



► Dossier de presse

octobre 2007



***Croquons la vie
ensemble***

Contact Presse :

Un plus bio : Stéphane VEYRAT, Cathy GUIRAUDET BAUMEL

Domaine de Puechlong 30610 Saint-Nazaire-des-Gardies

tél. 04.66.77.35.51. - fax 04.66.77.10.83.

email : unplusbio@unplusbio.org Site internet : www.unplusbio.org

Une association nationale

Fédère et accompagne des actions «manger Bio»

Un plu bio est une association créée en 2002 pour rassembler les initiatives de restauration collective bio et de qualité.

Elle accompagne les personnes et les structures adhérentes souhaitant introduire progressivement une alimentation de qualité en Restauration Collective (RC) s'appuyant sur le concept «manger Bio»® en restauration collective.

L'association est en mesure d'aider l'ensemble des acteurs liés au monde de la Restauration Collective : élus et chargés de mission, parents, gestionnaires, cuisiniers, professionnels de l'éducation, de la santé, du développement rural et de l'agriculture biologique.

L'association nationale «Un plus bio» soutient des actions dont la finalité est de contribuer à des changements positifs de comportement alimentaire : actions éducatives ancrées dans des valeurs de respect de l'environnement -prépondérance de l'agriculture Bio-, de partage et de plaisir, tout en répondant aux préoccupations en matière de santé et de qualité alimentaire.

Un plus bio est adhérente à la FN CIVAM et constitue un groupe CIVAM national à part entière.

Rappel Historique

Un plus bio porte la démarche éducative «manger Bio® en restauration collective» développée par les CIVAM¹ du Gard à partir de 1993 :

- produits de saison et de proximité certifiés «Agriculture Biologique»,
- mise en place d'actions éducatives prenant appui sur les produits bio du temps repas et faisant intervenir les professionnels de l'Agriculture Bio et du monde de l'éducation : animateurs de centres de loisirs, enseignants, CPE, documentalistes, infirmières, diététiciennes...



Une équipe pluridisciplinaire

Organisée et structurée

Pour ses adhérents, Un Plus Bio propose un soutien adapté à chaque contexte.

Chaque territoire ou région a ses particularités et des attentes différentes.

Nous avons donc constitué une équipe dont la première mission est d'amener nos interlocuteurs à clarifier leur projet.

Par la suite, nous proposons différentes options d'accompagnement et d'interventions qui mobilisent aussi nos contacts et adhérents sur le territoire en question.

Cet accompagnement peut prendre les formes suivantes :

- L'appui stratégique et politique auprès des élus et des responsables de restauration collective, collectivités territoriales, sites autogérés, sociétés de restauration collective,
- L'aide à l'élaboration de menus équilibrés et d'actions éducatives, adaptés au public visé,
- La communication et la diffusion d'informations auprès des équipes, des convives et des acteurs locaux impliqués en restauration collective,
- La création d'outils éducatifs spécifiques.

¹CIVAM : Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu Rural.

Un espace d'échange

Etablit et renforce des partenariats

Un plus bio crée les conditions favorables pour que les projets de ses adhérents trouvent des réponses.

Il organise des formations et des événements afin de rassembler les acteurs de la restauration collective bio et de leur permettre de partager leur expérience et savoir-faire.

Un plus bio :

- Facilite la mise en relation avec des acteurs repérés en région, pouvant intervenir et aider les projets : approvisionnement, accueil sur exploitation, montage et mise en place d'actions éducatives.
- Associe à son équipe des experts dans les domaines de l'alimentation, de la santé, de l'environnement, du développement durable (notamment dans le cadre du programme CASDAR⁴ «Améliorons ensemble la qualité de notre alimentation» qui associe les acteurs de la Recherche en particulier -voir page 4-.
- Privilégie et encourage la rencontre avec des producteurs et des entreprises de transformation locaux, régionaux, certifiés Agriculture Biologique. Ces relations permettent l'articulation avec des actions éducatives pouvant être menées par les enseignants et les éducateurs (milieu scolaire) mais également les professionnels de la restauration d'entreprise et du secteur médico-social (hôpitaux, maisons de retraite...).

Nos adhérents sont des parents d'élèves, des cuisiniers, des élus, des établissements scolaires, des associations de producteurs...

