LOI EGAlim et 20% de BIO en Restauration collective

comment réussir sa mise en œuvre

Le 9 décembre 2020

Solenn Legendre, Directrice
INTERBIO des Pays de la Loire

Christine Piveteau, administratrice
INTERBIO des Pays de la Loire

Maryse Jeannin Mahieu
Chargée de projets
INTERBIO des Pays de la Loire

INTERBIO des Pays de la Loire

Né en 1996, c'est un collectif

- ✓ Filière amont : Producteurs, Chambres consulaires,
- ✓ Filière aval : Entreprises de transformation, Fournisseurs de matériels et de services, Associations de consommateurs

Reconnu et soutenu par la Région des Pays de la Loire et la DRAAF

Un Réseau des associations INTERBIO

Une INTERBIO par région

INTERBIO, relais régional de l'Agence Bio (nationale)

Les missions d'INTERBIO Pays de la Loire
- Fédérer et contribuer à la structuration de la filière bio régionale
-Accompagner acteurs privés et publics pour développer la bio sur le territoire
-Informer sur les enjeux de l'alimentation bio

C’est quoi le label Bio?

Un mode de production et de transformation qui répond à un objectif environnemental

- ➔Interdits: pesticides, engrais chimiques de synthèse, OGM
- ➔Le bien-être animal, un des piliers de l’élevage bio
- ➔Respect des cycles naturels; préservation de la biodiversité, de la qualité de l’eau et de la vie des sols; stockage du carbone dans les sols, haies,…lutte contre le réchauffement climatique
- ➔Naturalité dans les recettes de fabrication (peu d’additifs), un engagement RSE dans les entreprises (emballages,…)

= une démarche de transition écologique engagée

La bio répond à un cahier des charges européen contrôlé:
au moins 1 contrôle par an,
par un organisme de certification

Signes d'Identification de Qualité et d'Origine

5 « SIQO », régis par un **CAHIER des CHARGES** déposé et géré par l'INAO, et donc **reconnus par l'Etat**

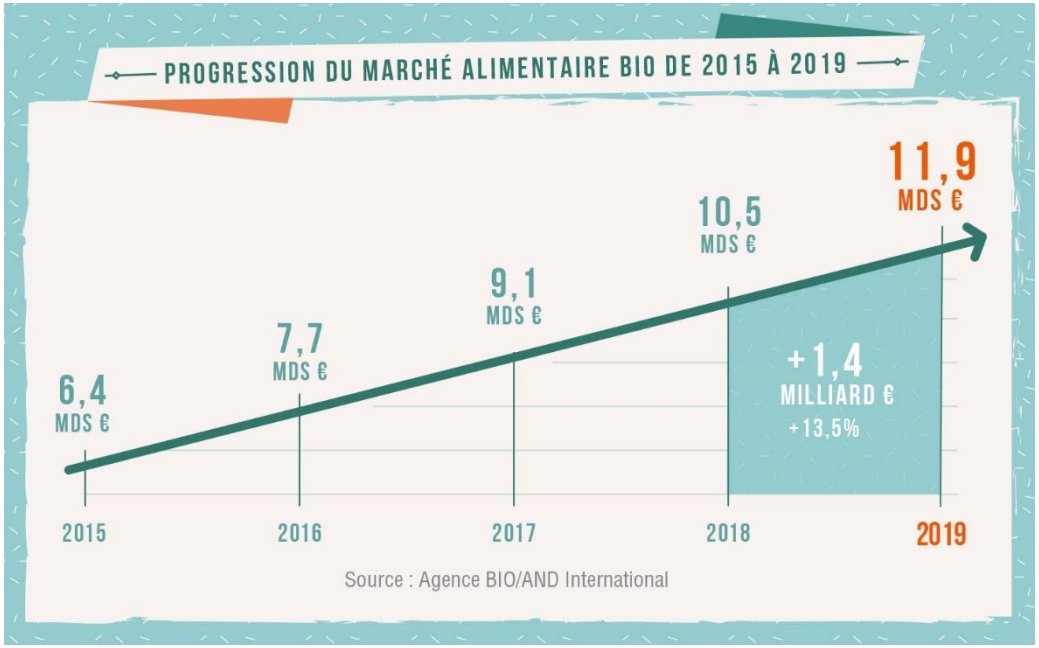
Les opérateurs font l'objet de contrôles réguliers par **un organisme certificateur**

