

« **Restauration Collective** en 2022 : nouveautés, opportunités et défis »



RÉSEAU
PARTAGE

Pour une Alimentation Responsable
et une Transition Agri-Alimentaire
en Grand Est

Webinaire PARTAAGE du Jeudi 27/01/2022

Programme

Contenu

Rappel de la loi EGalim et des modifications apportées par la loi Climat et Résilience

Présentation de l'outil Ma Cantine

Partage de bonnes pratiques par Bio en Grand Est sur l'approvisionnement

Questions et réponses

Objectifs

Avoir en tête les nouveaux objectifs réglementaires pour 2022

Prendre en main un outil numérique au service de la restauration collective

Dégager quelques pistes d'action immédiates pour faire progresser son établissement

Echanger collectivement

1. Rappel de la loi EGalim et des modifications apportées par la loi Climat et Résilience

2. Présentation d'outils numériques au service de la restauration collective

3. Partage de bonnes pratiques par Bio en Grand Est sur l'approvisionnement



RÉSEAU
PARTAGE

Pour une Alimentation Responsable
et une Transition Agri-Alimentaire
en Grand Est

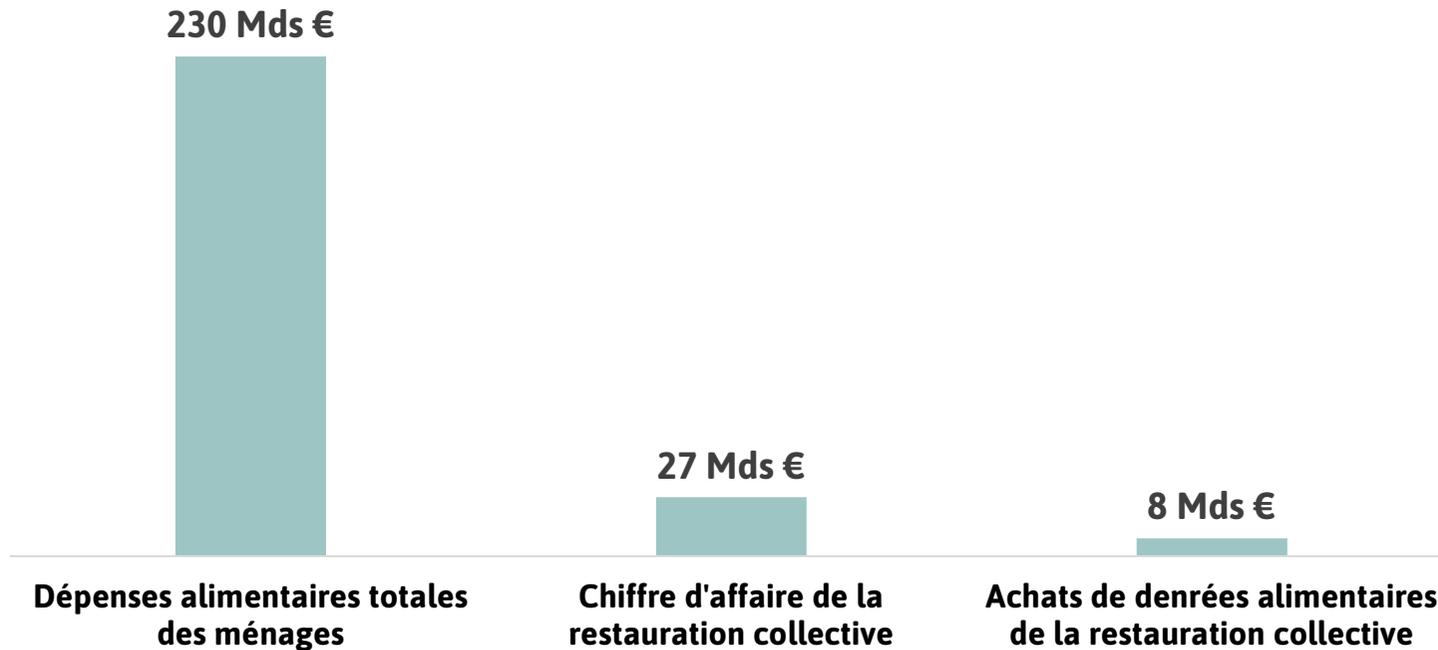
Webinaire PARTAAGE du Jeudi 27/01/2022

Les acteurs concernés par les mesures de la loi EGAlim pour la restauration collective

- Les **restaurants collectifs** gérés par des structures **publiques** ...
- ... ou par des structures **privées** en charge d'une mission de **service public**
 - établissements scolaires et universitaires
 - établissements d'accueil des enfants de moins de 6 ans
 - établissements de santé
 - établissements sociaux et médico-sociaux
 - établissements pénitentiaires
- Toute la **restauration collective privée** en 2024

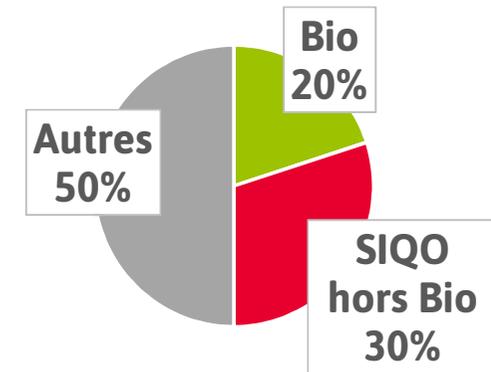
Poids de la restauration collective en France

Sources : FranceAgriMer, GIRAfoodservice, 2018



Les 5 mesures phares de la loi EGAlim pour la restauration collective

- 50% de **produits durables** et de **qualité** dont 20% de bio



- Diversification des **sources de protéines** et menu végétarien
- Lutte contre le **gaspillage alimentaire** et dons alimentaires
- Substitution des **plastiques**
- **Information** des convives et affichage

