

## **Cuisiner et servir les aliments labellisés « biologiques »**

### **Ressources du net en date du 12 Juin 2014**

**Voici une liste de liens (attention ils sont parfois éphémères); enregistrez sur votre PC les documents que vous souhaitez conserver**

**pour suivre les liens : Ctrl + clic**

**Bonne navigation : Joël Leboucher**

<https://www.facebook.com/uprt.restaurationterritoriale?fref=ts>

<http://www.uprt.fr/alimentation.htm>

[http://uprt.fr/bio\\_bibliotheque.html](http://uprt.fr/bio_bibliotheque.html)

### **– Savoir réaliser un menu « bio »**

[Comment manger bien, bio et végétarien: les conseils et recettes de Noémie](#)

[Repas "zéro déchet" en collaboration avec l'ADEME de ...](#)

[Recettes - Cuisine bio](#)

[Atelier Cuisine et Alimentation Durable](#)

[Repas végétarien complet - YouTube](#)

[écouter Mac Lesggy : "Une courgette bio, c'est la ... - RTL](#)

[Aide aux menus](#)

[Classement des légumes](#)

[Marché Fruits et Légumes frais](#)

[Liste des plats Michel Maincent](#)

[Cycles des produits sélectionnés aux marchés](#)

[Ventilation saisonnière des plats et produits](#)

**Menus GEMRCN Echirolles** Je remercie les professionnels qui ont publiés divers documents sur le net, Monsieur Redon et Madame Genet de la cuisine centrale d'Echirolles, Madame Vitet qui a travaillé sur le projet CAAPS au Rectorat de Strasbourg.

Je remercie également tous les anonymes "bénévoles" du net, les associations, Serge Raynaud et la presse professionnelle qui font un travail formidable

**Menus GEMRCN 2009**

[Bel-Diet-Lettre 7 - Bel Foodservice](#)

[plats à base de légumes - Bio gourmand](#)

[Faire des verrines pour des repas de fêtes bio](#)

Cantines : à quand l'amélioration des repas ?

**INTRODUIRE DES PRODUITS BIO EN RESTAURATION COLLECTIVE : UNE DEMARCHE DE PROJET**

Introduction des produits biologiques dans les restaurants collectifs publics de la Région  
Languedoc-Roussillon

Comment introduire durablement des produits biologiques dans un restaurant scolaire

## **Repérer les enjeux de la restauration « bio » en cuisine collective**

**GUIDE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE RESPONSABLE**

**GUIDE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE de proximité et de qualité**

**Les fondements du référentiel "En cuisine" pour la restauration collective**

**Qui veut DU BIO à la cantine ? Ecocert labellise votre restaurant**

**Introduire des denrées bio EN RESTAURATION COLLECTIVE enjeux, méthodes et perspectives**

**Restauration Collective et Développement Durable**

**la Fédération Nationale des CIVAM (FNCIVAM) est un acteur important du développement agricole et rural**

**Crée en 2007, le groupe PAC 2013 est un carrefour d'échange, un espace de discussion et un lieu de réflexion et d'élaboration de proposition**

**L'approvisionnement de la restauration - A PRO BIO**

**Comment valoriser le bio dans la restauration collective**

**Juste un clic, et le bio à l'école peut devenir un jeu d'enfants !**

**La charte de la restauration collective biologique**

**accès pour tous à une alimentation de qualité, respectueuse de l'environnement**

**Les outils d'accompagnement pour aller + loin**

**AGROBIO 47, association des agriculteurs bio du Lot et Garonne, vous présente son guide d'introduction des produits bio en restauration collective**

**Manger bio, c'est bon pour l'eau**

**La bio pourquoi ?**

**Bienvenue sur la page du syndicat des producteurs bio alsaciens. Agriculture biologique en Alsace**

**Les produits bio accessibles en restauration collective**

**Présentation power point - CCI Rennes**

**L'ouvrage de Liproco**

**Du Bio dans la restauration collective - Fédération Natexbio**

**[http://www.civam-bretagne.org/files/fil\\_bd/Mangerbio.PDF](http://www.civam-bretagne.org/files/fil_bd/Mangerbio.PDF)**

dossier presse bio.indd - Ville de Charleville-Mézières

L'annuaire officiel des opérateurs notifiés en agriculture biologique

Maissin: bio et local dans les collectivités

L'approvisionnement en circuits courts ... - L'Isthia

**POURQUOI UNE ETUDE SUR L'INTRODUCTION DES PRODUITS AGRICOLES LOCAUX DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE EN ARDECHE VERTE?**

Bio Fourneaux - Hiver 2013/2014 - Bio Pays de la Loire

Label Restaurant durable Guide de mise en oeuvre

Restauration collective et développement durable

Restauration collective - Territoires Durables PACA

Vers un nouveau cercle vertueux - Pays de la Loire

[http://www.ville-martigues.fr/documents/Documents/3\\_Des\\_services\\_a\\_mon\\_service/APPS/Restauration\\_Scolaire/Bio/Livret\\_Bio\\_recettes.pdf](http://www.ville-martigues.fr/documents/Documents/3_Des_services_a_mon_service/APPS/Restauration_Scolaire/Bio/Livret_Bio_recettes.pdf)

Les productions bio en Poitou-Charentes

LA RESTAURATION COLLECTIVE - Biocoop

Les cantines bio : que reste-t-il de l'esprit pionnier ...

