

## ASSISES 2017

De l'Éducation à l'Environnement  
Et au Développement Durable

# ASSISES POUR UNE ALIMENTATION DURABLE

29 mars 2017 au Sudbray (18)

# LES ACTES

Les éléments qui suivent regroupent les informations transmises par les différents intervenants des Assises. Ils ne sont pas complets, et ne retracent que succinctement ce qui a été transmis à l'oral. Ils ne rapportent pas les échanges qui ont pu avoir lieu.

ASSISES 2017

**POUR UNE**

**ALIMENTATION DURABLE**

29 mars 2017 au Sudbray (18)

CONFERENCE

## ALIMENTATION, SANTÉ ET ENVIRONNEMENT

par Lylia LE GOFF

Médecin impliqué dans l'étude des relations entre l'environnement, la santé et l'importance d'une alimentation de qualité pour tous, Lylia LE GOFF est consultant et formateur pour une alimentation saine et équilibrée et pour le développement des produits de l'agriculture biologique en restauration collective. Il est l'auteur du livre « Manger bio, c'est pas du luxe ».

ASSISES 2017

## POUR UNE ALIMENTATION DURABLE

29 mars 2017 au Sudbray (18)

CONFERENCE

**Alimentation, Santé et Environnement**

INTERVENTION DE : Lylia LE GOFF, médecin

### ALIMENTATION / ETAT DES LIEUX SANITAIRE

Ces éléments sont extraits de son livre, « Manger Bio, c'est pas du Luxe », chez Marabout

#### Le rôle sanitaire majeur de l'alimentation

Environ 80% des pathologies et 40% des cancers sont liés à l'alimentation.

Alimentation devant s'entendre du champ à l'assiette : les différents facteurs de risques étant dus aux modes de production agricoles et agroindustriels (pollutions ; altérations de la qualité nutritionnelle des produits), aux préparations culinaires et aux comportements alimentaires (détaillés fiche 2)

#### La forte progression des maladies chroniques

Augmentation constante, depuis au moins une vingtaine d'années, des principaux fléaux de santé publique, frappant de plus en plus de sujets jeunes ; ces maladies non transmissibles, dites « chroniques » ou de « civilisation », explosent :

o **En Europe** : elles ont progressé en 10 ans de 73% et provoquent 88% des décès ;

o **En France** :

- 15 millions de porteurs de maladies chroniques dont 10 millions pris en charge à 100% ;
- **Cancers** : 1<sup>ère</sup> cause de décès (29,5%) ; en 25 ans, leur prévalence a augmenté de 93 % chez l'homme et 84 % chez la femme ; les cancers hormonaux dépendants sont les plus en progression (prostate ; sein) ;
  - **Maladies cardio-vasculaires** : moins « explosives » mais 2<sup>e</sup> cause de décès (28,4%) ;
- **Surpoids** (1 enfant/7 ; 1 adulte/3) et **obésité** (1 enfant/28 ; 1 adulte/6) ; fréquemment associés au diabète de type II ; facteurs importants de réduction de l'espérance de vie.
  - **Diabète de type II** : 2,5 millions de diabétiques en 2007 ;
  - **Allergies** : augmentation des nouveaux cas de 10%/an ; 1 enfant/7 est asthmatique ;
- **Réduction de la fertilité** : réduction du taux spermatique humain de 50% en 50 ans selon un bilan mondial publié au début de ce siècle ; en France, réduction de 32% entre 1989 et 2005 ; 15% des couples européens consultent pour hypofertilité.
- **Maladies neurodégénératives et troubles neuro-comportementaux** également en progression (3,2% des causes de décès), facilités à la fois par des facteurs de pollution et nutritionnels (déficit d'apports en acides gras essentiels et vitamines).

ASSISES 2017

**POUR UNE**

**ALIMENTATION DURABLE**

29 mars 2017 au Sudbray (18)

CONFERENCE

**Alimentation, Santé et Environnement**

INTERVENTION DE : Lylia LE GOFF, médecin

### ALIMENTATION ET FACTEURS DE RISQUES SANITAIRES

Ces éléments sont extraits de son livre, « Manger Bio, c'est pas du Luxe », chez Marabout

#### Pollutions d'origine agroindustrielle

- **Perturbateurs endocriniens** : certains pesticides contaminant l'eau, l'air et les chaînes alimentaires ; phtalates et bisphénol A des matériaux plastiques à usage alimentaire, agissant à doses infinitésimales bien inférieures aux niveaux conventionnels ; impacts : infertilité, malformations uro-génitales, cancers hormono-dépendants, obésité.
- **Pesticides** : certains peuvent induire une à plusieurs de ces toxicités chroniques pour l'homme : allergies, immunodépression, neurotoxicité, perturbations endocriniennes, cancers.
- **Nitrates** : leurs excès dans l'environnement, à l'origine avec les phosphates du fléau des algues vertes, peuvent induire dans les chaînes alimentaires la formation de nitrites (méthémoglobinémie du nourrisson) et de nitrosamines cancérigènes.
- **Additifs alimentaires** : certains sont allergisants, potentiellement cancérigènes et perturbateurs métaboliques.

#### Qualité nutritionnelle des aliments altérée, parfois profondément, par :

- **Les procédés intensifs agricoles** : des plus en plus d'études comparatives entre produits conventionnels et produits bio montrent une bien meilleure densité nutritionnelle lorsque les équilibres physiologiques des sols et des espèces sont respectés.
- **Les procédés de transformation** et de conservation agroindustriels, avec perte de nutriments originels, pour davantage de sel, de gras et d'additifs de synthèse.
- **Le raffinage des aliments** : consiste à éliminer les nutriments les plus réactifs (vitamines, oligoéléments, acides gras insaturés, et avec eux les protéines et les fibres pour les produits céréaliers) afin de rendre plus stables l'aliment au détriment de sa qualité nutritionnelle ; concerne les produits céréaliers, le sucre, le sel et les huiles végétales.
- **Ces altérations** impliquent pour le consommateur une insuffisance d'apports en nutriments protecteurs (micronutriments, antioxydants, acides gras insaturés, fibres), ce qui facilite les pathologies chroniques.

ASSISES 2017

## POUR UNE ALIMENTATION DURABLE

29 mars 2017 au Sudbray (18)

CONFERENCE

Alimentation, Santé et Environnement

INTERVENTION DE : Lylia LE GOFF, médecin

### ALIMENTATION ET FACTEURS DE RISQUES SANITAIRES (suite )

#### Les comportements alimentaires

- **Excès de consommation** de produits animaux et de produits raffinés, donc trop de protéines carnées, de graisses saturées, de sucre, de sel, mais aussi insuffisance d'apports en protéines d'origines végétales et nutriments protecteurs.
- **Préparation des repas** : cuissons agressives détruisant des nutriments protecteurs, voire nocives en générant des composés potentiellement cancérigènes ou/et des radicaux libres ; assaisonnements aggravant les excès.

ASSISES 2017

## POUR UNE ALIMENTATION DURABLE

29 mars 2017 au Sudbray (18)

CONFERENCE

**Alimentation, Santé et Environnement**

INTERVENTION DE : Lylia LE GOFF, médecin

### ALIMENTATION ET PRÉVENTION SANITAIRE

#### Améliorer la connaissance

Mieux appréhender l'état des lieux et l'impact sanitaire des facteurs de risques alimentaires pour renforcer une prévention adaptée.

Pour ce faire, le rôle des collectivités territoriales et organismes sociaux doit être déterminant pour inciter et permettre aux autorités sanitaires d'améliorer l'établissement de registres épidémiologiques des maladies chroniques, par communes et départements ; ce repérage territorial devant permettre de mieux cibler une prévention adaptée vis-à-vis du rôle de l'alimentation et de la pollution.

#### Promouvoir la production d'une alimentation de qualité par la « consom'action »

Le rapport de la FAO portant sur « Agriculture biologique et sécurité alimentaire » établit clairement que la situation serait grandement améliorée par l'agriculture biologique – en termes de qualité et de diversité alimentaires, d'enjeux énergétiques et de ressources, d'enjeux écologiques et socioéconomiques, notamment en stimulant une économie relocalisée, mais que cela dépend avant tout d'une volonté politique.

