

## LA BIO DANS LES LYCEES UN ACCOMPAGNEMENT QUI PORTE SES FRUITS !



*Comme chaque année, Corabio établit un bilan de l'approvisionnement au sein des 41 lycées mobilisés dans l'introduction de produits biologiques à leurs menus. Cette opération est soutenue par la Région Rhône-Alpes depuis 4 ans. Ce bilan permet de dresser les grandes lignes de la consommation de produits bio des établissements participant à l'opération et d'en connaître les évolutions. Au fil des ans, les établissements possèdent une plus grande maîtrise des surcoûts liés à l'introduction de produits bio et prennent de plus en plus en compte les aspects environnementaux et nutritionnels dans l'alimentation proposée aux élèves : produits locaux biologiques, cuisine de produits bruts, aliments complets, diminution des grammages...*

En 2006, à la demande de la Coordination Rhône-Alpes de l'Agriculture Biologique (Corabio), la Région Rhône-Alpes a soutenu une opération pilote visant à introduire des produits biologiques dans les menus des restaurants scolaires afin de garantir une alimentation plus saine aux lycéens et d'offrir un débouché aux agriculteurs biologiques de la région. Depuis, les lycées impliqués s'engagent à servir 4 repas 100% bio dans l'année et à introduire deux familles de produits bio par semaine au minimum. Pour cela, ils sont soutenus financièrement par la Région et accompagnés par les associations du réseau Corabio sur les aspects pédagogiques et l'approvisionnement.

**Pour l'année scolaire 2009/2010, 155 tonnes de produits bio ont été consommées par les 41 lycées**, soit un chiffre d'affaires total de 573 000 € pour l'ensemble des fournisseurs. Cette consommation a augmenté de près de 25% par rapport à l'année 2008/2009. Malgré ce chiffre d'affaires qui reste faible au regard de la capacité d'approvisionnement des producteurs bio (l'approvisionnement bio représente 7.2% de l'achat total en moyenne), plusieurs points gageant de l'évolution de l'implication des lycées dans le projet sont à noter :

- **une hausse de l'approvisionnement en direct auprès des producteurs** ou par le biais des deux plateformes de producteurs bio de la région Rhône-Alpes (Manger Bio Ici Alpes Bugey et Bio A Pro) permettant d'apporter de la valeur ajoutée à l'agriculture locale,
- **une plus grande utilisation de la matière brute** (fruits, légumes, confection de pâtisseries,...) de la part des cuisiniers,
- **une évolution positive des habitudes nutritionnelles** (diminution de la consommation de produits transformés, augmentation de la consommation de pain semi complet,...),
- **une meilleure maîtrise des surcoûts liés à l'introduction de produits bio** grâce à une évolution des techniques de cuisine, à une diminution des grammages...

Toutes ces évolutions montrent que les accompagnements par Corabio et son réseau d'associations de promotion de l'agriculture biologique dans les départements (ARDAB, ADABio, Agribiodrôme et Agribio Ardèche) portent leurs fruits.

Les résultats détaillés de cette étude sont disponibles auprès du réseau Corabio.

→ Contact presse Corabio : Claire Lecouteux au 04 75 61 19 35