Partie n°1 - Pays de Haute Mayenne

Restauration collective - Agglomération Royan Atlantique

Axe 2 Organiser une offre cohérente en produits locaux pour ...

Guide pour agir - Oui au Bio dans ma Cantine

**Mettre en oeuvre une restauration citoyenne avec des produits équitables, biologiques et locaux**  
**Table ronde**

En savoir plus....cliquez ici : [GOOGLE](#)

**3.2 Consolidation des démarches en place ...**

Guide pratique de la restauration collective bio en Rhône-Alpes

Restauration collective et développement durable

GUIDE PRATIQUE CANTINE DURABLE

Label Restaurant durable Guide de mise en oeuvre

**LIVRET DES ANIMATIONS AUTOUR DE L'ALIMENTATION** Département des Hautes-Alpes

Boucles locales alimentaires

Guide de découverte de la démarche Assiette Durable

PROGRAMME ANNUEL DE PROMOTION

Le bio, c'est bieu !

## Interview de Serge Hercberg et Jean-Michel Lecerf

<http://www.cuisinecollective.fr/horizons-sans-faim-interview-de-serge-hercberg-et-jean-michel-lecerf/>

### **1- Quel regard portez-vous sur les progrès de la nutrition de ces dernières 60 années ? Selon vous, quel progrès a été le plus important pour la santé publique ?**

**JML :** Les progrès de ces 60 ans portent surtout sur les connaissances physiologiques, notamment avec les données sur l'adaptation et la diversité individuelles en fonction du contexte génétique, environnemental, comportemental. Et surtout, un très grand progrès dans la connaissance du lien entre alimentation & santé. On sait maintenant que les maladies « nutritionnelles » sont en fait multifactorielles. La complexité de la nutrition est devenue une notion essentielle, avec plus de place pour les facettes sociologiques, psychologiques, comportementales.

Les seules maladies 100 % nutritionnelles sont carencielles.

**SH :** Sans conteste, les plus grands progrès viennent de la démonstration que la nutrition est un déterminant majeur de la santé. La nutrition est devenue une science à part entière, fournissant des informations utiles pour la prévention des maladies et la qualité de vie. Ceci a permis d'élaborer des recommandations de santé publique utiles pour le consommateur qui a pris conscience de l'importance du rôle de la nutrition. Compte tenu de son rôle dans le risque ou la protection des maladies chroniques, la nutrition est devenue un réel enjeu pour les responsables politiques.

Un autre grand progrès est lié au fait qu'en France, nous avons réussi à développer une politique nutritionnelle associant santé et plaisir.

### **2- Pour vous, mange-t-on mieux ou moins bien que nos grands-parents d'un point de vue nutritionnel ?**

**SH :** Nous avons fait beaucoup de progrès nutritionnels, au niveau sanitaire et toxicologique. L'abondance et la variété se sont nettement améliorées favorisant la diversité. Mais a contrario, cette offre élargie propose beaucoup d'aliments de moindre qualité nutritionnelle.

**JML :** La bonne question serait « notre alimentation est-elle adaptée à notre vie actuelle ? » Celle de nos grands-parents était adaptée à leur vie, périodes de guerre exclues. Nous dépensons moins d'énergie. Nous avons une variété bien plus grande, ce qui rend les choix plus difficiles. Il y a une prise de conscience de l'alimentation chez nos contemporains : les médias, internet, la longévité...

Les carences sont maintenant quasi absentes. Les acides gras trans ont quasi disparu ; la consommation de poissons, d'oméga 3 est à la hausse. On a moins de maladies cardio-vasculaires, on boit moins d'alcool...

**SH :** Mais il persiste encore beaucoup de problèmes : les inégalités sociales en matière alimentaire sont importantes, la sédentarité gagne du terrain, la déstructuration des repas se développe, la pression du marketing est puissante.

**JML :** Et il existe un problème éducationnel avec les enfants rois, la TV ou les écrans, qui dominent tout. Les gens sont plus attentifs qu'il y a 50 ans à leur ligne, mais l'idéal minceur est trop strict et les contraintes sont trop fortes. Les compléments alimentaires sont trop présents parfois.