Traduction citoyenne au niveau loco-régional : se comporter en « consom'acteur ».

- **Il est possible** de concilier l'intérêt du consommateur et l'intérêt général par une meilleure utilisation du pouvoir d'achat afin de promouvoir le développement de filières de qualité et de proximité.
- **A cet égard**, le levier économique et les impacts socio-sanitaires des restaurations collectives (RC) sont potentiellement considérables : des commandes régulières de produits alimentaires de qualité et de proximité sont déterminantes en termes d'exemplarité et de développement soutenable.

#### Promouvoir l'éducation sanitaire alimentaire

Mieux connaître les aliments pour mieux équilibrer l'alimentation ; à commencer par le pilier protéique du repas autour duquel tous les autres apports s'organisent : réduire l'excès de protéines animales pour les accompagner ou les alterner avec des protéines végétales (légumineuses ; céréales non raffinées). Ce qui implique des actions pédagogiques concertées (milieux scolaires ; formation des RC).

« Manger vivant » : aliments frais, de saison, de proximité, bio ; éviter les aliments raffinés ; consommer régulièrement des crudités ; modes de cuisson douces.

Bien mastiquer : bonifie le plaisir des saveurs en bouche et facilite le rassasiement ce qui réduit les quantités ingérées sans se priver.

ASSISES 2017

## POUR UNE ALIMENTATION DURABLE

29 mars 2017 au Sudbray (18)

CONFERENCE

Une Alimentation de qualité à la portée de tous

INTERVENTION DE : Lylia LE GOFF, médecin

### BIEN S'ALIMENTER SANS SE RUINER

L'équilibre alimentaire avec des produits sains de qualité (sans pollution et riches en nutriments protecteurs) préserve à la fois la santé et le budget :

o **Sur le plan nutritionnel**, tout en achetant plus cher chacun des produits, on peut ne pas dépenser plus grâce à une meilleure répartition des protéines entre produits animaux (onéreux) et végétaux (plus économiques).

o **Ce qui conduit à alterner** sur la semaine trois grands types de plats principaux :

- « **Classiques** » avec des protéines animales ;
- « **Mixtes** » associant protéines animales dont les quantités sont réduites et végétales ;
- « **Végétariens** », associant une céréale non raffinée et une légumineuse qui apportent, en se complétant, des protéines équivalentes aux produits animaux mais avec bien d'autres nutriments protecteurs et donc bien plus équilibrées sur le plan nutritionnel tout en étant moins onéreuses par rapport aux produits animaux.

o **L'économie réalisée** sur les produits animaux, la variété et l'alternance des menus, permettent d'acheter tous les ingrédients, y compris la viande, en bio pour un budget équivalent. Bien sûr, s'il n'est pas possible de s'approvisionner intégralement en bio et en produits « durables » en raison de l'insuffisance des productions selon les endroits et saisons, on peut toujours « panacher » les menus.



ASSISES 2017

## POUR UNE ALIMENTATION DURABLE

29 mars 2017 au Sudbray (18)

CONFERENCE

Une Alimentation de qualité à la portée de tous

INTERVENTION DE : Lylia LE GOFF, médecin

### LE SURCÔT RELATIF DE LA QUALITÉ BIO

Les prix affichés pour le consommateur n'indiquent pas leurs véritables coûts, ceux-ci devant être en réalité :

o **A majorer** pour les aliments issus des pratiques conventionnelles qui bénéficient de l'externalisation des coûts des subventions, des coûts environnementaux, sanitaires et sociaux, c'est-à-dire supportés par le contribuable en plus du prix payé par le consommateur ;

Alors que les produits bio sont plus transparents ; ils permettraient d'éviter nombre de dommages et de réaliser autant d'économies pour les deniers publics ! Les consommateurs réguliers de produits bio devraient bénéficier d'un crédit d'impôts.

o **A reconsidérer** très favorablement pour les produits bio, en fonction :

- **Du rapport qualité/prix** compte tenu de leur meilleure densité nutritionnelle (pour un même poids, ils apportent davantage de nutriments, surtout protecteurs ;
- **De l'effet rassasiant** de menus plus riches en nutriments, notamment en fibres, ce qui amène à réduire les quantités sans frustration et le gâchis alimentaire ;
- **D'un meilleur équilibre alimentaire** réduisant des ingrédients onéreux au profit des leurs homologues économiques (protéines animales onéreuses / protéines végétales économiques ; pour les viandes : pièces arrière onéreuses à cuisson rapide/pièces avant plus économiques à mijoter ; entrées de charcuteries onéreuses/ crudités économiques ; fromages onéreux / yaourts économiques ) ;
- **Des économies à réaliser** en achetant auprès de circuits courts, des produits en vrac, en faisant la chasse au gaspillage ;
- **Du gain résultant** de cesser de déléguer, que l'on soit particulier (cuisinons plutôt que d'acheter traiteur) ou restauration collective (régie) : on paye cher (tout en réduisant de l'emploi en RC), pour une médiocre qualité, ce que l'on ne fait pas soi-même ;
- **En restauration collective**, le prix des produits ne déterminent qu'une partie du prix du repas ; les frais de gestion et de personnel représentent environ la moitié du coût du ticket repas, ce qui réduit d'autant le surcoût de la qualité des produits ;
- **Compte tenu des enjeux sanitaires**, mais aussi socioéconomiques et écologiques pour lesquels les atouts de l'agriculture biologique sont potentiellement considérables, mettre la qualité à la portée de tous relève d'un choix politique.



ASSISES 2017

**POUR UNE**

**ALIMENTATION DURABLE**

29 mars 2017 au Sudbray (18)

CONFERENCE

**Alimentation et Développement soutenable**

INTERVENTION DE : Lylia LE GOFF, médecin

### ALIMENTATION ET DÉVELOPPEMENT SOUTENABLE

#### Enjeux socio-économiques

o **Dépendance économique** de notre agriculture aux deniers publics (PAC, la moitié du budget européen, 450 €/foyer européen/an) et aux importations de soja fourrager (27 millions de tonnes/an dont 9 pour la France) grevant notre balance commerciale. Alors que les alternatives agroécologiques présentent un grand intérêt pour être plus autonomes et économes ; le France importe 70% de sa consommation bio.

o **Coûts sanitaires** : 60% des dépenses totales de maladie sont dues aux maladies chroniques, dont 9% pour le diabète soit 12 milliards d'euros ;

o **Gaspillages alimentaires** : les réduire faciliterait l'accès à de produits de qualité.

• **Selon la FAO**, dans le monde, chaque année 30 à 40 % de ressources alimentaires sont gaspillées, 1,3 milliards de tonnes de nourriture/an à la poubelle alors que 1 milliard d'humains souffrent de la faim ; ce que jettent les pays développés pourrait nourrir l'Afrique sub-saharienne.

• **En Europe** : 280 Kg/an rapportés à l'habitant, incluant 95 à 115 kg (99 kg en France) de gaspillages des ménages et différents lieux de consommation collective (restes et denrées non consommées), et les gaspillages lors des productions, stockages et transformation.

o **Coût social** : outre les coûts sanitaires, le tissu social agricole conventionnel souffre de la disparition continue de 35 000 exploitations/an, alors que la ferme bio crée de l'emploi ; la désespérance est telle qu'elle se traduit par une moyenne de 2 suicides/j.

#### Gestion des ressources et de l'énergie

- 1 tonne d'engrais chimique NPK équivaut à 3 tonnes de pétrole ; l'engrais vert coûte 7 fois moins cher en toute autonomie.

- Il faut de 7 à 9 grammes de protéines végétales pour obtenir 1 g de protéines animales ; plus de 50% des protéines végétales produites au monde sont destinées au bétail : une partie pourrait bénéficier au milliard d'humain qui souffre de la faim.

ASSISES 2017

## POUR UNE ALIMENTATION DURABLE

29 mars 2017 au Sudbray (18)

CONFERENCE

Alimentation et Développement soutenable

INTERVENTION DE : Lylia LE GOFF, médecin

### ALIMENTATION ET DÉVELOPPEMENT SOUTENABLE (suite)

#### Aménagement des territoires

Des ceintures périurbaines agroécologiques sont déterminantes pour la gestion de l'eau potable (en Bavière, Toscane, etc.), la qualité de l'environnement, l'approvisionnement alimentaire de proximité, l'emploi agricole, la mise en place de trames vertes et bleues : c'est rappeler l'importance d'une « consom'action » des collectivités territoriales.

