



#17 - Novembre 2022

FOCUS

Retours sur les réunions territoriales concernant la loi EGALIM et les outils d'accompagnement des acteurs de la RHD

Minimum 20% de produits bio, 30% de produits durables et de qualité, 60% de viandes labellisées ... : la loi EGalim adoptée en octobre 2018 et la loi Climat et Résilience votée en août 2021 apportent de nombreux changements pour les acteurs de la restauration collective, dans l'objectif de garantir l'accès à une alimentation saine et de proximité aux convives.

La DRAAF Aura a missionné le réseau FRAB Aura pour organiser des rencontres territoriales d'information et d'échanges, en partenariat avec les Projets Alimentaires Territoriaux. L'objectif était de présenter les évolutions législatives et réglementaires, ainsi que leur application concrète sur les différents territoires de notre région à travers des témoignages d'acteurs - élus, gestionnaires et cuisiniers - qui ont déjà fait le pari de la qualité et de la proximité dans leurs restaurants.

4 rencontres ont déjà eu lieu à Privas (07 - le 12/10), Yssingeaux (43 - le 25/10), Argonay (74 - le 9/11), Clermont-Ferrand (63 - le 10/11). Entre 30 et 90 participants se sont mobilisés sur chaque événement : élu.e.s, directeur.trice.s de collectivité, cuisinier.e.s, gestionnaires, fournisseurs, animateur.trice.s de PAT.

A cette occasion, les participants ont notamment découvert le dispositif “Cantine à 1€” qui facilite l’accessibilité à une alimentation saine de qualité pour tous les convives (sous réserve que les collectivités mettent en place la tarification sociale des repas auprès des familles) (voir le détail dans la rubrique suivante). Ils sont également repartis avec un carnet de contact de fournisseurs potentiels et la liste des leviers à actionner pour s’approvisionner en produits durables et de qualité (dont l’importance de la volonté politique). En parallèle, les fournisseurs étaient à l’écoute des besoins et attentes des établissements pour développer leurs approvisionnements. Les intervenants des plateformes ont expliqué en quoi la loi EGAlim est structurante pour le développement et la pérennité des filières locales de qualité en précisant que, dans la conjoncture actuelle, il est déterminant de consolider et pérenniser les démarches de fond et les engagements sur les filières.

Les présentations de chaque rencontre sont disponibles auprès de la FRAB Aura. Une synthèse régionale sera présentée aux PAT en début d’année 2023.

Les prochaines réunions territorialisées sont prévues :

- le 23 novembre 9h00-12h30 à Saint-André-de-Corcy (01)
- le mercredi 30 novembre de 14 à 17 h au lycée agricole de Neuvy (03) [Lien vers l'invitation](#)



Photo : ADABIO



Photo : Bio 63



Photo : Haute Loire Bio

Par Justine (ADABIO), Hélène (Bio63), Clémentine (AB07) et Marie (HLBIO)

Réglementation

Obligation incitative de remplir les données de suivi des approvisionnements sur macantine.gouv.fr

La loi Egalim, complétée par la loi Climat et Résilience, a fixé un objectif ambitieux d'au moins 50% de produits durables et de qualité, dont 20% de produits bio, pour fabriquer les repas dans les restaurants collectifs rendant un service public (comme les restaurants scolaires, universitaires, des hôpitaux, des EHPAD, etc...).

Dans ce cadre, les restaurants collectifs doivent communiquer les données de suivi des approvisionnements au titre de l'année 2021 (année civile).

Pourquoi organiser une collecte des données de suivi des approvisionnements ?

Afin d'évaluer les objectifs fixés par la loi Egalim 2, un bilan annuel de progression, qui traduit la montée en gamme de la restauration collective, doit être réalisé et remis au Parlement, pour enfin être rendu public. Ainsi, il est nécessaire que chaque restaurant collectif visé par cette disposition de la loi, communique les éléments qui permettront la réalisation de ce bilan statistique, anonymisé.

> Lien vers l'arrêté ministériel du 14 septembre 2022 fixant les modalités de transmission par les restaurants collectifs :

<https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000046335035>

Calendrier

Cette déclaration, initialement programmée au 16 octobre 2022, est à effectuer avant le 25 novembre 2022, au titre de l'année 2021.

