

ARBE

PROVENCE-ALPES
CÔTE D'AZUR

AGENCE RÉGIONALE POUR LA BIODIVERSITÉ
ET L'ENVIRONNEMENT



WEBATELIER n° 4

Une restauration collective durable : des outils en région

Webconférence
**Territoires en transitions
en Provence-Alpes-Côte d'Azur**

Une journée pour se lancer!

► 6 octobre 2020

Partenaires de la journée de webconférence :



MEMBRES ASSOCIÉS



MÉTROPOLE
NICE CÔTE D'AZUR

MEMBRES PLENIERS



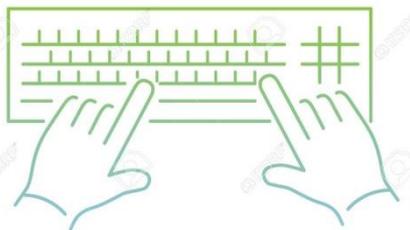
Règles du jeu du webinar



Pour une écoute de qualité pour tous, **merci de laisser vos micros et caméras coupés tout au long du webinar**



Pour poser une question aux intervenants, **merci d'écrire votre question dans le module de *Chat* qui est réservé à cet effet**



60 minutes chrono
45 minutes d'infos
15 minutes de questions/réponses





- ▶ Valérie BARRE, Chargée de projet alimentation durable à l'ARBE
- ▶ Claire POULIN, Chargée de projet zéro déchets plastique à l'ARBE



Zoom sur

- ▶ L'accompagnement collectif lancé par l'ARBE en région
- ▶ Comment réaliser des menus végétariens gouteux, savoureux et appréciés des enfants ?
 - Les travaux du Conseil National de la Restauration Collective
 - Un recueil de recettes végétariennes en région



- ▶ Objectif : aider les collectivités à construire leurs projets de restauration collective en circuits court, zéro gaspillage et/ou zéro plastique pas à pas grâce à
 - Un point INFO : des réponses par tél ou par mail
 - Des publications et vidéos :
 - Un site ressources : www.territoires-durables.org
 - Une playlist Utube : [cliquer ici](#)
 - Des journées d'échanges et d'information
 - Une E-veille métier : [inscription cliquer ici](#)
 - L'accompagnement collectif de collectivités

En préambule, quelques chiffres...



- ▶ 900 000 élèves en région de primaire au lycée
- ▶ Près de 270 millions de repas servis/an en restauration collective en région
- ▶ 850 000 habitants vivant sous le seuil de pauvreté en région
- ▶ Diminution de 25% des exploitations agricoles en région en 10 ans
- ▶ 10 millions tonnes de gaspillage alimentaire/an en France

Les obligations réglementaires



- ▶ Approvisionnement en denrées de qualité (Loi EGALIM) :
 - **À compter du 1er novembre 2019** : 1 repas végétarien par semaine
 - **À compter du 1er janvier 2022** : 50 % de denrées de qualité (SIQO, HVE, pêche durable, Bio), et 20 % de denrées Bio
- ▶ Lutte contre le gaspillage alimentaire : (Loi anti-gaspillage pour une économie circulaire, Egalim)
 - **D'ici le 22 octobre 2020** : réalisation d'un diagnostic gaspillage alimentaire en intégrant l'approvisionnement durable
 - Réduction du gaspillage alimentaire en restauration collective, d'ici 2025, de 50 % par rapport à son niveau de 2015
 - Pour les cuisines au-delà de 3000 repas/jour : don alimentaire
- ▶ Gestion des biodéchets (LTECV et loi Antigaspillage pour une économie circulaire)
 - Obligation de trier et traiter les biodéchets depuis le 1er janvier 2016 si production > 10t
 - **31 décembre 2023** : obligation pour tous les producteurs
- ▶ Zéro plastique (Egalim) :
 - **À compter du 1er janvier 2025** : suppression de tous les contenants de service et de réchauffe en plastique

Un nouvel accompagnement collectif en 2020-2021

- **20 collectivités** retenues
- **Suivi** des collectivités assuré par l'ARBE
- **6 modules de formation actions** à suivre en 2021
- Contenu : **Apports techniques, méthodologiques et pratiques** mutualisation d'expérience, visites de sites
- Date limite pour candidater : **31 octobre 2020**

En savoir + : www.arbe-regionsud.org > actualités



APPEL A CANDIDATURE

Collectivités,
candidatez pour mettre en œuvre une restauration collective durable...