#### Enjeux écologiques

Considérables, en termes de gestion de l'eau (que cesse la gaspillage de l'irrigation subventionnée du maïs, 96% des rivières et 61% des eaux souterraines sont polluées par les pesticides), de la biodiversité (une sixième extinction est en cours : bannir les pesticides qui sont des biocides tueurs de vie), des gaz à effet de serre (dont 1/3 sont mobilisés pour notre assiette).

Notre comportement alimentaire conditionne ces grands enjeux : mangeons des produits issus de pratiques agroécologiques, locaux quand cela est possible et de saison, en réduisant les protéines carnées au profit des protéines végétales : la recette est la même pour préserver notre budget, notre santé et celle de la planète !

**Le contenu de l'assiette doit donner du sens à un développement soutenable.**

ASSISES 2017

**POUR UNE**

**ALIMENTATION DURABLE**

29 mars 2017 au Sudbray (18)

**ATELIERS**

## **5 ATELIERS POUR L'ÉCHANGE ET LE PARTAGE D'EXPERIENCES**

### **ATELIER 1**

Sensibiliser à l'alimentation : saisonnalité, proximité, gaspillage alimentaire

### **ATELIER 2**

Sensibiliser à l'alimentation : plantes sauvages, équilibre alimentaire et gaspillage

### **ATELIER 3**

Découvrir des animations sur l'alimentation

### **ATELIER 4**

Produits frais et équilibre alimentaire en restauration collective

### **ATELIER 5**

Etablissements Publics : s'approvisionner en produits bio et locaux

ASSISES 2017

**POUR UNE  
ALIMENTATION DURABLE**

29 mars 2017 au Sudbray (18)

**ATELIER 1**

**Sensibiliser à l'alimentation : saisonnalité, proximité, gaspillage alimentaire**

INTERVENTION DE : Annabelle RICHIDE, Directrice à l'Ecole élémentaire de Coullons  
Françoise ARNOULT, Enseignante à l'Ecole élémentaire de Coullons

**LE POTAGER DES ELÈVES**  
(intervention non fournie à ce jour)

ASSISES 2017

## POUR UNE ALIMENTATION DURABLE

29 mars 2017 au Sudbray (18)

### ATELIER 1

**Sensibiliser à l'alimentation : saisonnalité, proximité, gaspillage alimentaire**

INTERVENTION DE : Camille BRUNET, Chargée de projets de solidarité à la Ligue de l'enseignement Cher

#### SENSIBILISATION AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LES COLLÈGES PROJET AMBASSADEURS DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Association d'éducation populaire, La Ligue de l'enseignement intervient en partenariat avec l'Education Nationale, les établissements scolaires, les associations complémentaires de l'école et les équipes pédagogiques, par le biais de nombreuses actions.

Dans sa nouvelle convention de réussite éducative des collégiens du Cher, le Conseil Départemental prévoit la mise en place d'une réflexion sur le gaspillage alimentaire. Ce projet, financé par l'ADEME et le Conseil Départemental en 2015-2016, a permis l'implication de 4 collèges pilotes du territoire (élèves ambassadeurs et personnels éducatifs). En 2016-2017 nous avons continué ce projet dans 2 nouveaux collèges à Bourges.

#### L'accompagnement proposé par la Ligue de l'enseignement du Cher vise à :

- Sensibiliser à la lutte contre le gaspillage alimentaire
- Permettre aux collégiens d'agir sur leur établissement en direction d'autres élèves
- Permettre aux collégiens d'agir sur le gaspillage alimentaire par le biais de projets

#### Pour chaque collège accompagné, nous avons proposé, en lien avec l'équipe éducative :

- Une ou plusieurs réunions pour organiser les interventions
- Deux séances de formation sur le gaspillage alimentaire auprès des élèves
  - Des séances d'accompagnement

Les groupes d'élèves allaient de 7 à 25.

#### Par exemple

Nous avons mené un atelier de recettes anti-Gaspi : la création d'un carnet de recettes anti-gaspillage alimentaire et la réalisation d'une exposition à destination d'élèves de CM2. Avec l'aide des agents du restaurant scolaire, nous avons aussi installé un gâchi-mètre pour peser le pain jeté chaque semaine.

Le projet ainsi que son aboutissement dépend beaucoup de l'implication de l'équipe éducative, et la gratuité reste un bon levier pour permettre à des collèges de s'impliquer.

ASSISES 2017

## POUR UNE ALIMENTATION DURABLE

29 mars 2017 au Sudbray (18)

### ATELIER 1

**Sensibiliser à l'alimentation : saisonnalité, proximité, gaspillage alimentaire**

INTERVENTION DE : Céline EYRAGNE, Professeur des écoles - responsable pédagogique au CPIE Brenne-Berry

#### PRENDRE CONSCIENCE QUE NOS CHOIX ALIMENTAIRES ONT UN IMPACT SUR L'ENVIRONNEMENT

La demande pour intégrer des produits locaux dans les cantines scolaires est croissante depuis plusieurs années. Le CPIE Brenne-Berry coordonne un ensemble d'actions afin de favoriser l'approvisionnement des cantines en produits locaux. Le CPIE sensibilise tous les acteurs, du producteur au convive, en passant par le personnel de cantine. Aux cantines scolaires volontaires, le CPIE propose son savoir-faire sur deux volets :

##### Accompagnement technique

Depuis 2011, Le CPIE propose un accompagnement s'appuyant sur un diagnostic auprès de la cantine et un catalogue de producteurs faisant de la vente directe, co-élaboré avec d'autres structures animant des démarches similaires dans le département (ADAR-CIVAM, CIVAM de Valençay, GD CIVAM et Parc Naturel Régional de la Brenne). Ainsi, depuis 2011, le CPIE accompagne plusieurs communes et leurs cantines et a débuté, en 2014, l'accompagnement de plusieurs collèges répartis sur l'ensemble du département.

##### Accompagnement pédagogique

Parce que nous sommes persuadés que tout changement de pratique doit être accompagné par de la sensibilisation auprès du public concerné, le CPIE propose aux écoles et aux collèges, l'animation « De la fourche à la fourchette ». Cette animation à destination des élèves de la maternelle au collège, a pour objectif de permettre aux élèves de comprendre les enjeux environnementaux de l'approvisionnement de leur cantine en circuits courts.

##### Objectifs de la démarche :

Favoriser la concertation entre tous les maillons de la filière, notamment en optimisant les coopérations entre intermédiaires et producteurs,

Coordonner les gestionnaires de la restauration collective

Cibler les jeunes consommateurs et les acteurs périphériques (parents d'élèves, élus.).

Etudier la possibilité de commercialiser des fruits séchés produits localement

ASSISES 2017

## POUR UNE ALIMENTATION DURABLE

29 mars 2017 au Sudbray (18)

### ATELIER 1

**Sensibiliser à l'alimentation : plantes sauvages, équilibre alimentaire et gaspillage**

INTERVENTION DE : Laure AMOURIQ, Animatrice de Bio-Berry  
Marie GARRIC, Diététicienne

#### « DE LA FOURCHE A LA FOURCHETTE » AU SEIN DES COLLEGES DU CHER

Un travail a été engagé au sein du réseau des cuisiniers :

##### Par Pôle Nutrition :

- Adapter l'offre alimentaire, en application du décret n°2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire
  - Respecter les fréquences de certaines préparations
  - Respecter des grammages
- Développer des actions de prévention et de promotion de l'équilibre alimentaire et de l'activité physique

##### Par Bioberry :

- Introduire des produits bio dans les collèges
- Relocaliser l'approvisionnement dans le territoire
- Sensibiliser les collégiens aux conditions de production des aliments qu'ils retrouvent dans leur assiette et appréhender l'impact des méthodes de production sur la santé et sur l'environnement
  - Réapprendre le goût, LES GOÛTS tout au long des saisons

Dans la cohérence et la continuité de la démarche, est né en 2011 le Comité de pilotage « Manger bio, manger proche, manger juste », pour la synergie des dimensions environnementale et de santé. Cette démarche s'est concrétisée par un partenariat entre les 2 associations : Pôle Nutrition et Bioberry

