



• BIO NOUVELLE-AQUITAINE •

N°17

WWW.BIONOUELLE
AQUITAINE.COM

territoires **BIO**LOGIQUES

LE MAGAZINE RÉGIONAL DU RÉSEAU BIO DE NOUVELLE-AQUITAINE

P. 6 **DOSSIER**

EGALIM EN RESTAURATION COLLECTIVE : ÉTAT DES LIEUX
DES APPROVISIONNEMENTS DURABLES ET DE QUALITÉ

P. 12 **MIEUX COMPRENDRE POUR MIEUX AGIR**

LES LEVIERS À DESTINATION DES COLLECTIVITÉS POUR RÉPONDRE
AUX OBJECTIFS DE LA LOI EGALIM

Nous voici à un tournant crucial pour notre agriculture et notre alimentation collective. La loi EGAlim, promulguée pour favoriser des approvisionnements durables et de qualité, n'a pas encore atteint ses objectifs. L'administration a récemment révélé des résultats préoccupants : la part de produits bio dans les cantines de notre pays stagne bien en deçà des 20 % fixés.

Ces résultats montrent que notre restauration collective, moteur potentiel de la transition vers une alimentation durable, a encore beaucoup à faire. En Nouvelle-Aquitaine, une région riche en initiatives locales et en engagements pour le bio, nous devons redoubler d'efforts pour inverser la tendance. Le département de la Dordogne et ses politiques engagées, le projet " Plateau Bio " et les démarches telles que " Mangeons Mellois " ou " 47 dans nos assiettes " montrent que le chemin est possible. Ces initiatives locales, couplées à une mobilisation collective, peuvent et doivent servir d'exemple.

La bio, représente bien plus qu'un simple choix alimentaire. C'est une filière vertueuse qui réduit l'utilisation de produits chimiques, favorise une eau plus propre et crée des emplois locaux. C'est aussi une réponse à la crise agricole actuelle, en offrant des débouchés aux jeunes agriculteurs bio et en maintenant nos territoires vivants et dynamiques. Or, sans un soutien de la restauration collective, nos efforts pour développer cette agriculture exigeante sont mis à mal.

Face à ce constat, la plateforme gouvernementale Ma Cantine se révèle être un outil essentiel. Elle simplifie les démarches administratives, favorise la transparence et permet un suivi précis des progrès réalisés. Toutefois, son potentiel est limité si les collectivités ne jouent pas le jeu.

Bio Nouvelle-Aquitaine et ses équipes croient fermement que la restauration collective est un levier puissant pour soutenir notre agriculture française. C'est pourquoi ce nouveau numéro "Territoires Biologiques" vise à vous éclairer. Vous y trouverez des analyses détaillées, des exemples concrets ainsi que des outils pratiques pour vous accompagner dans cette transition.

Nous vous invitons à réfléchir et à agir. Chaque cantine, chaque restaurant compte. En nous organisant collectivement, en valorisant les actions exemplaires et en mettant en avant les réussites locales, nous pouvons faire de la Nouvelle-Aquitaine un modèle de restauration collective durable et bio.

L'équipe rédactrice de Bio Nouvelle-Aquitaine

Bio Nouvelle-Aquitaine (Fédération Régionale de l'Agriculture Biologique) accompagne les collectivités dans leurs projets de développement des territoires en apportant son expertise sur l'agriculture biologique du champ à l'assiette.

Des outils concrets et des exemples d'expériences réussies sont mis à disposition des collectivités pour les accompagner à chaque étape de leur projet bio.

Retrouvez les étapes pour réussir votre projet en dernière page de ce numéro.

Pour en savoir plus sur Bio Nouvelle-Aquitaine :
05 56 81 37 70 - INFO@BIONOUELLEAQUITAINE.COM

Contactez le conseiller de votre territoire :



NORD NOUVELLE-AQUITAINE

MORGANE MORANDEAU - 06 38 20 20 90
m.morandeaubionnouvelleaquitaine.com



EST NOUVELLE-AQUITAINE

JUSTINE VERCELLOTTI - 06 08 72 23 54
j.vercellotti3@bionnouvelleaquitaine.com



EST NOUVELLE-AQUITAINE

VICTOR FAUCHER - 07 85 93 03 83
v.faucher@bionnouvelleaquitaine.com



OUEST NOUVELLE-AQUITAINE

CÉLINE COLET - 06 76 13 92 40
c.colet@bionnouvelleaquitaine.com
(remplacement de congé maternité de Léa CUBAYNES)



OUEST NOUVELLE-AQUITAINE

EMMA FORTIN - 06 33 01 15 40
e.fortin@bionnouvelleaquitaine.com



SUD NOUVELLE-AQUITAINE

ANNE-ELISABETH GAUVIN - 06 44 07 23 17
ae.gauvin@bionnouvelleaquitaine.com

sommaire

DOSSIER SPÉCIAL.....	6
MIEUX COMPRENDRE POUR MIEUX AGIR....	12
NOTRE CANTINE À L'HEURE DU BIO.....	20
ZOOM SUR UN TERRITOIRE.....	22



BIO NOUVELLE-AQUITAINE
Fédération Régionale d'Agriculture Biologique



AGROBIO 47



AGROBIO GIRONDE



AGROBIO DEUX-SÈVRES



AGROBIO 87



VIENNE AGROBIO



GAB 17



CREUSE

MEMBRE DE LA FNAB



FNAB



LE BIO DANS LES CANTINES, ÇA PATINE

En mars dernier, l'administration a dévoilé un rapport sur l'état de la restauration collective en France, basé sur les informations fournies par les restaurants eux-mêmes via la plateforme gouvernementale Ma Cantine. Malheureusement, les résultats ne sont ni à la hauteur des attentes, ni à la hauteur de la loi EGAlim, en particulier en ce qui concerne l'achat de produits bio.

Malgré une légère amélioration par rapport à l'année précédente, le pourcentage reste faible. De plus, seule une petite partie des établissements (14 %) a participé à la campagne de déclaration en 2023, ce qui laisse penser que les chiffres présentés proviennent des restaurants les plus engagés dans le bio.

Les données révèlent également des différences significatives entre les différents secteurs de la restauration collective. Les crèches et les écoles primaires semblent être en avance, avec 25 % de produits bio, tandis que les collèges, lycées et restaurants universitaires affichent des pourcentages inférieurs. Les secteurs de la santé et du médico-social accusent le plus de retard, ce qui est préoccupant étant donné leur importance dans la fourniture de repas.



Pour remédier à cette situation et par souci d'équité entre les collectivités, il est crucial de faire respecter la loi EGAlim sans tarder. Cela implique que les acteurs publics et privés de la restauration collective se conforment aux règles établies, et déclarent aussi annuellement leurs achats sur Ma Cantine. Cette loi est essentielle pour favoriser le développement de l'agriculture biologique et garantir une meilleure qualité alimentaire pour tous.

Enfin, il est important de souligner les rôles importants des groupements d'agriculture biologique et d'Interbio dans l'accompagnement des collectivités. Depuis plusieurs années, ils fournissent un soutien personnalisé à toutes les étapes du processus de transition vers des approvisionnements bio et locaux.

 Pour aller plus loin : www.territoiresbio.fr

LE PROJET « PLATEAU BIO » POUR DYNAMISER LA RESTAURATION COLLECTIVE

Les chiffres actuels révèlent que seulement 2 à 3 % de produits bio sont introduits dans les établissements de santé et du médico-social. Pourtant, ces secteurs représentent près de la moitié des 4 milliards de repas servis annuellement en restauration collective. Il est donc essentiel d'agir rapidement pour impulser une dynamique nationale dans les établissements hospitaliers, les cliniques, les EHPAD et les maisons de retraite.

C'est dans ce contexte que la Fédération Nationale d'Agriculture Biologique (FNAB) et son réseau interviennent, forts d'une expertise de vingt ans dans l'accompagnement des acteurs de la restauration collective. Leur projet "Plateau Bio" vise à identifier les obstacles et les leviers existants, à développer une méthodologie d'accompagnement efficace et reproductible, ainsi qu'à créer des outils de sensibilisation adaptés à ce secteur spécifique.

En parallèle, des espaces de dialogue seront instaurés au niveau territorial pour rassembler tous les acteurs pertinents. L'objectif est d'inciter les grands acteurs de la restauration collective, tels que les groupements d'achats hospitaliers, à s'orienter vers des approvisionnements bio locaux. Cette démarche vise à stimuler les volumes de commande pour dynamiser les filières locales, leur permettant ainsi de répondre aux besoins de l'ensemble de la restauration collective, des petites écoles rurales aux hôpitaux.

Le projet « Plateau Bio » s'appuiera sur l'expertise des groupements d'agriculture biologique d'Auvergne-Rhône-Alpes et des Pays-de-la-Loire, en partenariat avec des réseaux nationaux tels que Restau'Co. Son ambition est claire : transformer la restauration collective en un moteur de développement durable, favorisant l'agriculture biologique et les filières locales, tout en offrant une alimentation saine et de qualité à tous.



Pour aller plus loin : www.territoiresbio.fr



RENTREZ DANS LE CONSORTIUM D'ACTEURS POUR LE PAT DE LA ROCHELLE, AUNIS, RÉ ET BÉNÉFICIEZ DE FINANCEMENTS !

Lorsque le Programme Alimentaire de Territoire croise La Rochelle Territoire Zéro Carbone, cela donne une vision à 360° des transitions agro-écologiques et alimentaires. Ensemble, le projet « Terres de Transitions » a pour ambition de faire converger les stratégies agricoles et alimentaires « de la fourche à la fourchette » en imaginant un modèle innovant et répliquable, tant du point de vue de sa gouvernance que des réponses territoriales adaptées aux grands défis des transitions agricoles et alimentaires.

