

# Tous à table !

pour une restauration collective bio locale



## AU SOMMAIRE :

### Les Actualités :

[08/12/21] : Colloque de la restauration collective bio en Occitanie

Baromètre de la Restauration Hors-Domicile

Loi Climat et Résilience

Plan de soutien aux cantines des petites communes : prolongation de la mesure 14

### Dossier : Approvisionnements & ambitions pour le territoire

Définition de la stratégie globale

Comment être vigilant à la "juste rémunération des producteurs" dans ses marchés ?

Quels sont les produits pris en compte dans la Loi EGAlim depuis le 22 août 2021 ?

### La Boîte à Outils

La plateforme "ma cantine"

Carnet d'adresses

Label Ecocert en Cuisine

Fiche recette : Gratin d'automne : lentilles, butternut et fromage de chèvre

### Le Portrait de Producteur

La ferme du Couquet (31)

### Le Retour d'Expérience :

Chantier d'insertion CASTA (09)

### Vos contacts

Retrouvez Bio Ariège-Garonne sur les réseaux sociaux :



**Nattendez plus !**  
Derniers jours pour vous **inscrire** au colloque de la restauration collective bio en Occitanie qui aura lieu ce 8 décembre 2021 à l'Isle-Jourdain (Gers) !

« Tous à Table ! » / Novembre 2021  
Proposée par :



• **BIO OCCITANIE** •  
Fédération Régionale  
d'Agriculture Biologique



• **Bio Ariège-Garonne** •  
Fédération Régionale  
d'Agriculture Biologique



Coordination technique, conception graphique et mise en page : Constance Malard -  
Rédaction : Marie Sibertin-Blanc, Magali Ruello, Constance Malard. Crédits photo : The Noun  
Project, Pixabay, FNAB . Contact : helene.dominguez@bio-occitanie.org (Bio Occitanie),  
constance.malard@bio-occitanie.org (Bio Ariège-Garonne)



# Les Actualités

## AGENDA



**Mercredi 8 décembre  
de 9h30 à 16h30**

**Collège Françoise Héritier**  
rue de Rozès  
32 600 L'ISLE-JOURDAIN

## Colloque de la restauration collective bio en Occitanie

Le 8 décembre prochain, une nouvelle édition du colloque régional de la restauration collective bio se tiendra au collège Françoise Héritier à l'Isle-Jourdain (32). C'est la 3ème édition de cet événement qui a réuni plus de 130 de cuisiniers, gestionnaires, élus, professionnels des filières alimentaires en 2019 en Ariège et en visioconférence en 2020 !

“Une journée riche et complète : peu de théories et beaucoup de pratique ! Plusieurs temps forts pour cette journée dédiée à l'approvisionnement de produits bio et régionaux dans les restaurants collectifs. Une table-ronde dans la matinée avec des témoignages d'acteurs de différents secteurs et de tailles qui feront part de leur retour d'expérience sur leur démarche alimentaire bio et régionale et différents ateliers pratiques sont également proposés afin de répondre de manière concrète aux problématiques rencontrées.”

### Pourquoi venir à cette rencontre ?

- ▶ Pour partager entre pairs sur ses problématiques pour atteindre EGAlim
- ▶ Pour écouter des témoignages et relever des astuces/pistes d'actions provenant de différents territoires (ruraux et urbains) et différents types de structures de restauration collective : hôpitaux, EHPAD, scolaires, collège/lycées, entreprises, etc...
- ▶ Pour participer à des ateliers pratiques permettant de tester des réponses à ses projets de développement d'une restauration bio : sur des aspects de techniques culinaires, de démarche pour la sortie du plastique, de méthodologie de changement (approche globale à mettre en place),

- ▶ Pour rencontrer des professionnels du réseau Interbio pouvant vous appuyer dans votre démarche (accompagnement au changement, formations et sensibilisation, identification de l'offre bio adaptée à sa structure...).

Vous pouvez consulter les présentations des précédentes éditions [ici](#).

→ Ateliers cuisine, diététique et marché public bio local

→ Témoignages :

2020: entreprise Orange (31 et 81), collège Héritier (32), Communauté d'Agglo Pays de l'Or (34)+ l'association Paysans bio d'Aveyron et un éleveur du Gers.

Retrouvez le pré-programme de l'édition 2021 [ici](#) ([interbio-occitanie.com](http://interbio-occitanie.com))

## ACTUALITÉS

### Baromètre de la Restauration Hors-Domicile

Lancée à l'initiative de FranceAgriMer et l'Agence Bio, cette étude a pour but d'analyser qualitativement et quantitativement les achats des acteurs de la restauration hors domicile, pour l'ensemble des produits alimentaires, en distinguant notamment le Bio. Les informations récoltées permettront de mieux connaître le secteur en termes de montants d'achats, de fournisseurs, d'achats bio pour la restauration collective et commerciale selon les différents segments (gestions concédée et directe...).

Ce baromètre a vocation à être mis à jour chaque année. Tous les acteurs de la restauration hors domicile sont invités à répondre. Ces données peuvent être transmises directement dans un fichier Excel (encouragé) ou par le remplissage d'un questionnaire.

- Cette étude est disponible dès à présent sur le site [barometre-rhd.fr](http://barometre-rhd.fr) où vous trouverez de plus amples informations sur la démarche.





## Loi Climat et Résilience

Publiée le 22 août 2021, la loi n° 2021-1104 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets, dite loi « Climat et résilience », fait suite au rapport de la Convention citoyenne pour le Climat remis en juin 2020. Le titre VI intitulé « se nourrir » ajoute de nouvelles obligations et complète certaines des dispositions concernant la restauration collective, introduites par la loi EGalim fin 2018. Ce qu'il faut en retenir :

### 1. Deux nouvelles catégories entrent dans le décompte des "50% de produits durables et de qualité" :

Les produits issus du Commerce Équitable et les "produits dont l'acquisition a été fondée, principalement, sur les performances en matière de protection de l'environnement et de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture, dans le respect des règles du code de la commande publique". Le deuxième critère n'est pour le moment pas défini et clarifié par le Ministère. Préférez ne pas y faire référence pour le moment dans vos achats EGalim en attendant des arbitrages nationaux

*NB : les produits CE2 (Certification Environnementale - niveau 2) et HVE (Haute Valeur Environnementale) sont intégrés dans les 50% de produits durables et de qualité jusqu'au 31 décembre 2026 (et non plus 2029). A partir du 1er janvier 2027 (et non plus 2030) seuls les produits HVE sont intégrés dans les 50% de produits durables et de qualité.*

### 2. Ajout d'un sous-objectif spécifique aux viandes et aux poissons :

À partir du 1er janvier 2024, au moins 60 % des viandes bovines, porcines, ovines et de volaille et des produits

de la pêche servis seront durables (taux étant fixé à 100 % dans les restaurants collectifs gérés par l'État, ses établissements publics et les entreprises publiques nationales).

