



SOMMAIRE

FOCUS : « Manger bio et local, c'est l'idéal » : de nombreuses animations du 18 au 27 septembre 2020

DOSSIER : Ce qu'on retient du confinement

INITIATIVE : Un annuaire régional des fournisseurs bio travaillant avec la RHF

TERRITOIRE : Des réunions territoriales organisées par l'ADABio sur la loi EGAlim et d'autres dans toute la région d'ici la fin de l'année

ZOOM : Des fiches sur les lignes de qualité de notre région réalisées par Auvergne-Rhône-Alpes

Septembre 2020



FOCUS : "Mangez bio et locale, c'est l'idéal" : de nombreuses animations du 18 au 27 septembre

L'occasion de découvrir l'agriculture biologique en circuits courts via un programme d'événements variés : fermes ouvertes, présence de producteurs dans les magasins spécialisés, repas bio en restauration collective... C'est autour d'environ 130 animations régionales que la bio se découvre ! Des fermes bios en circuits courts, en passant par les magasins spécialisés, les cantines scolaires et des associations, venez découvrir notre programme !

Les acteurs-actrices de l'agriculture bio en Auvergne-Rhône Alpes se mobilisent.

Venez découvrir les événements de votre département : cliquez [ICI](#)

Article écrit par Marie Carré, mcarre@agribiodrome.fr

Septembre 2020



DOSSIER : Ce qu'on retient du confinement

Fermeture des classes, arrêt des cuisines centrales, livraison de repas froids pour les enfants, l'arrivée du COVID a bouleversé toute l'organisation interne des établissements. Mais ce sont aussi toutes les filières de production pour la RHF qui ont, du jour au lendemain, dû se réorganiser pour commercialiser les produits sur d'autres circuits.

[Cet article fait suite à celui de juin 2020.](#)

Aujourd'hui, nous vous proposons un article sur les leçons du confinement et notamment sur la notion de résilience alimentaire.

Cette notion a fait écho auprès des collectivités durant le confinement.

- Comment soutenir les chaînes de distribution en temps de crise ?
- Comment garantir une production durable et de qualité pour ces concitoyens ?
- Comment permettre une alimentation durable et de qualité pour tous ?
- ...

[Les Greniers de l'Abondance](#), définit la résilience alimentaire comme : «la capacité d'un système alimentaire et de ses éléments constitutifs à garantir la sécurité alimentaire au cours du temps, malgré des perturbations variées et non prévues.

[Source : Vers la résilience alimentaire, Les Greniers de l'Abondance, février 2020.](#)

De nombreux leviers, à mettre en place au sein d'une collectivité, permettent à un système alimentaire d'être plus résilient.

Soutenir les filières locales, promouvoir une agriculture écologique, introduire des produits bio et locaux dans les restaurations collectives, ces changements sont conséquents et demandent un fort investissement.

La Fédération Régionale d'Agriculture Biologique et les Groupements d'Agriculture Biologique d'Auvergne Rhône Alpes, vous accompagnent dans ces démarches. Déjà présents depuis de nombreuses années sur vos territoires, nous continuons à promouvoir ces actions et à accompagner les collectivités dans ces démarches.

Mais sans convictions politiques et sans engagements des collectivités, les systèmes alimentaires resteront soumis aux aléas de notre vie contemporaine et de la mondialisation.

Nous comptons sur les collectivités et sur leurs élus pour continuer les démarches déjà entreprises et en adopter de nouvelles pour aller plus loin. Soutenez la production bio locale et les plateformes de producteurs du territoire, outil indispensable pour construire les approvisionnements actuels et futurs !

Retrouvez les plateformes de producteurs bio dans [notre annuaire régional des fournisseurs bio en RHD](#).

Article écrit par Adèle Gspann, adele.gspann@aurabio.org



INITIATIVE : Un annuaire régional des fournisseurs bio travaillant avec la RHD

En tant qu'établissements de restauration collective, vous êtes de plus en plus nombreux à souhaiter introduire des aliments issus de l'Agriculture Biologique. L'objectif est multiple :

- proposer aux convives des produits biologiques et locaux,
- introduire une démarche concrète de développement durable au sein des établissements,
- construire un partenariat durable avec les agriculteur.trices du territoire,
- se conformer à la loi EGALIM.

Comme chaque année, le réseau de la Fédération Régionale d'Agriculture Biologique d'Auvergne-Rhône-Alpes (FRAB AuRA), recense, à l'échelle de la région, des fournisseurs de produits issus de l'agriculture biologique.

Et pour cette rentrée, l'annuaire a fait peau neuve et vous attends ! Directement téléchargeable sur notre site internet : [cliquez ICI](#).

En tant qu'acteur.trice de la restauration collective, vous jouez un rôle déterminant en choisissant des produits bio et locaux: vous contribuez au développement des surfaces agricoles bio et ainsi à la préservation de la qualité de l'eau, vous participez à la structuration des filières bio, vous sensibilisez des générations de convives à se préoccuper du devenir des territoires ruraux de la région Auvergne-Rhône-Alpes. Votre acte d'achat devient alors un choix de développement agricole et alimentaire territorial.