Terres de Transitions est un AMI (Appel à Manifestation d'Intérêt) de France 2030, géré par la Banque des Territoires. Cet AMI nommé « Démonstrateurs territoriaux des transitions agricoles et alimentaires » a permis de réaliser plusieurs études filières sur le territoire du PAT de La Rochelle Aunis Ré. L'objectif de ces études est de mieux connaître les enjeux locaux et d'identifier les chantiers, les filières que l'on veut mettre en œuvre et en valeur dans la phase opérationnelle. La phase opérationnelle débutera en 2025 suite à la validation par la Banque Des Territoires d'une deuxième réponse à l'AMI contenant les actions prioritaires à mettre en place, leurs financements et les investissements à prévoir.

Afin d'établir un état des lieux du territoire du PAT de La Rochelle, Aunis, Ré, plusieurs études filières et logistiques ont été menées sur ce territoire depuis décembre 2023 par Bio Nouvelle-Aquitaine, la Chambre interdépartementale d'agriculture Charente-Maritime Deux-Sèvres et le Collectif des Fermes Urbaines. **Une étude ciblée sur la restauration collective arrive à sa fin et les premières conclusions seront présentées à l'été 2024. À la clé de ces études : des financements pour la transition agricole et alimentaire en faveur de la décarbonation !**

Le financement de la phase opérationnelle via l'AMI se situe entre 2 et 10 millions, échelonné sur cinq ans. Le taux de financement est de 50 %, reste donc à trouver les autres 50 % ! Pour accéder à ces financements, il est impératif que la structure qui met en œuvre l'action entre dans le consortium Terres de Transitions et participe à l'identification du reste du financement.



Pour en savoir plus et avoir accès aux synthèses des études, n'hésitez pas à contacter Céline COLET, c.colet@bionouvelleaquitaine.com

RALLYES BIO TERRITOIRE

Les territoires abritent des acteurs de la bio, de l'amont à l'aval des filières, sans que les élus et agents de collectivités connaissent toute leur importance, leurs potentiels, leurs besoins ou simplement leur présence. Pour montrer aux élus les avantages des filières bio locales, pour les convaincre d'investir dans le développement de filières bio de proximité, nous organisons des « Rallyes Bio Territoires ».

Dans le contexte actuel de tension sur les marchés, il est nécessaire de montrer aux collectivités que la bio peut être organisée aussi bien pour approvisionner les marchés de plein vent que la restauration collective, ou encore les différents réseaux de distribution.



Agenda :

- Rallye Bio Territoire en Deux-Sèvres : le jeudi 3 octobre 2024 à Saint-Hilaire-la-Pallud, dans le Marais Poitevin
- Rallye Bio Territoire dans la Vienne : le jeudi 10 octobre 2024, dans le Civraisien
- Rallye Bio Territoire en Charente-Maritime, deux demi-journées sur la Communauté de Communes de la Haute-Saintonge
- Rallye Bio Territoire en Gironde : en septembre 2024 avec le PAT Cœur Entre-deux-Mers

« CUISINONS PLUS BIO » : LE SITE ENGAGÉ POUR PLUS DE BIO EN RESTAURATION

Lancée par l'Agence BIO, cette plateforme vise à donner les clés aux professionnels de la restauration (commerciale et collective) pour s'engager dans la transition alimentaire et ainsi proposer plus de produits bio dans leurs menus.

Découvrez via ce site dédié aux acteurs de la RHD, des ressources pour mieux connaître le label bio et pourquoi en cuisiner dans son restaurant, comment se fournir tout en maîtrisant son budget, ainsi que des portraits de chefs engagés dans la transition agricole et alimentaire. Ces derniers font bouger les lignes et partagent leurs expériences et leurs outils pour repenser les approvisionnements en direct avec les 60 000 fermes bio françaises.

Parmi eux, Jean-Philippe MOULINIER, chef de restauration au Lycée Professionnel Horticole « Le Petit Chadignac » à Saintes (17). Passé par la restauration commerciale, il est recruté en 2011 à la "Cantine de Chadi" et voit, dès son arrivée, le potentiel de ce lycée qui détient sa propre exploitation de maraîchage bio. En se lançant dans une démarche de qualité, il augmente la part de bio au menu jusqu'à atteindre 62 % en 2023.

Parmi les leviers pour y parvenir : la lutte contre le gaspillage, les achats en vrac bio, l'implication dans les réseaux locaux, le commerce équitable, la végétalisation des assiettes, le défi culinaire, la suppression du plastique en cuisine. Et surtout : l'excellence des relations avec ses fournisseurs et ses partenaires locaux !



Pour aller plus loin : <https://cuisinonsplusbio.fr/>



Jean-Philippe Moulinier, Chef de Cantine à Saintes



LES RÉGIONS ET LES DÉPARTEMENTS SE MOBILISENT POUR FAVORISER L'APPROVISIONNEMENT LOCAL DANS LES CANTINES SCOLAIRES, APPELANT L'ÉTAT À ASSOULPIR LES CONTRAINTES LÉGISLATIVES

Face aux difficultés rencontrées pour atteindre les objectifs des lois EGAlim et Climat et Résilience, Carole Delga, présidente des Régions de France, et François Sauvadet, président de l'Association des départements de France, ont adressé un courrier au Premier ministre. Ils y dénoncent les « freins » qui empêchent les collectivités de promouvoir les produits locaux dans les cantines des collèges et lycées.

Malgré le financement de la restauration scolaire par les départements et régions, la gestion des stocks et des achats reste sous la responsabilité de l'Éducation nationale. Ce cadre entrave les efforts pour soutenir les producteurs locaux et biologiques, soulignent les deux élus.

Ils appellent à une réforme législative pour donner aux collectivités territoriales l'autorité sur les achats alimentaires. Cette modification permettrait de faire des cantines scolaires un levier puissant pour soutenir l'agriculture locale, améliorant ainsi la qualité des repas et les revenus des agriculteurs.

La possibilité d'introduire des critères de proximité dans les marchés publics pourrait significativement soutenir les filières locales. Cependant, les règles actuelles de la commande publique et les principes de libre concurrence de l'Union européenne interdisent cette préférence locale.

Carole Delga et François Sauvadet soulignent également la « carence de la décision publique ». Les collectivités, bien qu'elles financent et équiper les cantines, n'ont aucune autorité sur les décisions d'achat. Ils proposent donc que les collectivités compétentes pour la restauration scolaire aient autorité sur les gestionnaires.

En outre, ils critiquent la multiplication des groupements d'achats, souvent déconnectés des territoires locaux, et appellent à une meilleure coordination pour garantir une convergence des pratiques en faveur des productions locales.



Sources :
banquedesterritoires.fr

NOUVELLE DIRECTION, NOUVEL ÉLAN POUR BIO NOUVELLE-AQUITAINE



Karine Laroche, déléguée régionale
(à droite) accompagnée de
Stéphanie Couvreur, son adjointe.

Notre Fédération a le plaisir d'accueillir depuis peu une nouvelle direction : Karine Laroche en tant que déléguée régionale, accompagnée de Stéphanie Couvreur, son adjointe. Ensemble, elles apportent un souffle nouveau et des ambitions affirmées pour le secteur de l'agriculture biologique en Nouvelle-Aquitaine.

de transition écologique et sociale au sein des collectivités, la structuration de réseaux régionaux et nationaux chez Enercoop, ainsi que dans la gestion comptable et budgétaire en tant que présidente d'association. Formée et attachée à l'intelligence collective, elle privilégie des conditions de travail collaboratives et conviviales.

DES AMBITIONS CLAIRES POUR NOTRE FÉDÉRATION ET POUR LA BIO
Toutes deux partagent une vision commune : faire de Bio Nouvelle-Aquitaine une organisation dans laquelle chacun se sent capable de contribuer pleinement à la réussite du collectif. Leur objectif : tendre vers une structure toujours plus résiliente et dont la contribution est reconnue. Conscientes de l'importance de défendre les valeurs de l'agriculture biologique en termes de santé, de protection de l'environnement et de développement des territoires auprès des élus et des citoyens, elles souhaitent renforcer la visibilité et la reconnaissance de Bio Nouvelle-Aquitaine, tout en s'assurant que l'équipe et la gouvernance soient alignées. Ainsi, elles espèrent faire reconnaître l'importance vitale de la bio, tout en promouvant une culture de confiance et de sérénité au sein de l'organisation.

L'expertise combinée et la vision partagée de notre nouvelle direction viennent ainsi porter et renforcer le rôle clé de Bio Nouvelle-Aquitaine. À l'heure où les préoccupations environnementales deviennent de plus en plus pressantes, notre Fédération compte bien réaffirmer son engagement en tant qu'acteur majeur, agissant au plus près de la transition écologique et alimentaire, indispensable pour notre avenir.

DES PARCOURS RICHES ET PORTEURS DE SENS

Karine Laroche, avec cinq années d'expérience en tant que consultante, a développé deux précieuses expertises : d'une part, l'analyse des systèmes agricoles et alimentaires, avec un focus particulier sur le rôle des labels, notamment le bio, et la régulation publique ; d'autre part, l'accompagnement d'associations et de coopératives sur des questions de gouvernance et d'organisation interne. Ces expériences lui ont permis d'acquérir une compréhension approfondie des dynamiques de coopération et de prise de décision efficace. Plus globalement, son parcours tourné vers l'international apporte avec lui un regard neuf et des idées innovantes.

Stéphanie Couvreur, quant à elle, affiche un parcours varié entre la fonction publique et l'économie sociale et solidaire. Elle a acquis des compétences clés dans la gestion des enjeux



dossier

EGALIM EN RESTAURATION COLLECTIVE : ÉTAT DES LIEUX DES APPROVISIONNEMENTS DURABLES ET DE QUALITÉ

Dans le paysage de la restauration collective, la mise en application des mesures pour des approvisionnements durables et de qualité, telles que définies par la loi EGAlim, suscite interrogations et évaluations. Avec seulement 56 % des déclarants de tableaux de bord au niveau régional, où en sommes-nous réellement ?

