



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 Isère
le 27 janvier 2020 à Voiron

Organisée par :



• **FRAB AURA** •
Les Agriculteurs **BIO**
d'Auvergne-Rhône-Alpes



• **ADABio** •
Les Agriculteurs **BIO** de l'Ain, l'Isère,
la Savoie et la Haute-Savoie

Avec le soutien de :



Introduction

Communauté d'agglomération du Pays Voironnais.

Christine GUTTIN, Vice-présidente au tourisme et à l'agriculture.





2 Actions en 2020 pour accompagner à la mise en œuvre de la loi EGALIM à l'échelle des territoires du Projet Alimentaire inter-Territorial :

→ Comment structurer l'offre locale sur les labels de qualité éligibles Egalim ?

→ Restauration collective : Appel à Manifestation d'intérêt pour les restaurants collectifs



"RESTAURATION COLLECTIVE : APPEL À MANIFESTATION D'INTÉRÊT"



➤ **Objectif global :**

Améliorer la qualité des repas servis en restauration collective

➤ **Objectifs opérationnels :**

- Accompagner les gestionnaires de la restauration collective à atteindre, voire dépasser, les objectifs de la loi EGALIM
- Réduire les déchets en restauration collective à travers deux axes prioritaires : la réduction du gaspillage alimentaire et la réduction de l'usage des plastiques.



Actions sur au moins 3 ans

En 2020 : lancement d'un AMI dans les territoires du Grésivaudan, de la Chartreuse, du Pays Voironnais et de la Métropole de Grenoble auprès des gestionnaires de la restauration collective.

Accompagnement des candidats sur plusieurs niveaux :

1- Sensibilisation, prise de conscience

2- Gestion concédée ou gestion directe : améliorer le système ou en changer

3-Réduction et valorisation des déchets et lutte contre le gaspillage alimentaire



ADABio : Qui sommes nous?



- L'association des producteurs bio créée en **1984** sur **4 départements : Ain, Isère, Savoie et Haute-Savoie**.
- Missions : participer au développement d'une agriculture bio solidaire
- Plus de **400 adhérents** (producteurs, associations, consommateurs...) et un conseil d'administration de 11 producteurs.
- Une équipe de **12 salariés** : 3 techniciens polyculture-élevage, 1 technicien maraîchage, 1 technicien arboriculture/petits fruits/maraichage, 1 technicien viticulture/PPAM/apiculture, 3 animateurs départementaux, 1 coordinateur, 1 RAF, 1 assistante.
- 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



• **ADABio** •
Les Agriculteurs **BIO** de l'Ain, l'Isère,
la Savoie et la Haute-Savoie



• **Agri Bio Ardèche** •
Les Agriculteurs **BIO** d'Ardèche



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



• **ARDAB** •
Les Agriculteurs **BIO** de Rhône et Loire



• **BIO 15** •
L'Agriculture **BIO** du Cantal



• **BIO 63** •
Les Agriculteurs **BIO** du Puy-de-Dôme



• **Haute-Loire BIO** •
Les Agriculteurs **BIO** de Haute-Loire



• **Allier BIO** •
Les Agriculteurs **BIO** de l'Allier

**70 groupements
départementaux**

40 salariés en
Auvergne-Rhône-Alpes

Porte d'entrée du réseau des
paysans bio,
les GAB accompagnent
les producteurs bio, en
conversion et convention-
nels, les professionnels de
développement de la bio et
les collectivités à mettre en
œuvre leur projet en faveur
du développement de l'agri-
culture biologique.

1 fédération nationale

13 salariés

Représentation des régions,
négociation politique,
membre d'IFOAM Europe



• **FNAB** •
Fédération Nationale
d'Agriculture **BIOLOGIQUE**

**16 groupements
régionaux**

10 salariés
en Auvergne-Rhône-Alpes

Coordination de l'action locale,
négociations politiques, représentation



• **FRAB AuRA** •
Les Agriculteurs **BIO**
d'Auvergne-Rhône-Alpes





Programme



- **Présentation de la loi dans le champ de la restauration collective : *quelle application dans mon établissement et quel impact sur le territoire ?***
- **Témoignages d'acteurs de la restauration collective** qui ont introduit des produits durables dans leur restauration (produits bio et de qualité)
- **Témoignages d'acteurs du territoire** répondant localement à la demande en produits bio et de qualité pour la restauration collective
- Temps d'échanges, perspectives et pot de clôture



La loi EGALIM





Présentation de la loi



• ADABio •
Les Agriculteurs Bio de l'Ain, l'Isère,
la Savoie et la Haute-Savoie



• FRAB AURA •
Les Agriculteurs Bio
d'Auvergne-Rhône-Alpes

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

LOI POUR L'ÉQUILIBRE DES RELATIONS COMMERCIALES DANS LE SECTEUR AGRICOLE ET ALIMENTAIRE ET UNE ALIMENTATION SAIN ET DURABLE

Permettre aux agriculteurs d'avoir un revenu digne en répartissant mieux la valeur

- Dispositif de construction du prix à partir des coûts de production et des prix de marché.
- Mission des interprofessions : élaborer des « indicateurs de référence » des coûts de production et des indicateurs de marché.
- Relèvement du seuil de revente à perte de 10% sur les denrées alimentaires et encadrement des promotions.

Améliorer les conditions sanitaires et environnementales de production

- Interdiction des néonicotinoïdes et produits à mode d'action identique pour protéger la biodiversité et les abeilles.
- Séparation des activités de vente et de conseil des produits phytosanitaires, interdiction des rabais, remises et ristournes.
- Suspension de l'utilisation de dioxyde de titane dans les produits alimentaires.
- Protection des riverains à proximité des zones de traitement phytos.

Renforcer le bien-être animal

- Extension du délit de maltraitance animale en élevage aux activités de transport et d'abattage. Doublement des peines qui passent à 1 an de prison et 15000 € d'amende.
- Possibilité pour les associations de protection animale de se porter partie civile.
- Désignation d'un responsable de la protection animale dans chaque abattoir. Tout employé acquiert un statut de lanceur d'alerte.
- Expérimentation de la vidéo-surveillance dans les abattoirs volontaires.
- Interdiction de mise en production de tout nouveau bâtiment d'élevage nouveau ou réaménagé de poules pondeuses en cages.

Favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous

- 50% de produits locaux ou sous signes d'origine et de qualité (dont bio) dans la restauration collective publique en 2022.
- Intensification de la lutte contre le gaspillage alimentaire : dons renoués à la restauration collective et à l'industrie agroalimentaire.
- Possibilité d'emporter les aliments ou boissons non consommés sur place dans les restaurants et les débits de boissons.

Réduire l'utilisation du plastique dans le domaine alimentaire

- Interdiction des contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en plastique en restauration collective des collectivités locales en 2025.
- Interdiction des bouteilles et gobelets en plastique dans la restauration, la vente à emporter, les cantines et les commerces alimentaires en 2020.
- Interdiction des bouteilles d'eau en plastique dans les cantines scolaires en 2020.