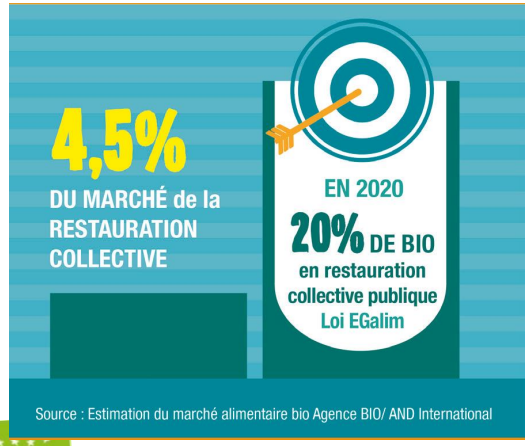
Garantie d'une recette traditionnelle

Garantie du respect de l'Environnement

Garantie d'une qualité supérieure

Chiffres clés du marché de la Bio en France





dont **555 millions € HT pour** la Restauration Collective

Source: Agence bio

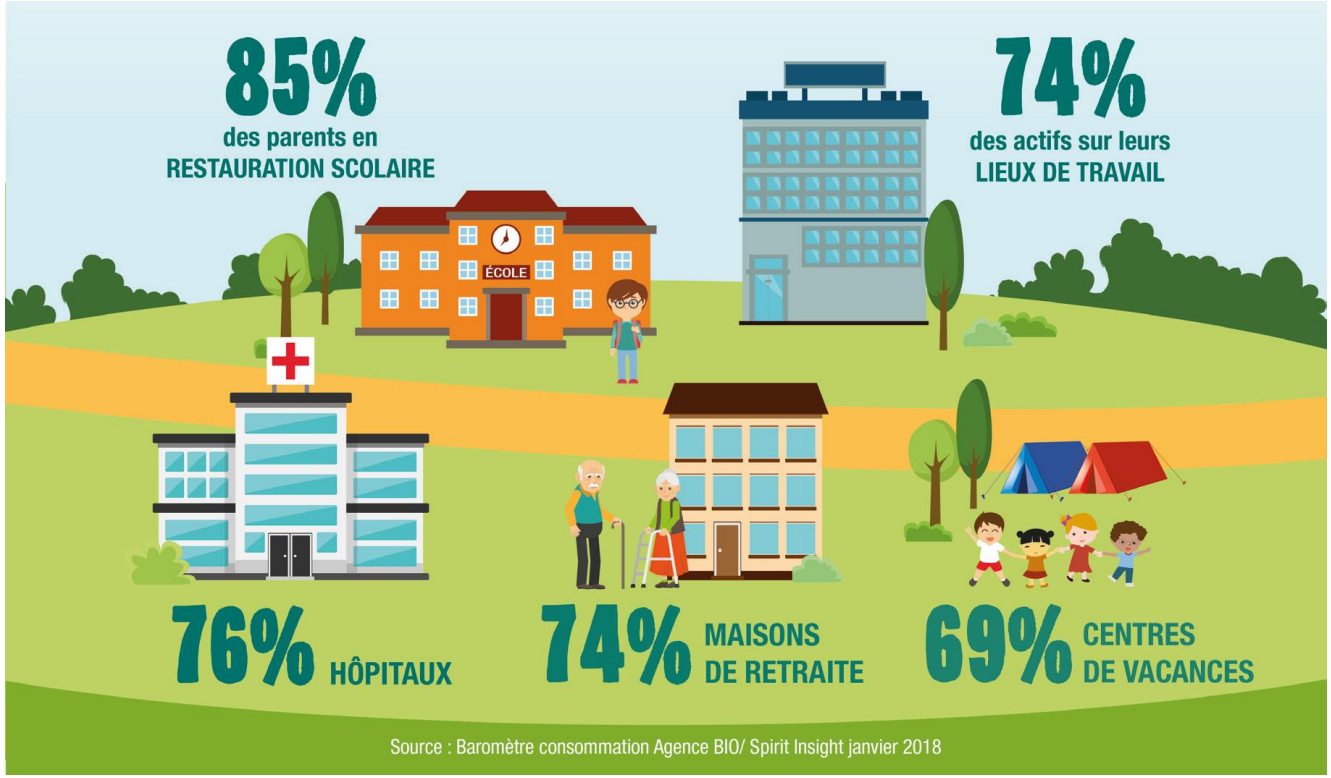
Une alimentation durable plébiscitée par les consommateurs

Pourquoi consommer bio?