L'adhésion à Un plus bio témoigne du soutien de ses interlocuteurs pour les initiatives de l'association.

En adhérant à Un Plus Bio, les adhérents participent à la construction d'une restauration collective respectueuse des convives et du milieu naturel où ils vivent.

Elle permet de :

- Participer prioritairement à la vie de l'association et à ses temps forts : ateliers, journées à thème, etc.
- Recevoir gratuitement nos dossiers thématiques restauration collective bio (2 à 3 par an).

⁴CASDAR : Ancienne ADAR (Association de Développement Agricole et Rural).

Actuellement

Des partenariats de terrain

Programme national «Améliorons ensemble la qualité de notre alimentation»

Depuis septembre 2005, Un Plus Bio pilote le programme national «Améliorons ensemble la qualité de notre alimentation» (financé par le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche, via le CASDAR, les Conseils Régionaux PACA et Languedoc-Roussillon, le Conseil Général de l'Isère) dont l'objectif est d'aider les associations agricoles et rurales à faciliter l'utilisation de produits de qualité labellisés en restauration collective.

Ce programme est conduit en partenariat avec le CUFR (Centre Universitaire de Formation et de Recherche) de Nîmes et le CIHEAM - IAM (Centre International de Hautes Etudes Agronomiques - Institut Agronomique Méditerranéen) de Montpellier, et s'achèvera en août 2007, avec la production d'outils et la mise en place de temps de rencontre sur le thème de l'alimentation et de la restauration collective.

Ce programme national concerne :

- ▣ 3 régions concernées : Languedoc-Roussillon, PACA, Rhône-Alpes.
- ▣ 15 collèges et lycées de ces 3 régions ont été touchés par des enquêtes sur les représentations de la qualité en 2006.
- ▣ 30 agents de développement ruraux et environ 3300 producteurs bio concernés, soit une répercussion possible sur 550 Millions de repas/an.

Partenariat avec le CNFPT Languedoc-Roussillon

Depuis 2006, Un Plus Bio est partenaire du CNFPT Languedoc-Roussillon pour former les agents de la fonction publique et territoriale (élus, directeurs d'établissements, gestionnaires, cuisiniers, personnels éducatifs) à la mise en place d'une alimentation bio pérenne (secteurs concernés : restaurants scolaires, municipaux, collèges, lycées, autres établissements publics).

Un Plus Bio est aujourd'hui présente dans trois régions françaises et adhérente à la Fédération Nationale des CIVAM.

● Languedoc-Roussillon :

Partenariat avec le Conseil Régional Languedoc-Roussillon et le réseau FRAB², la Fédération Départementale des CIVAM du Gard, le Pays Coeur d'Hérault (programme «manger Bio® en Languedoc-Roussillon»).

- ▣ Un Plus Bio s'associe aux membres du réseau FRAB LR pour accompagner 12 lycées volontaires pour expérimenter l'alimentation Bio.

²FRAB : Association régionale de développement de l'Agriculture Biologique.

- PACA :

Partenariat avec le Conseil Régional de Provence Alpes Côte d'Azur et l'association Bio Provence (programme «Produire et manger Bio en région PACA»).

▣ Le programme lycées «Produire et manger Bio ® en région PACA» a démarré en 2005. Il associe 27 lycées à partir de la rentrée scolaire 2006, suivis directement par les membres de l'association régionale Bio de Provence.

- Rhône Alpes :

Partenariat avec le Conseil Régional et le réseau CORABIO³ (lycées pilotes bio), le Conseil Général de l'Isère (Manger Bio et autrement) et l'ADABIO (38, 01, 73, 44), Agribiodrôme (26) (Manger mieux, manger bio).

▣ Le programme lycées a démarré en 2006. Il associe 11 lycées, suivis directement par les membres de l'association régionale CORABIO.

Un Plus Bio est présent également sur certaines actions départementales et intervient en partenariat avec les groupes locaux.

- **Départements**

▣ Drôme : 7 collèges pilotes proposant des repas bio et des actions éducatives sont accompagnés par l'association Agribiodrôme (association membre d'Un Plus Bio). Cette action est soutenue depuis 2004 par le Conseil Général de la Drôme dans le programme «Manger mieux, manger Bio». Tous les collèges de la Drôme sont potentiellement concernés soit 3 Millions de repas/an.

