



**Atelier cuisine :  
Introduire des aliments  
issus de l'agriculture biologique et locaux  
en restauration collective**



**Lundi 24 et mardi 25 février 2020  
Restaurant scolaire de Bonny-sur-Loire**

**Pascal VEAULIN**, Cuisinier-chargé de mission alimentation

Bio Centre

02.38.26.10.66

[alimentation1@bio-centre.org](mailto:alimentation1@bio-centre.org)

**Laure AMOURIQ**, chargée de mission alimentation, ingénieure agronome

Bio Centre

06.12.47.81.38

[alimentation@bio-centre.org](mailto:alimentation@bio-centre.org)

**Noémie LEONARD**, chargée de mission développement territorial

Syndicat Mixte du Pays du Giennois

02.38.38.06.60

[paysdugiennois@wanadoo.fr](mailto:paysdugiennois@wanadoo.fr)

**Delphine LA CARBONA**, Diététicienne Nutritionniste

37250 Montbazou

0631378039

[www.que-dit-la-diet.com](http://www.que-dit-la-diet.com)

## Remerciements

---

*Je me réjouis de la tenue de ces formations organisées en partenariat avec l'association Bio Centre et réalisées dans le cadre du Projet Alimentaire de Territoire du Pays du Giennois.*

*Ces ateliers cuisines sont l'occasion pour le personnel de la restauration collective du Pays du Giennois d'appréhender les nouvelles exigences réglementaires et d'avoir les outils nécessaires pour introduire les produits locaux et biologiques dans les restaurants scolaires.*

*Je remercie tout particulièrement la commune de Bonny-sur-Loire pour la mise à disposition de son restaurant scolaire pour l'organisation de ses formations ainsi que les communes qui ont permis à leur personnel de participer à ces ateliers.*

Jean-Pierre POUIGNY

Président du Syndicat Mixte du Pays du Giennois

## Une volonté de soutenir les productions locales

Cadre privilégié du développement local, le Pays du Giennois est un espace de concertation et de projets.

Ainsi, depuis 2015, le Pays du Giennois met en œuvre, des actions visant à valoriser ses productions locales. Un travail partenarial avec la Chambre d'agriculture du Loiret a été effectué afin de réaliser un catalogue des producteurs locaux à destination du personnel de la restauration scolaire du Pays du Giennois.

Depuis, une animation permanente à destination des élus, des agriculteurs et du personnel de la restauration collective est conduite afin de faciliter les échanges et de créer un réseau entre les différents partenaires.

