



## Présentation du projet

**Accompagnement pour  
la Transition vers une  
Alimentation Bio et  
Locale dans les  
Etablissements Sociaux  
et médico-sociaux**



- v06/09/2022 -

# Vidéo de présentation - 2022

**Introduction :**

# **Chantal Brosse**

## **Vice Présidente - Agriculture**



- L'approvisionnement en produits bio et locaux a débuté en **2009** dans 38 collèges ligériens.



- Volonté des Élus Départementaux depuis **2015**: accompagner les **Établissements Sociaux et Médico-Sociaux (ESMS)** vers un approvisionnement en **produits locaux et bio locaux**

*(établissements pour les personnes âgées, personnes en situation de handicap et pour les enfants)*



- en lien avec ses compétences dans le domaine social et sa politique d'accompagnement relative aux circuits de proximité
- piloté par le Département, la Direction de l'Eau, l'Environnement de la Forêt et de l'Agriculture, avec AGRIBIO Rhône et Loire et la Chambre d'Agriculture.

- Un Comité de pilotage Départemental assure un suivi global du projet: Élus Départementaux, les services du PADD et du PVS, AGRIBIO Rhône et Loire et la Chambre d'Agriculture.
- Dans chaque établissement, un groupe de travail interne est constitué qui comprend : des responsables administratif, des personnels de cuisine, des personnels d'animation / soin / éducation.

# Objectifs de l'accompagnement

- Pour les ESMS :
  - **Permettre** une alimentation saine et de qualité à leurs résidents,
  - **Replacer** l'alimentation au cœur des préoccupations, mettre en valeur les savoir-faire locaux,
  - **Améliorer** le bien-être des bénéficiaires.
- Pour les agriculteurs ligériens :
  - **Développer** les circuits de proximité et de qualité (produits bio ou locaux) qui sont sources de valeur ajoutée pour les exploitants,
  - **Soutenir** des pratiques agricoles de qualité, durables et respectueuses de l'environnement (agriculture biologique, démarche qualité, AOP...),
  - **Favoriser** la diversification des exploitations agricoles permettant de sécuriser leurs revenus,
- Pour le territoire
  - **Aider** et soutenir l'économie locale,
  - **Faire connaître** les productions locales aux ligériens,
  - Plus largement : **protéger** l'environnement (AB, saisonnalité, emballages ...).

## - Loi EGAlim & Climat et Résilience -

**50% de produits durables et de qualité dont au moins 20% de produits biologiques**

Applicable depuis le **1<sup>er</sup> janvier 2022**

+ information des convives

Pour les viandes et poissons au moins **60% durables et de qualité**

Applicable au **1<sup>er</sup> janvier 2024**

- Loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous.

- Loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets

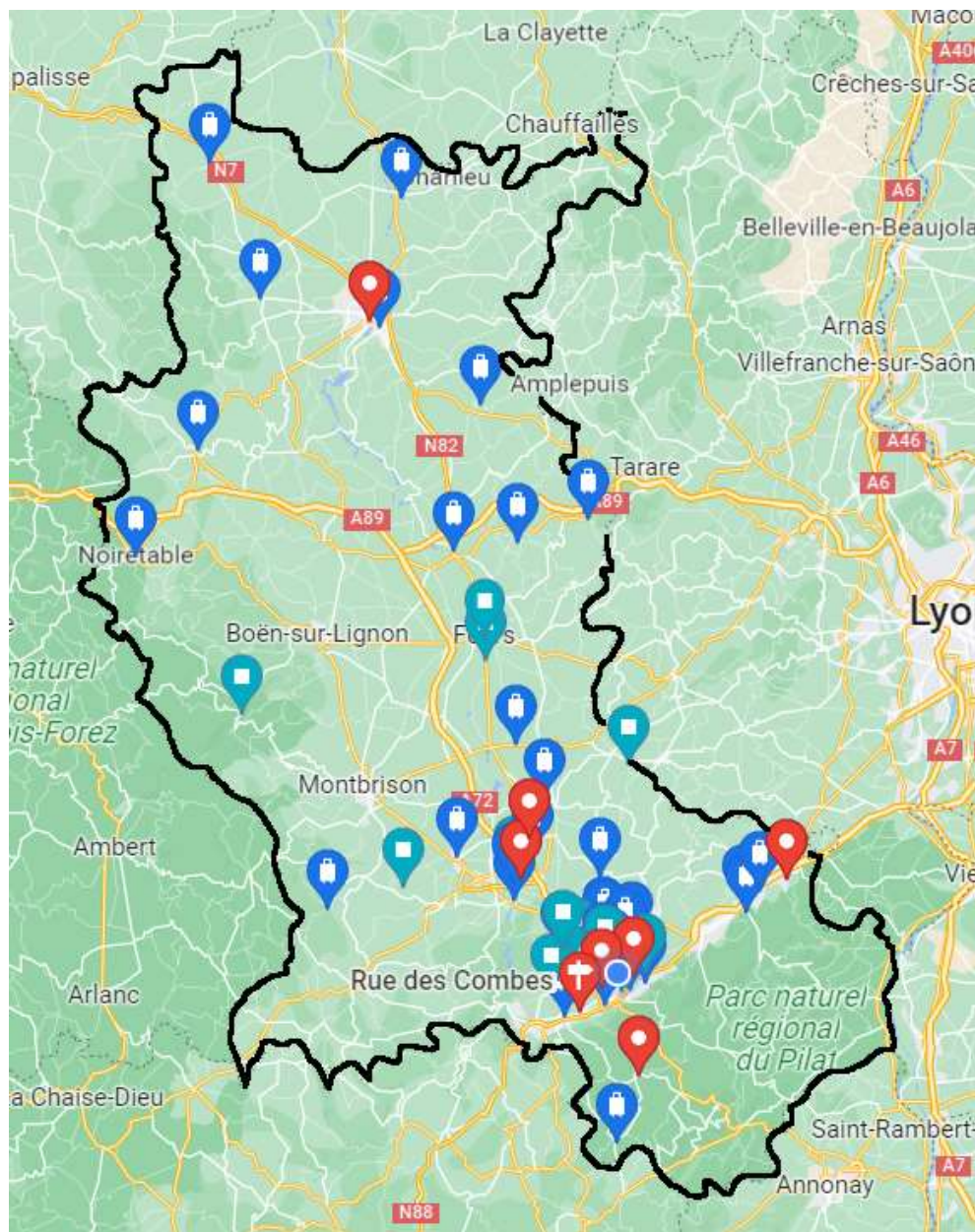
## Les 38 Établissements :

- **Personnes âgées** : 21 EHPAD , 5 résidences autonomies, 1 Hôpital Local, 1 hébergement temporaire
- **Handicap** : 9 associations (ADIMCP, ADEP, Asso. Chantespoir, CDAT..)
- **Enfance** : 2 associations + le Foyer Départemental de l'Enfance et de la Famille