Loi EGAlim et loi Climat et Résilience



« **Loi EGAlim** »
30 octobre 2018

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

« **Loi Climat et Résilience** »
22 août 2021

Loi portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets

Lois EGAlim et Climat – Approvisionnement

Loi EGAlim

50% de produits durables et de qualité dont 20% de bio au 1^{er} janvier 2022 (en valeur HT)

Loi Climat et Résilience

Ajout des produits issus du commerce équitable

Ajout des produits performants en matière d'environnement et d'appro. directs

60% de viande/poisson durables et de qualité (100% pour les restaurants de l'Etat)

Extension à tous les restaurants collectifs privés

Fin des produits issus d'exploitations de certification environnementale niveau 2

Août 2021

Janvier 2024

Janvier 2027

Lois EGAlim et Climat – Menu végétarien

Loi EGAlim

Expérimentation du menu végétarien hebdomadaire en restauration scolaire (2019-2021)

Plan pluriannuel de diversification des sources de protéines

Loi Climat et Résilience

Pérennisation : menu végétarien hebdomadaire obligatoire en restauration scolaire

Expérimentation d'une option végétarienne quotidienne pour les collectivités volontaires

Option végétarienne quotidienne obligatoire pour les restaurants de l'Etat

Diversification des sources de protéines dans la formation initiale et continue à la cuisine

Extension à tous les restaurants collectifs privés

Août 2021

Janvier 2023

Août 2023

Janvier 2024

Pour aller plus loin

- **Code rural et de la pêche maritime, Art. L230-5, « Dispositions relatives à la restauration collective »**
https://www.legifrance.gouv.fr/codes/article_lc/LEGIARTI000037556720/
- **Gitbook MaCantine EGAlim**
<https://ma-cantine-1.gitbook.io/ma-cantine-egalim/>
- **Enquête « RHD : Les pratiques d'achats des restaurations collectives dans la région Grand Est, 2020 »**
<https://reseau-partage.fr/rhd-les-pratiques-dachats-des-restaurations-collectives-dans-la-region-grand-est/>
- **« Plaisir à la cantine », formation globale pour l'ensemble des acteurs de la restauration collective scolaire**
<https://agriculture.gouv.fr/plaisir-la-cantine-un-programme-pour-les-collegiens>
- **« Les classes du goût », outil d'éducation à l'alimentation et au goût pour les jeunes et moins jeunes**
<https://agriculture.gouv.fr/decouvrir-lalimentation-par-les-cinq-sens-les-classes-du-gout>

1. Rappel de la loi EGalim et des modifications apportées par la loi Climat et Résilience

2. Présentation d'outils numériques au service de la restauration collective

3. Partage de bonnes pratiques par Bio en Grand Est sur l'approvisionnement



RÉSEAU
PARTAGE

Pour une Alimentation Responsable
et une Transition Agri-Alimentaire
en Grand Est

Webinaire PARTAAGE du Jeudi 27/01/2022



 ma cantine

contact@egalim.beta.gouv.fr



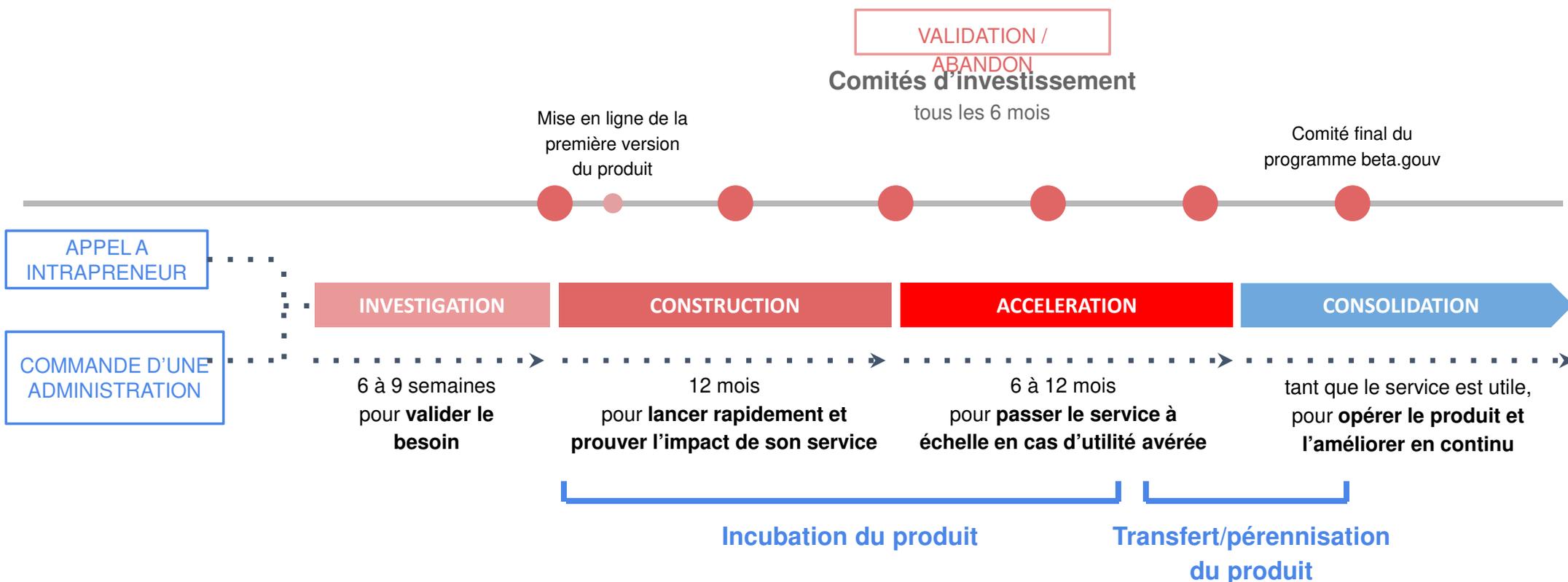
beta.gouv.fr aide les administrations publiques à construire des services numériques utiles, simples, faciles à utiliser et **qui répondent vraiment aux besoins des gens**. Pour cela, nous avons diffusé une approche différente de la conception de service numérique, surnommée “**approche Startup d’État**”.