Source: Baromètre 2019 «Agence Bio/CSA »

sur la base d'une consommation de produits biologiques d'au moins une fois par mois

Des attentes des Français pour du bio en restauration hors domicile
(Baromètre de l'Agence bio 2019)



Intérêts d'une alimentation Bio en Restauration collective

- **Qualité/santé dans l'assiette** de vos convives
  meilleurs rendements en cuisine, densité nutritionnelle, lutte contre la dénutrition en établissement de santé
- **Prendre une part plus active à la transition écologique** et contribuer à préserver la biodiversité, la qualité de l'eau, des rivières et nappes, des sols, participer à la lutte contre le réchauffement climatique
- **Soutenir l'économie régionale,** relocalisation de l'alimentation
- **Préparer l'avenir** dans vos établissements en répondant aux attentes de vos patients et des familles

Les atouts des filières bio dans les Pays de la Loire

Zoom sur les Pays de la Loire fin 2019

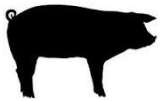
3641 fermes bio (+11,4%/2018)
214 906 ha Bio/conversion, soit 10,3% des terres agricoles utiles
1254 entreprises de transformation
422 distributeurs

Les Pays de la Loire: 4ème région en France pour ses surfaces bio

Loire-Atlantique : 18,3% des surfaces agricoles cultivées en bio
Maine et Loire: 11%
Vendée: 9,8%
Sarthe: 5,3%
Mayenne: 6,6%

source: Agence bio

Grande diversité de produits en région



Viandes Bio

- **Bœuf bourguignon**
- Veau
- Agneau
- Poulet, canard,…
- **Porc (saucisse)**

Fruits et Légumes Bio

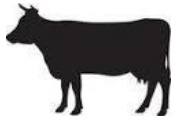
- Carottes, salades
- Tomates, courgettes, aubergines, poivrons, choux, céléris, poireaux
- Lentilles, mogettes,
- Pommes de terre
- Betteraves
- Navets, Courges
- Pommes, poires
- Kiwis ,,,

Céréales Epicerie Bio

- **Pains**
- Préparations pour flans, confitures, compotes, ..
- Farines, avec ou sans gluten
- Pâtes fraîches
- **Œufs coquilles**
- Transformateurs locaux: cafés, thés, jus,…

Produits laitiers Bio

- Yaourts natures et aromatisés
- Fromages blancs
- Crèmes dessert
- Crème fraîche
- Fromages (vache, chèvre, brebis)
- lait



De nombreux opérateurs au service de la restauration collective

- Producteurs et groupements organisés pour y répondre
- Entreprises bio, coopératives, dont des entreprises historiques et leaders en France et en Europe *(Pommes et volailles par ex)*
- Grossistes bio et mixtes

QUI INTRODUIT DU BIO ?

65% des établissements introduisent DES PRODUITS BIO

86% EN RESTAURATION SCOLAIRE

58% EN RESTAURATION DU TRAVAIL

38% EN RESTAURATION SANTÉ / SOCIAL

78% DANS LE SECTEUR PUBLIC

36% des établissements introduisent des produits EN CONVERSION VERS L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

