



## L'ARDAB accompagne les collectivités pour proposer des produits bio et locaux en restauration collective

L'ARDAB, association créée par des producteurs bio de Loire et Rhône en 1986, œuvre depuis plus de 25 ans au développement de l'agriculture biologique sur ces deux départements. L'ARDAB accompagne les collectivités dans l'introduction de produits biologiques locaux dans les menus depuis l'année 2000. L'ARDAB connaît très bien le milieu de la restauration collective et accompagne les collectivités dans leur projet quelque soit leur situation (gestion directe ou concédée). En 2009, l'ARDAB a professionnalisé encore cette filière pour en améliorer l'efficacité, par la création de BIO A PRO, première plateforme physique rhônalpine de produits locaux bio pour la restauration collective.

### L'ARDAB vous accompagne dans votre projet

Il est important de mettre en place un **projet global**, impliquant plusieurs acteurs et faire en sorte que le projet soit vécu de manière collective. Les clés de réussite de tels projets ont été identifiées sur le terrain, depuis de nombreuses années par le réseau des agriculteurs biologiques. C'est pourquoi l'ARDAB est, aujourd'hui, en mesure de vous **proposer son expertise** pour vous accompagner.

Pour vous aider dans vos démarches, **un dispositif global d'accompagnement adapté à vos besoins** :

- **Un diagnostic complet du fonctionnement de votre restaurant scolaire**

Objectif : connaître l'existant et identifier les avantages et freins par rapport au projet de restauration collective bio local avec la formulation d'hypothèses chiffrées d'introduction mais aussi vous permettre de trouver des produits bio locaux adaptés à la restauration collective et vous aider à maîtriser les coûts, composer vos menus, trouver les produits adéquats...

→ Réalisé sur les communes de Saint-Etienne Métropole depuis 2 ans et sur quelques communes du Grand Lyon (Décines, Saint Didier au Mont d'Or)

- **Des formations « Introduire efficacement les produits bio en restauration collective » à destination des gestionnaires et cuisiniers**

Objectif : connaître les spécificités du mode de production biologique et échanger avec un cuisinier formateur autour de menus bio équilibrés à moindre coût avec des ateliers pratiques.

→ Réalisées sur le Grand Lyon début 2012 et auprès des collèges de la Loire en 2010 et 2011

- **Accompagnement sur la rédaction d'appels d'offres de façon à favoriser un approvisionnement bio et local**

→ Réalisé à l'INSA de Lyon, Givors, quelques communes de Saint-Etienne Métropole,...

- **Accompagnement pédagogique** : sensibilisation des convives, sensibilisation du personnel de restauration (par l'organisation de conférences...), création d'outils de sensibilisation (pour les élèves, les parents d'élèves...).

#### Contact :

Bérénice BOIS – Chargée de mission Restauration Collective

Tel : 04 72 31 59 96 – Port : 06 38 82 65 06 / E mail : berenice-ardab@corabio.org