### 3. Extension à tous les restaurants collectifs dont les personnes morales de droit privé ont la charge de la règle d'au moins 50% de produits durables et de qualité, dont 20% bio.

A partir du 1er janvier 2024. Auparavant, seule la restauration collective publique avait cette obligation, maintenant applicable à l'ensemble de la restauration collective, publique comme privée.

Ce qui signifie également que les personnes morales de droit privé ayant la charge :

- ▶ De services de restauration scolaire et universitaire,
- ▶ De services de restauration des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans,
- ▶ D'établissements de santé,
- ▶ D'établissements sociaux et médico-sociaux,
- ▶ D'établissements pénitentiaires,

qui devaient respecter les 20% de bio/50% de produits durables et de qualité au 1er janvier 2022 auront en réalité jusqu'à 2024 pour atteindre ces objectifs (Attention, il s'agit bien là du cas d'établissements privés, et non d'établissements publics servis par un prestataire privé).

### 4. Pérennisation du menu végétarien hebdomadaire pour les cantines scolaires et expérimentation d'une alternative végétarienne quotidienne pour les collectivités volontaires :

Les collectivités volontaires pourront expérimenter le menu végétarien quotidien et enrichir ainsi l'évaluation qui sera conduite par l'Etat. Dans le cadre de l'exemplarité de l'Etat, cette alternative végétarienne sera obligatoire dans les restaurants de l'Etat, dès le 1er janvier 2023.

### 5. Extension de l'obligation d'un plan pluriannuel de diversification des sources de protéines

A tous les restaurants collectifs dont des personnes morales de droit privé ont la charge à partir du 1er janvier 2024. L'intégration de modules sur les bénéfices pour la santé et l'environnement de la diversification des sources de protéines dans les formations initiales et continues de cuisine est rendue également obligatoire au plus tard 2 ans après promulgation de la loi.

## 6. Verdissement de la commande publique via l'ajout de clauses environnementales.

Notamment la prise en compte des **conditions de fraîcheur, respect de la saisonnalité et du niveau de transformation des produits** dans les marchés publics.

## 7. Information renforcée pour tous les établissements de restauration collective, avec, à partir du 1er janvier 2022 :

Un **affichage permanent**, actualisé au moins une fois par an, lisible par tous les usagers sur la part des différents produits bio, "durables et de qualité" et de la part des produits issus de projets alimentaires territoriaux entrant dans la composition des repas servis, et au moins une fois par an par communication électronique.

## Plan de soutien aux cantines des petites communes : prolongation de la mesure 14

Depuis le 1er janvier 2021, 50 M€ sont débloqués par le Gouvernement dans le cadre du plan de relance pour soutenir les cantines scolaires des petites communes. L'objectif de cette aide est d'accompagner et accélérer l'application de la loi EGAlim et par là même de soutenir les petites cantines qui souhaitent s'engager dans une démarche durable et développer l'approvisionnement en produits locaux, notamment ceux issus de l'agriculture biologique. Cette mesure 14 de soutien aux petites cantines est **prolongée jusqu'au 30 juin 2022** (la date limite de dépôt des demandes de solde reste fixée au 30 juin 2023).



Le décret déposé fin novembre apportera également les modifications suivantes :

- ▶ les **communes bénéficiaires** de la DSR cible en 2021 entreront dans le périmètre, en plus des communes éligibles à la DSR cible 2020, compte tenu de la prolongation du dispositif au-delà de 2021 ;
- ▶ le délai de consultation des Préfets sera réduit à 8 jours maximum au lieu de 15 jours.

Au 8 avril, environ 260 dossiers déposés (contre 80 début mars). Avancement des régions (communes ayant fait la demande/ communes cibles) :

- ▶ Bretagne : 16%
- ▶ Ile-de-France : 7%
- ▶ Auvergne-Rhône-Alpes & PACA : 5,5%
- ▶ Pays de la Loire : 5%
- ▶ Occitanie et Nouvelle Aquitaine : 4,5%
- ▶ Centre-Val-de-Loire et Normandie : 2,5%
- ▶ Bourgogne-Franche-Comté & Grand Est & Hauts-de-France : 1,5%

Pour rappel, cette mesure consiste en une aide à l'investissement pour des projets d'amélioration de la cantine. Retrouvez les modalités d'éligibilité de cette mesure dans notre précédente newsletter (N°3 - janvier 2021).



### Il est encore temps de vous mobiliser !

Notre réseau Bio Occitanie et ses partenaires de territoire GAB/CIVAM Bio accompagnent depuis 1999 l'introduction de produits bio locaux en restauration collective. Nous avons construit une méthodologie d'accompagnement de ces démarches. N'hésitez pas à faire appel à nous dans le cadre de vos projets sur votre cantine ou en lien avec votre prestataire pour la préparation de vos repas, des financements de ces accompagnements sont possibles via cette mesure 14 du plan de relance !



# Le dossier

**Approvisionnements : Au-delà d'EGAlim, comment définir et concrétiser vos ambitions de développement du territoire via la restauration collective ?**

## Définition de la stratégie globale

### Comment évaluer l'impact de son action ?

Si je développe la bio locale dans ma cantine, quel impact cela va-t-il avoir sur mon territoire ? Ça change quoi, de faire un menu végétarien par semaine ? Pour limiter le dérèglement climatique, il vaut mieux favoriser le local ou le bio ? Autant de questions que tout acteur engagé dans la transition écologique de l'alimentation et de l'agriculture se pose un jour ou l'autre.

Plusieurs organisations se sont regroupées pour vous proposer des outils d'évaluation et des simulations de ces différents choix. Ces outils s'adressent aux acteurs terrains, membres de collectivités et spécialistes du domaine afin de leur faciliter le travail de consolidation et d'interprétation des données. Les résultats sont fournis sous forme d'un pré-diagnostic, qui ne se substitue pas à une étude terrain, mais permettent en amont de rassembler une partie des indicateurs utiles.

### PARCEL : pour découvrir l'empreinte spatiale, environnementale et sociale de l'alimentation



PARCEL est un outil simple et didactique qui aide les citoyens et les élus à répondre à ces questions, en incitant à agir sur 3 leviers de durabilité de notre alimentation :

- La proximité entre production agricole et consommation alimentaire
- Le mode de production agricole
- La composition de nos régimes alimentaires

PARCEL traduit ensuite ces choix en termes d'effets sur les surfaces et les emplois agricoles et évalue les impacts écologiques associés : émissions de gaz à effet de serre, pollution des eaux, effets sur la biodiversité...

