Synthèse module n°4 : présentation de Bio Centre

Vers un changement de pratiques des restaurants collectifs (partie n°1)

1. Synthèse de la loi Egalim

La loi du 30 octobre 2018 portant sur l'agriculture et l'alimentation, dite « EGAlim », prévoit des mesures concernant la restauration collective publique et privée. Ce secteur constitue un des leviers d'action essentiel pour favoriser l'accès de tous à une alimentation plus saine, sûre et durable.

1er retour en 2022 = difficultés à atteindre les objectifs

Pour plus d'informations : voir page numérique sur Accompagnements aux changements de pratiques région Centre-Val de Loire

2. La loi climat et résilience

Source : https://www.service-public.fr/particuliers/actualites/A15161

Elle traduit une partie des 146 propositions de la Convention citoyenne pour le climat, pour réduire les émissions de gaz à effet de serre de 40 % d'ici 2030, dans un esprit de justice sociale. La loi s'articule autour des cinq thématiques sur lesquelles la Convention citoyenne pour le climat (CCC) a débattu et présenté ses propositions en juin 2020 : consommer, produire et travailler, se déplacer, se loger et se nourrir. Elle renforce aussi les sanctions en cas d'atteintes à l'environnement.

Elle conforte, précise et parfois étend certains points de la Loi Egalim.

- Expérimentation menu végétarien quotidien
- Exigences plus importantes pour les services de restauration collective de l'Etat
- Formations cuisine avec de nouveaux modules
- Expérimentations contre le gaspillage (exemple : réservation)
- Précisions sur les 50% de produits durables et de qualité - plus d'exigence sur la qualité des viandes

A partir du 1er janvier 2024, les 50% / 20% sont applicables aux repas servis dans tous les restaurants collectifs dont les personnes morales de droit privé ont la charge

3. Définitions des notions clés de la restauration collective par Bio Centre

« La qualité d'un repas »

Définition :
La norme AFNOR NF X 50-120 de septembre 1987 précise : "QUALITÉ : ensemble des propriétés caractéristiques d'un produit ou service qui lui confèrent l'aptitude à satisfaire des besoins exprimés ou implicites

Les composantes :

- Sain / sans danger pour la santé
- Nourrissant qualité / quantité
- Le goût
- L'environnement du repas
- La relation avec les autres
- Les autres composantes....

« La bio »

Cahier des charges pour avoir la certification. L'agriculture biologique est un mode d'agriculture qui favorise le respect de l'environnement et le bien-être animal. L'agriculture biologique exclut l'usage de produits chimiques de synthèse et d'OGM.

« Le menu végétarien »

Au moins un menu végétarien par semaine depuis le 1er novembre 2019 = un menu unique (ou un menu alternatif dans le cas ou plusieurs menus sont proposés) sans viande ni poisson, crustacés ou fruits de mer. Il peut néanmoins comporter des œufs ou des produits laitiers.

« Le local »

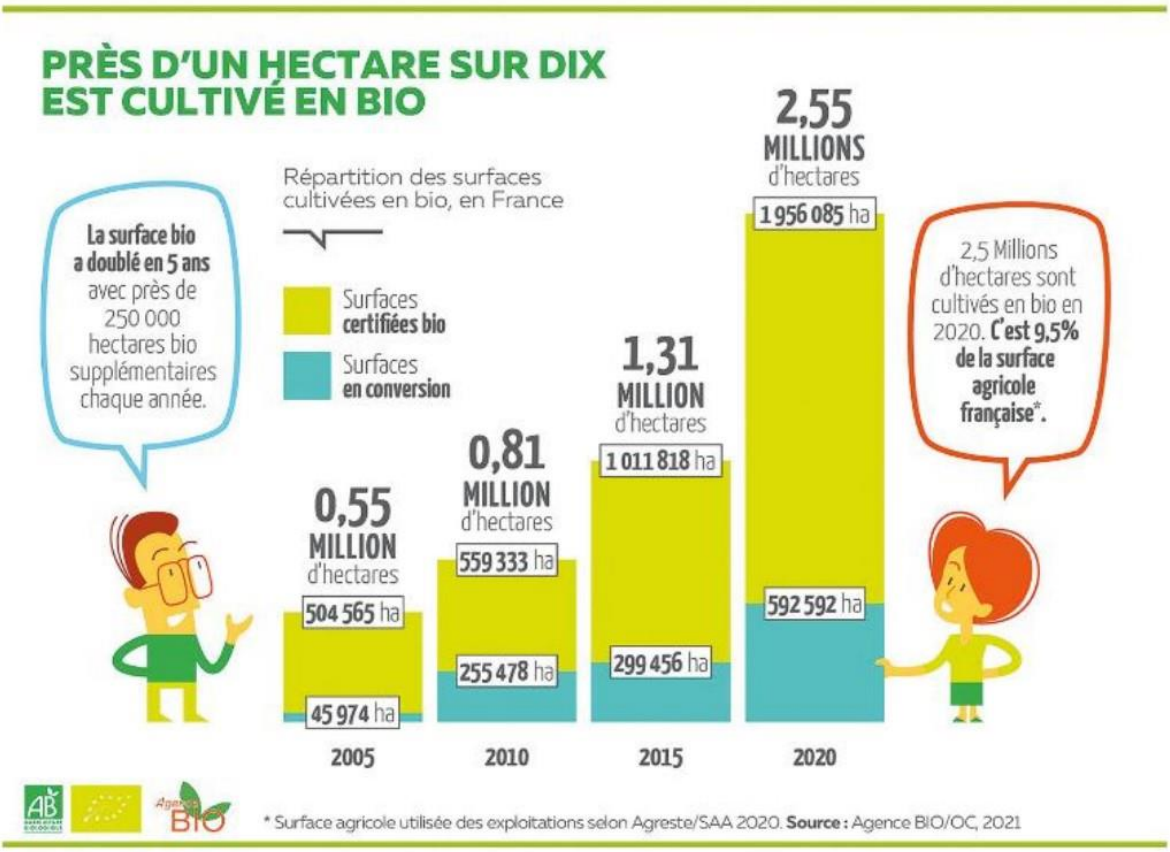
Absence de définition officielle.
Les produits locaux ne font pas l'objet d'une définition officielle. Différentes initiatives, publiques ou privées, déterminent leurs propres critères géographiques, de quelques kilomètres à 640 km. Il n'existe donc pas de données statistiques précises permettant de caractériser le volume de ces produits. Ils n'entrent pas dans la loi Egalim.