75 sites de restauration  
+ 8 500 repas/jour

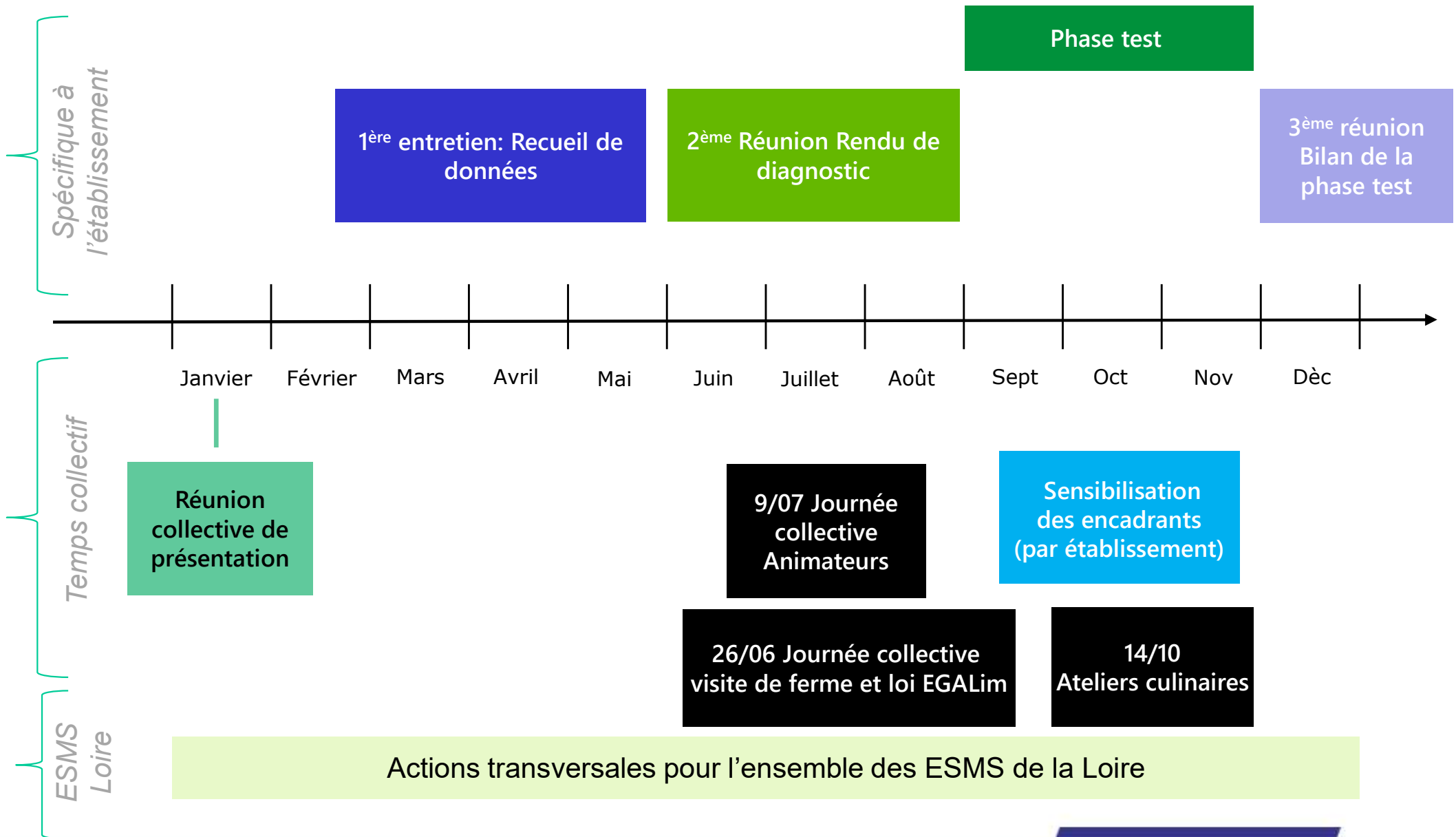


Projet d'approvisionnement en  
produits bio et locaux  
des établissements sociaux et médico-  
sociaux de La LOIRE



# Déroulé de l'accompagnement

Projet d'approvisionnement en produits bio et locaux des établissements sociaux et médico-sociaux de La LOIRE



## 1<sup>ère</sup> entretien : Recueil données et fonctionnement de l'établissement



Réunion interdisciplinaire (directeur, cuisiniers, animateurs ....).

- Questionnaire **qualitatif** : fonctionnement, nombre de repas, menus, saisonnalité, logistique, budget, coût repas, pratiques en cuisine ...
- Recueil de **données chiffrées** : volumes annuels achetés par gamme de produits, fournisseurs, prix d'achat des produits.

## 2<sup>ème</sup> Réunion : Rendu de diagnostic et sourcing



Groupe de travail interdisciplinaire (directeur, cuisiniers, animateurs ....).

- **Analyse des données recueillies, recherche de fournisseurs.**
- **Hypothèses pour introduire des produits locaux et bio et impact financier.**
- **Préconisations d'évolution des pratiques (en cuisine, pour les achats).**

Invitation des Élus Départementaux lors de la réunion

## 2<sup>ème</sup> Réunion : Exemple Rendu de diagnostic



### Produits laitiers

	Producteurs locaux / bio locaux	Appro. actuel	Appro. locale	Appro. Bio et locale
#1 Remplacer une partie des <b>yaourts nature</b> par des faisselles et yaourt fermiers	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ferme de Chamaron à <b>Néronde</b> (AMAP Bussières)</li> <li>- Daniel Giraud à <b>Saint Just la Pendue</b></li> <li>- <b>Délices Fermiers à Lay</b></li> <li>- GAEC du Jourcy à St Symphorien en Lay</li> <li>- EARL Besson à <b>Noailly</b></li> <li>- Ducreux Stéphane à <b>Salvizinet</b> (yaourt nature, crème dessert parfums chocolat et vanille),</li> <li>- St Symphorien de Lay - GAEC de Jourcy (fromages blancs, briques, rigottes)</li> <li>- Œufs : Ferme Unibio</li> </ul>	0,12 € l'unité	0,34 € l'unité	0,40 €
#2 Remplacer une partie des <b>desserts lactés</b> par des équivalents locaux		0,135 € Unité (0,28 a Bussieres)	0,5 €	0,5€
#3 Identifier un approvisionnement local pour les <b>œuf coquilles</b>		0,13 € unité		0,37 € unité
#4 Remplacer une partie des <b>fromages portion emballés</b> par des demie rigottes		0,16 € unit	0,23 € unité	0,49 € unité

Phase test des fournisseurs et produits locaux/bio

+

3<sup>ème</sup> réunion : Bilan de la phase test

- Phase de trois mois.
- Test de nouveaux produits et nouveaux fournisseurs suite au diagnostic et préconisations.
- Réunion de bilan pour partager ce qui fonctionne et ce qui ne fonctionne pas et propositions complémentaires.

