

#14 - OCTOBRE 2021



# Bon Appétit

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



#14 - Octobre 2021



## FOCUS

### Acteurs de la restauration collective : 3 webinaires pour s'informer et Echanger

Suite au succès du premier webinaire régional du 2 juin dernier, en partenariat avec le service Alimentation de la DRAAF AuRA et l'association Auvergne Rhône Alpes Gourmand, le réseau de la FRAB AuRA organise cet automne une nouvelle série de 3 webinaires.

Principalement destinés aux cuisiniers, gérants de restaurants collectifs et donneurs d'ordre publics ou privés de la restauration collective, ces rendez-vous en ligne ont été conçus pour :

- **apporter des éclairages sur la loi EGALIM et les évolutions annoncées dans la loi Climat et Résilience votée cet été.** 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 meilleure qualité aux convives.

- faire connaître les outils et accompagnements disponibles à l'échelle nationale et régionale

- partager des témoignages de personnes et structures impliquées à tous niveaux des filières de la restauration collective. Ces témoignages seront apportés par des acteurs variés adaptés à la thématique du webinaire.

L'inscription se fait [en ligne en cliquant ici](#). Attention, une limite de 100 participants est fixée par webinaire.

Nous vous donnons donc rendez-vous :

- **Le jeudi 4 novembre de 14h à 16h30** : Comment maîtriser mes coûts de production en restauration collective ?
- **Le mardi 30 novembre de 14h à 16h30** : Loi EGALIM en cuisine centrale : Quels défis? Quelles solutions ?
- **Le mardi 7 décembre de 14h à 16h30** : Comment diversifier mes apports protéiques en restauration collective ?

Pour toute question, contactez Jessica Bonvoisin à la FRAB AuRA [jessica.bonvoisin@aurabio.org](mailto:jessica.bonvoisin@aurabio.org) ou Aurélie Pinche à l'association Auvergne Rhône Alpes Gourmand [a.pinche@comite-arag.fr](mailto:a.pinche@comite-arag.fr)



# DOSSIER

## Manger bio et local en entreprise : les restaurants INRAE du Puy-de-Dôme s'engagent

Depuis le début de l'année, la FRAB accompagne 2 restaurants de centre de recherche INRAE autour de Clermont Ferrand. Les stations de Theix et de Crouel possèdent chacune leur restaurant collectif pour les salariés et visiteurs des sites, dont la gestion est déléguée à la société SOGERES.

Les restaurants d'entreprise INRAE sont soumis à la loi EGALIM. Après avoir accompagné INRAE lors du lancement du nouveau marché, un travail au long cours a été engagé avec les équipes des restaurants et le responsable régional de SOGERES, Monsieur Jourdain.

Un premier diagnostic a permis d'éclairer tous les points forts de ces restaurants, et de mettre en lumière des pistes d'amélioration de l'offre globale. Solenn Brioude de Bio 63 a apporté sa connaissance fine du territoire et de l'offre alimentaire disponible et des animations ont permis aux convives de rencontrer les producteurs qui livrent déjà le restaurant.

L'accompagnement se poursuit dans les prochains mois, mêlant travail sur les menus, formation des équipes aux signes de qualité, et des chefs-gérants à de nouvelles techniques culinaires. Bio 63 et la FRAB travaillent en même temps avec les acteurs des filières locales

Auvabio et Auvergne bio distribution, afin de développer et pérenniser des filières pour les producteurs de fruits et légumes bio du territoire.

Pour en savoir plus sur les accompagnements proposés par le réseau FRAB, contactez [jessica.bonvoisin@aurabio.org](mailto:jessica.bonvoisin@aurabio.org), ou directement les chargées de mission RHD de votre territoire, dont vous trouverez les coordonnées [en cliquant ici](#)



# INITIATIVE

## Le restaurant intercommunal de Piégros la Clastre et Mirabel et Blacons, un exemple à suivre !

A son arrivée, le chef Benoît Pras savait qu'il avait fort à faire pour répondre aux ambitions de l'association qui gère le service de restauration. Dans cette association, parents et élus du territoire travaillent main dans la main avec les équipes. Plus de produits biologiques, plus de fait maison, des produits du territoire... Un travail stratégique réalisé avec Fabienne Aury, seconde de cuisine, a permis leur introduction progressive et un véritable remaniement du fonctionnement de la cuisine.

Malgré des réticences de certains convives au démarrage, l'évolution de l'offre de restauration rencontre un franc succès aujourd'hui. Les effectifs ont en effet doublé en 5 ans, au grand plaisir des parents d'élèves et des élus du territoire.

