



A TABLES !

Votre lettre d'information dans le cadre du projet "A TABLES !"
Accompagnement pour la Transition vers une Alimentation Bio
et Locale dans les Établissements Sociaux et médico-sociaux.



Édito

Avec l'arrivée des beaux jours ensoleillés et la nature qui se réveille, nous espérons que la Covid-19 est derrière nous.

Le Département est toujours à vos côtés pour vous aider à l'introduction des produits bio et locaux dans vos établissements et vous apporte des informations sur ce sujet.

Aujourd'hui, deux lois encadrent les exigences pour l'approvisionnement dans la restauration collective : la loi EGalim dont le volet "approvisionnement en produits biologiques et de qualité" est applicable depuis le 1^{er} janvier 2022, et la loi Climat et Résilience. Nous vous donnons des précisions sur ces lois et sur le site [Ma cantine développé par l'État](#).

Après un retour sur l'atelier culinaire de l'an passé sur les techniques de cuisson de la viande par Interbev et Restau'co, nous vous présentons les prochaines animations.

Dans notre Département, plusieurs intercommunalités se sont lancées dans les Plans Alimentaires Territoriaux pour apporter des produits locaux et de saison dans les cantines.

Dans ce contexte, les agriculteurs qui ne sont pas sous signe officiel de qualité réfléchissent à rentrer dans la démarche Haute Valeur Environnementale et plus de la moitié des jeunes qui s'installent prévoient de faire un atelier de vente directe.

Vous le comprenez, il faut que les liens entre les producteurs et vos établissements s'organisent. Il faut mieux se connaître pour se comprendre. C'est un travail de longue haleine mais nous y parviendrons. Aussi, vous trouverez en ligne l'annuaire des producteurs de la Loire destiné à la RHD.

Bonne lecture !

Chantal BROSE

Vice-présidente chargée
de l'agriculture

Lois EGalim et Climat et Résilience : quelles nouvelles mesures pour la restauration collective ?

Les lois EGalim (octobre 2018) et Climat et Résilience (août 2021) introduisent et précisent un certain nombre de dispositions relatives à la restauration collective dans le code rural et de la pêche maritime.

Voici un décryptage des nouvelles mesures (en orange) pour les restaurants collectifs :

Les approvisionnements devront respecter les objectifs suivants :

- Au 1^{er} janvier 2022 : 50% de produits durables et de qualité dont 20% de produits biologiques (en valeur d'achat HT).
- Au 1^{er} janvier 2024 : 60% de produits durables et de qualité pour les viandes et les poissons (100% pour les restaurants d'État).

Les produits durables et de qualité sont :

- Les produits AB et autres SIQO (label rouge, AOP / AOC, IGP, spécialité traditionnelle)
- Les produits bénéficiant des mentions valorisantes : "issus d'une exploitation bénéficiant de la haute valeur environnementale", "HVE", fermiers (sous conditions)
- Jusqu'au 1^{er} janvier 2027, les produits issus d'une exploitation bénéficiant de la certification environnementale de niveau 2
- Les produits bénéficiant de l'écolabel pêche durable
- Les produits bénéficiant du logo RUP
- Les produits issus du commerce équitable
- Les produits sélectionnés sur les coûts imputés aux externalités environnementales
- Les produits acquis principalement sur la base de leurs performances en matière environnementales et d'approvisionnements directs

À partir de 2023, une déclaration annuelle pour chaque restaurant collectif devra être établie et se fera par l'intermédiaire du site "**Ma Cantine**".

Le site ma-cantine.beta.gouv.fr, lancé par le ministère de l'Agriculture et la Direction interministérielle du numérique, a pour vocation d'informer et d'accompagner la restauration collective dans l'application de la Loi EGalim sur les 5 volets : approvisionnement durable, information des convives, gaspillage alimentaire, substitution du plastique et diversification des sources de protéines. Le site met à disposition des informations réglementaires et des ressources fiables ainsi qu'un blog pour favoriser les échanges entre établissements.

