



SOMMAIRE

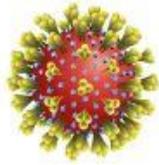
FOCUS : Crise sanitaire COVID 19 et RHD

DOSSIER : Marsanne : une commune qui travaille sur ses marchés publics pour plus de bio !

INITIATIVE : Le projet "Alimentation : plaisir et sens pour les résidents en EHPAD" se poursuit en 2020

TERRITOIRE : PARCEL : un outil gratuit pour relocaliser l'alimentation de son restaurant collectif

ZOOM : Des pâtes bio et locales dans des restaurants collectifs



FOCUS : Crise sanitaire COVID 19 et RHD

- En cette période de crise sanitaire et avec la fermeture des écoles, de nombreuses collectivités ont **des difficultés avec le renouvellement de leurs marchés de service et de fourniture**. Pour en savoir plus et connaître **les démarches à suivre selon les cas de figure des collectivités**, cliquez sur le lien suivant pour lire l'article : [Article COVID 19 et](#)

[Marchés publics](#)

- A la suite du confinement, la FRAB AuRA ainsi que les GABs départementaux **invitent les acheteurs de la restauration collective à être solidaires auprès des producteurs locaux et bio engagés dans la RHD**. Nous comptons sur vous pour poursuivre vos démarches d'introduction de produits bio et locaux et pour commander en plus grande quantité et en accord avec les fournisseurs bio et locaux des produits d'ici la fin de l'année civile.
- L'Unité Mixte de Recherche Espace et Société avec le cabinet coopératif Terralim et les CIVAM Bretagne initient une enquête intitulée « **Manger au temps du coronavirus** ». Ils sont à la recherche de **témoignages, de partage d'expérience et de réflexions personnelles** sur l'impact de la crise que nous vivons et sur l'organisation des chaînes alimentaires. Si vous aussi, vous avez envie de partager, compléter le questionnaire en ligne en [cliquant ici](#).
- Une deuxième enquête en ligne est également accessible ! Cette enquête est à destination de toutes les organismes inscrits sur le site de l'[Observatoire de la restauration collective bio et durable](#). Ce site est porté par **Un Plus Bio** en partenariat avec Ecocert « En Cuisine », AGORES et le CELT (Centre d'Étude Lascaux sur les Transitions). En cette période de confinement, nous vous encourageons à remplir ce questionnaire d'Un Plus Bio. Il permettra d'**enrichir l'Observatoire et de collecter, d'analyser et de diffuser chaque année vos pratiques, vos résultats et les leviers que vous activez pour converger vers des cantines bio et durables**. Aujourd'hui, de nouvelles dynamiques émergent sous l'impulsion de la loi Egalim, des élections municipales et d'une prise de conscience collective, et nous faisons appel à vous pour les partager. Ainsi, dans cette période qui nous contraint, pour la plupart, à rester chez vous, nous vous invitons, en tant qu'élu.e, technicien.ne, cuisinier.e ou gestionnaire, à participer à l'enquête (ou à actualiser vos données pour ceux qui ont déjà participé). Pour accéder au questionnaire [connectez-vous ici](#) (avec votre identifiant et mot de passe). Et pour en savoir plus sur l'Observatoire et la méthodologie [cliquez ici](#). Si le contexte actuel vous empêche d'avoir accès à certaines données, pas de panique, vous pouvez remplir le questionnaire en plusieurs fois.

Merci pour votre participation et votre engagement !

La FRAB AuRA et les GAB

Article écrit par Adèle GSPANN de la FRAB AuRA - adele.gspann@aurabio.org



DOSSIER : Marsanne : une commune qui travaille sur ses marchés publics pour plus de bio

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.

A l'échelle nationale, il y a une volonté d'améliorer la qualité alimentaire des Restauration Hors Domicile (RHD), notamment avec la loi Egalim. Ainsi les restaurations doivent proposer "**au moins 50 % de sous signe de qualité dont minimum 20% de produits biologiques, à compter du 1er janvier 2022**".

De plus en plus de collectivités territoriales se réapproprient la question alimentaire de leur territoire et de leur restauration collective, en particulier scolaire. Cette dernière a une importance particulière. La pause méridienne permet aux enfants d'avoir accès à un repas équilibré et complet. Certaines communes n'attendent pas 2022 pour proposer plus de produits bio et de qualité dans leur restauration scolaire.

La **commune de Marsanne dans la Drôme, en gestion concédée**, a souhaité mettre en place un nouveau cahier des charges afin d'augmenter ses exigences en terme de qualité et de fréquences des produits bio. Dans ce cadre **Agribiodrôme avec l'aide de Montélimar Agglo** a accompagné la commune dans la réflexion et la mise place du nouveau cahier des charges.

