

21 décembre 2018



SOMMAIRE :

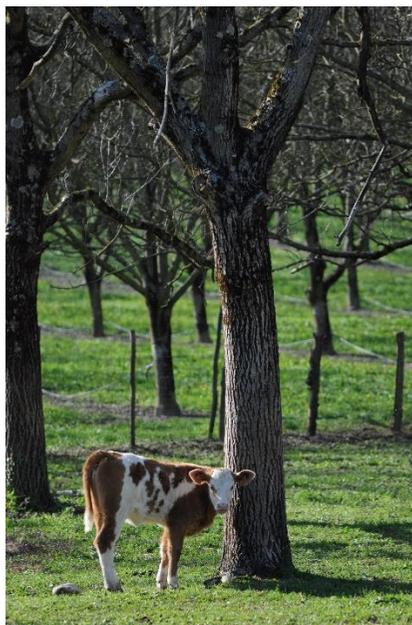
FOCUS | « La ferme AuRA » : une agriculture diversifiée, tournée vers la qualité, le bio et les circuits courts

DOSSIER | 20% de bio, repas végétariens, fin du plastique... : ce qui change pour la restauration collective avec la loi nouvelle Alimentation

INITIATIVE | Animation « zéro gâchis » en restaurant d'entreprise : une première réussie !

TERRITOIRE | Dans la Loire, les établissements médico-sociaux en route vers plus de bio

PRODUCTEURS | L'annuaire des fournisseurs bio de la restauration collective en Auvergne-Rhône-Alpes est sorti !



FOCUS | « La ferme AuRA » : une agriculture diversifiée, tournée vers la qualité, le bio et les circuits courts

La région AuRA est une grande région agricole, avec 2,9 millions d'hectares de Surface Agricole Utilisée (SAU) et 62 500 exploitations agricoles recensées. Elle se classe au 4^{ème} rang des régions et se situe dans le peloton de tête pour les productions d'élevage (bovins lait et viande), de polyculture et de productions fruitières.

L'activité agricole dominante est l'élevage extensif d'herbivores, pour la production de lait (avec de nombreuses AOP fromagères) et de viandes (avec des races à viande spécialisées comme le Charolais et rustiques comme l'Aubrac et la Salers). L'arboriculture est concentrée dans la vallée du Rhône pour les fruits à noyaux, avec l'Ardèche pour la châtaigne et l'Isère pour la noix. La lentille verte du Puy et la lavande de la Drôme sont des cultures typiques de la région.

La région est leader national pour les signes officiels de qualité en nombre d'exploitations et 2^{ème} pour l'agriculture biologique et la commercialisation en circuits courts.

Sur les 1 000 signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (AOP, IGP, Label rouge), plus de 150 concernent la région, avec des produits aussi variés que le fromage, les fruits, la viande ou la volaille... En 2018, la région compte 77 Appellations d'Origine Protégée (AOP) : 22 pour les fromages, qui représentent près de 40% des productions fromagères nationales sous AOP, et 45 pour le vin (Beaujolais et Côtes du Rhône étant les vignobles les plus connus de la région).

Fin 2017, la région occupe le 2^{ème} rang national en nombre de fermes bio, avec 5377 exploitations certifiées ou en conversion. La surface en bio est de 235 641 hectare en bio ou en conversion, soit plus de 8% de la SAU régionale. C'est aussi la 2^{ème} région bio de France en surface, avec 13% de la SAU bio nationale. Les principales productions en bio sont l'élevage herbivore (bovin, ovin, caprin), les grandes cultures, les fruits, la vigne et les plantes aromatiques et médicinales.

Les circuits courts sont pratiqués par 23% des exploitations, notamment autour du Rhône et des vallées alpines, importants bassins de consommation.

Enfin, la région se caractérise par un tissu d'établissements agro-alimentaires diversifiés, avec 3 secteurs importants : la viande, le lait et les boissons. En 2017, la région AuRA est la 1^{ère} en nombre d'opérateurs de l'aval en bio, avec 2399 opérateurs.