Vous êtes
une commune, une communauté de communes, une communauté d'agglomération
en charge de la restauration collective (scolaire, EHPAD, portage à domicile),
cet accompagnement collectif est pour vous !
Une alimentation durable et de qualité pour tous !



CANDIDATEZ AVANT LE 31 OCTOBRE 2020
À L'APPEL À MANIFESTATION D'INTÉRÊT PROPOSÉ PAR L'ARBE
POUR BÉNÉFICIER D'UN ACCOMPAGNEMENT COLLECTIF !



5 bonnes raisons DE CANDIDATER

- Bénéficier d'un accompagnement de l'ARBE et ses partenaires en région pour le montage de votre projet
 - Développer de nouvelles connaissances, bénéficier d'apports méthodologiques et d'outils existants
 - Bénéficier de retours d'expériences ayant fait leur preuve en et hors région
 - Rejoindre une communauté régionale d'échanges sur l'alimentation durable
- Donner une impulsion forte à l'équipe projet en charge de la mise en œuvre des actions.



COMMENT PARTICIPER ?

RDV sur arpe-arb.org pour trouver les modalités de candidature et l'envoyer avant le 31 octobre 2020



QUI CONTACTER ?

Valérie BARRE, chargée de projet alimentation durable
04 42 90 90 67 • v.barre@arpe-arb.org



- ▶ **Module 1** : préservation des terres agricoles / développement de l'agriculture urbaine
- ▶ **Module 2** : Plan d'actions de lutte contre le gaspillage alimentaire
- ▶ **Module 3** : la restauration collective et les achats durables : collectivités en régie
- ▶ **Module 3bis** : la restauration collective et les achats durables : collectivités en gestion concédée / prestation / fourniture de repas
- ▶ **Module 4** : le zéro plastique en restauration collective
- ▶ **Module 5** : la cuisine bio, locale, alternative (en cuisine pédagogique)
- ▶ **Module 6** : éducation / sensibilisation autour de la restauration collective durable

Des modules co-construits avec les experts et acteurs partenaires sur ces sujets



- ▶ **Début** de l'accompagnement : décembre 2020
- ▶ **Fin** de l'accompagnement : décembre 2021
- ▶ **Suivi** des collectivités par l'ARBE tout au long de l'accompagnement en 2021
- ▶ Les collectivités participent à **au moins 3 des 6 modules** proposés
- ▶ Les collectivités s'inscrivent sur la **plateforme « mon restauration responsable »** pour faciliter le suivi et l'évaluation de leurs actions (partenariat ARBE/FNH/Resta'Co)

Pour vous aider à vous lancer ...



- ▶ un film pédagogique (22')
- ▶ Un agent de restauration collective confronté aux enjeux de l'alimentation durable pour son restaurant...
- ▶ Des pistes et des leviers d'actions

The image shows a YouTube video player interface. At the top, the title 'UNE RESTAURATION COLLECTIVE DURABLE' is in a green box, and 'MODE D'EMPLOI' is in a blue box. Below the title is a video thumbnail showing a landscape with a dirt road, a red play button icon, and the ARPE logo. The text 'YOUTUBE \ ARPE PACA' is visible below the play button. At the bottom, there are logos for the French Republic, the Provence-Alpes-Côte d'Azur Region, and ADEME. To the right, it says 'Film en HD disponible en téléchargement sur simple demande'.

