



Réunions d'informations territoriales en Auvergne-Rhône-Alpes :

*« Comment répondre aux objectifs de la Loi
EGAlim pour la restauration collective sur
mon territoire, dans mon établissement ? »*

Réunion Ardèche
Le 12 octobre 2022 à Privas

Introduction



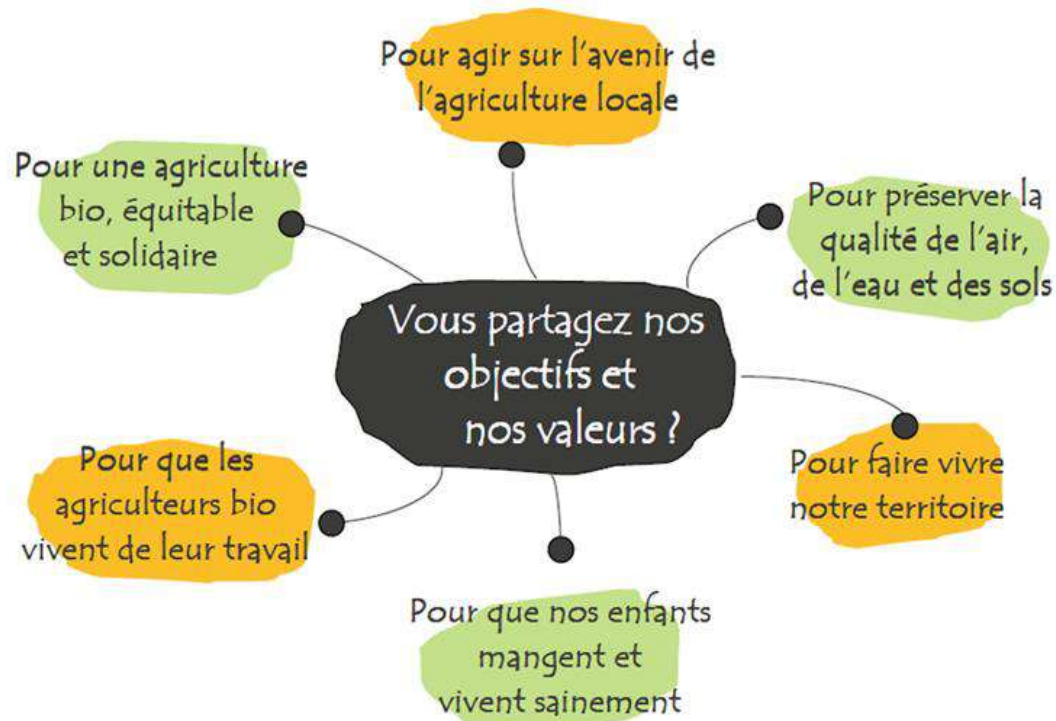


AgribioArdèche : Qui sommes nous?



• Agri Bio Ardèche •
Les Agriculteurs BIO d'Ardèche

- Groupement des producteurs bio de l'Ardèche, association créée en 1992
- Plus de 200 adhérents



DÉVELOPPER ET SOUTENIR LA PRODUCTION BIO

- Encourager les conversions bio
- Accompagner les porteurs de projets bio
- Améliorer les techniques de production
- Proposer des formations
- Défendre les intérêts de la bio



STRUCTURER LES FILIÈRES

- Appuyer toutes les filières de proximité
- Encourager et structurer les circuits courts
- Accompagner les collectifs de producteurs
- Promouvoir l'outil de commande en ligne Stolons.org



SENSIBILISER ET PROMOUVOIR L'AB

- Réaliser et diffuser des outils de promotion pour valoriser la bio en Ardèche
- Sensibiliser le grand public et les enfants
- Développer le réseau d'accueil éducatif "En Vie de Fermes" avec le CIVAM 07
- Représenter l'agriculture bio dans les institutions
- Participer à des événements festifs et commerciaux





Agribiodrôme : Qui sommes nous?