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 I : Dispositions tendant à l'amélioration de l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire

→ *Articles 1 à 23*

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

- Chapitre 1 : Accès à une alimentation saine

→ *Articles 24 à 66*

- Chapitre 2 : Respect du bien être animal

→ *Articles 67 à 73*

- Chapitre 3 : Renforcement des exigences pour une alimentation durable accessible à tous

→ *Articles 74 à 92*



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



• ADABio •

Les Agriculteurs **BIO** de l'Ain, l'Isère,
la Savoie et la Haute-Savoie



• FRAB AURA •

Les Agriculteurs **BIO**
d'Auvergne-Rhône-Alpes

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 d'achats sur une année.

- 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)

✓ Ecolabel pour la pêche





Loi alimentation : article 24



• ADABio •

Les Agriculteurs **BIO** de l'Ain, l'Isère,
la Savoie et la Haute-Savoie



• FRAB AURA •

Les Agriculteurs **BIO**
d'Auvergne-Rhône-Alpes

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).

➤ 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 : **Inform**er 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 : **Inform**er et **consulter** 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



• ADABio •
Les Agriculteurs **BIO** de l'Ain, l'Isère,
la Savoie et la Haute-Savoie



• FRAB AURA •
Les Agriculteurs **BIO**
d'Auvergne-Rhône-Alpes

Environnement et santé :

➤ Pour toute la filière restauration :

- 1^{er} janvier 2020 : interdiction des gobelets, verres et assiettes en plastique jetable
- 1^{er} janvier 2021 : interdiction des pailles, piques à steak, couvercles à verre, couverts, bâtonnets mélangeurs en plastique jetables et contenants alimentaires en polystyrène expansé

➤ Pour les restaurants scolaires :

- 1^{er} 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)





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)
- Obligation du don des excédents aux associations pour les restaurants de plus de 3000 repas / jour (à partir du 1^{er} novembre 2020)
- Rapport de l'ADEME avant 2022 sur la gestion du gaspillage alimentaire par la restauration collective



Loi alimentation : articles 24, 25 et 30



• ADABio •
Les Agriculteurs **BIO** de l'Ain, l'Isère,
la Savoie et la Haute-Savoie



• FRAB AURA •
Les Agriculteurs **BIO**
d'Auvergne-Rhône-Alpes

Accompagnement et suivi des mesures :

- Proposition par le Gouvernement d'outils d'aide à la décision (Comité National Restauration Collective) :
- **Boîte à outils OPTIGEDE** : www.optigede.ademe.fr/alimentation-durable-restauration-collective-outils-pratiques
- Rapport du Gouvernement sur l'impact budgétaire des nouvelles obligations
 - Mise en place par les Préfets des Comités régionaux pour l'alimentation chargés du suivi de la loi
- **Toutes les informations sur la loi EGAlim pour la restauration collective sont disponibles sur le site de la DRAAF Auvergne-Rhône-Alpes:**
<http://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/Mettre-en-oeuvre-la-loi-EGALIM-en>



Zoom sur le programme « Lait et Fruits à l'école »



• ADABio •
Les Agriculteurs **BIO** de l'Ain, l'Isère,
la Savoie et la Haute-Savoie



• FRAB AURA •
Les Agriculteurs **BIO**
d'Auvergne-Rhône-Alpes

- Aide de l'Union européenne pour la distribution de **fruits et légumes frais, et/ou de lait et produits laitiers sous SIQO**, notamment ceux issus de **l'agriculture biologique**, pendant le déjeuner dans les restaurants scolaires (de la maternelle au lycée).
 - Le demandeur d'aide devra :
 - faire une demande d'agrément à FranceAgriMer ;
 - mettre en œuvre le programme pour la/les périodes choisies (distribution de produits éligibles et mesure éducative obligatoire)
 - déposer une demande d'aide auprès de FranceAgriMer dans les trois mois suivant la fin de la période de mise en œuvre du programme.
- Plus d'infos : www.franceagrimer.fr/Accompagner/Dispositifs-par-filiere/Lait-et-Fruits-a-l-ecole

Présentation des produits et fournisseurs en produits bio et de qualité sur le territoire



• **FRAB AURA** •
Les Agriculteurs **BIO**
d'Auvergne-Rhône-Alpes



• **ADABio** •
Les Agriculteurs **BIO** de l'Ain, l'Isère,
la Savoie et la Haute-Savoie



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT



Quels produits labellisés disponibles en AuRA



- **1^{ère} région pour les signes officiels de qualité :**

Plus de 150 SIQO en AuRA dont :

- Appellations d'Origine Protégée (AOP) : fromages, vin, lentilles, etc.
- IGP et Label Rouge : viandes (porc, agneau, bœuf charolais...), volailles, etc.

Source : Agreste

- **3^{ème} région pour l'agriculture biologique :**

- 5858 fermes bio fin 2018 (+9%)
- 251 776 hectares en bio ou en conversion : 9% de la SAU régionale
- Principales productions en bio : bovin, ovin, caprin, céréales, fruits, vigne, légumes et plantes aromatiques et médicinales.

Source : Agence bio





Les produits disponibles

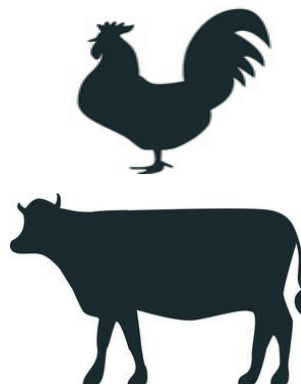


• ADABio •

Les Agriculteurs **BIO** de l'Ain, l'Isère,
la Savoie et la Haute-Savoie



• FRAB AURA •
Les Agriculteurs **BIO**
d'Auvergne-Rhône-Alpes



- Bœuf
- Veau
- Porc
- Volailles
- Truite

VIANDES POISSONS

FRUITS ET LÉGUMES

- Légumes de garde
- Légumes d'été
- Pommes, poires, kiwi
- Fruits à noyaux
- Fraises, cerises
- Jus, compotes
- Raisins et Vins.



EPICERIE

PRODUITS LAITIERS

- Yaourts natures et aromatisés
- Fromage blanc (seau)
- Crème fraîche
- Crème dessert
- Fromage de vache
- Fromage de brebis, chèvre
- Faisselles



- Pain, biscuiterie,
- Céréales
- Légumineuses (lentilles, pois chiches)
- Pâtes fraîches, quenelles, ...
- Œufs coquilles





Les fournisseurs



Des produits disponibles en Isère via :

- **Des agriculteurs en direct** : annuaire des fournisseurs bio régional, plateformes virtuelles (Agrilocal), etc.
- **Des plateformes physiques** : Mangez Bio Isère ...
- **Des transformateurs +/- locaux** : laiterie, boulangerie, etc.
- **Des grossistes** : viande label rouge, produits de la pêche durable, épicerie, etc.