« La saisonnalité »

Un produit de saison est un aliment que l'on consomme quand il arrive naturellement à maturité dans sa zone de production. Il respecte donc le cycle naturel de sa croissance sans que celle-ci soit accélérée par son mode de production comme, par exemple, les serres chauffées pour les légumes

4. L'Agriculture biologique en région Centre-Val de Loire

Croissance très importante des produits bio, la consommation en produits bio a doublé en 5 ans.
Au niveau national, l'agriculture bio représente aujourd'hui 10 % des surfaces agricoles
Au niveau régionale, l'agriculture bio représente aujourd'hui 3 à 6 % des surfaces agricoles



3 productions :

- Les légumineuses : Surfaces de productions présentes sur toute la région puisque les légumineuses entrent dans les rotations des productions céréalières en agriculture bio => adéquation approvisionnement bio et local.
  Production très diversifiée, enjeux pour les cuisiner
- Pommes et poires : Une production dans le Perche orientée surtout sur de la pomme à cidre Une production de pommes de table concentrée dans l'Indre et Loire. Développement de la production, conversion en 3 ans
- Œufs : Une filière dynamique qui représente maintenant près de 15% des œufs produits en région. Près de 50% de la production localisée en Loir-et-Cher. Utilisation en coquille dans la restauration collective possible (à conditionner avec une machine spécifique).

Plateforme régionale de produits bio : solution opérationnelle en 2022

Agriculture biologique : Importance de la transformation et de la main d'œuvre associée, 20 % de rémunération supplémentaire pour les agriculteurs, rendement moins élevés, croissance à venir en région Centre-Val de Loire.

Importance de la transmissions, enjeux pour les collectivités pour maintenir les terres agricoles

5. Réflexions en amont des formations et accompagnement

Quel accompagnement ? Quelles formations ? :
50% de produits durables /de qualité dont 20% de produits biologiques
Quels produits ? Comment les acheter ? Comment les cuisiner ? Comment les valoriser ?
1 menu végétarien par semaine
Quels produits ? Quelles techniques ? Quelles recettes ? Quelle valorisation ?
Lutte contre le gaspillage
Quel diagnostic ? Quelles actions ? Quelle valorisation ?

Démarches :
- Sourcer les produits de qualité et du territoire
- Rédiger et suivre ses marchés publics
- Elaborer et cuisiner des menus végétariens
- Introduire et cuisiner des produits bio
- Communiquer à destination des différents publics

6. Les règles de la commande publique

Les fondamentaux du cadre juridique Le Code de la Commande Publique (CCP) est applicable depuis le 1er avril 2019 Un cadre assez contraint au regard des principes directeurs (à appliquer dès le 1€ dépensé):
⩾ Liberté d'accès à la commande publique, égalité de traitement des candidats et transparence des procédures,
⩾ Les règles de la commande publique
⩾ Logique concurrentielle avec une obligation d'efficacité et de bonne utilisation des deniers publics. Un cadre qui pose la problématique du « local » :
⩾ La préférence géographique (« localisme ») est interdite (cf. article R2111-7 du code)
⩾ La responsabilité administrative et pénale des collectivités et des agents peut être engagée (cf. délit de favoritisme -défini à l'article 432-14 du code pénal)
⩾ Les différentes étapes
Définir ce que l'on veut, l'énergie et les moyens que l'on veut y mettre
Définir son besoin de la façon la plus fine possible
Réaliser un VRAI sourcing
Le sourcing ou sourçage = action de veille sur les fournisseurs et produits susceptibles d'intéresser l'acheteur pour ses besoins d'achats. Objectif= acquérir une bonne connaissance du tissu économique et technique en amont d'une consultation afin d'affiner le cahier des charges
Rédiger son marché en conséquence