Pour cela rendez-vous sur le site [parcel-app.org](https://parcel-app.org)

Deux parcours y sont proposés :

#### Parcours 1 : Quels sont les effets d'une alimentation plus locale et durable ?

Après avoir renseigné votre territoire et l'établissement ou le nombre de personnes sur lequel vous souhaitez faire vos estimations, vous pourrez faire bouger les curseurs de :



la part de l'alimentation locale, la part de produits animaux, la part du bio et ce pour chaque catégorie des produits (légumes, fruits, céréales et épicerie, élevage). PARCEL calcule les effets associés à ces changements.

Par exemple, pour un établissement de 1000 convives passant à 50% bio et diminuant sa consommation de 25% de produits animaux, cela nécessiterait une surface de 86 hectares pour la production agricole, créerait 2 emplois et diminuerait de 30% ses émissions de CO<sub>2</sub> (gaz à effet de serre).

### Parcours 2 : Combien de personnes peut-on nourrir avec une parcelle ou un terrain donné ?

Renseignez votre territoire, la surface agricole disponible, la part en bio souhaitée et la part de produits animaux sur ces surfaces et PARCEL évalue la quantité de personnes que cette surface peut nourrir, ainsi sa répartition par type de produit selon la production actuelle réelle de ce territoire (% de fruits, légumes, viandes, céréales produits en local).

Par exemple :

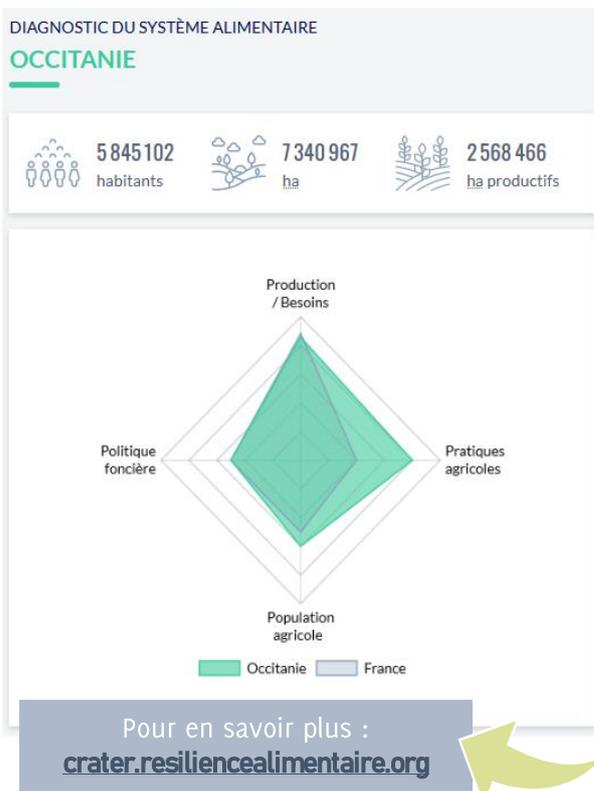
-  Territoire : Saint-Gaudens
-  régime alimentaire : -25% pdts animaux
-  Légumes bio : 100%
-  Fruits bio : 100%
-  Céréales bio : 100%
-  Elevage bio : 100%

### 100 hectares ainsi répartis



répondent aux besoins alimentaires complets de **250** personnes

## Orienter son projet en fonction de l'état de résilience alimentaire du territoire



### Le projet CRATER :

Depuis octobre 2020, le calculateur CRATER est disponible en ligne. L'ambition du projet : proposer un outil numérique de sensibilisation et d'aide au diagnostic de la résilience alimentaire\* des territoires.

Son objectif est double :

- d'une part participer à la prise de conscience d'un large public (citoyens, élus, etc...) sur les enjeux de résilience alimentaire ;
- et d'autre part faciliter le travail lors de la construction de diagnostics terrain approfondis, par exemple lors de la réalisation de Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) dont le déploiement se généralise dans les collectivités.

Cet outil permet de visualiser sur un territoire régional, départemental ou intercommunal quel est l'adéquation entre les besoins et la production.

Pour la région Occitanie, la production couvre presque nos besoins, et ce pour toutes les filières ! C'est aussi la 1<sup>re</sup> région de France pour le pourcentage de productions en agriculture biologique !

\* Un système agricole et alimentaire résilient cherche à être plus solide face aux bouleversements climatiques, aux fluctuations du marché des denrées et des matières premières.

# Comment être vigilant à la “juste rémunération des producteurs” dans ses marchés ?

La loi EGAlim prévoit un ensemble de dispositions qui visent à permettre “l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine et durable, accessible à tous.”

Nous connaissons bien à présent les exigences en termes de labels exigées pour atteindre les objectifs EGAlim et les dernières moutures de la loi Climat et Résilience (cf newsletter n°1 + article de cette édition sur la loi Climat et Résilience) mais cette notion “d'équilibre des relations commerciales” des échanges, posée comme objectif par les établissements de restauration, nécessite d'être clarifiée et objectivée pour être suivie.

Pour cela, différents leviers sont possibles dans le cadre des choix d'approvisionnements :

## Favoriser la relocalisation des approvisionnements

- ▶ En s'appuyant sur les organisations de producteurs ou des entreprises veillant à l'équité des relations commerciales
- ▶ Être vigilant à la gouvernance des organisations et entreprises avec lesquelles vous allez contractualiser : **Quelle est la place des producteurs dans ces structures ? S'agit-il d'une association ou coopérative de producteurs ?** Auquel cas, s'ils sont décideurs, c'est une garantie pour eux de mieux pouvoir ajuster les prix proposés à leur coût de revient. **S'agit-il d'un grossiste ? Dans ce cas, travaillent-ils avec des groupements de producteurs ? ou bien chaque producteur est-il mis en concurrence avec les autres suivant les lois de l'offre et de la demande** (questions pouvant être intégrées dans un cadre de réponse technique comme sous-critères de notation du critère "développement durable" -cf paragraphe suivant sur le marché) ?
- ▶ Se renseigner sur les entreprises ou organisations répondant à ces critères : Voir le carnet d'adresse !
- ▶ Développer des partenariats pérennes et équitables avec ces organisations
- ▶ Intégrer ces productions dans vos marchés est déjà une bonne manière de bâtir un partenariat. Fixez des minimums sur les lots identifiés comme accessibles à ces organisations.



## Favoriser les systèmes résilients qui seront moins vulnérables face aux différents aléas

La résilience est un terme qui peut sembler “à la mode”, mais qui prend tout son sens en matière d'agriculture et d'alimentation : un système agricole et alimentaire résilient cherche à être plus solide face aux bouleversements climatiques, aux fluctuations du marché des denrées et des matières premières.