→ Les produits labellisés et/ou locaux, **une majorité de** :

- Produits frais, bruts
- Produits de saison (ex. fruits et légumes bio)
- Produits différents selon les territoires (local)

→ Annuaire des fournisseurs bio de la restauration collective en AurA

<http://www.auvergnerhonealpes.bio/restaurants-collectifs/se-fournir-en-bio-locale>



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





Le réseau bio et la Restauration collective



• ADABio •

Les Agriculteurs **BIO** de l'Ain, l'Isère,
la Savoie et la Haute-Savoie



• FRAB AURA •

Les Agriculteurs **BIO**
d'Auvergne-Rhône-Alpes

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 (réseau MBIM)
- A l'initiative d'un **réseau de formateurs cuisiniers et diététiciens** et d'une offre de formations : le Collectif Les Pieds dans le Plat
- **2 sites spécialisés** : repasbio.org / restaurationbio.org
- **Un travail ancré sur les territoires : association de producteurs locaux**



Les différents accompagnements - ADABio



Un accompagnement individuel à la transformation de l'offre alimentaire

Gestion directe

Gestion concédée

Mise en place d'une démarche concertée : commission restauration

Diagnostic de site

Définition d'objectifs et plan d'actions

Accompagnement :

Conseils sur l'approvisionnement, mise en lien fournisseurs, préconisation de leviers d'économie, appui à la rédaction d'appels d'offre, etc..

Suivi de l'équipe de cuisine

Bilan avec le prestataire, plan d'amélioration

Accompagnement :

Sourcing, définition de critères de marchés, appui à la rédaction du marché et à l'analyse des offres

Suivi du prestataire



Les différents accompagnements - ADABio



Un accompagnement collectif → une dynamique de territoire

- **Diagnostic territorial** de la restauration collective
- **Journées d'échange** : élus, gestionnaires, cuisiniers, producteurs

Structuration de l'offre

- Accompagnement des producteurs qui souhaitent approvisionner la restauration collective : **portes ouvertes, acquisition de références.**
- Appui à **la structuration des fermes bio** pour la consolidation d'une **filière** destinée à l'approvisionnement de la restauration collective



Les différents accompagnements - ADABio



Des formations à destination des cuisiniers et des personnels de service :

- **Module initiation** « Introduire les produits bio en restauration collective » - 2j
- **Module perfectionnement** « Réussir l'intégration de repas semi-alternatifs ou végétariens » - 1j
- **Formation modulaire** : « Réussir collectivement l'introduction de produits bio et locaux en restauration collective » - *Ensemble du personnel d'une structure*
- **Formation crèche** : « Cuisiner bio et local, cuisiner autrement en crèche aujourd'hui » - 2j

- *Formateurs cuisiniers et diététiciens du collectif « les pieds dans le plat »* -

Questions / Réponses



Témoignages d'acteurs de la restauration collective qui ont introduit des produits durables dans leur restauration



Département de l'Isère

Christophe Corbière

Chef de projet alimentation et circuits courts

Ville de Grenoble

Salima Djidel

Adjointe Restauration municipale, alimentation locale et biologique



• **FRAB AURA** •
Les Agriculteurs **BIO**
d'Auvergne-Rhône-Alpes



• **ADABio** •
Les Agriculteurs **BIO** de l'Ain, l'Isère,
la Savoie et la Haute-Savoie



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Comment répondre aux objectifs de la loi EGAlim pour la restauration collective sur mon territoire ?

Titre II – Chapitre Ier : Accès à une alimentation saine

- Article 24 :

Objectif 1^{er} janvier 2022,

50% de produits « durables » / labels officiels SIQO (AOP, IGP, Label Rouge, HVE...)

dont au moins 20% de produits AB.

Pas de référence sur l'origine des produits et le lien aux territoires

Choix stratégiques pour satisfaire les objectifs de la loi :

- *Faut-il privilégier les SIQO hors territoire plutôt que des produits locaux ?*
- *Faut-il intégrer des produits AB venus de loin (mauvais bilan carbone)?*



Direction de l'aménagement
Service agriculture et forêt

Comment répondre aux objectifs de la loi EGAlim pour la restauration collective sur mon territoire ?

Mangez Bio Isère, ADABIO,
Chambre d'agriculture de l'Isère,
Département Isère, Grenoble Alpes Métropole, CA Pays voironnais

Projet lancé en 2015 :

**Pour une
Charte en restauration collective
garantissant des produits locaux
(provenance Isère) + Bio
et favorisant une alimentation de qualité
avec des produits agricoles et agroalimentaires de l'Isère**

Constats de départ sur la situation en restauration collective :

- **Cuisine en gestion directe** : Difficultés pour évaluer leurs performances en appro local et Bio (manque de moyen, absence de référentiel avec des critères pertinents...) et difficultés de garantir une communication fiable auprès des convives
- **Cuisine en gestion concédée** : Incapacité de vérifier les données des prestataires de restauration (manque de moyens en interne et manque de transparence de la part du prestataire) et peu de moyens d'actions pour impulser de nouvelles pratiques en l'absence de référence
- **Label « Ecocert – Cuisine »** : Outil intéressant pour connaître son niveau de performance et pour communiquer de façon fiable, mais référentiel qui privilégie le Bio sans le lier directement au « local » et définition du local liée au périmètre de l'ancienne Région Rhône-Alpes

Objectif à partir de ces constats :

Définir un outil d'évaluation du « local Isère » comme critère prioritaire + le lier au Bio pour l'approvisionnement de la restauration collective (directe et concédée) en Isère

Propositions du groupe de travail (2015 – 2018) :

1. Priorité au local Isère ;
2. Valorisation / incitation vers le bio-local

3 niveaux d'exigences sont ainsi proposés :

Points incontournables sur l'appro		Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
1	% d'introduction de produits locaux Nombre de composantes locales sur 1 mois de menus (<i>sauf pour restaurants fonctionnant en mode self multi-choix</i>)	20% 20	35% 35	50% 50
2	% d'introduction de produits bio-locaux Nombre de composantes bio-locales sur 1 mois de menus (<i>sauf pour restaurants fonctionnant en mode self multi-choix</i>)	10% 10	20% 20	35% 30
3	Progressivité : Délais pour passer d'un niveau à un autre	3 ans	3 ans	3 ans
Points sur le service de restauration				
1	Communication	Mise en place d'au moins 2 mesures, sur 2 champs d'action ≠	Mise en place d'au moins 4 mesures, sur 2 champs d'action ≠	Mise en place d'au moins 6 mesures, dont au moins 1 par champs d'action.
2	Éducation			
3	Diminution du gaspillage			
4	Tri des déchets			
5	Formation			

Propositions du groupe de travail (2015 – 2018) :

Définition d'un produit local :

Le produit doit provenir :

- d'une exploitation agricole (ou d'un groupement d'exploitants agricoles) implantée dans le département isérois, ou dans les départements limitrophes.
- d'une entreprise de transformation installée sur le département isérois, et achetant sa matière 1ère à des exploitations agricoles (ou groupement d'exploitations) du département isérois ou des départements limitrophes.

Définition d'une composante locale ou bio-locale :

On considère qu'une composante est locale ou bio-locale si au minimum ses ingrédients principaux sont locaux ou bio-locaux. Ainsi à minima, les ingrédients principaux de la recette (représentant plus de 50 % en poids de la recette) doivent être en totalité locaux ou bio-locaux.

Exemples :

- si la pomme est l'ingrédient principal, il n'est pas possible d'avoir 50 % de pommes locales et 50 % de pommes non locales pour que la composante soit considérée comme locale. La totalité des pommes utilisées dans la composante doit être locale.
- si le plat de la composante est un gratin dauphinois au bleu, il faut qu'au minimum les pommes de terres soit bio et/ou locales.