Sources : données Agreste de juillet 2018 et données Agence bio fin 2017

21 décembre 2018



DOSSIER | 20% de bio, repas végétariens, fin du plastique... : ce qui change pour la restauration collective avec la loi nouvelle Alimentation

Le projet de loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine et durable, dite loi EGalim, a été adopté le 2 octobre par l'Assemblée nationale et publié au Journal officiel le 30 octobre. Voici les principaux changements pour la restauration collective :

- **Au moins 50 % de produits locaux ou sous signe de qualité, dont 20 % de bio en restauration collective publique d'ici 2022.** L'article 24 de la loi cite les produits entrant dans la catégorie des 50% : produits acquis en tenant compte des coûts imputés aux externalités environnementales liés à leur cycle de vie, bénéficiant d'un signe de qualité, de l'écolabel pêche, ou d'une certification environnementale. **20% au moins de ces achats devront concerner des produits issus de l'agriculture biologique ou en conversion.** Un décret en Conseil d'État précisera les modalités d'application de cet article, notamment la liste des signes et mentions à prendre en compte.
- **Diversification des menus et expérimentation du menu végétarien dans les cantines scolaires : les restaurants collectifs publics qui servent plus de 200 couverts par jour en moyenne par an doivent présenter un plan pluriannuel de diversification de protéines incluant des alternatives à base de protéines végétales** dans les repas qu'ils proposent. De plus, pendant deux

ans à titre expérimental, les restaurants collectifs scolaires sont tenus de proposer **un menu végétarien au moins une fois par semaine.** Ce menu peut être composé de protéines animales (produit laitiers, œufs) ou végétales (céréales, légumineuses). Cette *expérimentation fait l'objet d'une évaluation, notamment de son impact sur le gaspillage alimentaire, sur les taux de fréquentation et sur le coût des repas, dont les résultats sont transmis au Parlement au plus tard six mois avant son terme.*

- **Information des usagers et affichage expérimental de la composition des menus** : à partir de 2020, les restaurants collectifs publics ou privés informent une fois par an les usagers de la **part des produits respectueux de l'environnement, bio, sous signe de qualité, entrant dans la composition des repas servis** et des démarches pour l'acquisition de produits issus du commerce équitable. De plus, à titre expérimental et pour une durée de 3 ans, les collectivités territoriales qui le souhaitent peuvent rendre obligatoire l'affichage de la composition des menus dans leurs services de restauration collective.
- **Interdiction du plastique** : la vaisselle en plastique jetable est interdite à partir de 2020 et les **contenants de cuisson, réchauffe et service en plastique sont interdits en restauration collective scolaire, universitaire et crèches d'ici 2025 (avec une dérogation jusqu'en 2028 pour les collectivités de moins de 2 000 habitants)**. Les bouteilles d'eau plate sont également interdites en restauration collective scolaire à partir de 2020.
- **Gaspillage alimentaire et don aux associations** : L'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (ADEME) remet au Parlement un rapport avant 2022 sur la gestion du gaspillage alimentaire par la restauration collective. Les opérateurs de restauration collective se verront imposer la réalisation d'un diagnostic préalable à la démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire incluant l'approvisionnement durable. Certains d'entre eux devront rendre publics leurs engagements sur ce sujet, notamment les procédures de contrôle interne engagées. L'obligation du don des excédents aux associations va être appliquée à la restauration collective.
- **Suivi d'application de la loi** : Des comités régionaux pour l'alimentation seront créés. Ces instances de concertation travailleront notamment sur l'approvisionnement de la restauration collective pour faciliter l'atteinte des seuils fixés dans la loi. Le gouvernement mettra également en place, d'ici un an, des outils d'aide à la décision, à la structuration des filières d'approvisionnement sur les territoires, à la formulation des marchés publics et à la formation des personnels concernés, nécessaires à l'atteinte de ces seuils.