• **Agribiodrôme** •
Les Agriculteurs **BIO** de la Drôme

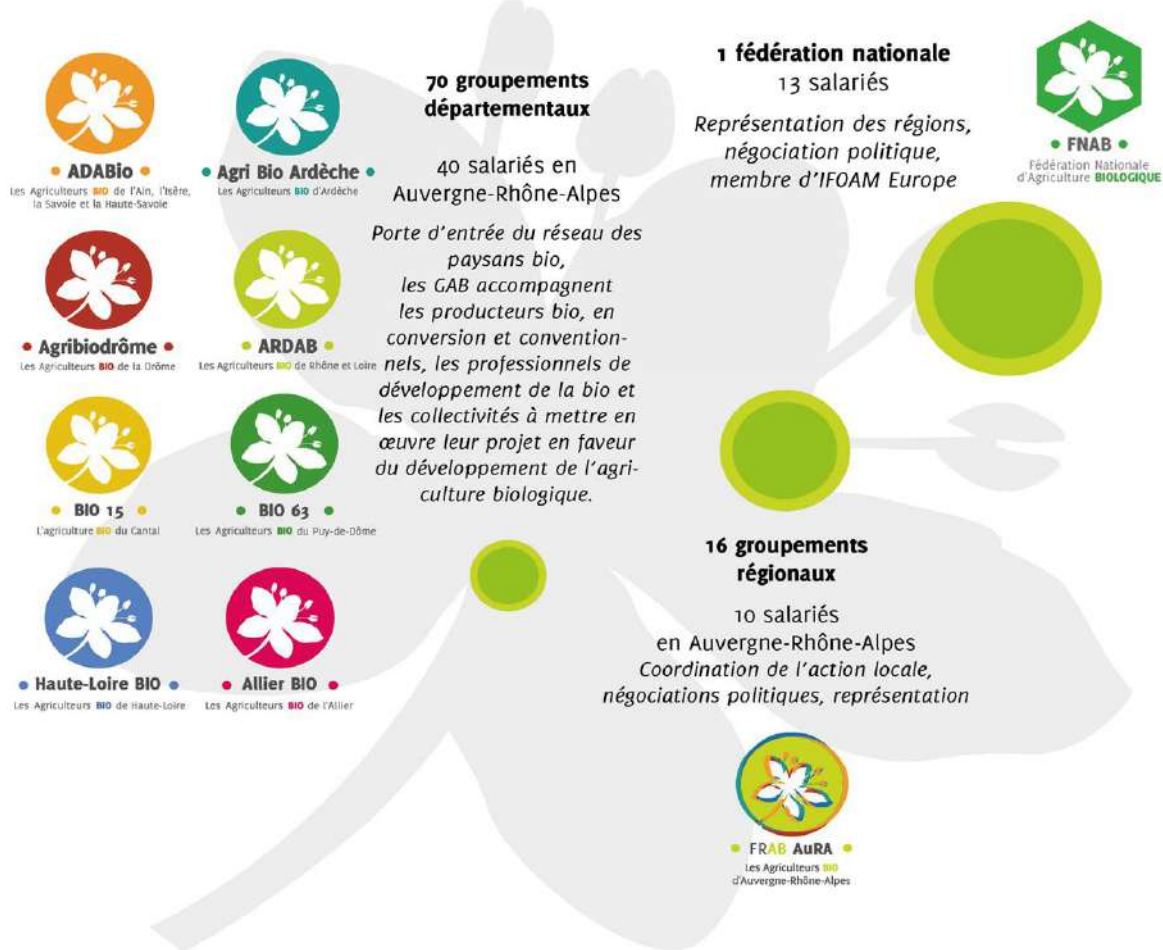
- Groupement des producteurs bio de la Drôme, Association créée en 1987
- Missions : participer au développement d'une agriculture bio solidaire
- Plus de 200 adhérents, un conseil d'administration de 13 producteurs
- Une équipe de 11 salariés : installation, conversion, élevage, maraîchage/grandes cultures, viticulture/PPAM/apiculture, arboriculture/biodiversité, sensibilisation alimentation, commercialisation/RHF/circuits courts
- Travail en collectif : échanges de savoir, savoir-faire, mutualisation, formations
- Actions en partenariat avec des acteurs institutionnels, économiques et coopératives, associations, acteurs publics etc.
- Appartient au réseau des agriculteurs biologiques : FNAB, FRAB





Le réseau des agriculteurs bio

Plus de 10 000 paysans réunis dans un réseau professionnel, du local au national





Programme



- **Présentation de la loi dans le champ de la restauration collective : *quelle application dans mon établissement ?***
- **Quel accompagnement des restaurants collectifs ? Quels outils ?**
- **Témoignages d'acteurs de la restauration collective** qui ont introduit des produits durables dans leur restauration



La loi EGALIM

Patrice DELAIR (DRAAF)



La loi EGALIM

Marie CARRE (Agribiodrôme)





Loi EGALIM

« Loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine »

- Assurer la souveraineté alimentaire de la France ;
- Promouvoir des choix alimentaires favorables pour la santé et respectueux de l'environnement ;
- Réduire les inégalités d'accès à une alimentation de qualité et durable.



Dates clés



Accès à une alimentation saine : articles 24 à 66 Loi EGalim

**30 octobre
2018**

Publication
au Journal
Officiel

**1^{er} novembre
2019** Début de
l'expérimentation
menu végétarien
(2 ans)

**1^{er} janvier
2025**
Interdiction
du
plastique

24 avril 2019
Publication
des décrets
d'application

**1^{er} janvier
2022** 50% de
produits
durables dont
20% de bio





Qui est concerné par la loi ?



Sont soumis à la loi :

- Tous les restaurants collectifs gérés par des personnes morales de droit public (établissements militaires, administratif...)
- Tous les restaurants collectifs gérés par des personnes morales de droit privé en charge d'une mission de service public (restauration scolaire, universitaire, établissements de santé, établissements sociaux, médico-sociaux et établissements pénitentiaires)

(articles L. 230-5-1. et L. 230-5-2 du code rural et de la pêche maritime)

Ne sont pas soumis à la loi :

- Les restaurants d'entreprises privées
- La restauration commerciale





Loi alimentation – article 24



Approvisionnement de qualité :

- **Au plus tard le 1er janvier 2022** les repas servis dans les restaurants devront inclure **au moins 50 % de produits « durables »** dont **20% minimum de produits bio et en conversion.**

La calcul de la part des produits durables et bio est réalisé en valeur sur une année.

Un bilan statistique annuel est établi au plus tard le 31 mars de l'année suivante (soit au 31 mars 2023 pour l'année 2022).

- Développer l'approvisionnement de **produits issus du commerce équitable** et des **projets alimentaires territoriaux** (valoriser l'ancrage territorial de l'alimentation en favorisant la structuration des filières locales : encourager la consommation locale)





Loi alimentation – article 24 et décret

Produits « durables » : quels produits concernés ?

Les Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO)

- Label Rouge
- Les Appellations d'Origine (AOC, AOP)
- L'indication géographique protégée (IGP)
- La spécialité traditionnelle garantie
- L'agriculture biologique



✓ Les mentions :

- « issus d'une exploitation de haute valeur environnementale »,
- « fermier », « produit de la ferme » ou « produit à la ferme », pour les produits pour lesquels il existe une définition réglementaire des conditions de production (un décret existe pour les œufs fermiers)
- Produits équitables :

✓ Ecolabel pour la pêche





Signes officiels de qualité et d'origine



AOC / AOP : Appellation d'Origine Contrôlée / Protégée (version UE)
Produit, transformé et élaboré dans une même zone géographique.