Journée collective  
Animateurs

Journée collective  
Ateliers culinaires et  
visite de ferme

- **Journée collective Animateurs :**
  - Objectif : les impliquer dans la démarche.
  - Intervention sur les sens et le goût, création d'animations pour les convives.
- **Journée collective atelier culinaire et visite de ferme :**
  - 3 dates : visite de ferme, échanges d'idées menus autour des produits locaux et de saison, recettes, partage d'expérience, ateliers culinaires.
- **Accompagnements thématiques en fonction des attentes :**
  - Lutte contre le gaspillage alimentaire, mise en place d'un compost...
  - Formation sur l'achat public pour les équipes de direction.



■ **Visite GAEC des Epilobes à Sauvain**  
avec Véronique MURAT

- Présence Président du Syndicat de la Fourme,  
Hervé DUBIEN

*Techniques de découpes de la Fourme*  
*Echanges sur le Loi EGAlim*  
*Découverte fabrication fromage AOP*  
*Organisation de la filière*



### Objectif et attentes des participants

Echange avec d'autres établissements  
Avoir des contacts avec des fournisseurs bio /locaux



# IL RESTE DES PLACES



## Visite Ferme maraichère & légumerie

En plus : rappel des mesures de la Loi EGalim

- ✓ Production de fruits et légumes BIO
- ✓ Gamme de produits bruts et préparés
- ✓ Vente à la restauration collective

**LES POTAGERS DU CHÂTEAU**

**JARDI' CHEF**

**05.10.2022 | 14 h 00 à 17h00**  
**Les Potagers du château 42320 Valfleury**

Ouvert à tous les professionnels des établissements sociaux et médico-sociaux de la Loire  
Détail et inscription sur le site du Département : [www.loire.fr/approbiolocal](http://www.loire.fr/approbiolocal)  
(voir Evènements collectifs)  
Visite GRATUITE

**Loire**  
LE DÉPARTEMENT

  
**AGRICULTURES  
& TERRITOIRES**  
CHAMBRE D'AGRICULTURE  
LOIRE

  
**AGRIBIO**  
RHÔNE & LOIRE



- **Atelier culinaire** : *techniques de cuissons des viandes*
- **Institut des Métiers, Saint Etienne**
- **Grégoire MAILLE**, cuisinier formateur Restau'Co
- **Baptiste BICHONNIER**, INTERBEV

- De très bon retours
- Ils souhaitent mettre en pratique :

Nouvelles techniques de cuisson

Nombreux échanges entre cuisiniers

Techniques reproductibles facilement

Importance de la qualité de la viande achetée



# COMPLET

## Formation culinaire

Techniques de cuissons des viandes



14.10.2022 | 7 h 00 à 15h30

Institut des métiers de Saint-Etienne  
42000 Saint-Etienne



Appréhender différentes techniques de cuisson de viande



Adapter sa cuisine au goût des convives.



Comprendre le choix des viandes pour un achat en restauration collective.



Ouvert à tous les cuisiniers/ères des établissements sociaux et médico-sociaux de la Loire  
Détail et inscription sur le site du département : (voir  
Evénements collectifs)  
Formation GRATUITE

**Loire**  
LE DÉPARTEMENT



**AGRIBIO**  
RHÔNE & LOIRE



10 juin 2022

- **Animation sensorielle** : *Atelier de dégustation sur les 5 sens, posture de l'animateur et ateliers alimentaires, partage d'expériences entre animateurs.*
- **Intervenant « Collectif les pieds dans le plat »** :  
**Séverine BRUN, Philippe GALLEY**
- **Lieu** : Chambre d'Agriculture de la Loire – Feurs.
- 17 participants

Les animateurs sont repartis avec des idées  
d'animations à mettre en pratique au sein de leur  
établissement.