Questions et perspectives :

- **Caler la définition du « local » sur celle des produits agréés is(H)ere** (... produit cultivé ou élevé en Isère ou le cas échéant en partie sur des Départements limitrophes... – voir précisions dans le Règlement d'usage de la marque).



*Je soutiens l'agriculture
de l'Isère !*

- **Etre cohérent avec les objectifs de la Loi agriculture et alimentation d'octobre 2018**
- **Proposer que « Alpes Contrôle », Cabinet d'audit retenu pour le respect de la marque is(H)ere soit chargé des audits des établissements de restauration collective / « Charte locale »**
- **Proposer à l'Association Pôle agroalimentaire de l'Isère d'être le dépositaire de cette Charte (garant de son règlement)**



Ville de Grenoble

Grenoble : Restauration collective en transition



DONNÉES CLÉS DU TERRITOIRE

- Nombre d'habitants :
 - Grenoble : 160 000
 - Grenoble-Alpes-Métropole (49 communes) : 450 000
 - Département de l'Isère : 1 300 000
- 150 parcelles cultivées à Grenoble
- 11 000 repas préparés chaque jour en 2018 par la cuisine centrale (pour les résidences de personnes âgées, les cantines scolaires, la restauration à domicile et les crèches)
- 400 repas subventionnés en moyenne à 51 % au self du personnel municipal
- Une serre municipale de 1500 m² (3,8 tonnes de légumes et aromates produites en 2018)
- 19 % de la population grenobloise vit sous le seuil de pauvreté (INSEE 2015)
- 20 % des Grenoblois déclarent se restreindre sur l'alimentation pour des raisons financières (enquête IBEST 2018)

Face au changement climatique deux fois plus rapide dans les Alpes qu'ailleurs, Grenoble porte un projet de transition qui pose l'urgence écologique et l'exigence de justice sociale comme des principes indissociables.

> Pour la restauration collective, le recours croissant au bio, local et végétarien s'assortit d'une **tarification solidaire** (à partir de 78 centimes)

La restauration à la ville de Grenoble c'est :

Cuisine centrale : 3,7 M€ d'achats alimentaires/an (TTC)

9500 repas/jours à destination de TOUS les restaurants scolaires des écoles publiques maternelles et élémentaires

400 repas/jours à destination de certaines crèches (17)

850 repas/jour à destination des établissements de personnes âgées et de maintien à domicile

900 repas/jour à destination des centres de loisirs le mercredi et les vacances

Self : 300 000€ d'achats alimentaires (TTC)

350 repas/jour à destination du personnel de la Ville, du CCAS, et d'établissements conventionnés comme Orange, la METRO

Jusqu'à 100 plateaux/ buffets par jours à destination des réunions, groupe de travail...

Un service du protocole qui fabrique toutes les prestations de type de traiteur pour des réceptions

> près de **4M€ d'achats alimentaires** annuellement dirigés au maximum vers des produits BIO et locaux = une vraie force économique de la collectivité, parmi les principaux clients du département.

Menus scolaires et crèches:

Les repas végétariens

1 à 2 repas végétariens par semaine : les plats végétariens sont élaborés à partir d'un assemblage de légumineuses et céréales. L'apport en acides aminés est ainsi similaire à celui d'une protéine animale.

Le BIO et LOCAL

53% de constituantes des menus de la restauration scolaire BIO et/ou locaux ainsi que pour les crèches

Pour 2020, l'objectif est d'atteindre 100% pour les repas des crèches

Sont considérés comme biologiques les plats cuisinés à base de produits du label BIO. Concernant le local, il n'existe pas de label ni de définition légale, la Ville l'entend comme des produits de la région. Certains composantes sont composés de produits qui sont à la fois bio et locaux.

Un menu comporte 6 composantes (entrée, pain, garnitures, plat, laitage, dessert), le pourcentage est calculé en comptant le nombre de composantes bio et / ou locales sur l'ensemble des composantes d'une période entre deux vacances scolaires. Toutes les composantes sont concernées par des produits bio et/ou locaux.

Détail sur les menus d'avril-mai 2019 de la part du bio/local par composante :

25% des entrées / 58% des plats / 38% des garnitures / 54% des laitages / 63% des desserts / 100% du pain

En 2018, 35% des achats du service restauration ont porté sur des aliments BIO.
En moyenne **100 000€/mois d'achats BIO faits à la cuisine centrale sur 286 000€ dépensés soit 35% des achats.**

De janvier à Juin 2019, les achats BIO ont représenté 775 000€.

Pour rappel, la loi EGALIM fixe pour 2022 l'objectif à 50% de « denrées de qualité » en valeur HT répartis en 20% de produits bio et 30% en produits de qualité, un décret récent a défini ce type de produits (labels type label rouge).

La Ville selon ce nouveau mode de calcul respecte déjà cet objectif de part du bio, la part « produit de qualité » est en cours de calcul, sachant que la plupart de nos viandes fraîches quand elles ne sont pas BIO sont « LABEL ROUGE ».

Fournisseur principal BIO : plateforme « Manger BIO Isère ».

Comment en sommes-nous arrivés là ?

Adapter les menus c'est **modifier les besoins, donc la constitution des marchés**

- **sourcing auprès des producteurs** locaux afin de mieux connaître leurs produits, souvent différents de ceux de l'industrie agro alimentaire (sourcing rendu possible dans la nouvelle version du code des marchés publics)
- **allotissement des marchés** de façon à ne pas demander une liste trop large de produits à laquelle les producteurs BIO/locaux ne peuvent pas répondre. Mais en allotissant, nous démultiplions les lots, les marchés et donc le traitement administratif et comptable se complexifie.

Adapter les menus c'est aussi systématiquement **modifier les façons d'entreposer les produits, les cuisiniers et les préparer :**

- **préparer les cuisiniers aux nouveaux produits** : préparation, opération de manutention, temps de cuisson, modes d'assaisonnement... + renforcer en temps de travail sur la cuisine centrale
- **préparer les agents des restaurants scolaires aux nouvelles manipulations** car le Bio est en général en vrac alors que l'industrie agroalimentaire privilégie la portion individuelle sur-emballée

Trouver des marges pour financer le surcoût du BIO :

- l'introduction de **plats végétariens permet de réduire le cout de la portion** carnée et en même temps d'augmenter le % de Bio en utilisant des céréales et des légumineuses BIO. Dans la mesure du possible c'est donc du végétarien BIO que nous avons donc introduit
- maîtriser et optimiser nos achats en améliorant la collaboration avec le service achats de la ville et en mettant en place un **logiciel de gestion des achats/production performant** (FUSION)

A la cuisine centrale, tous les cuisiniers sont diplômés mais les diplômes actuels forment à une cuisine traditionnelle et pas végétarienne. Mise en place d'un **cycle de formation profond auprès de plusieurs cuisiniers** de la cuisine centrale et du self Clémenceau (en collaboration avec l'ADABIO)

Les freins restants et les solutions envisagées :

- **un surcoût non négligeable pour atteindre les 100%** (0,42€/ repas soit 500 000€ pour les repas scolaires)

Malgré un cout repas très « compétitif » aux environs de 3,5€/repas scolaire, plus d'1,5€ est consacré à l'alimentaire. C'est un cout repas très intéressant étant donné le pourcentage élevé de BIO et ceci est possible de par les volumes importants que permettent d'obtenir des prix de marchés optimisés.