IGP : Indication Géographique Protégée (version UE)
Produit dont les caractéristiques sont liées au lieu géographique
(production ou transformation).

ORIGINE



Label Rouge : Désigne des produits, qui par leurs conditions de fabrication ou de transformation, sont de qualité supérieure.

QUALITE



l'écolabel « Pêche Durable » est un signe de qualité qui valorise la pêche durable. Il certifie aux consommateurs que ces produits de pêche répondent à des exigences environnementales, économiques et sociales.



Agriculture Biologique

Mention « Fermier », « Produit à la ferme », « Produit de ferme » pour les produits pour lesquels il existe une définition réglementaire

Mention HVE : Des points sont attribués pour : présence de ruche sur la ferme, le nombre d'espèces végétales cultivées, la diversité des espèces semées en prairies temporaires, le nombre d'espèces animales élevées

MENTION



Loi alimentation : article 24



Nutrition :

➤ Pour les restaurants scolaire (public et privé) :

- Expérimentation obligatoire pendant 2 ans d'un **repas végétarien au moins une fois par semaine** (depuis le 1^{er} novembre 2019)
- Depuis 2022, **un repas végétarien obligatoire par semaine**
- A titre expérimental et pour une durée de 2 ans, (août 21-août 23), **les collectivités volontaires peuvent proposer une option végétarienne quotidienne**

➤ Pour tous les restaurants de plus de 200 repas / jour :

- Les gestionnaires devront présenter **un plan pluriannuel de diversification des protéines** incluant des alternatives à base de protéines végétales.





Loi alimentation : articles 24, 26, 27 et 29



Information :

➤ Pour tous les restaurants :

- 1^{er} janvier 2020 : **Informez les clients de la part de produits durables** entrant dans la composition des repas (1 fois/an par affichage et communication électronique)
- Extension de la mention « **fait maison** ».

➤ Pour les restaurants scolaires, universitaire et petite enfance :

- 1^{er} janvier 2020 : **Informez & consultez la clientèle sur la qualité alimentaire et nutritionnelle** des repas servis.

➤ A la demande des collectivités territoriales :

- **Expérimentation de l'affichage obligatoire** de la composition des menus pour les restaurants.





Loi alimentation : article 28



Environnement et santé :

➤ Pour toute la filière restauration :

- 1^{er} janvier 2020 : interdiction des ustensiles à usage unique

➤ Pour les restaurants scolaires :

- 1^{er} janvier 2020 : interdiction bouteilles d'eau plate en plastique

➤ Pour les restaurants scolaires, universitaires et crèches :

- D'ici 2025 : Interdiction des contenants alimentaires en plastique de cuisson, réchauffe et service (dérogation jusqu'en 2028 pour les collectivités de moins de 2 000 habitants).





Loi alimentation : articles 66 et 88



Lutte contre le gaspillage alimentaire :

- Réalisation d'un **diagnostic préalable** à la démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire incluant l'approvisionnement durable pour tous les opérateurs (à partir du 1^{er} novembre 2020)
- Objectif national : réduire de 50 % les pertes et gaspillages alimentaires d'ici 2025
- 1^{er} novembre 2020 : Obligation du don des excédents aux associations pour les restaurants de plus de 3000 repas / jour

La lutte contre le gaspillage alimentaire représente **un double enjeu éthique et économique**

→ Proposer des quantités justes pour les convives permet de proposer des produits de qualité



L'accompagnement à l'introduction de produits bio et de qualité par le réseau bio





Le réseau bio et la Restauration collective

Le réseau FNAB c'est :

- **Plus de 20 ans d'accompagnement de la restauration collective :**
-> **outils mutualisés** au national/régional et **expertises**
- **Accompagnement global du service de restauration**
- **Accompagnement de l'offre pour la RHF** : 1^{ère} plateforme en 2000 et une vingtaine de plateformes aujourd'hui
- A l'initiative d'un **réseau de formateurs cuisiniers et diététiciens** et d'une offre de formations : le Collectif Les Pieds dans le Plat
- **Un travail ancré sur les territoires : association de producteurs locaux**
- **Des collectivités qui nous font confiance.** En Drôme :





Quelques clés de réussite



- **Démarche concertée** pour un projet pérenne. Impliquer et décloisonner
- Démarrer par **un état des lieux** global :
 - Ses contraintes et les possibles
 - L'offre disponible et ses contraintes
- Se fixer **des objectifs réalistes. Démarche pas à pas. Régularité.**
- **Former**
- **Maîtriser les coûts**
- **Valoriser** : les métiers, chaque avancée. **Communiquer** sur la démarche.
- Participer à **une dynamique collective** sur le territoire : formation/ échanges
- **Sensibiliser les convives** : meilleure acceptation du changement dans l'assiette
- Prévoir **un suivi** des actions dans le temps



Méthodologie - les différentes étapes



Un accompagnement individuel personnalisé

Gestion directe

Gestion concédée

Mise en place d'une démarche concertée : commission restauration

Diagnostic du service de restauration

Fixation d'objectifs et plan d'action

Accompagnement : approvisionnement, nutrition, recettes, suivi du budget, appui à la rédaction de marchés de fournitures, lutte contre le gaspillage alimentaire, repas végétariens

Suivi de l'équipe de cuisine

Bilan avec le prestataire, plan d'amélioration

Accompagnement : Fixation de critères de marchés, sourcing, appui à la rédaction du marché, à l'analyse des offres

Suivi du prestataire

Communication et valorisation de la démarche



Les différentes étapes



Un accompagnement collectif -> une dynamique de territoire

- **Diagnostic territorial** de la restauration collective
- **Échanges et mutualisation** : élus, gestionnaires, cuisiniers, producteurs

Formations spécialisées

Temps de formation et d'échanges entre cuisiniers, mutualisation d'outils, de recettes, ...