▣ Gard : 20 collèges proposant des repas biologiques et des actions éducatives sont accompagnés par la FD CIVAM du Gard (association membre des CIVAM Languedoc-Roussillon et d'Un Plus Bio). Cette action est soutenue depuis 2001 par le Conseil Général du Gard dans le programme Education Jeune Consommateur. 53 collèges sont potentiellement concernés sur le département, soit 3,2 Millions de repas/an.

▣ Isère : le Conseil Général de l'Isère soutient l'ADABio pour accompagner le développement des repas bio dans les collèges depuis 2001. Un Plus Bio est associée à ce programme depuis le départ. 120 collèges sont potentiellement concernés, soit 7,7 Millions de repas/an.

- **Territoires**

▣ Pays Larzac Cœur d'Hérault : Un Plus Bio est associé depuis début 2006 au Pays LCH et à la FD CIVAM 34 pour favoriser le développement d'une alimentation de qualité locale dans la restauration collective locale, tous secteurs confondus (scolaire, médico-social, entreprises, vacances, loisirs...), ce qui représente un potentiel d'environ 2 Millions de repas/an.

³CORABIO : Associations régionales de développement de l'Agriculture Biologique.

Les temps forts

pour rencontrer, s'informer, se former

Dans le cadre de ses partenariats (territoires)

Un plus bio organise des temps collectifs de travail en alternance avec un appui adapté aux sites de restauration concernés et à leurs spécificités locales.

Les temps collectifs sont :

- des comités de pilotage pour le suivi général des projets en présence de partenaires institutionnels (collectivités territoriale, etc...), des partenaires techniques (associations, experts...) et des sites de restauration collective,
- des comités techniques et des ateliers thématiques (gestion et maîtrise des coûts, production culinaire, actions éducatives) auprès des partenaires de terrain et des sites de restauration collective.

Journées-rencontre thématiques

- **Publics** : Publics concernés par le thème développé :
Thèmes non exhaustifs : maîtrise du budget, Bio et marchés publics, place des produits bio en restauration collective municipale.
- **Objectif** : Permettre aux personnes des structures ayant des préoccupations analogues de se rencontrer et d'échanger.

En chiffres

- **Cuisiniers, gestionnaires, équipes éducatives**
30 sessions organisées depuis 2002,
- **Animateurs (associations agricoles et rurales)**
10 sessions organisées depuis 2002 (nationales et régionales).
120 animateurs formés (têtes de réseau, organismes agricoles et ruraux).
- **Journées-rencontres à thème** :
4 journées organisées depuis 2002 (2 sur les municipalités, 1 sur les marchés publics, 1 sur la maîtrise du budget),
150 personnes touchées (élus, gestionnaires, cuisiniers, agents de développement agricoles et ruraux, parents...).

Les outils



Actu bio restauration collective

Editeur : Un plus bio

Parution : Régulière, selon l'actualité

Publics Destinataires : Chefs d'établissements scolaires, responsables de cuisine collective, enseignants et éducateurs, élus.

Consultation : s'inscrire sur le site www.unplusbio.org (rubrique «Actu bio»)

Le dossier thématique de la restauration collective bio

Editeur : Un Plus Bio

Publics Destinataires : Adhérents d'Un plus bio, partenaires institutionnels.

Consultation : Ce dossier est fourni dans le cadre de l'adhésion et/ou d'un partenariat avec Un plus bio.



Arthur à la quête de la bio - Bande dessinée

Editeur : FD CIVAM du Gard

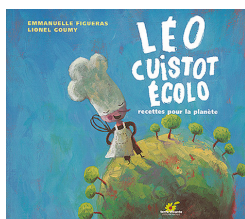
Année : 2006

Publics Destinataires : Enfants, enseignants, éducateurs.

Nombre de pages : 22

Prix : 20 € les 25 exemplaires, 30 € les 50 exemplaires.

Au-delà de 50 exemplaires, nous consulter.



