



SOMMAIRE

Focus 50% de produits durables dont 20% de bio en restauration collective : les décrets publiés!

Dossier : Comment s'approvisionner en produits de la pêche durable en restauration collective ?

Initiative : Les cuisines centrales de la région se rencontrent pour mettre du bio local dans leurs assiettes!

Territoire : les professionnels de la restauration collective se rencontrent en Haute-Loire

Zoom : La restauration collective s'engage dans la campagne « Manger Bio et Local, c'est l'idéal !»



FOCUS | 50% de produits durables dont 20% de bio en restauration collective : les décrets publiés !

Les décrets d'application de la « loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine et durable », dite loi EGalim, ont été publiés au Journal officiel le 24 avril. Ils viennent préciser le contenu de certains articles de loi, dont l'article 24, sur la liste des produits « durables » entrant dans la catégorie des 50%, qui sont comptabilisés en valeur d'achat hors taxe sur un an. Les 20% de produits bio entrant dans cette catégorie sont eux aussi calculés en valeur d'achat, rapporté à la valeur totale des achats.

Les signes et mentions pris en compte sont :

- le label rouge,
- l'appellation d'origine,
- l'indication géographique,
- la spécialité traditionnelle garantie,
- la mention « issus d'une exploitation de haute valeur environnementale »,
- et les mentions « fermier », « produit de la ferme » ou « produit à la ferme », pour les produits pour lesquels il existe une définition réglementaire des conditions de production (pour l'instant, seules les exigences liées aux œufs fermiers sont définies par décret, les volailles et porcs fermiers étant liés au signe « label rouge »).

Les gestionnaires de restauration collective devront établir chaque année un bilan statistique de la mise en œuvre de ces obligations pour l'année précédente. Le décret précise également les modalités de la prise en compte des coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie.

Un 2ème décret présente les conditions de l'expérimentation pour les collectivités qui souhaitent rendre obligatoire **l'affichage des produits entrant dans la composition des menus** pour l'information des usagers (article 26 de la loi).

Enfin, un 3ème décret donne **la composition des comités régionaux pour l'alimentation**, qui comprend des représentants des administrations (dont le rectorat), des collectivités (dont le Conseil régional), des établissements publics (dont l'Agence Régionale de Santé et les chambres consulaires), des organisations professionnelles agricoles, et des associations travaillant sur l'alimentation.

La FRAB AuRA sera normalement présente dans ce comité, qui est notamment chargé de travailler sur l'approvisionnement de la restauration collective pour faciliter l'atteinte des seuils fixés dans la loi.

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 durant le second semestre 2019. Des rencontres auront lieu dans toute la région, avec une présentation de l'application concrète de la loi pour votre territoire et des témoignages d'élus, entreprises, gestionnaires ou cuisiniers qui ont déjà introduit des produits bio, locaux et de qualité dans leur restauration.

Informations à venir dans le prochain Bon Appétit !



DOSSIER | Comment s'approvisionner en produits de la pêche durable en restauration collective ?

Selon la FAO, 90% des pêcheries dans le monde sont soit pleinement exploitées, soit surexploitées. L'Union Européenne est le premier importateur de poisson au monde : 85% du poisson consommé provient d'importations, majoritairement des pays en voie de développement. En France, la consommation de poisson est de 35 kg par personne et par an, deux fois plus élevée qu'il y a 50 ans.

En restauration collective, 80% des poissons blancs (en surgelé) servis proviennent de 4 espèces : colin lieu, colin d'Alaska, hoki et merlu blanc (source : Nutrition infos Collectivités).

Dans ce contexte, comment s'orienter vers un approvisionnement durable en produits de la mer ?