Travail territorial pour développer l'offre de produits locaux pour la restauration collective




- **Appui producteurs et structuration de filières**
- **Lien aux SRC**
- Appui à la **communication, valorisation** de la démarche de territoire



Présentation du label Ecocert « En Cuisine »



3 niveaux de labellisation applicables en janvier 2023

	 Niveau 1	 Niveau 2	 Niveau 3
+Bio	au moins 20% de bio par an	au moins 40% de bio par an	au moins 60% de bio par an
+Local	Au moins 4 composantes bio et locales par mois	Au moins 8 composantes bio et locales par mois + 2 ingrédients bio équitables	Au moins 12 composantes bio et locales par mois + 4 ingrédients bio équitables
+Sain	Pas d'OGM Menus clairs Protéines de qualité Des additifs et graisses hydrogénées interdits Fruits et légumes de saison	+ 50% de cuisine à partir de produits bruts ou peu transformés + Formation des cuisiniers	+ 80% de cuisine à partir de produits bruts ou peu transformés + De menus végétariens ou semi-alternatifs
+Durable	Lutte anti-gaspillage Diagnostic des polluants Education à l'alimentation durable	+ Gestion écologique : déchets, eau, énergie + Limitation des plastiques et des détergents toxiques	+ Eco-détergents + Vers le zéro plastique + Optimisation des tournées de livraison



Label Ecocert «En Cuisine»
www.labelbiocantine.com



Témoignages d'acteurs de la restauration collective et de la production



Témoignage 1: Nicolas SABOT (DADS) et Claire CHAUMERON (Atelier Végétal)





*L'Atelier
Végétal*

Création : 2017

Faire découvrir et rendre accessible
des alternatives végétales et gourmandes

Nous élaborons, fabriquons et commercialisons des spécialités riches en protéines

- des légumineuses et des légumes
- des ingrédients au maximum en local et direct producteur
- un façonnage à la main
- une cuisson vapeur
- sans additifs, sans conservateurs, sans gluten
- riches en protéines, fibres, minéraux, pauvres en lipides

Capacité de production de 500 unités par jour sur 3 ou 4 jours par semaine.

Une offre adaptée à la restauration scolaire



- une gamme variée
- des recettes savoureuses
- sous vide en frais , dlc 35 jours
- une utilisation simple : réchauffé au four (programme «grillade» 270°C, 55% d'humidité, 8 min puis mis en étuve 78°C, 35% d'humidité)
- ou créative : parmentier, lasagnes, tacos...



Communication avec les chefs de restauration scolaire : échanges, partage d'expériences, animations ...



D'Ardèche & de Saison...

Consommer Ardéchois... c'est notre choix !



Une interface au service de la gouvernance alimentaire du territoire

- Création de la **Société Coopérative d'Intérêt Collectif** en 2014
-
- 7 salariés / 3 véhicules / 1 entrepôt à Privas
5 jours de livraison/semaine sur l'ensemble du département
-
- 180 fournisseurs : **producteurs 93 %**, **entreprises 5 %**, **coopératives 2 %**
-
- 390 clients : **Restau co 36 %**, **CHR 28 %**, **GMS 19 %**, **particuliers/ transformateurs 7 %**
-
- +/- **500 référence produits 100 % origine Ardèche** chaque semaine :
 - ✓ F & L, produits laitiers, viandes et volailles, boissons, épicerie...
 - ✓ **40 %** de produits sous SIQO et marque locale



Partenariat **L'Atelier Végétal** **D'Ardèche & de Saison...**



Permettre à l'ensemble des cercles de consommateurs présent sur le département d'accéder à la gamme d'un artisan transformateur local

- **L'Atelier Végétal**
 - ✓ Fabrication / Communication / Animation-Dégustation / accompagnement à la mise en œuvre en cuisine avec les chefs
-
- **D'Ardèche & de Saison**
 - ✓ Prise de commande
 - ✓ Préparation & livraison
 - ✓ Facturation client
- **Clés de réussite du partenariat**
 - ✓ Un prix fixe pour tous les clients sur le département
 - ✓ Transparence et communication entre le producteur et la plateforme
-



Temps de questions/réponses



Témoignage 2: Marie Laure WESTERLOPPE (Commune Vinezac)





Un jardin communal à Vinezac



-> Expérimentation pilote de création d'emploi d'un **maraîcher communal** sur une parcelle communale de **5000m**

En 2020, de nouveaux élus ont proposé de créer un **jardin communal** sur une parcelle attenante au village. Un projet Leader a été présenté et accepté pour ce projet de relocalisation de la production maraîchère et fruitière.

Démarré depuis **plus d'un an**, le projet se déroule avec des difficultés, parfois majeures comme la canicule de cet été et le manque d'eau. Et des réussites, grâce en particulier à l'extrême compétence et engagement du maraîcher, **Samir Khouani**.

A ce jour, ***une convention existe entre le jardin de Vinezac et la cantine scolaire d'Aubenas qui fournit les repas à la cantine pour la fourniture de légumes.***

A ce travail d'agriculteur, en agroécologie s'ajoute une dimension **d'éducation au territoire**. Tous les enfants de l'école ont bénéficié d'un atelier jardin et une convention va être signée avec Béthanie.