Ensemble, de nouveaux objectifs ont été fixés entre l'offre du territoire et la demande de la commune. Le nouveau cahier des charges de Marsanne, en place depuis septembre, demande **2 composantes issues de l'agriculture biologique par jour sur les repas à 5 composantes, un repas 100% bio par semaine et un repas à 4 composantes par semaine**. Au total, **55% de l'ensemble des composantes proviennent de l'agriculture biologique**. A cela s'ajoute des demandes techniques :

- Au minimum, 60% des légumes de saison seront bio avec des crudités préparées à partir de produits frais,
- Au minimum 60% des fruits de saison bio dont 100 % des pommes,
- Au minimum 25% des viandes seront labellisées (bio ou label rouge) dont 100% des volailles. Par cette demande la commune souhaite éviter la volaille industrielle fortement développée localement,
- Au minimum 2 fromages labellisés (AOC, IGP, bio) à la coupe par semaine. La commune souhaite diminuer les emballages plastiques individuels et proposer des fromages «avec du goût »,
- Les poissons devront être au minimum de 50% sous label pêche durable,

- Les produits ultra transformés (type nugget) sont admis au maximum une à deux fois par période scolaire.

Dans une démarche de développement durable, la commune souhaite que les denrées nécessaires à la composition des repas soient **le plus possible en provenance des fournisseurs locaux**. Ce critère doit être clairement identifié dans la liste des fournisseurs jointe au dossier présenté par les candidats.

De plus souhaitant travailler sur ses déchets, elle a donc demandé **des plats en inox et non en plastique**.

Le surplus financier est absorbé par la commune, cette dernière ne souhaitant pas augmenter les coûts pour les familles.

Un suivi du prestataire a été fait afin de vérifier la corrélation entre les menus et le cahier des charges.

La suite est un tuilage avec les prochain-es élu-es et la formation de ces dernier au suivi du prestataire pour une autonomisation de la commune.

Article écrit par Marie CARRE d'Agribiodrôme - mcarre@agribiodrome.fr

Avril 2020



INITIATIVE : Le projet "Alimentation : plaisir et sens pour les résidents en EHPAD" se poursuit en 2020

En 2019, la FRAB AuRA a accompagné des Etablissements d'Hébergement pour Personnes Agées Dépendantes (EHPAD) avec l'objectif de mettre en lumière la notion de plaisir et de sens dans l'alimentation des résidents, en mesurer la faisabilité et les retours d'expérience puis les diffuser. Pour cela la DRAAF, a défini trois volets d'expérimentation, dont l'animation a été 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,
- La sensibilisation et l'accompagnement des soignants pour la présentation, le service et l'aide des résidents pendant le repas, coordonnée par l'Institut Paul Bocuse et le CENA,

- L'activité physique autour du jardinage, coordonné par l'association Anis Etoilé.

Ce projet a abouti sur 6 accompagnements d'établissements en lien avec les groupements d'agriculteurs bio départementaux des territoires concernés :

- 3 EHPAD en Isère avec Adabio : sites de la Fondation Partage et Vie, en gestion concédée à Sodexo : Tullins, Saint Etienne et Notre Dame de l'Osier
- 3 EHPAD également avec Bio 63 : sites en gestion directe : le Cendre, Cournon d'Auvergne et Veyre-Monton

Bilan : Ces accompagnements ont permis d'introduire des produits locaux dans ces établissements avec plus de produits frais et moins de surgelés. Introduire des produits bio s'est révélé compliqué dû au surcoût qui n'était pas pris en charge. Un travail sur le gaspillage alimentaire a été entamé dans les structures afin de dégager du budget supplémentaire. Une difficulté également sur la communication des produits locaux et/ou sous label (AOP, Label Rouge, Bio...) s'est fait ressentir.

La FRAB AuRA a échangé à de nombreuses reprises avec la DRAAF pour la poursuite de l'expérimentation en 2020, auprès de nouveaux établissements sociaux et médico-sociaux. **Une dizaine de nouveaux établissements pourraient être accompagnés en 2020 par la FRAB AuRA avec ses relais départementaux :** 2 en Haute-Loire, 2 en Savoie, 3 en Drôme, 3 vers la métropole de Lyon.

Article écrit par Adèle GSPANN de la FRAB AuRA - adele.gspann@aurabio.org

Avril 2020



TERRITOIRE : PARCEL : un outil gratuit pour relocaliser l'alimentation de son restaurant collectif

Et si l'alimentation de votre restaurant collectif devenait bio, locale et durable ?

Développé par Terre de Liens, la Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique (FNAB) et le BASIC, [l'outil en ligne Pour une Alimentation Résiliente Citoyenne Et Locale \(PARCEL\)](#) invite les citoyen(e)s, professionnel(le)s du secteur agricole et alimentaire ainsi que les élu(e)s à s'interroger sur l'impact d'une consommation bio et locale.

A l'heure où les gestionnaires et chef(fe)s de cuisine font évoluer le fonctionnement de leurs restaurants collectifs pour répondre aux objectifs de la loi EGAlim. **L'impact positif d'un accroissement des produits bio et locaux sur le territoire doit être connu.**

Que se passerait-il si l'ensemble des restaurants scolaires de votre commune, voir même de votre département ou de notre région, se mettait à s'approvisionner exclusivement en produits bio et locaux ?