### **3- Mange-t-on mieux ou moins bien que nos grands-parents d'un point de vue gustatif ?**

**JML :** Pour le goût, c'est difficile à dire. Nos aliments sont moins amers (endive, brocolis). Les viandes, moins grasses et moins faisandées. Les goûts tendent à être plus faciles, toujours sucrés. Le fait que les légumes et fruits soient cueillis avant maturité et muris à l'abri impliquent qu'ils sont moins gouteux.

**SH :** Les goûts des consommateurs changent également.

### **4- Quel héritage parental est, pour vous, le plus significatif pour notre santé de ce XXI<sup>e</sup> siècle ?**

**SH :** Garder le plaisir de l'alimentation et ne pas considérer la nutrition-santé comme une punition. Les aliments sont une source de plaisir, la convivialité et le partage sont fondateurs. Manger n'est pas la simple couverture de besoins physiologiques. Mais ceci ne s'oppose pas à l'équilibre nutritionnel.

**JML :** Le plus important pour moi : apprendre la diversité alimentaire. Nous sommes omnivores. Nos enfants, spontanément, ne le sont pas forcément. Ils doivent l'acquérir. Nos parents ont pour mission de nous conduire à cette diversité. Ils doivent montrer l'exemple.

Il faut redonner confiance aux parents et ne pas laisser l'enfant décider ce qu'il va manger. Ne pas dire « que veux-tu manger ? » mais « A table, voici le menu que je te propose. »

Prospective en nutrition

### **5- Pour vous, quels sont les prochains grands pas que les nutritionnistes vont accomplir ?**

**SH :** Améliorer l'identification des facteurs nutritionnels pour prévenir les grandes pathologies. En fait, nous avons besoin de connaissances scientifiques solides et les traduire dans l'action de santé publique au

bénéfice de la population et ceci au-delà des intérêts économiques. On ne peut plus attendre. Rendez-vous compte ! L'institut national de prévention et d'éducation pour la santé (INPES) dispose de 4 millions d'Euros pour ses campagnes de prévention nutritionnelle quand l'industrie alimentaire en dépense 1,6 milliard chaque année pour la publicité de ses produits ! C'est une incitation permanente.

**JML** : Compte tenu des phénomènes d'adaptation et facteurs individuels, on va revenir aux cas particuliers : l'obésité n'est pas une maladie nutritionnelle, mais une maladie dans laquelle la nutrition joue un rôle.

Les prochains grands progrès seront de reconnaître les limites de la nutrition ; reconnaître les interventions utiles en plus de modifier son mode de vie et son alimentation. On pourra « gérer » l'alimentation, ne plus la commander.

Il faut veiller sur ceux qui s'imposent des contraintes. Mais il ne faut pas moraliser excessivement l'alimentation ni la pénaliser par des taxes, des normes.) ni trop la médicaliser.

**SH** : Certes, il faut responsabiliser les consommateurs mais il faut agir sur l'environnement alimentaire. Et les étapes de réglementation sont indispensables, car les directives et « guides de bonne pratique » sont insuffisamment influents pour améliorer la qualité nutritionnelle de l'offre alimentaire, l'accessibilité aux aliments de bonne qualité et réduire la pression marketing.

### **6- Pour vous, quels sont les prochains grands progrès que vont accomplir les producteurs (agriculteurs/éleveurs) et les industriels transformateurs ?**

**JML** : La mutation a déjà commencé au niveau de la production : il y a une prise en compte bien plus importante de la nutrition animale (la démarche Bleu blanc coeur, les micro-algues). Les progrès vont vers l'amélioration qualitative des productions industrielles : utiliser moins de sel, améliorer les formulations, de plus en plus d'aliments de qualité.

**SH** : Il y a encore des marges de manœuvre importantes pour améliorer la qualité nutritionnelle des aliments (réduire leur teneur en gras, le sucre, le sel, tout en respectant leur goût, en favorisant l'information par un système de logo compréhensible par tous, en intégrant la notion de durabilité en les rendant plus accessibles à tous. Pour cela, nous devons mettre en œuvre des politiques de santé publique courageuses, ambitieuses, s'appuyant quand il le faut sur des lois : les enjeux pour la santé sont trop importants et le justifient pour permettre à toute la population, notamment aux plus défavorisées et aux enfants, d'améliorer leur état nutritionnel et leur santé.

### **7- Quelles orientations préconisez-vous pour les producteurs et les industriels ?**

**JML** : Au niveau agriculture, on ira vers plus de cultures raisonnées plus que biologiques. Des associations comme Nouricia prennent des initiatives très fortes pour des agricultures plus qualitatives. Le passage au tout Bio n'est pas réaliste et pas forcément souhaitable.

On doit se tourner plus vers les protéines végétales au niveau mondial.