72% ORIGINE FRANÇAISE

50% ORIGINE RÉGIONALE

81% des établissements estiment que LE BIO A ENGENDRÉ UN SURCOÛT

65% ont tenté de LE LIMITER

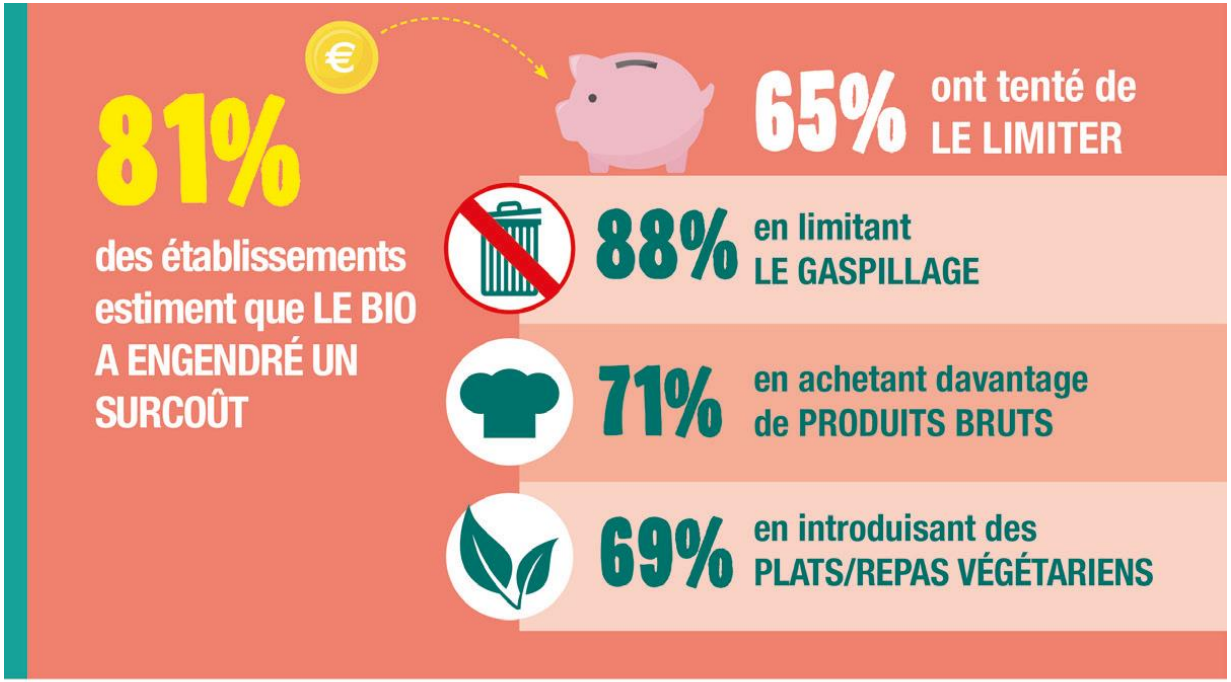
88% en limitant LE GASPILLAGE

71% en achetant davantage de PRODUITS BRUTS

69% en introduisant des PLATS/REPAS VÉGÉTARIENS

Sources : 1 - Baromètre consommation Agence BIO / Spirit Insight 2019 • 2 - Evaluation du marché alimentaire bio en 2018. Juin 2019. Agence BIO/AND international • 3 - Etude Agence BIO / CSA Research Septembre 2019

Quel impact sur le budget?



ght 2019 • 2 - Evaluation du marché alimentaire bio en 2018. Juin 2019. Agence
Septembre 2019

Quelques éléments clés pour réussir l'introduction de bio

- **Réunir une équipe projet**

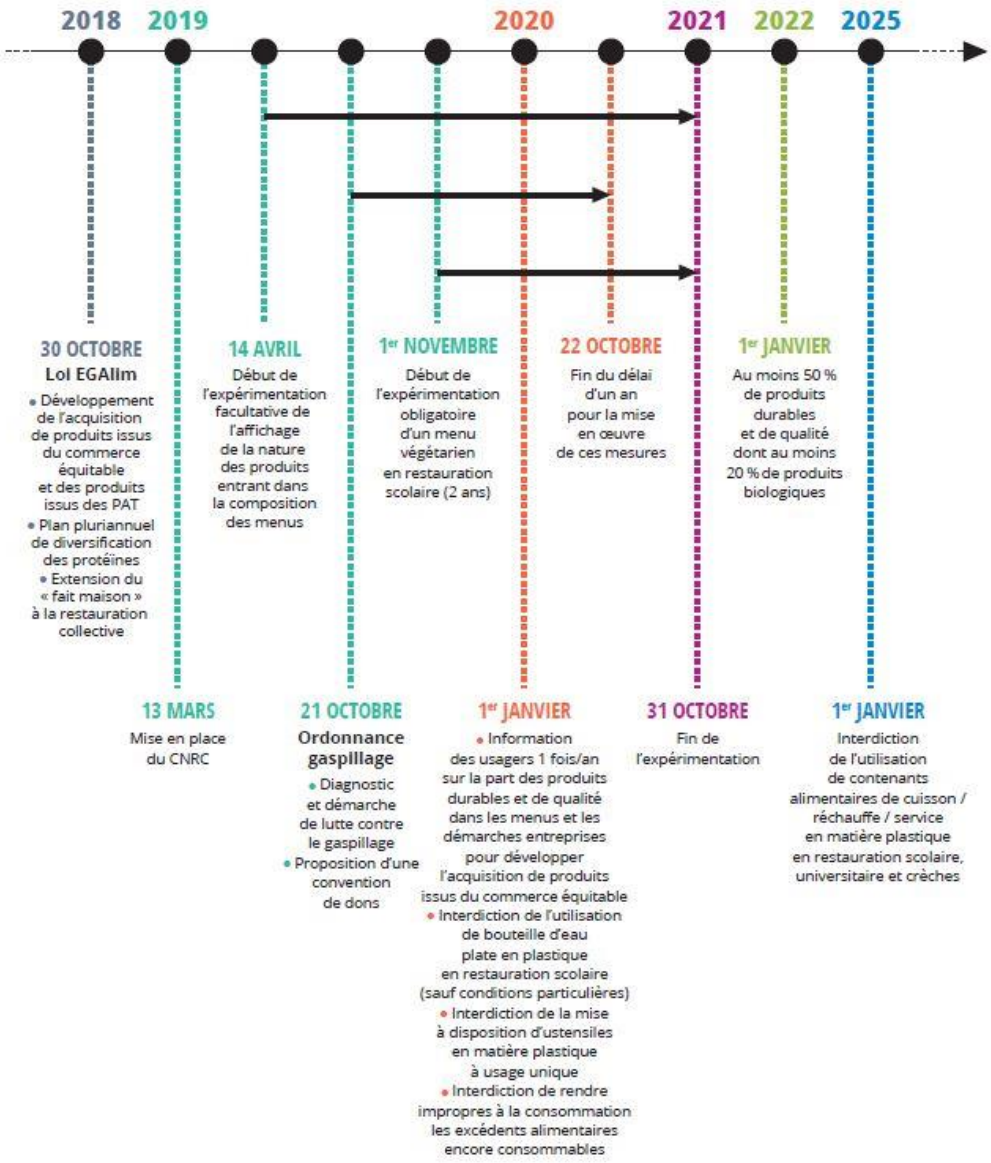
- Se fixer des **objectifs** communs atteignables
- Faire un **état des lieux**