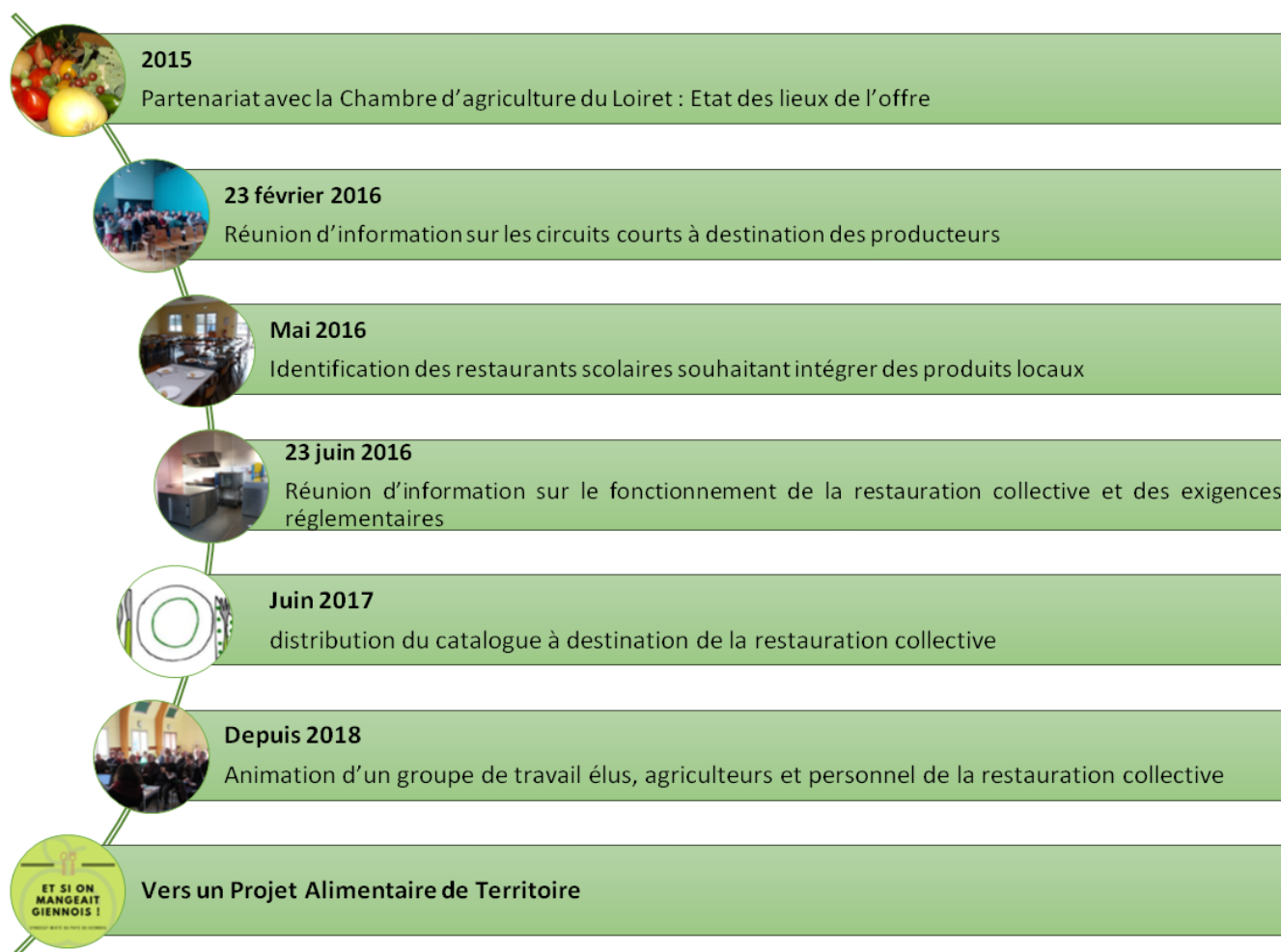


Figure 1: Actions réalisées dans le cadre de la démarche de soutien aux circuits courts

Afin de poursuivre et de donner un cadre à cette démarche, le Syndicat Mixte du Pays du Giennois a souhaité se lancer dans la construction d'un Projet Alimentaire de Territoire.

## Projet Alimentaire de Territoire

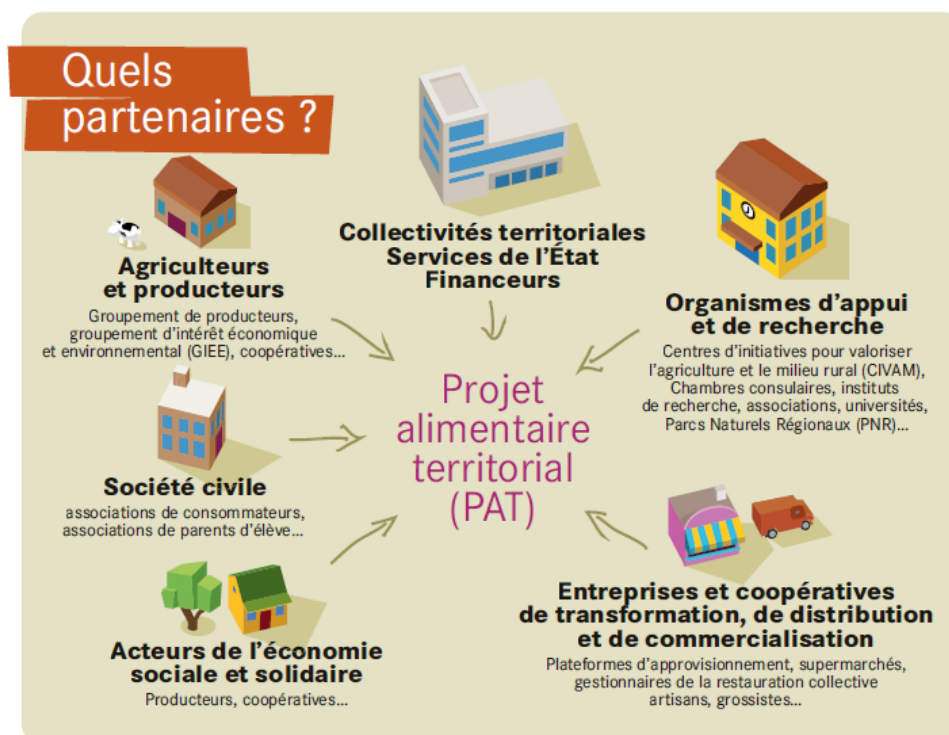
Source : <https://agriculture.gouv.fr/comment-construire-son-projet-alimentaire-territorial>