Diversifier les espèces

Selon l'UFC Que Choisir, il faudrait valoriser toutes les captures, plutôt que de rejeter celles de moindre valorisation commerciale, donc apprendre à cuisiner et manger des poissons comme le tacaud, le merlan, la vieille. C'est toute l'éducation du consommateur qu'il faut revoir... Élargir l'offre présenterait aussi l'intérêt de faire baisser la pression sur les espèces les plus prisées. Lors du séminaire organisé par Un Plus Bio « La Restauration Collective, alliée naturelle d'une filière halieutique durable » le 18 décembre 2018, l'association a présenté une étude pour mieux connaître et valoriser le « parent pauvre » d'une restauration collective de qualité ; et introduire du poisson issu de filières locales et respectueuses de l'environnement.

Il en ressort notamment une méconnaissance de la préparation du poisson de la part des cuisiniers, et un manque de connaissance sur la saisonnalité et les espèces. Face à cela, l'idée est de mettre en place des formations sur la préparation des différentes espèces et de diffuser des recettes pour valoriser toutes les parties du poisson (ex : soupe de poisson). De plus, il est important de sensibiliser les équipes de cuisine ainsi que les convives, via des supports pédagogiques et des animations sur le temps du repas.

Deux exemples inspirants ont été présentés :





- la commune de Barjac, dans le Gard, ne sert plus de saumon, qui est une espèce menacée, et le remplace par de la truite fumée, commandée auprès d'une ferme aquacole locale.
- Le lycée de Montmajour à Arles, dans les Bouches-du-Rhône, propose une grande diversité de produits de la mer : bonite, encornet, sandre, joues de loup, brochet, vivaneau..., avec des sauces servies à part pour préserver et faire connaître le goût du poisson.

Diminuer la consommation, privilégier les labels et réduire le gaspillage

Selon l'ONG Bloom, il faudrait interdire la pêche minotière (intensive, destinée à fabriquer des huiles et farines de poissons pour l'industrie et l'aquaculture), mais aussi réduire la consommation de poissons dans les pays développés pour tendre vers **les recommandations de l'Organisation mondiale de la santé, qui sont de 11 kg/an/personne**, contre le double en France aujourd'hui.

Au niveau de l'approvisionnement, il est nécessaire de clarifier la notion de « durable » face à la multiplicité des labels et d'avoir un état des lieux de la ressource locale disponible. Pour cela, le cahier des charges devrait préciser la zone de capture et les engins de pêches utilisés.

Aujourd'hui, il existe 4 principaux labels :

| | |
|--|--|
|  | <p>Logo « Pêche durable » du MSC : créé il y a 20 ans par le WWF et la multinationale de l'agroalimentaire Unilever. Géré par l'association MSC (Marine Stewardship Council), il se focalise sur les aspects environnementaux. Mais il est critiqué pour des certifications parfois laxistes accordées à de gros navires ou des zones de pêche surexploitées.</p> |
|  | <p>Logo « Pêche durable » du Ministère : lancé par le ministère de la Transition écologique en 2017, il prend en compte les trois piliers de la durabilité. Les audits sont en cours, et FranceAgriMer, l'Établissement national des produits de l'agriculture et de la mer, prévoit un affichage en poissonneries à partir de l'été 2019.</p> |
|  | <p>Logos France pêche durable et responsable (lancé en 2008) et Pavillon France, portés par la filière française de la pêche. Ce dernier garantit des conditions de sécurité, de travail et de qualité sanitaire, mais pas de durabilité.</p> |
|  | <p>Le label AB garantit un poisson d'élevage élevé en bio, selon le cahier des charges européen.</p> <p style="text-align: right;"><i>Source : UFC Que Choisir</i></p> |

Pour l'ONG Bloom, la pêche durable se situe au-delà des labels :

D'abord, afin de préserver la ressource, il est nécessaire de changer nos pratiques alimentaires en **réduisant notre consommation de poisson et en augmentant la consommation de protéines végétales**.

Ensuite, il est indispensable de **regarder les méthodes de pêche et d'éviter celles qui sont destructrices pour l'environnement**.

Enfin, il faut **diversifier les poissons consommés** pour éviter de mettre des pressions trop fortes sur une espèce en particulier.