Pour le voir : [chaîne Youtube de l'ARBE](#)

Lien vers le teaser du film : <https://youtu.be/ugfBn9C2wXc>

Pour vous convaincre...



- ▶ Un argumentaire « bien manger dans ma cantine »
 - Des chiffres qui parlent
 - Des retours d'expériences et des résultats probants
 - Un rappel des obligations réglementaires



ARGUMENTS
et ACTIONS EXEMPLAIRES

pour vous lancer





- ▶ RDV www.arbe-regionsud.org > actualités
 - Pour télécharger le règlement
- ▶ Remplir le formulaire en ligne : [Cliquez ici pour candidater](#)
- ▶ Envoyer votre lettre de candidature accompagnée d'une délibération (ou projet) vous engageant vers une restauration collective durable

Zoom sur les menus végétariens...



- ▶ Les travaux du CNRC pour des menus végétariens équilibrés
- ▶ Un recueil de recettes végétariennes en région





- ▶ Anne-Guyllaine PERILLON, administratrice AGORES, membre du Groupe de Travail nutrition du Conseil National de la Restauration Collective (CNRC), Directrice de l'EPARCA

L'expérimentation du menu végétarien en restauration scolaire

Webinaire « Territoires en transitions en PACA »
Atelier restauration collective durable
Mardi 6 octobre 2020



ANNE-GUYLAINE PERILLON

ADMINISTRATRICE AGORES
MEMBRE DU GROUPE DE TRAVAIL « NUTRITION » DU CNRC
DIRECTRICE DE L'ÉTABLISSEMENT PUBLIC DE RESTAURATION COLLECTIVE D'ARLES



L'expérimentation du menu végétarien en restauration scolaire

Sommaire de l'intervention

- 1 – La mise en œuvre et le suivi de la loi Egalim
- 2 – Le cadre de l'expérimentation
- 3 - Les recommandations sur la composition nutritionnelle
- 4 - L'évaluation de l'expérimentation
- 5 - Les conditions de la réussite
- 6 - L'expérience du menu végétarien à Arles





1 – La mise en œuvre et le suivi de la loi Egalim pour la restauration collective



1 - La loi EGalim

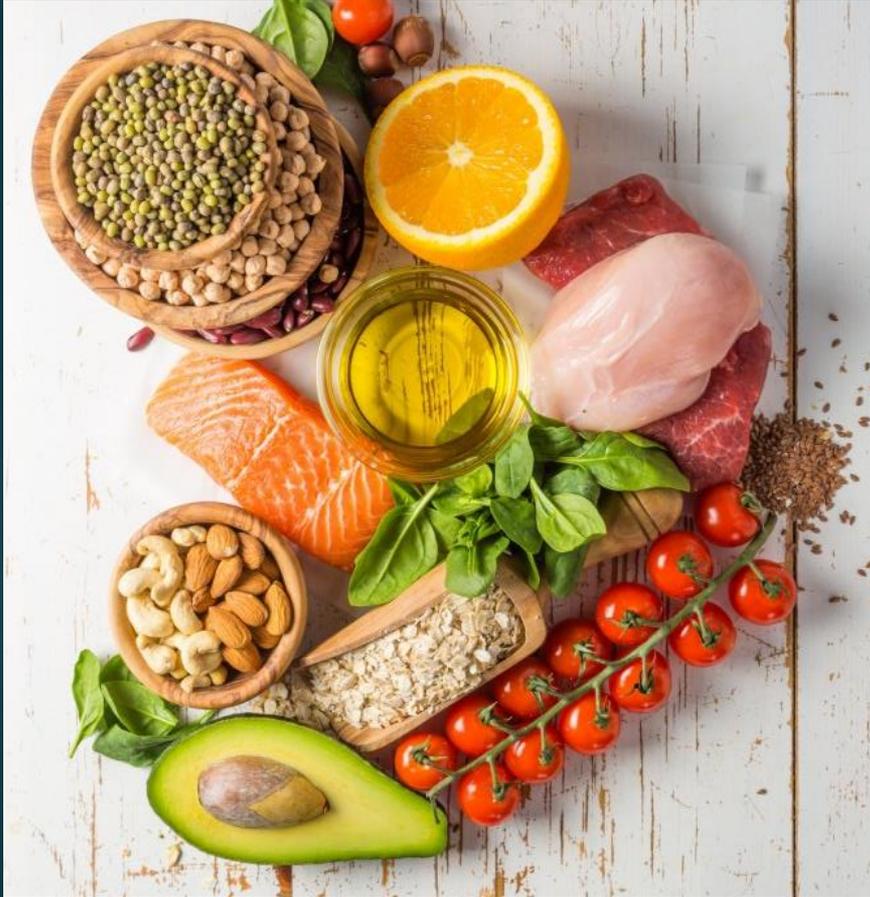
Déclinaison pour la restauration collective

