

Edito de Dominique Sauvage, Responsable du Développement de la Restauration Orange

« un projet de loi devrait être adopté
avant la fin du 1er semestre 2018 »



Le bio local, un incontournable de la restauration
collective de demain

La restauration collective est un levier pour asseoir la transition écologique et l'ancrage territorial de l'alimentation ; elle a été identifiée comme tel par les Etats Généraux de l'Alimentation qui se sont achevés le 21 décembre 2017.

Dans ce contexte, le premier ministre Edouard Philippe a confirmé l'objectif fixé par Emmanuel Macron à Rungis le 11 octobre 2017, à l'issue du premier chantier des Etats Généraux de l'Alimentation, d'inscrire « dans la loi, l'objectif de **50 % de produits bio, locaux ou écologiques (dont 20 % de produits issus de l'agriculture biologique)** dans la restauration collective d'ici 2022 ». Un projet de loi devrait être adopté avant la fin du 1er semestre 2018.

Dans ce contexte, plusieurs organisations dont La Fondation pour la Nature et l'Homme (FNH), la Fédération Nationale d'Agriculture Biologique (FNAB) se sont engagées au travers d'un « **Contrat pour une restauration collective responsable** » afin de montrer qu'il est possible de répondre, voire de dépasser les engagements portés par le Président de la République. Ce document a été remis à Emmanuel Macron le 14 décembre 2017.

Pour découvrir le contrat : www.repasbio.org/sites/default/files/articles/contrat_pour_une_restaurant_collective_responsable_2017.pdf

De nombreux restaurants collectifs souhaitent en effet devenir plus responsables en garantissant une alimentation de qualité équilibrée, saine et respectueuse de l'environnement à leurs convives, en travaillant avec des producteurs locaux, tout en diminuant le gaspillage alimentaire. Pour les accompagner dans cette évolution, la FNH et le réseau Restau'Co ont initié la démarche « **Mon Restau Responsable** » (évaluation des pratiques de développement durable du restaurant) qui séduit d'ores et déjà de nombreux restaurants. Le restaurant qui réussit cette évaluation bénéficie d'une garantie « **Mon Restau Responsable** » pour une durée de 2 ans, qui peut être renouvelée lors d'une nouvelle évaluation.

Pour découvrir la démarche : www.restauration-collective-responsable.org

Le projet « Manger Bio Local en Entreprise »

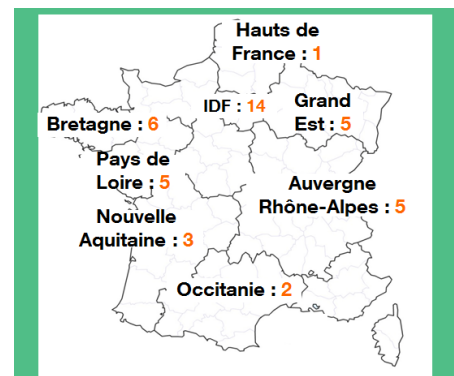
Chez Orange, 1^{ère} entreprise à développer la démarche innovante d'introduire du bio local dans ses restaurants au niveau national, nous sommes fiers de porter ce projet lancé le 27 avril 2017, conjointement avec la Fédération Nationale d'Agriculture Biologique, en partenariat avec FL Conseil, qui ouvre déjà de très belles perspectives à nos convives dont l'appétence pour le bio local ne cesse de croître. Nous avançons ensemble avec nos partenaires pour relever ce beau challenge afin de rendre les produits bio et locaux accessibles au plus grand nombre au sein des restaurants Orange.

« Manger Bio Local en Entreprise » Où en sommes- nous ?



Fin décembre 2017, les 6 sociétés de restauration collective partenaires d'Orange (Ansamble, Api, Compass, Elior, MRS, SODEXO) proposaient d'ores et déjà davantage de produits biologiques et locaux au sein des 16 premiers restaurants ambassadeurs Orange déployés en 2017, pour le plus grand plaisir des convives.

Orange étant pleinement engagée dans une démarche RSE, confirme plus que jamais sa volonté pour 2018, d'augmenter l'offre de produits biologiques et locaux dans ses restaurants en développant les partenariats avec les producteurs locaux. C'est pourquoi **25 nouveaux restaurants ambassadeurs Orange** vont intégrer la démarche « **Manger Bio Local en Entreprise** » en 2018 et proposer aux convives une offre « bio et locale » élargie et de qualité. Fin 2018, **41 restaurants ambassadeurs Orange** répartis sur 8 régions auront intégré cette démarche innovante :



A partir de 2021, **20 % de produits bio et locaux** seront proposés aux convives des 130 restaurants Orange. Orange et la Fédération Nationale d'Agriculture Biologique se sont engagées à travers la démarche « Manger Bio Local en Entreprise » à accompagner la totalité des restaurants Orange pour atteindre cet objectif.