Vous êtes acteurs de la restauration collective publique ou privée et souhaitez être informés des changements concrets pour votre restauration sur votre territoire ?

Le réseau de la FRAB AURA organisera des événements en Auvergne-Rhône-Alpes pour vous informer sur la loi EGalim et les changements pour la restauration collective, la dernière quinzaine de mars 2019.

Entre 4 à 6 réunions d'information d'une demi-journée sont prévues dans toute la région (Rhône, Drôme, Savoie, Puy-de-Dôme, Haute-Loire...) avec une présentation de l'application concrète de la loi pour votre territoire et des témoignages d'élus, entreprises, gestionnaires ou chefs cuisiniers qui ont commencé à introduire des produits bio, locaux et de qualité dans leur restauration.

⇒ Plus d'informations dans le prochain Bon Appétit !

21 décembre 2018



INITIATIVE | Animation « zéro gâchis » en restaurant d'entreprise : une première réussie !

La FRAB AuRA a organisé une animation « zéro gâchis » sur les 3 restaurants d'entreprise du CEA de Grenoble le 22 novembre, dans le cadre de la semaine européenne de réduction des déchets.

Alors que le gaspillage alimentaire représente 30 à 40 tonnes par an pour un restaurant de 1000 convives, soit un budget de 60 000 € à 80 000 € annuel, sa réduction est un formidable levier pour introduire des produits bio et locaux. Et les restaurants ont joué le jeu : recettes avec des fanes ou des restes de légumes (velouté de fanes de radis, soupe de feuilles de choux...) ; fruits et légumes bio cuisinés avec la peau en accompagnement et en dessert (tatin de poires, tarte aux pommes non épluchées...). Le plus grand défi étant sans doute l'offre de yaourts en vrac, afin

d'éliminer les pots de yaourt qui sont des déchets non recyclables. Les yaourts et crèmes dessert proposés étaient tous bio et locaux, issus de fermes de l'Isère et de la Loire. Les retours des convives ont été très positifs pour les yaourts nature et aux fruits, avec de nombreuses demandes pour pérenniser l'idée.

Autre action réalisée par les restaurants : le « gâchimètre » du pain qui permet de visualiser le pain jeté sur une semaine. C'est un bon outil pour permettre aux convives de prendre conscience du gaspillage, certains proposant même de le faire payer pour moins en jeter ! Lors de l'animation, du pain tranché a été proposé aux convives, en privilégiant la qualité avec du pain bio. Il en ressort qu'un temps d'adaptation est nécessaire pour ajuster la prise par rapport à la consommation, certains ayant tendance à prendre plusieurs tranches. Un des trois restaurants qui teste une offre de pain tranché depuis un mois fait clairement le constat qu'il y a moins de gaspillage. Le restaurant est équipé d'une trancheuse qui permet de couper le pain le jour même et d'ajuster en fonction de la consommation. De plus, le pain bio qui n'a pas été tranché peut être coupé pour le service du lendemain et les cuisiniers peuvent travailler des recettes avec les tranches de la veille (croustons, pain perdu...).

Cette animation qui était une première pour le CEA, les restaurants et la FRAB AuRA a été très appréciée dans l'ensemble. Le bilan est donc positif et l'objectif est de la reproduire l'année prochaine durant toute la semaine, avec un focus sur la réduction des bouteilles en plastique pour les boissons.

Article rédigé par Anne Hugues, chargée de mission à la FRAB AuRA

21 décembre 2018



TERRITOIRE | Dans la Loire, les établissements médico-sociaux en route vers plus de bio