Nous sommes convaincu.e.s que l'agriculture biologique, en circuit court est un des éléments de construction de cette résilience notamment économique des agriculteurs et agricultrices :

En effet selon l'association Solidarité Paysans qui vient en aide aux paysan.ne.s en difficultés :

*\*« Le modèle dominant [...] est source de fragilités et contribue à la dégradation des conditions d'exercice du métier. »*

*« L'agroécologie, [...] devient alors, lorsqu'elle est adaptée à l'exploitation et au projet de l'agriculteur, un outil de sa réémergence professionnelle et sociale ».*

*Source : Solidarité Paysans, L'agroécologie, un levier de redressement des exploitations fragilisées (2020)*

# Comment s'y prend-t-on concrètement au travers de règles d'achat et de critères de sélection des offres ?

## Règles d'achats : montage du marché

Le marché public est un bon outil pour développer ces partenariats pérennes, si c'est le souhait de la collectivité, il permet de donner une visibilité aux producteurs en fixant des engagements de durées, de volumes et de prix.

Pour cela, la collectivité s'attachera à orienter sa stratégie d'achat selon les partenariats qu'elle souhaite nouer :

- ▶ En cas de multi attributaires : veillez à « organiser » la répartition entre les fournisseurs et notamment prévoir des minima par fournisseurs...
- ▶ En mono-attributaires également : fixer des minimums qui vont sécuriser les fournisseurs et particulièrement les producteurs et groupement de producteurs

## L'allotissement

C'est une des clefs pour rendre accessible le marché public aux organisations de producteurs et aux filières locales. En effet, **la construction des lots doit être adaptée à la réalité de la production et des filières de votre territoire.**

Les producteurs s'organisent par filières (fruits, légumes, viande bovine, grandes cultures...) et cela va conditionner les possibilités des acteurs de votre territoire à répondre à tout ou partie des lots et des BPU que vous allez construire.

Il est à noter la possibilité de faire appel à des notions de **« mini-lots »** ou **« petits lots »** pour des

**montants limités du marché** qui peuvent permettre de rendre accessible certains lots à des petits opérateurs très locaux par exemple, via des procédures simplifiées (cf règles ci-après)

## Les « petits lots » et les « mini-lots »

*Source : Haute Garonne Ingénierie.*

Objectif : favoriser l'accès des petites structures aux marchés publics.

### Dans le cadre d'une procédure adaptée,

Possibilité d'attribuer certains lots sans mise en concurrence (art.R.2122-8 CCP) si les 2 exigences sont remplies :

- ▶ La valeur estimée de chaque lot concerné doit être inférieure à 40 000 euros HT
- ▶ Le montant cumulé de ces lots ne doit pas excéder 20% de la valeur totale estimée de tous les lots

### Dans le cadre d'une procédure formalisée,

Possibilité d'attribuer certains lots :

- ▶ Sans mise en concurrence (art.R.2122-8 CCP)-cf. ci-dessus
- ▶ Après une procédure adaptée (art.R.2123-1 CCP) si les 2 exigences sont remplies:
  - 1) La valeur estimée de chaque lot concerné doit être inférieure à 80 000 euros HT
  - 2) Le montant cumulé de ces lots ne doit pas excéder 20% de la valeur totale estimée de tous les lots

		1 <sup>er</sup> critère		2 <sup>e</sup> critère	Choix
		< 80 000 € HT « petits lots »	< 40 000 € HT « mini lots »	< 20 % 44 000 €	
Lot 1 : légumes bio ou en conversion	22 000 €	Possible	Possible	Possible	
Lot 2 : fruits	10 000 €	Possible	Possible	Possible	
Lot 3 : fruits bio	15 000 €	Possible	Possible	Possible	« mini lots »
Lot 4 : viande (sauf volaille)	82 000 €	Impossible	Impossible	Impossible	Impossible
Lot 5 : volaille	26 000 €	Possible	Possible	Possible	« mini lots »
Lot 6 : produits laitiers	21 000 €	Possible	Possible	Possible	
Lot 7 : poisson pêche durable	44 000 €	Possible	Impossible	Impossible	Impossible
<b>Montant total estimatif des achats (procédure d'appel d'offres)</b>	<b>220 000 €</b>				<b>41 000 €</b>



## Le sourcing

Par exemple : ne mettez pas les fruits exotiques (bananes, oranges...) dans un lot auquel vous voulez voir répondre des arboriculteurs d'Occitanie, en revanche certaines plateformes et organisations de producteurs multi filières proposent ces produits (de manière sourcée et équitable) c'est le cas de Resto Bio et de Terroir Ariège Pyrénées, ou encore de Terra Alter Gascogne par exemple.

### Exemple d'allotissement adapté à un sourcing :

#### Marché de viande fraîche :

- ▮ Lot viande bovine et ovine bio
- ▮ Autres viandes bio (porcine)
- ▮ Lot viande bovine, porcine et ovine
- ▮ Lot volailles fermières

#### Marché de fruits et légumes :

- ▮ Légumes frais bio
- ▮ Légumes 4<sup>ème</sup> gamme bio
- ▮ Légumes frais durables et de qualité
- ▮ Fruits bio hors kiwi
- ▮ Kiwis bio

### Les critères de sélection et leur pondération :

Même si toute indication géographique ou référence au « local » reste interdite dans la commande publique, les acheteurs ont aujourd'hui de nombreux outils pour intégrer des critères circuits courts et développement durable dans leur marché.

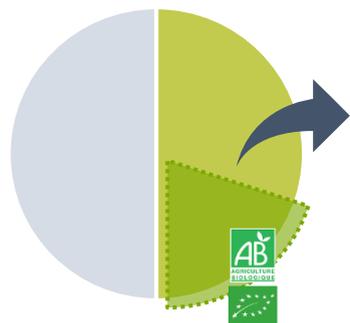
#### Exemples :

Proposer un critère de notation sur les "performances en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture"

Evaluer dans ce critère ou dans un critère plus global de "développement durable" différents points : l'investissement de l'entreprise dans l'appui aux filières de producteurs bio locaux par exemple (" % du CA en bio", demander de préciser les actions de "soutien aux filières et aux groupements de producteurs", questionner la place des producteurs dans la gouvernance et donc dans la négociation des prix...)

Il existe un certain nombre de labellisation "équitable" auquel vous pouvez faire référence dans votre notation, nomination des lots (cf infographie page suivante).