TOUR D'HORIZON DE LA RÉGLEMENTATION DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE

La loi du 30 octobre 2018 sur l'agriculture et l'alimentation, connue sous le nom de loi "EGAlim", renforcée par la loi du 22 août 2021 sur le climat, également appelée loi "EGAlim 2 - Climat et résilience", a établi diverses mesures pour la restauration collective, publique et privée. Ces mesures incarnent concrètement le Programme National pour l'Alimentation, qui vise à promouvoir un accès universel à une alimentation plus saine, durable et abordable. Il convient de noter que cette législation englobe l'ensemble du secteur de la restauration collective, bien que ses dispositions ne s'appliquent pas de la même manière à tous les établissements et collectivités publiques.

LA LOI SE DÉCLINE EN PLUSIEURS MESURES CLÉS :

- Une exigence d'au moins 50 % de produits de qualité et durable, dont au moins 20 % de produits biologiques. À partir du 1er janvier 2024, cette proportion passe à 60 % pour les achats totaux de la catégorie "viandes et poissons", avec un seuil de 100 % pour la restauration de l'État, ses établissements publics et les entreprises publiques nationales.
- Une obligation d'informer les usagers au moins une fois par an quant aux indicateurs d'utilisation de produits durables et de qualité dans le restaurant collectif.
- À partir de 200 repas par jour, la nécessité d'établir un plan pluriannuel de diversification des sources de protéines, ainsi que la mise en place, dans tous les établissements scolaires de la maternelle au lycée, d'un menu végétarien hebdomadaire au minimum.
- La réduction générale de l'utilisation du plastique, avec des mesures spécifiques interdisant les articles en plastique à usage unique.

Le texte prévoit, pour les acheteurs publics, une obligation de soumettre annuellement des tableaux de bord de suivi des données d'achat par le biais de téléprocédures sur une plateforme dédiée : ma-cantine. L'outil est déclaratif et permet d'évaluer la conformité des établissements vis-à-vis des exigences de la loi EGAlim.



POURQUOI LES PRODUITS LOCAUX NE FONT PAS PARTIE DES CRITÈRES DE LA LOI EGALIM¹ ?

Les produits locaux ne font pas l'objet d'une définition officielle. Différentes initiatives, publiques ou privées, déterminent leurs propres critères géographiques, de quelques kilomètres à 640 km.



1- <https://agriculture.gouv.fr/production-et-commercialisation-des-produits-locaux>



Qu'est-ce qu'un label ?

Un label est un signe distinctif garantissant un niveau de qualité et/ou certaines caractéristiques d'un produit. Certains labels sont délivrés par des organismes publics, d'autres sont privés.

LES SIGNES OFFICIELS D'IDENTIFICATION DE LA QUALITÉ ET DE L'ORIGINE (SIQO)



LABEL ROUGE : Signe national qui atteste qu'un produit possède un ensemble de caractéristiques spécifiques établissant un niveau de qualité supérieur à celui d'un produit similaire.

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE (AOP) : produit dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique, qui donne ses caractéristiques au produit.

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE (IGP) : produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique.

SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE GARANTIE (STG) : produit dont les qualités spécifiques sont liées à une composition, des méthodes de fabrication ou de transformation fondées sur une tradition.

LES MENTIONS VALORISANTES TYPE : HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE (HVE)

La Haute Valeur Environnementale (HVE) correspond au niveau le plus élevé, le niveau 3 de la certification environnementale des exploitations agricoles, les critères évalués sont : la biodiversité, l'usage de produit chimique de synthèse raisonné, une gestion de la fertilisation raisonnée et une gestion de l'irrigation raisonnée. Pour plus d'info : <https://hve-asso.com>

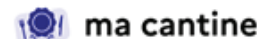
Ou "fermier", "produit à la ferme", "produits de la ferme", ces mentions valorisent les produits qui ont été fabriqués sur le lieu de la ferme, des produits pour lesquels existe une définition réglementaire des conditions de productions (principalement des œufs fermiers, des fromages fermiers...).

LE LABEL AB - AGRICULTURE BIOLOGIQUE : un seul cahier des charges réglementé au niveau de l'Union Européenne qui interdit l'usage de produits chimique de synthèse, proscrit l'utilisation d'OGM et favorise le bien-être animal.





FOCUS : LA PLATEFORME « MA CANTINE »



LANCÉE DEPUIS FÉVRIER 2021, CETTE PLATEFORME EN LIGNE, DIRIGÉE PAR LA DIRECTION INTERMINISTÉRIELLE DU NUMÉRIQUE (DINUM) EN COLLABORATION AVEC LE MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION, VISE À PROMOUVOIR UNE ALIMENTATION DURABLE ET DE QUALITÉ EN ACCOMPAGNANT LES ACTEURS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE DANS LA MISE EN ŒUVRE DES OBJECTIFS FIXÉS PAR LA LOI.

EXAMINONS DE PLUS PRÈS CET OUTIL AU SERVICE DE LA TRANSITION ALIMENTAIRE.

QUI EST CONCERNÉ PAR LA TÉLÉDÉCLARATION² ?



Tous les services de restauration scolaire et universitaire ainsi que les services de restauration des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans (les crèches, les pouponnières, les haltes garderies, les garderies et les jardins d'enfants), des établissements de santé, des établissements sociaux et médico-sociaux et des établissements pénitentiaires.

Elle s'adresse aux gestionnaires d'établissements, aux cuisiniers, aux responsables des achats alimentaires et à toute personne impliquée dans ce domaine.

- Elle fournit une information officielle et actualisée sur la loi EGAlim et ses mesures complémentaires.
- Elle propose un premier niveau d'accompagnement pour les gestionnaires, en mettant à leur disposition des outils et des ressources pour faciliter la mise en œuvre des obligations légales.
- Elle permet aux restaurants collectifs de suivre leurs approvisionnements et de calculer leurs scores EGAlim, favorisant ainsi la transparence vis-à-vis des convives et des autorités.
- Elle permet de déclarer annuellement les valeurs d'achat de denrées alimentaires, contribuant ainsi à un suivi régulier des objectifs EGAlim.
- Elle valorise les actions entreprises par les établissements dans le cadre de la transition alimentaire, en leur permettant de communiquer sur leurs initiatives et leur engagement.

CONCRÈTEMENT, QUELLES SONT LES OBLIGATIONS ?

Conformément au décret du 23 avril 2019, établi en application de la loi EGAlim, les gestionnaires d'établissements de restauration collective doivent s'inscrire sur Ma Cantine.

Ils doivent ensuite générer un bilan statistique détaillant la mise en œuvre des obligations légales, en fournissant les données requises lors des campagnes de télédéclaration annuelles.

COUP D'ŒIL SUR LES PRINCIPALES FONCTIONNALITÉS DE LA PLATEFORME :

Télédéclaration des données

Les gestionnaires d'établissements complètent leurs bilans et soumettent leurs informations lors des campagnes organisées au premier trimestre de chaque année civile.

Valorisation des actions

Communication :
création d'affiche à destination des convives.

Sensibilisation :
publication des données de son restaurant collectif dans une démarche de transparence.

Amélioration continue des pratiques

Suivi de l'évolution des achats d'une année à l'autre.
Comparaison avec d'autres cantines.

Attention !

→ Tous les ans, la période de télédéclaration de l'année N-1 se déroule du 15 février au 30 juin.

N'oubliez pas d'informer :

- Vos équipes si la gestion de votre restauration est directe (environ 70 % des cantines dans le secteur scolaire)
- Votre prestataire dans le cas d'une gestion concédée ou déléguée (les prestataires peuvent être publics ou privés).

2- L.230-5 du Code rural et de la pêche maritime



ANALYSE STATISTIQUE DES MESURES D'EGALIM À L'ÉCHELLE NATIONALE

À PARTIR DES DONNÉES RECUEILLIES SUR LA PLATEFORME, VOICI LE DÉTAIL DES DÉCLARANTS PAR RÉGION, AVEC LE TAUX DE « PRODUITS AB » ET DE « PRODUITS DURABLES ET DE QUALITÉ HORS AB » EN MOYENNE.

Il convient de noter que les chiffres de « ma-cantine » ne tiennent pas compte des méthodes de cuisine et d'approvisionnement en restauration collective. Ils peuvent varier considérablement, ce qui rend les surcoûts sujets à interprétation. Il est aussi essentiel de souligner que ces données sont seulement des moyennes, basées sur les déclarations des collectivités et établissements publics, sans préjuger de leur véracité, et ce, pour toutes les informations présentées.

RÉGION	NOMBRE DE CANTINES DANS LA RÉGION	TAUX DE DÉCLARANTS SUR LE SITE MACANTINE	TAUX DE PRODUITS AB DES DÉCLARANTS	TAUX PRODUITS DURABLES ET DE QUALITÉ HORS AB DES DÉCLARANTS	SOMME DES TAUX DE PRODUITS AB + DURABLES/DE QUALITÉS
GUADELOUPE	273	72 %	0 %	2 %	2 %
MARTINIQUE	488	48 %	0 %	5 %	5 %
GUYANE	89	94 %	12 %	7 %	19 %
MAYOTTE	172	4 %	12 %	11 %	23 %
LA RÉUNION	855	28 %	3 %	18 %	21 %
ILE DE FRANCE	4 836	58 %	17 %	23 %	40 %
CENTRE VAL DE LOIRE	1 583	59 %	10 %	14 %	24 %
BOURGOGNE FRANCHE COMTÉ	1 926	52 %	9 %	14 %	23 %
NORMANDIE	1 711	66 %	9 %	17 %	26 %
HAUTS DE FRANCE	2 367	66 %	10 %	14 %	24 %
GRAND EST	2 024	59 %	9 %	15 %	24 %
PAYS DE LA LOIRE	2 368	55 %	12 %	17 %	29 %
BRETAGNE	3 107	56 %	16 %	14 %	30 %
NOUVELLE-AQUITAINE	4 334	56 %	13 %	14 %	27 %
OCCITANIE	3 577	56 %	19 %	18 %	37 %
AUVERGNE RHÔNE ALPES	4 778	57 %	13 %	17 %	30 %
PROVENCE ALPES CÔTE D'AZUR	2 709	46 %	15 %	13 %	28 %
CORSE	239	44 %	7 %	7 %	14 %

Figure 1 : Données moyennes « Ma cantine » par région, au 12.06.2024

À ce stade, seuls les déclarants de la Région Occitanie semblent se rapprocher de l'objectif des 20 % de produits AB dans les achats, et aucune région n'atteint l'objectif de 50 % de produits durables.