Création du **Conseil National de la Restauration Collective (CNRC)** par le gouvernement le 13 mars 2019.

Création d'un **Groupe de Travail Nutrition** le 4 octobre 2019
(co-présidence assurée par la Direction Générale de la Santé et Agores)



Publication d'un premier guide en juillet 2020 :
expérimentation du menu végétarien



2 - Cadre de l'expérimentation : Menu végétarien hebdomadaire

2 - Cadre de l'expérimentation : menu végétarien hebdomadaire

Introduit par l'article 24 de la loi EGalim

Champ d'application

**Les restaurants collectifs scolaires, de la maternelle au lycée,
publics ou privés.**

À titre expérimental, à partir du 1er novembre 2019.

Un menu végétarien, au moins une fois par semaine.

Sur une durée de 2 ans.





2 - Cadre de l'expérimentation : menu végétarien hebdomadaire

AGORES

Composition d'un menu végétarien

- Ni viande, ni poisson, ni crustacés, ni fruits de mer.
- Ni en entrée, ni en plat, ni en ingrédient.
- **Les sources de protéines autorisées :**
 - les **légumes secs** (lentilles, pois chiches, haricots,...),
 - les **céréales** (blé, maïs, quinoa, riz, sarrasin...),
 - les **œufs**
 - les **produits laitiers**
 - le **soja**

Objectifs : Diversification des sources de protéines



3 – Les recommandations sur la composition nutritionnelle du menu végétarien



3 – Les recommandations sur la composition nutritionnelle du menu végétarien

Comment établir le plan alimentaire ?

Le menu végétarien **DOIT** s'insérer dans un plan alimentaire respectueux des exigences de l'**arrêté du 30 septembre 2011** relatif à la qualité nutritionnelle des repas.

Il n'y a pas de contrainte particulière à un menu végétarien hebdomadaire, dans la limite des règles de **fréquences MINI et MAXI** de services pour les plats principaux.

3 – Les recommandations sur la composition nutritionnelle du menu végétarien

Quels points d'attention dans le choix des produits : **FAVORISER**

Favoriser le « fait maison » et les aliments bruts, en utilisant des produits frais, en conserve ou surgelés non préparés

- **Augmenter** les plats à base de **légumes secs** (lentilles, haricots, pois chiches etc.)
- Proposer **des féculents complets ou semi-complets** (pâtes, semoule et riz).
- **Privilégier** les produits issus de l'agriculture biologique

Augmenter la consommation de **fruits et légumes**

Objectif:

5 portions de fruits et légumes par jour





3 – Les recommandations sur la composition nutritionnelle du menu végétarien

Quels points d'attention dans le choix des recettes : **LIMITER**

Ingrédients et plats à base de soja

(vecteurs de phyto-œstrogènes).
Ex : tofu, nuggets, boulette, égrené.