Nos parti-pris :

- les **besoins des utilisateurs** avant ceux des administrations
- de l'**amélioration continue** plutôt que de la conformité à un plan
- des **équipes autonomes et responsables**

LES 4 PHASES DU PROGRAMME BETA.GOUV

✈ Pour concevoir des services publics numériques au plus près des utilisateurs





Plateforme gouvernementale
ma-cantine.beta.gouv.fr

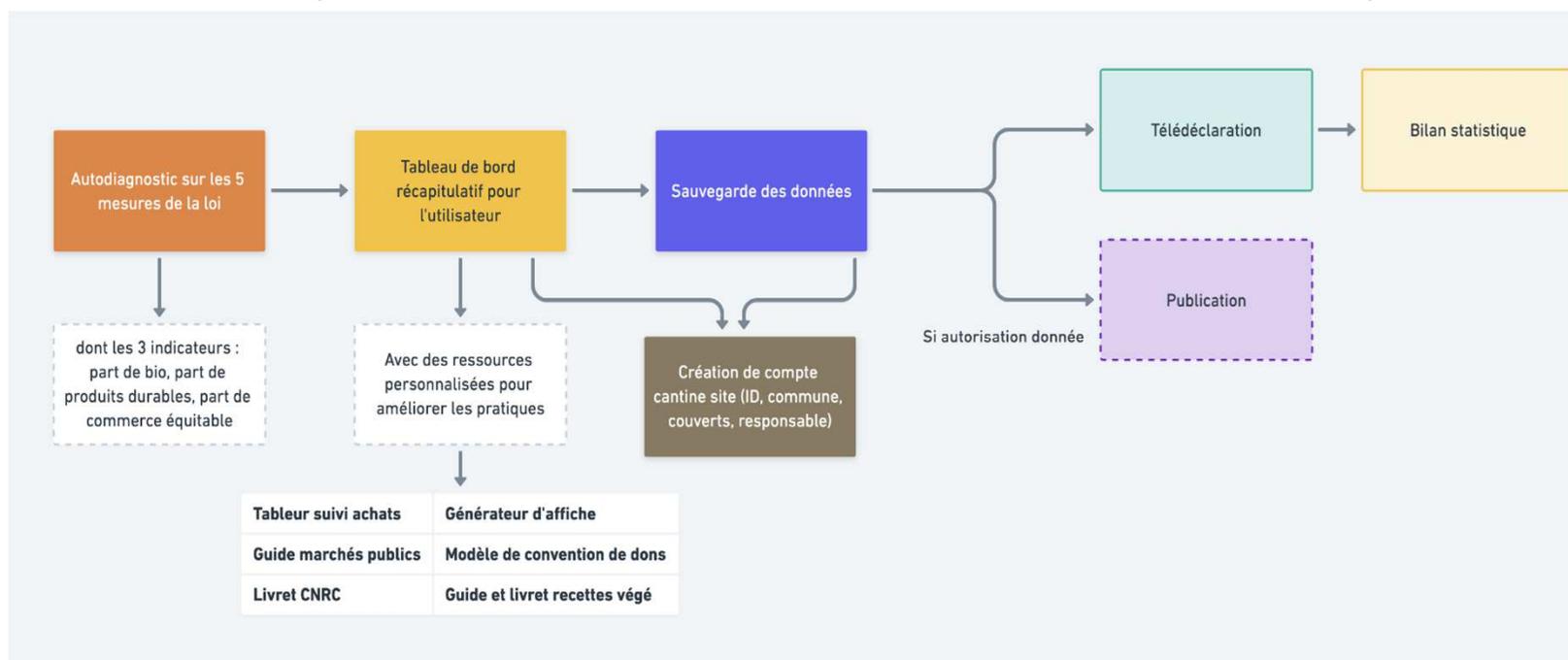


Un service numérique dédié construit selon une approche startup d'Etat répondant aux besoins des utilisateurs

- **Comprendre** les mesures de la loi : Décryptage des mesures de la loi EGalim complété par celles de la loi Climat et Résilience
- **Accompagner** par des outils et des ressources
- **Communiquer** en publiant les informations des cantines, favorisant la transparence
- **Collecter** des données en vue de l'élaboration du bilan statistique annuel par l'administration

LOGIQUE DE LA PLATEFORME

👤 De l'autodiagnostic à la publication des données en passant par la télédéclaration (sauvegarde)



Fournir un service (autodiagnostic et aides par les ressources et accompagnement de l'équipe)
pour la remontée de données.



[Plateforme gouvernementale
ma-cantine.beta.gouv.fr](https://ma-cantine.beta.gouv.fr)



Comprendre les mesures de la loi : Décryptage des mesures de la loi EGalim & Climat

Les objectifs de la loi EGalim



Promouvoir une alimentation saine et respectueuse de l'environnement.



Réduire les inégalités d'accès à une alimentation durable et de qualité.



Assurer la juste rémunération des agriculteurs du secteur agricole.

[Télécharger le livret de la loi EGalim concernant la restauration collective](#)

Les enjeux de la restauration collective

La restauration collective représente près de **4 milliards de repas servis par an** dans plus de 90 000 sites de restauration, des cantines scolaires, des hopitaux, des EHPAD, des entreprises, des administrations... Agir sur la composition des assiettes est un levier fort pour améliorer l'impact sur notre santé et sur l'environnement tout en favorisant le développement des filières d'agriculture biologique et de qualité. Les mesures en faveur d'une alimentation plus durable peuvent contribuer à modifier les comportements alimentaires notamment chez les plus jeunes.



[Plateforme gouvernementale](#)
ma-cantine.beta.gouv.fr



Comprendre les mesures de la loi : Décryptage des mesures de la loi EGalim & Climat

Les mesures phares de la loi EGalim en restauration collective

Découvrez les mesures, leurs échéances, le public cible ainsi que des ressources pour vous aider à atteindre leurs objectifs.