À partir de ces données, l'administration a rendu public, en mars 2024, un rapport mettant en lumière des résultats décevants.

Seuls 14 % des établissements ayant l'obligation de déclarer leurs données l'ont fait en 2023. C'est pourquoi lorsque le rapport fait état de 13,1 % de produits biologiques dans les restaurants collectifs ayant déclaré. L'Agence Bio préfère citer le chiffre de 7 %, sans doute plus proche de la réalité.

LA SITUATION VARIE SELON LES SECTEURS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE³

Certains secteurs de la restauration collective se distinguent par leur engagement variable envers la durabilité et la qualité des repas, selon le rapport de l'administration. Les communes, en tant que déclarants, se démarquent comme des modèles dans ce domaine, avec les crèches et les cantines des écoles maternelles et primaires offrant jusqu'à 25 % de produits issus de l'agriculture biologique à leurs jeunes convives.

On observe que plus l'on s'éloigne de l'échelon communal, moins les achats sont proches des objectifs EGAlim. Les collèges (compétence des départements) et les lycées (compétence des régions) présentent ainsi respectivement

des taux d'introduction de produits bio de l'ordre de 17 % et 10 %. Suivant cette dynamique, les restaurants universitaires (CROUS, État) effectuent moins de 6 % de leurs achats totaux en bio.

Au sein du paysage de la restauration collective, ce sont toutefois les secteurs de la santé et du médico-social qui accusent le plus de retard en matière d'approvisionnements bio. Les maisons de retraite n'achètent que 3 % de produits bio, soit à peine plus que les hôpitaux (2 %). Or, ces secteurs pèsent entre un tiers et la moitié des repas servis en restauration collective. Il est urgent que ceux-ci s'engagent en faveur d'une amélioration de leurs approvisionnements.

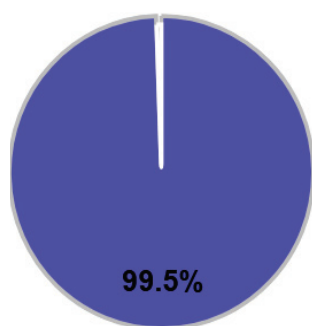
Dans cette optique, la FNAB, lauréate de l'appel à projets du Programme national de l'alimentation 2024, lancera à partir de juin 2024 des initiatives pour les accompagner dans cette démarche.

Il est impératif que les administrations agissent rapidement pour faire respecter la loi EGAlim en restauration collective. Son application est non seulement cruciale pour le secteur de l'agriculture biologique, mais aussi pour l'économie dans son ensemble. Selon l'Agence Bio, cela représenterait un chiffre d'affaires supplémentaire de plus de 800 millions d'euros pour les producteurs biologiques, surpassant ainsi les pertes estimées cumulées en 2022 et 2023. Ainsi, le respect de la loi est une priorité absolue pour soutenir les filières et assurer la durabilité de notre système alimentaire.

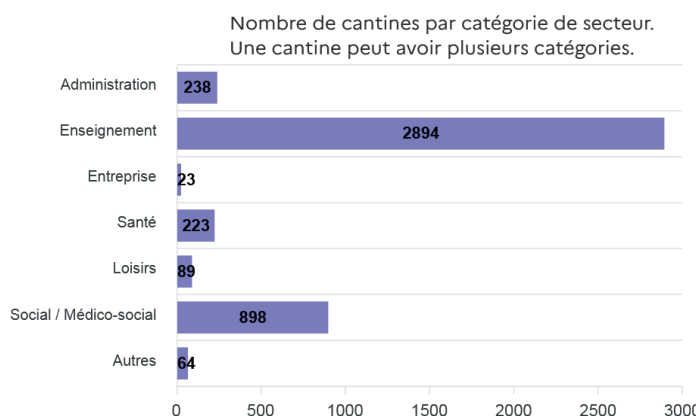
LA SITUATION EN NOUVELLE-AQUITAINE ?

Les chiffres déclarés au 30.05.2024

Sur 4 299 cantines, 2 413 ont publié leurs données, soit 56 %.



● Publiée
● Non publiée



Qualité de produits en 2023

Parmi les 1 846 cantines qui ont commencé un diagnostic :

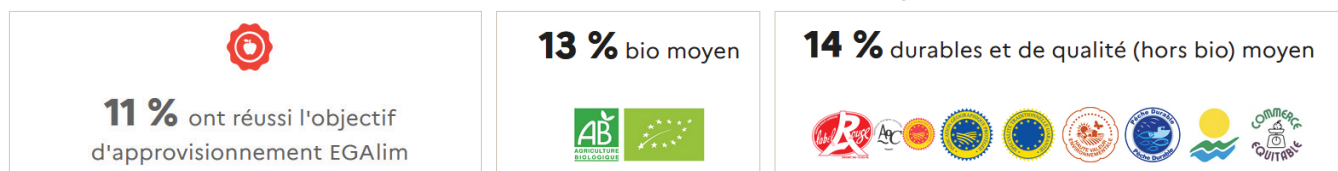


Figure 2 Données issues des télédéclarations " Ma Cantine " au 30.05.2024 pour l'année 2023

3- <https://territoiresbio.fr/agriculture-biologique-et-sante/le-bio-dans-les-cantines-ou-en-sommes-nous/>



Ce sont au total 3 615 déclarants qui ont soumis leurs tableaux de bord (total ou partiel). Le bilan statistique 2023, issu des données 2022 télédéclarées sur la plateforme « ma cantine », montre une mobilisation de plus en plus importante des acteurs de la restauration collective au sein de notre région.

LE DÉPARTEMENT DE LA DORDOGNE : UN MODÈLE DE RÉUSSITE



La Dordogne se distingue comme un exemplaire en matière d'approvisionnement bio dans la restauration collective, en particulier dans les cantines scolaires. Avec un tiers de ses collègues déjà labellisés bio et une ambition de labelliser tous ses établissements d'ici à 2028, ce département illustre parfaitement comment des politiques engagées peuvent transformer la réalité alimentaire des collectivités.

UN PARI PRÉCURSEUR SUR LE 100 % BIO

Cette politique et ses perspectives audacieuses ne se limitent pas seulement à des chiffres, mais à une véritable volonté de changer les pratiques alimentaires pour le bien-être des élèves et la protection de l'environnement.

Parmi les pionniers de cette révolution alimentaire, le Conseil Départemental de la Dordogne s'est illustré. La gastronomie étant un atout majeur de ce territoire, la transition vers le bio a commencé il y a plusieurs années.

- En 2018, la cantine de la commune de Villars recevait le label bio Ecocert, assurant que 50 % des aliments servis étaient bio.
- En 2019, le collège Pierre Fanlac de Belvès proposait une alimentation 100 % bio.
- En 2021, la cité scolaire de Nontron devenait la première de France à servir du 100 % bio, au maximum local et fait maison à ses 570 élèves, un label certifié par Ecocert.

Le succès de ce territoire est une preuve que la transition vers une restauration collective durable et bio est non seulement possible, mais aussi bénéfique à grande échelle.

La Dordogne doit faire office d'exemple pour toutes les collectivités de Nouvelle-Aquitaine et même au-delà. En adoptant des politiques similaires et en s'engageant fermement, nous pouvons tous contribuer à une alimentation plus saine et plus durable, renforçant ainsi notre résilience alimentaire.

QUELS SONT LES MOYENS D'ACTION POUR LES COLLECTIVITÉS ?

La majeure tendance de ces résultats peut être décevante, mais les raisons sont variées et hétérogènes en fonction des territoires, allant du manque de volonté politique, aux contraintes budgétaires en passant par les défis liés aux modes de production.

Parmi les leviers à activer pour tendre vers de meilleures statistiques, nous retrouvons :

- la lutte contre le gaspillage alimentaire,
- la structure et la composition des menus,
- les quantités servies en fonction des convives,
- les solutions de réservation de repas,
- la diversification des sources de protéines,
- la structuration des filières.

D'autres solutions peuvent être mises en œuvre comme les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT), ou la mobilisation de dispositifs de soutien financier existants (notamment pour la restauration scolaire).



Pour aller plus loin :
SCIC Nourrir l'Avenir p.16, Label Ecocert p.15

Un travail approfondi est en cours auprès des collectivités et des établissements publics, notamment à travers le Pôle Régional de Compétences pour une restauration collective bio, locale et de qualité. Dans ce cadre, un accompagnement est disponible pour réaliser un diagnostic opérationnel et progresser vers la conformité aux objectifs quantitatifs de la loi EGAlim.



Pour plus de bio dans nos cantines dans le respect d'EGAlim, retrouvez notre sélection d'outils en p.12



mieux comprendre pour mieux agir

LES LEVIERS À DESTINATION DES COLLECTIVITÉS POUR RÉPONDRE AUX OBJECTIFS DE LA LOI EGALIM

En Nouvelle-Aquitaine, des outils logistiques sont à votre disposition pour un approvisionnement local et bio !

COUP D'ŒIL SUR LES PLATEFORMES LOGISTIQUES DANS NOTRE RÉGION



Les plateformes d'approvisionnements de produits biologiques spécialisées en restauration collective de Nouvelle Aquitaine (source : Interbio)

Mangeons Bio Ensemble



La SCIC Mangeons Bio Ensemble (MBE) est une plate-forme de distribution de produits biologiques régionaux à destination de la restauration collective de l'ex-Poitou-Charentes qui existe depuis 2011. MBE est un outil commercial, qui permet l'accès au plus grand nombre aux produits bio et participe à la structuration et au développement des filières bio localement.