Les données relatives à l'année 2022 seront à transmettre avant le 31 mars 2023.

> Afin d'effectuer cette télé-déclaration, une inscription de votre restaurant sera nécessaire au préalable sur la plateforme : <https://ma-cantine.beta.gouv.fr/>

Par Fabrice, Allier Bio

Aides

Dispositif « cantine à 1 € » : Aide de l'État à la mise en place d'une tarification sociale des cantines scolaires

Depuis 2019, l'État soutient la mise en place de la tarification sociale dans les cantines scolaires, pour permettre aux enfants des familles les plus modestes de manger à la cantine pour 1€ maximum.

Cette aide financière est accordée aux communes rurales défavorisées de moins de 10.000 habitants, qui instaurent une grille tarifaire progressive pour les cantines de leurs écoles primaires.

Les communes éligibles à la **DSR (Dotation de Solidarité Rurale) Péréquation** peuvent bénéficier de l'aide, sur une durée de **3 ans** (signature d'une convention entre la collectivité et l'État).

Trois conditions sont nécessaires au versement de l'aide :

- La grille tarifaire de restauration scolaire doit prévoir au moins trois tranches, calculées selon les revenus des familles ou idéalement le quotient familial ; au moins une tranche devant être inférieure ou égale à 1 € et une supérieure à 1€ ;
- Le tarif inférieur ou égal à 1€ est attribué aux familles dont le quotient familial CAF est inférieur ou égal à 1 000€ (ou équivalence en termes de revenus selon le nombre d'enfants);
- Une délibération fixe cette tarification sociale, avec une durée fixée ou illimitée.

Si ces trois conditions sont respectées, l'aide de l'État sera de 3€ par repas facturé à 1€ maximum.

Informations et dépôt de dossier auprès de l'ASP : <https://www.asp-public.fr/aides/cantine-a-1-euro>

Dispositif « Fruits et Légumes à l'école » et « Lait et Produits laitiers à l'école »

Financé par l'Union européenne à hauteur de 35 millions d'euros par an, le programme « Fruits et légumes à l'école » et « Lait et produits laitiers à l'école » soutient la distribution de fruits et légumes frais, et/ou de lait et de produits laitiers aux élèves du primaire et du secondaire dans les établissements scolaires sous contrat avec l'Éducation Nationale.

L'objectif de ce programme est d'éveiller le goût des enfants et des adolescents et leur faire intégrer la notion de « bien manger » en stimulant leur curiosité et la découverte de produits qu'ils n'ont pas l'habitude de consommer.

Les structures éligibles au soutien du programme sont celles supportant le coût de la restauration collective. Les cantines peuvent obtenir une aide auprès de FranceAgriMer pour la distribution de produits frais (de fruits et légumes frais, et/ou de lait et de produits laitiers aux enfants de la maternelle au lycée).

Les produits peuvent être distribués à trois moments dans la journée :

- Le matin : à l'arrivée des élèves en classe : uniquement ouvert aux élèves des collèges en zone d'éducation prioritaire (zones REP et REP+)
- Le midi : ouvert à tous les élèves du primaire au secondaire fréquentant la cantine dans les établissements scolaires pour la distribution de produits sous SIQO uniquement ;
- Au goûter : à la fin du temps scolaire : ouvert aux élèves du primaire au secondaire de tous les établissements scolaires).

En finançant la distribution de produits sous SIQO (Signes Officiels de la Qualité et de l'Origine (Bio, Label Rouge, AOP, AOC, IGP) pendant le déjeuner en restauration scolaire, le programme accompagne ainsi la montée en gamme de la qualité des produits consommés telle que prévue dans la loi EGalim.

Pour aller plus loin :

<https://agriculture.gouv.fr/le-programme-europeen-fruits-et-legumes-lecole-et-lait-et-produits-laitiers-lecole>

Par Fabrice, Allier Bio

Initiative

> ROAD-TRIP BIO & LOCAL

Loire - élus, gestionnaires et cuisiniers en road-trip pour découvrir la restauration collective bio locale

Le 30 mai et 28 juin dernier Agribio Rhône et Loire organisait les premiers road-trip pour les acteurs de la restauration collective. Le principe : amener une vingtaine d'élus, gestionnaires et cuisiniers à la rencontre de 4 acteurs engagés pour une restauration collective bio et locale

en voyageant en car toute une journée. Avec le souhait de valoriser les initiatives locales et de montrer les solutions existantes à proximité des collectivités participantes, les deux journées ont eu lieu sur le territoire de St Étienne Métropole.