**SH** : Nous avons fait dans un rapport remis à la ministre de la Santé, des propositions très concrètes afin de stimuler des améliorations de la qualité nutritionnelle des aliments, faciliter les choix alimentaires des consommateurs par une information des consommateurs et jouer sur la régulation économique pour rendre accessible les aliments de bonne qualité. Nous proposons des mesures incitatives et des régulations efficaces.

### **8- S'il y avait 5 grands conseils que vous pourriez recommander aux parents pour qu'ils le transmettent à leurs enfants, quels seraient-ils ?**

**JML** : Privilégier la variété, manger à table, avoir une activité physique, ne pas faire de régime, manger avec plaisir. NOURRIR, REJOUIR, REUNIR.

**SH** : Dans l'ordre, il faudrait transmettre le plaisir de manger, ne pas tomber dans l'obsession, améliorer l'environnement alimentaire (et d'activité physique), accepter la variété de l'image du corps, ne pas opposer santé et plaisir car ces deux éléments doivent être intimement liés !

### **9- Si vous deviez proposer 5 conseils nutritionnels universels pour l'humanité, quels seraient-ils ?**

**JML** : • Respecter les aliments pour éviter le gâchis : respecter le travail des autres...

• Valoriser les protéines végétales.

• Partager votre nourriture ; penser à ceux qui ont moins, mais aussi, à partager avec les autres, vos proches.

• Respecter le sol ; ne soyez pas indifférents au mode de culture.

• Pratiquez une activité physique.

• Soyez ouvert à la diversité alimentaire des autres cultures, même si vous devez cultiver votre propre richesse de terroir.

**SH** : Selon l'OMS, nous possédons une des meilleures politiques nutritionnelles de santé publique : nous pouvons en être fiers. En l'améliorant encore, elle peut devenir un modèle en Europe et dans le monde. Il faut :

- Rappeler que l'équilibre nutritionnel se fait sur plusieurs jours.
- Lutter contre les inégalités sociales de santé avec des efforts vers les plus défavorisés afin qu'ils aient accès à une alimentation saine, variée et suffisante.
- Garder le plaisir de l'alimentation, ce qui est compatible avec une alimentation favorable à la santé.
- Promouvoir l'activité physique dans la vie quotidienne.
- Se préoccuper de la durabilité des productions.

### **10- Quelles sont les menaces nutritionnelles pour les prochaines décennies ?**

**JML** : Essentiellement, diaboliser les aliments, imposer des diktats, stigmatiser des sujets (les gros par exemple). Nous devons accepter nos différences. Trémolières disait « Notre société crée des obèses mais ne les supporte pas ».

Je ne suis pas alarmiste sur les ressources alimentaires mondiales. Mais le gâchis est incroyable (40 % des productions sont perdues).

**SH** : Mais aussi, de voir se creuser la fracture alimentaire entre les différents groupes socio-économiques, de voir le développement d'un marketing puissant à consommer des aliments de piètre qualité nutritionnelle.

Défendons le droit d'accès à une alimentation agréable, saine, suffisante et variée pour tous.

Interview réalisée par Béatrice de Reynal

## – **Les filières « Bio », contexte et enjeux en restauration collective.**

**Groupement des Agriculteurs Biologiques de Vendée**

**Contexte et enjeux régionaux pour la filière bio Midi-Pyrénées**

**LE CONTEXTE DE L'ETUDE - Offre Alimentaire Normandie**

**MANGER BIO LIMOUSIN**

**Annuaire des fournisseurs Bio Guide Restauration Hors Domicile Edition 2012 L a n g u e d o c - R o u s s i l l o n**

**RECOMMANDATION NUTRITION GEM-RCN Version 1.3 - Août 2013**

**LES PLATS ALTERNATIFS BIO dans LE GEMRCN**

## – **Concilier maîtrise budgétaire et achat de denrée « bio ».**

**Procédures de marchés publics**

**Un menu fruits et légumes à moins de 3 € !**

**Le prix a-t-il encore une valeur**

En savoir plus....cliquez ici : **GOOGLE**

**La gestion des coûts, de la qualité et des délais dans la restauration**

**[www.iemniae.univ-nantes.fr/](http://www.iemniae.univ-nantes.fr/)**

La production de services (dénommée par Eiglier et Langeard .... Le ratio de .... très largement étudiée au niveau mondial et la restauration collective qui a ses .... cuisiniers sont assez peu sensibles à la prise en compte de la rentabilité des ...

**La gestion des coûts matière : un facteur clé de la compétitivité des entreprises de restauration collective**

Préparé par : Mohamed ELHILALI  
Mohamed METOUJNI  
Sous la direction de : Monsieur A. MAZOUZ

En savoir plus....cliquez ici : [GOOGLE](#)

### **Restauration scolaire coûts**

En savoir plus....cliquez ici : [GOOGLE](#)

#### **1. Les défis de la restauration collective page 3 :**

concilier prix, variété, qualité, traçabilité, sûreté alimentaire et tradition française du repas.