Cet outil permet pour le producteur de :

- Lui épargner du temps (de livraison, de commerce, etc.).
- Ne pas investir dans des outils, par exemple de transports frigorifiques, uniques à sa structure.
- Faciliter la gestion en réduisant le nombre d'interlocuteurs.
- Développer l'entraide entre producteurs.

Et pour le client/la collectivité de :

- Recevoir un catalogue avec tous les produits bio pour faire son repas 100 % bio.
- N'avoir qu'un seul fournisseur...
- ... et, une facture unique.

Ainsi, MBE est un facilitateur pour les collectivités, afin d'optimiser les livraisons, de valoriser une production régionale et bio.

► Pour plus d'informations, contactez-les ou rendez-vous sur le site www.mangeonsbioensemble.fr

Manger bio Sud Ouest



Sur le même modèle, une autre plateforme s'est mise en place en 2011, pour les départements de la Gironde, des Landes, du Lot-et-Garonne et des Pyrénées-Atlantiques. Située dans le Lot-et-Garonne, la SCIC Manger bio Sud-Ouest (MBSO) regroupe 500 producteurs de Gironde, des Landes, du Lot et Garonne, des Pyrénées Atlantiques, du Gers, de Tarn et Garonne et des départements limitrophes.

Manger bio Sud Ouest propose :

- Plus de 1 500 références de produits uniquement bio.
- Une livraison directe sous 7 jours directement à votre restaurant.
- La possibilité de récupérer la marchandise auprès de l'entrepôt.
- Un système de facturation unique.

Son modèle coopératif intègre l'ensemble des parties prenantes de la chaîne alimentaire afin d'offrir un service écologique, social et solidaire sur le territoire régional.

► Pour plus d'informations, contactez-les ou rendez-vous sur le site www.mangerbiosudouest.fr

Manger bio Restauration



Créée en 2007 par un groupe d'agriculteurs bio de la région Limousin, la structure est spécialisée dans l'approvisionnement de produits biologiques locaux pour la restauration collective et hors domicile en Corrèze, Creuse et Haute-Vienne. Cette plateforme fournit aux restaurants scolaires, aux collèges, aux lycées, aux cuisines centrales, aux centres de loisirs, aux restaurants d'entreprise... tous les produits nécessaires pour cuisiner des repas savoureux.

MBR est un outil de commercialisation collectif qui contribue au développement de l'agriculture biologique. Ce collectif permet de créer un catalogue commun, d'organiser la distribution et d'assurer un bon suivi commercial.

► Pour plus d'informations, contactez-les ou rendez-vous sur le site www.mangerbiorestauration.fr/accueil/



mieux comprendre pour mieux agir

RésALIS



RésALIS, lancée en 2011 sur le département des Deux-Sèvres, suit le modèle de Mangeons Bio Ensemble en proposant des produits locaux dans les cantines scolaires. Sa devise, "de la fourche à la fourchette", vise à soutenir l'approvisionnement local et à valoriser les agriculteurs du territoire.

La plateforme regroupe aujourd'hui une quarantaine de producteurs ou réseaux de producteurs et gère l'intégralité du processus, de la commande à la logistique. Elle offre une large gamme de produits locaux, incluant également des produits non-bio. Le fonctionnement est simple :

- 1- les commandes sont passées,
- 2- les producteurs livrent sur un point de ramassage central,
- 3- le transporteur collecte et reconditionne les commandes,
- 4- puis les livre aux destinataires.

RésALIS collabore étroitement avec Mangeons Bio Ensemble sur les références de produits bio, mutualisant ainsi leurs outils pour simplifier au maximum la commande et la livraison pour les restaurants collectifs.

Pionnière dans son domaine, cette plateforme est aujourd'hui reconnue et envisage de dupliquer son modèle dans les départements voisins.

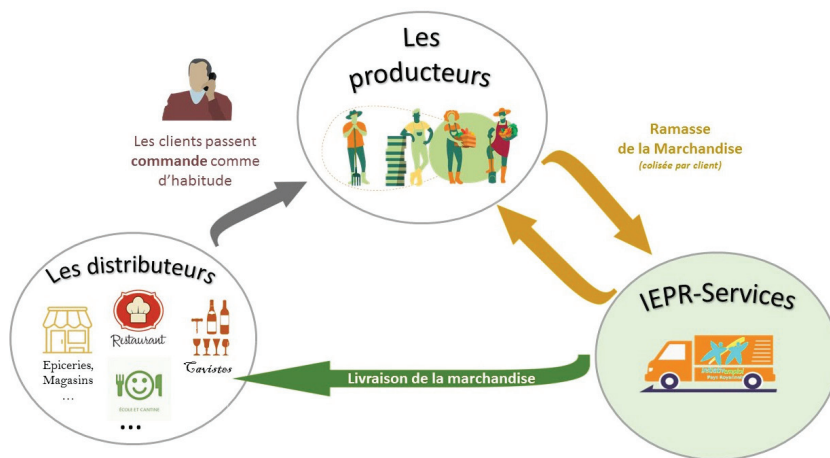
► Pour plus d'informations, contactez-les au 06 58 67 90 68 (Sabine BRANGIER, chargée du développement commercial RésALIS) ou sur le site internet www.resalis.com



IEPR Service

IEPR-Services est une initiative créée en 2022 pour donner suite à des besoins recensés sur le territoire de la Communauté d'Agglomération de Royan Atlantique, en Charente-Maritime. Une réflexion menée depuis 2018 avec et pour les producteurs locaux en faveur des circuits-courts. IEPR-Services est une structure d'insertion conventionnée avec l'État, c'est-à-dire qu'elle accompagne et emploie des personnes dans leur parcours vers l'inclusion professionnelle.

IEPR-Services assure une prestation de transport en camion frigorifique pour les producteurs locaux de tout le département ou les entreprises de transformations locales auprès de restaurants, épiceries, grandes surfaces et notamment de cantines scolaires. La restauration scolaire représente 2/3 de leurs livraisons, soit 50 % de leurs volumes.



Aussi, des livraisons, soit 1/3 des volumes sont réalisés par l'acheminement auprès de magasins spécialisés (Biocoop, épiceries, etc.). Le reste, environ 10/15 % de leurs volumes, concerne l'approvisionnement auprès de restaurants commerciaux, GMS, producteurs.

Quelques chiffres clés depuis le démarrage (mai 2022) :

- Quantité transportée : 86 tonnes
- Nombre de points livrés : 251
- Nombre de livraisons : 1 540

Les secteurs desservis toutes les semaines sont : La Rochelle, Rochefort, Saintes, L'Île d'Oléron, Royan. D'autres secteurs comme Jonzac, Cognac, St Jean d'Angély sont aussi livrés occasionnellement.

Aujourd'hui, avec une prévision d'achat d'un deuxième camion d'ici 2025, IEPR-Services continue de se développer et de promouvoir des livraisons mutualisées plus responsables pour l'environnement. Leur priorité est l'engagement envers l'inclusion sociale, l'impact environnemental positif et la volonté d'avoir un service de qualité.

► Pour plus d'informations sur leur solution de livraison, visitez leur site web : <https://sites.google.com/initiative-emploi.fr/iepr-services> ou contactez Agathe BRUYS, Gestionnaire des transports au 07 67 41 00 00



mieux comprendre pour mieux agir



LA CANTINE À 1 €

Depuis le 1^{er} avril 2019, l'État soutient la mise en place de tarifications sociales dans les cantines scolaires, pour permettre aux enfants des familles les plus modestes de manger à la cantine pour 1 € maximum.

Une 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.

Dans ce cadre, une commune peut recevoir une subvention de 3 € par repas distribué, permettant la compensation de la tarification à 1 € à la famille, mais aussi une partie du coût de fabrication et de distribution du repas.

LE PROGRAMME « LAIT ET FRUITS À L'ÉCOLE »

Ce programme de l'Union Européenne consiste à octroyer une aide pour la distribution de fruits, légumes, bananes, lait et certains produits laitiers aux élèves de la maternelle à la terminale dans les établissements scolaires.

La distribution de ces produits frais, accompagnée de mesures éducatives, vise à promouvoir des comportements alimentaires plus sains chez les élèves et à améliorer leurs connaissances sur les produits et les filières agricoles et agroalimentaires. C'est un levier pour les acteurs de la restauration collective afin d'atteindre l'objectif de la loi EGalim : 50% de produits durables et de qualité, dont au moins 20% de produits biologiques, en restauration scolaire.

Comment fonctionne-t-il ?

Les acteurs de la restauration collective doivent s'inscrire pour obtenir un agrément via le e-service de FranceAgriMer. Les fournisseurs doivent également suivre cette procédure pour être éligibles.

Les collectivités inscrites au programme doivent réaliser quatre distributions par semaine d'un fruit et d'un yaourt nature (correspondant à une portion moyenne de 100 g de fruits et 125 g de yaourt par élève et par distribution). Ces produits (Bio, AOP, etc.) doivent être distribués soit le matin (à l'arrivée des élèves), soit le midi, soit au goûter (à la fin du temps scolaire). En renseignant les volumes achetés chez des fournisseurs agréés, vous pourrez obtenir l'aide financière sur le site.



Pour plus d'informations :
www.franceagrimer.fr/Accompagner/Dispositifs-par-filiere/Lait-et-Fruits-a-l-ecole

Exemple

Pour 200 élèves de primaire, je propose quatre distributions par semaine au goûter. Sur l'année, un total de 2 800 kg de fruits et 3 500 kg de yaourt ont été livrés par mes fournisseurs et distribués. Pour vérifier si ce programme "Lait et Fruits à l'école" est intéressant pour votre structure, un simulateur est disponible sur le site FranceAgriMer.