Critères et sous-critères	Pondération
Critère : Prix des prestations	30 %
Critère : Performances en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture	30 %
Représentation et participation des agriculteurs au sein de la structure du candidat	20 %
Pourcentage moyen de produits issus des circuits courts	10 %
Critère : Qualité organoleptique des produits	25 %
Goût	9 %
Texture	8 %
Aspect visuel	8 %
Critère : Pertinence des actions éducatives proposées	10 %
Critère : Gestion des conditionnements en vue d'une meilleure performance environnementale	5 %



Au 1er janvier 2022 :

**Au moins 50% de produits de qualité et durables** dans les achats (en valeur HT de produits alimentaire par année civile) parmi les catégories suivantes :

- ✓ Produits certifiés **BIO (minimum 20%)**
- ✓ Produits bénéficiant de signes officiels de qualité (SIQO)
- ✓ Ou de mention valorisante « fermier » ou « produit de la ferme »
- ✓ Issus de la pêche bénéficiant de l'écolabel Pêche Durable
- ✓ Bénéficiant du logo « Région Ultrapériphérique »
- ✓ Issu du commerce équitable
- ✓ *"Produits dont l'acquisition a été fondée, principalement, sur les performances en matière de protection de l'environnement et de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture, dans le respect des règles du code de la commande publique." Ce critère n'est pour le moment pas défini et clarifié par le Ministère. Préférez ne pas y faire référence pour le moment dans vos achats EGalim en attendant des arbitrages nationaux".*

	Label Bio 	Label Rouge 	Appellation d'origine protégée/contrôlée (AOP, AOC) 	Indication géographique protégée (IGP) 	Spécialité traditionnelle garantie (STG) 	HVE 	"Fermier", « produit à la ferme » ou « produit de la ferme »	Pêche Durable 	Région Ultrapériphérique 	Commerce Équitable 
Catégorie	SIQO	SIQO	SIQO	SIQO	SIQO	Mention valorisante	Mention valorisante	Ecolabel	Label	Labels
Objectifs	Préservation de l'environnement et bien-être animal	Qualité supérieure (goût)	Valoriser un terroir	Origine géographique	Recette traditionnelle	Engagement dans une démarche environnementale	Production traditionnelle dans un circuit intégré à la ferme	Pêche responsable	Origine géographique (DOM)	Sociales et environnementales
Utilisation de pesticides de synthèse	Interdit	Pas de garantie	Pas de garantie	Pas de garantie	-	Utilisation possible	Pas de garantie	-	Pas de garantie	Interdit si bio équitable
Utilisation d'OGM	Interdit	Variable	Variable	Pas de garantie	-	Pas de garantie	Pas de garantie	-	Pas de garantie	Interdit
Prise en compte de la biodiversité	✓	Pas de garantie	Pas de garantie	Pas de garantie	-	✓	Pas de garantie	✓	Pas de garantie	✓
Prise en compte du bien-être animal	✓	✓	Variable	Pas de garantie	-	Pas de garantie	✓	Pas de garantie	Pas de garantie	Variable
Traçabilité	✓ Cahier des charges de la production à la commercialisation	Non systématique mais certains cahiers des charges incluent transport et commercialisation	Non systématique mais certains cahiers des charges incluent transport et commercialisation	Non systématique mais certains cahiers des charges incluent transport et commercialisation	✓	Seulement au niveau de la production	Pas de contrainte	Identification du débarquement à la vente	✓	✓
Garanties sociales et sociétales	Variable (certains labels bio privés "équitables")	Pas de garantie	Pas de garantie	Pas de garantie	Pas de garantie	Pas de garantie	Pas de garantie	Pas de garantie	Soutien aux régions "ultrapériphériques"	✓
Qualité gustative	Pas de garantie mais produits reconnus comme nutritionnellement supérieurs	✓	✓	Pas de garantie	Pas de garantie	Pas de garantie	Pas de Garantie	✓ (Fraîcheur et qualité)	Pas de garantie	Pas de garantie

# La Boîte à Outils

## LA PLATEFORME “MA CANTINE”

« **Ma cantine** » est la plateforme numérique gouvernementale d'information et d'accompagnement de tous les acteurs engagés dans une restauration collective durable et en cours d'expérimentation sur le secteur de la restauration scolaire.

Ses missions :

- Apporter une information officielle et à jour sur les mesures de la loi EGAlim,
- Permettre aux responsables achat des établissements (scolaires autogérés dans un premier temps) de s'auto-diagnostiquer sur ces mesures
- Aider à l'amélioration et implémentation de bonnes pratiques en fournissant contenus, ressources-aides et outils.



 **ma cantine**

A ce jour, la plateforme est testée en version bêta et est uniquement pertinente pour les cantines scolaires en gestion directe.



A retrouver sur [ma-cantine.beta.gouv.fr](https://ma-cantine.beta.gouv.fr)

## CARNET D'ADRESSES

Pour s'approvisionner en produits bio locaux :

### Généraliste :

-  Resto Bio
-  Terroirs Ariège Pyrénées
-  Produit Sur Son 31

### Fruits et Légumes :

-  Terra Alter Gascogne
-  Etic Miam (fruits exotiques)

### Produits laitiers :

-  Biochamps

### Viande :

-  Collectif d'éleveurs [La Source](#)
-  Paysans bio d'Aveyron : [paysansbioaveyron@gmail.com](mailto:paysansbioaveyron@gmail.com) – 06.84.78.95.97
-  Les Fermiers du Comminges : Mathilde JAMOIS – 06.69.17.92.40
-  Gers Bœuf
-  Le collectif des éleveurs bio du Couserans : [mariannedupuy84@gmail.com](mailto:mariannedupuy84@gmail.com)

Pensez aux approvisionnements directs auprès de producteurs bio proches de chez vous !

# LABEL ECOCERT EN CUISINE

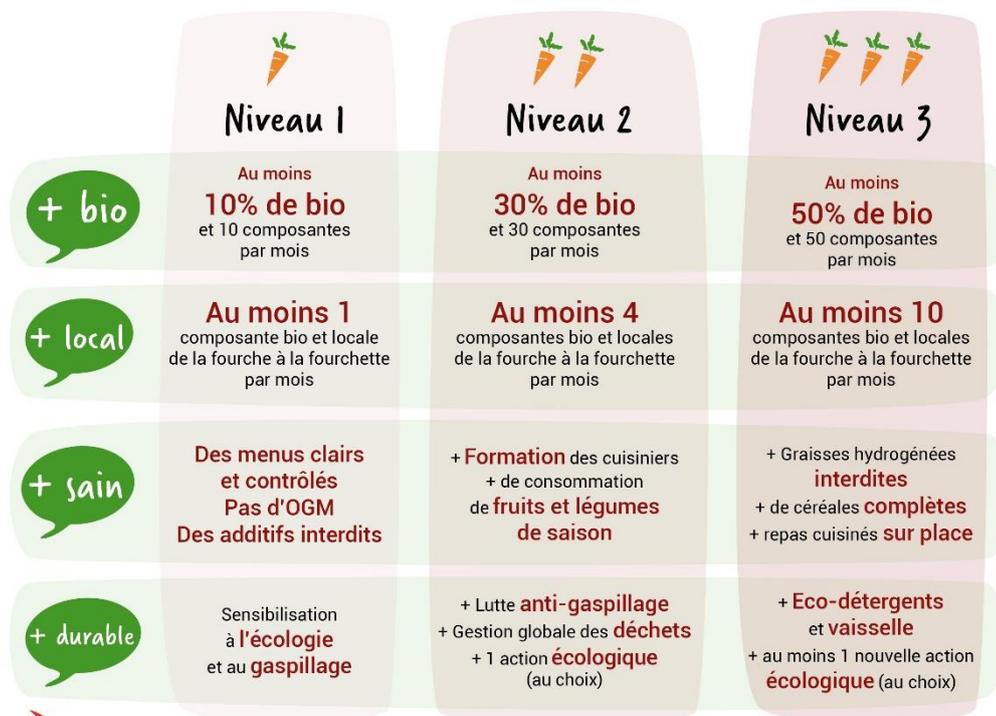
Le label Ecocert « En Cuisine » est le premier cahier des charges français dédié à la restauration collective durable. Ce label impose des critères non seulement au contenu de l'assiette mais aussi à l'établissement. Il prend en compte les enjeux sociétaux, environnementaux et de santé publique en 3 niveaux de labellisation. Son objectif est de donner des clés aux collectivités pour faciliter la transition écologique, les aider à piloter leurs organisations et participer à l'amélioration de la santé globale des convives, des territoires et donc celle de la planète.