Léo Cuistot écolo : recettes pour la Planète

Auteur : Emmanuelle FIGUERAS, Lionel GOUMY

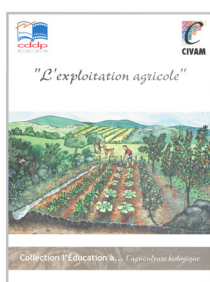
Editeur : Terre Vivante

Année : 2005

Publics Destinataires : Parents et enfants.

Nombre de pages : 91

Prix : 20 € + 2 € de frais de port



«L'exploitation agricole : Collection L'éducation à l'agriculture biologique»

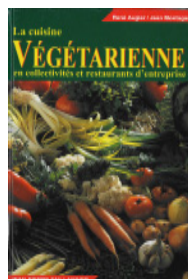
Auteur : FR CIVAM LR - Année : 2000

Editeur : CRDP Languedoc-Roussillon

Publics Destinataires : Enseignants, éducateurs.

Nombre de pages : 34 fiches

Prix : 10 € + 2,50 € de frais de port



La cuisine végétarienne en collectivités et en restaurant d'entreprise

Auteurs : René AUGIER et Jean MONTAGARD

Editeur : Jean-Pierre TAILLANDIER

Publics Destinataires : Gestionnaires, cuisiniers.

Nombre de pages : 295

Prix : 12 € + 3,50 € de frais de port

Données chiffrées restauration collective Bio

La bio convainc la Restauration Hors Domicile (RHD) :
400 000 repas bio en 2000, 1 million en 2001 et 1,5 millions en 2002, environ 3 millions en 2004, 4 millions en 2005, entre 4 et 5 millions à ce jour.
Tous les types de gestion sont concernés : gestion directe, concédée, intermédiaire.

Données générales sur la bio

Définition

L'Agriculture Biologique est un mode de production basé sur la non-utilisation de produits chimiques de synthèse, le recyclage des matières organiques, la rotation des cultures et la lutte biologique. L'élevage de type extensif, fait appel aux médecines douces et respecte le bien-être des animaux.

Un produit biologique transformé doit, pour être étiqueté comme tel, contenir au minimum 95 % d'ingrédients d'origine biologique.

Comme tout signe de qualité officiel, l'Agriculture Biologique est soumise au strict respect d'un cahier des charges. Le logo AB apporte aux consommateurs une identification visuelle et claire. La France a été un des premiers pays européens à mettre en place un dispositif réglementaire très complet en matière d'agriculture biologique.

Tous les acteurs sont contrôlés depuis la production jusqu'à la distribution.

L'Union européenne dispose aussi de son propre logo.



L'Agriculture Biologique en chiffres, en 2005

Source : Agence Bio / ADOCOM

A l'occasion de Printemps Bio 2006, l'Agence Bio a annoncé les premiers chiffres de l'Observatoire National de l'Agriculture Biologique qui viennent de paraître et montrent une croissance du mode de production biologique par rapport à 2004. En effet, fin 2005 en France, on compte 11 042 exploitations agricoles engagées dans le mode de production biologique, soit une augmentation de 3 % par rapport à 2004. De plus, 560 838 ha, soit 2 % de la SAU (Surface Agricole Utilisée) nationale, sont consacrés au mode de production biologique, représentant une progression de 5 % par rapport à 2004. 513 365 ha sont certifiés bio et 47 473 ha en conversion.

Les français et la Bio, en 2005

Baromètre CSA – Agence Bio 2005

Ils étaient 37 % en 2003, 44 % en 2004, les voici 47 % en 2005 : les français consommant des produits biologiques sont de plus en plus nombreux !

Dépasant le simple phénomène de société et dans un contexte 2005 morose pour le marché agroalimentaire, les produits issus de l'Agriculture Biologique s'ancrent de plus en plus dans l'univers de consommation des français. Aujourd'hui, 2 français sur 10 en ont une image positive et plus d'1 sur 2 se sent proche des valeurs véhiculées par l'Agriculture Biologique. Ces chiffres confirment l'attention grandissante qu'ont les français pour leur alimentation et la montée en puissance de la consommation des produits bio. Une tendance de fond à laquelle s'ajoute un intérêt croissant pour l'impact des modes de production sur l'environnement : en effet, près de 9 français sur 10 estiment que les produits bio contribuent à préserver l'environnement.