N'hésitez pas à rendre publiques vos données pour favoriser le partage d'expérience entre établissements et aussi pour diffuser votre engagement pour une alimentation durable.



Une journée de formation sur la cuisson de la viande

Le 6 octobre 2021, sept cuisiniers de cinq structures ont participé à une formation sur les techniques de cuisson de la viande dans les cuisines de l'Institut des Métiers de Saint-Étienne. Il faut savoir que, au-delà de l'aspect nutritionnel et organoleptique, la cuisson fait partie des axes de travail permettant de maîtriser les coûts liés à la viande en restauration collective (par exemple le gaspillage alimentaire).

Le matin, Grégoire Maille, formateur cuisinier du réseau Restau'Co (réseau interprofessionnel de la restauration collective en gestion directe), a alterné brief théorique et application pratique à travers plusieurs recettes (sauté en inversé d'agneau, rôti de veau, meat loaf et langue de veau). Ces plats ont été déclinés selon différentes techniques de cuisson pour être comparés à la fois par rapport au goût et à la texture, en bouche et à la découpe. L'occasion d'aborder le "manger mains", les textures modifiées, l'enrichissement, les rendements de cuisson, les signes de qualité des viandes et la cuisson de nuit.

L'après-midi, l'intervention conjointe d'Alice Martin, de l'ARDAB, et d'Elea Moimeaux, de la Chambre d'agriculture, a permis de faire le point sur la loi EGAlim.

La journée s'est terminée par l'intervention de Baptiste Bichonnier (Interbev AURA). Les participants ont découvert la filière bovine régionale et été sensibilisés à l'équilibre carcasse. L'intervenant leur a également donné des clés pour acheter la viande localement, que ce soit en gré à gré ou par un appel d'offre.

Différents guides ont été édités par l'interprofession à destination de la RHD. Plus d'infos sur www.interbev.fr/rhd/outils/

Le saviez-vous ?

Pour 1000 repas servis avec du paleron, il faut 32 bovins* contre 5* si la viande est du sauté maigre (*proportions de 190g de viande crue par convive).

En effet, sur une carcasse de bovin, il y a 6 kg de paleron contre 42 kg de sauté maigre.

(source simulateur achat-bœuf, Interbev)





Un projet alimentaire territorial (PAT) c'est quoi ?

Créé par la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt (2014), le PAT a pour objectif de relocaliser l'agriculture et l'alimentation dans les territoires, afin de mettre en adéquation productions agricoles et besoins alimentaires.

Les PAT sont des démarches de terrain, volontaires et collectives. Ils rassemblent des acteurs intéressés par la question de l'alimentation (agriculteurs, collectivités, entreprises agroalimentaires et agricoles, consommateurs, entreprises de transformation, de distribution et de commercialisation, acteurs de l'économie sociale et solidaire et acteurs de la santé) qui se regroupent, établissent un diagnostic du territoire et mettent en œuvre des solutions concrètes pour répondre à des problématiques locales.

Comment et pourquoi s'impliquer dans un PAT ?

Un PAT démarre par la réalisation d'un diagnostic agricole et alimentaire. Au cours de la phase de concertation et de dialogue territorial, il est important que l'ensemble des acteurs locaux exposent leurs idées, leurs projets et leurs contraintes. Un plan d'action local est ensuite proposé. Il peut concerner de nombreux sujets comme la production agricole, la transformation et la distribution alimentaire, la nutrition et la santé, l'approvisionnement local, l'accès à l'alimentation, la lutte contre le gaspillage alimentaire, la protection et gestion du foncier agricole, etc.