Définir des **objectifs quantitatifs et qualitatifs** Construire une **démarche cohérente** avec la production et les opérateurs localement, et **progressive** qui s'inscrit dans la durée

Anticiper et planifier

Marion Rohrbacher
Conseillère restauration collective
GABBAnjou

Loi EGALim


2018
2019
2020
2021
2022
2025
30 OCTOBRE
Loi EGAlim
• Développement de l'acquisition de produits issus du commerce équitable et des produits issus des PAT
• Plan pluriannuel de diversification des protéines
• Extension du « fait maison » à la restauration collective
14 AVRIL
Début de l'expérimentation facultative de l'affichage de la nature des produits entrant dans la composition des menus
1er NOVEMBRE
Début de l'expérimentation obligatoire d'un menu végétarien en restauration scolaire (2 ans)
22 OCTOBRE
Fin du délai d'un an pour la mise en œuvre de ces mesures
1er JANVIER
Au moins 50 % de produits durables et de qualité dont au moins 20 % de produits biologiques
13 MARS
Mise en place du CNRC
21 OCTOBRE
Ordonnance gaspillage
• Diagnostic et démarche de lutte contre le gaspillage
• Proposition d'une convention de dons
1er JANVIER
• Information des usagers 1 fois/an sur la part des produits durables et de qualité dans les menus et les démarches entreprises pour développer l'acquisition de produits issus du commerce équitable
• Interdiction de l'utilisation de bouteille d'eau plate en plastique en restauration scolaire (sauf conditions particulières)
• Interdiction de la mise à disposition d'ustensiles en matière plastique à usage unique
• Interdiction de rendre impropres à la consommation les excédents alimentaires encore consommables
31 OCTOBRE
Fin de l'expérimentation
1er JANVIER
Interdiction de l'utilisation de contenants alimentaires de cuisson / réchauffe / service en matière plastique en restauration scolaire, universitaire et crèches

APPROVISIONNEMENTS

❖ **Approvisionnements de qualité** – *toute la restauration collective sauf restauration d'entreprise privée*

Au **1er janvier 2022,** au moins 50% de produits labellisés, dont 20% de produits issus de l'agriculture biologique (en valeur HT d'achat sur 1 année civile)

INFORMATION DES USAGERS

❖ **Information nutritionnelle obligatoire** – *restaurants collectifs scolaires, universitaires et crèches*

Au **30 octobre 2018**, information des usagers sur le respect de la qualité alimentaire et nutritionnelle des repas servis

❖ **Information obligatoire des convives** – *toute la restauration collective sauf restauration d'entreprise privée*

Au **1er janvier 2020**, affichage, une fois par an, de la part des produits de qualité et durables entrant dans la composition des repas servis dans les restaurants et démarches entreprises pour développer des produits issus du commerce équitable

