

Co-organisée par

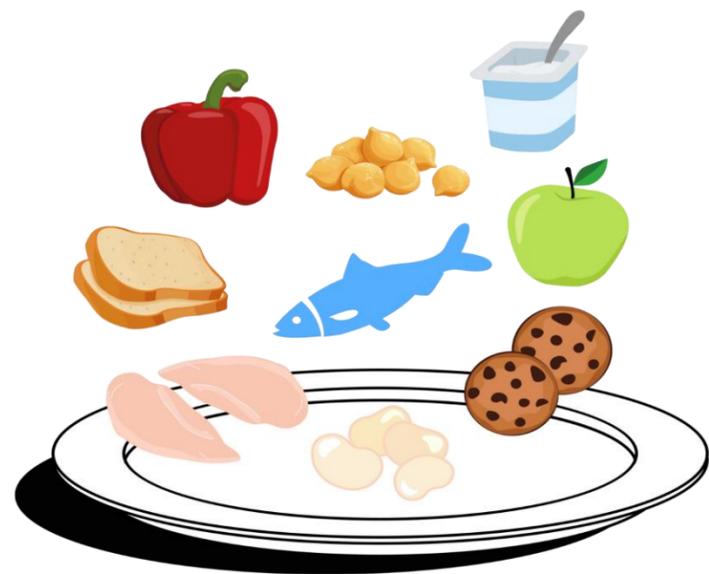


JOURNÉE PROFESSIONNELLE

RESTAURATION COLLECTIVE ET
PRODUITS BIO LOCAUX

► Mercredi 29 novembre 2023 aux Herbiers

Actualités réglementaires en restauration collective



Lois EGAlim, Climat&Résilience, AGECE

Permettre aux agriculteurs
d'avoir un revenu digne en
répartissant mieux la valeur

Améliorer les conditions
sanitaires et
environnementales de
production

Renforcer le bien-être animal



Diversification des sources de
protéines

Favoriser une alimentation
sûre, saine et durable pour
tous

Réduire l'utilisation de
plastique dans le domaine
alimentaire

Lutter contre le gaspillage
alimentaire



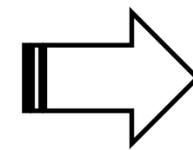
Qui est concerné ?



Restaurants scolaires de la maternelle au lycée, publics et privés

EHPAD, résidences autonomes pour personnes âgées

Etablissements d'accueil des enfants de moins de 6 ans (crèches, garderies, ...)



Les mesures sur les menus végétariens diffèrent en fonction du type de convives

Les labels



LES PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE (À HAUTEUR DE 20% MINIMUM)
 Les produits végétaux étiquetés « en conversion » entrent également dans le décompte. Il ne peut s'agir que de produits bruts ou transformés composés d'un seul ingrédient d'origine végétale et issus d'une exploitation qui est en conversion depuis plus d'un an.

LES PRODUITS BÉNÉFICIAINT DU LABEL ROUGE

LES PRODUITS SOUS APPELLATION D'ORIGINE (AOC OU AOP)

LES PRODUITS BÉNÉFICIAINT D'UNE INDICATION GÉOGRAPHIQUE (IGP)

LES PRODUITS BÉNÉFICIAINT D'UNE SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE GARANTIE (STG)
 54 produits bénéficient de la mention STG en Europe, tels que la mozzarella en Italie, le jambon Serrano en Espagne ou la moule de Bouchot en France.

LES PRODUITS BÉNÉFICIAINT DE LA MENTION « ISSU D'UNE EXPLOITATION À HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE » (HVE)
 Les produits issus d'une exploitation bénéficiant de la certification environnementale de niveau 2 entrent également dans le décompte uniquement jusqu'au 31 décembre 2029.

LES PRODUITS BÉNÉFICIAINT DE LA MENTION « RÉGION ULTRAPÉRIPHÉRIQUE » (RUP)
 Le symbole graphique des régions ultrapériphériques (couramment dénommé « logo RUP » ou « Label RUP ») vise à améliorer la connaissance et la consommation des produits agricoles de qualité, en l'état ou transformés, qui sont spécifiques aux régions ultrapériphériques, dont font partie les départements français d'outre-mer.

LES PRODUITS BÉNÉFICIAINT D'UNE SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE GARANTIE (STG)

LES PRODUITS BÉNÉFICIAINT DE LA MENTION « ISSU D'UNE EXPLOITATION À HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE » (HVE)

LES PRODUITS BÉNÉFICIAINT DE LA MENTION « RÉGION ULTRAPÉRIPHÉRIQUE » (RUP)

LES PRODUITS BÉNÉFICIAINT DE LA MENTION « FERMIER » OU « PRODUIT DE LA FERME » OU « PRODUIT À LA FERME »
 Seuls les produits pour lesquels existe une définition réglementaire des conditions de production entrent dans le décompte des 50%. À ce jour, en France, cela concerne les œufs et les fromages fermiers (y compris les fromage blanc), les volailles de chair fermières (celles-ci doivent bénéficier des labels AOC/AOP, AB ou Label Rouge sauf si elles sont produites à petite échelle et destinées à la vente directe ou locale), ainsi que la viande de gros bovins fermiers de boucherie et la viande de porc fermier (celles-ci doivent bénéficier du Label Rouge).