Plus de produits de qualité et durables dans nos assiettes

[En savoir plus](#)



Lutte contre le gaspillage alimentaire et dons alimentaires

[En savoir plus](#)



Diversification des sources de protéines et menus végétariens

[En savoir plus](#)



Substitution des plastiques

[En savoir plus](#)



Information des usagers et convives

[En savoir plus](#)



Plateforme gouvernementale
ma-cantine.beta.gouv.fr

 **ma cantine**

Accompagner par des outils et des ressources



Vous voulez savoir où vous en êtes des mesures EGAlim

Vous pouvez faire une simulation sur les différents aspects de la loi EGAlim avec les données de votre cantine.

[Simuler la situation de ma cantine](#)



Plateforme gouvernementale ma-cantine.beta.gouv.fr



Accompagner par des outils et des ressources

M'auto-évaluer

Évaluez-vous sur les mesures déjà mises en place dans votre établissement, programmées ou celles restantes à faire.

Plus de produits de qualité et durables dans nos assiettes

Produits de qualité et durables [En savoir plus](#)

Produits biologiques [En savoir plus](#)

Je m'évalue !

Lutte contre le gaspillage alimentaire et dons alimentaires

Le gaspillage alimentaire doit être analysé afin d'être réduit. [En savoir plus](#)

Interdiction de rendre impropre à la consommation les excédents alimentaires encore consommables. [En savoir plus](#)

Je m'évalue !

Toutes les mesures

Qualité des produits

Gaspillage alimentaire

Diversification des menus

Interdiction du plastique

Information des convives

Mon tableau de bord

Vous accédez actuellement à la plateforme en tant qu'utilisateur.trice invité.e. Vous pouvez créer un compte et enregistrer votre cantine pour profiter de toutes nos fonctionnalités.

DGAL

Plus de produits de qualité et durables dans nos assiettes

Si vous ne connaissez pas une valeur, laissez le champ vide.

En 2020, la valeur (en HT) de mes achats alimentaires...

...totale

Je ne sais pas

€ HT

...en produits bio

Je ne sais pas

€ HT

...en autres produits de qualité et durables (hors bio)

Je ne sais pas

€ HT

En 2021, la valeur (en HT) de mes achats alimentaires...

...totale

Je ne sais pas

€ HT

...en produits bio

Je ne sais pas

€ HT

...en autres produits de qualité et durables (hors bio)

Je ne sais pas

€ HT

2022²⁰



Plateforme gouvernementale
ma-cantine.beta.gouv.fr



Accompagner par des outils et des ressources



Vous avez besoin d'aide pour le calcul ?

Si vous ne connaissez pas votre part de bio, produits durables, produits issus du commerce équitable, nous vous proposons un outil simple pour les calculer. Sous forme de tableur, remplissez vos achats HT suivant leurs labels et/ou sigles de qualité. Merci à nos beta-testeurs et notamment au PETR Pays d'Armagnac, qui nous ont largement inspiré ce tableur.

		BIO		LABEL ROUGE		AOP/AOC/IGP/STG		ECOLABEL Peche durable		Produits fermiers, de la ferme, produit à la ferme		LOGO RUP		
		NON LOCAL	LOCAL	NON LOCAL	LOCAL	NON LOCAL	LOCAL	NON LOCAL	LOCAL	NON LOCAL	LOCAL	NON LOCAL	LOCAL	
ANNEE CIVILE 2020	JANVIER	VALEUR €	300,00 €	3 000,00 €	5 000,00 €	0,00 €	0,00 €	100,00 €	0,00 €	0,00 €	200,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
		POURCENTAGE	8,11%	83,08%	0,00%	0,00%	0,00%	2,70%	0,00%	0,00%	5,41%	0,00%	0,00%	0,00%
	FEBVIER	VALEUR €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
		POURCENTAGE	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
	MARS	VALEUR €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
		POURCENTAGE	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
	AVRIL	VALEUR €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
		POURCENTAGE	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
	MAI	VALEUR €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
		POURCENTAGE	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
	JUIN	VALEUR €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
		POURCENTAGE	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
	JUILLET	VALEUR €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
		POURCENTAGE	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
	AOÛT	VALEUR €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
		POURCENTAGE	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%

Télécharger un tableur d'aide au calcul

Télécharger notre tableur

Format .ods

Format .xlsx



[Plateforme gouvernementale](#)
ma-cantine.beta.gouv.fr



Accompagner par des outils et des ressources

Blog

Découvrez notre espace blog et témoignages

Visiter

Documentation

Ressources pour les acteurs et actrices de la restauration collective

Consulter 

Générer mon affiche

Obtenez un PDF à afficher ou à envoyer par mail à vos convives

Générer

Suivre les actualités du site ma cantine

Inscrivez-vous à la newsletter et recevez environ 1 email par mois.

Votre adresse email

Valider





Plateforme gouvernementale
ma-cantine.beta.gouv.fr



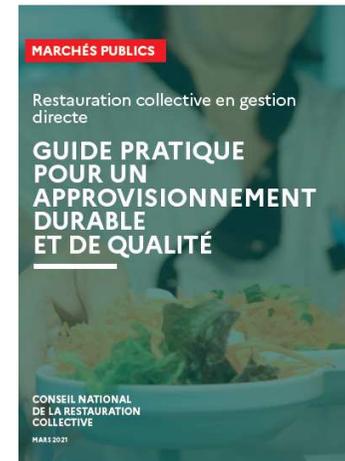
- **Accompagner** par des outils et des ressources

- la plaquette EGAlim

(en cours de révision)



- le guide des marchés publics destiné aux acheteurs de la restauration collective en gestion directe.



- le guide des marchés publics aux acheteurs de la restauration collective en prestations de services.