Une pêche durable pourra être appelée comme telle quand on aura limité au maximum la capture d'espèces non souhaitées (corail, éponges juvéniles..) et que tout ce qui sera remonté à bord sera valorisé (sans faire de l'huile et des farines pour de l'élevage industriel).

De plus, comme pour le reste de notre alimentation, une meilleure gestion des ressources passe aussi par **la limitation du gaspillage**. Selon la FAO, les pertes et gaspillages représentent 27 % du poisson débarqué !

Lors du séminaire organisé par Un plus Bio, la ville de Quimper dans le Finistère a présenté sa démarche d'approvisionnement durable pour les produits de la pêche, en concertation avec trois mareyeurs locaux qui assurent la disponibilité de l'offre en volume suffisant. La quantité a été diminuée au profit de la qualité, avec la réduction des grammages pour lutter contre le gaspillage (de 120g à 90g par portion). De même, une adaptation des pratiques en cuisine permet de respecter la saveur et le goût des produits (cuisson basse température).

La cuisine centrale de Bègles en Gironde, qui livre 2500 repas par jour, a mis en place des repas alternatifs, ce qui a permis une réduction du gaspillage alimentaire et une diminution du coût matière du repas (1,88€ en 2018 avec 45% de bio). Le nom du poisson n'est pas annoncé sur le menu, le directeur de la cuisine centrale le connaît une semaine à l'avance, lors du contact avec le fournisseur. Les espèces sont diversifiées : merlan, esturgeon, tacaud, truite bio des Pyrénées... Chaque espèce de poisson à son type de cuisson, souvent en basse température.

Pour en savoir plus :

- [Enquête Que Choisir](#)
- [Magazine Un Plus Bio](#)
- [Association Bloom](#)
- [Ethic Océan](#)
- [Conso Guide du WWF](#)

Article rédigé par Anne Hugues, FRAB AuRA



INITIATIVE | Les cuisines centrales de la région se rencontrent pour mettre du bio local dans leurs assiettes !

Les groupements d'agriculteurs bio du Rhône-Loire (ARDAB), de la Drôme (Agribiodrôme) et la Fédération Régionale d'Agriculture Biologique d'Auvergne-Rhône-Alpes (FRAB AuRA) ont organisé une rencontre entre cuisines centrales de plus de 1000 couverts à Saint Priest le 8 janvier, qui va déboucher sur une nouvelle journée d'échanges le 15 mai prochain, à Brignais. L'objectif est de permettre un temps d'échanges et de partage d'expériences sur l'introduction de produits bio locaux. Plus de 20 participants étaient présents, dont 12 cuisines centrales, principalement du Rhône, mais aussi de la Drôme, de l'Ardèche, de l'Ain et de l'Allier. Les plateformes Manger Bio Isère et Bio A Pro ont également participé, ainsi qu'une élue des Monts d'Or et une personne de la direction des lycées du Conseil régional. La plupart des cuisines centrales présentes ont déjà introduit des produits bio dans leurs menus, les taux allant de 4% à plus de 20% en valeur.

Valérie Mauger, responsable du service restauration de la cuisine centrale de Saint Priest (4000 repas jour) a présenté leur démarche d'introduction de produits bio et de qualité. Actuellement, la cuisine s'approvisionne à 30% en produits locaux, 10% en produits sous signes officiels de qualité (Label rouge, AOP, IGP) et 10% en bio, sans augmentation budgétaire (le coût matière du repas est de 1,45€ en maternelle et de 1,65€ en primaire).

La responsable a travaillé avec son équipe sur la qualité des produits, en supprimant les fromages portions pour aller vers du fromage à la coupe et en arrêtant l'utilisation des fonds de sauce. Les produits sont 100% de saison et majoritairement frais. Les céréales, fruits et légumes sont bio, les produits laitiers bio et/ou locaux, les volailles label rouge et les poissons en filet. La cuisine est simple et maison, sans produits transformés, les compotes sont faites maison avec des fruits bio.

