

MANGER BIO EN RESTAURATION COLLECTIVE : POURQUOI ET COMMENT SENSIBILISER LES CONVIVES AUX PRODUITS BIOLOGIQUES ?

Outils de communication et actions
de sensibilisation convives



• Corabio •

La Coordination **BIO** de Rhône-Alpes

www.corabio.org

Un des facteurs de réussite dans l'introduction de produits biologiques locaux dans les restaurants collectifs est la communication et la sensibilisation des convives. Ces actions, à la fois ludiques et interactives, permettent d'expliquer les démarches mises en œuvre par les restaurants, tout en faisant passer les bons messages auprès des convives. La finalité : augmenter la consommation de produits bio en restauration collective, grâce à l'adhésion des convives.

Cette brochure constitue un récapitulatif de l'accompagnement proposé par le réseau Corabio pour mettre en place des actions de sensibilisation dans les établissements. Les exemples présentés ici ne sont pas exhaustifs et les interventions sont adaptées en fonction des besoins exprimés. Plus ces interventions s'intègrent dans un projet d'établissement, plus l'impact sera réel et durable.



ACTIONS ÉDUCATIVES

Les étapes pour mettre en place un projet réussi

Le réseau Corabio vous accompagne pour chacune de ces étapes :

- 1 Constituer une équipe motivée.
- 2 Définir un référent.
- 3 Se concerter avec toutes les équipes potentiellement concernées afin d'articuler le projet autour de l'introduction de produits bio dans le restaurant.
- 4 Choisir les animations et le public cible.
- 5 Construire un calendrier de travail et identifier les ressources à mobiliser. Contacter les personnes adéquates.
- 6 Communiquer sur le projet en interne et en externe pour mettre en valeur les actions et les faire connaître.
- 7 Évaluer le projet sur la durée.

LES GRANDS TYPES D'INTERVENTIONS ET D'INTERVENANTS

INTERVENTIONS EN SALLE

Thématiques abordées (liste non exhaustive) :

- Présentation de l'agriculture biologique,
- Nourrir les hommes durablement,
- Le contenu de notre assiette,
- Le sol, les écosystèmes,
- Alimentation et environnement,
- Présentation de filières spécialisées (viticulture, maraîchage, élevage laitier,...)
- Le lien agriculture biologique et eau,

Objectifs :

Sensibiliser et nourrir la réflexion sur des thématiques définies afin de :

- Mettre les participants en situation d'acteurs et faire émerger leurs représentations initiales,
- Contribuer à éveiller le questionnement,
- Permettre de formuler et vérifier des hypothèses,
- Aider à synthétiser, présenter et échanger des résultats,
- Évaluer leur compréhension.

Publics cibles : tout type de public (l'intervention est adaptée au public cible) d'une vingtaine de personnes (voire plus si conférence)

Types d'intervenants : animateurs du réseau Corabio, animateurs d'associations Environnement et Développement Durable, producteurs bio...

Les + de ce type d'interventions : Sensibilisation d'un grand groupe, interactions intervenant/public, réflexion collective,...

Supports possibles : diaporamas, films, expositions, jeux,...

ANIMATIONS DANS LE RESTAURANT

Objectifs : sensibiliser les convives d'un restaurant collectif sur une thématique précise, le temps du repas.

Thématiques abordées :

- Présentation d'un produit/d'un producteur,
- Ateliers dégustations,
- Produits bio locaux et nutrition,
- Produits bio locaux et environnement,
- Le cycle de l'eau,
- Gaspillage,
- Céréales et légumineuses,
- Saisonnalité des produits...



Publics cibles : tout type de public (l'intervention est adaptée au public cible). De 30 à 2000 personnes par animation.

Les + de ce type d'interventions : Grand nombre de convives sensibilisés sur un temps court. Possibilité d'échanges individuels. Échanges clairs et ciblés. Lien direct avec les pratiques du restaurant : limitation du gaspillage, plats alternatifs,...

Durée de l'intervention : le temps du repas.

Types d'intervenants : animateurs du réseau Corabio, producteurs, transformateurs bio, diététiciens, animateurs d'associations EDD.

Supports pédagogiques : quizz, ateliers dégustations, ateliers de reconnaissance des produits ou des semences, fiches recettes, calendrier de saisonnalité, expositions, fiches produits...

Exemple : atelier de dégustation proposé par un producteur livrant le restaurant collectif.

VISITES

Exploitations agricoles, ateliers de transformation

Objectifs : permettre la découverte des activités d'une exploitation agricole bio, d'un atelier de transformation, des principes de l'agriculture biologique et du métier d'agriculteur ou de transformateur.

