

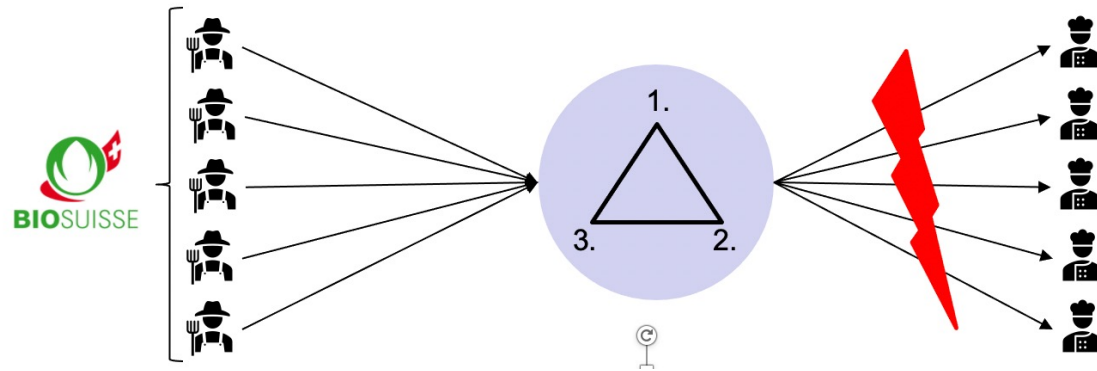
GASTRONOMIE COLLECTIVE

Reto Thörig, Frank Siffert, 5. Octobre 2022

Défis pour les produits biologiques

Question clé

Pourquoi n'y a-t-il pas plus de produits Bourgeon utilisés dans la restauration collective suisse ?



1. Manque d'accès (physique, numérique, saison, etc.)

"Introuvable", soit parce que le niveau de convenance ne convient pas, soit parce que les informations numériques manquent sur les plates-formes correspondantes, soit en raison de la saisonnalité.

2. Manque de connaissances (sur la durabilité, la manipulation, la communication, etc.)

Les représentants de la restauration collective manquent de connaissances pour planifier les produits Bourgeon de manière crédible et neutre en termes de coûts et pour les commercialiser en conséquence.

3. Trop chers (plus de coûts de marchandises, plus de coûts de manutention, etc.)

Le manque de commodité renchérit les produits, tout comme le coût plus élevé de l'approvisionnement et de la planification. De plus, il manque des connaissances sur la manière d'intégrer les produits dans la planification des menus sans incidence sur les coûts.

Champs d'action I

- 1. Mettre à disposition des produits de convenance :
 - légumes coupés, pâtes prêtes à l'emploi, pain à base de farine biologique
- 2. Relier la production et le commerce :
 - pommes de terre pour les frites, légumineuses de Suisse
- 3. Numérisation :
 - augmenter la visibilité des produits Bourgeon sur les plateformes existantes
 - Biomondo.ch - la place de marché bio pour la Suisse



Champs d'action II

- 4. Formation continue en gastronomie durable
 - 16 modules en allemand et en français
 - Collaboration avec la Haute école zurichoise des sciences appliquées (ZHAW)
- 5. Communication
 - Nouveau modèle "Bio Cuisine" pour la gastronomie
 - Communication des pourcentages de produits bio (30/60/90%)



BIOCUISINE



BIO CUISINE **

ICI, 60 À 90 % DES PRODUITS UTILISÉS
SONT CERTIFIÉS BIO.

Expériences Bienne et Delémont



Expérience Ville de Bienne

Ville de Bienne:

- Concept de restauration pour les structures municipales d'accueil de jour
 - 1300 repas par jour
 - 75% de produits Bio Suisses, si possible de la région (<35km)
 - Valeur des marchandises par menu journalier : CHF 3.43
 - Augmentation de prix par rapport à l'offre actuelle : 20%
- Mesures à prendre :
 - Un menu viande par semaine
 - en plus: un menu avec du poisson tous les 14 jours
- Début de la mise en œuvre : 1er janvier 2023



Experience Delémont DIVCOM

Division Commerciale Delémont:

- Projet de classe
- Traitement de différentes questions
 - À quoi ressemblera la cafétéria du futur ?
 - Qu'est-ce que l'alimentation durable ?
 - Une restauration scolaire bio est-elle possible ?
- Planification d'une semaine bio
 - Présentation des résultats
 - Conférence avec des invités issus de la recherche, de l'agriculture et de la politique
 - Menu 100% bio
- www.youtube.com/watch?v=942j2QOY3LU



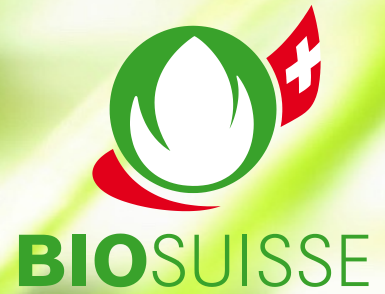
Autres projets (liste non exhaustive)

Hôpital universitaire de Bâle	Part de bio 30%
Hôpital cantonal des Grisons	Part de bio 30%
Tessin "Rassegna del Biologico"	26 restaurants participants
A table Genève	Concours avec 57 restaurants participants, part de bio 20%.
Coopération Fourchette Verte	15% de part de bio en moyenne dans 1700 exploitations



Questions?





Reto Thörig
Projektleiter Gemeinschaftsgastronomie

Tel. 061 204 66 87 (direkt)
reto.thoerig@bio-suisse.ch

Bio Suisse
Peter Merian-Strasse 34
CH-4052 Basel
Tel. 061 204 66 66
www.bio-suisse.ch

Die Inhalte dieser Präsentation sind Eigentum von Bio Suisse und dürfen nur mit Genehmigung weiterverwendet werden.

Les contenus de cette présentation sont la propriété de Bio Suisse et ne peuvent être réutilisés sans autorisation.

