

Webinaire SRAE

Comment améliorer la qualité de l'alimentation en restauration collective ?

Quels accompagnements par le GAB et le mouvement des cuisines nourricières - Illustration pratique en EHPAD

16 / 11 / 2021

Groupement des Agriculteurs Bio de Loire-Atlantique

Le réseau des producteurs **BIO**

-> www.gab44.org



• GAB 44 •

Les Agriculteurs **BIO** de Loire-Atlantique

GAB 44

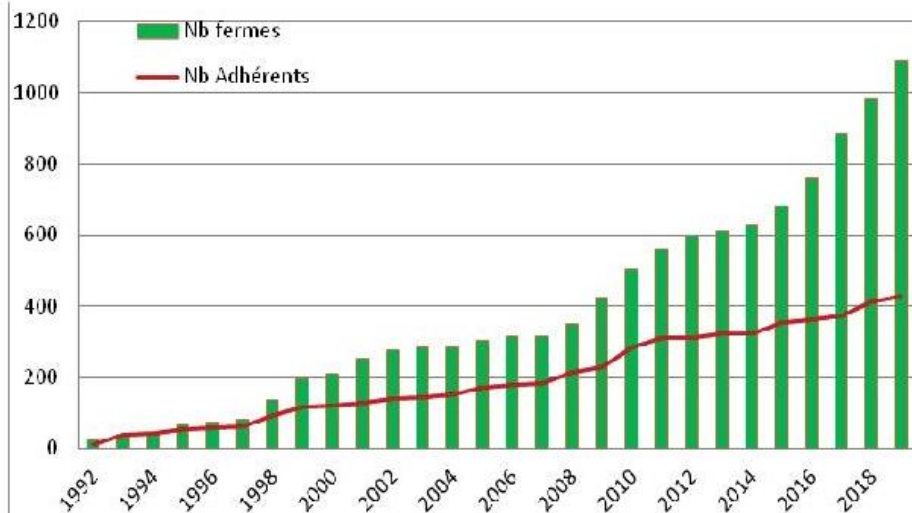
Groupement des Agriculteurs Biologiques de Loire-Atlantique



Groupement des Agriculteurs Bio de Loire-Atlantique

Le réseau des producteurs BIO

-> www.gab44.org



Evolution du nombre de fermes bio en Loire-Atlantique

En quelques chiffres :

Près de 460 fermes adhérentes

(soit près de 40% des fermes AB)

16 administrateurs/producteurs

16 salariés

Notre charte



● Pour une transition écologique de notre société

● Pour une économie équitable dans les territoires

● Pour une société plus humaine et plus juste



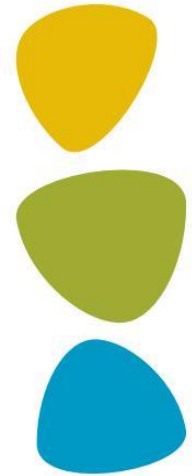


4 pôles d'activités

- 1/ Administratif et syndical
- 2/ Accompagnement Technique (agriculteurs)
- 3/ Accompagnement des Territoires
- 4/ Pédagogie et communication

3 salariés sur les filières d'approvisionnements, circuits courts et la restauration collective

2 salariés sur les actions pédagogiques auprès scolaires/citoyens





Janvier 2020

Retour sur la réglementation



Loi EGAlim (2018)

« Loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine, durable et accessible à tous »

Loi Climat et Résilience (2021)

*issue des propositions de la convention citoyenne
et apporte des précisions sur la loi EGAlim*



Qui est concerné ?

Tous les acteurs de la restauration collective (*public et privé*)
Dont le secteur santé, social, médico-social

Retours sur la réglementation



Mesures marquantes

Art L.230-5-1 : Au 1^{er} janvier 2022,

Objectif* minimum de 50% de « produits acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie »

Objectif* minimum de 20% de produits « issus de l'agriculture biologique [...] y compris les produits en conversion... » (Précision : 2^{ème} année minimum)

Au plus tard le 1er janvier 2024,

Les **viandes bovines, porcines, ovines, de volaille et les produits de la pêche** répondant aux conditions prévues au présent I (produits de qualité et durables) doivent représenter **une part* au moins égale, à 60 %** des viandes bovines, porcines, ovines, de volaille et des produits de la pêche servis.