Un jardin de l'école va démarrer prochainement, sous la responsabilité de Samir Khouani



Temps de questions/réponses



Témoignage 3: Groupement d'achat départemental / collèges ardéchois

Anaïs Morand, responsable du service éducation :
amorand@ardeche.fr

Marc Clairon, chef de cuisine, collège Bernard de Ventadour à Privas : mclairon@ardeche.fr

Jean-Marc Russier, adjoint-gestionnaire, collège Bernard de Ventadour à Privas : jean-marc.russier@ac-grenoble.fr





Département de l'Ardèche :

- 24 collèges publics (dont 23 cuisines autonomes)
- 1 216 000 repas servis/an
- ~ 9000 élèves demi-pensionnaires

Collège Bernard de Ventadour – Privas :

- ~900 repas/jour en moyenne sur site et en liaison froide pour le collège de Cruas
- Depuis 1/01/22 : 47% de produits de qualité - 35 % de produits bio

→ 2004 : responsabilité du CD07 en matière de gestion de la restauration dans les collèges

→ 2020 : création du groupement d'achat alimentaire départemental (en substitution du GRADA) en concertation avec les collèges ardéchois (chefs et adjoints-gestionnaire)

→ 2022 : reconduction du marché, en s'appuyant sur une AMO pour la passation, et en internalisant l'exécution – 19 lots avec multi-attributaires – 20 collèges adhérents

AVANTAGES DU GROUPEMENT

- **un enjeu de solidarité inter-établissement** : massification des volumes d'achat = meilleures conditions tarifaires ; permettre aux collèges les plus isolés géographiquement et de taille modeste de bénéficier de tarif d'approvisionnement compétitif, et surtout d'une logistique qu'ils n'auraient pas en effectuant leurs achats individuellement
- **Gestion des marchés publics centralisés**
- **Un logiciel commun de GPAO** : faciliter la gestion des commandes, des stocks, évolution des coûts denrées, suivi des objectifs loi EGALIM

Points d'attention : difficulté pour certains fournisseurs du marché d'approvisionner en quantité suffisante certains établissements, notamment sur la filière BIO ; paramétrage du logiciel GPAO à resserrer sur les produits du marché ; pédagogie enjeux commande publique...

DONNEES 2021

- 22% DE PRODUITS DE QUALITÉ ET DURABLES
- 16% DE PRODUITS BIO
- 37,39% DE PRODUITS ARDECHOIS

A APPROFONDIR

- **Sensibilisation et démarches éducatives autour de l'alimentation** : besoin de créer du lien entre les convives (collégiens) et les producteurs afin qu'il y ait une compréhension des enjeux et une appropriation par les collégiens
 - ➔ Interventions diététiques prévues par le CD07; mais cela doit passer par une mobilisation de la communauté éducative, des producteurs du marché et une meilleure communication d'ensemble
- **Travailler sur les repas alternatifs**, entre professionnels pour partager leurs expériences, mais également en lien avec les collégiens pour accompagner l'évolution des représentations et leurs pratiques
 - ➔ Identifier de nouvelles filières sur le territoire concernant les protéines végétales



Temps de questions/réponses



Témoignage 4: Damien HOSTAL (Cuisine de Grâne) et Séverine VALLOT (Cuisine centrale d'Annonay)



Présentation de la structure

- 13 agents (11 à temps complet, 1 à 28h et 1 à 30h), soit 12.66 ETP.
- Production des repas, en liaison froide pour les écoles publiques de la Ville d'Annonay, les établissements de personnes âgées gérés par le CIAS Annonay Rhône Agglo, la crèche Bulle d'éveil et des repas à domicile pour des personnes âgées.
- entre 400 et 800 repas produits par jours, avec notamment :
 - 880/jours les jours d'école
 - 410/jours les mercredis et vacances scolaires
 - 395/jours pour les week-end

Soit, avec les cantines, une moyenne de 944 repas produits par jour sur 5 jours.
La production se fait du lundi au vendredi.

Le budget annuel de fonctionnement s'équilibre à 1 100 000€ (2021).

Achats réalisés majoritairement via le GRAAL

Démarches engagées depuis 2021

- Audit de fonctionnement avec prestataire externe en 2019-2020
- Réorganisation de la cuisine suite à l'audit : recrutement interne sur poste d'adjoint et création poste chef d'équipe
- Projet les cantines s'engagent [de déc 2020 à avril 2022] : la cuisine a été retenue dans le cadre d'un appel à projets national de l'ADEME et a bénéficié durant un an d'un accompagnement qui a permis
 - Un état des lieux/obligation EGALIM
 - La réduction du gaspillage dans les cantines,
 - L'introduction de produits bio et locaux pour respecter les objectifs de la loi Egalim

Perspectives

- améliorer la communication auprès des agents et des familles.
- > faire évoluer la politique d'achat. Pour cela, il est nécessaire de missionner un Assistant à maîtrise d'ouvrage (AMO) pour aider au montage du marché puis lancer le marché.