#### OBJECTIF GENERAL

Favoriser une alimentation équilibrée et respectueuse de l'environnement chez les collégiens par une meilleure connaissance des aliments



ASSISES 2017

## **POUR UNE ALIMENTATION DURABLE**

29 mars 2017 au Sudbray (18)

### **ATELIER 1**

**Sensibiliser à l'alimentation : plantes sauvages, équilibre alimentaire et gaspillage**

INTERVENTION DE : Laure AMOURIQ, Animatrice de Bio-Berry  
Marie GARRIC, Diététicienne

« DE LA FOURCHE A LA FOURCHETTE »  
(suite 1)

#### **CONTEXTE ACTUEL**

##### **Le Conseil Départemental :**

- Poursuit l'action en lançant un appel à projets annuel aux collègues
- Organise des réunions afin de sélectionner et hiérarchiser les demandes
- A mis en place la plateforme Agrilocal autour de laquelle les actions de sensibilisation sont menées vers les établissements scolaires et vers les convives

#### **LE PUBLIC**

- Choix des classes de 6e au départ
- Elargissement ensuite aux autres niveaux
- Intégration systématique des classes SEGPA et ULIS

**Constat :** méconnaissance par les élèves de certains aliments (légumes, légumes secs.).

- L'inconnu fait peur
- Connaissance de l'aliment, éducation au goût, aux modes de production, de préparation, à la saisonnalité. vers la diversification
- Les habitudes se prennent dès l'enfance

#### **MODALITES DE MISE EN ŒUVRE**

- Réunion d'équipe afin de déterminer les besoins et les moyens pour y répondre
- Planification des interventions : 2 séances par classe (Pôle nutrition) & 1 séance « théorique » par classe accompagnée le plus souvent d'1 action de terrain ou de l'intervention d'un professionnel, qu'il soit producteur ou transformateur (Bio Berry)
- Les professionnels qui « subissent » le projet

ASSISES 2017

## **POUR UNE ALIMENTATION DURABLE**

29 mars 2017 au Sudbray (18)

### **ATELIER 2**

**Sensibiliser à l'alimentation : plantes sauvages, équilibre alimentaire et gaspillage**

INTERVENTION DE : Laure AMOURIQ, Animatrice de Bio-Berry  
Marie GARRIC, Diététicienne

#### « DE LA FOURCHE A LA FOURCHETTE » (suite 2)

##### **LES FORMES DIVERSES DU PROJET**

- Sensibilisation à l'équilibre alimentaire
- Compréhension des modes de production, de culture et de transformation des aliments
  - Visite d'un site de production bio local et/ou rencontre avec un producteur
  - Sensibilisation à la saisonnalité et à la production bio et locale
- Découverte ou redécouverte de certains aliments comme les légumes oubliés, les légumes secs, les céréales
  - Manipulation, cuisine et dégustation d'aliments
  - Sensibilisation à l'importance de la lutte contre le gaspillage alimentaire
  - Sensibilisation des parents à cette thématique

##### **LES LEVIERS**

- Un établissement volontaire
- Personne identifiée comme pilote du projet dans l'établissement
  - Une équipe impliquée et source de propositions
  - Un suivi / soutien tout au long de l'action
  - Des interventions participatives
- Un financement affecté au projet et de préférence sur plusieurs années afin de réellement « ancrer » le projet (sensibiliser à l'alimentation ne peut être une action ponctuelle !)

##### **LES ECUEILS A EVITER**

- Défaut de communication au sein de l'établissement qui demande une vigilance particulière
  - Les professionnels qui « subissent » le projet
  - Pas de projet « clé en main » :

##### **REPRODUCTIBILITE DE L'ACTION**

- Les besoins identifiés (santé et environnement) sur le département du Cher sont identiques à ceux des autres départements de France
  - Les homologues des partenaires existent dans les autres départements (CODES, GAB)
- Le public cible peut être différent (primaires, lycéens.) avec des pilotes différents (Communes, Conseil Régional.).

ASSISES 2017

**POUR UNE  
ALIMENTATION DURABLE**

29 mars 2017 au Sudbray (18)

**ATELIER 2**

**Sensibiliser à l'alimentation : plantes sauvages, équilibre alimentaire et gaspillage**

INTERVENTION DE : Marion CHARBONNIER, Enseignante de biologie et écologie Lycée agricole du Sudbray.

**LES PLANTES SAUVAGES COMESTIBLES**  
(intervention non fournie à ce jour)

ASSISES 2017

## POUR UNE ALIMENTATION DURABLE

29 mars 2017 au Sudbray (18)

### ATELIER 2

**Sensibiliser à l'alimentation : plantes sauvages, équilibre alimentaire et gaspillage**

INTERVENTION DE : Mickaël HUET, Délégué régional Ligue de l'enseignement du Centre-Val de Loire

#### SENSIBILISER AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LES LYCÉES

La Ligue de l'enseignement Centre – Val de Loire, ses fédérations départementales sous l'impulsion du Conseil Régional Centre – Val de Loire se sont engagées depuis 2015 dans un projet de lutte contre le gaspillage alimentaire dans les 103 lycées de la région via l'action conjointe de professionnels et de volontaires en service civique.

##### Un projet au plus près des élèves

L'action de binômes de volontaires en service civique dans les lycées permet d'aborder cette thématique de trois façons :

- Des actions de sensibilisation et d'information permettant aux jeunes et aux professionnels de se rendre compte du gaspillage alimentaire dans le lycée
- Des actions d'animation et des projets régionaux (disco-soupe, travail sur la valorisation des produits locaux) afin d'impliquer le plus de lycéens possibles dans cette action
- Des actions de valorisations (pesées, .) permettant de visualiser l'impact du travail des volontaires en service civique

Depuis deux ans plus de 50 lycées ont été impliqués dans ce projet.

Cette action va être renouvelée sur l'année scolaire 2017-2018 auprès de 22 lycées.

##### Un projet partenarial permettant le suivi de l'action des volontaires

Cette action mobilise les lycées de la région Centre – Val de Loire qui nomment un référent dans chaque lycée. Ce référent a pour mission le suivi de l'action du jeune dans le lycée. De plus, le jeune fait partie d'une équipe départementale de volontaires « lutte contre le gaspillage alimentaire ». Le groupe se rencontre 5 journées par an afin d'échanger sur les projets en cours et de suivre des séances de formation sur différentes thématiques (gaspillage, gestion des déchets, .).

**Pour plus d'informations :**

[www.ligue-centre.org](http://www.ligue-centre.org)

**Pour voir un petit descriptif de l'action :**

[https://youtu.be/E98v\\_tHGtf4](https://youtu.be/E98v_tHGtf4)

ASSISES 2017

## **POUR UNE ALIMENTATION DURABLE**

29 mars 2017 au Sudbray (18)

### **ATELIER 3**

#### **Découvrir des animations sur l'alimentation**

INTERVENTION DE : Anaëlle ANDRIEUX, infirmière puéricultrice et responsable technique  
Magali MILLET, animatrice petite enfance  
Crèche « Haut Comme Trois Pommes »

#### **DECOUVERTE D'UN FRUIT AVEC SES 5 SENS !**

Haut Comme Trois Pommes est une structure associative parentale dans laquelle l'alimentation occupe une place primordiale. Les repas sont préparés sur place pour offrir aux enfants le plaisir des odeurs et leur permettre de faire le lien entre la préparation des plats et le repas. Les plats sont réalisés à partir de produits frais provenant d'une agriculture respectueuse de l'environnement, en favorisant les circuits courts et de saison.