- **certains produits non disponibles : le poisson BIO n'est pas disponible.**

Pour une alimentaire de qualité il faut se tourner vers des certificats de pêche durable mais qui ne compterait ni dans les produits locaux ni dans le % de BIO

- **les locaux de travail et les temps de travail**

Manipulations nécessaires à la préparation des légumes, à la découpe des fromages entiers, au trempage/cuisson plus longue des légumineuses... une enveloppe de plus de 4M€ de travaux a été dégagée sur 2020 pour retravailler les locaux de la cuisine centrale.

- **l'« impasse » du local dans les marchés publics**

Le code des marchés publics interdit d'utiliser un critère de localité pour juger la qualité de l'offre d'un candidat. A ce jour, seul le label BIO nous permet de biser des producteurs locaux dans nos marchés.

➤ **des volumes exigeants pour les producteurs locaux**

Pour lever ces contraintes d'approvisionnement, la ville travaille à une structuration des filières notamment dans le cadre du projet alimentaire inter-territorial*. Cet accompagnement doit se faire sur 2 plans : productif mais aussi administratif afin de répondre au mieux au formalisme des marchés publics mais aussi aux règles de facturation.

**Le projet alimentaire inter-territorial réunit la Métropole de Grenoble, les PNR Vercors et Chartreuse, la Communauté d'agglomération du Voironnais, les Communautés de communes du Grésivaudan et du Trièves et la Ville de Grenoble autour d'une démarche collective de transition alimentaire à l'échelle du grand bassin de vie*

Suppression du plastique : une incidence forte sur l'ensemble de la chaîne de restauration

Lutte contre les perturbateurs endocriniens

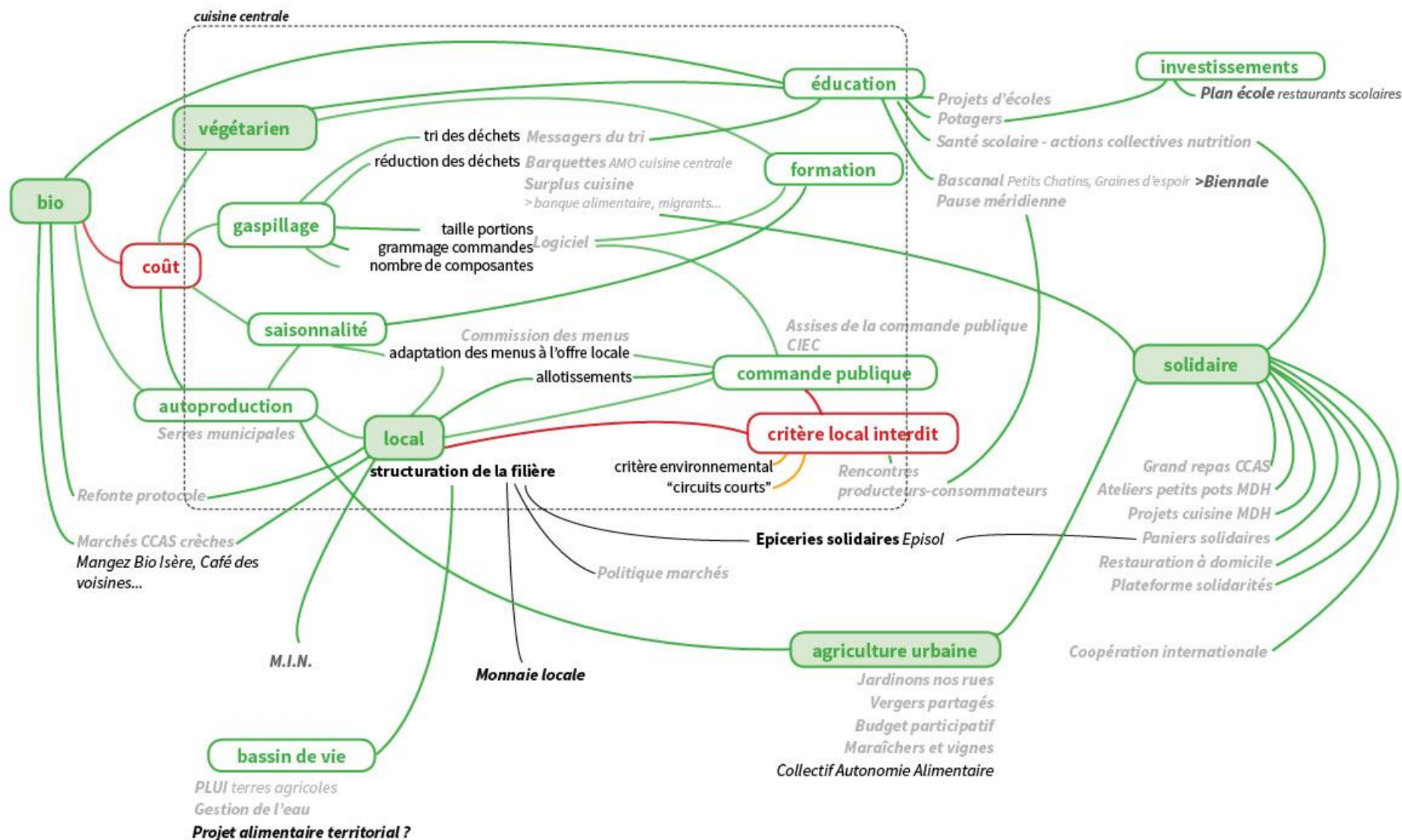
Etude ergonomique :

Evaluer les conditions de faisabilité d'un passage à l'INOX : sur toute la chaîne cuisine et offices (NB : représente 12 étapes et 81 sites)

Faisabilité technique et organisationnelle : organisation du travail, flux, espaces nécessaires, équipements... et de la santé au travail (port de charges, gestes et posture...)

Le déploiement des alternatives au plastique s'accompagnera d'un changement des pratiques des agents et d'investissements nécessaires, de la cuisine centrale aux offices et restaurants.

Une démarche de transition alimentaire qui mobilise des leviers multiples, au-delà de la restauration collective



Présentation des acteurs répondant à la demande en produits bio et de qualité en Isère



Plateforme Mangez Bio Isère

Romain PIERRE

Attaché commercial

Franck ROUSSET

Président

Producteur livrant en direct (Châbons)

Yvan GARCIN

Maraîcher

Alexandre BOUVIER

Cuisinier





Mangez Bio Isère



Présentation de Mangez Bio Isère

- **Bref historique :**

- Création en 2005, transformation en SCIC en 2015
- Objectif : Se regrouper pour accéder à un marché inaccessible individuellement

