



SOMMAIRE

FOCUS : Les régies agricoles : une solution pour l'approvisionnement de sa restauration collective

DOSSIER : Structuration de filières maraîchage et légumineuse biologiques pour répondre aux objectifs en restauration collective

INITIATIVE : Enquête nationale sur la restauration collective

TERRITOIRE : Des réunions territoriales sur la loi EGAlim en Auvergne-Rhône-Alpes

ZOOM : Des légumeries atilgériennes pour approvisionner la restauration collective



FOCUS : Les régies agricoles : une solution pour l'approvisionnement de sa restauration collective

Les exigences d'approvisionnement en produits bio demandés par **la loi EGALIM** (50% de produits durables dont 20% de produits bio) amènent de nombreuses communes à réfléchir aux solutions disponibles sur leur territoire. Certaines d'entre elles se sont déjà tournées vers **les producteurs bio locaux et/ou vers les plateformes d'approvisionnement** comme Bio A Pro (Rhône, Loire) ou La Bio d'Ici (Ain et les Savoies). Pour autant, d'autres modèles existent et se développent. Portés par des enjeux de **gouvernance et d'accessibilité alimentaire** ou encore de **protection du foncier agricole**, le modèle de **régie agricole communale** fait partie de ces schémas

d'approvisionnement qui convaincent de plus en plus de communes.

A l'image des régies communales pour l'eau et l'assainissement, le système de régie agricole consiste à **cultiver des terres communales en embauchant un ou des maraîchers dont la production approvisionnera la restauration scolaire**, des crèches, des centres aérés, des personnes âgées ou encore de l'épicerie sociale et solidaire de la ville. **Une gestion en direct de la fourche à la fourchette pour un approvisionnement au plus local.**

En créant la sienne en 2010, la Ville de **Mouans-Sartoux** (Alpes Maritime) apparaît comme pionnière dans le paysage des régies agricoles. **25 tonnes de légumes bio** y sont aujourd'hui produits chaque année, fournissant ainsi **85% des besoins en légumes constituant les 1000 repas/jour de la commune**. Un modèle qui a fait des émules puisque la commune de Firminy (Loire) a sauté le pas en créant sa régie agricole en 2019 sur une surface d'un hectare en embauchant un maraîcher communal.

Les questions à la mise en place d'un tel système sont nombreuses et se doivent d'être sérieusement étudiées : achat du foncier, structure juridique, investissements en matériels, implantation, rotation et diversification des cultures, lien avec la cuisine, ... **Un projet qui se construit forcément par étape et dans la durée !**

Malgré un montage qui peut s'avérer complexe et long, les échanges entre communes s'étant engagés dans cette voie se multiplient et sont source de nombreuses réflexions et solutions pour celles qui y réfléchissent encore ! Des échanges nécessaires pour ce modèle encore peu commun mais dont les preuves ne sont plus à faire pour les communes qui en ont fait le choix.

Vous réfléchissez à relocaliser vos approvisionnements en installant une régie agricole sur votre commune ? Vous souhaitez échanger de ce sujet avec d'autres communes qui ont le même projet ? La FRAB AuRA et l'ARDAB organisent un **voyage d'étude les 27 et 28 avril 2021 à Mouans-Sartoux à destination des élus et gestionnaires des communes d'Auvergne Rhône-Alpes qui réfléchissent à ce projet.**

Plus d'informations auprès d'Adèle GSPANN – 06 16 23 43 39 ou Alice MARTIN 06 13 73 14 61.

Inscription sur le formulaire [ICI](#). Rendez-vous au prochain Bon Appétit pour un retour précis de ce voyage d'étude.

Article écrit par Alice MARTIN, ARDAB, alice-ardab@aurabio.org

Janvier 2021



DOSSIER : Structuration de filières maraîchage et légumineuse biologiques pour répondre aux objectifs en restauration collective

La Coopération Agricole Auvergne-Rhône-Alpes (LCA ARA), la Chambre Régionale d'Agriculture (CRA) et la Fédération Régionale d'Agriculture Biologique (FRAB) d'Auvergne Rhône Alpes (AuRA) se sont associées pour réaliser **un état des lieux de l'offre actuelle et d'accompagner la structuration des filières de production biologique en légumineuses et en maraîchage pour le débouché de la Restauration Hors Domicile (RHD)**, avec le soutien financier de la Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DRAAF). Les filières étudiées étant complexes et très variées, un choix s'est fait pour concentrer le sujet d'étude sur 2 produits phares de chacune des filières : **les pommes de terre et les carottes pour le maraîchage et les lentilles et pois chiches pour les légumineuses, toutes ces espèces cultivées selon**

le mode de production biologique.