Nous nous réalisons aussi de nombreuses activités, dont l'atelier « Découverte d'un fruit avec ses 5 sens ! »

#### **Objectifs**

- Déguster des fruits et légumes avec ses cinq sens
- Développer la capacité à goûter, à verbaliser les sensations
- Développer la dimension de plaisir, la convivialité dans l'acte de manger
  - Développer la connaissance des aliments
  - Enrichir le répertoire alimentaire

#### **Organisation**

- Atelier environ 1 fois par semaine, le matin (+ attentifs) / Env. 10min
- Enfants de 1 à 6 ans, par groupe de 5 enfants environ, par roulement

#### **Matériel**

2 fruits identiques / de l'essuie tout / 1 couteau

*A noter : Pas de fruits à coques ni de fruits ronds (ou bien les couper : risque de fausse route)*

ASSISES 2017

## POUR UNE ALIMENTATION DURABLE

29 mars 2017 au Sudbray (18)

### ATELIER 3

#### Découvrir des animations sur l'alimentation

INTERVENTION DE : Anaëlle ANDRIEUX, infirmière puéricultrice et responsable technique  
Magali MILLET, animatrice petite enfance  
Crèche « Haut Comme Trois Pommes »

#### DECOUVERTE D'UN FRUIT AVEC SES 5 SENS ! (suite)

##### Déroulement

- Lavage des mains
- Présentation du fruit rincé préalablement à l'eau claire : interrogation des connaissances : nom du fruit, de l'arbre ou de la racine.
  - Les 5 sens par rapport au fruit intérieur et extérieur
  - La vue : forme, couleur, pépins, noyaux (s'ils se mangent)
- Le toucher : doux, rugueux, piquant : les enfants manipulent tour à tour
  - L'odorat : bon, mauvais
- Le goût : sucré, salé, amer, acide. On ne mange pas la peau.
  - Lavage des mains

Les enfants sont invités à décrire leurs perceptions, émotions, histoire avec l'aliment. L'adulte laisse les enfants verbaliser au maximum puis intervient pour enrichir le vocabulaire.

##### Evaluation

L'évaluation se réalise dans la durée avec l'observation de l'évolution du lexique alimentaire des enfants. Un atelier est réalisé dans les 15 jours suivants avec le même aliment ce qui permet d'évaluer les connaissances acquises lors de la séance suivante.

Auprès des familles cette action est appréciée en les questionnant sur le langage alimentaire et l'intérêt porté sur les fruits et légumes de leur enfant. De plus le parent peut signifier une évolution des envies de l'enfant pendant le repas.

ASSISES 2017

## POUR UNE ALIMENTATION DURABLE

29 mars 2017 au Sudbray (18)

### ATELIER 3

#### Découvrir des animations sur l'alimentation

INTERVENTION DE : Marion MOUSSET, éducatrice à l'environnement et responsable de Marion Nature

#### JEU « AU RYTHME DES SAISONS »

Pour manger de saison, il faut connaître les saisons de notre alimentation ! Imaginé par le Graine Centre et Marion Nature, ce jeu coopératif apprend aux petits comme aux grands la saisonnalité des aliments (fruits, légumes, céréales mais aussi viandes et fromages)

#### Le jeu est composé de 2 éléments :

- Le premier est constitué d'une bache représentant les 4 saisons en 4 zones et de 70 images d'aliments légendées sur le verso
- Le deuxième est un photolangage sur l'alimentation de 40 images.
- Le tout est complété de fiches-recette.

Cet outil pédagogique a été réalisé en partenariat avec Marion NATURE et avec le soutien de la DRAAF, de l'ADEME et de l'Ecopôle.

Il est empruntable auprès du Graine Centre-Val de Loire.



ASSISES 2017

**POUR UNE**

**ALIMENTATION DURABLE**

29 mars 2017 au Sudbray (18)

### ATELIER 3

#### Découvrir des animations sur l'alimentation

INTERVENTION DE : Audrey HENNEBERT, chargée de mission développement durable à la SEPANT (Société d'Etude, de Protection et d'Aménagement de la Nature en Touraine)

#### LA FACE CACHÉE DU STEAK HACHÉ

Comprendre la notion de cycle de vie d'un aliment et les impacts environnementaux associés

##### Public

- A partir de 8 ans, adolescents ou adultes néophytes

##### Matériel

- Images de chaque étape du cycle de vie
- Pâte à fixe

Présentez l'activité comme un jeu qui permet de voir ce qui se cache derrière un steak haché.

Devant le support (un tableau de classe, un mur), tenez dans vos mains les images de chaque étape du cycle de vie du steak haché que vous devrez faire deviner au groupe.

Pour amorcer la création du cycle, affichez au support avec la pâte à fixe l'étape de la conservation/cuisson au domicile. Les participants visualisent alors le steak haché qu'ils consomment chez eux. Vous pouvez leur demander : que faut-il pour faire un steak haché ?

L'objectif du jeu étant difficile à appréhender pour les plus jeunes, à ce moment de l'activité, vous pouvez leur réexpliquer avec d'autres mots, en indiquant qu'ils vont retracer ensemble le parcours du steak haché de l'élevage des vaches jusqu'au steak dans l'assiette. Lorsque les participants sont des enfants, faites-leur accrocher l'image de l'étape qu'ils ont devinée, l'activité est ainsi plus interactive. Les étapes peuvent alors être déroulées comme une histoire. Apportez votre aide en questionnant les participants pour faire deviner l'étape suivante. Certains participants pensent à l'étape des cultures pour nourrir les animaux. Si ce n'est pas le cas faites-leur deviner et allez plus loin en les amenant à voir les ressources nécessaires pour ces cultures, dont les engrais chimiques, car ce sont eux qui sont les plus impactants sur l'environnement à cause de leur fabrication gourmande en énergie.

N'oubliez pas le traitement des déchets liés à l'emballage.

Lorsque toutes les images ont été affichées, récapitulez l'histoire du steak haché en expliquant qu'à chaque étape il y a des émissions de polluants atmosphériques.

En fonction du niveau des participants, on peut aller plus loin sur la description des polluants et leur impact sur le réchauffement climatique et le trou de la couche d'ozone.

Pour être accessible aux plus jeunes, vous pouvez imaginer un personnage (ex Monsieur Steak) et raconter l'histoire de sa vie.

ASSISES 2017

## POUR UNE ALIMENTATION DURABLE

29 mars 2017 au Sudbray (18)

### ATELIER 3

#### Découvrir des animations sur l'alimentation

INTERVENTION DE : Jean-Baptiste MENORET, éducateur à l'environnement à la SEPANT (Société d'Etude, de Protection et d'Aménagement de la Nature en Touraine)

#### COMPRENDRE LES DATES LIMITES DE CONSOMMATION

#### La Date Limite de Consommation (DLC) et la Date de Durabilité Minimale (DDM)

Tous les aliments ont un étiquetage informant le consommateur lorsque l'aliment ne pourra plus être consommé du fait de la perte de ses qualités microbiologiques ou de ses qualités gustatives, nutritives ou physiques.

La DLC concerne les aliments qui pourront, lorsque la date est dépassée, présenter un risque sanitaire pour le consommateur.

Par exemple nous pouvons trouver les yaourts, les crèmes fraîches, les viandes, les poissons, les plats déjà cuisinés.

Pour bien identifier les DLC celles-ci comportent la phrase « A consommer jusqu'au .. ».

La DDM (anciennement appelé DLUO : Date Limite d'Utilisation Optimale) est indiqué afin d'informer le consommateur sur la diminution ou perte du goût, de l'aspect visuel du produit ou de son apport énergétique.

Nous pouvons observer dans cette catégorie les gâteaux secs ou les boîtes de conserve.

La phrase qui indique la DDM est « A consommer de préférence avant le ou avant fin .. »

La SEPANT réalise des animations sur le gaspillage alimentaire à destination des scolaires (CP au CM2). Lors de l'animation, l'association met en place une activité pour identifier les différences entre DLC et DDM.

Nous distribuons dans un premier temps des emballages d'aliments vides afin que les enfants observent tout ce qu'il peut y avoir comme informations. Puis nous leur demandons de trouver les dates de péremption des produits.

Une fois la date trouvée nous invitons les élèves à identifier une phrase près de la date. Puis avec différents panneaux nous expliquons les différences entre les deux phrases « A consommer jusqu'au » et « A consommer de préférence avant le ou avant fin .. ».

Enfin nous terminons par un jeu de scène où un texte, en rapport avec les dates de péremption, est donné à deux enfants et ceux-ci doivent jouer la petite pièce de théâtre.

A la fin du jeu, les autres enfants doivent dire si les aliments ont une DLC ou une DDM.