Les projets alimentaires territoriaux (PAT) sont élaborés de manière concertée à l'initiative des acteurs d'un territoire. Ils visent à donner un cadre stratégique et opérationnel, à des actions partenariales répondant aux enjeux sociaux, environnementaux, économiques et de santé. L'alimentation devient alors un axe intégrateur et structurant de mise en cohérence des politiques sectorielles sur ce territoire. Construisez-le votre !

### Qu'est-ce qu'un projet alimentaire territorial ?

Prévus dans la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt du 13 octobre 2014 (Article 39), les projets alimentaires territoriaux s'appuient sur un diagnostic partagé faisant un état des lieux de la production agricole et alimentaire locale, du besoin alimentaire du bassin de vie et identifiant les atouts et contraintes socio-économiques et environnementales du territoire.

Élaborés de manière concertée à l'initiative des acteurs d'un territoire, ils visent à donner un cadre stratégique et opérationnel à des actions partenariales répondant à des enjeux sociaux, environnementaux, économiques et de santé. L'alimentation devient alors un axe intégrateur et structurant de mise en cohérence des politiques sectorielles sur ce territoire.



## **Le Projet Alimentaire de Territoire du Pays du Giennois Et si on mangeait Giennois !**

Le Syndicat Mixte du Pays du Giennois a reçu le soutien financier de la Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DRAAF) pour la mise en place de son Projet Alimentaire de Territoire.

Deux objectifs ont été déterminés dans le cadre de ce projet :

- Impulser et accompagner l'émergence d'un projet alimentaire sur le territoire du Pays du Giennois.
- Conduire des actions opérationnelles à destination de la restauration collective, des élus et de la population locale pour changer les comportements alimentaires et favoriser « le manger local ».

Pour répondre à ces objectifs, deux axes de travail ont été définis avec pour chacun des actions à mettre en place :

### **Axe 1 - Structurer et animer une gouvernance sur la thématique de l'alimentation**

- Structurer une gouvernance à l'image du territoire
  - Mise en place et animation d'un Comité de pilotage
  - Mise en place et animation de groupes de travail thématique
- Renforcer la connaissance du territoire en matière de dynamique alimentaire
  - Réalisation d'un diagnostic alimentaire de territoire

### **Axe 2 - Poursuivre, consolider et valoriser des actions visant à relocaliser l'agriculture du territoire du Pays du Giennois dans un souci de protection de l'environnement**

- Accroître l'approvisionnement en produits locaux au sein de la restauration collective
  - Formations avec Bio Centre à destination du personnel de la restauration collective (3 jours de formation)
- Favoriser l'émergence d'une conscience alimentaire locale afin de favoriser la relocalisation de l'alimentation
  - Organisation de visites d'exploitations agricoles et de restaurants scolaires
  - Création d'outils de communication
  - Organisation d'ateliers culinaires à destination de la population

## **Des ateliers « cuisine » pour favoriser l'intégration des produits biologiques et locaux dans les restaurants scolaires (24, 25 février et 3 juin 2020)**

Afin de poursuivre les actions engagées pour favoriser l'intégration des produits locaux et biologiques en restauration scolaire, les élus du Pays du Giennois ont souhaité proposer des ateliers « cuisine », en partenariat avec Bio Centre, à destination du personnel de la restauration collective des communes du Pays du Giennois.