Aujourd'hui, il y a une **inadéquation entre offre et demande en légumineuses bio**. L'offre est **insuffisante pour couvrir l'ensemble des besoins de la demande**. D'une part, l'utilisation des légumes secs en restauration collective reste **anecdotique et peu appréciée par les convives**. D'autre part, lorsque la lentille et le pois chiche sont cuisinés, ils sont **non locaux et pas souvent biologiques** (ou du biologique importé). Cette divergence est due à plusieurs facteurs. Les légumes secs bio et locaux sont **trop chères** pour le marché de la RHD, notamment à cause de **conditions de cultures difficiles** par exemple de la lentille (ex : la sensibilité des lentilles face aux adventices, aux différentes étapes post-récolte). De plus, la restauration collective ne s'oriente pas vers le pois chiche bio et local car il est trop cher et ne se trouve pas en **consERVE**.

L'offre et la demande en pommes de terre et en carottes pourraient s'accorder. La production maraîchère biologique est importante en région comme la demande. Cependant elles ne coïncident pas. La demande en **légumes frais est très diversifiée** : sous différentes formes, sous différentes gammes. Cette diversification complique l'offre et ne permet pas toujours de répondre à cette demande.

Cette étude menée en 2020 a permis de mettre en lumière **l'organisation des filières biologiques de maraîchage et de légumes secs à destination de la RHD**. Nous avons fait l'hypothèse au début d'année que la demande de légumes secs et de légumes frais bio, déjà importante en restauration collective, va augmenter fortement dans les années qui viennent. Cette hypothèse s'avère confirmée au vu de nos différentes enquêtes.

Cependant, à l'heure actuelle, les filières ne sont pas **suffisamment adaptées pour répondre à cette augmentation**. Des efforts sont à investir pour les rendre plus souples et capables de prendre en charge les spécificités de la demande.

Par ailleurs, nous avons identifié des marges de progrès pour amener la demande à s'approprier les spécificités des productions agricoles. Nous pensons en effet que c'est en travaillant à l'échelle de ces deux maillons que des équilibres organisationnels émergeront naturellement.

A travers cette synthèse, nous avons identifié différents leviers susceptibles de structurer les filières biologiques pour un débouché RHD. Chaque **maillon de la filière y détient sa part de responsabilité**, qu'il s'agisse des opérateurs économiques en tant que tel mais aussi, des pouvoirs publics ainsi que des organisations professionnelles agricoles.

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

Quels changements agricoles
face aux changements climatiques ?

INITIATIVE : Enquête nationale sur la restauration collective

Le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation réalise une **étude sur la mise en œuvre des mesures de l'article 24 de la loi EGAlim** par les acteurs de la restauration collective en France métropolitaine.

Elle porte sur **l'application et l'appréciation par les opérateurs des objectifs d'approvisionnement en produits durables et de qualité** et, pour les restaurants scolaires uniquement, de la mise en œuvre d'au moins un menu végétarien par semaine.

L'un des principaux objectifs de l'enquête est d'obtenir des **données chiffrées sur les achats de denrées alimentaires**. Il serait alors nécessaire d'avoir un répondant à même de remplir ces données ou alors de solliciter une personne ayant des informations sur des données chiffrées de ce type d'achat lors du remplissage du questionnaire.

Le questionnaire en ligne ci-après s'inscrit dans le cadre de cette étude.

NB : ce questionnaire s'adresse à l'ensemble des interlocuteurs intervenant dans la gestion d'un service de restauration collective public ou privé, et/ou participant à l'achat de denrées alimentaires ou de prestations alimentaires.

Vous pourrez :

- faire une pause (en fermant le questionnaire) et continuer à le remplir plus tard.
- imprimer une copie de vos réponses après avoir enregistré le questionnaire via l'option d'impression de votre navigateur internet. Une fois le questionnaire enregistré, vous ne pourrez plus modifier vos réponses.

Vos réponses sont extrêmement précieuses : nous vous remercions d'avance pour le temps que vous y consacrerez et, le cas échéant, de bien vouloir transmettre le lien du questionnaire aux interlocuteurs concernés au sein de votre organisation.

Lien du questionnaire :

<https://s1.sphinxonline.net/surveyserver/s/SPQR-Conseil/EnqueteMinistereAgriculture/saisie.htm>

Date limite des réponses : **05 février 2021**

Ce questionnaire est anonyme et dure en moyenne une vingtaine de minutes.

Les informations recueillies sur ce formulaire sont enregistrées dans un fichier informatisé et anonymisé, par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation et son AMO SPQR-Cantineo. Les destinataires des données sont le Ministère de l'Agriculture et l'Alimentation et son AMO. Conformément à la loi « informatique et libertés », vous pouvez exercer votre droit d'accès aux données vous concernant et les faire rectifier en contactant : frank.bikun@spqr-conseil.

