



**AGRIBIO**  
RHÔNE & LOIRE

## Road-Trip Bio Local du Roannais

*A la découverte de la restauration bio locale du Roannais*

8 juin 2023





**AGRIBIO**  
RHÔNE & LOIRE

## Déroulé de l'après-midi

La Loi EGALIM et Climat Résilience pour la RHF

LA RHF sur le territoire du Roannais

Les projets en cours en lien avec l'approvisionnement de la RHF sur le Roannais

Les leviers d'action pour introduire des produits bio locaux

Les dispositifs pour vous aider et pour valoriser votre démarche

Atelier – « Quelles prochaines étapes sur la collectivité ? »

# Le réseau des agriculteurs bio en Rhône & Loire



**AGRIBIO**  
RHÔNE & LOIRE

## NOS MISSIONS

### Soutenir et développer la production bio

- Encourager et accompagner les conversions bio
- Accompagner les producteurs dans leurs changements de pratiques & adaptation au changement climatique
- Former aux techniques de production AB.

### Structurer les filières

- Initier et accompagner les projets de filières de proximité et les circuits courts
- Mettre en relations les producteurs, transformateurs et distributeurs
- Poursuivre l'introduction massive de la bio en restauration collective

### Promouvoir l'AB

- Représenter l'AB dans les institutions
- Promouvoir une Bio engagée auprès des consommateurs
- Mettre en avant la Bio dans les projets de territoire et les transissions écologiques

### Chiffres clés

450 adhérents  
10 salariés  
700 K€ budget

Plus d'infos

<https://agribio-rhone Loire.fr/>



**AGRIBIO**  
RHÔNE & LOIRE

# La Loi EGALIM et la loi CLIMAT RESILIENCE

# La loi EGALIM et la loi CLIMAT RESILIENCE



**AGRIBIO**  
RHÔNE & LOIRE

Sont soumis à la loi :

- **Tous les restaurants collectifs gérés par des personnes morales de droit public** (établissements militaires, administratifs...)
- **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)
- Toute la restauration collective privée sera concernée en 2024 (entreprise).

Ne sont pas soumis à la loi :

- La restauration commerciale

# Les 5 axes de la loi EGALIM



**AGRIBIO**  
RHÔNE & LOIRE

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

*Titre II : Mesures en faveur d'une alimentation saine, de qualité, durable, accessible à tous et respectueuse du bien être animal*

**Approvisionnements de qualité** (art. 24)

**Nutrition** (art. 24)

**Information** (art. 24, 26, 27 et 29)

**Environnement et santé** (art. 28)

**Lutte contre le gaspillage alimentaire** (art. 66 et 68)

# Calendrier de réalisation



**AGRIBIO**  
RHÔNE & LOIRE

Proposer au moins 1 menu végétarien par semaine dans les cantines scolaires.

**1<sup>er</sup> Novembre 2019**

Au moins 50 % de produits durables et de qualité, dont au moins 20 % de produits biologiques.

**1<sup>er</sup> Janvier 2022**

Affichage permanent de la part des produits durables et de qualité.

**1<sup>er</sup> Janvier 2022**

60 % de produits durables et qualité pour les viandes et les poissons.

**1<sup>er</sup> Janvier 2024**

Interdiction des contenants de cuisson, réchauffe et service en plastique (dérogation jusqu'en 2028 pour les collectivités de moins de 2000 habitants).

**1<sup>er</sup> Janvier 2025**

# Approvisionnement de qualité – Que dit la loi ?



**AGRIBIO**  
RHÔNE & LOIRE

## Produits de qualité et 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 valorisantes ou autres mentions :

- « Fermier », « Produit de la ferme » ou « Produit à la ferme » (œufs, volailles, fromages)
- HVE « issus d'une exploitation de haute valeur environnementale »
- Régions Ultrapériphériques de l'Europe
- Ecolabel Pêche Durable
- Commerce équitable



# Loi EGALIM – Environnement et santé



**AGRIBIO**  
RHÔNE & LOIRE

## **Pour toute la filière restauration :**

1<sup>er</sup> janvier 2020 : interdiction des gobelets, verres et assiettes en plastique jetable

1<sup>er</sup> janvier 2021 : interdiction des pailles, piques à steak, couvercles à verre, couverts, bâtonnets mélangeurs en plastique jetables et contenants alimentaires en polystyrène/

## **Pour les restaurants scolaires :**

1<sup>er</sup> janvier 2020 : interdiction des bouteilles en plastique d'eau plate, au profit de l'utilisation de matériaux inertes et durables, et prioritairement du verre.