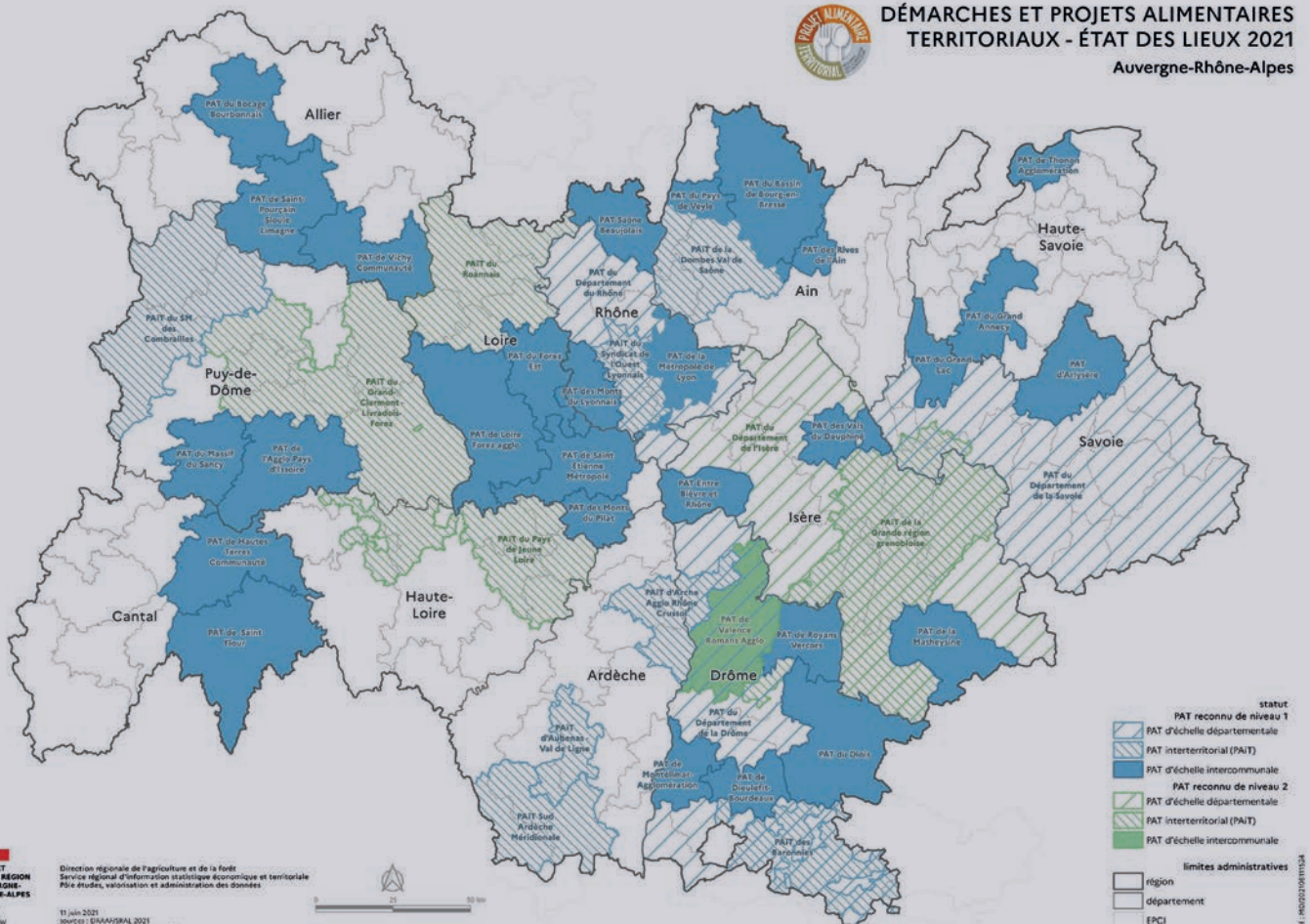
Les projets alimentaires territoriaux ont de multiples avantages : se faire connaître, se rapprocher de sa collectivité, trouver des partenaires, développer des projets individuels et collectifs, identifier des financements, etc.

Dans la Loire, il existe :

- 1 PAT reconnu de niveau 2, labellisé en 2021 : le PAT Roannais (regroupant Roannais Agglo, Charlieu Belmont Communauté, la CC des Vals d'Aix et Isable, la CC du Pays d'Urfé et la CoPLER).
- 4 PAT reconnus de niveau 1 "en émergence" en 2021 : le PAT de Saint-Étienne Métropole, le PAT de Loire Forez agglomération, le PAT pour le territoire des Monts du Pilat et le PAT de Forez-Est.