Avec l'outil PARCEL, vous pouvez savoir en quelques clics, les effets positifs d'un accroissement de produits bio-locaux accompagné d'une réduction de consommation de la viande dans les repas pour votre territoire et l'environnement. Ces effets concernent les surfaces agricoles, les emplois et les impacts écologiques.

EXEMPLE : Une cuisine centrale de la région reçoit chaque jour 2500 convives. Elle fait le choix de s'approvisionner à 100% en produits bio issus de la région Auvergne-Rhône-Alpes et de réduire sa consommation de produits animaux de 25%, les effets sur le territoire sont :

- La région AuRA devrait conserver 990 hectares de terres agricoles en agriculture biologique, 42 emplois agricoles seraient assurés.
- Avec un tel régime alimentaire, les émissions de gaz à effet de serre et la pollution de l'eau seraient réduites de 50% par rapport à une situation sans changements (pas de produits bio, un régime carné tous les jours)

Autre exemple, la même cuisine centrale fonctionne avec un approvisionnement de 20% de bio dont seulement 10% de produits bio issus de la région AuRA et un seul repas végétarien par semaine, alors :

- La région devrait mobiliser 92 hectares de terres agricoles en agriculture biologique et conventionnelle, mobilisant le travail de 3 agriculteurs.
- Avec un tel régime alimentaire, les émissions de gaz à effet de serre et la pollution de l'eau seraient réduites de 15%

Un curseur permet de déterminer la part de bio souhaitée et un autre de faire varier le régime alimentaire, en réduisant plus ou moins la part de produits animaux.

Article écrit par Solenn BRIOUDE de Bio 63 - solemn.bio63@aurabio.org



ZOOM : Des pâtes bio et locales dans les menus des restaurants collectifs

Torse, Petiote et Boufadou font la une des menus en restauration collective. Ces pâtes bio au blé tendre sont produites sur la ferme de Camille et Emilien, en Haute-Loire. Elles sont désormais disponibles partout en Auvergne via la plateforme Auvergne Bio Distribution.

Des pâtes produites en AB près de chez vous

Camille et Emilien BOUDON élèvent une trentaine de vaches allaitantes à St Privat du Dragon (Haute-Loire) et, cultivent **180ha de céréales destinées à 70 % pour la consommation humaine**. L'installation d'Emilien au sein du GAEC familial a permis de développer un **atelier de transformation** et de réorganiser le travail pour **assurer une autonomie de l'exploitation et renforcer la valeur ajoutée sur les produits**. Pour fabriquer leurs pâtes, ils utilisent **5 variétés de blé tendre en mélange**. Stockés pendant 1,5 an, les 130 tonnes de blés sont ensuite moulues en farine (T65 ou T80) dans un vieux moulin réhabilité et situé à proximité de l'exploitation. Les producteurs attendent **une quinzaine de jours** avant de procéder à la transformation en pâte car il faut respecter un temps d'humidification et de maturation nécessaire. Leur recette est simple : de la farine T65 ou T80 et de l'eau, sans colorant, ni additif.

Camille et Emilien façonnent leurs pâtes dans des moules en bronze (et non en téflon) et respectent **un temps de séchage de 12 heures en moyenne** (entre 45°C et 65°C) pour leur garantir une meilleure tenue en sauce et une cuisson adaptée à la restauration collective. Les producteurs parviennent à fabriquer jusqu'à une tonne de pâtes par semaine. L'appellation « pâte alimentaire » étant réservée aux produits issus de blés durs, les préparations à base de blé tendre de Camille et Emilien prennent le doux nom de **TORSE (La Torti), PETIOTE (La Coquillette), BOUFADOU (Le Macaroni)**. Cette dénomination est le fruit d'une collaboration positive entre ces producteurs et Auvergne Bio Distribution.

Des pâtes bio et locales adaptées aux restaurations collectives

Dans leur projet, Camille et Emilien s'orientent rapidement vers la restauration collective qui représente pour eux un débouché commercial intéressant pour leur produit aux coûts maîtrisés et accessibles : des volumes importants, une logistique optimisée et 100% bio, un temps de présence à la vente réduit.

Dès lors, ils contactent **Auvergne Bio Distribution** pour tester leurs produits en restauration collective. L'accueil de la part des convives est positif et encourageant. Le process de fabrication et les conditionnements sont ajustés en fonction des retours des établissements servis. Camille et Emilien

ont également ouvert les portes de leur exploitation pour faire visiter de leur atelier de transformation et le moulin aux cuisiniers et gestionnaires curieux de découvrir l'origine de ce nouveau produit phare dans leurs menus (vidéo à découvrir en cliquant [ici](#)).

Aujourd'hui, les pâtes de Camille et Emilien sont vendues en conditionnement de 12kg, 5kg ou 500g et livrées par Auvergne Bio Distribution. Il faut bien entendu prendre en compte un délai minimum entre la commande et la livraison car les pâtes n'attendent pas sur une étagère : seul le blé est stocké, la fabrication est en flux tendue.

Article écrit par Marie POISSON de Haute Loire Bio - association.hauteloirebio@aurabio.org