



AGRIBIO
RHÔNE & LOIRE

Retour sur le « Road-Trip bio local » de la Loire



Deux journées sur le terrain ...

Une première édition le **30 mai** qui fort de son succès a été rééditée le **28 juin 2022**

Autour et sur le territoire de **St Etienne Métropole**

40 participants au total (cuisiniers, gestionnaires, élus, chargés de mission PAT)

Avec le soutien financier du Département de la Loire et de la DRAAF



Un programme riche d'échanges ...

Objectif : faire connaître les acteurs et les outils disponibles sur le territoire pour aider les collectivités à aller vers une restauration collective bio locale, à moindre coût.

A chaque fois, une journée entière dédiée aux acteurs qui œuvrent pour une restauration collective bio locale

Une logistique et un programme qui a favorisé **l'échange entre participants** (transport en car, apéritif et repas fourni à midi, ...) **et avec les intervenants** (visites sur site)

 **De 9h30 à 10h30 – LE JARDINS DES OULES**
Rencontre avec Aymeric CHÂTEL, maraîcher à St Bonnet les Oules et fournisseur de la restauration collective du bassin stéphanois en légumes biologiques depuis plus de 10 ans.

 **De 11h à 12h – COMPOST'OND**
Située au Chambon Feugerolles, la plateforme de compostage Compost'ond collecte depuis 2017 les biodéchets des collectivités. La matière organique obtenue est un engrais biologique qui retourne dans les exploitations maraîchères bio du territoire.

 **De 12h30 à 13h15 – FOCUS sur la loi EGALIM et les PAT**
Dans le cadre de la loi EGALIM, sera présentée la plateforme gouvernementale "Ma Cantine" ainsi que le rôle des collectivités dans le cadre des Projets Alimentaires Territoriaux.

REPAS BIO LOCAL OFFERT

 **De 14h30 à 15h30 – DE LA FERME AU QUARTIER**
La plateforme « De la Ferme au Quartier » s'engage depuis 2018 pour le développement des filières bio locales et pour l'approvisionnement de la restauration collective du bassin stéphanois.

 **De 16h à 17h – ETHIC TABLE**
Engagée auprès des fournisseurs bio locaux du territoire, la Cuisine Centrale d'Ethic Table propose une offre traiteur et de restauration collective à base de produits fait-maison, locaux, frais, et bio.

... pour rencontrer 4 acteurs du territoire impliqués pour une restauration collective bio locale

Aymeric Chatel du Jardin des Oules, maraîcher diversifié en agriculture biologique à Saint Bonnet les Oules, fournisseur de la resto co via De la Ferme au Quartier.

Thématiques :

- *Histoire de la ferme, circuits de commercialisation*
- *Enjeux relatifs à la production agricole (ressource en eau, météo, fertilité, ...)*
- *Sensibilisation des cuisiniers aux difficultés de production, à la saisonnalité, aux contraintes de livraison ...*





AGRIBIO
RHÔNE & LOIRE

... pour rencontrer 4 acteurs du territoire impliquée pour une restauration collective bio locale



Compost'Ond, plateforme de compostage de déchets organiques au statut coopératif.

Thématiques :

- *Organisation du traitement des biodéchets*
- *Solutions proposées aux collectivités*
- *Gestion du gaspillage alimentaire, gestion des coûts*

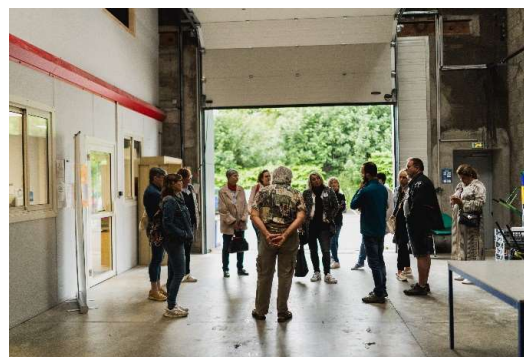
... pour rencontrer 4 acteurs du territoire impliquée pour une restauration collective bio locale

De la Ferme Au Quartier

Plateforme logistique de produits bio locaux au statut coopératif.

Thématiques :

- *Produits et fournisseurs*
- *Gestion des commandes RHF*
- *Organisation des livraisons*





AGRIBIO
RHÔNE & LOIRE

... pour rencontrer 4 acteurs du territoire impliquée pour une restauration collective bio locale



Ethic Table

Cuisine centrale et service traiteur en entreprise d'insertion qui introduit des produits locaux et bio et qui propose ses services pour la restauration scolaire.

Thématiques :

- *Gestion des approvisionnements bio locaux*
- *Techniques et équipements de cuisine*
- *Offre en repas bio locaux*

... et approfondir ses connaissances grâce à trois focus thématiques:

- La **loi EGALIM** et la **loi CLIMAT RESILIENCE** par AGRIBIO Rhône & Loire
- L'outil **Macantine.gouv.fr** (plateforme de télédéclaration des objectifs EGALIM) avec l'intervention d'André Gauthier, chargé de déploiement de la plateforme
- Le **PAT de St Etienne Métropole** avec l'intervention de M. Flachet, conseiller métropolitain auprès de David Fara et Aline Ruivet, chargée de mission PAT



Et si une nouvelle journée s'organisait pour le Roannais ?

- Sur quelle thématique ?
- A qui serait proposée une telle journée ?
 - Cuisiniers, gestionnaires des communes ?
 - Collèges, lycée, EHPAD, ESMS, ... ?
- Quels seraient les acteurs à rencontrer ?
 - Comment se fait le traitement des biodéchets des cantines ?
 - Qui approvisionne en bio local la resto co ? Producteurs ? Plateformes ?
 - Quelles sont les cuisines déjà bien engagées dans l'appro bio local ?
- Des interventions d'acteurs/structures hors Roannais pourraient-ils inspirer la dynamique locale ? Lesquels ?
- A l'inverse, un voyage d'étude sur un territoire en dehors du Roannais pourrait-il être plus adapté pour inspirer la dynamique locale ?