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



Le 2 décembre 2020 en webinaire



de la restauration, associations, ...).

TERRITOIRE : Des réunions territoriales sur la loi EGAlim en Auvergne-Rhône-Alpes

La parution de la loi EGAlim le 30 octobre 2018 et ses différents décrets d'application a entraîné de **nombreux questionnements dans les collectivités** qui gèrent un service de restauration collective, que ce soit en régie directe ou en gestion concédée.

Pour attendre les objectifs fixés par la loi, les pratiques sont amenées à évoluer tant au niveau de la qualité des produits utilisés, que des techniques culinaires ou de l'organisation du service.

Le Réseau Bio, en partenariat avec la DRAAF AURA, a souhaité accompagner les acteurs de son territoire en proposant des temps d'informations et d'échanges. Ainsi 7 réunions territoriales (dont 4 en format webinaire) ont été organisées en 2020 réunissant chacune entre 30 et 80 personnes (élus et techniciens de collectivités, cuisiniers et agents en charge

L'une d'elles s'est tenue le **2 décembre en visio-conférence à destination des territoires de l'Ain et de la Savoie**. C'est **56 participants** qui nous ont rejoint pour ce webinaire. Un premier temps a été consacré à la présentation de la Loi dans le champ de la restauration collective avec :

- Une intervention de Cécile Philibert de la DRAAF AuRA sur les origines de la Loi, les principales dispositions et moyens pour accompagner la transition,
- La FRAB et l'ADABio ont décrypté les différents articles de la Loi et leur application concrète dans les restaurants collectifs ainsi que les accompagnements individuels et collectifs proposés par le réseau bio aider les collectivités à faire évoluer leur offre alimentaire.
- Dans un second temps, les participants ont bénéficié de retours d'expériences locaux grâce à des témoignages d'acteurs du territoire qui ont déjà fait le pari de la qualité et de la proximité
 - Ludovic Petit, cuisinier de collège,
 - Yannick Douillard, responsable de l'atelier culinaire de Chambéry,
 - Christine Viron, gérante de la plateforme de producteurs la Bio d'Ici,
 - Géraldine Brédy et Yannick Rustan, du Conseil départemental et Carine Lafaure de la Chambre d'Agriculture de l'Ain sur Agrilocal



ZOOM : Des légumeries altigériennes pour approvisionner la restauration collective en Haute-Loire

Introduire des légumes bio-locaux dans les menus c'est louable. Encore faut-il en trouver et pouvoir les travailler en cuisine ... Toutes les cantines ne sont pas équipées de légumeries et/ou ne disposent de personnel suffisant pour éplucher, laver, émincer, etc. Fort de ce constat les producteurs auvergnats s'organisent collectivement pour proposer des légumes bio-locaux à la restauration collective.

1/ Des légumeries collectives et engagées sur le territoire

Une légumerie est un **atelier de transformation équipé pour laver, éplucher, émincer, faire cuire, mettre sous vide et cuisiner des légumes**. Un atelier est déjà **opérationnel** en Haute-Loire (secteur Langeac) et un autre verra le jour en 2023 (secteur Monistrol sur Loire). Ces légumeries portées par des jardins de cocagne permettent au **personnel en insertion** de diversifier leurs compétences en agro-alimentaire et en logistique. Elles sont **ouvertes aux autres producteurs** du territoire pour y transformer leurs légumes. Chaque légumerie pourra **découper et transformer entre 30 et 40 tonnes de légumes par an**. De quoi fournir de nombreuses cantines sur le territoire.

2/ La légumerie un maillon de structuration des filières

Une légumerie permet aux producteurs de **valoriser leurs produits et de répartir leur offre sur l'année**. Au-delà, en se structurant collectivement, les producteurs **planifient leurs cultures et programment des volumes de production dédiés à la légumerie**. Les producteurs offrent ainsi une

gamme plus diversifiée de légumes bio locaux aux clients dont les restaurants collectifs. En anticipant les commandes et en adaptant les achats aux légumes présents sur le territoire selon les saisons, les gestionnaires et les cuisiniers participent à l'organisation d'une filière légumes bio-locaux cohérente et équitable.

Ainsi, [Auvergne Bio Distribution](#) propose dès aujourd'hui aux restaurants collectifs des bettraves cubes, cuites et mises sous vide à la légumerie de Langeac, et produites par les producteurs d'[Auvabio](#). Retrouvez aussi, des pommes de terre et des carottes épluchées en rondelles, des oignons émincés, des poireaux en tronçons crus ou cuits, etc., en fonction de la saison.

Article écrit par Marie Poisson, marie.hauteloirebio@aurabio.org