## **Pour les restaurants scolaires, universitaires et crèches :**

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

# Publier ses données EGALIM



**AGRIBIO**  
RHÔNE & LOIRE

Une seule plateforme gouvernementale en ligne : <https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/accueil>

→ **2<sup>ème</sup> campagne de télédéclaration en cours jusqu'au 30 juin 2023.**

<b>Comprendre</b> les mesures de la loi	• Décryptage des mesures de la loi EGALim (bientôt complété par celles de la loi Climat et Résilience)
<b>Accompagner</b> par des outils et des ressources	• Autodiagnostic, tableurs de suivi des achats, modèles d'affichage
<b>Communiquer</b>	• Publier les informations des cantines, les retours d'expérience
<b>Collecter</b> des données	• <b>Elaboration du bilan statistique annuel par l'administration</b>

ma cantine



# Définitions réglementaires



**AGRIBIO**  
RHÔNE & LOIRE

**LOCAL :** pas de définition officielle mais une recherche de proximité optimale selon les produits (commune, département, région)

**CIRCUIT COURT :** maximum 1 intermédiaire entre le producteur et le consommateur

**DIRECT PRODUCTEUR :** zéro intermédiaire entre le producteur et le consommateur, achat en direct auprès du producteur



**Ces pratiques ne sont pas considérées dans la loi EGALIM**

Mais elles sont naturellement « valorisées » parmi nous tous.



*Produit de qualité, respectueux de l'environnement et en accord avec les valeurs  
sociétales*



**AGRIBIO**  
RHÔNE & LOIRE

La restauration collective

-

Zoom sur sur le Roannais

# La restauration collective de France et de Loire



**AGRIBIO**  
RHÔNE & LOIRE

## **Un secteur aux modes de fonctionnement très divers** (80 000 cantines)

*Mode de gestion : gestion directe vs. Gestion concédée*

*Mode de production : cuisine centrale vs. Cuisine sur place*

**Pour** un même rôle et pouvoir sur les achats et la qualité alimentaire dans l'assiette **grâce en premier lieu à la commande publique** (gré à gré, appel d'offre, ...)

## **Un coût repas variable d'une collectivité à une autre**

*Entre 1,10€ à 5€ (moyenne de 2€)*

**Qui représente 25 à 30%** du prix global du repas  
(ressources humaines, énergie, eau ...)

**Une introduction de 36% de bio pour un coût matière moyen de 2,14€** (Un Plus Bio, 2022).

# La RHF sur le Roannais



**AGRIBIO**  
RHÔNE & LOIRE

## 5 EPCI du Roannais :

- Roannais Agglomération
- Charlieu-Belmont
- Pays entre Loire et Rhône
- Val d'Aix et Isable
- Pays d'Urfé



**Pour 5 912 000 repas/an\* sur le territoire**

17% enfants

41% ados et adultes

42% personnes âgées



*Données issues de l'étude RHF menée de mai à juillet 2022,  
Estimation pour 224 établissements.*

# La RHF sur le Roannais



**AGRIBIO**  
RHÔNE & LOIRE

## Sites de restauration

Environ 200 sites de restauration (hors crèches et centre de loisir)

58% des établissements se font livrer les repas – qu'ils soient en gestion directe ou via une SRC (1 262 782 repas/an).

42% des établissements font la cuisine sur place, en gestion directe ou via une SRC sur place (3 511 589 repas/an)

Avec des disparités par type d'établissement :

82% des ESMS ont une cuisine sur place,  
36% seulement en scolaire.