Depuis 2016, le groupement des agriculteurs bio du Rhône et de la Loire, l'ARDAB, travaille avec le Conseil Départemental de la Loire et la Chambre d'Agriculture 42 (CA 42) pour accompagner des établissements médicaux-sociaux du département souhaitant développer leur approvisionnement en produits bio et locaux. Aux 12 premiers établissements accompagnés durant ces deux premières années se rajoutent, pour l'année 2019, 10 nouveaux établissements volontaires et désireux d'améliorer le contenu de leur assiette. Au total, avec les établissements accompagnés les années précédentes, ce seront près de 1700 convives sur le Loire qui seront concernés par cette démarche. Au-delà d'un travail sur l'approvisionnement par la mise en relation des établissements avec les fournisseurs bio locaux, l'accompagnement proposé par l'ARDAB et la CA 42 s'intègre dans une démarche globale autour du mieux-manger nécessitant l'implication de tout le

personnel dans chaque établissement. Pour réussir à faire de ce projet une réussite, des actions de sensibilisation sont proposées aux personnels de chaque établissement. L'occasion d'aborder l'importance de la présentation des repas et de la communication faite autour de l'introduction des produits bio et locaux auprès des convives et de l'ensemble du personnel de l'établissement. **L'introduction de produits bio et locaux s'intègre alors à un projet global autour de la valorisation du temps du repas, la présentation, la qualité des produits, les temps d'échanges autour de l'appréciation de nouveaux produits, qui sont autant de points d'attention qui permettront de valoriser ces nouveaux produits et le travail des cuisiniers.**

Au-delà de ces ateliers d'échanges qui permettent à l'ensemble des équipes de s'approprier la démarche, près de 15 cuisiniers de ces établissements se sont formés techniquement les 25 et 26 octobre derniers à la cuisine des légumineuses. Bruno Couderc, cuisinier formateur, a présenté la richesse et la diversité de ces aliments avant de passer en cuisine pour préparer un repas complet à base de légumineuses ; fa-yonnaise (mayonnaise végétale), salade Kokopelli (mélange de haricots rouge, maïs et légumes), galettes indiennes à base de lentilles corail sont quelques-unes des recettes découvertes durant ces deux journées. L'occasion d'aborder la question de l'équilibre alimentaire, la cuisson des légumineuses et leur association à d'autres aliments pour en tirer tous les bénéfices. Les légumineuses ont assurément leur place dans tous les plats, de l'entrée au plat sans oublier le dessert avec par exemple une génoise à la noix où la farine de blé est remplacée par de la farine de pois cassé, une des découvertes qui a surpris et ravi l'ensemble des participants ! Si des idées devaient être retenues de cette formation nous retiendront celles-ci : associer légumineuses et

céréales permet l'assimilation des 8 acides aminés essentiels que l'on retrouve dans la viande ; et l'eau de cuisson des légumineuses peut être utilisée comme liant des préparations ou pour enrichir les bouillons, mixés et sauces : pensez à les garder pour les réutiliser !

Cette formation s'intégrait dans cette réflexion globale autour du mieux-manger, non seulement par la diversification alimentaire qu'elle offre l'utilisation des légumineuses en cuisine, mais aussi par les économies que peuvent permettre l'utilisation des légumineuses comme alternative aux protéines animales sur certains repas. Ce dernier levier d'action d'ordre économique permet ainsi aux établissements de s'approvisionner d'avantage en produits bio-locaux de qualité tout en maîtrisant son budget.

Cette fin d'année 2018, riche d'échanges d'expériences lors de ces différents ateliers, annonce déjà une belle dynamique pour les nouveaux établissements de l'année 2019. Il sera d'ailleurs question de solliciter les anciens établissements accompagnés dans le parrainage des nouveaux afin d'inspirer ces derniers dans leur démarche.

Article rédigé par Alice Martin, chargée de mission à l'ARDAB

Projet pilote en AuRA : accompagnement des EHPAD pour une alimentation de qualité

La Direction régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt d'Auvergne-Rhône-Alpes (DRAAF AuRA) a initié un projet pilote en 2018, intitulé « Alimentation : plaisir et sens pour les résidents en EHPAD de la région Auvergne-Rhône-Alpes ». Il s'inscrit dans le cadre de la *Charte nationale pour une alimentation responsable et durable dans les établissements médico-sociaux*, cosignée en avril 2017 par le Ministère de la santé et le Ministère de l'agriculture, afin d'améliorer l'alimentation des personnes âgées et handicapées. Ainsi, et dans le cadre du Programme National pour l'Alimentation, la DRAAF AuRA accompagne un projet global de changement de pratiques autour de l'alimentation dans les établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes (EHPAD).