} 20% min *

La localité n'est pas un critère de durabilité aux yeux de la loi

MAIS ELLE RESTE PRIMORDIALE DANS LA COHÉRENCE DES APPROVISIONNEMENTS

+ LES PRODUITS ISSUS DU COMMERCE ÉQUITABLE (AVEC LABELS RECONNUS)

} 50% min *

* En valeur HT d'achats de produits alimentaires sur une année civile

Diversification des sources de protéines



Plan d'actions pluriannuel *

- Restaurants collectifs de plus de 200 couverts



Au MOINS un menu végétarien/semaine

- Tous les restaurants scolaires de la maternelle au lycée



Option végétarienne quotidienne

- Facultative



** Mise en place d'un plan d'action, sur plusieurs années, favorisant l'introduction PROGRESSIVE de protéines végétales (formation des cuisiniers, sensibilisation des convives, création de recettes, intégration progressive de repas végétariens, ...)*

Les évolutions réglementaires

Les viandes et poissons

Au moins **60% de viandes et poissons de qualité et durables** en valeur HT d'achats de viande bovines, porcines, ovines, volaille et produits de la pêche.

« produit à la ferme »
« produit de la ferme »



« fermier »



La restauration d'entreprise

À partir de 2024, ce cadre réglementaire s'appliquera aux restaurants d'entreprise.



50% de SIQO, dont 20% de produits bio

Pas d'obligation de repas végétariens, mais obligation d'un **plan d'actions de diversification des sources de protéines**

Contenants plastique

1er janvier 2025 : interdiction de contenants alimentaires plastiques en restauration scolaire et universitaire, ainsi que dans les établissements d'accueil d'enfants de moins de 6 ans.



MENUS

DU LUNDI 9 OCTOBRE AU VENDREDI 24 NOVEMBRE 2023

Lundi 9/10

Macédoine
Tartiflette
Yaourt sucré
Fruit



Mardi 10/10

Concombres
Cauté de porc colombo
Riz thaï
Brie
Compote

Jeudi 12/10

Taboulé
Oeuf florentine
Tomme blanche
Fruit

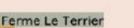


Vendredi 13/10

Rillettes de porc
Poisson
Brocolis
Semoule au lait
Fruit

Lundi 16/10

Betteraves
Dahl de lentilles
Riz basmati
Yaourt vanille
Fruit

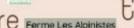


Mardi 17/10

Batavia/œufs/lardons/croûtons
Poisson pané
Petits pois
Morbier
Poire au sirop

Jeudi 19/10

Carottes râpées
Pâtes carbonara
Fromage de chèvre
Liégeois vanille



Vendredi 20/10

Salade de pommes de terre
Emincé de poulet à la crème
Haricots verts
Vache qui rit
Donuts



Lundi 6/11

Mâche/surimi/croûtons
Cordon bleu
Céleri
Edam
Cocktail de fruits

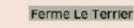


Mardi 7/11

Salade de choux/jambon
Bœuf bourguignon
Pomme de terre vapeur
Petit suisse
Gâteau

Jeudi 9/11

Oeuf mayonnaise
Lasagnes de légumes
Velouté fruit
Fruit



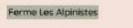
Vendredi 10/11

Radis
Poisson
Semoule
Fromage blanc
Fruit



Lundi 13/11

Macédoine
Paella
Poulet
Yaourt de chèvre
Fruit

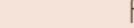


Mardi 14/11

Saucisson
Purée de patates douces
Lentilles
Abondance
Fruit

Jeudi 16/11

Duo carotte/céleri
Gratin de chou fleur
Jambon
Rondelé
Eclair au chocolat



Vendredi 17/11

Perles de pâte
Poisson
Purée de potiron
Flan à la vanille
Fruit



Lundi 20/11

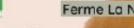
Cake
tomates/petits pois/chèvre
Fusillis
Bolognaise végétarienne
Emmental
Fruit

Mardi 21/11

Salade coleslaw
Blanquette de dinde
Riz
Cammembert
Compote

Jeudi 23/11

Céleri rémoulade
Saucisse
Mogette
Yaourt fraise
Pêche au sirop



Vendredi 24/11

Pépinettes
Poisson
Epinards
Riz au lait
Fruit

Le restaurant interscolaire propose des produits BIO et s'approvisionne le plus localement possible.