Les établissements se faisant livrer les repas, le sont par :

- **4 cuisines centrales publiques** : communales (Le Coteau, Mably, Roanne) ou intercommunales (Souternon -CCVAI)
- **9 cuisines centrales de SRC** : Alternative, Newrest, Compass Group, API restauration, restalliance, Sodexo, Elicor, Caliteo, SHCB
- **10 établissements scolaires et ESMS**
- **4 traiteurs et 6 restaurants locaux**

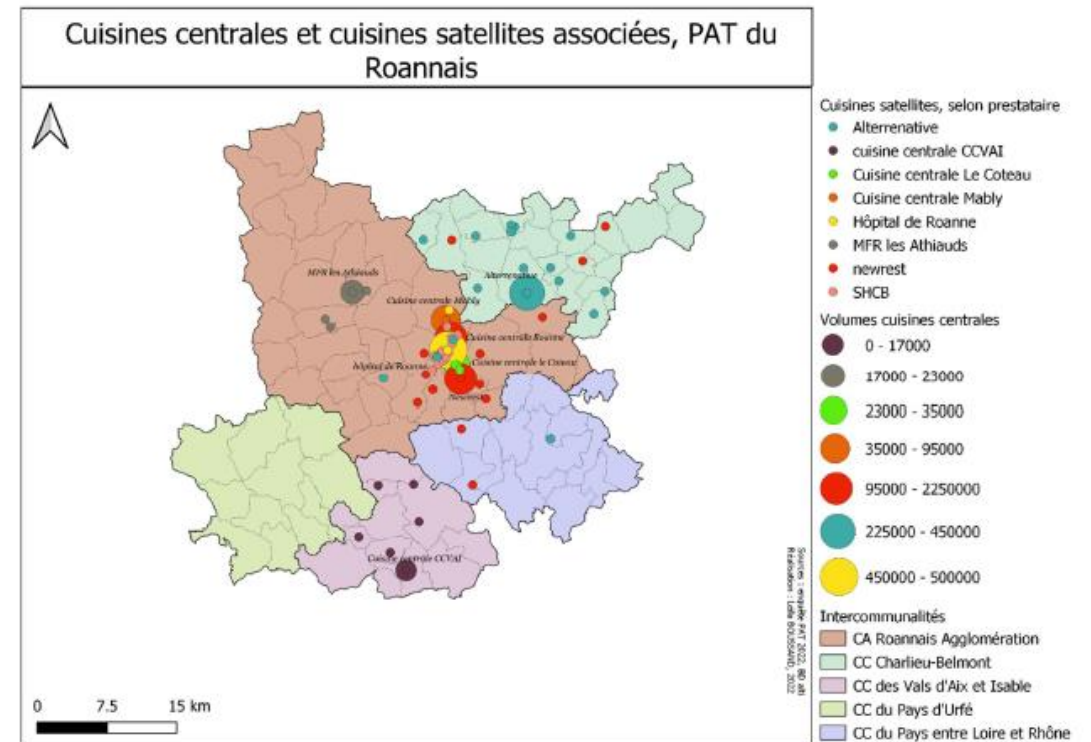
En nombre de repas:

**73,6% des repas sont cuisinés sur place**

(gestion directe ou concédée)

**61% des repas sont cuisinés sur place, en gestion directe.**

**26,4% des repas sont réalisés sur un site externalisé (en gestion directe ou concédée)**



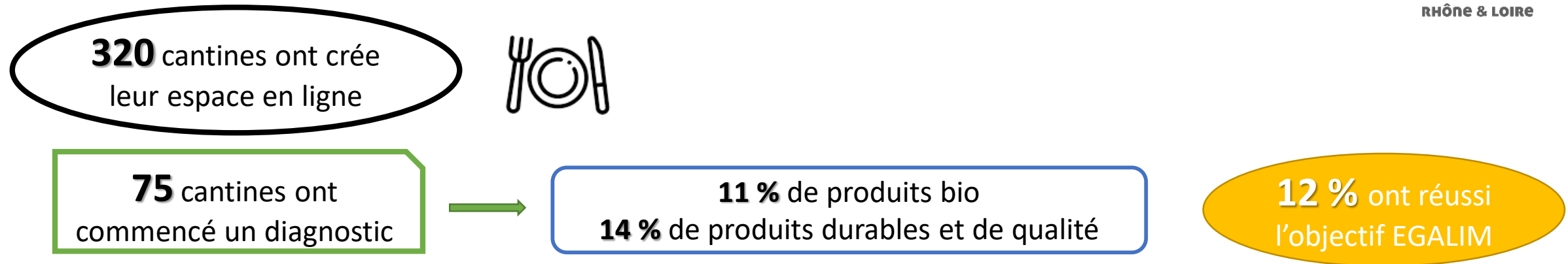
*La carte ne présente que les 8 cuisines centrales principales du territoire*