Plateforme gouvernementale
ma-cantine.beta.gouv.fr



Accompagner par des outils et des ressources

- le guide de la mise en œuvre du menu végétarien,
- le livret de recettes,



- le cadre general du plan pluriannuel de diversification des sources de protéines



Communiquer en publiant les informations des cantines, favorisant la transparence



Nos cantines

Découvrez les initiatives prises par nos cantines pour une alimentation saine, de qualité, et plus durable

Recherche par nom de l'établissement

 Chercher

Filtres

Région

Toutes les régions

Département

Tous les départements

Secteur d'activité

Tous les secteurs

Dans les assiettes, part de...

bio minimum

0

%

bio, qualité et durables min

0

%

Repas par jour

Min

Max

Mode de gestion

Tous les modes

<

1

2

3

...

15

16

17

>

Trier par

Date de création

↑



[Plateforme gouvernementale
ma-cantine.beta.gouv.fr](https://ma-cantine.beta.gouv.fr)



Communiquer en publiant les informations des cantines, favorisant la transparence

Cantine de Misson

Ψ 55 par jour / 📍 Misson / 🏫 Scolaire

75 % bio 3 % de qualité et durables



Collège Val d'AURE

Ψ 300 par jour / 📍 Isigny-sur-Mer / 🏫 Scolaire

20 % bio 30 % de qualité et durables



Campus Vert d'Azur

Ψ 450 par jour / 📍 Antibes / 🏫 Scolaire

4 % bio 2 % de qualité et durables



RIAB

Ψ 390 par jour / 📍 Blois / 🏛 Administration

18 % bio 38 % de qualité et durables





Plateforme gouvernementale
ma-cantine.beta.gouv.fr



Communiquer en publiant les informations des cantines, favorisant la transparence

Collège Val d'AURE

300 par jour
Isigny-sur-Mer
Scolaire
[Contactez-nous](#)

Que mange-t-on dans les assiettes en 2021 ?

20 % bio



30 % durables et de qualité



Contactez « Collège Val d'AURE »

Votre email

Prénom et nom (facultatif)

Message

Ne partagez pas d'informations sensibles (par ex. mot de passe, numéro de carte bleue, etc). Ces messages peuvent être lus pour des fins de modération.

Envoyer

Nos démarches



Des produits durables et de qualité

Ce qui est servi dans les assiettes est au moins à 20% bio et à 30% de produits durables et de qualité.



Equilibre nutritionnel et menu végété

Les protéines des repas servis peuvent aussi être présents dans des plats végétariens.



Transparence et communication

Votre gestionnaire communique et informe ses convives de toutes ses démarches pour du mieux manger !



Une démarche 0 plastique

La cantine n'utilise plus du tout de plastique ni pour sa production ni pour le service.

29/06/21

DGAL

27
2022



Plateforme gouvernementale
ma-cantine.beta.gouv.fr



Collecter des données en vue de l'élaboration du bilan statistique annuel

Site en expérimentation
[Devenir testeur](#)

**Diagnostiquer ma cantine sur les
mesures de la loi EGAlim**

La loi EGAlim vise à apporter une alimentation saine, de qualité et plus durable
dans nos assiettes.



Créer mon compte

S'identifier

Créer un compte

Prénom

Agnès

Nom

Dufresne

Email

agnes.d@example.com

Nom d'utilisateur

agnes.dufresne

Mot de passe

Entrez votre mot de passe

Confirmation du mot de passe

Confirmez votre mot de passe

J'atteste avoir lu et accepté les [CGU](#)

S'inscrire



Plateforme gouvernementale
ma-cantine.beta.gouv.fr



Collecter des données en vue de l'élaboration du bilan statistique annuel

Nouvelle cantine

Nom de la cantine

SIRET

Ville

Logo

Ajoutez un logo

Couverts moyen par jour

Secteurs d'activité

Mode de gestion

- Directe
 Concédée

Mode de production

- Cuisine centrale
 Cuisine-site

Type d'établissement



Bienvenue Valérie [Modifier mon profil](#)

Mes cantines

Recherche par nom de l'établissement

Chercher



Test cantine de Val

Publiée

1000 par jour
Bordeaux
Scolaire



Ajouter une cantine

Créer plusieurs cantines depuis un fichier

DGAL

2022²⁹



Collecter des données en vue de l'élaboration du bilan statistique annuel

Mes cantines

Test cantine de Val

Diagnostics

2021

2020

Publication

Gestionnaires

Supprimer

Modifier mon diagnostic

Cantine Année
Test cantine de Val 2021

Vous n'avez pas encore télédéclaré ce diagnostic

Cliquez sur les catégories ci-dessous pour remplir votre diagnostic

Plus de produits de qualité et durables dans nos assiettes 40 % bio, 20 % de qualité et durable

Lutte contre le gaspillage alimentaire et dons alimentaires

Diversification des sources de protéines et menus végétariens

Substitution des plastiques Pas de mesures de substitution

Annuler

Valider

Mes cantines

Test cantine de Val

Diagnostics

2021

2020

Publication

Gestionnaires

Supprimer

Publier ma cantine

Décrivez si vous le souhaitez le fonctionnement, l'organisation, l'historique de votre établissement...

Ma priorité: que ma cantine soit moteur dans la transition alimentaire vers une alimentation saine, durable et accessible à tous.

J'accepte que les données relatives aux mesures EGAlim de ma cantine soient visibles sur [nos_cantines](#). Cette cantine est actuellement publiée sur [nos_cantines](#).

Annuler

Valider

Télédéclarer mon diagnostic

Un bilan annuel relatif à la mise en œuvre des dispositions de la loi EGAlim, et notamment des objectifs d'approvisionnement en produits de qualité et durables dont bio dans les repas servis dans les restaurants collectifs, est prévu par le décret du 23 avril 2019.

Nous vous proposons d'utiliser les informations de votre autodiagnostic 2021 et de les transmettre, avec votre accord, à la DGAL, direction du Ministère de l'agriculture en charge de l'élaboration de ce bilan.