Thématiques abordées : Agriculture bio, techniques de production, biodiversité, modes de commercialisation, fonctionnement d'un sol vivant...

Public cible : tout type de public (la visite est adaptée au public cible). Une vingtaine de personnes par visite.

Les + de ce type d'interventions : sensibilisation ludique et concrète à l'agriculture biologique

Durée de l'intervention : 1/2 journée à 1 journée

**Bien entendu, nous sommes à votre écoute
pour adapter ces interventions : tout est possible !**

Outils de promotion des produits bio dans le self :



Stop rayon : « Bio et Local »
et « Bio de Rhône-Alpes »

Chevalet « Aujourd'hui on mange Bio »



Outils de sensibilisation des convives à la bio :

Livret « **Petit guide pour vos amis biosceptiques** »

Livret « **Manger bio c'est trop cher ?
Stop aux idées reçues** »



Livret « **Céréales et légumes secs de retour dans nos assiettes** »

Affiches thématiques
sur les céréales et légumineuses bio

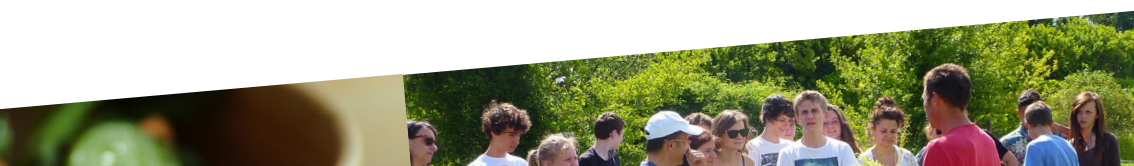


Magnets saisonnalité :
calendrier des fruits et légumes disponibles en Rhône-Alpes

Expositions pédagogiques
sur l'agriculture biologique

Livret réalisé par l'association Bio consom'acteurs
« **La bio en question : 25 questions que l'on se pose
concernant l'agriculture biologique** »

N'hésitez pas à nous contacter si vous souhaitez bénéficier de ces supports de communication !
contact@corabio.org



QUI SOMMES NOUS ?

Ressources utiles pour les professionnels :

L'annuaire des fournisseurs bio et en conversion de la restauration collective en Rhône-Alpes

Le guide pratique de la restauration collective bio en Rhône-Alpes

La plaquette « Gestion des coûts » réalisée par la FNAB - Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique

Tous ces outils sont disponibles sur
www.corabio.org

Pour aller plus loin, n'hésitez pas à vous abonner à la lettre d'information

BON APPÉTIT

Depuis plus de 10 ans, le réseau Corabio est engagé dans l'accompagnement des restaurants collectifs, tant dans l'appui à l'approvisionnement que dans la sensibilisation des convives. Aujourd'hui, près de 300 établissements rhônalpins sont accompagnés : une centaine de lycées via l'opération Mon Lycée Mange Bio, près de 20 restaurants d'entreprises avec le programme Manger Bio Local en Entreprise et également des collèges, des hôpitaux, des maisons de retraite, etc. Le tout dans l'objectif d'atteindre plus de qualité dans l'assiette !

L'action de Corabio est soutenue par :



acteurs de la
RESTAURATION COLLECTIVE,
rejoignez les **300 RESTAURANTS**
déjà accompagnés par
notre réseau



• Corabio •
La Coordination **BO** de Rhône-Alpes

Pour une alimentation de **qualité,**
de **proximité,** préservant
l'**environnement** et la **santé** de chacun

des produits
BIO LOCAUX
en
RESTAURATION COLLECTIVE

- ↳ Conseil, formation et diagnostic
- ↳ Appui à l'approvisionnement et marchés publics
- ↳ Sensibilisation des convives et communication
- ↳ Expertise d'un réseau national

CORABIO
Tél. 04.75.61.19.35
contact@corabio.org



• Corabio •
La Coordination **BO** de Rhône-Alpes

ARDAB - Rhône et Loire
Clémentine Chaize
clementine-ardab@corabio.org



• ARDAB •
Les Agriculteurs **BO** de Rhône et Loire

ADABio
Ain, Isère, Savoie et Haute-Savoie
Maria Muyard
maria.muyard@adabio.com
Antoine Berry
antoine.berry@adabio.com



• ADABio •
Les Agriculteurs **BO** de l'Ain, l'Isère, la Savoie et la Haute-Savoie

AGRIBIODRÔME
Maïwenn Briand
mbriand@agribiodrome.fr



• Agribiodrome •
Les Agriculteurs **BO** de la Drôme

AGRI BIO ARDÈCHE
Benoit Felten
felten.agribioardeche@corabio.org



• Agri Bio Ardèche •
Les Agriculteurs **BO** d'Ardèche