Afin d'introduire des produits bio et de qualité à budget constant, la responsable a mis en place une démarche de réduction du gaspillage alimentaire, avec une méthodologie de pesées par restaurants sur la production en cuisine et sur le reste à l'assiette. Le résultat est une baisse des déchets de 120g à 55g par jour et par enfant. Pour cela, 3 grammages sont affichés : gros, moyen et petit, pour un service adapté à la faim de l'enfant. L'objectif est d'avoir zéro déchet sur le plateau, les élèves s'engagent à consommer ce qu'ils prennent. Les fruits bio ne sont pas calibrés ni épluchés, et coupés au fil du repas.

L'équipe a travaillé sur un plan alimentaire pour harmoniser les menus pour tous les types de publics, ce qui a permis de diminuer le nombre de menus différents à élaborer et donc le temps de travail, afin de mobiliser les cuisiniers sur les préparations maisons. Des plats végétariens sont également proposés tous les 15 jours, avec des recettes d'inspiration indiennes et italiennes...

La formation des équipes de cuisine et de service ainsi que la sensibilisation des élèves et des parents sont des éléments importants pour accompagner le changement. Une lettre d'info hebdomadaire est réalisée avec la diététicienne pour les restaurants, avec une explication de la composition du repas, de l'origine des produits, des idées de visuel... Pour les élèves, des animations autour du compost et des jardins pédagogiques sont organisées.

La visite de la cuisine centrale a complété ce témoignage puis un temps d'échanges en groupes a permis de faire remonter les besoins des participants. Plusieurs thèmes sont ressortis : la rédaction des marchés publics pour introduire des produits bio locaux, l'approvisionnement et la formation sur les repas alternatifs (recettes créatives adaptées aux cuisines centrales et idées de menus avec des protéines végétales dans les différentes composantes).

La journée du 15 mai à Brignais abordera les questions des marchés publics et de l'approvisionnement, avec une visite de la plateforme Bio A Pro. Une formation sera également organisée au 2nd semestre sur les protéines végétales.

Article rédigé par Anne Hugues, FRAB AuRA



TERRITOIRE | Les professionnels de la restauration collective se rencontrent en Haute-Loire

Le groupement d'agriculteurs bio de Haute-Loire, Haute-Loire Biologique, travaille en partenariat avec le Conseil départemental 43, le Réseau Ecologie Nature et le Comité de promotion des produits agricoles de Haute-Loire pour faciliter l'introduction de produits bio et locaux dans les restaurants collectifs, en particulier ceux des collèges.

Plus d'une quarantaine d'établissements (scolaires, collège, lycées, médico-sociaux) sont dorés et déjà engagés dans cette démarche. Parmi eux, une quinzaine d'établissements sont labellisés « Manger local et bio » par le Conseil départemental pour leurs démarches globales en faveur d'une alimentation de qualité : animations

pédagogiques (compostage, modes de production, itinéraire de la graine au panier...), expositions, visites de ferme, approvisionnement en produits bio et locaux, etc. Les cuisiniers, gestionnaires, parents d'élèves, enseignants et élèves de chaque établissement s'impliquent à leur niveau et en concertation pour faire de ces projets une réussite. Cette labellisation est renouvelée chaque année selon le bilan des actions réalisées. L'objectif étant de convertir de nouveaux établissements.

Pour renforcer l'action des établissements engagés et encourager de nouveaux, **les premières rencontres professionnelles « Manger local et bio en Haute-Loire » ont été organisées le 21 mars 2019, à l'Hôtel du département**. L'opération a rencontré un franc succès avec près d'une centaine de participants dont : une quarantaine d'établissements scolaires, une quarantaine de producteurs (dont la majorité en AB), une quinzaine d'artisans et 4 entreprises agroalimentaires. L'occasion pour ces professionnels d'échanger individuellement avec 5 à 10 interlocuteurs dans un objectif d'interconnaissance et de premier contact commercial. L'adéquation entre les prix de revient pour les fournisseurs et le coût matière pour les gestionnaires a été questionnée à plusieurs reprises lors des rendez vous individuels, tout comme l'adaptation des volumes demandés à l'offre existante. Ces sujets doivent être approfondis côté fournisseurs et côté acheteurs pour faciliter les relations commerciales.

