



Bon Appétit

La newsletter de la restauration bio et locale en Auvergne-Rhône-Alpes

SOMMAIRE

FOCUS : Loi EGAlim, le réseau de la FRAB AuRA vous accompagne !

DOSSIER : Formations des collèges et restaurants scolaires en Drôme et Rhône/Loire

INITIATIVE : Les Armées répondent « présent » à la loi EGAlim !

TERRITOIRE : Les cuisiniers retracent le parcours des produits bio et locaux en Haute-Loire

ZOOM : le nouvel annuaire des fournisseurs bio est sorti !



FOCUS : Loi EGAlim, le réseau de la FRAB AuRA vous accompagne !

La FRAB AuRA est intervenue lors du séminaire régional sur la loi EGAlim et la restauration collective, organisé par la DRAAF Auvergne-Rhône-Alpes le 5 novembre à Lyon, qui a réuni plus de 200 participants. L'objectif de ce séminaire était de partager les bonnes pratiques en matière d'approvisionnement local et de qualité. La FRAB a pu témoigner de la réussite du projet « Manger Bio Local en Entreprise » lors d'une table ronde avec le groupe Orange, la plateforme Bio A Pro et la ferme Chasse Nuage qui produit des fromages de chèvre. La création du groupement de maraichers bio en demi gros « Auvabio » a également été présentée lors d'une autre table ronde dédiée à la structuration des filières.

Retrouvez toutes les interventions sur le site de la DRAAF : [séminaire Egalim et restauration collective](#)

Suite à cet évènement régional, **le réseau de la FRAB AuRA organise des réunions territoriales d'informations avec le soutien de la DRAAF AuRA de fin novembre à fin janvier « Comment répondre aux objectifs de la Loi EGAlim pour la restauration collective sur mon territoire ? »** pour apporter des conseils et de l'expertise, et surtout de mettre en avant des exemples d'acteurs - élus, gestionnaires et cuisiniers - qui ont déjà fait le pari de la qualité et de la proximité dans leurs restaurants !

4 évènements sont organisés dans la région :

Le 27 novembre à Lempdes, dans le Puy-de-Dôme

Le 4 décembre à Eurre, dans la Drôme

Le 17 décembre à Saint Etienne, dans la Loire

Le 27 janvier à Voiron, en Isère

Au programme :

- **Présentation de la loi dans le champ de la restauration collective** (articles 24 et suivants : 50% de produits de qualité dont 20% de bio, repas végétariens, fin des emballages plastiques...) : quelle application et impact sur le territoire ?
- **Témoignages d'acteurs de la RHD** qui ont introduit des produits durables dans leur restauration (produits bio et de qualité)
- **Présentation des acteurs du territoire** répondant localement à la demande en produits bio et de qualité pour la RHD
- Temps d'échanges et perspectives

Inscription via le formulaire en ligne : [inscription réunions territoriales](#)

Pour le programme détaillé et les informations pratiques, vous pouvez contacter :

Anne HUGUES, FRAB AuRA : 04 75 61 19 39 / anne.hugues@aurabio.org



DOSSIER : Des formations concrètes et adaptées à la restauration collective

Le réseau FNAB et ses groupements d'agriculteurs bio départementaux et régionaux est pionnier auprès de la restauration collective : nous accompagnons en effet depuis plus de 20 ans la restauration collective vers un changement de pratiques pour introduire plus de produits de qualité bio et locaux, dans les menus et les assiettes.

Dès 2008, nous avons travaillé nationalement à une offre de formation complète et à la construction d'un réseau de diététiciens et de cuisiniers formateurs sur la cuisine bio et locale. Ce réseau est devenu le « Collectif Les Pieds dans le plat » en 2013 et compte aujourd'hui 30 formateurs. Les cuisiniers formateurs sont des cuisiniers de collectivités et savent donc proposer des formations adaptées aux cuisines collectives, issues de leurs expériences et leur mutualisation de recettes au niveau national.

Le réseau bio en Auvergne Rhône-Alpes organise très régulièrement des formations de base : introduire des produits bio et locaux dans ses menus, et parfois pour des secteurs particuliers : crèches, médico-social, collèges, etc. Nous organisons également des formations d'approfondissements sur la nutrition, des techniques culinaires spécifiques, des aliments en particulier, la lutte contre le gaspillage alimentaire.... C'est notamment le cas pour l'application de la loi Egalim, rédigée suite aux « Etats Généraux de l'Alimentation » : **les restaurants scolaires doivent en effet proposer à leurs convives un repas végétarien par semaine, pour une expérimentation de deux ans.** Mais il n'est pas toujours facile de trouver de nouvelles idées pour proposer des repas végétariens équilibrés et adaptés aux convives scolaires de façon si régulière.

Dans la Drôme, Agribiodrôme a organisé 4 formations cette année sur l'utilisation de légumineuses et céréales pour répondre à cette nouvelle réglementation, à la demande des collectivités, en faisant intervenir le « Collectif Les Pieds dans le plat ». Cuisiniers/ères de collèges, de restaurants scolaires maternelle/primaires, de foyers d'accueil, de lycée,... ont pu en bénéficier et se trouver plus armés pour leurs repas végétariens hebdomadaires dès le mois de novembre. Ils ont ainsi travaillé légumes secs et céréales de l'entrée jusqu'au dessert : *soupe potimarron-lentilles, salade tex-mex, tajine sans viande, riz-légumes-pesto, mousse au chocolat sans œuf, panna cotta et crème de lentilles corail, gâteau au chocolat aux haricot azukis.* Ou comment cacher des légumes secs - et donc des protéines végétales - dans les repas pour que les enfants et ados apprennent à les apprécier tout en se nourrissant bien !