Restaurant Scolaire de Grâne

- **Gestion** : gestion municipale en gestion directe + livraison de repas
- **Nb de couvert** : **175** couverts maternelle/primaire
- **Approvisionnement** : de gré à gré

% Produits locaux : régional 40%

Produits de qualité durable : 73 % dont 60 % produits bio

Produits bios et locaux : environ 20%

Légumes brutes : environ 75 %

- **Le coût/matières premières ?** : 2€10 HT

Le coût global ? : entre 8 et 9€

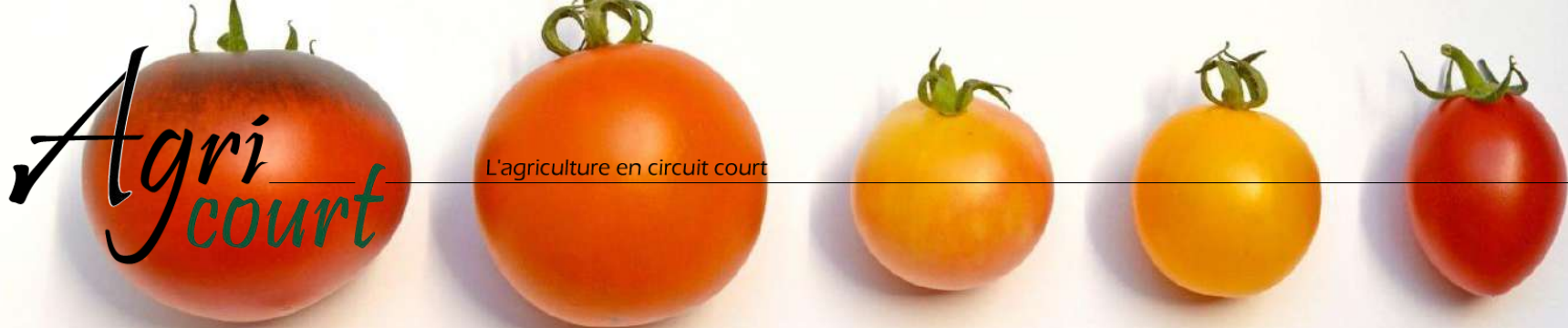
- **Repas végétarien** une fois par semaine + essai d'un repas avec réduction de protéines animales et augmentation de protéines végétales
- **Communication** : communication menu, questionnaire parents
- **Accompagnement** : **Formations, temps d'échanges**

Temps de questions/réponses



Témoignage 5: Florent DALMASSO (AgriCourt)





Une association de producteurs et de consommateurs



250 Adhérents

Conseil d'administration

12 personnes

6 producteurs / 3 cuisiniers

2 présidents asso parents d'élèves

Equipe stable de Salariés

8 CDI / 8 ETP

1 Plateforme

1 camion 3t5 / 1 frigo de 140 m²

5 bureaux / 350 m² de locaux



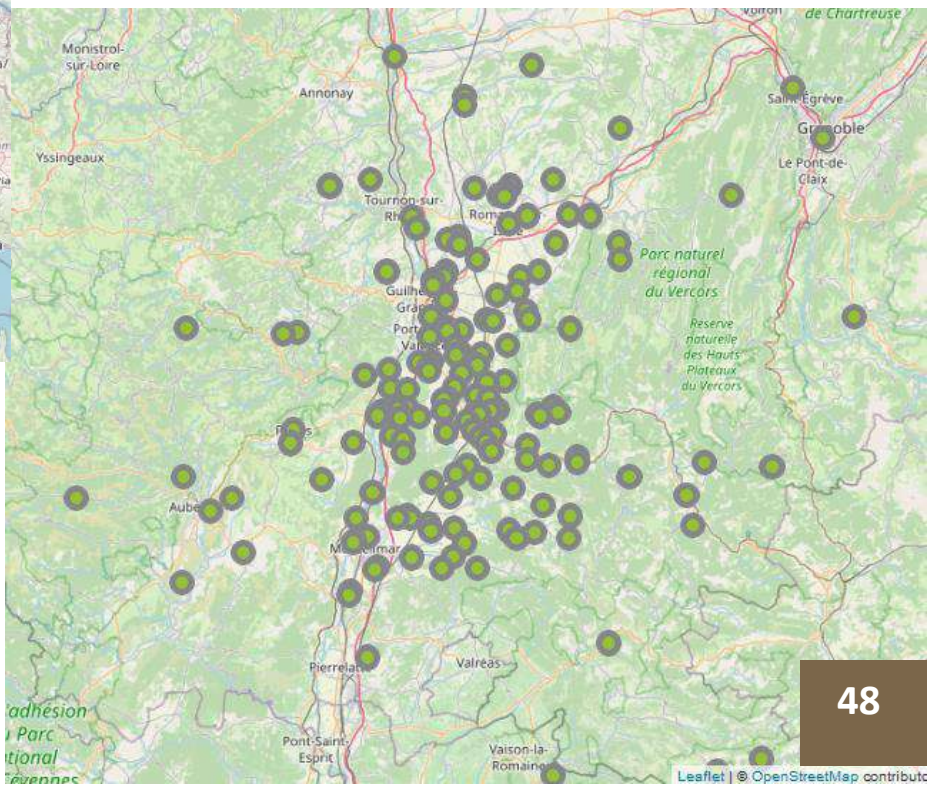
Agri court

L'agriculture en circuit court



AGRICULTEURS

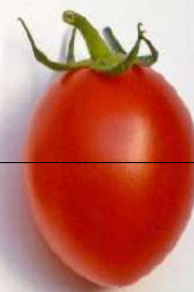
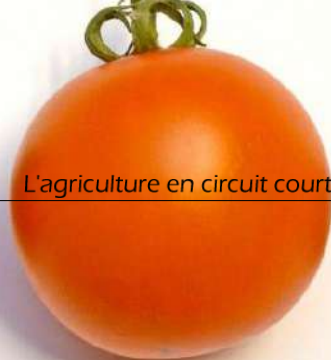
**100 fournisseurs dont 85%
sont des producteurs**