Retour sur quelques animations organisées fin 2017 en France...



Lyon Gambetta - API -
Animation tomates anciennes bio
locales -
Septembre 2017



Arcueil Le Self
Compass - Animation Yaourts - Septembre 2017



Villeneuve d'Ascq Restrio Triollo Trémiera - API -
Animation produits laitiers bio locaux - Novembre 2017



Bordeaux Château d'Eau - API - Animation Yaourts -
Décembre 2017



Paris Allergy - MRS - Animation Courges -
Décembre 2017

Interview croisée de Manger Bio 44, Nantes, (Hélène O, Diététicienne et Antoine GINEAU, La Ferme Gineau) et de Gwenaëlle OGER, Responsable Restauration Orange, DO Ouest



En Loire Atlantique, à l'instar de beaucoup d'autres territoires, les producteurs se sont regroupés pour commercialiser leurs produits en restauration. Ils ont créé des groupements de producteurs, tels que la plateforme de producteurs **Manger Bio 44**, qui fournit directement le restaurant Orange de **Carquefou** en produits laitiers, fruits et légumes, viandes... Parmi les producteurs fournisseurs de Manger Bio 44, la **Ferme Gineau** fournit une gamme de yaourts, crèmes dessert, fromages blancs au restaurant.

Située à **Saint-Michel Chef-Chef**, à 60 km du restaurant, l'exploitation d'Antoine Gineau élève 70 vaches et transforme son lait en une gamme de produits laitiers issus de produits 100% naturels.

1. Selon vous, en quoi le projet Manger Bio Local en Entreprise est un projet innovant/ nouveau ?



Gwenaëlle OGER
Responsable
Restauration Orange
DO Ouest

Manger Bio 44 : Grâce à la démarche Manger Bio Local en Entreprise, nous approchons un nouveau secteur : la restauration d'entreprise. Notre catalogue de produits est orienté d'abord pour la restauration scolaire. Avec ces nouveaux débouchés nous devons nous adapter, réfléchir à une gamme davantage orientée vers le convive adulte, aux goûts et attentes différentes. Nous devons travailler sur de nouveaux produits, nouveaux grammages. C'est un axe de développement.

Gwenaëlle OGER : C'est un partenariat gagnant-gagnant avec une implication forte de tous les acteurs. Ce n'est pas seulement un engagement de la Société de Restauration Collective, mais un engagement de tous et également des convives, que l'on responsabilise en les sensibilisant à cette démarche. Ce projet implique un suivi et une vigilance par rapport au cahier des charges, mais aussi de respecter la saisonnalité des produits.



La Ferme Gineau
Ferme familiale située à
Saint-Michel Chef-Chef



2. Selon vous, en quoi le projet Manger Bio Local en Entreprise répond aux enjeux actuels liés à l'environnement, la santé ?

Manger Bio 44 : Proposer davantage de produits bio locaux dans les restaurants d'entreprise permet de répondre aux attentes sociétales des consommateurs, toujours plus nombreux à consommer des produits bio. Intégrer des produits bio et locaux renvoie aussi au territoire, et aux acteurs qui y travaillent comme les agriculteurs, tout en sensibilisant les convives et les équipes de restauration.

Gwenaëlle OGER : Ce projet s'inscrit dans la continuité d'une démarche RSE. L'entreprise s'engage en mettant en place un certain nombre d'actions (Bleu Blanc Cœur, le traitement des déchets....). Nous allons encore plus loin dans la démarche RSE au niveau des restaurants avec ce projet.



Hélène O
Diététicienne
MangerBio 44

3. En tant que groupement de producteurs et Responsable Restauration, quels changements visibles avez-vous pu constater depuis le lancement du projet ? (cf animations, visite du restaurant, etc.)

Manger Bio 44 : Nous avons réalisé des animations dans les restaurants. Les animations auprès d'un public adulte abordent des sujets plus généraux : emballages, respect des conditions de vie des agriculteurs, échanges responsables... Les convives ont une autre perception du *manger bio local* puisqu'ils sont également consommateurs-décideurs de leurs achats. Cela change beaucoup les axes et outils de communication des animations que nous pouvons mettre en place.

Gwenaëlle OGER : Il y a une vraie prise de conscience au niveau des salariés dans les restaurants déployés sur le fait qu'on leur mette à disposition des produits de qualité. Les rencontres avec les producteurs, les agriculteurs fournissant des produits laitiers représentent un grand pas en avant. Pour les convives, le contenu de leur assiette n'a plus de secret et ils peuvent également échanger sur les difficultés que peuvent rencontrer les agriculteurs.