*Données issues de l'étude RHF menée de mai à juillet 2022,  
Données pour un échantillon de 173 établissements.*

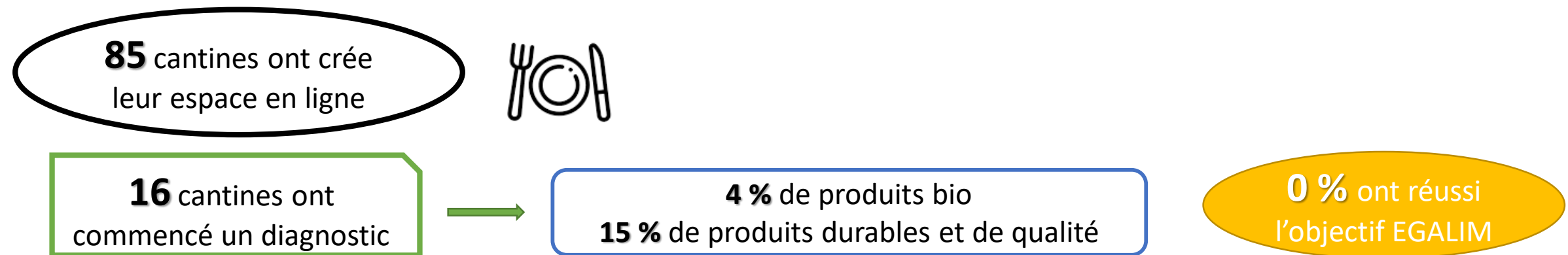
# La Loi EGALIM - Où en est-on sur la Loire ?



**AGRIBIO**  
RHÔNE & LOIRE



# La Loi EGALIM - Où en est-on sur le Roannais (5 EPCI) ?







**AGRIBIO**  
RHÔNE & LOIRE

## Repères agricoles et projets en cours

# Contextualisation – situation agricole de la Loire



**AGRIBIO**  
RHÔNE & LOIRE



**4056 exploitations agricoles**  
dont 1222 qui commercialisent leurs produits en circuits-courts  
(723 en vente directe)

**418** exploitations avec une production en Label Rouge  
**243** exploitations avec une production sous AOP

**711** exploitations avec une activité de transformation  
(lait, viande, vinification, fruits et légumes)

# La production bio sur la Loire



**AGRIBIO**  
RHÔNE & LOIRE



548 fermes bio (+ 8% 2019)

284 entreprises de l'aval implantée sur la Loire

Surfaces bio Loire : 9% de la SAU avec 21 377 ha

Surfaces bio France : 10% de la SAU

**Une très grande diversité de produits bio :** produits laitiers, viande, volaille, œufs, céréales/légumineuses/pain, légumes, fruits, ...