**Epicerie
Produits laitiers
Fruits et légumes
Produits carnés**

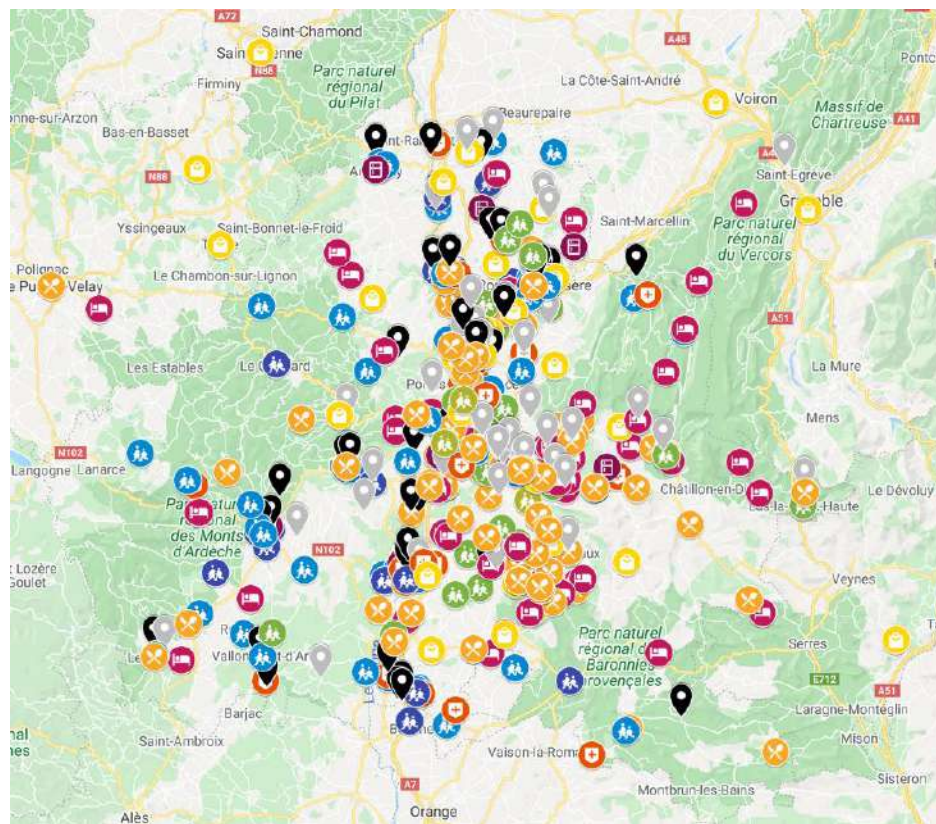


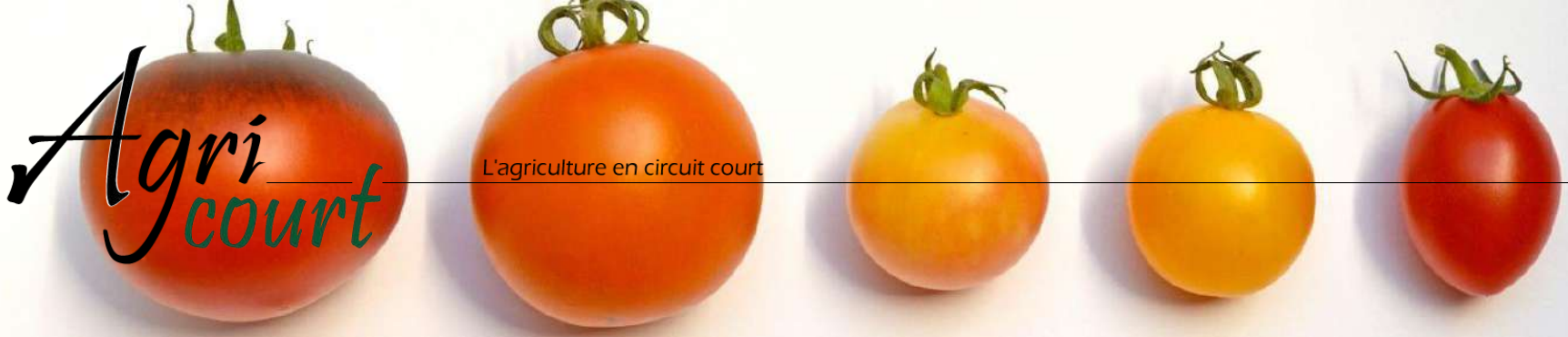
L'agriculture en circuit court



200 établissements
3000 livraisons/an

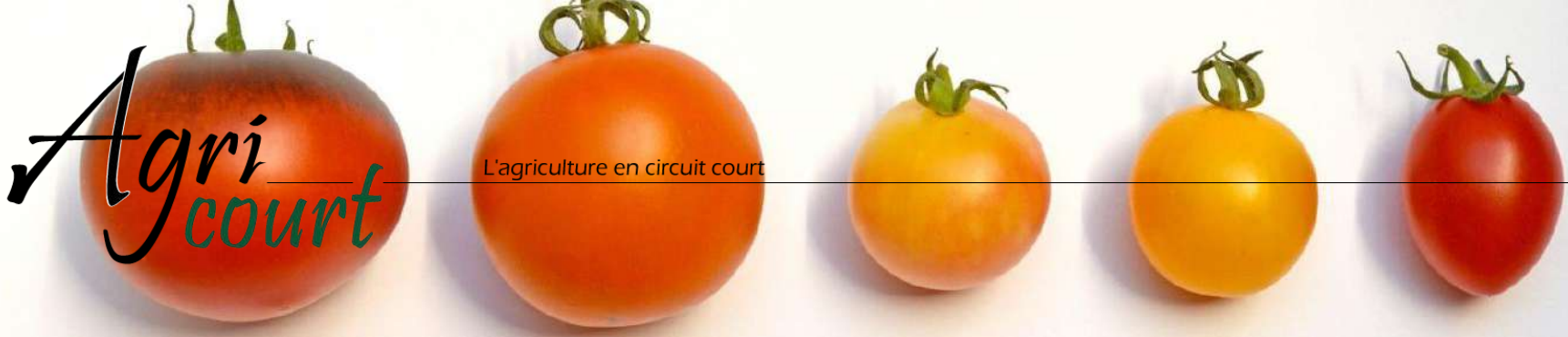
80 % Restauration collective
15 % Revendeur
5 % Ecodrive !