Les élus sont confrontés à plusieurs défis notamment en matière de restauration scolaire

- faire des lieux de restauration des lieux de vie

En savoir plus....cliquez ici : [GOOGLE](#)

Tarifification sociale des cantines des lycées –

### **Commande publique responsable**

En savoir plus....cliquez ici : [GOOGLE](#)

### **Guide de l'achat éthique**

Pour quoi des achats éthiques. Pourquoi s'engager dans une démarche d'achat responsable ?

En savoir plus....cliquez ici : [GOOGLE](#)

**Réutiliser les excédents ? Un guide réglementaire et pratique des dons de la restauration collective aux associations d'aide alimentaire**

### **Observatoire de l'enfance en France**

Je suis alarmée ( en tant que parent d'élèves) de la prestation des cantines scolaires

### **Gaspillage alimentaire en restauration collective**

## **– Connaissance des aliments issus de l'agriculture biologique.**

**BioNutriNet : une étude sur la consommation des aliments ...**

**« La consommation d'aliments issus de l'agriculture ...**

**Agriculture biologique Archives | Institut Olga Triballat**

**Que faut-il penser des aliments bio - Passeport Santé**

**Alimentation et agriculture biologiques: faits scientifiques**

**Agriculture biologique - Vedula**

**Agriculture biologique - Nature et progrès**

**Agriculture biologique - Encyclo-ecolo.com - l'encyclopédie**

**Dossier Les circuits courts alimentaires - AREHN**

**Lancement d'une étude sur les effets de l'alimentation bio à ...**

**Un semencier bio vu par des agriculteurs - Agence SistaBroza**

– **Équilibre alimentaire, techniques culinaires adaptées.**

Restaurant scolaire - Mairie Sainte Marie de Ré

Livret alimentation - Réseau Education Environnement

La cuisine alternative et évolutive dans le Sud Mayenne

**MANUEL PRATIQUE POUR LA MISE EN PLACE D'UN PROJET ALIMENTAIRE DURABLE AU SEIN DE VOTRE COLLECTIVITÉ**

– **Maîtrise budgétaire de la prévision à la réalisation.**

- Préparation d'un repas bio de saison intégrant les contraintes d'hygiène et de production.
- Servir les repas "bio".
  - Le Sivurs (Syndicat Intercommunal pour la Restauration Scolaire) prépare 3 500 repas par jour pour les cantines de 23 communes du Sud-Est. Serge Attali, son président, est particulièrement bien placé pour évaluer l'impact des nouvelles mesures mises en application depuis le 3 octobre
  - Quelle est l'importance des bouleversements apportés par les mesures publiées par le ministre pour la restauration scolaire ?
  - Il n'y a aucun bouleversement. Le syndicat travaillait conformément aux recommandations du groupement d'étude des marchés de la restauration scolaire et de la nutrition qui datent de 2007 et qui ont été reprises par les nouveaux textes. Le seul problème est celui des portions pour les enfants de maternelle. Le Sivurs sert les portions recommandées pour les enfants de l'école élémentaire ; elles ne sont pas forcément adaptées aux besoins des plus jeunes. Les portions de 50 g n'existent pas dans le commerce. Il va falloir que les fournisseurs s'adaptent.
  - Pensez-vous que ces portions puissent être responsables de l'embonpoint de certains enfants ?
  - Les enfants prennent quatre repas par semaine à la cantine, dix à la maison. Nous avons une diététicienne très compétente. Elle propose tous les mois ses menus à une commission qui peut les modifier en fonction du vécu des cantines. Elle assure en plus le contrôle qualité des approvisionnements, de l'hygiène, du travail réalisé, de la traçabilité. Non, les enfants sont bien nourris dans nos cantines.
  - Ces mesures peuvent-elles avoir un impact sur le prix du repas pour les familles ?
  - Pour les élèves de la maternelle, avec des portions plus petites, on peut espérer des prix plus bas. Il faut attendre pour voir.
  - Bio et produits de saisons ? Qu'en est-il des repas servis ?
  - Nous essayons de servir des repas bio mais c'est très difficile de trouver des approvisionnements pour 3 500 repas. Ils sont réalisés au maximum avec des produits de saisons qui seront identifiés sur les menus à partir de novembre.

[Comment Aigues-Mortes s'organise pour servir des repas 100% bio à la crèche](#)

[Peut-on servir tout bio à la cantine ?](#)



"Comment limiter le surcoût lié au Bio en respectant le GEMRCN et le PNNS ?

Organiser un pique-nique bio

Mouans Sartoux souhaitait servir des repas bio et locaux dans ses cantines et ses restaurants municipaux.

