

#15 - DÉCEMBRE 2021



Bon Appétit

LA NEWSLETTER DE LA RESTAURATION
COLLECTIVE BIO ET LOCALE DE LA
RÉGION AUVERGNE RHÔNE ALPES



#15 - Décembre 2021



FOCUS

Série de webinaires régionaux : un franc succès

Plus de 200 participants en direct, une dizaine d'experts intervenants, des questions/réponses et partages d'expériences par dizaines, voilà ce que nous retiendrons de l'organisation de cette série de webinaires.

50 personnes en moyenne ont participé à chaque session, et le contenu échangé était technique, précis et précieux !

La FRAB va rassembler les enregistrements vidéo de chaque session, et les rendre disponibles aux participants inscrits. De plus, nous rassemblerons les points clefs des intervenants et les questions posées dans un document plus facile à diffuser !

Nous vous tiendrons informé.e.s de la sortie de cette compilation, et travaillons déjà au programme des webinaires pour 2022. Si certaines thématiques vous tiennent à coeur, n'hésitez pas à nous les transmettre par retour de mail.



DOSSIER

Décryptage // Loi Climat et Résilience

Que dit la loi Climat et Résilience pour la restauration collective ?

La Loi n°2021-1104 du 22 août 2021 portant sur la lutte contre le dérèglement climatique et le renforcement de la résilience face à ses effets, dite loi « Climat et Résilience » ajoute de nouvelles obligations et complètes certaines des dispositions de la loi EGALIM, parmi lesquelles :

- Aux produits rentrants dans les produits dits « durables et de qualité (AB, IGP, AOP, Label Rouge, ...) s'ajoutent ceux du **commerce équitable** et ceux **acquis principalement sur la base de leurs performances en matière environnementale et d'approvisionnement directs**,
- Les produits HVE de niveau 2 ne pourront être comptabilisés que jusqu'au 1er janvier 2027 dans les 50% de produits dits « durables et de qualité »,
- A partir du 1er janvier 2024, au **moins 60% des viandes et poissons devront être sous label « durables et de qualité »** et **100% pour les restaurants d'état** (dont la définition n'a pas encore été apportée),

- A partir du 1er janvier 2024, la règle des 20% de bio/50% de produits durables et de qualité s'étend à **tous les restaurants collectifs dont les personnes morales de droit privé** ont la charge (restaurants d'entreprise, ...)
- Interdiction de la viande de synthèse en restauration collective,
- Obligation **d'afficher en permanence la part de produits durables et de qualités** et de produits issus de PAT dans les restaurants
- **Pérennisation du menu végétarien hebdomadaire en restauration scolaire**
- Lancement d'une expérimentation consistant à proposer une option végétarienne quotidienne obligatoire pour les collectivités volontaires

D'autres éléments de la loi concernent également la lutte contre le gaspillage alimentaire, les marchés publics, la formation des cuisiniers, ...

Pour une information détaillée à ce sujet, n'hésitez pas à solliciter votre contact du réseau GAB FRAB pour vous apporter les différents éléments de la loi applicables à votre collectivité.



Initiative

Défi Collège à Alimentation Positive, allier accompagnement et pédagogie en Métropole Lyonnaise

Il y a quelques mois, l'ARDAB a lancé le défi CAAP, Collèges A Alimentation Positive, pour mobiliser les cantines et les élèves de cinq collèges de la Métropole Lyonnaise. Engagés sur une année scolaire, ces collèges bénéficient de plusieurs temps forts dans le but d'augmenter leur part de produits bio locaux à budget quasi constant :

- Sur le volet technique : diagnostic de cuisine, formation culinaire, relevés de prix, échanges entre professionnels

- Sur le volet pédagogique : programme pédagogique complet, intervention auprès des convives, rencontre avec les parents d'élèves, lien avec le personnel de la cantine...

Une sensibilisation qui passera par des temps d'échange avec la Légumerie, le collectif Les Pieds dans le Plat ou encore le Réseau Marguerite qui rassemble des enseignants engagés pour une éducation à une alimentation écologique et de qualité.

Le défi CAAP crée une vraie dynamique au sein du restaurant collectif, et permet à la fois de sensibiliser le personnel et les convives !