ASSISES 2017

**POUR UNE**

**ALIMENTATION DURABLE**

29 mars 2017 au Sudbray (18)

**ATELIER 4**

**Produits frais et équilibre alimentaire en restauration collective**

INTERVENTION DE : Sylvain BERNARD, Chef cuisinier et Responsable Équipe Restauration au Lycée Agricole de Chambray-lès-Tours

**DU CHAMP À L'ASSIETTE**

**Lycée pilote : circuits courts et produits locaux**

Le lycée agricole de Chambray-lès-Tours compte 3 sections : 1 de service à la personne, 1 de vente de produits alimentaires et 1 CAP agricole qui mixe les 2 précédentes. Le lycée et sa direction proposent des repas cuisinés en grande partie à base de produits frais et issus de circuits courts. Cette démarche remporte l'adhésion de l'équipe de restauration, qui y trouve tout son intérêt. Sylvain Bernard témoigne de la mise en place de cette démarche, depuis la recherche de produits frais, bio et de saison, jusqu'aux changements en cuisine.

Sylvain Bernard quitte la restauration traditionnelle en 2009 pour la restauration collective publique. Il intègre le lycée de Chambray-lès-Tours en 2013 et en devient chef de cuisine. Il y rencontrera les 12 producteurs locaux associés dans une halle au but pédagogique «La Charrette».

Parallèlement, un second de cuisine rejoint l'équipe avec l'envie de cuisiner à partir de produits frais. Tout le matériel<sup>1</sup> est déjà présent et la démarche est soutenue par l'équipe de Direction. Un élément important est aussi à noter : les effectifs du lycée sont de 150 élèves, il n'est donc pas régi par le code des marchés publics<sup>2</sup>.

Aujourd'hui, Sylvain Bernard travaille avec 25% de produits locaux dans les plateaux et 90% des fruits et légumes de saison sont locaux. Le pourcentage de viande BIO est moins élevé car il s'agit d'un produit cher. Son budget est de 5€/jour/personne. De son expérience, les produits locaux ne sont pas moins chers car les grossistes arrivent à tirer les prix vers le bas.

D'autre part, au sein de ce lycée, les élèves sont majoritairement des filles qui mangent moins que les garçons ; il y a donc un gain grâce à des quantités moins importantes ainsi qu'à un service plus personnalisé. Aujourd'hui, Sylvain Bernard travaille sur le gaspillage alimentaire avec l'installation de bacs à compost et des pesées journalières avec affichage au self pour la sensibilisation des élèves.

<sup>1</sup> La cuisine à partir de produit frais en restauration collective nécessite une « Légumerie, c'est-à-dire une salle de préparations élémentaires, équipée de bacs spéciaux pour le lavage des légumes, avec machine à peler les pommes de terre et les légumes-racines, avec coupe-légumes,essoreuse centrifuge, tables de travail et petit outillage adéquat.

<sup>2</sup> Passer un marché sans publicité ni mise en concurrence préalables est possible si le montant estimé est inférieur à 25 000€ HT (au lieu de 15 000€ auparavant).

ASSISES 2017

## POUR UNE ALIMENTATION DURABLE

29 mars 2017 au Sudbray (18)

### ATELIER 4

#### Produits frais et équilibre alimentaire en restauration collective

INTERVENTION DE : Patrick RENARD, chef cuisinier au lycée professionnel d'Alembert à Issoudun

#### INTRODUCTION D'ALIMENTS FRAIS DANS LES CUISINES : QUELS IMPACTS ? (Quelques notes - Intervention non fournie à ce jour)

Le lycée d'Alembert travaille à augmenter la part de produits frais, bio, locaux et de saison dans sa restauration collective. En cuisine, la préparation de ces produits frais amène la mise en place de nouvelles organisations de travail. Côté assiette, les préférences et habitudes alimentaires des élèves sont à prendre en compte dans la constitution des menus.

#### Contexte

Dans le cadre d'un territoire où les producteurs en circuits courts sont peu nombreux, le chef cuisinier, le magasinier et la direction de l'établissement travaillent main dans la main pour faire évoluer leur approvisionnement en produits frais, locaux et bio.

ASSISES 2017

## POUR UNE ALIMENTATION DURABLE

29 mars 2017 au Sudbray (18)

### ATELIER 4

#### Produits frais et équilibre alimentaire en restauration collective

INTERVENTION DE : Christelle PETIT, directrice du Foyer de Jeunes Travailleurs TIVOLI Initiatives

#### RENCONTRE ENTRE CHEFS POUR VALORISER LES BONNES PRATIQUES

##### Contexte

Le challenge culinaire «5 chefs au Piano» permet aux chefs cuisiniers de restaurants des Foyers de Jeunes Travailleurs de co-réaliser des repas à partir de produits frais, locaux et de saison.

Les objectifs de ce challenge : mettre en valeur le savoir-faire culinaire des chefs de restaurants associatifs, démontrer que la cuisine « faite maison », réalisée avec des produits frais, non transformés et issus de filières locales est possible et valoriser une alimentation saine et équilibrée, accessible à tous.

##### Origine du projet & Contexte général

Nos restaurations collectives souffrent d'un déficit d'image car elles sont associées à de la mal bouffe, au temple des produits agro-alimentaires . Or, aujourd'hui ce n'est plus tout à fait ça. Nos établissements offrent le gîte, le repas et l'accompagnement socio-éducatif pour l'autonomie des jeunes. Nos restaurations se sont adaptées aux modes de consommations des jeunes tout en leur apportant les informations nécessaires pour allier repas équilibré, bonne santé et plaisir.

Si certains établissements ont fait le choix de stopper la production sur site ou de supprimer la restauration de leur foyer, la majorité des FJT en région Centre val de Loire sont entrés en résistance, en intégrant le projet socio-éducatif d'éducation au goût, de lutte contre le gaspillage..

Ce choix implique de se renouveler en terme de gamme de produits (moins de salé, de sucré et de gras). Nous nous sommes tournés vers des producteurs locaux avec des produits de qualité (pain du boulanger du quartier, fruits et légumes du relais, pâtes Fabre.).

Les cuisiniers et chefs de restauration ont développé cette pratique peu à peu, chacun dans son coin, mais dans une même logique offrir une prestation de qualité.

5 chefs au piano a été pour nous, Directeurs et Directrices de structure, de communiquer sur cette démarche, de faire travailler ensemble nos cuisiniers et de valoriser nos fournisseurs.

##### Publics de cette expérience

- Les résidents jeunes adultes
- Les adhérents : personnes physiques
- Les adhérents personnes morales : entreprises locales, associations

Déroulement

ASSISES 2017

## POUR UNE ALIMENTATION DURABLE

29 mars 2017 au Sudbray (18)

### ATELIER 4

#### Produits frais et équilibre alimentaire en restauration collective

INTERVENTION DE : Christelle PETIT, directrice du Foyer de Jeunes Travailleurs TIVOLI Initiatives

#### RENCONTRE ENTRE CHEFS POUR VALORISER LES BONNES PRATIQUES (suite)

##### Déroulement

2016/2017 : Repas sur le thème de la musique  
5 villes, 5 chefs, 5 menus, 5 thèmes musicaux.

Les thèmes sont déterminés en amont et les menus établis ensemble.

Le temps d'un repas les chefs cuisinent ensemble et mettent en avant leurs fournisseurs (même si d'autres occasions le permettent : fête des voisins au travail, marché bio la semaine du goût.).

Le temps de la confection permet l'échange de pratiques et l'échange de recettes.

Cette action fut l'occasion pour nos cuisiniers de travailler ensemble pour la 1<sup>ère</sup> fois. Cette dynamique permet une poursuite des échanges ensuite

Il y a eu 5 sessions sur l'année scolaires et nous préparons le prochain challenge.

##### Des leviers

- Essaimage des valeurs de nos projets associatifs auprès des cuisiniers qui arrivent dans le réseau,
  - Association des jeunes autour d'un débat sur l'action,
  - Valorisation de nos fournisseurs auprès du grand public.

##### Des écueils à éviter

- Bien prendre en compte les aspects techniques car les lieux de restaurations sont différents, il faut donc s'adapter à des environnements différents,
  - Le coût à maîtriser,
- Bien anticiper les menus dans les restaurants de chaque association, le jour du challenge.