- **Nos valeurs**

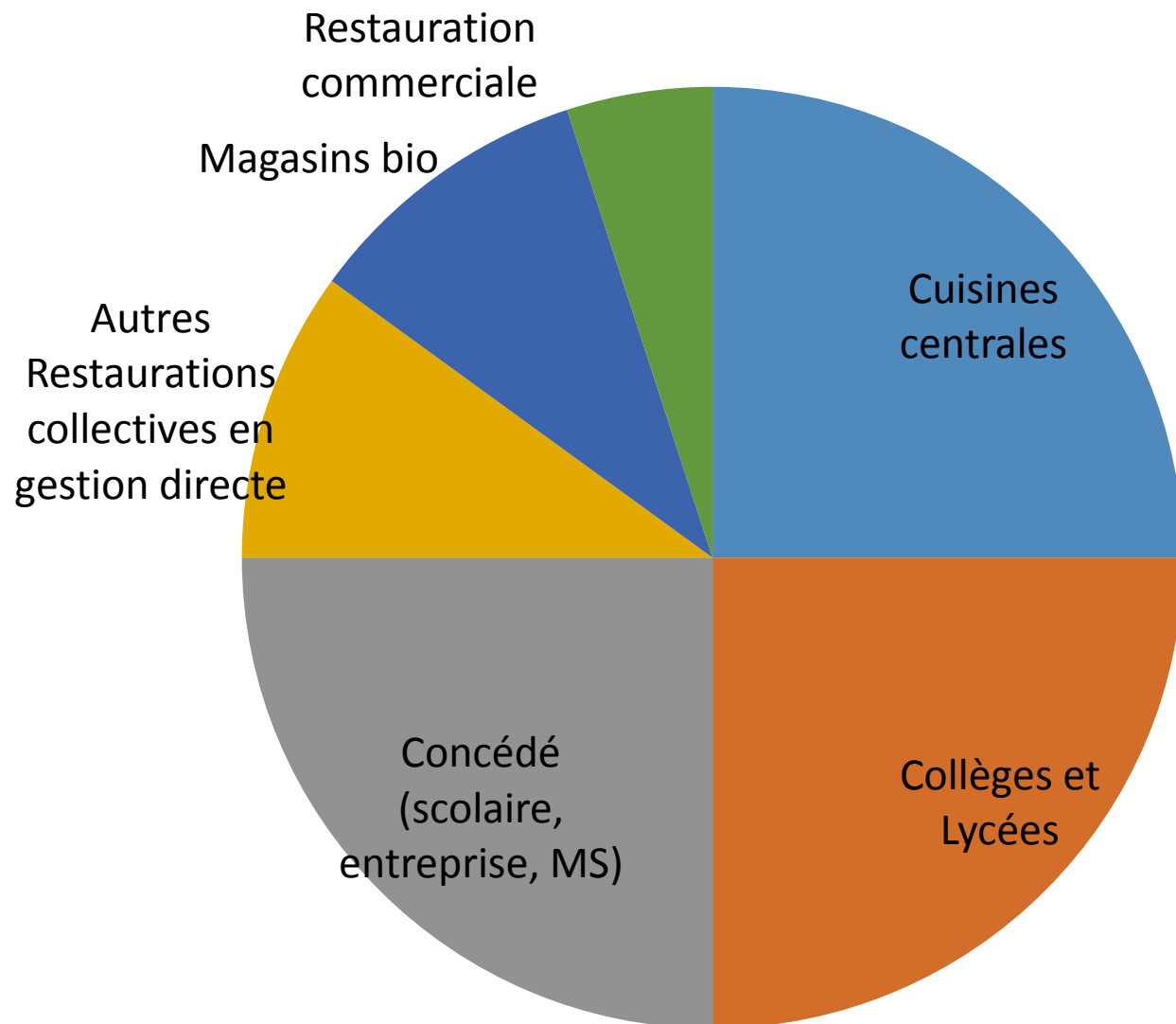
- Des produits bio, de qualité
- Des prix rémunérateurs
- Des producteurs impliqués dans la gouvernance
- Ancrage territorial

- **Rôle de Mangez Bio Isère**

MANGEZ BIO ISÈRE EN 2020

- **150 clients, 90 apporteurs**
- **Statut SCIC - SAS**
 - 43 producteurs associés
 - 16 associés non producteurs : salariés, partenaires techniques, GAB...
- **Une équipe de 14 salariés + 2 apprentis**
- **Une « plateforme physique » au MIN de Grenoble**
- Environ **100.000 mangeurs** ayant accès à nos produits