Art. 24 (L230-5-3 du CRPM) – A partir du 1er janvier 2020, Information aux usagers des restaurants collectifs, par voie d'affichage et électronique de la part des produits définis en Art L230-5-1 du CRPM, dans les repas servis

*Objectifs fixés en valeurs d'achats (€) et non en volume (kg)

Produits bio, des atouts « santé »



- La non-utilisation de produits chimiques de synthèse permet de consommer sans hésitation les produits à base de céréales complètes, ainsi que la peau des fruits et légumes bio.

Haut conseil à la santé publique (avis de février 2017) :

« intérêt de privilégier des aliments cultivés selon des modes de production diminuant l'exposition aux pesticides pour les fruits et légumes, les légumineuses, les produits céréaliers complets. »

→ Repris dans le **PNNS 2019**



Sources : Études AFSSA 2003, Food Standart Agency 2009, Université de Newcastle 2014, programme de recherche européen QLIF 2009. (Synthèse sur : www.agencebio.org, rubrique "Consommer Bio")
Haut Conseil à la Santé Publique, avis 02/2017 – Programme National Nutrition Santé 2019

Produits bio, des atouts « santé »



- Des atouts nutritionnels :

- une teneur supérieure en **polyphénols** (20%) dans les fruits et légumes car ils sont produits naturellement par les plantes pour se protéger en cas d'attaque environnementale, 6% pour la **vitamine C**

- une richesse naturelle du lait en **Oméga 3** car les vaches bio sont nourries essentiellement avec de l'herbe,

- des teneurs plus fortes en **acides gras poly-insaturés** dans la viande bio car les rythmes naturels sont mieux respectés et la croissance des animaux est plus lente.



Sources : Études AFSSA 2003, Food Standart Agency 2009, Université de Newcastle 2014, programme de recherche européen QLIF 2009. (Synthèse sur : www.agencebio.org, rubrique "Consommer Bio")

ACCOMPAGNEMENT DU GAB 44

SENSIBILISER SES RÉSIDENTS/PATIENTS À UNE ALIMENTATION

DURABLE, BIO ET LOCALE POUR LA SANTÉ ET L'ENVIRONNEMENT

ENRICHIR SON

PROJET D'ÉTABLISSEMENT

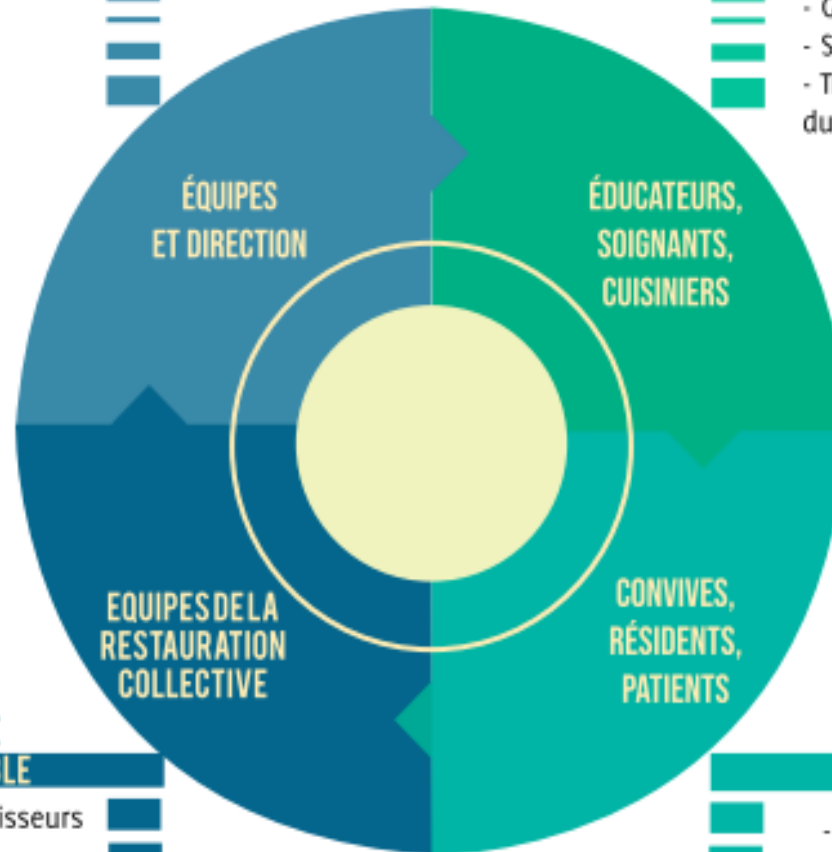
- Ancrer l'alimentation au cœur des missions de santé/bien être de l'établissement
- Communiquer sur le projet