**Une commercialisation vers la RHF essentiellement via les plateformes de producteurs ou en direct**

# Projets d'accompagnement en cours



**AGRIBIO**  
RHÔNE & LOIRE

**Accompagnement des producteurs laitiers bio – Elisa Hiel**

**Accompagnement des réflexions des maraichers – Céline Déprés**



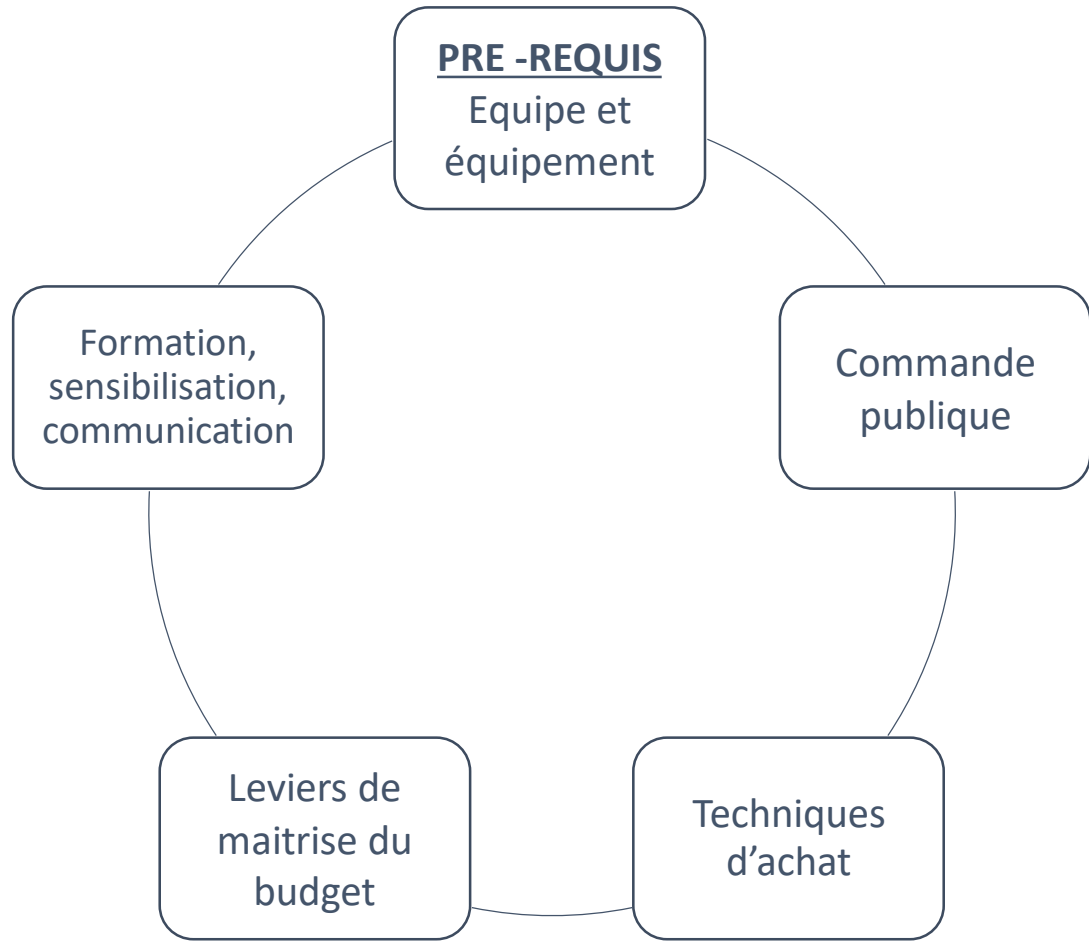
**AGRIBIO**  
RHÔNE & LOIRE

# Réussir son approvisionnement bio local

# Clés de réussite pour s'approvisionner auprès des producteurs et plateformes



**AGRIBIO**  
RHÔNE & LOIRE



**Avec l'implication  
nécessaire de tous:**

- Elu**
- Gestionnaire**
- Cuisinier**
- Personnel de service**

# Clés de réussite pour s'approvisionner auprès des producteurs et plateformes



**AGRIBIO**  
RHÔNE & LOIRE



## PRE-REQUIS : EQUIPE ET EQUIPEMENTS

*Pour qui ? Elus et DG*

- Etre suffisamment équipé
  - Stockage : différentes chambres froides, froid négatif
  - épicerie
  - Légumerie : éplucheuse, essoreuse, ...
  - Moyens de cuisson (four basse température, ...)
  - Cellule de refroidissement
- Dimensionner l'équipe au nombre de repas et à la qualité attendue  
(1 cuisinier pour 100 repas environ)



# Clés de réussite pour s'approvisionner auprès des producteurs et plateformes



**AGRIBIO**  
RHÔNE & LOIRE



## **1. COMMANDE PUBLIQUE**

*Pour qui ? Elus, DG, gestionnaire, cuisinier*

- Définir les besoins et les objectifs des achats alimentaires de la commune
- Commencer à découvrir certains produits en hors-marché
- Intégrer les fournisseurs locaux dans vos marchés : importance du sourcing, de l'allotissement (lot 100% bio, par catégorie de produits), de la définition des critères techniques, clause de révision, des critères de notation et de leur pondération, ...
- *Prévoir 1 an de travail avant la date de renouvellement de marché !*
- Suivre son marché sur toute sa durée





