



MIEUX COMPRENDRE L'UTILISATION DE PRODUITS DE QUALITÉ ET DURABLES



en restauration scolaire

La loi du 30 octobre 2018 portant sur l'agriculture et l'alimentation, dite « EGAlim », complétée par la loi du 22 août 2021 portant sur le climat, dite loi "Climat et résilience", prévoit un ensemble de mesures concernant la restauration collective publique et privée. Ce secteur constitue un levier d'action essentiel du nouveau Programme national pour l'alimentation (2019-2023) pour favoriser l'accès de tous à une alimentation plus saine, sûre et durable.

Source : Conseil National de la Restauration Collective, 2022



L'UTILISATION DE PRODUITS DE QUALITÉ ET DURABLES

Loi EGAlim

1er janvier 2022

50 % de produits durables et de qualité dont au moins 20% de produits biologiques

Loi Climat et résilience

1er janvier 2024

Ajout sous-objectif de 60% de viandes/poissons durables et de qualité

1er janvier 2026

Fin de la prise en compte des produits de certification environnementale niveau 2



Valeur hors taxe des achats de produits bios

Valeur totale des achats des produits pour réaliser les repas

≥ 20 %

% DE PRODUITS BIOS

Valeur hors taxe des achats de produits de qualité et durables

Valeur totale des achats des produits pour réaliser les repas

≥ 50 %

% DE PRODUITS DE QUALITÉ ET DURABLES

Qu'est-ce qu'un produit durable et de qualité ?



Agriculture Biologique



AOP/AOC



IGP



STG



Label Rouge



Pêche durable



HVE

Certification environnementale de niveau 2 (jusqu'en 2026)

Mention "Fermier" "Produit à la ferme", "Produit de la ferme" (ces produits répondent à un cahier des charges spécifique)



RUP



FAIRTRADE



Commerce équitable



BIO ÉQUITABLE EN FRANCE

Produit acquis principalement sur la base de leurs performances en matière environnementale et d'approvisionnements directs

Produit acquis suivant des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie



Déclaration annuelle obligatoire et bilan statistique national via la plateforme Ma Cantine <https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/accueil>



Développement des approvisionnements issus de PAT



Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural Cette opération est cofinancée par l'Union européenne. L'Europe investit dans les zones rurales



QUID DU CIRCUIT COURT ET DU LOCAL ?



Circuit court

Un circuit court est un « mode de commercialisation des productions agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire »

Source : Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Forêt



Cette définition ne prend pas en compte la proximité géographique ≠ local

Local

Définition de la région Centre-Val de Loire (concernant le Loir-et-Cher) et du Conseil Départemental 41

Productions des départements de la région Centre-Val de Loire + productions de la Sarthe (département limitrophe)

Il n'existe pas de définition officielle

Ces produits ne sont pas inclus directement dans les 50 % de produits de qualité et durables selon EGAlim s'ils ne bénéficient pas d'un label présenté en page 1

LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE



Loi EGAlim

Diagnostic et démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire

Si > 3000 repas/jour : interdiction de rendre les excédents alimentaires impropres à la consommation (convention de don)

Interdiction de détruire des denrées alimentaires encore consommables



Loi Climat et résilience

Pour les volontaires : expérimentation solution de réservation de repas

Quelques moyennes...

110 g de denrées alimentaires jetées dans les établissements scolaires

116 g dans les cuisines autogérées

144 g en cuisine concédée

Source : ADEME, 2020

par convive et par repas

SUBSTITUTION DES PLASTIQUES



Interdiction utilisation bouteille d'eau en plastique, ustensiles à usage unique, interdiction contenants alimentaires en plastique 2025 (2028 pour les communes de - 2 000 hab.)

L'INFORMATION DES CONVIVES



Depuis
le 1er
janvier
2022

Affichage permanent pour les convives de la part de produits durables et de qualité et information nutritionnelle
Ajout d'informations sur les produits issus de PAT (à venir)

DIVERSIFICATION DES SOURCES DE PROTÉINES

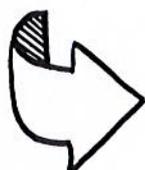
Menu végétarien hebdomadaire **obligatoire** en restauration scolaire depuis la promulgation de la loi Climat et résilience

Si >200 couverts/jour : plan pluriannuel de diversification des sources de protéines

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

Pour les volontaires, expérimentation d'une option végétarienne quotidienne

La complémentarité des protéines végétales



Céréales
ex : blé, riz...

Légumineuses
ex : lentilles, pois chiche...

La combinaison des 2 permet d'avoir un apport équilibré en acides aminés

Les protéines animales sont équilibrées en acides aminés

Pourquoi mettre en place 1 repas végétarien ?

SANTÉ

PNAN 2019 - 2023

Promouvoir les protéines végétales et réduire la consommation de viande rouge
Augmenter la consommation de plats à base de légumes secs et de féculents complets afin d'augmenter l'apport de **fibres** et **réduire** les apports d'**acides gras saturés** ce qui permettrait de limiter les risques de contracter des maladies chroniques (Source : INRAE)

ENVIRONNEMENT

Atténuer l'impact de l'alimentation sur l'environnement (changement climatique, sol, eau, biodiversité...)

ÉCONOMIE

La mise en place de repas végétariens permet de faire des économies sur le coût de denrée ou n'entraîne aucun surcoût

RETOURS D'EXPÉRIENCES SUR LE TERRITOIRE

L'école de Lunay (41360) en 2022

Menus végétariens hebdomadaires

Réduction importante du gaspillage alimentaire

La commune de Lunay ayant depuis le début pris en compte cette loi a, grâce à son travail soutenu, atteint en 2022 les objectifs EGalim, soit **55%** de produits de qualité et durables



Centre-Val de Loire

Objectifs de la région Centre-Val de Loire pour 2022/2023 :

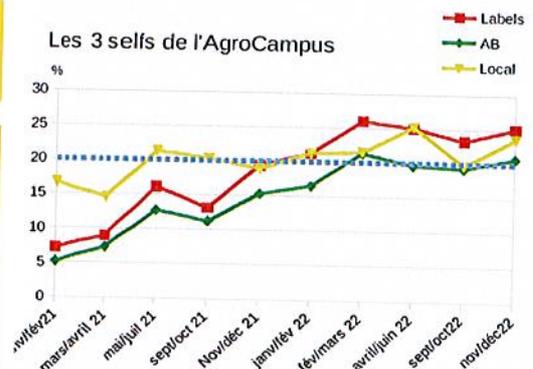
20% de produits locaux et 20% de produits bio (dont 10% de produits locaux)

La démarche dans les selfs des Lycées Agricoles du Loir-et-Cher

Enquête auprès des convives des 3 selfs (500 réponses)

Repas "made in lycée" avec des produits issus des exploitations agricoles des lycées

Formation des agents des 3 selfs



Les pourcentages EGalim dans les lycées agricoles du 41



Le projet est animé par une enseignante sur 1/3 d'un temps plein



Objectifs du Conseil Départemental du Loir-et-Cher :
50% de produits durables et de qualité dont 20 % de produits bios
50 % de produits locaux dans les assiettes dès 2022

La plateforme/légumerie du Conseil Départemental 41

Une plateforme qui favorise le rapprochement entre collègues et petits producteurs (aujourd'hui 7 producteurs fournissent la légumerie)

Une légumerie interne (lavage, épluchage, découpage, mise sous vide, 4ème gamme)
28 tonnes de produits travaillés en 1 an

Ateliers végétariens avec Christophe HAY

Journées de l'alimentation pour les classes de 6èmes

Enquête de satisfaction