Contact : [Delphine Ecouellan](#) / Ardab



Initiative

Accompagnement du Pays grenoblois dans le cadre de son PAiT

Dans le cadre du PAiT (Projet Alimentaire interTerritorial du bassin grenoblois), des objectifs ont été fixés en matière de restauration collective à savoir « améliorer la qualité des repas et notamment atteindre les objectifs de la loi EGAlim sur 2021-2023 »

Suite à une consultation en début de projet, un accompagnement collectif a été proposé aux acteurs de la restauration collective des 300 communes pour atteindre les objectifs de la Loi EGAlim, via de la formation-action.

La Communauté de Communes Le Grésivaudan réalise le portage administratif et financier de cette opération qui est menée en partenariat avec Grenoble-Alpes Métropole,

le Parc Naturel Régional du Vercors, La Communauté d'agglomération Le Pays Voironnais, l'Espace Belledonne, le Parc naturel régional de Chartreuse, La Communauté de Communes du Trièves, La Ville de Grenoble et La Communauté de Communes Saint-Marcellin Vercors Isère.

Le programme de formation s'articule autour de la notion « construire et mener un projet de restauration collective durable » et contient 11 thèmes de formation assurés par la SCIC Nourrir l'Avenir, la Ligue de l'Enseignement, Triève Compostage et Environnement et l'ADABio de novembre 2021 à juin 2023.

Afin de permettre aux communes participantes de gagner en compétences et de pouvoir prendre des décisions éclairées concernant leur mission restauration collective, l'ADABio propose donc dans le cadre de ce projet, des sessions de formations sur les thématiques suivantes :

- Définir son projet de restauration collective durable
- S'approvisionner localement en gestion directe
- S'approvisionner localement en gestion concédée-traiteurs
- Maîtriser son budget en s'approvisionnant durablement
- Réfléchir son passage en gestion directe
- Gestion concédée, rédiger son marché et suivre le prestataire

Pour en savoir plus, contactez [Clothile Caron](#) - animatrice Isère à l'ADABIO et [Violene Salem](#) – Chargée de mission agriculture à la Communauté de Communes Le Grésivaudan



Zoom

Cuisines centrales : un programme d'action spécifique en 2022

Les demandes des collectivités nous arrivent nombreuses, pour :

- les accompagner dans des réflexions de reprise en gestion directe de missions de restauration collective,

- faciliter l'échange de pratique et d'informations techniques entre cuisines centrales d'un même territoire ou d'une même capacité en terme de nombre de repas. Nous prévoyons plusieurs visites territorialisées en 2022, ainsi que des formations. La première visite aura lieu dans le Puy de Dôme courant février et des invitations spécifiques vous parviendront bientôt pour cet événement et le reste du programme.

Contact : [Jessica Bonvoisin](#) à la FRAB AURA

L'agriculture bio en Auvergne-Rhône-Alpes

Vous avez un projet de restauration collective durable, besoin de former vos équipes, animer vos restaurants, relocaliser vos approvisionnements ?

Contactez-nous !

Votre contact restauration collective à la FRAB AuRA :

Laurie MEY : laurie.mey@aurabio.org

(Remplacante temporaire de Delphine CORNATON)

07 62 65 63 76

Envoyez-nous un [mail](#) pour vous désabonner à cette liste de diffusion.

A propos de la FRAB AuRA : La Fédération régionale de l'agriculture biologique d'Auvergne-Rhône-Alpes est une association de loi 1901 créée en 2016 suite à la fusion de Corabio et du GRAB Auvergne. A travers les associations départementales Agribiodrôme, Agri Bio Ardèche, Agribio Rhône et Loire, l'ADABio, Bio63, Haute-Loire Biologique, Bio15 et Allier Bio, elle fédère plus de 3000 productrices et producteurs. La FRAB AuRA est membre du réseau [FNAB](#) et œuvre au développement de l'agriculture biologique, au service des paysans bio et en lien avec les instances politiques locales, régionales, nationales et européennes.

L'action de la FRAB AuRA est soutenue par :



**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



AGENCE DE L'EAU
ADOUR-GARONNE
ÉTABLISSEMENT PUBLIC DU MINISTÈRE
DU DÉVELOPPEMENT DURABLE

This email was sent to <<Email Address>>

[why did I get this?](#) [unsubscribe from this list](#) [update subscription preferences](#)

FRABRHD · Valence · Tremeloir 22590 · France



mailchimp