- Fromages : Fromage de chèvre fermier - GAEC LES ALPINISTES, La Gaubrière - Tomme de vache bio - GAEC LA SOURCE, Montournay
- Huiles bio : LA FERME D'URSULE, Chantonnay
- Lat bio - GAEC LA NIROL, Le Boupère - Laitages BIO : LA FERME DU TERRIER, Bazoges en Pailles
- Légumes bio : LE CHAMPS DU POSSIBLE, Sévremont - Légumes Secs Bio de Vendée, Chantonnay
- Poisson MSC : TERRE & MARÉE, Saint Amand sur Sièvre
- Viande bovine : GAEC LA BROUSSE, Le Boupère - Viande bovine bio - Elevage BERSON, Sévremont

Affichage permanent **obligatoire** pour tous restaurants collectifs

Depuis le 1^{er} janvier 2023
Obligation de recenser les fournisseurs sur l'outil [Macantine.gouv.fr](https://www.macantine.gouv.fr)



ma cantine

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE
Liberté
Égalité
Fraternité

EN PLUS pour les restaurants scolaires, universitaires et crèches:
Information et consultation régulière des usagers sur la qualité alimentaire et nutritionnelle des repas

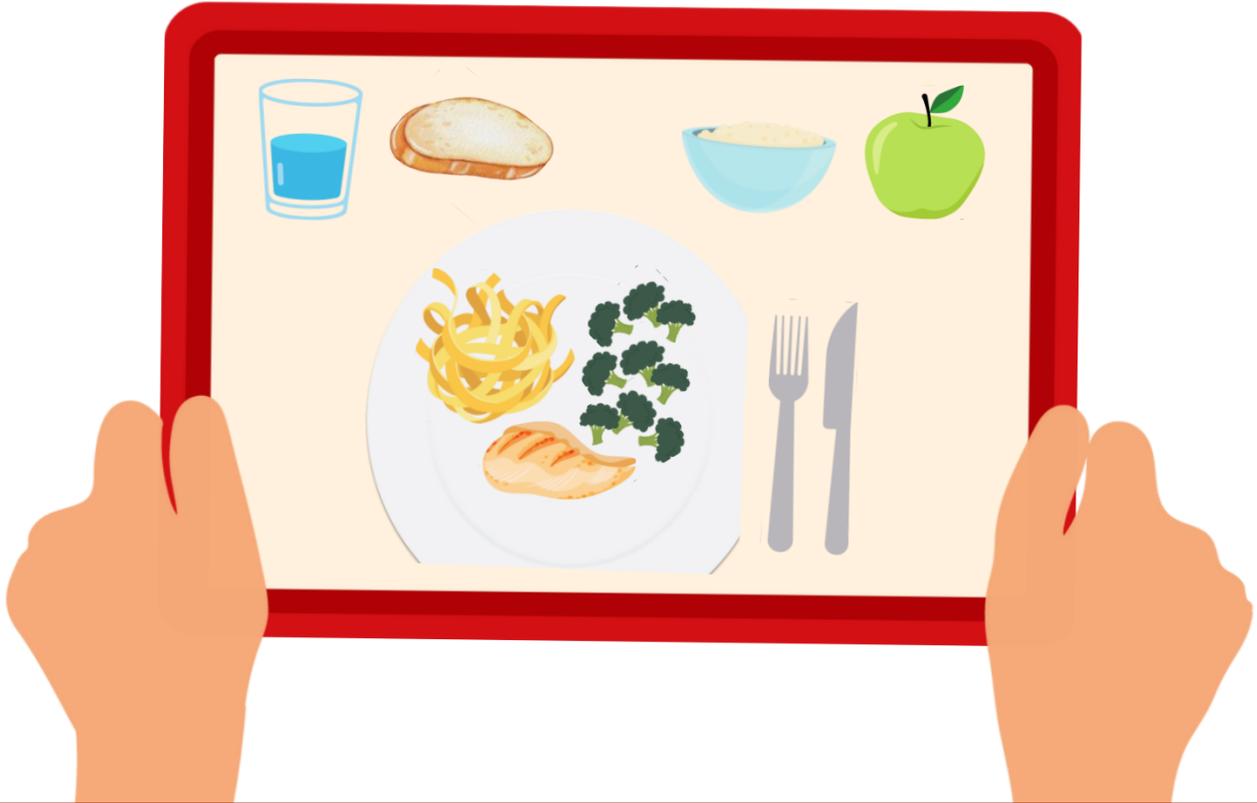
Labels
Nom des fournisseurs (ferme, photo, ...)
Lieu de production ou de transformation des repas

→ Valoriser la production durable localement

* PAT : Projet Alimentaire de Territoire.
Produit acquis suivant des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie (production, transformation, conditionnement, transport, stockage, utilisation) dont produits issus de PAT. Il n'existe pas de référentiel, ni de méthodologie officielle.

<https://draaf.centre-val-de-loire.agriculture.gouv.fr/les-objectifs-de-la-loi-egalim-a1439.html#:~:text=%C3%80%20partir%20du%201er%20janvier,et%20les%20entreprises%20publiques%20nationales.>

Co-organisée par



AVEC LE SOUTIEN DE NOS PARTENAIRES