4. Pouvez-vous nous en dire plus sur les animations organisées en 2017 dans les restaurants déjà déployés ? Quels produits ont été proposés aux convives ?

Manger Bio 44 : Une animation sur les produits laitiers sous la forme d'une dégustation de produits de la ferme Gineau a été réalisée en Octobre 2017. Manger Bio 44 et le conseiller restauration local du GAB44 étaient présents pour accompagner l'équipe du restaurant dans les échanges avec les convives. Cela a permis de cibler de nouveaux produits introduits maintenant régulièrement dans le restaurant (yaourt à la myrtille, crème chocolat et caramel). Une nouvelle animation avec un thème différent est en préparation pour janvier 2018.

Gwenaëlle OGER : Animation sur les yaourts : le producteur était présent, ce qui a permis de mettre en avant les produits.

Les fromages : Les échanges avec le producteur ont été très bien perçus.

Les légumes : Les convives demandent maintenant si les produits consommés sont bio locaux et souhaitent connaître leur provenance. L'introduction des produits bio locaux, les animations semblent avoir un impact positif sur la consommation de ces produits.



Antoine GINEAU dans son exploitation de Saint-Michel Chef-Chef (44730), en compagnie de ses vaches laitières

5. Demain, 41 restaurants Orange auront mis en œuvre la démarche Manger Bio Local en Entreprise, puis 130 d'ici 2 ans. Quel serait pour vous le bilan idéal de ce projet à l'horizon 2020 ?

Manger Bio 44 : Avec un objectif de 20% de l'offre proposée en bio local au bout de 3 ans pour chaque restaurant, les volumes prévisionnels sont conséquents. L'idéal serait d'atteindre progressivement cet objectif en mettant en place un maillage de l'offre et l'arrivée de nouveaux producteurs pour satisfaire la demande.

Et plus globalement, le bilan idéal serait qu'en 2020, au-delà du projet, les relations mises en place entre les restaurants Orange et la plateforme de producteurs se poursuivent.

Gwenaëlle OGER : Que l'ensemble des restaurants adhère de façon pérenne à ce projet. Une demande des convives : qu'ils soient acteurs à 100% du projet au travers des comités, du cahier de suggestions...

Pour retrouver les produits
d'Antoine GINEAU :
www.fermegineau.fr



Zoom sur un produit de saison : le potimarron



Le potimarron en production :

Avril - mai : Préparation et semis en pleine terre ou de plants repiqués

Mai - Septembre : Le fruit pousse et mûrit

Septembre - Octobre : Le temps de la récolte

Octobre - Mars : Conservation et dégustation

Espèce rampante avec des tiges de 3 mètres de long, le potimarron (nom latin : cucurbita maxima) porte en moyenne 3 fruits d'environ 1kg chacun.

En BIO aucune raison d'éplucher le potimarron !

Le cahier des charges de l'agriculture biologique interdit l'emploi de produits chimiques de synthèse. Un potimarron labellisé bio aura donc été cultivé dans le respect de l'environnement et de la santé du consommateur.

Ainsi, correctement lavé aucune raison d'éplucher un potimarron bio. Une fois cuit et mixé en soupe ou en purée, la peau se fait complètement oublier. Tous les éléments nutritifs de la peau sont donc conservés. C'est également une source d'économie et de réduction des déchets.

Le potimarron : Un légume ZERO-DECHET

Même les graines du potimarron sont comestibles, elles contiennent des acides gras mono saturés, très intéressants contre le cholestérol.

Pour les consommer, il suffit de blanchir les graines (en les plongeant dans l'eau bouillante) et de les faire griller à la poêle !

...Une recette gourmande qui ravira vos papilles, proposée par Maxime KRYWECKY, gérant du restaurant  de Paris Alleray : la **crème brûlée au potimarron**

- . 500g de lait
- . 500g de crème liquide
- . 200g de jaune d'œuf
- . 150g de sucre
- . 300g de potimarron Bio Local

Préparation pour 10 personnes

Eplucher et vider le potimarron, le découper en petits cubes de 3 à 5cm, le faire cuire dans une casserole d'eau chaude pendant 30 min, refroidir l'appareil ensuite (faites le cuire la veille, si possible).

Préchauffer le four à 100 degrés.

Dans un saladier verser le sucre et ajouter les jaunes d'œufs, fouetter jusqu'à obtention d'une petite mousse, incorporer le lait et la crème.

