

#11 - Octobre 2020



SOMMAIRE

FOCUS : «Un coup de fourchette pour le climat » : un séminaire FRAB AuRA

DOSSIER : L'observatoire de la restauration collective durable par Un Plus Bio

INITIATIVE : Plan de relance : aide aux cantines scolaires de petites communes

TERRITOIRE : Des réunions territoriales sur la loi EGAlim en Haute-Loire et en Ardèche

ZOOM : Un livret de Recettes pour les plats végétariens bio locaux et goûteux dans les collèges de la Drôme



FOCUS : "Un coup de fourchette pour le climat" : un séminaire FRAB AuRA

Venez comprendre, comment la restauration collective peut lutter contre le changement climatique !

La Fédération Régionale d'Agriculture Biologique d'Auvergne-Rhône-Alpes vous invite le **mardi 17 novembre de 13h00 à 17h30** au lycée Roanne Charvé 42124 PERREUX au séminaire "**Un coup de fourchette pour le climat**".

Collectivités, élus, agents de développement, cuisiniers, restaurateurs... Venez débattre et échanger afin d'identifier des leviers d'actions pour proposer dès demain une restauration collective responsable et durable.

La présentation de l'assiette Afterre de Solagro vous permettra de découvrir le contenu de nos assiettes en 2050 et son impact sur l'agriculture. A travers nos tables rondes, vous rencontrerez des acteurs déjà engagés et leurs actions pour lutter contre le changement climatique.

Le changement climatique nous concerne tous, devenons acteurs de la transition et proposons dès demain une restauration collective durable et éco-responsable!

Au menu du jour :

- 13h00 – 13h30 : Accueil
- 13h30-13h45 : Discours d'ouverture
- 13h45-14h00 : Les changements climatiques en agriculture
- 14h00-14h45 : Présentation Solagro : **Que devons-nous manger en 2050 pour répondre aux changements climatiques et quels impacts sur l'agriculture?**
- 14h45-15h00 : Présentation de l'outil "PARCEL" : "**Et si l'alimentation de votre territoire devenait locale et durable?**"
- 15h-17h:Tables rondes autour de PARCEL

1. Comment favoriser l'installation d'une activité agricole biologique sur mon territoire ?
2. Comment servir des produits biologiques et locaux dans ma restauration collective tout en respectant les différentes obligations?
3. Comment connaître l'offre locale de mon territoire et les fournisseurs en capacité de m'approvisionner ?

- 17h00-17h30 : Questions / réponses

Pour vous inscrire, [c'est ici](#).

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

Octobre 2020



ont une cuisine sur place.

DOSSIER : L'observatoire de la restauration collective durable par Un Plus Bio

Réalisé par l'association Un Plus bio, cet observatoire a pour objectif d'apporter des **réponses concrètes** et de créer **des références sur la transition alimentaire en restauration collective**.

ZOOM SUR LES REpondants

En 2019, 163 collectivités ont renseigné le questionnaire, représentant près de 5 000 restaurants et plus de 500 000 convives ! L'organisme certificateur Ecocert, qui gère le label « En cuisine », a fourni les données de 171 collectivités et établissements.

Parmi les répondants de 2019, on retrouve **des régions, des départements, un Parc Naturel Régional, des communes et EPCI. Plus de 85% des réponses** concernent des restaurants en **gestion directe** et les **2/3**

ZOOM SUR LES PRODUITS DE QUALITES

Plus de la moitié des répondants offrent plus de 20% de produits biologiques dans leur repas, dépassant ainsi les objectifs de la loi EGALIM pour ce critère. L'observatoire montre également que pour un même type d'établissement, une augmentation forte du taux de produits biologiques ne fait pas exploser le coût matière. Les produits biologiques les plus présents sont les légumes, les fruits, les produits laitiers (fromages, yaourts, desserts) et les produits d'épicerie, que l'on retrouve dans 80% des collectivités interrogées.

Au sein des achats biologiques, la **part de produits bio et locaux représente en moyenne 50%**. Plus un restaurant introduit du bio, plus il privilégie l'origine locale des produits.

En moyenne, les **produits SIQO** représentent **13% des achats alimentaires** pour les collectivités ayant répondu.

ZOOM LEVIERS

La lutte contre le gaspillage alimentaire est un levier capital pour réduire les pertes monétaires et ainsi pouvoir consacrer une part significative du coût matière à des produits animaux de qualité.