L'objectif de ce projet est de mettre en lumière la notion de plaisir et de sens de l'alimentation des résidents par l'accompagnement d'établissements pilotes volontaires, d'en mesurer la faisabilité et retours d'expérience, et de diffuser ceux-ci plus largement.

Pour cela, la DRAAF AuRA a défini trois volets d'expérimentation, dont l'animation est confiée à des structures partenaires :

- L'approvisionnement de la restauration en produits de qualité et de proximité, incluant les notions de saisonnalité, goût, etc., coordonné par la FRAB AuRA,

- L'activité physique autour du jardinage, coordonné par l'association Anis Etoilé,
- La sensibilisation et l'accompagnement des soignants pour la présentation, le service et l'aide des résidents pendant le repas, qui sera mis en œuvre en 2019.

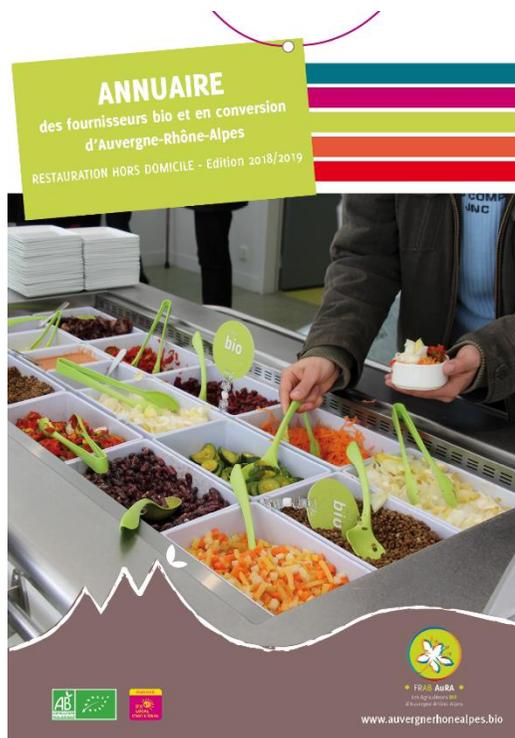
La FRAB AuRA et son réseau (ADABio et Bio 63) accompagnent donc 6 établissements cette année :

- 3 établissements en gestion concédée en Isère, ce qui représente plus de 230 résidents,
- 3 établissements en gestion directe dans le Puy de Dôme, pour un total de 235 résidents.

Après une phase de diagnostic et la réalisation d'une feuille de route pour chaque établissement, les 6 EHPAD sont actuellement en phase de test. Les réunions de bilan sont prévues au cours du 1^{er} semestre 2019.

Pour plus d'informations sur ce projet, contacter Anne Hugues : anne.hugues@aurabio.org

21 décembre 2018



PRODUCTEURS | L'annuaire des fournisseurs bio de la restauration collective en Auvergne-Rhône-Alpes est sorti !

Cette année, **plus de 400 fournisseurs bio et locaux** sont répertoriés dans cet annuaire régional publié par la FRAB AuRA, avec **une vingtaine de nouveaux producteurs** ! Fruits et légumes, produits laitiers, viande, pain, épicerie, boissons... toutes les productions sont représentées, avec 2 types d'acteurs :

- * des producteurs bio qui livrent directement la restauration collective localement,
- * des plateformes multi-produits qui rayonnent sur un ou plusieurs départements.

Vous trouverez forcément les produits qu'il vous faut pour introduire du bio et local dans les assiettes !

[L'annuaire est consultable en ligne sur notre site.](#)

Vous pouvez nous contacter si vous souhaitez un exemplaire papier.