Je déclare sur l'honneur la véracité de mes informations

Télédéclarer mon diagnostic



[Plateforme gouvernementale](#)

ma-cantine.beta.gouv.fr



Collecter des données en vue de l'élaboration du bilan statistique annuel

Modifier mon diagnostic

Cantine

Test cantine de Val

Ce diagnostic a été télédéclaré à l'instant.

 [Télécharger mon justificatif](#)



 ma cantine

Justificatif pour télédéclaration 2021

Cantine Test cantine de Val (SIRET 21330063500017)

Télédéclaration faite le mardi 01 janvier 2022 par Valérie Merle

Conformément à l'article 24 de la loi EGAlim, chaque établissement est tenu de renseigner et transmettre à l'administration ses données, notamment en termes d'approvisionnement sur l'année civile passée.

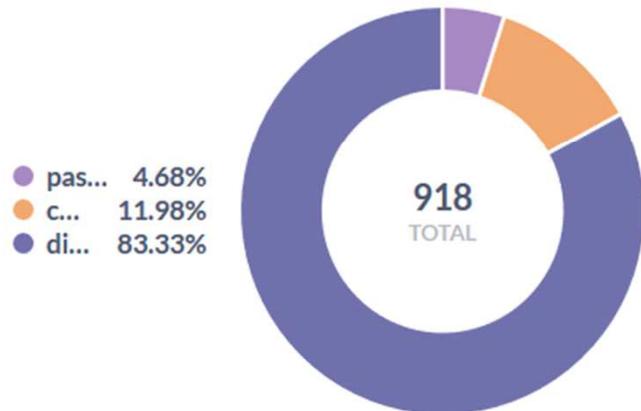
Pour l'année 2021, les données suivantes ont été télédéclarées le mardi 01 janvier 2022 via la plateforme numérique ma cantine :

- Valeur totale en HT des achats alimentaires : 10000,00 €
- Valeur en HT des achats alimentaires en Bio : 4000,00 €
- Valeur en HT d'autres produits de qualité et durables : 2000,00 €

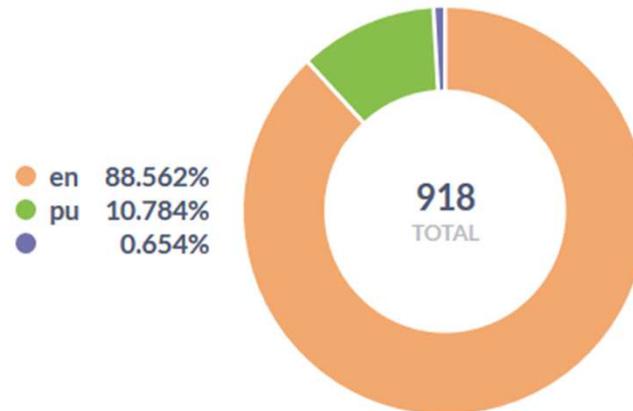


Statistiques ma cantine

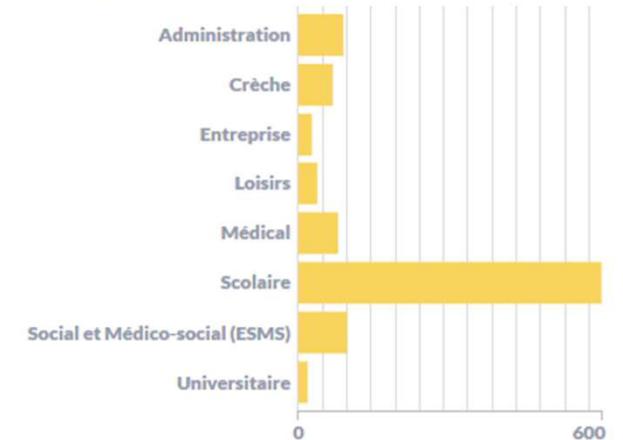
Type de gestion des cantines



Cantines par état de publication



Cantines par secteur



Cantines avec au moins un diagnostic



Cantines ayant publié leurs données



DGAL

1,157
Nombre de comptes

68
Nombre de télédéclarations



En résumé : ma cantine

➤ Des outils, des ressources :

- Des outils pratiques :
 - **Autodiagnostic** et un tableau de bord pour se positionner et planifier sa progression dans la démarche
 - **Tableur pour le suivi de ses achats** et aller vers les 50% d produits durables et de qualité
 - Modèle d'affiche pour **l'information aux convives**
 - Accès à tous les livrables du CNRC, liens vers des sites de références



Un compte utilisateur :
Enregistrer ses informations, accès
à une utilisation augmentée

➤ Des dispositifs pour la co-construction, l'échange et la communication :

- Une **assistance aux utilisateurs** par une adresse mail de contact contact@egalim.beta.gouv.fr
- Possibilité de devenir **beta-testeurs** pour participer à l'amélioration de la plateforme et à vos besoins
- **Un blog** pour recueillir des témoignages, des actions inspirantes
- **Une info-lettre** mensuelle pour se tenir informer sur l'évolution de la plateforme (déjà 4 numéros parus)
- **Une page de publication** : pour valoriser l'avancée des cantines dans la mise en œuvre des mesures de la loi, mettre en valeur les actions dont elles sont fières et favoriser l'émulation.