Pour viser Egalim et au-delà, « En Cuisine » c'est :

- ▶ **Des objectifs garantis** : Le label valorise les efforts réalisés, encourage les nouvelles pratiques et apporte des garanties sur le fonctionnement global des restaurants.
- ▶ **Des auditeurs qualifiés** : Les auditeurs Ecocert, spécialistes de la traçabilité, réalisent de « vrais » audits sur site dans les cuisines et refectoirs.
- ▶ **Des contrôles sur site** : Pour obtenir le label, le restaurant doit être conforme aux exigences du référentiel et audité au moins une fois par an.
- ▶ **Une assise scientifique** : L'équipe du label réalise régulièrement une veille scientifique pour anticiper les prochains enjeux du référentiel. Les critères du label sont validés par un comité de labellisation composé d'experts techniques de la restauration collective.
- ▶ **Des critères exigeants** : Le référentiel accessible en ligne comporte des critères exigeants, incitatifs, accessibles et mesurables.

Aurélie CHAUCHARD  
Label Ecocert En Cuisine

## Les 3 niveaux de labellisation



[www.labelbiocantine.com](http://www.labelbiocantine.com)



# Fiche Recette

## Gratin d'automne : lentilles, butternut et fromage de chèvre

### » Préparation

Détailler oignons, ail, carottes et céleri branche en mirepoix.

Suer dans l'huile avec les épices.

Ajouter les lentilles.

Mouiller avec 1,5 fois le volume de lentille en eau

Cuire. Plaquer.

Détailler les butternuts en tranches d'un demi-centimètre. Plaquer sur les lentilles. Verser la crème.

Ajouter le fromage.

Cuire à 180°C pendant 30 minutes.

POUR 100 PORTIONS :	UNITE	POIDS OU VOLUME	PRIX UNITAIRE*	PRIX DE REVIENT
LENTILLES VERTES OU ROSE NON DECORTIQUEES	Kg	4,70	5,00	23,50
CELERI BRANCHE	Kg	1,35	3,15	
OIGNON	Kg	2,70	2,50	6,75
AIL	Kg	0,50	1,64	0,82
CAROTTE	Kg	2,70	1,48	4,00
HUILE OLIVE	Litre	0,50		-
EPICES LEGERES AU CHOIX (CURRY DOUX INDIEN, 5 EPICES)	Kg	-		-
BUTTERNUT	Kg	10,00	2,35	23,50
CREME	Litre	2,00	6,00	12,00
CHEVRE BUCHE OU TOMME	Kg	1,00	19,26	19,26
<b>TOTAL</b>				<b>89.93</b>

→ Soit environ 0.90€/convive

\* prix estimatif tirés de divers catalogues d'offres **bio locales**

### MENU DE SAISON BIO ET LOCAL

<b>Entrée</b>	Endives aux noix		0,22 €
<b>Plat</b>	Gratin d'automne		0,90 €
<b>Fromage</b>	Tomme de vache		0,34 € *
<b>Desserts</b>	Crème Rapadura**	0,16 €	0,23 €
	Fruits au choix	0,30 € *	
<b>Total repas</b>			<b>1,69 €</b>

\* prix estimatif issus de tarifs "grand public" des catalogues fournisseurs divers)

\*\* Recette et prix proposés par le Collectif Les Pieds dans le Plat



# Portrait de Producteur

## La Ferme du Couquet (31)

### « La cohérence avant tout. »

Vingt ans après s'être installé, et douze ans après sa conversion en agriculture biologique, **Vincent Baboulet** porte un mot comme fer de lance : *la cohérence*. Et cela, aussi bien sur sa ferme, qu'avec celles et ceux avec qui il a à faire. Arrivé en 2001, à la suite de son père dans le village de Montespan, une petite commune en plein cœur du Comminges, Vincent a changé l'exploitation familiale du tout au tout. Partant d'une exploitation laitière "conventionnelle", avec comme débouché la vente de lait au prix du marché, et une production en monoculture de maïs, il comprit rapidement que la tâche allait être fastidieuse. Mais même si à ce moment, l'avenir pouvait paraître flou, dès le départ il fut hors de question pour lui de n'avancer qu'à moitié :

#### Ni sur le plan de la production :

- Passage de l'exploitation en Agriculture Biologique à 100%.
- Recherche d'autonomie totale pour l'alimentation des bêtes.
- Diversification des productions (Viande de bœuf, veau, porc et d'agneau)
- Choix d'une race plus rustique et moins productive, pour une meilleure résilience du cheptel.

#### Ni sur le plan économique :

- Transformation partielle de la production laitière, dans le but d'une meilleure valorisation. (Lait en bouteille, fromages frais, lactique et tomme des Pyrénées)
- Diversification dans les ventes pour un meilleur équilibre financier.

#### Ni même sur le plan social :

- Travail en partenariat avec des chef-fes de la restauration collective, pour livrer **les cantines locales, un débouché qui représente aujourd'hui 15% à 20% de ses ventes.**
- Livraison d'une AMAP étudiante.

Ces changements et ces engagements se firent évidemment petit à petit. Comme le souligne si justement Vincent : « ces engagements, ces problématiques qui nous poussent à aller toujours plus loin, et ces valeurs que nous faisons en sorte de tenir au mieux, ces tous cela qui rend nos métiers motivants. Ça nous permet d'être fier.es de ce que nous sommes et de ce que nous faisons. Et à mon avis, c'est ça le point de démarrage de la cohérence ».