Mettre les potimarrons dans l'appareil pour faire un mélange homogène, mettre l'appareil dans des ramequins adéquats.

Cuisson : 100 degrés pendant 45 minutes.



Maxime KRYWECKY,
gérant du restaurant
MRS de Paris Alleray

Les convives du restaurant de Paris Alleray, qui ont eu l'occasion de déguster la crème brûlée de Maxime lors de l'**animation Courges** en Décembre 2017, ont été particulièrement séduits par cette recette gourmande, qui lui avait été transmise par sa grand-mère.



Bonne dégustation !!!!



En France et en Europe, 5 logos officiels permettent de reconnaître les produits qui bénéficient d'un **signe officiel d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO)**.

Il existe pour chaque produit un cahier des charges règlementaire, contrôlé et vérifié par des organismes certificateurs accrédités. Ces cahiers des charges sont disponibles sur le site de l'INAO (Institut National de l'origine et de la qualité): www.inao.gouv.fr

Origine géographique

L'appellation d'origine contrôlée (AOC) désigne un produit dont toutes les étapes de fabrication (la production, la transformation et l'élaboration) sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même zone géographique, qui donne ses caractéristiques au produit.

L'appellation d'origine protégée est l'équivalent européen de l'AOC.

Exemple : le Saint Nectaire, la lentille verte du Puy, les Noix de Grenoble, etc.



L'indication géographique protégée (IGP) désigne un produit dont les caractéristiques sont liées au lieu géographique dans lequel se déroule au moins sa production ou sa transformation selon des conditions bien déterminées. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union Européenne.

Exemple : la saucisse de Morteau, le veau de l'Aveyron, le porc d'Auvergne ou la clémentine de Corse.



Mode de production

L'Agriculture Biologique est un mode de production qui allie les pratiques environnementales optimales, le respect de la biodiversité, la préservation des ressources naturelles et l'assurance d'un niveau élevé de bien-être animal. Tout au long de la filière, les opérateurs engagés dans le mode de production et de transformation biologique respectent un cahier des charges rigoureux qui privilégie les procédés non polluants, respectueux de l'écosystème et des animaux.

L'agriculture biologique exclut l'usage des OGM, limite le recours aux produits chimiques, en privilégiant l'emploi de ressources naturelles et renouvelables.



Procédé de fabrication

La spécialité traditionnelle garantie (STG) protège une recette traditionnelle.

1 STG en France : les moules de Bouchot



Qualité supérieure

Le label rouge est un signe français qui désigne des produits qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieure par rapport aux autres produits similaires.

Exemple : Sel Marin de Guérande, Ail rose de Lautrec, Volaille Label rouge, etc.



Les résultats de l'enquête de satisfaction nationale Orange 2017

Dans le cadre de l'enquête de satisfaction digitale nationale, lancée en **juin 2017**, **90 300 questionnaires** ont été envoyés par mail aux convives, pour un taux de réponse de **32,6 % (soit 29 449 réponses)**, soit un des meilleurs taux de réponse pour un sondage de satisfaction envoyé aux salariés Orange.



Dans les restaurants Orange...

- 62 % consomment régulièrement les produits biologiques proposés
- 67 % sont satisfaits (dont 15 % très satisfaits) de l'offre de produits biologiques proposée
- 68 % sont satisfaits (dont 16 % très satisfaits) par rapport à l'approvisionnement local et au respect des saisonnalités



Le souhait des convives : une offre « bio local » au plus près de leurs attentes

Davantage de produits bio et locaux de l'entrée au dessert

Des informations précises sur la provenance des denrées (ex : nom et adresse du producteur)

Une meilleure mise en visibilité des produits (identification via les labels)