ZOOM SUR LES COLLECTIVITES

L'observatoire souligne que la démarche de transition vers une restauration durable est **majoritairement impulsée par les élus**. Les évolutions législatives et les travaux menés par les gouvernements successifs agissent comme des déclencheurs pour les collectivités locales : Grenelle de l'environnement, loi EGALIM, Plan Nationale pour l'Alimentation.

De plus en plus, les collectivités mettent en place de **véritables plans d'actions concertés**, alliant évolution au sein des restaurants, soutien à la structuration des filières locales, acquisition de foncier et aides à l'installation de producteurs et transformateurs spécifiquement pour la restauration collective du territoire.

La nouvelle édition de l'observatoire sortira avant la fin d'année 2020, même si l'enquête de cette année risque d'être éloignée statistiquement de l'observatoire précédent à cause du contexte sanitaire.

Retrouvez l'observatoire complet [ICI](#)

Vous êtes chargé.e de mission, responsables ou directeur-trices de services restauration, élu.e.s, chefs de cuisine et gestionnaires, [vous pouvez remplir l'enquête en ligne dès maintenant](#) et à tout moment pour que vos données soient prises en compte pour la prochaine édition.

Article écrit par Jessica BONVOISIN, jessica.bonvoisin@aurabio.org

Octobre 2020



INITIATIVE : Plan de relance : aide aux cantines scolaires de petites communes

Après avoir été demandée par les membres de la Convention Citoyenne pour le Climat,

Après avoir été inscrite au Plan de Relance,

L'aide de l'état visant à "soutenir les cantines scolaires de petites communes souhaitant s'engager dans une démarche durable et développer l'approvisionnement en produits locaux, notamment ceux issus de l'agriculture biologique" prend forme !

A partir du 1er janvier 2021, il sera **possible pour les collectivités éligibles de faire une demande d'aide à la DRAAF locale**. Cette aide pourra financer :

- de l'achat d'équipement
- du temps de formation
- des investissements pour moderniser la cuisine

Vous trouverez une liste des communes éligibles à la fraction "cible" de la DSR avec le lien suivant : http://www.dotations-dgcl.interieur.gouv.fr/consultation/dotations_en_ligne.php

Plus d'informations ici : <https://www.economie.gouv.fr/plan-de-relance/profils/collectivites/developper-alimentation-saine-cantines-scolaires>

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



TERRITOIRE : Des réunions territoriales sur la loi EGAlim en Haute-Loire et en Ardèche

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, la FRAB AuRA et ses relais départementaux vous convient 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 !

- En Haute-Loire, nous vous donnons rendez-vous le 26 novembre 2020 de 14h à 17h au Puy-en-Velay.

Pour vous inscrire, c'est [ici](#).

- En Ardèche, nous vous donnons rendez-vous le mercredi 9 décembre 2020 de 14h à 17h à Guilherand-Granges.

Pour vous inscrire, c'est [ici](#).

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



Zoom : Un livret de Recettes pour des plats végétariens bio locaux et goûteux dans les collèges de la Drôme

Dans la Drôme, en 2019 et 2020, à la demande du Département, Agribiodrôme a co-organisé 5 formations à destination des cuisiniers des collèges en faisant intervenir le Collectif Les Pieds dans le plat. Ce Collectif, partenaire historique du réseau FNAB, compte aujourd'hui 30 formateurs cuisiniers et diététiciens spécialisés sur la restauration collective et la cuisine bio et locale. Les 5 sessions de formations ont été centrées sur l'utilisation de légumineuses et céréales pour répondre au repas végétarien hebdomadaire rendu obligatoire par la Loi Egalim. Les cuisiniers/ères ont ainsi pu découvrir de nouvelles façons de cuisiner et d'accommoder les légumes secs et céréales pour des plats végétariens savoureux, épicés et colorés, adaptés aux palais des collégiens. Ils ont ainsi travaillé légumes secs et céréales de l'entrée jusqu'au dessert, en passant par les sauces d'accompagnements !

Suite à ces formations, riches d'apprentissages et d'échanges, un livret compilant les recettes des collèges et celles des formateurs et reprenant les techniques de cuisson est en cours d'élaboration et devrait sortir cet automne. Il permettra aux équipes de cuisine de retrouver facilement les meilleures recettes valorisant les protéines végétales.

Article écrit par Marie Cadet, mcadet@agribiodrome.fr