

De: FRAB AuRA <delphine.cornaton@aurabio.org>
Envoyé: vendredi 29 juillet 2022 18:18
À: delphine.cornaton@aurabio.org
Objet: Bon appétit ! #16 - Juillet 2022

État de l'indicateur: Avec indicateur



#16 - Juillet 2022



FOCUS

Vidéos-témoignages "Mettre en place Egalim en resto co : ils l'ont fait !"

La FRAB AURA a réalisé une série de 5 vidéos-témoignages qui illustrent comment différents acteurs de la restauration collective se mobilisent pour atteindre les objectifs de la loi EGALIM. A regarder sans modération, pour s'informer ou s'inspirer !

Episode 1 : Témoignage du restaurant scolaire de Grâne (26) sur la [mise en place de repas végétarien](#)

Episode 2 : Agricourt (26) : fonctionnement d'une [plateforme de producteurs et de citoyens](#)

Episode 3 : [Agrilocal : un outil numérique](#) pour faciliter l'achat de proximité en restauration collective

Episode 4 : [87% de produits bio en restauration collective](#), c'est possible : l'exemple de la cuisine centrale de St Genis Pouilly (01)

Episode 5 : [Cuisine centrale](#) de St Germain Laprade (43) : démarche vers un approvisionnement local



Zoom

40% de Bio pour plus de 2000 couverts jour, c'est possible !

La cuisine centrale de Clermont-Ferrand, propriété de la ville, prépare 7000 repas chauds de qualité et durables, par jour. Bio63 et Haute-Loire Bio ont emmené une vingtaine de chefs et gestionnaires découvrir les coulisses de cette cuisine XXL. Nous vous dévoilons ici quelques astuces à la sauce clermontoise pour atteindre les 40% de bio dans les assiettes.

[Lire l'article](#)



Initiative

Communauté d'Agglomération du Pays Voironnais : accompagnement de communes dans le cadre de l'atteinte des critères de la loi EGALIM

De septembre 2021 à mars 2022, 19 communes du Pays Voironnais ont été accompagnées collectivement au changement de pratiques en restauration collective scolaire.

Tout au long de cet accompagnement, les communes participantes, représentées par leurs élu(e)s, ont pu travailler session après session sur la **réflexion, construction, structuration de leur restauration collective durable**. L'objectif était de leur donner des clés de progression pour le renouvellement de leur marché de fourniture de repas. En effet, l'ensemble des communes étant en gestion concédée, elles font appel à un prestataire pour la préparation et la livraison de repas, et peuvent traduire leurs exigences dans un cahier des charges.

Les communes ont pu bénéficier de cet accompagnement suite à un appel à manifestation d'intérêt de la Communauté d'Agglomération du Pays Voironnais. Il s'inscrit dans la poursuite d'un premier accompagnement test proposé à trois communes du Pays Voironnais : Biliou, Chirens et Saint-Jean-de-Moirans.

Plusieurs phases ont ponctué ces temps d'échange et de construction.

Après leur avoir présenté le cadre réglementaire et les enjeux autour de la restauration collective ;

- Les communes ont, dans un premier temps, **diagnostiqué leur système de restauration collective**. L'idée étant qu'elles connaissent et fassent état du fonctionnement de leur établissement de restauration. Des enquêtes auprès des prestataires ont également été réalisées. Elles visaient à sonder l'offre de ces derniers, leurs possibilités, freins et projets d'évolution. L'ensemble de ces éléments ont été restitués et nourris d'échanges lors d'une réunion.
- Les communes ont ensuite pu réfléchir et **établir les objectifs qu'elles souhaitent atteindre pour leur futur restaurant collectif et cahier des charges**. Ces objectifs ont été présentés aux communes et aux prestataires, tout comme un panorama de l'offre locale disponible pour les approvisionner. Dans ce même temps, les communes ont pu s'entretenir avec leur prestataire respectif et leur exposer leurs interrogations.
- Enfin, les communes ont travaillé sur la **rédaction technique de leur cahier des charges en vue de leur renouvellement de marché**. Le fil directeur étant de favoriser la qualité, le fait-maison et les produits bio, locaux et de qualité tout en répondant aux enjeux nutritionnels et de santé, aux parents d'élève, aux convives et à la municipalité. Elles ont également pu être sensibilisées au suivi de marché et à sa méthodologie.

En parallèle de l'accompagnement assuré par l'ADABio, les communes ont aussi été accompagnées par Trièves Compostage sur le volet gaspillage alimentaire et la SCIC Nourrir l'Avenir pour la partie diététique, analyse de

menus et prescriptions techniques.

Le côté collectif de l'accompagnement a permis aux communes d'échanger, de partager leurs fonctionnements, avancements, questionnements, de favoriser la réflexion collective, et de créer des synergies (ex : groupement de commande).

Rédaction : Justine OLASO, ADABIO restaucoalim@adabio.com



Soutien financier

2 programmes pour financer une partie de l'approvisionnement bio et local de votre cantine !

« Lait et fruits à l'école »

Vous avez jusqu'au 30 novembre pour vous inscrire à [ce programme](#) financé par l'Union européenne. L'objectif ? Favoriser la distribution de produits de qualité

auprès des enfants, en y associant une action éducative.

Ce programme peut vous permettre de faire prendre en charge, sur une période précise, une partie du surcoût potentiel qu'engendre l'approvisionnement en fruits/légume/produit laitier sous SIQO, bio compris.

« Soutien aux cantines scolaires de petites communes »

La mesure du Plan de Relance "soutien aux cantines scolaires de petites communes" est prolongée jusqu'au 31 octobre 2022. Toutes les infos sur [la page dédiée du site du Ministère](#).

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 : delphine.cornaton@aurabio.org

04 75 61 19 38

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 delphine.cornaton@aurabio.org
[why did I get this?](#) [unsubscribe from this list](#) [update subscription preferences](#)
FRABRHD · Valence · Tremeloir 22590 · France