##### Reproductibilité de l'action

C'est un peu de logistique mais dans l'absolu il n'y a rien de compliqué. Il faut par contre être vigilant sur l'adhésion des cuisiniers. Il faut aussi un coordonnateur de projet. Le savoir-faire, les cuisiniers le possèdent.

ASSISES 2017

**POUR UNE  
ALIMENTATION DURABLE**

29 mars 2017 au Sudbray (18)

**ATELIER 4**

**Produits frais et équilibre alimentaire en restauration collective**

INTERVENTION DE : Lylian LE GOFF, médecin, consultant et formateur

**QUAND L'ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE AMÈNE L'ÉQUILIBRE DU BUDGET**  
(voir la conférence en début de document)



ASSISES 2017

**POUR UNE**

**ALIMENTATION DURABLE**

29 mars 2017 au Sudbray (18)

**ATELIER 5**

**Etablissements Publics : s'approvisionner en produits bio et locaux**

INTERVENTION DE : Mélanie COURET, chargée de mission développement durable au  
CPIE Brenne-Berry

**DU DIAGNOSTIC DES PRATIQUES À LA MISE EN PLACE DE SCÉNARIOS PERSONNALISÉS DE CHANGEMENTS**

L'approvisionnement des cantines scolaires en produits locaux est déjà initié sur certains territoires de l'Indre. Le constat est mitigé, car les gestionnaires de cantines sont confrontés à des freins difficiles à lever quand on les prend de manière isolée :

- blocage financier
- problème de livraison
- méconnaissance des producteurs et des produits
- méconnaissance de la réglementation sanitaire...

C'est ainsi qu'est né un partenariat départemental (CIVAMS, GDAB, URGC) pour se soutenir et mutualiser les compétences. Ce partenariat bénéficie d'un fort soutien financier de ID en campagne, de la DREAL et du programme gouvernemental « Bien manger, c'est l'affaire de tous »

La démarche globale engagée sur le territoire se fait à plusieurs niveaux :

...

**Elus et personnels de cantine :**

- Diagnostic du fonctionnement de la cuisine et de l'approvisionnement
- Formation du personnel
- Expérimentation de solutions logistiques pour l'approvisionnement

...

**Convivés**

- Sensibilisation des enfants aux enjeux de l'alimentation via le programme d'animations « De la fourche à la fourchette »
- Sensibilisation des parents d'élèves et de la population locale (conférences, stands, expositions...)

...

**Producteurs**

- Édition du « catalogue des producteurs pour la restauration collective de l'Indre »
  - Conseil sur la réglementation sanitaire
  - Appui à la mise en place de circuits de livraison

...

**Mise en réseau des acteurs**

- Organisation de visites de fermes et de cantines
- Animation de groupes de travail entre communes et producteurs
- Organisation d'événements autour des produits locaux

ASSISES 2017

## POUR UNE ALIMENTATION DURABLE

29 mars 2017 au Sudbray (18)

### ATELIER 5

**Etablissements Publics : s'approvisionner en produits bio et locaux**

INTERVENTION DE : Mélanie COURET, chargée de mission développement durable au  
CPIE Brenne-Berry

### DU DIAGNOSTIC DES PRATIQUES À LA MISE EN PLACE DE SCÉNARIOS PERSONNALISÉS DE CHANGEMENTS (suite 1/2)

#### **Concernant la démarche faite auprès des Elus et personnels de cantine :**

Il s'agit de petites cantines (de 25 à 250 couverts) non soumises au code des marchés publics, travaillant peu avec des producteurs locaux, mais plutôt sur catalogue avec des grossistes ou des grandes surfaces.

#### **Nous commençons par réaliser un état des lieux :**

- de l'organisation du personnel de cuisine et du personnel de service
  - de l'organisation de la cuisine (le local)
  - des repas (nombre, variabilité, service, prix).
    - de la conception des menus
  - des types de produits utilisés (bruts, transformés.).
    - de l'approvisionnement (modalités, quantité)
      - des sources d'approvisionnement

Il s'agit là d'identifier les leviers et les potentiels de développement de l'approvisionnement de la cantine en produits locaux

Nous passons ensuite à la conception de scénarios, qui doivent être adaptés aux moyens financiers, humains et techniques de la cantine.

#### **Les objectifs de ces scénarios sont les suivants :**

- Faciliter un approvisionnement pérenne (commandes anticipées et régulières)
  - Développer l'approvisionnement (volumes)
- Proposer une méthode pour introduire progressivement des produits locaux dans sa restauration collective

Par exemple :

1. Réalisation de la liste des produits achetés
  2. Détail des quantités de produits mois par mois
  3. Mise en relation avec l'offre du territoire (catalogue des producteurs pour la restauration collective de l'Indre)
  4. Comparaison des prix des matières premières
  5. Scénarios d'introduction de produits locaux sans changement d'habitude
  6. Préconisations pour aller plus loin et lisser les coûts
- > Privilégier certains légumes peu onéreux en augmentant le volume des produits sous-utilisés (betterave,

ASSISES 2017

## POUR UNE ALIMENTATION DURABLE

29 mars 2017 au Sudbray (18)

### ATELIER 5

**Etablissements Publics : s'approvisionner en produits bio et locaux**

INTERVENTION DE : Mélanie COURET, chargée de mission développement durable au  
CPIE Brenne-Berry

#### DU DIAGNOSTIC DES PRATIQUES À LA MISE EN PLACE DE SCÉNARIOS PERSONNALISÉS DE CHANGEMENTS (suite 12/2)

##### Par exemple

1. Réalisation de la liste des produits achetés
  2. Détail des quantités de produits mois par mois
  3. Mise en relation avec l'offre du territoire (catalogue des producteurs pour la restauration collective de l'Indre)
  4. Comparaison des prix des matières premières
  5. Scénarios d'introduction de produits locaux sans changement d'habitude
  6. Préconisations pour aller plus loin et lisser les coûts
- Privilégier certains légumes peu onéreux en augmentant le volume des produits sous-utilisés (betterave, choux.) et en diversifiant les produits proposés à la cantine disponibles chez le producteur (courges d'hiver, radis noir)
    - Utiliser un plan alimentaire pour anticiper les commandes
    - Optimiser le temps de préparation des menus pour limiter le travail en cuisine
  - Former le personnel à ces nouvelles pratiques (conception des menus, plan alimentaire, cuisine des légumes d'hiver, menus alternatifs.).

##### Les leviers

- Un contact privilégié avec un accompagnement individualisé
- Un travail au rythme des communes par « sas de décompression »
- Des temps collectifs entre acteurs (élus, gestionnaires, cuisiniers, producteurs) pour échanger, se comprendre
  - Un travail avec les producteurs en parallèle
  - Un plan de formation adapté et ciblé sur les territoires
  - Une sensibilisation en parallèle des convives
  - Un portage politique fort et une communication importante
- Ouverture à l'échelle du département et communes limitrophes

##### A ce jour, les points forts de la démarche

- Une démarche enrichie par le partenariat
- Des outils créés (techniques et pédagogiques) et testés par les partenaires
  - Un retour d'expérience de 5 ans

ASSISES 2017

## POUR UNE ALIMENTATION DURABLE

29 mars 2017 au Sudbray (18)

### ATELIER 5

#### Etablissements Publics : s'approvisionner en produits bio et locaux

INTERVENTION DE : Dominique GUILLOU, Chef de projet restauration collective et circuits courts  
Conseil Départemental du Cher

#### AGRI-LOCAL 18

#### La plateforme qui facilite l'approvisionnement local

En adhérant à l'association Agrilocal, le Département du Cher a renforcé son soutien au développement de l'approvisionnement de proximité, tout en respectant la réglementation des marchés publics.

L'outil Agrilocal facilite la mise en relation et la passation de commande entre fournisseurs locaux et acheteurs publics. Elle est innovante, simple, efficace et gratuite pour tous les utilisateurs.

En s'inscrivant sur la plateforme Agrilocal 18, les producteurs et artisans locaux peuvent avoir accès à la commande publique et faire leur offre de prix. Chaque fournisseur dispose d'un espace personnel où il peut présenter ses produits et leurs disponibilités, son fonctionnement, ses coordonnées.