Des actions éducatives peuvent également être proposées au sein des établissements scolaires par des partenaires extérieurs (exemple : visites de producteurs).





mieux comprendre pour mieux agir

LABELS « TERRITOIRE BIO ENGAGÉ » ET « ÉTABLISSEMENT BIO ENGAGÉ »

Ces labels sont proposés gratuitement par INTERBIO Nouvelle-Aquitaine, l'association interprofessionnelle bio régionale, qui accompagne tous les acteurs de la restauration collective et des filières pour développer des projets alimentaires de qualité.

Pour obtenir le label « Territoire Bio Engagé », une collectivité territoriale doit démontrer qu'elle a atteint au moins l'un des deux objectifs suivants : 15 % de la surface agricole cultivée en production biologique en Nouvelle-Aquitaine et/ou 22 % de l'approvisionnement des restaurations collectives en produits bio. Ce label va au-delà des exigences de la loi EGAlim et concerne divers établissements tels que les collèges, lycées, restaurants administratifs et cuisines centrales.

INTERBIO Nouvelle-Aquitaine offre un accompagnement complet, incluant la recherche d'approvisionnement, la maîtrise des coûts, la formation des agents, la rédaction des marchés publics et autres besoins spécifiques.



Pour plus d'informations : www.territoirebioengage.fr/

ECOCERT « EN CUISINE » S'ENGAGE POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE DURABLE

Le label Ecocert « En Cuisine » impose des critères non seulement au contenu de l'assiette, mais aussi à l'établissement. Il prend en compte les enjeux sociétaux, environnementaux et de santé publique des restaurants collectifs en trois niveaux de labellisation. Ecocert « En Cuisine » c'est donc une démarche progressive et positive pour les restaurants. Pour obtenir ce label, il faut être contrôlé par l'organisme Ecocert et être conforme aux critères du référentiel. Le premier niveau de cette certification permet de respecter la loi Egalim.

Attention, cette démarche est payante.



Pour plus d'informations : <https://labelbiocantine.com/le-label-ecocert-en-cuisine/>

Les 3 niveaux de labellisation

	 Niveau 1	 Niveau 2	 Niveau 3	
+Bio	au moins 20% de bio par an	au moins 40% de bio par an	au moins 60% de bio par an	
+Local	au moins 4 composantes bio et locales par mois	au moins 8 composantes bio et locales par mois + 2 ingrédients bio équitables	au moins 12 composantes bio et locales par mois + 4 ingrédients bio équitables	
+Sain	Pas d'OGM Des menus clairs Protéines de qualité Des additifs et graisses hydrogénées interdits Fruits et légumes de saison	+ 50% de cuisine à partir de produits bruts ou peu transformés + Formation des cuisiniers	+ 80% de cuisine à partir de produits bruts ou peu transformés + De menus végétariens ou semi-alternatifs	
+Durable	Lutte anti-gaspillage Diagnostic des polluants Education à l'alimentation durable	+ Gestion écologique : déchets, eau, énergie + Limitation des plastiques et des détergents toxiques	+ Eco-détergents + Vers le zéro plastique + Optimisation des tournées de livraison	



www.labelbiocantine.com





mieux comprendre pour mieux agir

SCIC NOURRIR L'AVENIR ET COLLECTIF LES PIEDS DANS LE PLAT



Fondée en 2021, la SCIC Nourrir l'Avenir accompagne la restauration collective dans sa transition en respectant les valeurs du Collectif Les Pieds dans le Plat. Ce collectif prône le fait maison, à partir d'aliments bruts, bios et locaux, tout en maîtrisant ses coûts et prouve que c'est possible !

Pour cela, la SCIC Nourrir l'Avenir porte l'activité de formation et d'accompagnement sur toute la région Nouvelle-Aquitaine. Les interventions de la SCIC se déroulent en partenariat entre un.e diététicien.ne et un.e cuisinier.e. L'accompagnement peut aussi faire appel à d'autres compétences, notamment sur le volet de la maîtrise du budget. L'objectif principal de la SCIC Nourrir l'Avenir et du Collectif les Pieds dans le Plat, c'est d'abord de se mettre en conformité avec la loi EGalim.



Lien du catalogue de formation :

<https://static1.squarespace.com/static/60ba24b0e5e67e47127c30f9/t/63f7a8b5366eb20487a09d77/1677175009374/catalogue+NA+2023+WEB.pdf>



Pour plus d'informations :

<http://scicnourriravenir.com/>
www.collectiflespiedsdansleplat.org/

L'ÉCOLE COMESTIBLE

L'école comestible propose des ateliers, de la terre à l'assiette, dans les écoles afin de faire (re)découvrir l'alimentation et ses vertus à nos enfants. Elle met en place un accompagnement de l'équipe éducative afin d'assurer une continuité pédagogique. Pour changer notre façon de consommer et pour assurer une transition écologique et sociale, tout commence par l'éducation. L'école comestible œuvre en collaboration avec les équipes scolaires et périscolaire mais aussi avec les acteurs publics et locaux.



L'école comestible en vidéo :

https://youtu.be/C_zhaRx48fs



Pour en savoir plus :

<https://www.ecolecomestible.org/>



mieux comprendre pour mieux agir

LÉGUMERIES BIO : UNE STRATÉGIE LOCALE AVEC LE SOUTIEN DES COLLECTIVITÉS



Les régies agricoles

Les régies agricoles se multiplient dans les communes pour répondre aux objectifs de la loi EGalim en produisant sur des terres communales afin d'approvisionner la restauration collective. Ce mode de gestion, déjà abordé dans le TBL n°8 publié en décembre 2019⁴ avec l'exemple de Mouans-Sartoux, offre des solutions innovantes aux collectivités désireuses de territorialiser leur système alimentaire.



Les légumeries

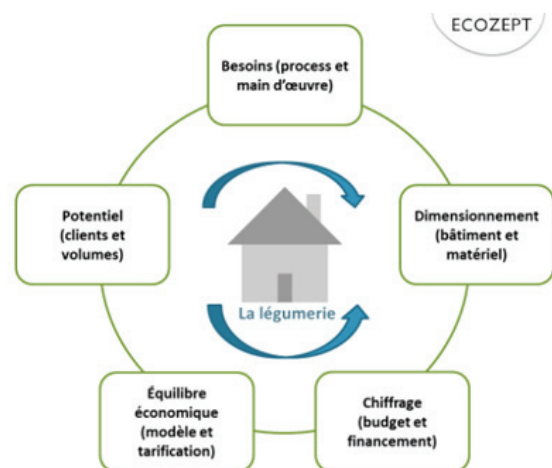
Les légumeries sont des ateliers dédiés à la transformation des légumes bruts, intégrés à des sites de restauration collective ou fonctionnant comme des structures indépendantes de prestation de services. Elles permettent de produire une variété de produits finis en fonction de l'équipement disponible, allant de la première gamme avec des produits frais bruts conservés à température ambiante, jusqu'à la sixième gamme avec des produits déshydratés et ionisés.

Les produits principalement destinés à la restauration collective sont de quatrième gamme, frais, crus, lavés, préparés et prêts à l'emploi, ainsi que de cinquième gamme, cuits sous vide et prêts à l'emploi.

Portées par des acteurs publics ou privés, elles sont aujourd'hui souvent utilisées et sollicitées dans le cadre de Projets Alimentaires Territoriaux par les acteurs de territoire car elles offrent un service de traitement de légumes facilité et une relocalisation du système alimentaire.

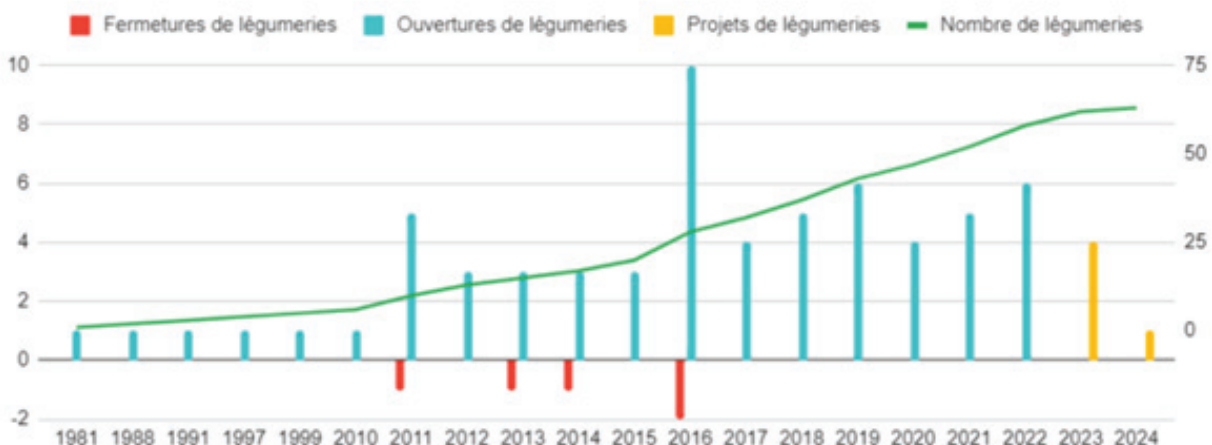
La carte participative des légumeries compte aujourd'hui 73 légumeries ouvertes ou en projet, réparties sur 54 % des départements français⁵. C'est une tendance récente qui s'impose petit à petit comme un outil de relocalisation du système alimentaire avec un engouement qui provient de constats : augmentation de l'externalisation des approvisionnements auprès d'opérateurs privés, entraînant la diminution de cuisine de produits bruts, réduisant l'agencement et l'équipement des cuisines collectives, mais aussi modérant la main d'œuvre et les compétences associées capables de traiter la matière première brute.

Nonobstant le développement croissant de ces outils, de nombreux freins et limites apparaissent. Nous proposons de renseigner les réflexions à prévoir pour que les collectivités puissent se saisir de la démarche de mise en place de légumeries.