# Clés de réussite pour s'approvisionner auprès des producteurs et plateformes



**AGRIBIO**  
RHÔNE & LOIRE



## 2. TECHNIQUES D'ACHATS

*Pour qui ? Gestionnaire et cuisinier*

- Cuisiner de saison
- Planifier ses besoins et ses commandes (régularité et sécurisation des volumes pour les producteurs et pour vous)
- Partager la responsabilité liée aux aléas climatiques (de plus en plus présents) en gagnant en souplesse sur la production en cuisine et les menus
- Dépasser la seule relation acheteur-fournisseur pour aller vers le partenariat (confiance, soutien, aux métiers et aux aléas respectifs, ...)





## 3. LEVIERS DE MAITRISE DU BUDGET

*Pour qui ? Gestionnaire et cuisinier*

- **Raisonner le budget matière** à l'échelle de la semaine/du mois
- **Introduire progressivement les produits bio** (épicerie sèche, F&L, laitages)
- **Raisonner au menu** (4 composantes, flou sur le nom des plats, ...)
- **Raisonner au plat** (grammages, 4<sup>ème</sup> gamme vs. Surgelé, techniques de cuisson, réflexion au plat plutôt qu'au muscle, vrac vs. portion ...)
- **Lutter contre le gaspillage alimentaire** : réaliser un diagnostic initial, mettre en place les actions correctives (quantité, qualité du service, ...) + sensibiliser les convives et les équipes + challenger les convives, réaliser des diagnostic régulièrement



# Clés de réussite pour s'approvisionner auprès des producteurs et plateformes



**AGRIBIO**  
RHÔNE & LOIRE



## 5. FORMER LES EQUIPES DE CUISINE

*Pour qui ? Cuisinier*

- Cuisiner les produits bruts et de saison
- Cuisiner les produits végétariens
- Cuisiner et valoriser les viandes de qualité



## 6. FORMER LES EQUIPES DE SERVICE

*Pour qui ? Cuisinier et équipe de service*

- Sensibiliser les équipes de service à la démarche
- Les former sur les **déterminants de la qualité** et la démarche qualité de la cuisine pour qu'elles se fassent relai auprès des convives



# Clés de réussite pour s'approvisionner auprès des producteurs et plateformes



**AGRIBIO**  
RHÔNE & LOIRE



## 7. SENSIBILISER LES CONVIVES

*Pour qui ? Cuisinier, équipe de service, service communication de la commune*

- Visite de ferme
- Dégustation produits
- Gaspillage alimentaire
- Ateliers cuisine



## 8. COMMUNIQUER

*Pour qui ? Cuisinier, équipe de service, service communication de la commune*

- Menu clairs et précis
- Affichage des producteurs
- Réunion d'information parent
- Commission menu et commission restauration



# Les dispositifs pour vous aider



**AGRIBIO**  
RHÔNE & LOIRE

## Programme France AGRIMER « Lait et Fruit à l'école »

- Aide pour la distribution de fruits, légumes, légumes 4<sup>ème</sup> gamme, banane, lait, yaourts naturels, fromages, fromages blancs, petits suisses SIQO
- Pour les distribution aux élèves de la maternelle à la terminale
- Exemples de forfaits d'aides : 0,14€/yaourt, 0,17€/fromage, 0,14€/fruit
- Plus d'informations sur <https://www.franceagrimer.fr/Accompagner/Dispositifs-par-filiere/Lait-et-Fruits-a-l-ecole>

## « Cantine à 1€ » : Aide de l'Etat à la mise en place d'une tarification sociale des cantines scolaires

- Aide de 3€ de l'état par repas facturé à 1€ maximum
- Conditions : grille tarifaire à trois tranches selon le QF, le tarif égal ou inférieur à 1€ est attribué aux familles donc le QF est inférieur ou égal à 1000
- Délibération par le Conseil Municipal sur la mise en place d'une tarification sociale sur la commune,
- Dossier à déposer auprès de l'Agence de Services et de Paiement (ASP)
- Engagement de l'Etat sur 3 ans
- 323 communes éligibles à la « Dotation de Solidarité Rurale péréquation » sur la Loire)  
Sur le Roannais, plusieurs communes y ont le droit.
- Plus d'informations sur <https://www.asp-public.fr/aides/cantine-a-1-euro>

