



SOMMAIRE :

- PRESENTATION DU COLLEGE
 - - HISTORIQUE DU BIO
 - - OBJECTIFS INITIAUX
 - - COUTS - FINANCEMENT
 - - VOLUME BIO
- - LES LIMITES ACTUELLES DU BIO
 - - LES OBJECTIFS

PRESENTATION DU COLLEGE

- - COLLEGE PUBLIC RURAL :
 - * 575 ELEVES
 - * 860 repas/jours sur 4 jours dont :
 - - 510 consommations sur place ,
 - - 350 en liaison chaude destination les écoles de Montreuil-Bellay
 - * 2 Cuisiniers, 1 réceptionnaire et aides de cuisines.



HISTORIQUE DU BIO

- **RENTREE 2005 :**
 - * UN REPAS BIO PAR MOIS EN COLLABORATION AVEC INTERBIO PAYS DE LOIRE CHARGE DE L'APPROVISIONNEMENT,
- **RENTREE 2006 :**
 - * ABANDON DU REPAS MENSUEL ET INTRODUCTION D'AU MOINS UN PRODUIT BIO A CHAQUE REPAS,

HISTORIQUE DU BIO (suite 1)

- **RENTREE 2007 :**

- *ACHAT DIRECTEMENT PAR LE COLLEGE, QUELQUES PRODUCTEURS LOCAUX MAIS SURTOUT LES INTERMEDIAIRES

- **RENTREE 2008 :**

- * CONVENTION AVEC BIO LOIRE OCEAN, GROUPEMENT DE PRODUCTEURS BIO PAYS DE LOIRE.

OBJECTIFS INITIAUX

- **DEUX OBJECTIFS :**
- **1) FOURNIR DES DENREES ALIMENTAIRES DE QUALITE SUR LE PLAN SANITAIRE ET GUSTATIF,**
- **2) SENSIBILISER LES ELEVES AUX PROBLEMES ENVIRONNEMENTAUX**

COUTS - FINANCEMENT

- * COUT REPAS /ELEVE PAYE PAR LES FAMILLES :
2.72 € Part denrée alimentaire assiette : 1.72 €
- * COUT DU BIO :
Les produits bio sont , au seul regard du prix consommateur, d'un coût plus élevé :
- * COUT REPAS PAS AUGMENTE :
- Les surcoûts sont supportés par le budget nourriture , il est même dégagé des fonds disponibles, aucune subvention spécifique de la part de la collectivité de rattachement.



VOLUMES BIO

- **VOLUME COUT :**

- **Très variable d'un repas à l'autre :**

Amplitude de 2 à 75 % exemple 2 % si salade uniquement 75 % si viande bio , en moyenne 12 %

- **VOLUME QUANTITE :**

Variable selon les produits : Salade : 79 Légumes : 18 Féculent : 33 fruits : porc : 6 volailles:9 14 veau : 0 bœuf: 34 poisson : yaourt : 26

LES LIMITES ACTUELLES DU BIO

- **LE SURCOUT:**

- **LES CAPACITES DE PRODUCTION LOCALE:**

. Sauf pour les produits laitiers, la production locale n'est pas en mesure de répondre à toutes nos demandes voire pas du tout exemple viandes :

OBJECTIFS

- 1°) MAINTENIR AU MOINS LE NIVEAU DE PRESTATIONS ACTUELLES,
- 2°) SI POSSIBLE AUGMENTER LES VOLUMES BIO
- 3°) S'APPROVISIONNER LOCALEMENT EN PRODUITS CARNES BIO
- 4°) S'APPROVISIONNER PLUS LOCALEMENT MEME EN CONVENTIONNEL
- 5°) POURSUIVRE LA SENSIBILISATION DES ELEVES, VOIRE L'AMELIORER

•