Source: CERFRANCE – Daniel LASAYGUES

Evolution du nombre de légumerie en France



4- TBL n°8 <https://www.bionouvelleaquitaine.com/wp-content/uploads/2020/04/TBL-n%C2%Bo8.pdf>

5- Cartographie participative des légumeries en France, Terralim et INRAE, <https://obsat.org/?TransfoLeg>



mieux comprendre pour mieux agir

En premier lieu, un équilibre économique pérenne et difficile à trouver nécessite de se poser des questions sur le modèle économique souhaité pour la légumerie, à travers notamment :

- Une analyse quantitative avec une étude volumétrique pour prévoir la quantité de produits finis.
- Une analyse qualitative afin de déterminer les gammes, les calibres des produits qui puissent répondre aux besoins des individus.

En second lieu, dimensionner le projet impose de réfléchir aux investissements. Une étude de faisabilité permettrait donc d'approfondir ce point-là sur :

- Les gros investissements, à savoir le bâti.
- Les petits équipements, et donc prendre en compte les gammes de produits qui y seront transformées afin d'arbitrer les postes d'investissements.

Aussi, il est important de se rappeler que les légumes sont des produits à faible valeur ajoutée, dont les retombées financières positives peuvent mettre plusieurs années à venir. Troisièmement, pallier la saisonnalité de la RHD et accroître les débouchés pour l'outil, mais aussi pour les producteurs permettrait de pérenniser la légumerie. Cela signifie devoir connaître le potentiel client à fournir sur le territoire. Il est nécessaire d'avoir l'appui d'une collectivité, notamment pour le lien et la contractualisation avec la production agricole et les producteurs, pour qui l'accès aux marchés de la restauration collective est difficile.

En quatrième lieu, la légumerie nécessite de trouver de la main d'œuvre qui réfléchisse d'un côté aux processus et ingénierie quotidienne du projet, particulièrement au traitement et à la valorisation des déchets, mais aussi, à l'activité de transformation en elle-même. Comme évoqué précédemment, l'accroissement des légumeries est venu pallier la problématique de reconnexion aux produits bruts. En ce sens, avoir envie de faire plaisir et valoriser les métiers de producteurs, transformateurs, de cuisiniers semblent être facteurs de réussite.

Enfin, et plus globalement, le fonctionnement au quotidien impose une sérieuse réflexion sur un modèle de gouvernance adapté et qui puisse répondre aux nombreuses relations créées par cet outil : acteurs de la logistique, producteurs, particuliers, collectivités, etc.



Bibliographie :

- Les légumeries : Définition, repères technico-économiques, facteurs clés de réussite et points de vigilance, Ecozept pour PQN-A, 2022
- Légumeries : Cadre de réflexion pour des porteurs de projet territoriaux, Note d'analyse de Terralim, 2023
- Synthèse de l'étude des légumeries en Nouvelle-Aquitaine, PQN-A, 2022



mieux comprendre pour mieux agir

STRUCTURER UNE FILIÈRE DE TERRITOIRE POUR APPROVISIONNER LA RESTAURATION COLLECTIVE

Méthodologie

Certaines collectivités décident de dépasser le cadre de l'approvisionnement de leurs restaurants scolaires pour mener une réflexion plus large sur la disponibilité en denrées alimentaires sur le territoire. C'est de là qu'est né un certain nombre de Projets Alimentaires Territoriaux (PAT). Aujourd'hui, certains de ces PAT s'engagent dans le développement et la structuration de filières de territoire pour répondre aux besoins de la restauration collective et, au-delà, diversifier les débouchés commerciaux des producteurs.

Une filière bio de territoire, selon la Fédération Nationale d'Agriculture Biologique, c'est un partenariat qui lie des collectivités d'un même territoire autour d'une ambition de relocalisation, aussi poussée que possible, de l'ensemble des maillons nécessaires à la fabrication d'un produit alimentaire.

Ces filières mettent l'accent sur la proximité d'objectifs, voire de valeurs entre les différents maillons et se fédèrent autour :

- D'une ambition de **transparence** et d'**engagement** mutuel fort,
- De **rémunération plus juste** de chaque intervenant de la filière,
- De **pratiques agricoles et de transformation/stockage/collecte qui valorisent des savoir-faire spécifiques ou recherchent des impacts positifs** sur leur environnement proche.

Le développement d'une filière bio de territoire doit s'inscrire dans une démarche de co-construction impliquant tous les acteurs de la chaîne alimentaire, y compris ceux des territoires voisins dont les ressources peuvent être également nécessaires. Pour initier ce travail, il est essentiel d'identifier les acteurs, leurs avantages et leurs contraintes, ainsi que les ressources existantes et les besoins du territoire. La volonté commune des producteurs, des restaurants collectifs et des collectivités de collaborer constitue la force du projet. Cependant, pour qu'il puisse se concrétiser, il est nécessaire d'identifier les obstacles potentiels.

Prenons comme exemple le **Projet Alimentaire Territorial du Grand Libournais**, qui regroupe 136 communes girondines. Son objectif est d'assurer un approvisionnement local et de qualité pour la restauration collective. Dans le Libournais, un collectif de maraîchers et d'autres agriculteurs, « Paysan.ne.s du Libournais », s'est formé en 2022 après des pertes de récoltes dues à la grêle, afin de trouver de nouveaux débouchés commerciaux communs. Pour ces fermes en agriculture biologique, il est crucial de diversifier leurs canaux de distribution pour pérenniser leur activité. La restauration collective, avec sa forte demande, représente une opportunité intéressante pour elles. Cependant, la principale difficulté réside dans la mise en place d'un moyen logistique commun qui convienne à la fois aux producteurs et aux différents restaurants scolaires ou groupements d'achat du Libournais.

Le rôle du PAT est donc d'accompagner ce collectif vers une structuration capable de répondre aux exigences de ce marché au travers de diverses actions :

- Impulser la rencontre entre les agriculteurs et les gestionnaires de restaurations collectives.
- Réaliser un diagnostic dans les cantines des écoles primaires et maternelles du Grand Libournais afin de mieux connaître les pratiques pour mettre en place des solutions adaptées aux besoins en approvisionnement local et de qualité.
- Étudier les flux logistiques sur le territoire pour trouver des solutions de livraison des producteurs aux cantines.

- Adapter les produits aux moyens des restaurants scolaires. Il est étudié la possibilité de travailler avec une légumerie d'un autre territoire limitrophe.
- Favoriser l'installation de nouveaux producteurs sur le territoire pour augmenter les volumes de production.

De leur côté, les Paysan.ne.s du Libournais se rassemblent pour :

- Planifier les cultures en commun pour assurer des volumes importants pour chaque légume.
- Fixer un prix de revient qui leur assure une juste rémunération et n'augmente pas significativement le prix des repas en restauration collective.
- Chercher des solutions de mutualisations de la livraison. Ils envisagent de travailler avec une plateforme-logistique spécialisée dans la livraison des produits biologiques.

Cette structuration de collectif de producteurs territoriaux aide à construire une réponse réelle à la demande de produits biologiques et locaux à la fois pour la restauration collective, mais également pour d'autres formes de distribution alimentaire sur le territoire. La structuration d'une filière encourage d'autres producteurs à s'installer, car ils peuvent s'insérer dans des débouchés commerciaux déjà existants.



notre cantine à l'heure du Bio

DÉMARCHE MANGEONS MELLOIS, DE L'INNOVATION ET DU LOCAL POUR LES ENFANTS

LA COMMUNAUTÉ DE COMMUNES MELLOIS-EN-POITOU EST SITUÉE AU SUD-EST DU DÉPARTEMENT DES DEUX-SÈVRES (79). LA COLLECTIVITÉ A CONSERVÉ LA COMPÉTENCE SCOLAIRE ET RESTAURATION, À L'INVERSE DE NOMBREUSES AUTRES COMMUNAUTÉS DE COMMUNES DU DÉPARTEMENT. AVEC UNE VOLONTÉ DE PROPOSER PLUS DE PRODUITS LOCAUX ET BIOS AUX ENFANTS DU TERRITOIRE, MELLOIS-EN-POITOU A CRÉÉ LA DÉMARCHE DE QUALITÉ « MANGEONS MELLOIS » ET A ÉTÉ LABELISÉ « TERRITOIRE BIO ENGAGÉ ».

UN APPROVISIONNEMENT DE PROXIMITÉ

En 2008, les élus du Pays Mellois se sont engagés à améliorer la qualité des produits et à développer la relocalisation de l'alimentation en restauration collective. La communauté de communes Mellois-en-Poitou a créé la démarche Mangeons Mellois en 2009, partie d'interrogations pour relocaliser l'alimentation de nos enfants dans les cantines scolaires du territoire. Ainsi est né le dispositif d'approvisionnement de proximité en produits alimentaires pour les restaurants scolaires des écoles primaires et maternelles sur le Mellois-en-Poitou. La collectivité démarche et accompagne les producteurs pour leur installation, développement et autres. Les choix des politiques locales ont été de s'orienter vers des produits de qualité et locaux. Choix qui ont été confortés par la suite par la mise en place de la Loi Egalim.

L'EPCI Mellois-en-Poitou compte 16 sites de production dont la cuisine centrale de Melle et 18 offices satellites sur le territoire. Le choix a été fait de proposer un menu unique pour toutes les unités. Les producteurs livrent sur un point : la cuisine centrale de Melle, et un dispositif de livraison a été mis en place, avec un véhicule frigorifique, pour tous les sites de production.

LES CLÉS DE RÉUSSITE DE LA DÉMARCHE

Mangeons Mellois, c'est proposer aux enfants des produits locaux, de qualité, mais aussi de contribuer à limiter le gaspillage alimentaire. Pour les restaurants scolaires il s'agit de s'approvisionner sur le territoire à un coût maîtrisé, élaborer de nouvelles recettes et apprendre à inter-échanger entre cuisiniers. La démarche permet aussi aux producteurs de développer, structurer et renforcer des filières économiques locales. Leur objectif est d'optimiser la logistique avec des commandes groupées des restaurants scolaires. En 2009, 12 écoles se sont engagées dans la démarche et aujourd'hui, le dispositif s'est étendu auprès de 45 établissements.