Au fil de l'année, des visites de fermes et de restaurants collectifs, prévues en mai, septembre et décembre, seront organisées pour poursuivre cette interconnaissance et mieux connaître les réalités des métiers de chacun. Producteurs, cuisiniers et gestionnaires témoigneront des conditions de production, de commande, de livraison et d'approvisionnement. Ils retraceront également l'historique de leurs échanges commerciaux : premier contact, modalité de fixation du prix, etc. Ces actions de sensibilisation seront complétées par un travail de refonte des prochains marchés publics édités par le groupement de commandes.

Face au succès, ces opérations de sensibilisation que sont les rencontres professionnelles et les visites ont vocation à se reproduire chaque année sur le département, afin de mettre en oeuvre des partenariats durables entre producteurs bio et restauration collective, pour une introduction régulière de produits bio locaux.

Article rédigé par Marie Poisson, Haute Loire Biologique



ZOOM | La restauration collective s'engage dans la campagne « Manger Bio et Local, c'est l'idéal » !

Vous vous approvisionnez directement auprès de producteurs bio et locaux ? Vous souhaitez mettre en valeur votre démarche ? Communiquer sur vos fournisseurs bio et locaux ? Tester une recette, un produit ? ...

Prenez part à la campagne « Manger Bio et Local, c'est l'idéal » qui aura lieu du 20 au 29 septembre 2019 dans toute la région Auvergne-Rhône-Alpes !

Pour la 13ème année consécutive, les producteurs-rices, artisan-es, magasins bio et restaurants collectifs d'Auvergne-Rhône-Alpes se mobilisent pour aller à la rencontre des consommateurs et des citoyens et leur faire découvrir les produits bio locaux à travers des animations variées. Cette année, c'est le climat qui sera mis à l'honneur autour de la déclinaison du slogan « Manger Bio et Local, c'est bon pour le climat ». Organisée par la Fédération Régionale d'Agriculture Biologique d'Auvergne-Rhône-Alpes, en partenariat avec Biocoop, la campagne « Manger bio et local, c'est l'idéal » c'est :

- **Une campagne de promotion et de sensibilisation** pour faire découvrir l'agriculture biologique locale, ses circuits de commercialisation, et ses contributions positives pour l'environnement, la santé et la dynamique de nos territoires.
- **Un programme d'événements organisés dans les fermes, les lieux de vente, les restaurants collectifs, les établissements d'enseignement agricole...** entre le 20 et le 29 septembre 2019 : visites de fermes, animations, dégustations, repas bio, conférences, débats, projections, événements festifs, etc.
- L'occasion de valoriser votre démarche et de mettre à l'honneur les productions typiques de vos territoires et des personnes qui les font !

Parce que forcément, Bio et local, c'est l'idéal* pour créer plus d'emplois, protéger l'environnement et la santé, et œuvrer pour un changement dans l'agriculture et l'alimentation. Or bio ne veut pas dire forcément local et local ne veut pas dire forcément bio ... Une sensibilisation plus que jamais d'actualité ! A l'occasion de cette campagne 2019, un focus spécifique sera fait sur l'enjeu climatique à travers le slogan « Manger Bio et Local, c'est bon pour le climat ! ».

[>> Pré-inscrivez-vous !](#)

[>> Retrouvez plus d'informations sur la campagne "Manger Bio et Local, c'est l'idéal !"](#)

[>> Prenez connaissance des conditions d'engagement pour participer à cette campagne](#)

[>> Prenez contact avec notre animateur-rice local-e pour plus de précisions sur les modalités d'organisation et d'accompagnement](#)

Article rédigé par Agathe Vassy, FRAB AuRA