En Rhône et Loire, 22 chefs cuisiniers ont suivi la formation « initiation » organisée par l'ARDAB les 7 et 8 novembre dernier à St Etienne. La prochaine formation aura lieu les 3 et 4 décembre pour les cuisiniers des collèges de la Loire.

Les groupements bio du réseau sont à votre disposition pour organiser vos formations spécifiques, n'hésitez pas à nous solliciter ! Cuisiniers, cuisinières, le Collectif Les Pieds dans le plat est un fabuleux lieu d'échanges et de mutualisation en faveur d'une restauration collective engagée et acteur du développement de l'agriculture bio & locale, aux côtés du réseau bio, n'hésitez pas à les rejoindre !

Article rédigé par Marie Cadet, Agribiodrôme et Carole Deschamps, ARDAB



INITIATIVE : Les Armées répondent « présent » à la loi EGAlim !

En début d'année, le centre interarmées du soutien, qui pilote la filière « restauration et loisir » (CIRL) a engagé une démarche expérimentale visant à atteindre les objectifs de la loi EGALIM (50% de produits de qualité dont 20% de bio) sur quatre restaurants pilotes d'ici fin 2019. Cette expérimentation est réalisée en étroite collaboration avec l'Economat des Armées (EdA), la centrale d'achats des armées en matière de produits alimentaires.

Pour la mise en œuvre de cette expérimentation, le CIRL est accompagné par la FRAB AuRA qui a mis en place un nouveau programme visant à accompagner les restaurants dans une démarche de qualité globale de l'assiette.

Cette méthodologie, qui permet de repenser en profondeur l'offre alimentaire et les process, repose sur trois piliers : les achats, les équipes et les convives, ainsi que sur des indicateurs d'activités simples et mesurables.

L'accompagnement réalisé pour les armées en coordination avec le CIRL s'est déroulé en 4 étapes :

- La phase de diagnostic : elle permet d'établir la stratégie générale et de définir un calendrier avec des objectifs intermédiaires.
- La mise en œuvre : c'est un moment privilégié avec les équipes, pour les sensibiliser et les accompagner dans la construction d'une feuille de route.
- La communication : c'est un point essentiel dans la conduite du changement auprès des convives.
- Les bilans intermédiaires : des points réguliers sont organisés avec les restaurants permettant de lever les freins et d'analyser les indicateurs.

La FRAB AuRA met un focus particulier sur la question du surcoût alimentaire. Afin de répondre à cette problématique, plusieurs actions ont été menées : analyse détaillée des achats et de la cartographie alimentaire, sensibilisation au gaspillage alimentaire, introduction de plats végétariens et flexitariens.

Cet accompagnement a déjà permis de dépasser les 30% de produits sous signes officiels de qualité (Bio, Label Rouge, AOP...) en moyenne sur les quatre sites, et devrait permettre d'atteindre l'objectif de 50% d'ici la fin de l'année !

Article rédigé par Sébastien Breuillé, FRAB AuRA



TERRITOIRE : Les cuisiniers retracent le parcours des produits bio et locaux en Haute-Loire

Plus facile d'introduire des produits bio et locaux pour les cuisiniers et les gestionnaires quand ils savent d'où ils viennent et comment ils sont produits ! Forts de cette hypothèse, **Haute-Loire Biologique et le Conseil départemental de Haute-Loire organisent des visites trois fois dans l'année sur les exploitations bio**. Retour sur ces échanges entre cuisiniers et producteurs bio.

Aux Ateliers de la Bruyère, à Langeac (43), les encadrants ont ouvert les portes de leurs serres et de leur légumerie pour faire découvrir leur mode de production en Agriculture Biologique, les conditions de fabrication des produits, les modalités de livraison, etc. Ils partagent leurs expériences d'approvisionnement de la restauration collective : du premier contact à la première livraison en passant par les modalités de fixation du prix.

Les visiteurs ont apprécié retracer le parcours des produits du champs à la cagette qu'ils reçoivent aux portes de leur restaurant et en savourer quelques échantillons. Au fil des échanges, la saisonnalité a été abordée : "les carottes, pommes de terre et salades connaissent des périodes de rupture dans l'approvisionnement, à l'échelle d'une exploitation bio, à moins de s'organiser en collectif".

Lors d'une visite sur une exploitation laitière à St Jean d'Aubrigoux (43), la productrice de yaourts bio a également rappelé que la garantie d'une fréquence de commandes par les établissements est une condition majeure pour organiser leur travail sur la ferme et approvisionner décemment la restauration collective. Le frein du coût matière a été désamorcé : 1€80 pour certaines cantines de collèges voire 4€/jr pour 4 repas en EPHAD.

En visite sur une ferme en viande bovine bio à Araules (43), les gestionnaires impliqués dans l'introduction de produits bio et locaux dans les assiettes ont souligné la diminution du grammage en viande et la motivation des équipes de cuisine comme des leviers essentiels.

Ainsi, ces visites sur site facilitent l'interconnaissance. Elles sont conjuguées à des visites de cantines pour mieux connaître les réalités des métiers de chacun et à des rencontres professionnelles annuelles (cf Bon Appétit n°5, mai 2019). D'autres visites suivront en décembre 2019.

Pour en savoir plus : Marine Meunier – Conseil départemental de Haute-Loire

[Rencontres Manger local et bio en Haute Loire](#)

Article rédigé par Marie Poisson, Haute Loire Biologique

ZOOM : le nouvel annuaire des fournisseurs bio est sorti !

Cette année, près de 30 nouveaux producteurs bio sont inscrits dans l'annuaire régional publié par la FRAB AuRA, qui regroupe toutes les productions, avec 2 types d'acteurs : des producteurs bio qui livrent directement la restauration collective localement et 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.