#### Intérêts multiples :

- Temps d'échanges et de partages d'expériences entre animateurs
- De nouvelles idées d'animations à mettre en pratique dans les établissements en lien avec la démarche
- Travailler sur les sens pour redécouvrir les saveurs



## AIMCP ESAT :

- **Objectif : Comment faciliter l'accès aux travailleurs handicapés aux produits locaux et de saison**
- Démarche initiée en cuisine 2017 - cuisiniers
- Sensibilisations à l'ESAT - animateurs
- **2021 – contact et définition des attentes**
- **Mars 22 – ½ journée cadrage et propositions**
- **Avril 22 – ½ journée hiérarchisation et plan d'action**



### Intérêts:

- Construction collective projet
- Apporter un temps dédié au projet et des compétences d'animation
- Bénéficiaire de l'expérience d'AGRIBIO et la Chambre d'agriculture

# NOUVEAUTE

## 15h45 – 16h15 AGRIBIO & Chambre d'agriculture



**A LA DÉCOUVERTE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE BIO LOCALE DE LA LOIRE**  
Mardi 31 mai 2022

Élus, cuisiniers, gestionnaires, agents territoriaux des collectivités de la Loire, venez découvrir les acteurs qui participent au développement d'une restauration collective bio locale sur votre territoire !



L'ARDAB, l'association des producteurs bio du Rhône et de la Loire, engagée dans l'accompagnement de la restauration collective depuis plus de 10 ans, vous invite à participer au 1er « Road Trip Bio Local » de la Loire :

Une journée conviviale d'échanges entre acteurs de la restauration collective autour **des enjeux et des besoins** alimentaires et agricoles du territoire.

**La rencontre de 4 acteurs** œuvrant pour une restauration collective bio locale sur la Loire :  
Quels sont leurs missions ? Comment travaillent-ils avec les collectivités ? Et quel regard portent-ils sur le bio local en restauration collective ?

Programme et Inscription →

MARDI 31 MAI 2022  
DE 9H À 17H30

### PROGRAMME DE LA JOURNÉE

**De 9h30 à 10h30 – LE JARDIN DES OULES**  
Rencontre avec Aymeric CHATEL, 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 13h – FOCUS sur la loi EGALIM et l'accompagnement de l'ARDAB**  
Créée en 1986, l'ARDAB accompagne depuis plus de 10 ans les restaurants collectifs dans leur projet d'approvisionnement bio local grâce à une démarche globale (diagnostic, formation, marchés publics, ...)

**REPAS BIO LOCAL OFFERT**

**De 14h à 15h – 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 15h30 à 16h30 – 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.

### Participation sur inscription avant le 29 avril 2022 sur [ce lien](#)

Inscriptions limitées à 2 participants par collectivité  
Pour faciliter le bon déroulé de la journée, les trajets entre chaque visite se feront en bus.  
Départ prévu à 9h et retour à 17h30 au parking de l'aéroport d'Andrézieux-Bouthéon (sortie n°9 de l'A72).

Plus d'informations auprès de :  
Delphine ECOUELLAN : delphine-ardab@aurabio.org / 06 10 48 97 24  
Alice MARTIN : alice-ardab@aurabio.org / 06 13 73 14 61



# Des contraintes à dépasser..!

## Une démarche d'accompagnement en perpétuelle adaptation.

### Difficultés rencontrées

Des fonctionnements très différents entre les structures (marchés publics, gestion concédé, gestion des achats...).

Un turnover fréquent des acteurs au sein des établissements avec des difficultés pour le recrutement.

Sensibilités variables des équipes.

Des changements d'habitudes qui prennent du temps.

Des difficultés à obtenir des chiffres pour évaluer la progression des établissements dans leur l'approvisionnement en produits locaux et bio locaux.

Premier frein évoqué par les équipes : le coût

# Quelques ressources

- Site du Département de la Loire
  - [www.loire.fr/approbiolocal](http://www.loire.fr/approbiolocal)
- Newsletter A TABLES !
- Annuaire des fournisseurs de la RHD dans la Loire
  - [www.localetdesaison42.fr](http://www.localetdesaison42.fr)





# Contacts:



## Chambre d'Agriculture de la Loire

Julie ROSSATO

[julie.rossato@loire.chambagri.fr](mailto:julie.rossato@loire.chambagri.fr)

04 77 92 12 12



**AGRIBIO**  
RHÔNE & LOIRE

## AGRIBIO Rhône & Loire

Alice MARTIN

[Alice-ardab@aurabio.org](mailto:Alice-ardab@aurabio.org)

06 13 73 14 61

**Loire**  
LE DÉPARTEMENT

## Département de la Loire

Clarisse LOAEC

[clarisse.loaec@loire.fr](mailto:clarisse.loaec@loire.fr)

04 77 43 71 06 / 06 27 74 60 18