➤ Un outil de pilotage de politique publique :

- Un module de télédéclaration de données pour le bilan statistique annuel à remettre au parlement
- Un accès à des données statistiques (bientôt)

ma cantine



Valérie Merle

Intrapreneuse DGAL
Référente Nationale Restauration
Collective Ouest / Egalim
valerie.merle@agriculture.gouv.fr



Alejandro Guillen

Développeur web
alejandro.mantecon-guillen@beta.gouv.fr



Jennifer Stéphan

Responsable produit
jennifer.stephan@beta.gouv.fr



Helen Root

Développeuse web
helen.root@beta.gouv.fr



André Gauthier

Chargé de déploiement
andré.gauthier@beta.gouv.fr



Pauline EYHERABIDE

Secteur sanitaire et médico-social



Jean-Baptiste JACOB

Secteur des SRC



Greta BELTCHIKA

Secteur scolaire

1. Rappel de la loi EGalim et des modifications apportées par la loi Climat et Résilience

2. Présentation d'outils numériques au service de la restauration collective

3. Partage de bonnes pratiques par Bio en Grand Est sur l'approvisionnement



RÉSEAU
PARTAGE

Pour une Alimentation Responsable
et une Transition Agri-Alimentaire
en Grand Est

Webinaire PARTAAGE du Jeudi 27/01/2022



● **Bio en Grand Est** ●

Le réseau des acteurs de l'agriculture bio de la région Grand Est

www.biograndest.org/



Notre structure est composée de producteurs et de salariés





• Bio en Grand Est •

Nous avons 6 missions principales



DEVELOPPER

l'agriculture biologique en région

DÉFENDRE les intérêts et porter la voix des agriculteurs bio



INFORMER, SENSIBILISER et PROMOUVOIR

l'AB auprès de divers publics (agriculteurs, consommateurs, associations, collectivités, ...)



STRUCTURER des filières biologiques innovantes
Favoriser le développement et la commercialisation des produits bio locaux



FORMER les producteurs et les acteurs des filières biologiques



PRÉSERVER la qualité de l'eau par le développement de l'AB et la diffusion de ses pratiques



ANALYSER et suivre le développement de l'AB sur le territoire via l'Observatoire Régional de l'Agriculture Biologique



• Bio en Grand Est •



**Nous pouvons vous accompagner dans
l'atteinte des objectifs Egalim,**

**quelque soit votre mode de gestion :
directe ou concédée**

en amont, ou en cours de marché



En amont du marché



Aide à la **construction de votre vision** d'une restauration durable avec les acteurs locaux

Sensibilisation des élus



Traduction de cette vision dans votre marché public et plus particulièrement dans le CCTP (Cahier des Clauses Techniques Particulières)

Objectif : cohérence entre votre stratégie et la réalité du terrain (fournisseurs, prestataires de services...)

Aide à la décision suivant les critères du marché

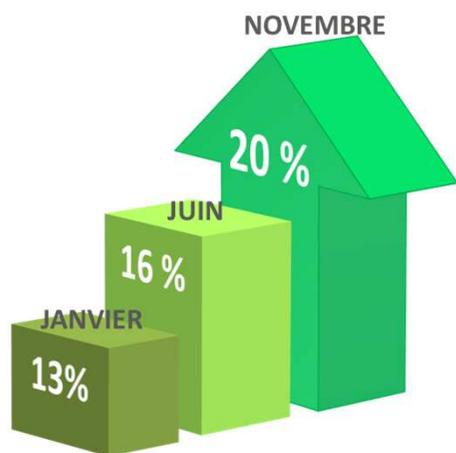
Suivi du marché

En cours de marché ou en Gestion directe



Diagnostic de cuisine : état des lieux de l'organisation, des achats, et de la communication

Objectif : Construire une feuille de route, avec des objectifs progressifs pour atteindre Egalim ou plus.
Aider à l'approvisionnement.



L'établissement : Communication / Projet pédagogique / Implication des élèves / Promotion auprès des parents d'élève

L'équipe de cuisine : Relevé et suivi des factures / Appropriation de la feuille de route / Echange régulier avec l'équipe : partage de l'objectif, échanges d'idées recettes, ...

Bio en Grand Est : Présentation de la feuille de route à l'équipe / Suivi régulier (taux de prise, partis pris, ...) / Suivi de l'objectif de bio local / Mise en place d'outils de communication

En cours de marché ou en Gestion directe



Diagnostic de cuisine : état des lieux de l'organisation, des achats, et de la communication

Objectif : Construire une feuille de route, avec des objectifs progressifs pour atteindre Egalim ou plus.
Aider à l'approvisionnement.



Sensibilisation des convives

Animation sur l'AB, avec producteur local



Formation des équipes de cuisine

Exemple : formation à la cuisine végétarienne



• Bio en Grand Est •

**Concernant l'offre, il existe des disparités
entre départements,**

**mais l'offre régionale en produits Bio
est suffisante pour répondre
aux 20% exigés par la Loi Egalim**



La région Grand Est « Bio »

en chiffres 2020



3 628
fermes engagées
en bio



8 %
des fermes de
la Région Grand Est



7^{ème} région sur 13
en nombre d'exploitations
6^{ème} région sur 13
en surface agricole