Repas bio: le maire préfère manger à la cantine

Menus enfants au restaurant : marre de la malbouffe !

### ***Le Manuel de cuisine populaire***

Avec ce « Manuel de cuisine populaire », l'A.N.D.E.S. nous propose de redevenir les acteurs de nos comportements alimentaires.

Eric Roux dévoile les origines et significations des expressions les plus populaires.

**restauration et développement durable - Mes courses**

La place du cuisinier de collectivité dans le projet éducatif de la ville de Bruz : Entre santé et éducation au goût. Présenté et soutenu publiquement par : GUERRIER Jean Jacques

- **Ressources du net complémentaires à explorer**
  - **liste fournie par Gilles Garcia que je remercie**

## **Agriculture BIO, Règlementation de la Bio en Europe. Alternative Santé de Septembre 2006**

<https://www.google.fr/search?q=Agriculture+BIO%2C+R%C3%A8glementation+de+la+Bio+en+Europe.+Alternative+Sant%C3%A9+de+Septembre+2006&og=Agriculture+BIO%2C+R%C3%A8glementation+de+la+Bio+en+Europe.+Alternative+Sant%C3%A9+de+Septembre+2006&ags=chrome..69i57.2999j0&sourceid=chrome&ie=UTF-8>

## **Alimentation bio, restauration collective bio - présentation d'un plus bio**

<https://www.google.fr/search?q=Alimentation+bio%2C+restauration+collective+bio+-+pr%C3%A9sentation+d'unplusbio&og=Alimentation+bio%2C+restauration+collective+bio+-+pr%C3%A9sentation+d'unplusbio&ags=chrome..69i57.2386j0&sourceid=chrome&ie=UTF-8#q=Alimentation+bio,+restauration+collective+bio+-+pr%C3%A9sentation+de+unplusbio&spell=1>

## **process alimentaire.com - Article "Le déclic de l'État pour le bio"**

<https://www.google.fr/search?q=processalimentaire.com+-+Article+%22Le+d%C3%A9clic+de+l'E2%80%99%C3%89tat+pour+le+bio%22&og=processalimentaire.com+-+Article+%22Le+d%C3%A9clic+de+l'E2%80%99%C3%89tat+pour+le+bio%22&ags=chrome..69i57.21066j0&sourceid=chrome&ie=UTF-8>

## **Auxilia - "Manger Bio en restauration collective, une réalité !"**

<https://www.google.fr/search?q=processalimentaire.com+-+Article+%22Le+d%C3%A9clic+de+l'E2%80%99%C3%89tat+pour+le+bio%22&og=processalimentaire.com+-+Article+%22Le+d%C3%A9clic+de+l'E2%80%99%C3%89tat+pour+le+bio%22&ags=chrome..69i57.21066j0&sourceid=chrome&ie=UTF-8#q=Auxilia+Manger+Bio+en+restauration+collective%2C+une+r%C3%A9alit%C3%A9>

<https://www.google.fr/search?q=processalimentaire.com+-+Article+%22Le+d%C3%A9clic+de+l'E2%80%99%C3%89tat+pour+le+bio%22&og=processalimentaire.com+-+Article+%22Le+d%C3%A9clic+de+l'E2%80%99%C3%89tat+pour+le+bio%22&ags=chrome..69i57.21066j0&sourceid=chrome&ie=UTF-8#q=Auxiliaire+Manger+Bio+en+restauration+collective,+une+r%C3%A9alit%C3%A9>

## **Les agriculteurs Bio de PACA : Manger bio en collectivité**

<https://www.google.fr/search?q=processalimentaire.com+-+Article+%22Le+d%C3%A9veloppement+de+l'E2%80%99%C3%89tat+pour+le+bio%22&og=processalimentaire.com+-+Article+%22Le+d%C3%A9veloppement+de+l'E2%80%99%C3%89tat+pour+le+bio%22&aqs=chrome..69i57.21066j0&sourceid=chrome&ie=UTF-8#q=Les+agriculteurs+Bio+de+PACA+%3A+Manger+bio+en+collectivit%C3%A9>

## **bio france**

<https://www.google.fr/search?q=bio+france&og=bio+france&aqs=chrome..69i57j0l3.3435j0&sourceid=chrome&ie=UTF-8>

## **Agriculture Bio CIVAM Alpes-de-Haute-Provence agriculteurs 04**

<https://www.google.fr/search?q=Agriculture+Bio+CIVAM+Alpes-de-Haute-Provence+agriculteurs+04&og=Agriculture+Bio+CIVAM+Alpes-de-Haute-Provence+agriculteurs+04&aqs=chrome..69i57.1434j0&sourceid=chrome&ie=UTF-8>