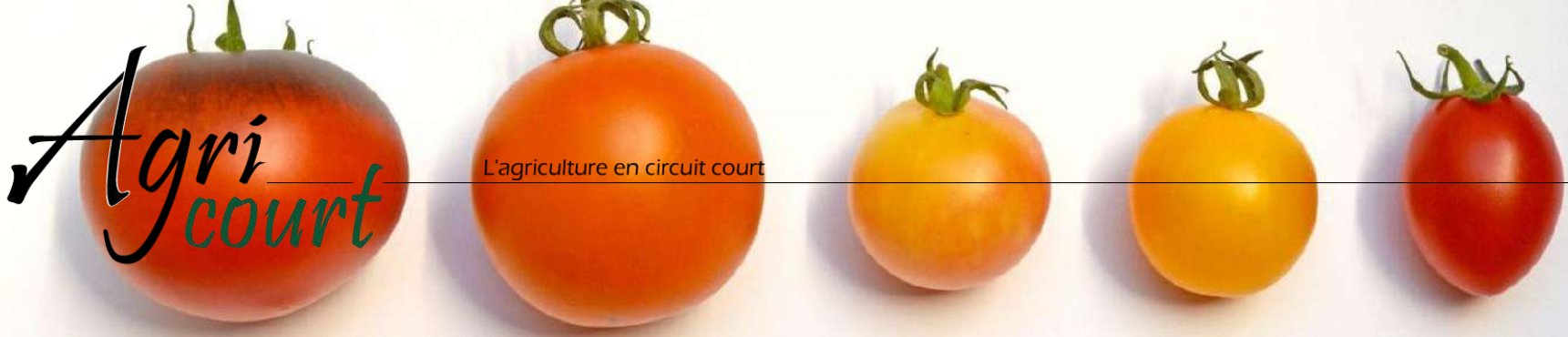
Agri Court

- Bilan à l'équilibre depuis 6 ans
- Aucune subvention de fonctionnement
- 1,9 millions de chiffre d'affaire (+ 40% en 2021)
- Certifié Ecocert, Plan de Maitrise Sanitaire
- 200 établissements clients quotidiens (micro-crèche à cuisine centrale)
- Mandataire de marchés publics et référencé en SRC
- Un des outils indispensable pour répondre à la loi EGALIM



Ce que l'on est :

- LOCAL : lieu de transformation ET lieu de production
- TRANSPARENT : Passeport des bêtes, nom des producteurs sur les caisses, fiches techniques pour tous les produits
- PROFESSIONNEL : Taux de service à 96,8% (casse + qualité + rupture)
- SIMPLE : complément de gamme avec Biocoop Restauration
- **Valoriser sa démarche :**
 - Des éléments de communication pour valoriser la démarche
 - Des animations auprès des convives



Des exemples :

- **Pour le scolaire :**
 - Mandataire de très nombreux marchés alimentaires pour 45 collèges et lycées en Drôme et Ardèche sur les lots : Viandes, Epicerie, F/L, produits laitiers
- **Pour le médico-social :**
 - Filière 4e gamme bio-locale pour les hôpitaux (2 livraisons par semaine de 500 kg)
 - Marché publics F/L, viande, épicerie, produits laitiers

Temps d'échanges et conclusion





Nous contacter



Agri Bio Ardèche
Clémentine Hussenot

07 89 43 39 44

clementine.hussenot@agribio7.org

AgribioDrôme

Marie Carré

07 79 55 76 52

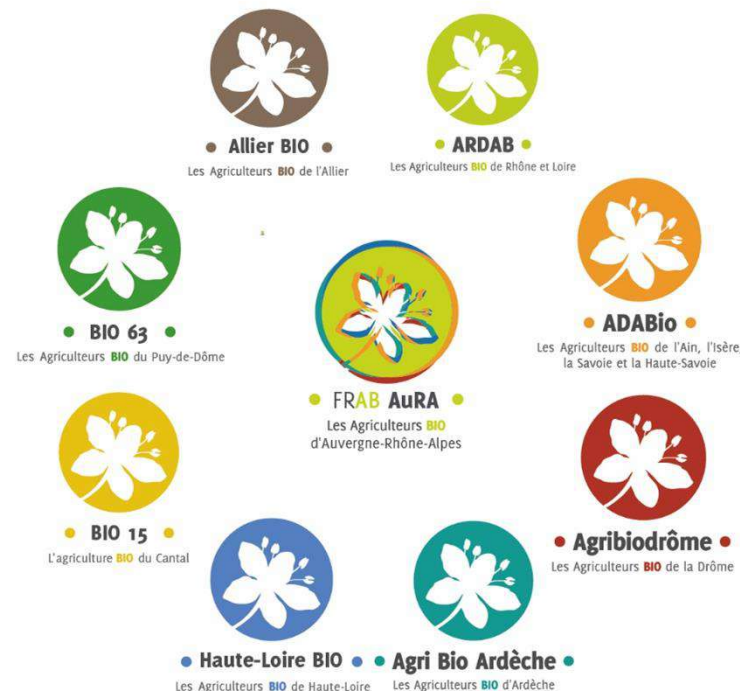
mcarre@agribiodrome.fr



FRAB AuRA :

04 75 61 19 35

contact@auvergnerhonealpes.bio



www.aurabio.org