DÉMARCHES ET PROJETS ALIMENTAIRES TERRITORIAUX - ÉTAT DES LIEUX 2021 Auvergne-Rhône-Alpes



La recette de saison

CURRY DE BUTTERNUT ET LENTILLES



Coût par portion •
0,42 €
• Coût par portion

Temps de préparation : 1h

Temps de cuisson : 1h

DÉROULÉ DE LA RECETTE

- Faire torréfier les épices quelques secondes dans l'huile d'olive, ajouter les lentilles crues.
- Laisser cuire, le temps de cuisson dépend de la variété des lentilles, on compte de 15 min à 1 heure.
- Couvrir et laisser mijoter.
- Ajouter le concassé de tomate et les feuilles de laurier. Cuire quelques minutes.
- Ajouter la courge épluchée coupée en dés, mélanger, couvrir et cuire 15 minutes.
- Ajouter le yaourt, cuire quelques minutes.
- Ajouter le jus de citron et les amandes en fin de cuisson.

Pendant ce temps, cuire le riz selon les indications notées sur l'emballage.

Servir le riz avec le curry de butternut.

INGRÉDIENTS

(100 convives)

	Quantité
• Riz de camargue IGP	3 kg
• Lentilles vertes bio locales	3 Kg
• Courge butternut bio	7 kg
• Jus de citron	0,225 L
• Concassé de tomates	1,5 Kg
• Curcuma, coriandre, cumin, chili	0,010 Kg
• Yaourt nature bio	1,875 Kg
• Graines de moutarde	0,075 Kg
• Clous de girofle	0,030 Kg
• Bâtons de cannelle	0,030 Kg
• Feuilles de laurier	0,030 Kg
• Huile d'olive bio	0,675 Kg
• Amandes effilées	0,700 Kg
• Sel fin	0,100 Kg



Les animations et ateliers à venir

- Formation pour les animateurs, le Collectif les pieds dans le plat, le 10 juin, à définir
- Visites de ferme :
 - Atelier de transformation laitière en mai/juin
 - Une autre visite planifiée cet automne
- Formation culinaire, Interbev et Restau'Co, en octobre à Saint-Étienne

Nouveau : retrouvez le calendrier des animations sur www.loire.fr/approbiolocal avec les liens d'inscription.

Des animations personnalisées peuvent également être organisées sur votre établissement pour sensibiliser le personnel ou les convives. Si vous souhaitez travailler avec d'autres établissements sur une thématique précise (gaspillage alimentaire, approvisionnement local...), contactez-nous.

L'annuaire des producteurs de la Loire 2022 est en ligne

Dans la Loire, de nombreuses exploitations agricoles, entreprises agroalimentaires et plateformes locales travaillent avec la restauration collective. L'annuaire départemental de la restauration collective compte ainsi environ 150 entreprises qui attendent de développer leurs échanges avec la RHD.

Plus d'infos : www.localdesaison42.fr/trouver/un-fournisseur-pour-la-restauration-hors-domicile

Contacts et liens utiles



Département de la Loire Service agriculture

Clarisse LOAEC

Chargée de mission agriculture et alimentation durable

clarisse.loaec@loire.fr

04 77 43 71 06

www.loire.fr



Chambre d'Agriculture de la Loire

Emma MÜLLER

Conseillère circuits courts

emma.muller@loire.chambagri.fr

Julie ROSSATO

Conseillère territoriale

julie.rossato@loire.chambagri.fr

04 77 92 12 12

www.loire.chambre-agriculture.fr

www.localdesaison42.fr



ARDAB

Association des producteurs bio
du Rhône et de la Loire

Alice MARTIN

Chargée de mission restauration collective

alice-ardab@aurabio.org

06 13 73 14 61

www.auvergnerhonealpes.bio

Espace Restaurants collectifs