Ces ateliers seront aussi l'occasion de travailler sur les nouvelles exigences réglementaires en restauration collective (loi EGALIM, annexe 1).

### **Programme synthétique des trois journées :**

8h15-8h30 : accueil café

8h30-9h30 : atelier théorique.

9h30-12h30 : atelier pratique.

12h30-13h45 : déjeuner.

13h45-16h30 : atelier théorique et interactif.

### **Ateliers pratiques et théoriques (24 et 25 février) :**

- Intégrer des aliments bio locaux (en travaillant sur un éventuel surcoût) dans une démarche d'équilibre alimentaire et de santé,
- Introduire des protéines végétales notamment des légumineuses et céréales biologiques,
- Réaliser des plats végétariens et semi-végétariens,
- Travailler des produits frais (et notamment des légumes bruts) en respectant la saisonnalité,
- Mettre en place un approvisionnement avec les producteurs bio locaux (planification, contractualisation) ....

### **Journée de consolidation (3 juin) :**

- Réaliser un bilan des changements opérés,
- Elaborer de nouveaux plats à base de protéines végétales,
- Travailler des légumes bruts de saison,
- Valoriser les produits bio locaux dans des recettes innovantes du patrimoine culinaire,
- Lever les freins à l'introduction de produits bio locaux,
- Comprendre le fonctionnement des professions agricoles.



## **Bio Centre Réseau bio De la région Centre-Val de Loire**

Le réseau Bio Centre regroupe l'association régionale Bio Centre, interprofession régionale incluant le Groupement régional des agriculteurs biologiques (GRAB), les Groupements des agriculteurs biologiques départementaux (GAB), et l'association interprofessionnelle Bio Berry (18). Ce réseau a pour objectif de permettre les échanges entre les acteurs régionaux de la filière biologique et de les accompagner dans leur développement ainsi que dans la structuration des filières. Il participe à la défense des intérêts de la filière biologique.

### **Le projet associatif du réseau Bio Centre-Val de Loire et de ses membres se retrouve autour de leur volonté :**

- De développer l'agriculture biologique partout et pour tous
- D'assumer leur responsabilité vis-à-vis de la nature et des équilibres écologiques
- De promouvoir des valeurs humanistes

### **Le réseau Bio Centre a pour finalité :**

- De regrouper et représenter tous les acteurs économiques de l'agriculture biologique
- D'accompagner le développement économique de la filière biologique régionale
- De porter la dynamique régionale pour construire une filière durable
- De participer à un développement territorial harmonieux

### **La stratégie régionale du réseau sur l'alimentation :**

Dans le cadre de notre plan d'action générique, la stratégie sur l'alimentation intègre les actions de sensibilisation des consommateurs et des professionnels acteurs de la filière biologiques et les actions relatives à l'accompagnement des établissements et des collectivités territoriales souhaitant introduire des produits biologiques en restauration collective hors domicile.

Depuis 2018, Bio Centre et le réseau mettent en œuvre une stratégie régionale sur l'alimentation avec pour mission principale d'accompagner l'introduction de produits biologiques locaux dans les restaurants collectifs.

Cette stratégie contribue à celle de la Région portée par Christèle DE CREMIERS, vice-présidente en charge de l'alimentation.

Le réseau Bio est positionné comme l'acteur principal régional pour atteindre l'objectif des 20% de produits bio en restauration collective notamment dans les lycées et reçoit ainsi un appui fort de la Région.

### **La mission RHD :**

Pour accompagner les restaurants collectifs de la région Centre-Val de Loire, Bio Centre s'est doté de deux chargés de mission. Depuis plusieurs mois Laure AMOURIQ et Pascal VEAULIN réalisent des formations autour des thèmes de la loi EGALIM et forment les cuisinier.e.s.

