir compte de préparation parfois spécifique au bio.
- ✓ Commencer par des produits bio et des menus SIMPLES : produits laitiers, pain, fruits avant de complexifier avec audace vos recettes !
- ✓ Raisonner l'approvisionnement selon la SAISONNALITE: fruits et légumes, viande...
- ✓ Privilégier la REGULARITE et l'ANTICIPATION dans vos approvisionnements.
- ✓ Associer le réseau Corabio et les fournisseurs dans le choix de votre MENU.



www.corabio.org
le blog : <http://monlyceemangebio.hautetfort.com>

c. Mise en place d'actions éducatives : Environnement, alimentation, agriculture

En fonction de vos expériences, des projets éducatifs et de vos attentes, définition d'un projet sur mesure avec l'animateur du GAB :

- ✓ Différents formats d'interventions sont possibles : pendant le repas, en classe, visite chez un producteur
- ✓ Des supports variés : expos, film, jeux, lectures, projet pédagogique...

Mise en œuvre d'une communication adaptée : sur l'opération dans et hors du lycée, à chaque introduction de produits bio.



www.corabio.org
le blog : <http://monlyceemangebio.hautetfort.com>

5. Les prochaines étapes

- ✓ 21 lycées rencontrés d'ici mi juin.
- ✓ Une synthèse de ces diagnostics sera faite à la Région fin juin 2012 => Choix des lycées retenus.
- ✓ Mise en œuvre du projet dans l'établissement à partir de septembre 2012.
- ✓ Ateliers de formations proposés :
 - ✓ accueil et découverte de l'AB,
 - ✓ alimentation bio et nutrition,
 - ✓ cuisiner les produits biologiques.



www.corabio.org
le blog : <http://monlyceemangebio.hautetfort.com>