# Le retour d'expérience

## Chantier d'insertion CASTA (09)



Massat- Ariège  
09



Votre contact :  
CASTA  
Apolline Blanchet, coordinatrice  
casta.alzen@orange.fr



Type :  
École primaire,  
maternelle, crèche,  
portage à domicile

Cuisine centrale préparent les repas pour des enfants de la crèche au primaire

Les repas sont préparés sur place et livrés sur les satellites  
Travail de légumes bruts

Gestion concédée

Liaison chaude en bacs gastro-normes inox (20 portages à domicile en liaison froide en contenants lavables)

Nombre de sites : 7 écoles (un SIVE\* de 3 écoles + 4 autres écoles) + 2 crèches + 20 repas portage

260 repas / jour

39 132 repas / an

76 % de produits bio  
introduits

### Origine du projet

- ▶ En 2015, le regroupement de communes pour la gestion scolaire (le SIVE\* Massat-Biert-Bousenac) a sollicité le chantier d'insertion Casta en vue de produire ses repas (scolaires et crèches) en liaison chaude sur une cuisine sur place dans le cadre d'un projet de territoire bio local.
- ▶ La démarche a été accompagnée par le CIVAM Bio 09 (Bio Ariège Garonne actuellement) pour la réalisation du projet global, le lien avec l'offre bio et locale, la Fondation Carasso et les collectivités locales pour l'investissement de la cuisine et le montage du projet.
- ▶ L'objectif était de combiner un projet de restauration qualitatif réalisé à base d'approvisionnements bio locaux tout en œuvrant sur de l'insertion par l'emploi et dans le cadre d'une démarche globale incluant les enfants, enseignants...

Depuis  
**2016**

pas ou peu qualifiée. Le dispositif d'insertion nécessite la mise en place d'un accompagnement personnalisé.

- ▶ Matériel : au lancement de la démarche, la collectivité a investi pour transformer le réfectoire historique (qui recevait les plats d'un autre prestataire) en cuisine et réfectoire neufs pour une cuisine sur place.

### Fréquence

- ▶ Les produits bio introduits : légumes bruts, viandes, fromages, yaourts en direct producteurs + poisson, œufs, fruits, autres produits laitiers, épicerie.
- ▶ Plusieurs lignes de produits uniquement en bio (huiles, farines, légumes, fruits, œufs...).

### Origine des achats

- ▶ Fournisseurs des produits bio :
  - Producteurs en direct
  - Groupements de producteurs bio (plate-forme Terroir Ariège Pyrénées et SCIC Resto Bio, associations de producteurs)
- ▶ Autres fournisseurs :
  - Commerces locaux : boulangerie, boucherie + ponctuellement l'épicerie locale
  - Grossiste de poisson

### La démarche

- ▶ Equipe : 2 encadrantes (1.5 ETP) + 8 salariés en insertion (5.9 ETP) en contrat 6 mois donc un turnover important → une partie des postes en insertion est subventionnée par l'État = la main d'œuvre est plus nombreuse que dans un système dit « classique » car

\*SIVE = Le Syndicat Intercommunal à Vocation Educative

## Coûts \*\*

- ▶ Le surcoût matière a été géré depuis le début de la démarche grâce au fonctionnement avec des menus à 4 composantes, des recettes simples, produits bruts de saison, un menu végétarien par semaine...
- ▶ Le coût global du repas est relativement faible du fait du fonctionnement en chantier d'insertion et de la subvention aux emplois en cuisine.

## Accompagnement

- ▶ Au départ : organisation de réunions de producteurs, et organisation de l'offre de proximité + Accompagnement à la mise en œuvre, conseil, appui à la réalisation des menus, formation diététique avec l'aide du CIVAM Bio 09
- ▶ Animations pédagogiques dans les classes de plusieurs écoles.

## Satisfaction

Des convives : Du personnel :



Excellent



Excellent

Association des convives à la démarche :

- ▶ Une fiche de liaison hebdomadaire pour évaluer la quantité et qualité avec les convives + une réunion de comité de suivi annuelle (élus, équipe pédagogique, cuisinier, ...)
- ▶ Des parents d'élèves font partie du comité de pilotage

## Besoins

Freins :

- ▶ Un certain éloignement géographique (vallée reculée de montagne) qui complexifie la logistique de réception des approvisionnements et de livraison des repas à domicile
- ▶ Adaptabilité parfois compliquée compte tenu de nombreux approvisionnements direct producteurs

Besoins/travail en cours :

- ▶ (Re)travailler le plan alimentaire
- ▶ Dossier agrément cuisine centrale

## Autres actions entreprises en développement durable

Tri et la mise en place de composteurs.

Coût global d'un repas (facturés aux écoles) :

**4.40€\*\***

Coût matière :

**2.10-2.30€**

Les denrées représentent

**50%**

du coût du repas

**Vous aussi faites-vous accompagner dans votre projet !**

Rendez-vous sur nos sites internet ([www.bio-ariege-garonne.fr](http://www.bio-ariege-garonne.fr)) ou contactez-nous :

**Marie Sibertin-Blanc (31)**

06 45 35 11 23

[marie.sibertin-blanc@bio-occitanie.org](mailto:marie.sibertin-blanc@bio-occitanie.org)

**Magali Ruello (09 et région)**

07 50 80 99 26

[magali.ruello@bio-occitanie.org](mailto:magali.ruello@bio-occitanie.org)

Retrouvez plus de retours d'expériences d'accompagnement sur notre site internet !



# Vos contacts

du réseau Bio Occitanie pour l'accompagnement en restauration collective bio locale



## 09- Ariège

### Bio Ariège Garonne

Magali Ruello  
[magali.ruello@bio-occitanie.org](mailto:magali.ruello@bio-occitanie.org)  
 05 61 64 01 60 – 07 50 80 99 26



## 11- Aude

### CIVAM Bio 11

Yumi Biagini  
[biocivam.alimentation@orange.fr](mailto:biocivam.alimentation@orange.fr)  
 04 68 11 79 24



## 12- Aveyron

### APABA

Lisa Spetz  
[alimentation@aveyron-bio.fr](mailto:alimentation@aveyron-bio.fr)  
 05 65 68 11 52 – 06 98 72 88 00



## 30- Gard

### CIVAM Bio 30

Laure Menneboo  
[L.menneboo@biogard.fr](mailto:L.menneboo@biogard.fr)  
 06 98 16 73 79



## 31- Haute Garonne

### Bio Ariège Garonne

Marie Sibertin-Blanc  
[Marie.sibertin-blanc@bio-occitanie.org](mailto:Marie.sibertin-blanc@bio-occitanie.org)  
 05 34 47 13 04 – 06 45 35 11 23