## **Laure AMOURIQ**

**Chargée de mission RHD à Bio Centre, ingénieure agronome, spécialisée dans l'animation en restauration collective bio locale et gestion de projets.**

Elle anime régulièrement des ateliers sur l'alimentation et sur le goût, met en place des actions de sensibilisation à destination des élus, des convives et des citoyens.

Elle mène en région Centre Val de Loire des diagnostics auprès des collectivités et accompagne les structures dans l'évolution de leurs pratiques, cet accompagnement allant du suivi des approvisionnements à la rédaction des marchés publics, en passant par l'accompagnement à la communication ou l'organisation du service. Elle a notamment travaillé au sein du GABB18 et de Bio Berry dans le Cher avant de rejoindre Bio Centre sur la mission RHD.

## **Pascal VEAULIN**

**Cuisinier / formateur – chargé de mission RHD, spécialisé dans l'introduction de produits bio locaux.**

Il a travaillé 25 ans dans la fonction publique territoriale en restauration collective.

Membre fondateur du « Collectif les Pieds dans le Plat », réseau de formateurs cuisiniers, diététiciens, gestionnaires et acheteurs de la restauration collective sociale.

Il a été formé par la FNAB (Fédération Nationale d'Agriculture Biologique) et l'IFORE (Institut de Formation à l'Environnement).

Il a mis ses connaissances en application au collège de Lorris (45), atteignant 80% de produits bio dont 25 à 35 % de bio local selon la saison, en travaillant avec les professionnels du secteur agricole et le GABOR (Groupement des agriculteurs biologiques et biodynamistes de l'Orléanais et du Loiret), via la réalisation de planification pour les approvisionnements.

**Il a fait certifier la restauration du collège de Lorris par le Label ECOCERT en cuisine niveau 3.**

Il met en avant la réappropriation du métier de cuisinier (le fait maison), la maîtrise des modes opératoires, l'intégration de protéines végétales en équilibre des protéines animales pour augmenter la part de produits bio et limiter les surcoûts. Il a effectué plusieurs missions de formation auprès de cuisiniers en restauration collective : pour le compte notamment du CNFPT Bourgogne, Bio Bourgogne, Interbio Nouvelle Aquitaine, le Collectif les Pieds dans le Plat, Ainsi qu'en Région Centre Val de Loire pour Bio Centre.

Il a co-construit et animé les premières rencontres nationales de la restauration collective Biologique à Marsaneix (Dordogne) en 2017.

Il est actuellement vice président du Collectif les Pieds dans le Plat.

Membre fondateur des AMAPP (Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne de Proximité) du Gâtinais et du Pays de Lorris.



## **Delphine LA CARBONA**

### **Diététicienne – Nutritionniste**

Elle démarre sa carrière en Guyane où elle pilote durant 4 ans des programmes de suivis diététiques et d'accès à une alimentation saine et équilibrée en milieu hospitalier et auprès de populations défavorisées.

Elle poursuit son activité de diététicienne en métropole en participant à l'ouverture de la Maison de Santé de Montbazon où elle consulte et diversifie ses collaborations.

Elle crée l'émission "Croquez le portrait" en partenariat avec InPACT37 (Initiative Pour une Agriculture Citoyenne et Territoriale, Indre et Loire), une émission qui rapproche les citoyens des acteurs des agricultures biologique et paysanne de leur région : de la terre à l'assiette en passant par la cuisine.

Elle intervient dans des conférences et débats publics pour promouvoir une alimentation durable et savoureuse à impact écologique mesuré.

Formatrice du "Collectif les Pieds dans le Plat", ses ateliers pédagogiques donnent aux acteurs de la restauration collective des clés pratiques de l'alimentation biologique et locale, de l'introduction des protéines végétales et de la cuisine végétarienne pour diversifier facilement leur offre gastronomique.

A l'occasion de partenariats professionnels divers, elle applique ces mêmes principes en passant en cuisine pour assurer une offre de restauration à impact social et environnemental positif.