DIVERSIFICATION DES SOURCES DE PROTÉINES

❖ **Plan pluriannuel de diversification des sources de protéines** – *restaurants collectifs servant plus de 200 couverts/jour sauf entreprise*

Au **30 octobre 2018**, présentation d'un plan pluriannuel de diversification des protéines dans les repas

❖ **Expérimentation d'un menu végétarien hebdomadaire** – *restaurants collectifs scolaires*

Au **1er novembre 2019**, proposer, au moins une fois par semaine, un menu végétarien, sur une durée de 2 ans (œufs et produits laitiers autorisés)
Si menu unique ➔ menu unique végétarien
Si menu avec plusieurs choix ➔ alternative végétarienne

SUBSTITUTION DES PLASTIQUES

❖ **Interdiction des ustensiles en plastique à usage unique**

toute la restauration collective

Au **1er janvier 2020**, mise à disposition d'ustensiles à usage unique
en matière plastique interdite (gobelets, verres, assiettes, pailles, couverts, piques, etc.)

❖ **Interdiction des bouteilles d'eau plate en plastique** – *restaurants collectifs scolaires*

Au **1er janvier 2020**, utilisation de bouteilles d'eau plate en plastique
interdite (si réseau d'eau potable)

SUBSTITUTION DES PLASTIQUES

❖ **Interdiction des contenants alimentaires en plastique**
restaurants collectifs scolaires, universitaires, crèches

Au **1er janvier 2025 ou au 1er janvier 2028** pour les communes de moins de 2000 habitants, utilisation de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe ou de service en matière plastique interdite

LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DONS

❖**Excédents alimentaires** – *toute la restauration collective*

Au **1er janvier 2020**, interdiction de rendre impropres à la consommation les excédents alimentaires encore consommables

❖ **Diagnostic et démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire** – *toute la restauration collective*

Au 22 octobre 2020, obligation de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire, avec diagnostic et mise en place d'un plan d'actions

❖ **Dons alimentaires** – *restauration collective > 3000 repas/jour*

Au 22 octobre 2020, proposer une convention de dons à une association habilitée

Table ronde

M. Bréjeon, Vice-Président de la Communauté urbaine Angers Loire Métropole

Mme Dumont, Cheffe projet du Plan Alimentaire de Territoire d'Angers Loire Métropole

M. Abellard, Maire de la commune Le Plessis Grammoire

M. Lemoine, Chef Cuisinier au Plessis Grammoire

Mme Sauvourel, Directrice de Papillotte &Cie

Mme Rohrbacher, Conseillère restauration au Gabbanjou

Les GAB des Pays de la Loire vous accompagnent dans votre projet de restauration collective durable biologique et locale

GABB Anjou · Civam BIO 53 · GAB 44 · CAB · GAB 85 · GAB 72 Agriculteurs Bio

Autres possibilités d’accompagnement :

- La Chambre régionale d’agriculture et le réseau local
- Le Réseau de formateurs de cuisine nourricière
- Les chargés de mission Agriculture et alimentation dans les collectivités

Où trouver les contacts de fournisseurs bio?

Des guides et sites internet de référence

Sites internet 100% bio

www.interbio-paysdelaloire.fr

www.bonplanbio.fr

Catalogue des fournisseurs en Restauration collective prévus au salon du 9 décembre

Site internet mixte, Bio et non Bio, en région

www.approximité.fr

Le Guide des opérateurs Bio des Pays de la Loire

A noter: Le salon des fournisseurs bio des Pays de la Loire, en 2021

NOUVEAU : label Territoire BIO Engagé

Pour valoriser les collectivités et établissements ayant engagé **une démarche en faveur de l'agriculture biologique**

Vous permet de faire connaître localement votre action, selon 2 paramètres

- **au moins 20%** en valeur de produits bio dans les menus

et/ou

- **10% des surfaces** agricoles Bio

- Demande de labellisation auprès d'INTERBIO
- www.territoirebioengage.fr

Liste des ateliers

15h30 à 16h15 – ateliers de 45mn chacun

Atelier Marchés publics fournisseurs et prestataires
Atelier Intérêts d'un Plan Alimentaire Territorial (PAT)
Atelier Du Bio en milieu médico-social
Atelier Réduction des déchets et lutte contre le gaspillage alimentaire
Atelier Diversification alimentaire des protéines dans les menus

16h30 à 17h15 – ateliers de 45mn chacun

liste d'ateliers identique