# Les dispositifs pour valoriser votre démarche






**AGRIBIO**  
RHÔNE & LOIRE

## Certification ECOCERT « En cuisine »

- 3 niveaux de certification
- Exigences sur le % de bio, le nombre de composantes en local, la part de produits bruts, la lutte contre le gaspillage, la gestion des déchets/eau/énergie,
- Plus d'informations sur <https://labelbiocantine.com/>

**Les nouvelles exigences applicables en 2022**  
Label Ecocert «En Cuisine»

	 Niveau 1	 Niveau 2	 Niveau 3
<b>+Bio</b>	au moins <b>20% de bio</b> par an	au moins <b>40% de bio</b> par an	au moins <b>60% de bio</b> par an
<b>+Local</b>	<b>Au moins 4</b> composantes bio et locales par mois	<b>Au moins 8</b> composantes bio et locales par mois + 2 ingrédients bio équitables	<b>Au moins 12</b> composantes bio et locales par mois + 4 ingrédients bio équitables
<b>+Sain</b>	Pas d'OGM Menus clairs Protéines de qualité Des additifs et graisses hydrogénées interdits Fruits et légumes de saison	<b>+ 50%</b> de cuisine à partir de produits bruts ou peu transformés + Formation des cuisiniers	<b>+ 80%</b> de cuisine à partir de produits bruts ou peu transformés + De menus végétariens ou semi-alternatifs
<b>+Durable</b>	Lutte anti-gaspillage Diagnostic des polluants Éducation 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

## Certification « Mon restau responsable »

- Système Participatif de Garantie (SPG)
- 4 piliers et 12 axes de progrès : bien-être des convives, assiette responsable, éco-geste et engagement social et territorial
- Questionnaire d'auto-évaluation en ligne
- Plus d'informations sur <https://www.monrestauresponsable.org/>

Une démarche gratuite basée sur 4 piliers et 12 axes de progrès



Bien-être

Évaluez les aménagements dédiés à l'accueil de vos convives et au confort de votre salle de restauration, et garantisiez la qualité nutritionnelle des menus servis.



Assiette responsable

Mon Restau Responsable vous fournit des indicateurs pour évaluer l'atteinte de vos objectifs en termes d'approvisionnement en produits bio, durables ou de proximité.



Éco-gestes

Luttez contre le gaspillage et réduisez vos déchets, faites des économies d'eau et d'énergie, utilisez des produits d'entretien respectueux de l'environnement.



Engagement social et territorial

Travaillez avec les acteurs du territoire, sensibilisez, impliquez et améliorez les conditions sociales de vos équipes.

# Les outils à votre disposition



**AGRIBIO**  
RHÔNE & LOIRE

## L'annuaire des fournisseurs bio de la FRAB AURA – Edition 2022

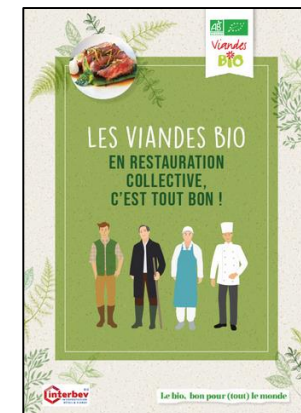
<https://agribio-rhone Loire.fr/type-ressources/ressources-collectivites-territoires/>

## Calendrier de saisonnalité AGRIBIO – Edition 2023

## Outils Interbev pour introduire de la viande de qualité en RHF

<https://www.interbev.fr/rhd/outils/>

Site interne [macantine.agriculture.gouv.fr](http://macantine.agriculture.gouv.fr) (référence réglementaire)



# Contacts



**Alice MARTIN**

Chargée de mission restauration collective

[alice.martin@aurabio.org](mailto:alice.martin@aurabio.org) / 06 13 73 14 61

**Diana MARONNIER**

Animatrice interventions pédagogiques et restauration collective

[diana.maronnier@aurabio.org](mailto:diana.maronnier@aurabio.org) / 06 81 62 15 49

**Céline DEPRES**

Chargée de mission polyculture-élevage

[Celine.depres@aurabio.org](mailto:Celine.depres@aurabio.org) / 06 77 75 28 17