Quatre visites pour rencontrer les acteurs du territoire engagés pour une restauration collective bio locale



La journée s'est voulue rythmée et dynamique pour rencontrer un maximum d'initiatives. Le rendez-vous est donc donné à 9h à Andrézieux-Bouthéon pour aller rendre visite à Aymeric Chatel, maraîcher à St Bonnet les Oules depuis 2018 et fournisseur de "La Ferme au Quartier". Aymeric nous a présenté l'historique de sa ferme, ses différentes productions. Il nous a également expliqué les raisons pour lesquelles il s'est orienté vers le débouché de la restauration collective, la façon dont ce débouché est complémentaire à la vente directe ainsi que les avantages de passer par un intermédiaire telle que "La ferme au quartier". La sécheresse visible sur les champs et les réserves d'eau a entraîné de nombreuses questions quant à l'avenir de notre agriculture et à sa capacité d'adaptation. Passionné et engagé, Aymeric aura transmis aux participants un message fort pour faire de l'agriculture et de l'alimentation un vrai levier pour l'avenir de notre société !

C'est à Compost'ond, plateforme de compostage des bio-déchets créée en 2015 que les participants sont ensuite allés pour découvrir tout le processus de traitement des bio-déchets des collectivités. Le processus de collecte et de traitement ainsi que les différentes solutions développées pour répondre à la nécessité de valoriser les restes alimentaires ont été présentés par René et Lilian Roux, cogérant de la structure. La coopérative collecte aujourd'hui les déchets jusqu'à Montbrison et en Haute-Loire et traite jusqu'à 10T de biodéchets par jour. Le temps de midi s'est ensuite déroulé à de La Ferme au Quartier où un rappel de la loi EGalim et Climat Résilience a pu être fait ainsi qu'une présentation du PAT de St Étienne Métropole et de l'outil Ma Cantine.

Après un excellent repas préparé par la cuisine Ethic Table à partir des produits bio des producteurs de la Loire, les participants ont pu découvrir le fonctionnement de la plateforme De la Ferme au Quartier grâce aux explications de David Maison et Camille Gay, commerciaux.

Avec plus de 90 producteurs apporteurs, la plateforme fournit près de 80 clients professionnels (RHF, épicerie, ...) en produits bio locaux. Une gamme complète de produits permet de répondre aux besoins de la restauration collective : fruits, légumes, produits laitiers, épicerie, viande, ...

La journée s'est enfin terminée en partant à la rencontre d'Ethic Table, où Louise Cerezo-Lahiani, directrice, nous a présenté l'équipement de la cuisine, l'origine des approvisionnements et leur fonctionnement en entreprise d'insertion. La cuisine a aujourd'hui une capacité de production de 1000 repas/jour avec une large proportion de produits bio et locaux.

Un format dynamique qui favorise l'échange

Le sujet de la restauration collective et de l'introduction des produits bio locaux est un sujet complexe qui nécessite de mettre en lien de nombreux enjeux, parmi lesquels l'approvisionnement, la gestion du gaspillage, la formation des équipes de cuisine, l'introduction de repas végétariens, ... Les quatre visites ont permis d'aborder en profondeur chaque enjeu. Combinées aux temps de car qui ont, quant à eux, permis de faire le lien entre chaque visite, la journée a finalement permis de rappeler l'importance d'adopter une approche globale de sa restauration pour pouvoir améliorer la qualité des repas tout en gérant les coûts ! Les échanges entre participants ont également permis d'échanger sur les problématiques de terrain et d'identifier des pistes d'action pour l'avenir. Au-delà des contacts qui ont été pris par chaque participant, cette journée a, semble-t-il et espérons-le, permis de créer une nouvelle dynamique pour la rentrée 2022 dans les collectivités participantes !



Par Alice Martin, Agribio

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 :

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