FORMER LES

ACCOMPAGNANTS

- Savoir animer des ateliers sur l'alimentation durable
- Guider vers le plaisir de manger mieux
- S'approprier la cuisine végétarienne
- Transmettre les enjeux d'une alimentation durable



• GAB 44 •

Les Agriculteurs BIO de Loire-Atlantique

ACCOMPAGNER VERS UNE

ALIMENTATION PLUS DURABLE

- S'approvisionner avec des fournisseurs locaux
- Rédiger et suivre des marchés publics
- Animer le projet avec le prestataire de restauration



SENSIBILISER À UNE

ALIMENTATION DURABLE

- Ateliers (lien alimentation & santé, lien alimentation & environnement, accessibilité)
- Animations
- Visites pédagogiques



Quelque soit le mode de fonctionnement :

Régie directe (cuisine sur place), gestion concédée (cuisine sur place), gestion concédée (livraison).

Achats via une centrale ou en direct ...

Mettre en place une méthodologie en amont pour définir les objectifs du restaurant Définir une feuille de route et initier les changements

✓ Régie directe (en lien avec MCN) :

- *Réalisation d'un diagnostic/état des lieux des approvisionnements et du fonctionnement du restaurant*
- *Détermination des objectifs/ambitions sur l'année et l'évolution sur les années suivantes*
- *Mise en pratique opérationnelle et suivi de l'évolution pour lever les freins au fur et à mesure de l'avancée du projet*

GAB 44 : accompagnement de la restauration collective

2/2



✓ Gestion concédée en livraison de repas (*liaison chaude ou froide*) :

Préambule :

- *Réalisation d'un bilan du cahier des charges à faire évoluer*
- *Détermination des objectifs selon la réglementation/les choix de la collectivité ou structure*

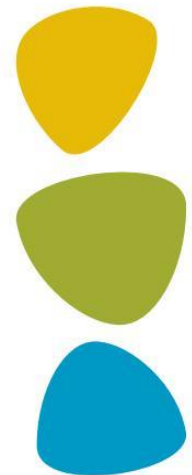
➤ *Accompagnement possible à plusieurs niveaux :*

- ❖ *Rédaction du cahier des charges (identifier des objectifs en fonction des prestataires, de l'offre disponible...)*
- ❖ *Analyse des offres (aide à la décision)*
- ❖ *Suivi du marché (respect des engagements du cahier des charges)*

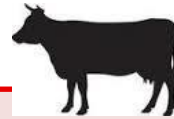
✓ Gestion concédée en cuisine sur place :

➤ *Idem que pour la gestion concédée en livraison de repas avec :*

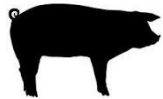
- ❖ *La possibilité d'aller plus loin dans les approvisionnements en direct de producteurs*
- ❖ *Le suivi du marché*



GAB 44 : une offre bio locale variée



- Bœuf (bourguignon)
- Veau
- Agneau
- Poulet
- Porc (saucisse)



Viandes Bio



Epicerie Bio

- Pain,
- Céréales
- Farines
- Pâtes fraîches
- Œufs coquilles



Fruits et Légumes Bio

- Carottes
- Poireaux
- Lentilles
- Pommes de terre
- Betteraves
- Navets
- Courges
- Pommes
- Kiwis ,,,



Produits laitiers Bio

- Yaourts naturels et aromatisés
- Fromages blancs
- Crèmes dessert
- Crème fraîche
- Fromage (vache, chèvre, brebis)
- ...



1200 FERMES BIO EN LOIRE ATLANTIQUE (1 SUR 4)

Merci de votre participation

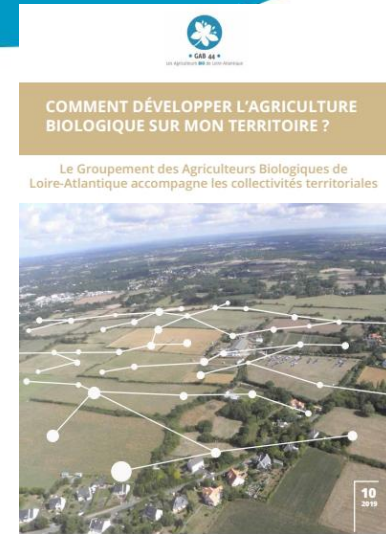


Pour les établissements de santé

Pour les collectivités



Pour les entreprises



• GAB 44 •
Les Agriculteurs BIO de Loire-Atlantique

À retrouver sur www.gab44.org

David LORGEUX et Fanny CARON

02 40 79 46 57 – accueil@gab44.org