Aujourd'hui, Mangeons Mellois c'est avant tout 100% local et fait maison, avec un travail de mise en place logistique incontournable pour tous les acteurs. La collectivité a établi des marchés publics auprès de certains producteurs avec l'aide du réseau RésALIS.

RésALIS est une association qui existe depuis 2011, et a été la première plateforme à mettre en relation producteurs et acheteurs de la restauration collective. C'est ainsi 42 producteurs et réseaux de producteurs qui adhèrent à l'association. RésALIS gère les commandes et la logistique pour proposer un maximum de produits locaux et de qualité aux restaurants scolaires du département.

En quelques chiffres

26 producteurs locaux
(Communauté de communes
et alentours)

410 000 repas à l'année ;
45 écoles engagés

25,5 % de produits bio dont 82 %
d'origine deux-sévriennes

+ 100 % local et fait maison !
+ Label Territoire Bio Engagé



LE LOCAL OUI, MAIS BIO⁶ !

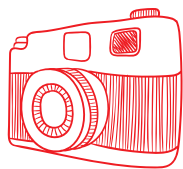
Le repas est proposé aux familles à 3 €/repas dont 2,15 € de coût matière première. La démarche Mangeons Mellois a permis à des producteurs de se convertir à l'agriculture biologique ou de développer la reconnaissance de leurs produits en adhérant à des SIQO (Signes Officiels de Qualité et de l'Origine). La communauté de communes poursuit ce travail avec les agriculteurs dans le cadre d'un Projet Alimentaire de Territoire.

Le choix de privilégier l'agriculture biologique ne tient pas seulement de la Loi EGalim puisqu'elle n'existait pas en 2009. Dès le départ, il a été choisi de travailler avec des producteurs du territoire, en essayant de flécher des producteurs sous SIQO, mais pas seulement. Aujourd'hui, la reconnaissance de la qualité du dispositif Mangeons Mellois favorise des producteurs labellisés à les contacter. « Il est arrivé de travailler avec des producteurs sans label, qui ont été fortement incités à se mettre à la bio. »

LE
PETIT 

Depuis 2022, la communauté de communes Mellois-en-Poitou a été labellisée Territoire Bio Engagé grâce à sa restauration scolaire dépassant les 25,33 % de produits bio introduits dans les repas. Dans la continuité de la démarche, 82 % de ses produits bios sont d'origine deux-sévriennes !

6- Les produits locaux ne font pas l'objet d'une définition officielle. Différentes initiatives, publiques ou privées, déterminent leurs propres critères géographiques, de quelques kilomètres à 640 km.



zoom sur un territoire

DU « 47 DANS NOS ASSIETTES » : CIRCUITS COURTS, PRODUITS FRAIS, BIO ET LOCAUX DANS LES MENUS DES COLLÉGIENS DU LOT ET GARONNE

LE DÉPARTEMENT DU LOT-ET-GARONNE GÈRE 24 COLLÈGES, CE QUI REPRÉSENTE ENVIRON 12 500 COLLÉGIENS. « DU 47 DANS NOS ASSIETTES » A DÉBUTÉ EN 2011, POUR SOUTENIR L'AGRICULTURE DE PROXIMITÉ ET MIEUX NOURRIR LES ENFANTS.

UN PROGRAMME AMBITIEUX, DÈS 2011

Avec 70 productions agricoles différentes, la Nouvelle-Aquitaine est la première région productrice de fruits et légumes bio, offrant ainsi un fort potentiel sur le territoire. En 2011, le Conseil départemental du Lot-et-Garonne a lancé le programme « Du 47 dans nos assiettes ». L'action affichait clairement son ambition : mieux nourrir les collégiens en leur servant des repas équilibrés et de qualité. Ce programme de soutien à l'agriculture locale a résolument privilégié les circuits courts, en utilisant des produits frais et de saison, tout en rétribuant les producteurs à leur juste valeur via un groupement départemental d'achats de denrées. Pour équilibrer les budgets et maintenir des prix abordables, le programme a également mis l'accent sur la réduction du gaspillage alimentaire.

LES CLÉS DE LA RÉUSSITE

Pour réussir la mise en place des circuits courts dans la restauration collective, la volonté des élus et des services du Département aura été déterminante pour mener à bien ce projet.

- Sensibilisation des enfants pour modifier les habitudes de consommation.
- Harmoniser le service rendu dans chaque restaurant scolaire par les équipes de cuisine.
- Implication des équipes de cuisine et des acteurs des filières agricoles et agroalimentaires locales.
- Organiser un groupement départemental d'achat de denrées alimentaires, permettant l'entrée des producteurs et éleveurs locaux, tout en respectant les règles des marchés publics.
- Réduire le gaspillage alimentaire (il représentait en 2011 un volume de déchets de 25 à 35 % selon les menus, il représente aujourd'hui 12 % des denrées mises en production).

L'ENGAGEMENT DES ÉTABLISSEMENTS

En 2023, 7 collèges du Département de Lot-et-Garonne ont reçu le label « établissement BIO Engagé » pour avoir introduit plus de 22 % de produits bio dans leurs menus. Le label est porté par INTERBIO Nouvelle-Aquitaine. En 2024, 7 nouveaux collèges seront labélisés.

INTERBIO Nouvelle-Aquitaine (l'association interprofessionnelle bio régionale) accompagne l'ensemble des acteurs de la restauration collective et des filières afin de développer des

projets alimentaires de qualité. INTERBIO NA porte le label « Etablissement Bio engagé », ce dernier permet de valoriser les établissements répondant d'ores et déjà à l'obligation de la loi EGAlim.



LA SENSIBILISATION ET LA FORMATION SONT ESSENTIELLES POUR COMPRENDRE LA DÉMARCHE

Les producteurs rencontrent les collégiens pour présenter leurs produits. Ces rencontres visent à renforcer le lien direct entre le producteur et le consommateur, permettant aux élèves de mieux connaître les produits issus de l'agriculture du Lot-et-Garonne et leurs bienfaits pour la santé. Un programme de formation et d'accompagnement technique a été mis en place pour les équipes de cuisine afin d'optimiser la préparation des repas. Parallèlement, des initiatives sont déployées pour lutter contre le gaspillage alimentaire, tant chez les collégiens que dans la préparation des repas.

Dernièrement, en mi-avril, tous les chefs et seconds de cuisine des 24 collèges publics du Lot-et-Garonne ont rencontré Vincent Bissières, agriculteur sur l'exploitation familiale du Gaec de Cazelles à Dondas. Cet éleveur de veaux bio fournit les collèges depuis fin 2023, ce qui lui a permis de diversifier son activité et de sécuriser une partie de ses revenus. La visite de l'exploitation a offert aux chefs et seconds de cuisine l'opportunité d'échanger sur le savoir-faire de l'éleveur pour obtenir un produit bio de qualité.

ESSAIMER LE PROGRAMME

Le Département propose désormais d'étendre cette démarche à d'autres établissements publics de la restauration collective. Un test a été lancé avec plusieurs maisons de retraite publiques afin d'adapter le programme aux contraintes spécifiques de la population concernée.

**" Du 47 " bientôt aussi dans les assiettes du " 33 " :
Le Conseil départemental de la Gironde s'est
naturellement tourné vers le Lot-et-Garonne pour
élaborer conjointement ce projet.**



• BIO NOUVELLE-AQUITAINE •

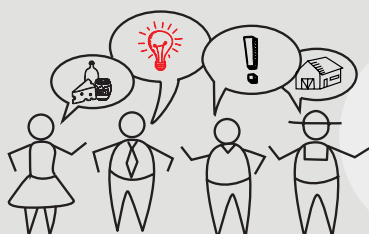
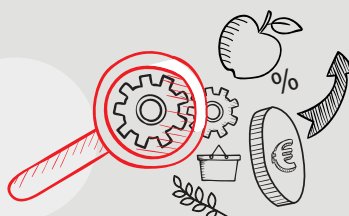
05 49 29 17 17

territoires@bionouvelleaquitaine.com

vous accompagne dans votre projet

de développement de territoire en 5 étapes

1 Identifier les enjeux de votre territoire

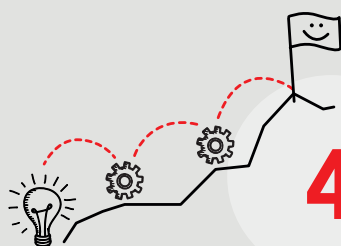


2 Analyser le contexte agricole et alimentaire

ainsi que les jeux d'acteurs de votre territoire pour comprendre les freins et les leviers d'actions.

3 Définir la stratégie

qui répond à vos enjeux et qui tient compte du contexte local.



4 Définir un plan d'action

avec des objectifs à court et moyen terme.

5 Mettre en place concrètement les actions adaptées

à la stratégie et au potentiel de votre territoire.



Juin 2024

Territoire BioLogique

est édité par la Fédération Régionale de l'Agriculture Biologique Nouvelle-Aquitaine

322 boulevard Jean-Jacques Bosc - 33130 BÈGLES

N° SIRET 531 163 939 00014

www.bionouvelleaquitaine.com

Tél. : 05 56 81 37 70 - info@bionouvelleaquitaine.com

Directeur de la publication : Guy MOREAU

Ont contribué à ce numéro :

Textes : Roxane MICHEL, Céline COLET, Emma FORTIN, Victor FAUCHER, Morgane MORANDEAU

Illustrations / Photos : Bio Nouvelle-Aquitaine, FNAB

Conception graphique : Maéva Debordes - Mise en page : Charlène Baraton

**REVUE ÉDITÉE AVEC
LE SOUTIEN FINANCIER DE**


**PRÉFET
DE LA RÉGION
NOUVELLE-AQUITAINE**
Liberté
Égalité
Fraternité


**RÉGION
Nouvelle-
Aquitaine**