210 456 hectares
dont 64 760 en
conversion



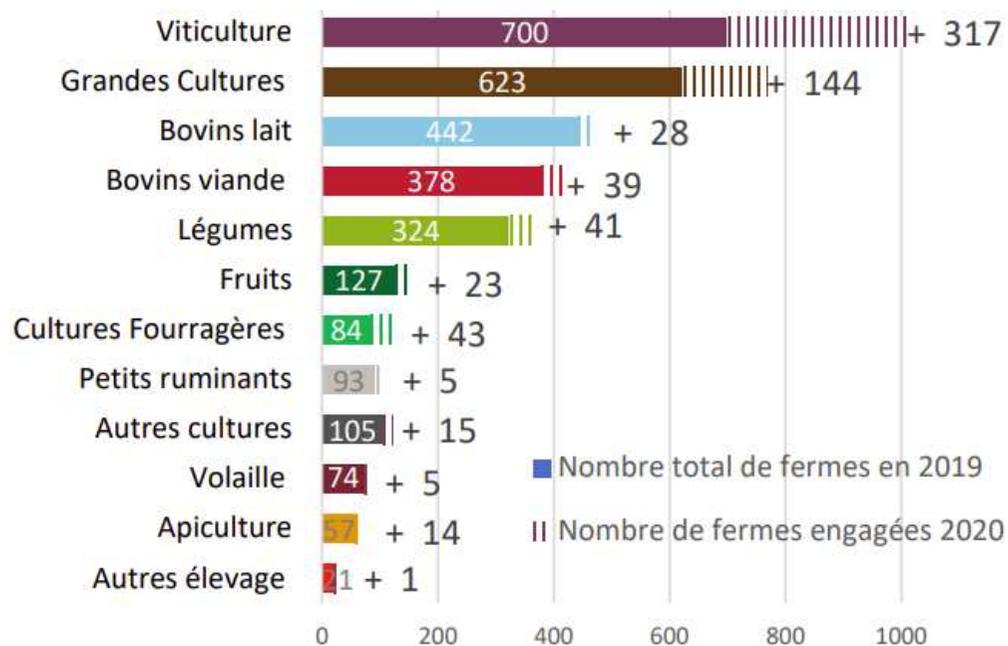
+ 16,4 %
en 1 an

+ 20 678 ha en 1 an
+ 74 033 ha en 5 ans
+ 109 606 ha en 10 ans



7 %
de la SAU de
La Région Grand Est

La région Grand Est « Bio » en chiffres 2020





Et cette offre est organisée...

Au sein de 3 plateformes, créées initialement
pour la restauration hors domicile,
membres du réseau national Manger Bio



Mathieu Bon

m.bon@solibio.fr
06 50 38 44 18



Valérie FRANCOIS

v.francois.pbl@orange.fr
06 79 32 88 43



Cécile LE ROY

mbca@biochampagneardenne.org
03 26 64 90 22

...qui proposent une large gamme de produits

Légende:

-  Légumes
-  Fruits
-  Céréales et légumineuses
-  Produits laitiers
-  Viande bovine
-  Viande porcine
-  Viande ovine
-  Volaille de chair
-  Œufs



La commande à ces plateformes est donc LE réflexe à avoir en terme d'approvisionnement Bio



• Bio en Grand Est •

Pour réussir l'introduction de produits bio dans un établissement, quelques ingrédients sont nécessaires...



• Bio en Grand Est •

Ingrédient N°1 : une volonté commune

En gestion directe :

Une vision de la restauration commune
entre direction, gestionnaire et chef cuisinier

En gestion concédée :

La bonne traduction de la stratégie souhaitée
dans le marché public, avec les bons critères,
pour choisir LE bon prestataire



• Bio en Grand Est •

Ingrédient N°2 : Progressivement, mais avec régularité

Introduction d'ingrédients réguliers	Repas 100 % bio événementiels
Mieux maîtriser son budget en répartissant les produits bio tout au long de l'année.	Forte augmentation du coût sur un repas qui oblige à diminuer la qualité sur les autres repas.
Communication régulière.	Forte communication mais occasionnelle.
Plus de souplesse au niveau de la commande.	Forte anticipation des commandes pour avoir tous les ingrédients le jour dit.
Relation de partenariats avec les fournisseurs.	Relation commerciale ou offre promotionnelle.
Franco de port plus difficile à atteindre.	Franco de port plus facile à atteindre.
La demande peut augmenter en même temps que la production : favorise plus le développement de la bio en France	À-coups au niveau de la production : filière pas toujours en capacité de répondre : favorise plus les importations.

Ingrédient N°3 :

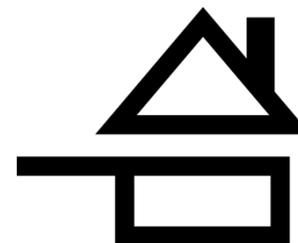
La communication, pour rendre vos efforts visibles sur vos menus



Bio



Local



Fait maison



Des exemples nous montrent que c'est possible

- Le collège d'**Obernai**, qui est à **63,5% de produits bio** dont **7,3% de bio local** pour un coût matière à 2,15€/repas.
- le collège **Molière de Colmar**, qui est à environ **35 % de bio** et **50 % de local**, début 2021 pour un coût matière de 2,05 €/repas.
- le collège **Alice Mosnier Fortschwihr**, qui est à environ **21 % de bio** et **15 % de local**, début 2021 pour un coût matière de 2,01 €/repas
- le collège **Mathias Grünewald** qui est à environ **19,4 % de bio** et **19,5 % de local**, début 2021 pour un coût matière de 2,21 €/repas.



• Bio en Grand Est •

Pour finir, 2 questions...
Vrai ou Faux ?



Question n°1

Suivant les principes de la commande publique, il n'est pas possible d'utiliser un critère géographique pour privilégier l'offre locale



Question n°1

Suivant les principes de la commande publique, il n'est pas possible d'utiliser un critère géographique pour privilégier l'offre locale

VRAI mais...

Il est possible d'utiliser le critère « performance en matière d'approvisionnement direct des produits de l'agriculture »

→ ce critère valorise les produits en circuits courts c'est-à-dire avec un nombre restreint d'intermédiaire entre le producteur et le client final (un intermédiaire au plus).

Tout critère non géographique peut également être utilisé : qualité des produits, fraîcheur des produits ...



Question n°2

Parmi les éléments cités, lequel n'est pas favorisé par l'agriculture biologique ?

- Qualité nutritionnelle des aliments
- Préservation de l'eau
- Développement de l'emploi
- Biodiversité
- Bien-être animal



Question n°2

Parmi les éléments cités, lequel n'est pas favorisé par l'agriculture biologique ?

- Qualité nutritionnelle des aliments
- Préservation de l'eau
- Développement de l'emploi
- Biodiversité
- Bien-être animal

Piège 😊 Aucun !

L'agriculture biologique a un impact positif sur l'ensemble de ces éléments



Merci pour votre attention



Morgane FISCHER

Chargée de missions Restauration collective

06 37 80 64 27

morgane.fischer@biograndest.org

www.biograndest.org

Echange libre, questions, réponses



RÉSEAU
PARTAGE

Pour une Alimentation Responsable
et une Transition Agri-Alimentaire
en Grand Est

Webinaire PARTAGE du Jeudi 27/01/2022