## **produits bio:mode**

### **d'emploi, consommation, obligations, production, transformation, dénomination, importation, logo AB (Ministère agriculture et pêche)**

[https://www.google.fr/search?q=produits+bio%3Amode+d'emploi%2Cconsommation%2Cobligations%2Cproduction%2Ctransformation%2Cd%C3%A9nominat%C3%A9on%2Cimportation%2Clogo+AB+\(Ministère+agriculture+et+pêche\)&og=produits+bio%3Amode+d'emploi%2Cconsommation%2Cobligations%2Cproduction%2Ctransformation%2Cd%C3%A9nominat%C3%A9on%2Cimportation%2Clogo+AB+\(Ministère+agriculture+et+pêche\)&aqs=chrome..69i57.18613j0&sourceid=chrome&ie=UTF-8](https://www.google.fr/search?q=produits+bio%3Amode+d'emploi%2Cconsommation%2Cobligations%2Cproduction%2Ctransformation%2Cd%C3%A9nominat%C3%A9on%2Cimportation%2Clogo+AB+(Ministère+agriculture+et+pêche)&og=produits+bio%3Amode+d'emploi%2Cconsommation%2Cobligations%2Cproduction%2Ctransformation%2Cd%C3%A9nominat%C3%A9on%2Cimportation%2Clogo+AB+(Ministère+agriculture+et+pêche)&aqs=chrome..69i57.18613j0&sourceid=chrome&ie=UTF-8)

## **FNAB - Fédération Nationale d'Agriculture Biologique des régions de France**

<https://www.google.fr/search?q=FNAB+-+F%C3%A9d%C3%A9ration+Nationale+d'Agriculture+Biologique+des+r%C3%A9gions+de+France&og=FNAB+-+F%C3%A9d%C3%A9ration+Nationale+d'Agriculture+Biologique+des+r%C3%A9gions+de+France&aqs=chrome..69i57.1963j0&sourceid=chrome&ie=UTF-8>

## **Le développement durable en France - La Documentation française**

<https://www.google.fr/search?q=Le+d%C3%A9veloppement+durable+en+France+-+La+Documentation+fran%C3%A7aise&og=Le+d%C3%A9veloppement+durable+en+France+-+La+Documentation+fran%C3%A7aise&aqs=chrome..69i57j69i64.1598j0&sourceid=chrome&ie=UTF-8>

## **Les enfants et la bio - Agence Bio**

<https://www.google.fr/search?q=Le+d%C3%A9veloppement+durable+en+France+-+La+Documentation+fran%C3%A7aise&og=Le+d%C3%A9veloppement+durable+en+France+-+La+Documentation+fran%C3%A7aise&aqs=chrome..69i57j69i64.1598j0&sourceid=chrome&ie=UTF-8#q=Les+enfants+et+la+bio+-+Agence+Bio>

## **Produits bio : le nouveau règlement européen est voté !**

<https://www.google.fr/search?q=Le+d%C3%A9veloppement+durable+en+France+-+La+Documentation+fran%C3%A7aise&og=Le+d%C3%A9veloppement+durable+en+France+-+La+Documentation+fran%C3%A7aise&aqs=chrome..69i57j69i64.1598j0&sourceid=chrome&ie=UTF-8#q=Le+nouvel+r%C3%A9glement+europ%C3%A9en+est+vot%C3%A9>

[+La+Documentation+fran%3%A7aise&q=chrome..69i57j69i64.1598j0&sourceid=chrome&ie=UTF-8#q=+Produits+bio+%3A+le+nouveau+r%3%A8glement+europ%3%A9en+est+vo%3%A9+!](https://www.google.fr/search?q=Le+d%3%A9veloppement+durable+en+France+-+La+Documentation+fran%3%A7aise&q=chrome..69i57j69i64.1598j0&sourceid=chrome&ie=UTF-8#q=+Produits+bio+%3A+le+nouveau+r%3%A8glement+europ%3%A9en+est+vo%3%A9+!)

## **Marché alimentaire bio en France : une croissance de près de 10% par an - Agence BIO**

<https://www.google.fr/search?q=Le+d%3%A9veloppement+durable+en+France+-+La+Documentation+fran%3%A7aise&og=Le+d%3%A9veloppement+durable+en+France+-+La+Documentation+fran%3%A7aise&q=chrome..69i57j69i64.1598j0&sourceid=chrome&ie=UTF-8#q=+March%3%A9+alimentaire+bio+en+France+%3A+une+croissance+de+pr%3%A8s+de+10%25+par+an+-+Agence+BIO>

## **La Source Verte - Logo Bio communautaire - Commerce de produits biologiques, alimentation, produits d'entretien, de jardinage, cosmétiques, compléments alimentaires et produits sans glutène à Flers (61**