Grâce à un module de géolocalisation, les acheteurs de la Restauration hors Domicile trouvent facilement les fournisseurs de leur bassin de vie.

L'acheteur exprime sur le site son besoin (denrée, quantité, date de livraison, durée de la consultation..) et lance sa consultation sous forme d'accord cadre simple ou à bons de commande. Il précise ses critères de pondération pour l'analyse des offres. Certains critères sont prédéfinis mais l'acheteur peut en créer d'autres selon ses attentes. La plateforme génère alors les avis de publicité et adresse automatiquement la consultation, par mail et SMS, aux fournisseurs susceptibles de répondre au besoin. La consultation reste visible et accessible à tous les fournisseurs sur le site.

Les fournisseurs peuvent alors répondre directement. A réception des offres, l'acheteur analyse les propositions. Il sélectionne le candidat retenu et l'outil édite la notification du marché, le bon de commande, ainsi que la facture. Si aucune réponse n'est satisfaisante, il déclare la consultation sans suite.

Grâce à Agrilocal 18, en une année d'utilisation, les collèges du Cher ont rapidement amélioré leur approvisionnement en circuits courts et bio ! Tous les acheteurs publics du département (collèges, lycées, EHPAD, communes..) peuvent l'utiliser.

ASSISES 2017

**POUR UNE**

**ALIMENTATION DURABLE**

29 mars 2017 au Sudbray (18)

## ATELIER 5

**Etablissements Publics : s'approvisionner en produits bio et locaux**

INTERVENTION DE : Wilfried COMBADIERE, chargé de mission Agriculture Durable au Parc Naturel Régional Loire-Anjou-Touraine

### UNE DÉMARCHE COLLECTIVE VERS UN APPROVISIONNEMENT EN PRODUITS LOCAUX DE QUALITÉ

Depuis une dizaine d'années, le Parc Loire Anjou Touraine soutient l'approvisionnement des restaurants collectifs en produits locaux de qualité en favorisant les dynamiques collectives. Il a été à l'origine de la création d'une plateforme de fruits et légumes biologiques dans le Saumurois en partenariat avec un groupement de producteurs, Bio Loire Océan, et d'une association d'insertion ASPIRE.

Fort de cette initiative, le Parc a souhaité lancer une dynamique sur le département voisin d'Indre-et-Loire. Cette fois, plus que de partir d'une dynamique de producteurs, le choix a été de s'appuyer sur une démarche collective se basant sur des restaurants collectifs.

Début 2015, a été ainsi mis en place un groupe de travail rassemblant des partenaires techniques (Chambre d'Agriculture d'Indre et Loire, GABBTO, Conseil Départemental) et des restaurants collectifs motivés (Lycée, collèges, restaurants municipaux, EHPAD, MFR). Aujourd'hui le groupe s'appuie sur une douzaine d'établissements sur les secteurs de Chinon, Bourgueil, Avoine, Azay le Rideau.

Le travail de ce groupe consiste à mieux connaître les producteurs locaux, par le biais de rencontres et de visites, à mettre en place des schémas d'approvisionnement local collectif et à partager des expériences. Aujourd'hui, des solutions d'approvisionnement pour plusieurs familles de produits alimentaires ont déjà été mises en place (Produits laitiers, Fromage de chèvre, Légumes, Huile, Farine, Pâtes, ...) et d'autres sont en cours comme la viande, en partenariat avec l'abattoir de Bourgueil.

L'idée à terme serait d'étendre cette démarche à d'autres territoires du secteur.

#### Freins

- Contexte agricole difficile pour développer des circuits courts (Agriculture peu diversifiée)
  - Processus lent (il faut être patient)
- Indicateurs de résultats peu accessibles (dépend fortement de la motivation des établissements)

#### Leviers

- Commandes groupées des établissements, facilitant l'engagement des producteurs
- Intérêt du collectif car il donne du sens et favorise l'humain (enrichit les pratiques, les capacités d'action)

ASSISES 2017

## POUR UNE ALIMENTATION DURABLE

29 mars 2017 au Sudbray (18)

### ATELIER 5

**Etablissements Publics : s'approvisionner en produits bio et locaux**

INTERVENTION DE : Mehdi NECIB, Acheteur à la Région Centre-Val de Loire

#### ACTION RÉGIONALE POUR LE DÉVELOPPEMENT DE L'ACHAT LOCAL DANS LES RESTAURANTS DES LYCÉES

##### Contexte

La crise de l'agriculture de 2015 a amené le président de la Région Centre-Val de Loire à exprimer sa volonté de favoriser l'utilisation des produits régionaux dans la restauration des lycées et des CFA afin de :

- ... • Soutenir les filières agricoles régionales en utilisant l'achat public des lycées et des CFA (plus de 9 millions de repas sont servis chaque année dans les lycées de la Région) ;
- ... • Offrir aux élèves une alimentation de qualité ;
- ... • Recourir aux circuits de proximité ;
- ... • Augmenter progressivement la part de l'alimentation biologique pour respecter les objectifs d'approvisionnement fixés par la Loi Grenelle 2 ;
- ... • Améliorer la traçabilité de nos achats.

Pour mener cette démarche à bien, le président de la Région Centre-Val de Loire a organisé une réflexion régionale regroupant les filières, les chambres d'agriculture, les lycées, les CFA et les services de la Région.

Un travail collaboratif entre les différents services (DLAE, DGRH, Direction de l'agriculture, Direction juridique et des marchés) s'est alors engagé avec l'aide de 10 lycées pilotes. Cette action, menée par la direction des lycées, comporte 5 chantiers qui se déroulent de manière simultanée, permettant ainsi une prise en compte de tous les paramètres :

##### 1. Structuration des filières agricoles

Pour commencer, une étude est réalisée sur la caractérisation de la production régionale pouvant répondre aux besoins de la restauration collective.

Par la suite, des conventions sont signées dans les départements entre les chambres d'agriculture, les associations Bio et la Région pour développer l'achat local.

Un travail avec les chambres d'agriculture est de plus en cours pour créer des catalogues de producteurs facilement utilisables par les établissements.

##### 2. Achats

Pour développer l'approvisionnement local, il est important de structurer les achats.

Ensuite, différents producteurs locaux et grossistes ont été rencontrés pour étudier l'offre sur le territoire, et un appui aux groupements d'achats a été mené.



ASSISES 2017

**POUR UNE**

**ALIMENTATION DURABLE**

29 mars 2017 au Sudbray (18)

## ATELIER 5

**Etablissements Publics : s'approvisionner en produits bio et locaux**

INTERVENTION DE : Mehdi NECIB, Acheteur à la Région Centre-Val de Loire

### ACTION RÉGIONALE POUR LE DÉVELOPPEMENT DE L'ACHAT LOCAL DANS LES RESTAURANTS DES LYCÉES (suite)

#### 3. Système d'information

Un logiciel dédié à la restauration scolaire a été déployé pendant 18 mois ans dans l'ensemble des établissements disposant d'un service de restauration afin de :

- Répondre aux attentes du Conseil Régional du Centre-Val de Loire en matière de gestion, de suivi et de pilotage de l'activité de restauration.
- Permettre d'accompagner la politique régionale en matière d'environnement (Produits locaux, Plan Climat, utilisation de produits bio, mesure du gaspillage.).
- Contribuer à l'harmonisation des pratiques professionnelles (mutualisation des menus et des fiches techniques.).
  - Offrir aux lycées un outil de suivi et de gestion prévisionnelle :  
gestion prévisionnelle des stocks et de la production...
  - Fournir une aide aux gestionnaires des lycées dans leur activité d'achat
- Permettre le respect des exigences sanitaires dans l'activité de restauration : équilibre des menus, préparation de repas spécifiques, allergènes, traçabilité...

#### 4. Suivi de 10 premiers établissements

Un groupe pilote de 10 lycées est suivi de manière plus importante afin de tester et de vérifier les conditions de réussite et les freins rencontrés. Cette démarche a permis de construire le cahier des charges de l'outil informatique.

#### 5. Accompagnement RH

En plus des formations obligatoires et des formations au logiciel, des formations « achat local » seront dispensées à partir d'octobre 2017 auprès des équipes de cuisine. Cette formation a été plébiscitée par un premier groupe (les lycées pilotes) qui l'a suivie au printemps 2017.