Dans ce cadre, ce document a été conçu avec le souci de promouvoir prioritairement les agriculteur.trices et les entreprises de la région Auvergne Rhône-Alpes de façon à privilégier une production locale, à limiter les coûts énergétiques liés au transport, à favoriser l'emploi et l'aménagement du territoire. L'origine géographique des matières premières est indiquée.

Cet annuaire n'est pas exhaustif. Il est évolutif car mis à jour annuellement. Nous vous invitons d'ailleurs à nous communiquer les contacts de vos fournisseurs régionaux en produits biologiques si ces derniers ne sont pas mentionnés dans cet annuaire et à nous indiquer si certaines informations sont erronées ou ne correspondent pas à la prestation proposée par un des fournisseurs identifiés.

Nous précisons, néanmoins, que le réseau FRAB AuRA se décharge de toutes responsabilités concernant les réglementations sanitaires et les normes d'hygiène que chaque fournisseur a pour obligation de respecter.

Article écrit par Adèle Gspann, adele.gspann@aurabio.org

Septembre 2020



TERRITOIRE : Des réunions territoriales organisées par l'ADABio sur la loi EGAlim et d'autres dans la région d'ici la fin de l'année

50% de produits de qualité dont 20% de bio dans les assiettes, expérimentation de repas végétariens pour les scolaires, fin des emballages plastiques, etc. : **la loi EGAlim apporte de nombreux changements pour les acteurs de la restauration collective**, dans l'objectif de garantir l'accès à une alimentation de qualité et de proximité aux convives.

Afin de vous présenter **les évolutions législatives et réglementaires apportées par la loi EGAlim** dans le champ de la restauration collective, ainsi que son application concrète sur les territoires de notre région, l'ADABio vous convie à des réunions territoriales.

L'objectif de ces réunions est de vous apporter des conseils et de l'expertise, mais aussi 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 !

- Dans l'Ain, **le 14 octobre 2020 dans le secteur de Montrevel-en-Bresse à partir de 14h** organisée en partenariat avec la Communauté d'Agglomération du Bassin de Bourg-en-Bresse
 - Pour vous inscrire : clique [ICI](#)
- Contact : Laurence Gaillard

Animatrice Territoire, Filières et Restauration Collective

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

Retrouvez également une formation à destination des cuisiniers de la restauration collective « ***Introduire efficacement les produits bio en restauration collective*** », les 22 et 23 octobre dans le secteur de Bourg-en-Bresse !

Inscription : cliquez [ICI](#)

- En Haute-Savoie, **le 7 octobre 2020 à Douvaine à partir de 13h30** organisée en partenariat avec le CPIE Chablais-Léman, le Collectif « Restauration Collective Bio Locale Chablais » et le jardin d'insertion Pousses d'avenir
 - Pour vous inscrire : cliquez [ICI](#)
 - Contact : Benoît DINNAT

Animateur Savoie / Haute-Savoie - ADABio

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

Retrouvez également une formation à destination des cuisiniers de la restauration collective « Introduire efficacement les produits bio en restauration collective », les 26 et 27 octobre à Chambéry !

Inscription : cliquez [ICI](#)

Ces réunions territoriales EGAlim sont les premières de cette fin année.

La FRAB AuRA et ses relais départementaux, en partenariat avec la DRAAF (Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt), vous proposent de se retrouver dans différents départements ! En Allier, en Haute-Savoie, en Ardèche, de nouveau dans l'Ain (secteur Plaine de l'Ain), en Haute-Loire et Cantal, c'est 5 nouvelles réunions qui vous attendent !

Nous vous tiendrons informer des ouvertures des inscriptions dans le prochain numéro du Bon Appétit (fin octobre-début novembre).

D'ici là, la réunion EGAlim dans l'Allier est déjà ouverte aux inscriptions. Elle aura lieu en partenariat avec le PAT de Vichy dans le cadre de leur semaine du Forum Alimentation.

- Dans l'Allier : le **15 octobre 2020 de 13h30 à 17h à Vichy**
 - Pour vous inscrire : cliquez [ICI](#)
- Contact : Adèle GSPANN

Chargée de mission RHD

04 75 61 19 39 / adele.gspann@aurabio.org

Article écrit par Adèle Gspann, adele.gspann@aurabio.org

Septembre 2020



ZOOM : Des fiches sur les signes de qualité de notre région réalisées par Auvergne Rhône Alpes Gourmand

Dans le cadre de leur projet Ap'proche + pour développer l'approvisionnement local en RHD, Auvergne Rhône Alpes Gourmand a réalisé un guide présentant les Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO) de notre région AuRA.

Ce guide est destiné aux responsables des marchés publics et à tous les professionnels de la restauration collective qui souhaitent travailler la qualité et la proximité de leurs approvisionnements. Il permet d'accompagner les acteurs régionaux dans l'atteinte des objectifs d'approvisionnement de qualité fixés par la Loi EGAlim et de mieux identifier l'offre disponible dans la région Auvergne- Rhône-Alpes.

Et vous le constaterez, notre Région est riche en produits de qualité. Il est donc possible de s'approvisionner localement et de répondre dans le même temps à l'ambition nationale d'une alimentation de qualité.

Pour retrouver ce guide : cliquez [ICI](#)

Article écrit par Adèle Gspann, adele.gspann@aurabio.org