« Fais-moi voir comment tu goûtes ? » C'est la phrase fétiche de l'équipe. « Une équipe motivée, engagée et bienveillante en cuisine et au service, c'est la clef du succès. Si l'ambiance est agréable, les enfants sont plus volontaires pour goûter les plats ou produits qu'ils ne connaissent pas à la maison. », assure Benoît.

La main d'œuvre est limitée, la taille de la cuisine contraignante. L'équipe a donc installé certains équipements sur roulette, et compose ses menus afin d'optimiser les déplacements de gros matériel. « Nous refusons d'utiliser des galettes ou steaks végétaux tout prêts, mais nous n'avons pas le temps de faire des boulettes ou galettes individuelles. Nous avons revisité certaines recettes pour servir des versions cuites en plaques et découpables ensuite. La cuisine du monde reste ma principale inspiration : curry, tajine, chili sont les meilleurs outils pour cuisiner bio, local, végétarien et de saison. L'astuce ? Forcer un peu le trait sur les épices, afin de compenser l'absence de viande dans certains plats. Ma recette de curry de pois chiche au lait de coco est disponible sur le compte facebook du restaurant, elle est simple et très attendue par les enfants ! »

Le travail collectif mené dans le cadre du projet « ça bouge dans ma cantine », animé par Perrine Tavernier de la Communauté de Communes du Val de Drôme, et par Marie Cadet et Marie Carré de l'association Agribiodrôme, a permis à plusieurs chefs du territoire de se rassembler, de se former et d'échanger leurs astuces pour introduire des produits bio et locaux dans les assiettes.

« Nous avons entamé cette démarche bien avant EGALIM, et notre coût matière est d'environ 1,80 € aujourd'hui. En tant que cuisinier, j'ai toujours trouvé cela passionnant de se lancer des défis comme celui-ci. On continue à apprendre tous les jours, en cuisine, et auprès des enfants ! »

[Visitez le compte facebook du restaurant](#)



# TERRITOIRE

**Venez découvrir la régie agricole de Mouans Sartoux (06) les 23 et 24 novembre**

De nombreuses collectivités nous ont contacté ces derniers mois pour les accompagner dans la réflexion d'une reprise en gestion directe de leur restauration collective, et pour certaines dans des projets de régie agricole, permettant d'assurer un approvisionnement frais, bio et local.

Pour profiter de l'expérience d'une commune pilote en la matière, la FRAB et l'ARDAB organisent un voyage d'étude les 23 et 24 novembre prochains, pour visiter la régie agricole de Mouans Sartoux et profiter des compétences acquises ces dernières années : qu'il s'agisse du montage juridique du projet, de la sensibilisation des convives, ou de la gouvernance collective, ils répondront à toutes nos questions. D'autres visites de territoires engagés pour une restauration durable sont en cours de planification pour mettre à profit ce voyage.

**Deux départs sont prévus, un de Lyon et un de Valence, 25 places sont disponibles. Le Pass sanitaire sera exigé au départ. Inscription obligatoire [dans ce formulaire en ligne](#).**

Pour en savoir plus, contactez Jessica Bonvoisin [jessica.bonvoisin@aurabio.org](mailto:jessica.bonvoisin@aurabio.org) ou Alice Martin [alice-ardab@aurabio.org](mailto:alice-ardab@aurabio.org)



# ZOOM

## Vos achats en restauration collective, une étude d'ampleur est lancée !

L'établissement public FranceAgriMer et l'Agence BIO lancent une étude inédite et ambitieuse sur les pratiques d'achats du secteur de la Restauration Hors Domicile (RHD).

L'enquête est composée d'un questionnaire préliminaire (5 min) puis d'un questionnaire principal (15-30 min)

L'objectif : Analyser les achats des acteurs de la RHD, pour l'ensemble des produits alimentaires (en distinguant notamment le Bio), afin de créer un système d'informations mis à jour régulièrement.

La première vague du baromètre porte sur les données de l'année 2019.

Pourquoi répondre ?

1° L'accès à un outil de visualisation de vos données d'achats et la possibilité de les comparer en avant-première à celles de la moyenne des répondants depuis votre compte utilisateur

2° L'accès à une synthèse de l'étude

3° La garantie de l'anonymat complet de vos réponses.

4° La possibilité d'accéder et de modifier vos réponses à tout moment au moyen de votre compte utilisateur rubrique "Se connecter".

Pour contribuer à cette enquête, dirigez-vous sur le site <http://barometre-rhd.fr/>

Contacts presse : Guillaume Riou, Président, Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique (FNAB), 06 30 09 56 56

## 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](mailto:laurie.mey@aurabio.org)  
(Remplaçante 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**