Plats à base de fromage

Ex: pané fromager, croquette, gratin, lasagnes au fromage.

Aliments ultra-transformés

contenant de nombreux additifs (colorants, émulsifiants, exhausteurs de goût, conservateurs, arômes...).

Favoriser les plats « faits maison ».



3 – Les recommandations sur la composition nutritionnelle du menu végétarien

Quelques conseils pour aider les acheteurs et les cuisiniers dans le choix de produits et des recettes

- Consulter la liste des ingrédients.
- S'aider du Nutri-Score : limiter D et E.
- Préférer les produits composés d'ingrédients simples, peu transformés.

- Peser/mesurer le sel ajouté.
- Repenser les assaisonnements afin de rehausser le goût des plats de légumes secs et céréales.

Choisir des matières grasses végétales de qualité : Huile de colza, de noix et d'olive.

Choisir des modes de cuisson qui préservent les qualités nutritionnelles des produits.



4 – Les conditions de la réussite

4 – Les conditions de la réussite

La connaissance des aliments de la cuisine végétarienne

Les équipes de cuisine au premier plan

Former les équipes de cuisine à la cuisine végétarienne

- Sensibilisation aux objectifs d'une alimentation saine et durable
- Sensibilisation à l'équilibre du menu végétarien (association légumineuses / céréales)
- Formation culinaire

Pour proposer des plats qui seront appréciés et donc consommés



4 – Les conditions de la réussite

La communication en direction des convives et des familles

Révolution culturelle : l'alimentation plus végétale peut soulever des questions des usagers.

Dialogue : sensibiliser et informer les usagers

- Les représentants des élèves et des parents d'élèves
- L'accompagnement pédagogique des élèves

**Les menus végétariens constituent une offre complémentaire
et
non substitutive**



4 – Les conditions de la réussite

AGORES



La communication en direction des convives et des familles

Rassurer :

Avis de l'Agence Nationale de Sécurité Sanitaire de l'Alimentation, de l'Environnement et du Travail (ANSES, 2020) :

- un **menu végétarien hebdomadaire**, dès lors qu'il est **équilibré**
- peut **contribuer à la couverture de l'ensemble des besoins nutritionnels des enfants**,
- **sans entraîner**, à lui seul du fait de son introduction, de **risque de dégradation de la qualité nutritionnelle de leur alimentation**.



5 – Les conditions de la réussite

La communication en direction des convives et des familles

Séduire les convives :

Il ne s'agit pas de remplacer la viande, on ne parle pas de substitution, il s'agit de ré équilibrer la consommation de protéines d'origine animale et végétale.

On demande à la restauration collective de faire découvrir les autres sources :

- **des légumes secs** : fèves, haricots, lentilles, pois, soja, ...
- **des céréales et produits céréaliers** ;
- **des graines oléagineuses** : graines de tournesol ou de sésame, noix, noisettes, amandes, ...





5 - L'évaluation de l'expérimentation



5 – L'évaluation de l'expérimentation

AGORES



Enquête T0 : « Enquête sur la restauration collective en France: approvisionnements en produits durables et de qualité, expérimentation d'un menu végétarien par semaine »

Commandée par le Ministère de l'agriculture et de l'alimentation

Réalisée par un prestataire externe

COPIL comportant des membres du GT Nutrition du CNRC

Calendrier prévisionnel

Démarrage de l'étude : août 2020

Rapport « menu végétarien » : avant le 1^{er} mai 2021

Fin de l'étude : fin 2021



5 – L'évaluation de l'expérimentation

AGORES



Enquête T0 : « Enquête sur la restauration collective en France: approvisionnements en produits durables et de qualité, expérimentation d'un menu végétarien par semaine »