## 32- Gers

### Les Bios du Gers

Véronique Champomier  
[veronique.champomier@bio-occitanie.org](mailto:veronique.champomier@bio-occitanie.org)  
 07 81 88 72 32



## 34- Hérault

### CIVAM Bio 34

Elodie Bernard et Bénédicte Firmin  
[elodie.bernard@bio34.com](mailto:elodie.bernard@bio34.com)  
[benedicte.firmin@bio34.com](mailto:benedicte.firmin@bio34.com)  
 04 67 06 23 90



## 46- Lot

### Bio 46

Lucile Dréon et Lauriane Vollet  
[lauriane.bio46@bio-occitanie.org](mailto:lauriane.bio46@bio-occitanie.org)  
[lucile.bio46@bio-occitanie.org](mailto:lucile.bio46@bio-occitanie.org)  
 06 12 51 10 86



## 48- Lozère

### Bio Occitanie

Sandrine Fournie et Magali Ruello  
[sandrine.fournie@bio-occitanie.org](mailto:sandrine.fournie@bio-occitanie.org)  
[magali.ruello@bio-occitanie.org](mailto:magali.ruello@bio-occitanie.org)  
 06.47.71.99.87  
 07 50 80 99 26



## 65- Hautes Pyrénées

### GAB 65

Fanny Dunan  
[fanny.dunan@bio-occitanie.org](mailto:fanny.dunan@bio-occitanie.org)  
 06 82 14 96



## 66- Pyrénées Orientales

### CIVAM Bio 66

Dany La Noë  
[dany.lanoe@bio66.com](mailto:dany.lanoe@bio66.com)  
 04 68 35 34 12 – 07 83 95 78 41



## 81- Tarn

### Bio Occitanie

Sandrine Fournie et Magali Ruello  
[sandrine.fournie@bio-occitanie.org](mailto:sandrine.fournie@bio-occitanie.org)  
[magali.ruello@bio-occitanie.org](mailto:magali.ruello@bio-occitanie.org)  
 06.47.71.99.87  
 07 50 80 99 26



## 82- Tarn et Garonne

### Bio Occitanie

Sandrine Fournie et Magali Ruello  
[sandrine.fournie@bio-occitanie.org](mailto:sandrine.fournie@bio-occitanie.org)  
[magali.ruello@bio-occitanie.org](mailto:magali.ruello@bio-occitanie.org)  
 06.47.71.99.87  
 07 50 80 99 26



## REGION

### Bio Occitanie

Sandrine Fournie et Magali Ruello  
[sandrine.fournie@bio-occitanie.org](mailto:sandrine.fournie@bio-occitanie.org)  
[magali.ruello@bio-occitanie.org](mailto:magali.ruello@bio-occitanie.org)  
 06.47.71.99.87  
 07 50 80 99 26



# Vos contacts

du réseau Bio Occitanie pour l'accompagnement en restauration collective bio locale

## 09- Ariège



**Bio Ariège Garonne**  
Magali Ruello  
[magali.ruello@bio-occitanie.org](mailto:magali.ruello@bio-occitanie.org)  
05 61 64 01 60 – 07 50 80 99 26

## 11- Aude



**CIVAM Bio 11**  
Yumi Biagini  
[biocivam.alimentation@orange.fr](mailto:biocivam.alimentation@orange.fr)  
04 68 11 79 24

## 12- Aveyron



**APABA**  
Lisa Spetz  
[alimentation@aveyron-bio.fr](mailto:alimentation@aveyron-bio.fr)  
05 65 68 11 52 – 06 98 72 88 00

## 30-Gard



**CIVAM Bio 30**  
Laure Menneboo  
[L.menneboo@biogard.fr](mailto:L.menneboo@biogard.fr)  
06 98 16 73 79

## 31- Haute Garonne



**Bio Ariège Garonne**  
Marie Sibertin-Blanc  
[Marie.sibertin-blanc@bio-occitanie.org](mailto:Marie.sibertin-blanc@bio-occitanie.org)  
05 34 47 13 04 – 06 45 35 11 23

## 32- Gers



**Les Bios du Gers**  
Véronique Champomier  
[veronique.champomier@bio-occitanie.org](mailto:veronique.champomier@bio-occitanie.org)  
07 81 88 72 32

## 34- Hérault



**CIVAM Bio 34**  
Elodie Bernard et Bénédicte Firmin  
[elodie.bernard@bio34.com](mailto:elodie.bernard@bio34.com)  
[benedicte.firmin@bio34.com](mailto:benedicte.firmin@bio34.com)  
04 67 06 23 90

## 46- Lot



**Bio 46**  
Lucile Dréon et Lauriane Vollet  
[lauriane.bio46@bio-occitanie.org](mailto:lauriane.bio46@bio-occitanie.org)  
[lucile.bio46@bio-occitanie.org](mailto:lucile.bio46@bio-occitanie.org)  
06 12 51 10 86

## 48- Lozère



**Bio Occitanie**  
Sandrine Fournie et Magali Ruello  
[sandrine.fournie@bio-occitanie.org](mailto:sandrine.fournie@bio-occitanie.org)  
[magali.ruello@bio-occitanie.org](mailto:magali.ruello@bio-occitanie.org)  
06.47.71.99.87  
07 50 80 99 26

## 65- Hautes Pyrénées



**GAB 65**  
Fanny Dunan  
[fanny.dunan@bio-occitanie.org](mailto:fanny.dunan@bio-occitanie.org)  
06 82 14 96

## 66- Pyrénées Orientales



**CIVAM Bio 66**  
Dany La Noë  
[dany.lanoe@bio66.com](mailto:dany.lanoe@bio66.com)  
04 68 35 34 12 -07 83 95 78 41

## 81- Tarn



**Bio Occitanie**  
Sandrine Fournie et Magali Ruello  
[sandrine.fournie@bio-occitanie.org](mailto:sandrine.fournie@bio-occitanie.org)  
[magali.ruello@bio-occitanie.org](mailto:magali.ruello@bio-occitanie.org)  
06.47.71.99.87  
07 50 80 99 26

## 82- Tarn et Garonne



**Bio Occitanie**  
Sandrine Fournie et Magali Ruello  
[sandrine.fournie@bio-occitanie.org](mailto:sandrine.fournie@bio-occitanie.org)  
[magali.ruello@bio-occitanie.org](mailto:magali.ruello@bio-occitanie.org)  
06.47.71.99.87  
07 50 80 99 26

## REGION



**Bio Occitanie**  
Sandrine Fournie et Magali Ruello  
[sandrine.fournie@bio-occitanie.org](mailto:sandrine.fournie@bio-occitanie.org)  
[magali.ruello@bio-occitanie.org](mailto:magali.ruello@bio-occitanie.org)  
06.47.71.99.87  
07 50 80 99 26