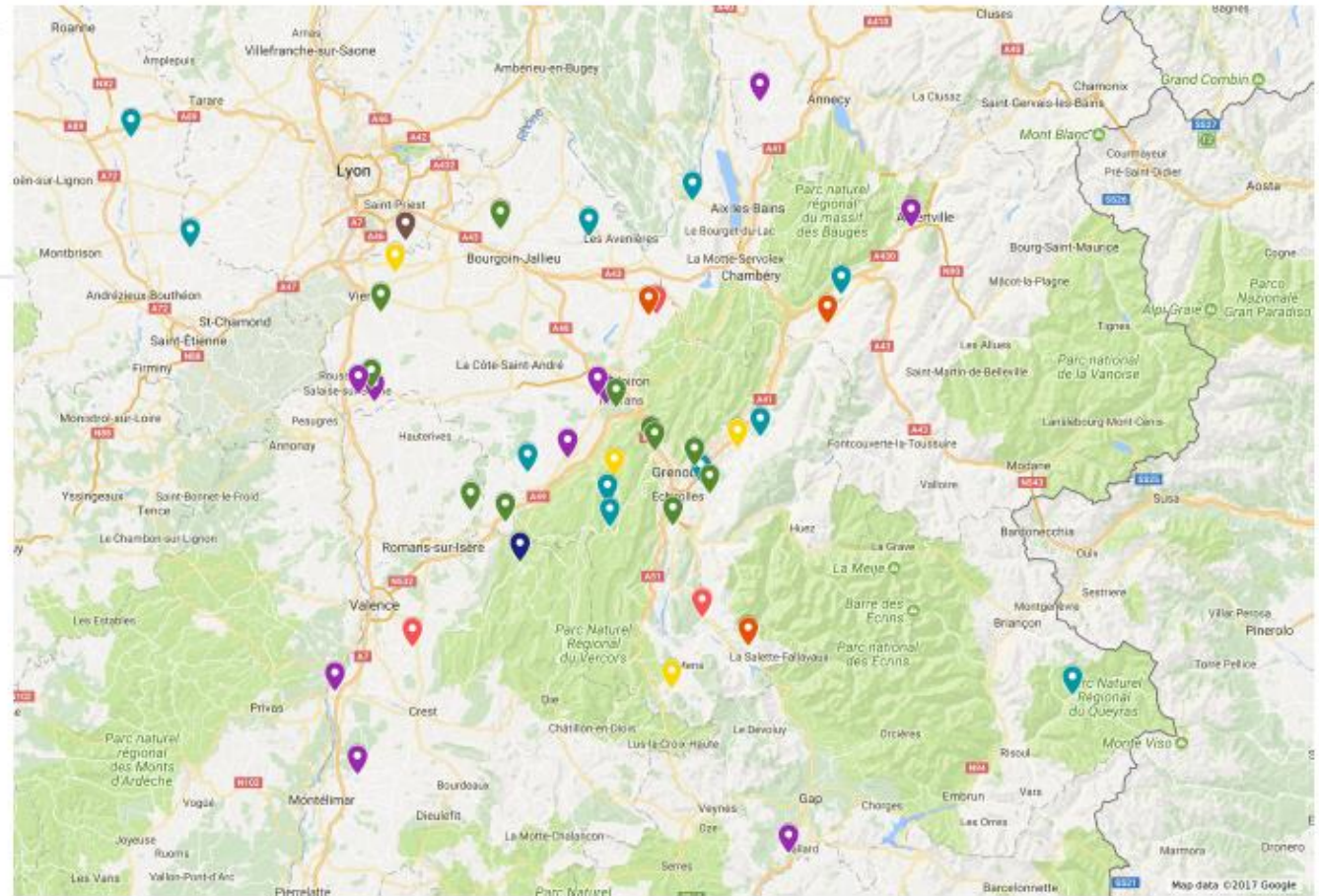
Les clients de Mangez Bio Isère



Nos producteurs

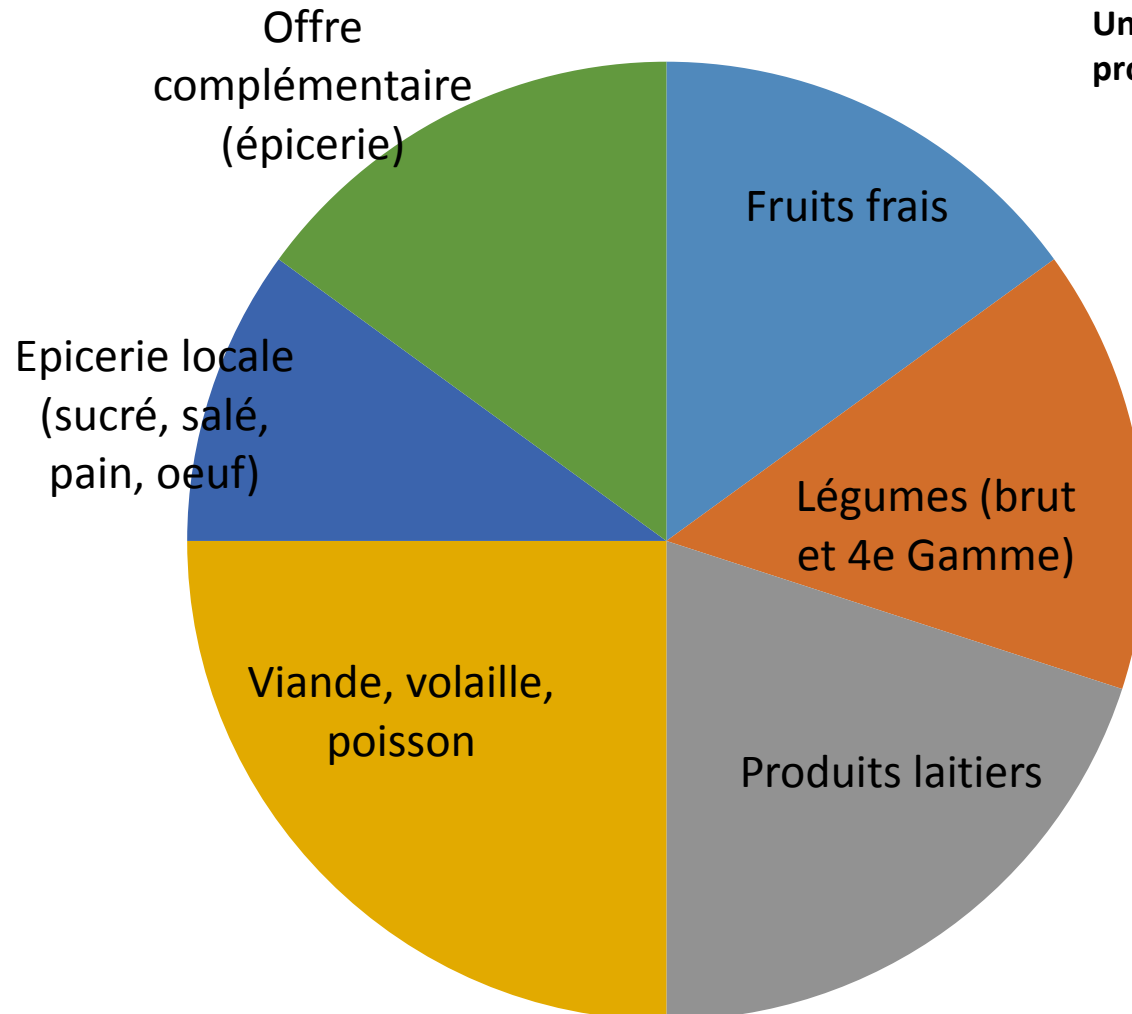
Localisation producteurs Mangez Bio Isère

- Produits Laitiers
- Légumes
- Fruits
- Epicerie
- Pain
- Viande
- Oeufs
- Poisson



Les produits distribués par Mangez Bio Isère

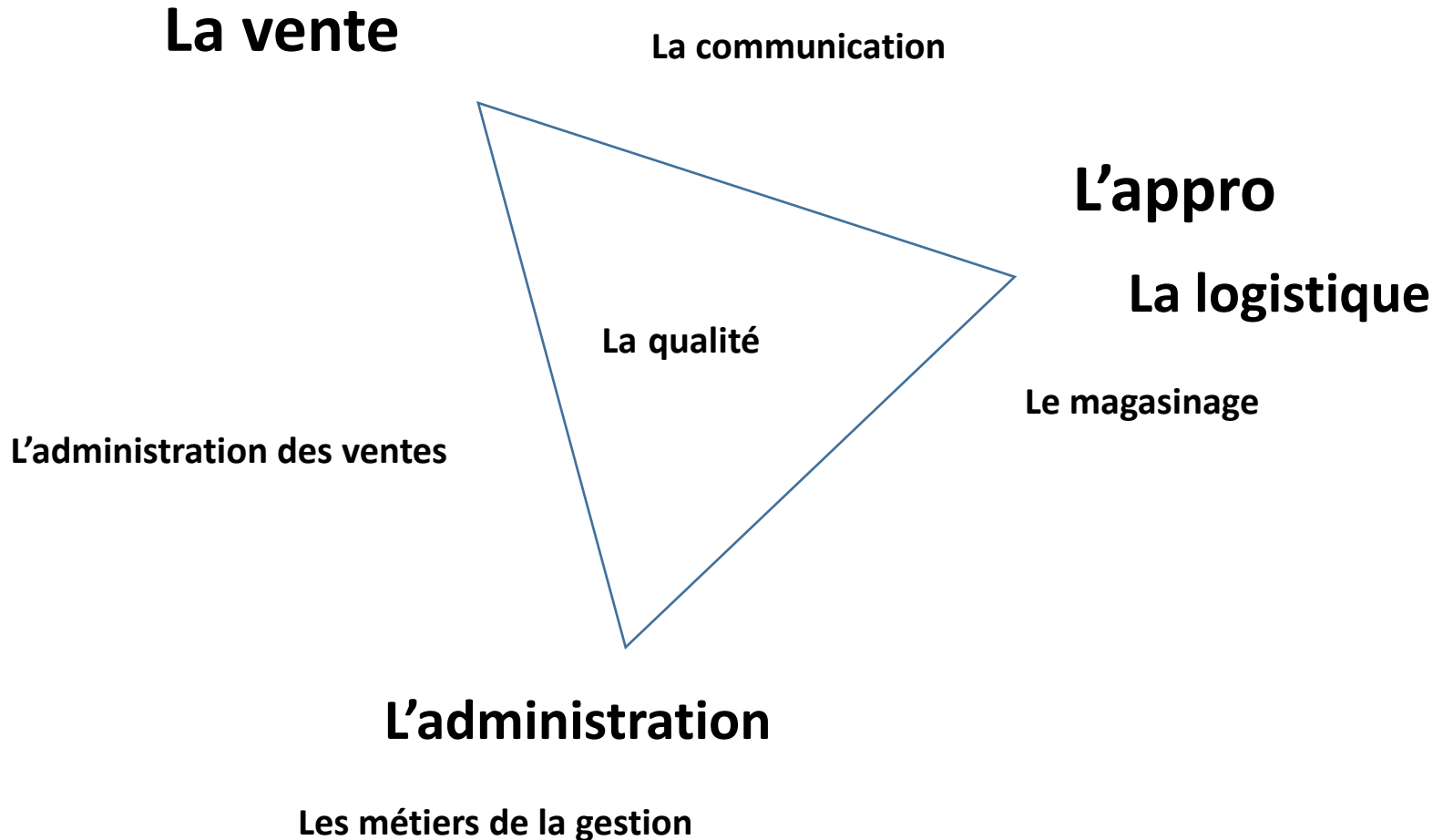
90 apporteurs dont 40 réguliers
Une offre complète local/global
Un complémentarité entre producteurs et transformateurs