Objectifs

- Mieux connaître les établissements soumis à l'article 24 de la loi EGalim
- Estimer les taux d'approvisionnement en produits durables et de qualité dans les différents segments de la restauration collective (sur 2018/2019) et proposer des pistes méthodologiques pour leur actualisation
- Identifier les stratégies d'organisation et les changements prévus par les opérateurs pour s'adapter à la loi EGalim
- Observer la mise en œuvre de l'expérimentation d'un menu végétarien par semaine en restauration scolaire



5 – L'évaluation de l'expérimentation

AGORES



Enquête T0 : « Enquête sur la restauration collective en France: approvisionnements en produits durables et de qualité, expérimentation d'un menu végétarien par semaine »

Des indicateurs mesurables pour l'expérimentation d'un menu végétarien par semaine :

- Coût
- Fréquentation du restaurant
- Gaspillage alimentaire



6 – L'expérience du menu végétarien en Arles



6- L'expérience du menu végétarien en Arles

AGORES



2 700 repas scolaires / jour (2019)

Menu végétarien hebdomadaire en vigueur depuis **mi 2018**

Pratiques actuelles

En alternance 1 fois toutes les 2 semaines

- 1 plat d'œufs (omelette, œuf dur)
- 1 menu associant céréales et légumineuses

Ponctuellement, un plat contenant du fromage à base d'ingrédients simples.

Œufs, légumineuses et céréales Bio chaque fois que possible
Céréales semi-complètes ou complètes chaque fois que possible
Pas de tofu, pas de protéines de soja texturées
Pas de laitages au soja



6- L'expérience du menu végétarien en Arles

AGORES



Quelques recettes et leur niveau de consommation :

Lentilles Bio à la tomate (3,0/4) & Pâtes semi complètes Bio (3,8/4)

Chili sin carne (3,0/4) & Riz complet de Camargue Bio (3,7/4)

Pois chiches Bio à la provençale (2,5/4) & Semoule de petit épeautre Bio (2,9/4)

Potage de pois cassés (2,7/4)

Panisse Bio (2,5/4) & Ratanouille (3,1/4)

Lentilles Bio (2,9/4) & Gratin de potiron (2,9/4)

Brownie aux haricots rouges (3,4/4)



6- L'expérience du menu végétarien en Arles

AGORES



Le budget réinvesti dans les approvisionnements qualitatifs et durables

Analyse des coûts denrées :

- Coût menu végétarien **sans produits ultra-transformés inférieur** au coût menu « viande / poisson »
- Coût menu végétarien **avec produits ultra-transformés supérieur** ou égal au menu « viande / poisson »

Bœuf bolognaise
& Pâtes semi complètes Bio
0,967 € HT



Bœuf **BIO** bolognaise
& Pâtes semi complètes Bio
1,402 € HT
+
Lentilles Bio à la tomate
& Pâtes semi complètes Bio
0,492 € HT



Pour aller plus loin



1 - La loi EGalim

le Guide du CNRC

AGORES



<https://agriculture.gouv.fr/restauration-scolaire-tout-savoir-sur-le-menu-vegetarien-hebdomadaire>



L'expérimentation du menu végétarien en restauration scolaire

Outils complémentaires



CNRC : mise en ligne prochaine d'un livret de 12 recettes élaboré par le sous groupe nutrition

Partenariat AGORES et AFDN : publication d'une newsletter mensuelle avec 4 recettes (accessible aux adhérents uniquement)





AGORES



Merci pour votre attention

ANNE-GUYLAINE PERILLON

ADMINISTRATRICE AGORES

MEMBRE DU GROUPE DE TRAVAIL « NUTRITION » DU CNRC

DIRECTRICE DE L'ETABLISSEMENT PUBLIC DE RESTAURATION COLLECTIVE D'ARLES



- ▶ **Objectif** : aider les cuisiniers de la restauration scolaire à réaliser des menus végétariens gouteux et savoureux appréciés des convives sans surcoût financier
- ▶ **Cibles** : les restaurants scolaires de la maternelle aux lycées
- ▶ **Comment ?** en recueillant et en valorisant, parmi les restaurants scolaires de la région, des recettes « maison » testées et approuvées par les cuisiniers et les convives (entrées, plats)