[https://www.google.fr/search?q=La+Source+Verte+-+Logo+Bio+communautaire+-+Commerce+de+produits+biologiques%2C+alimentation%2C+produits+d'entretien%2C+de+jardinage%2C+cosm%3%A9tiques%2C+compl%3%A9ments+alimentaires+et+produits+sans+glut%3%A8ne+%3%A0+Flers+\(61&og=La+Source+Verte+-+Logo+Bio+communautaire+-+Commerce+de+produits+biologiques%2C+alimentation%2C+produits+d'entretien%2C+de+jardinage%2C+cosm%3%A9tiques%2C+compl%3%A9ments+alimentaires+et+produits+sans+glut%3%A8ne+%3%A0+Flers+\(61&q=chrome..69i57.3736j0&sourceid=chrome&ie=UTF-8](https://www.google.fr/search?q=La+Source+Verte+-+Logo+Bio+communautaire+-+Commerce+de+produits+biologiques%2C+alimentation%2C+produits+d'entretien%2C+de+jardinage%2C+cosm%3%A9tiques%2C+compl%3%A9ments+alimentaires+et+produits+sans+glut%3%A8ne+%3%A0+Flers+(61&og=La+Source+Verte+-+Logo+Bio+communautaire+-+Commerce+de+produits+biologiques%2C+alimentation%2C+produits+d'entretien%2C+de+jardinage%2C+cosm%3%A9tiques%2C+compl%3%A9ments+alimentaires+et+produits+sans+glut%3%A8ne+%3%A0+Flers+(61&q=chrome..69i57.3736j0&sourceid=chrome&ie=UTF-8)

## **Produits bio - Gab Ile de France, Paris - Accueil**

<https://www.google.fr/search?q=Produits+bio+-+Gab+Ile+de+France%2C+Paris+-+Accueil&og=Produits+bio+-+Gab+Ile+de+France%2C+Paris+-+Accueil&q=chrome..69i57.1732j0&sourceid=chrome&ie=UTF-8>

## **VIVRAO, Les produits biologiques au service de la restauration hors domicile**

<https://www.google.fr/search?q=VIVRAO%2C+Les+produits+biologiques+au+service+de+la+restauration+hors+domicile&og=VIVRAO%2C+Les+produits+biologiques+au+service+de+la+restauration+hors+domicile&q=chrome..69i57.1611j0&sourceid=chrome&ie=UTF-8>

## **produits bio:mode**

## **d'emploi, consommation, obligations, production, transformation, dénomination, importation, logo AB (Ministere agriculture et peche)**

[https://www.google.fr/search?q=VIVRAO%2C+Les+produits+biologiques+au+service+de+la+restauration+hors+domicile&og=VIVRAO%2C+Les+produits+biologiques+au+service+de+la+restauration+hors+domicile&q=chrome..69i57.1611j0&sourceid=chrome&ie=UTF-8#q=produits+bio%3A+mode+d'emploi%2C+consommation%2C+obligations%2C+production%2C+transformation%2C+d%3%A9nomination%2C+importation%2C+logo+AB+\(Ministere+agriculture+et+peche\)](https://www.google.fr/search?q=VIVRAO%2C+Les+produits+biologiques+au+service+de+la+restauration+hors+domicile&og=VIVRAO%2C+Les+produits+biologiques+au+service+de+la+restauration+hors+domicile&q=chrome..69i57.1611j0&sourceid=chrome&ie=UTF-8#q=produits+bio%3A+mode+d'emploi%2C+consommation%2C+obligations%2C+production%2C+transformation%2C+d%3%A9nomination%2C+importation%2C+logo+AB+(Ministere+agriculture+et+peche))

## **Alternative Santé L'Impatient . Octobre 2001. Alimentation Bio dans nos cantines**

<https://www.google.fr/search?q=Alternative+Sant%3%A9+L'Impatient+-+Octobre+2001.+Alimentation+Bio+dans+nos+cantines&og=Alternative+Sant%3%A9+L'Impatient+-+Octobre+2001.+Alimentation+Bio+dans+nos+cantines&q=Alternative+Sant%3%A9+L'Impatient+-+Octobre+2001.+Alimentation+Bio+dans+nos+cantines&ie=UTF-8>

## Divers

<http://biogassendi.perso.sfr.fr/an2000.htm>

<http://biogassendi.free.fr/an2000.htm>

<http://www.siteofficiel.fr/sante/medecine-alternative/biogassendi-com-30-annees-bio-dietetique-regimes-medecines-infos-reche-s6456.html>

<http://www.medecines-douces.com/index.html>

<http://www.medecines-douces.com/cgi-bin/pg-recherchepro.cgi>

<http://www.bio-logique.info/alimentation/>

[http://www.medecines-douces.com/impatient/282oct01/alim\\_bio.htm](http://www.medecines-douces.com/impatient/282oct01/alim_bio.htm)