Retrouver près de chez eux le produit proposé

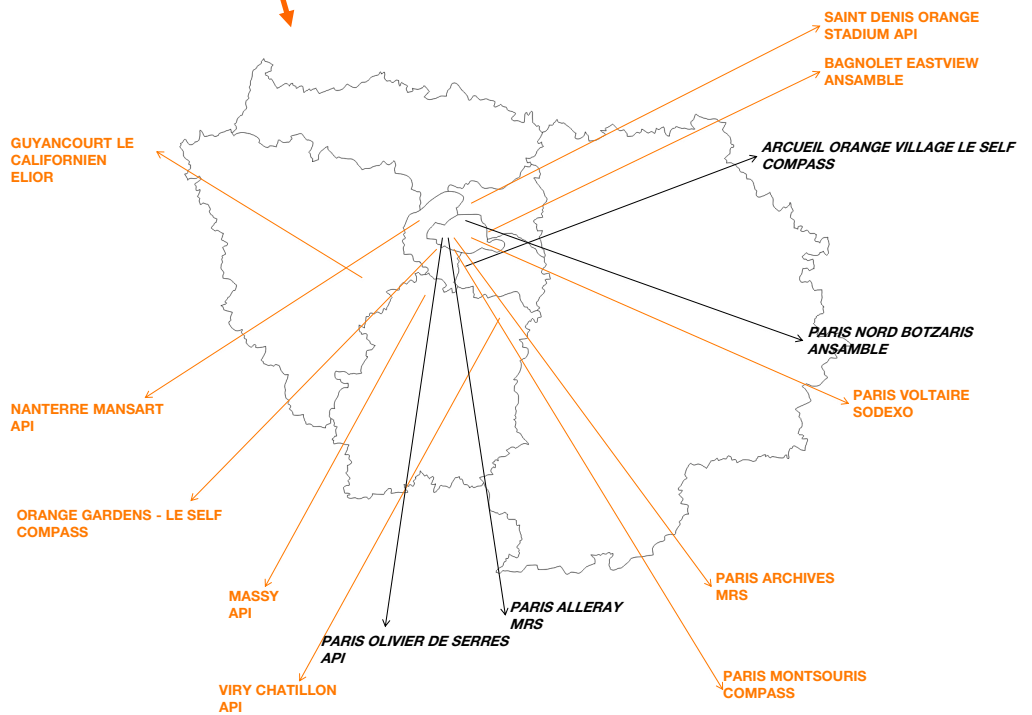
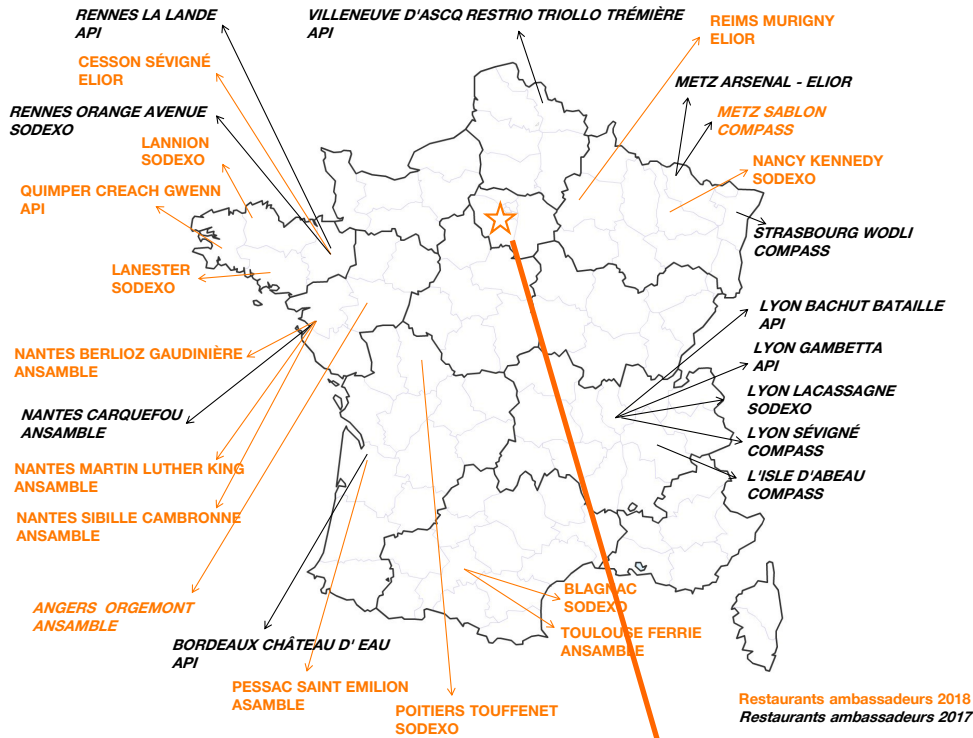


Des idées de recettes



Les restaurants ambassadeurs Orange 2017 et 2018 du projet

Manger Bio Local en Entreprise



Contacts projet « Manger Bio Local en Entreprise » :

Orange : Dominique SAUVAGE, Responsable Développement de la Restauration (dominique.sauvage@orange.com), Corinne GUILLAUME, Chef de projet Qualité Sécurité Environnement (corinne.guillaume@orange.com), Léa CHOURAKI, Chef de projet junior (lea.chouraki@orange.com) / FNAB : Mathilde AZZANO, Chargée de mission restauration collective (mathilde.azzano@aurabio.org) / FL Conseil : Florence LIAUTAUD, Fondatrice (fl@conseil-restauration.com)