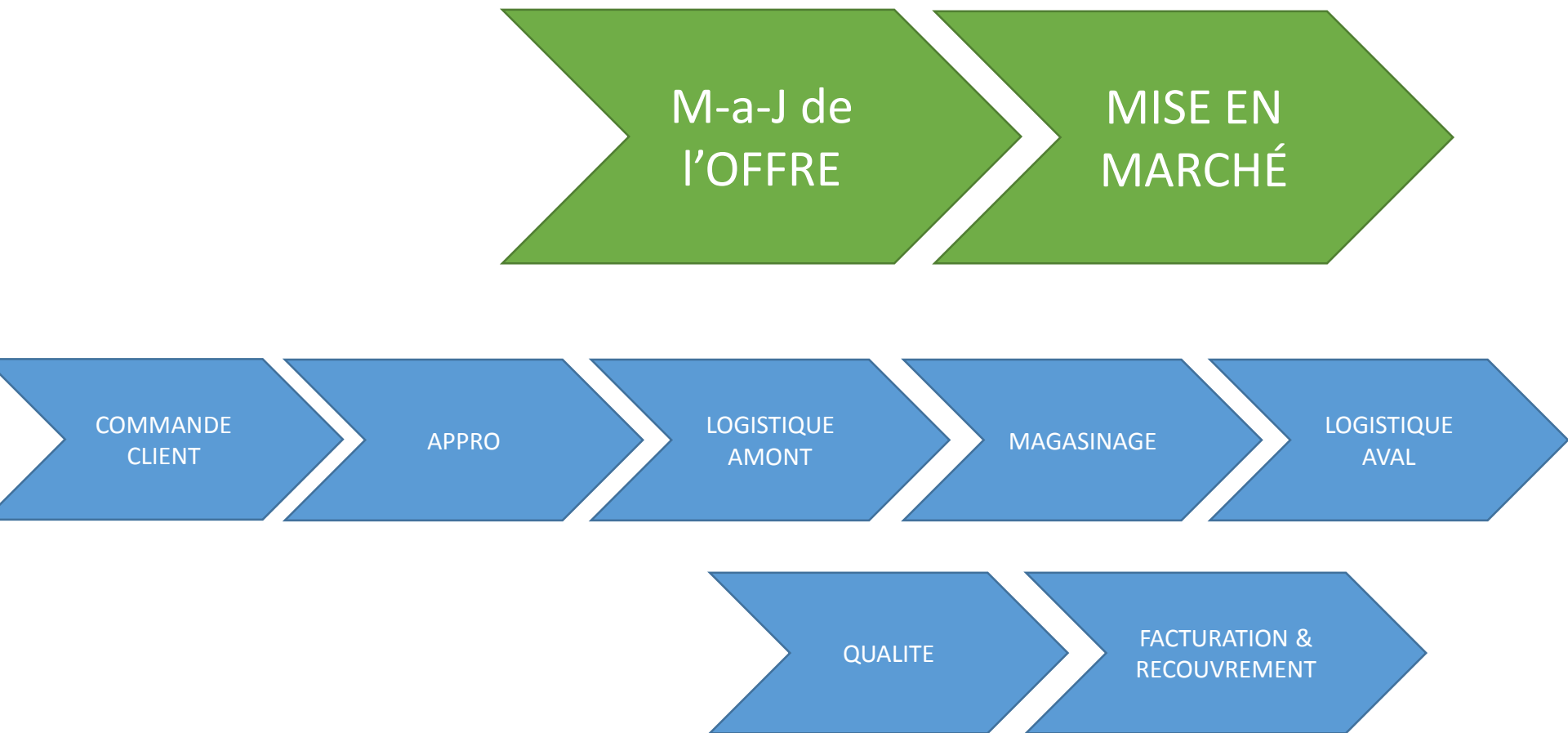
Un rôle d'interface

- Un service pour les producteurs
 - Assurer les démarches commerciales
 - Logistique amont
- et pour les professionnels de la restauration collective
 - Centralisation de l'offre bio-locale
 - Un seul interlocuteur de la commande à la facturation
 - Logistique aval
- Une mise en adéquation entre l'offre et la demande : Travail en partenariat

Les métiers des Mangez Bio



Le cycle d'activité de Mangez Bio Isère





Yvan GARCIN, Maraîcher à Châbons
Alexandre BOUVIER, Cuisinier



Temps d'échanges





Nous contacter



• **ADABio** •
Les Agriculteurs **BIO** de l'Ain, l'Isère,
la Savoie et la Haute-Savoie



• **FRAB AURA** •
Les Agriculteurs **BIO**
d'Auvergne-Rhône-Alpes

ADABio

Claire HEINISCH / Alexandra MERCUZOT (38)

06 26 54 37 85 / animation.isere@adabio.com

Laurence GAILLARD (01)

06 26 54 38 40 / animation.ain@adabio.com

Benoit DINNAT (73 et 74)

06 26 54 41 11 / animation.dessavoie@adabio.com

FRAB AuRA :

Anne Hugues

04 75 61 19 39

anne.hugues@aurabio.org



• **Allier BIO** •
Les Agriculteurs **BIO** de l'Allier



• **ARDAB** •
Les Agriculteurs **BIO** de Rhône et Loire



• **BIO 63** •
Les Agriculteurs **BIO** du Puy-de-Dôme



• **FRAB AuRA** •
Les Agriculteurs **BIO**
d'Auvergne-Rhône-Alpes



• **ADABio** •
Les Agriculteurs **BIO** de l'Ain, l'Isère,
la Savoie et la Haute-Savoie



• **BIO 15** •
L'agriculture **BIO** du Cantal



• **Haute-Loire BIO** • • **Agri Bio Ardèche** •
Les Agriculteurs **BIO** de Haute-Loire Les Agriculteurs **BIO** d'Ardèche



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

www.aurabio.org



• **FRAB AURA** •
Les Agriculteurs **BIO**
d'Auvergne-Rhône-Alpes