- ▶ **Un groupe de collectivités / restaurants** volontaires pour tester et valider les recettes proposées
- ▶ **La fiche recette** : modèle de recueil élaboré dans le cadre des travaux du Conseil National de la Restauration Collective (CNRC) :
 - Ingrédients pour 100 convives
 - Indications sur l'origine possible des produits (en lien avec EGALIM)
 - Temps de préparation
 - Coût moyen par portion
 - Valeur nutritionnelle
- ▶ **Calendrier** : publication des 10 premières fiches d'ici décembre 2020



- ▶ Dal indien à la courge
- ▶ Croque monsieur « courgettes et pesto »
- ▶ Curry de légumes au lait de coco
- ▶ Soupe au pistou

A suivre avec vos recettes....



- ▶ Pour l'accompagnement collectif, le recueil de recettes végétariennes, vous inscrire à la communauté d'acteurs et toute autre question...
- ▶ Direction de la Transition écologique des territoires
 - Valérie BARRE - Chargée de mission alimentation durable
v.barre@arpe-arb.org - Tél. : 04.42.90.90.67

L'agenda de l'ARBE & de ses partenaires



Événements à venir

15 octobre 2020

Webconférence « Territoire engagé pour la Nature »

Partenaires : Région, OFB, DREAL, Agence de l'eau

13 octobre 2020

Atelier « Zéro déchet plastique dans ma commune »

Partenaires : Région, ADEME, Métropole Nice-Côte d'Azur

22 octobre 2020

Webinaire « Les espaces remarquables du Grand Avignon, de véritables atouts pour la découverte et la sensibilisation à la transition écologique »

Partenaires : Région, CA Grand Avignon

Novembre

Webinaire « Aménagement et eau »

Réseau régional des gestionnaires des milieux aquatiques

Décembre

Cérémonie des remise des labels Parc +, pour des zones d'activités performantes et durables

Plus d'infos sur [ARBE-REGIONSUD.ORG](https://www.arbe-regionsud.org)

Appels à candidatures en cours

DEVELOPPEMENT DURABLE

Label « Territoire durable, une Cop d'avance » 2020

Pré-candidature : jusqu'au 20.11.2020 / Dépôt des dossiers : 31.12.2020

BIODIVERSITE

Reconnaissance " Territoires Engagés pour la Nature " 2020

Dépôt des dossiers : jusqu'au 31.12.2020

DECHET PLASTIQUE

Reconnaissances - Charte régionale « Zéro déchet plastique » / Charte nationale « Une plage sans déchet plastique »

Candidature possible toute l'année

ALIMENTATION DURABLE

Accompagnement pour mettre en œuvre une restauration collective durable

Dépôt des dossiers : jusqu'au 31.10.2020

EAU

Accompagnement EPCI pour la mise en œuvre d'une démarche en faveur de la gestion intégrée de l'eau et des milieux aquatiques

Dépôt des dossiers : jusqu'au 31.10.2020

EDUCATION A L'ENVIRONNEMENT

Création d'une « Aire éducative » pour l'année scolaire 2020-2021

Dépôt des dossiers : jusqu'au 15.10.2020

ARBE

PROVENCE-ALPES
CÔTE D'AZUR

AGENCE RÉGIONALE POUR LA BIODIVERSITÉ
ET L'ENVIRONNEMENT



Merci !

Paloma BOUDOU

Chargée de mission « Territoires durables »

p.boudou@arpe-arb.org • 04.42.90.90.71

Direction de la Transition écologique des territoires

Agence Régionale pour la Biodiversité et l'Environnement

Partenaires de la journée webconférence :



MEMBRES ASSOCIÉS



MÉTROPOLE
NICE CÔTE D'AZUR

MEMBRES PLENIERS