## **Le Collectif les Pieds dans le Plat :**

### **RESEAU NATIONAL DE CUISINIERS ET DIETETICIENS ACCOMPAGNATEURS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE SOCIALE**



Groupe de formateurs bio initiés par la Fédération Nationale d'Agriculture Biologique (FNAB) et par l'Institut de Formation de l'environnement (IFORE) à la suite du Grenelle de l'environnement. Ils se sont constitués en collectif pour fédérer davantage d'acteurs autour de la nutrition biologique et la restauration collective. Ils opèrent partout en France sur les domaines tels que la cuisine végétarienne, les cuissons basses température, la diététique, la nutrition biologique, les marchés publics, l'animation en restauration collective, l'ingénierie de restauration, l'éducation au goût, le gaspillage alimentaire, l'aide aux décisions pour toutes structures.

En 2018 ils ont formé environ 600 professionnels, organisé près de 50 formations, ont cuisiné environ 1500 repas bio et locaux, ont participé à une cinquantaine d'actions de sensibilisation ou d'accompagnement.

## **L'installation du CRALIM (comité régional de l'alimentation)**

**La première instance régionale de l'alimentation** s'est tenue le 09 avril 2019, initiée par le préfet de la région Centre Val de Loire

L'instance de l'alimentation a été instaurée par la loi du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine et durable, promulguée à l'issue des états généraux de l'alimentation.

Placée **sous la co-présidence du Préfet de Région et du Président de Région**, cette rencontre a été l'occasion d'instaurer officiellement le co-pilotage État / Région de la politique publique alimentaire en région.

Il a pour objectif **la mise en œuvre, au niveau régional, du programme national pour l'alimentation**, qui vise à soutenir en priorité des projets fédérateurs et démultipliables ou exemplaires, en cohérence avec les 3 priorités de la politique publique de l'alimentation 2019-2023 :

- la justice sociale ;
- l'éducation alimentaire de la jeunesse ;
- la lutte contre le gaspillage alimentaire.

## Annexe 1

### **LOI n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous**

#### Article 24 - Extrait

« Art. L. 230-5-1.-I.-Au plus tard le 1er janvier 2022, les repas servis dans les restaurants collectifs dont les personnes morales de droit public ont la charge comprennent une part au moins égale, en valeur, à 50 % de produits répondant à l'une des conditions suivantes, les produits mentionnés au 2° du présent I devant représenter une part au moins égale, en valeur, à 20 % :

« 1° Produits acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie ;

« 2° Ou issus de l'agriculture biologique au sens du règlement (CE) n° 834/2007 du Conseil du 28 juin 2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques et abrogeant le règlement (CEE) n° 2092/91, y compris les produits en conversion au sens de l'article 62 du règlement n° 889/2008 de la Commission du 5 septembre 2008 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 834/2007 du Conseil relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques en ce qui concerne la production biologique, l'étiquetage et les contrôles ;

« 3° Ou bénéficiant d'autres signes ou mentions prévus à l'article L. 640-2 dont l'utilisation est subordonnée au respect de règles destinées à favoriser la qualité des produits ou la préservation de l'environnement ;

« 4° Ou bénéficiant de l'écolabel prévu à l'article L. 644-15 ;

« 5° Ou bénéficiant du symbole graphique prévu à l'article 21 du règlement (UE) n° 228/2013 du Parlement européen et du Conseil du 13 mars 2013 portant mesures spécifiques dans le domaine de l'agriculture en faveur des régions ultrapériphériques de l'Union et abrogeant le règlement (CE) n° 247/2006 du Conseil, et dont l'utilisation est subordonnée au respect de règles destinées à favoriser la qualité des produits ou la préservation de l'environnement ;

« 6° Ou, jusqu'au 31 décembre 2029, issus d'une exploitation ayant fait l'objet de la certification prévue à l'article L. 611-6 et satisfaisant à un niveau d'exigences environnementales au sens du même article L. 611-6 ;

« 7° Ou, à compter du 1er janvier 2030, issus des exploitations ayant fait l'objet du plus haut niveau de certification prévu à l'article L. 611-6 ;

« 8° Ou satisfaisant, au sens de l'article 43 de la directive 2014/24/ UE du Parlement européen et du Conseil du 26 février 2014 sur la passation des marchés publics et abrogeant la directive 2004/18/ CE, de manière équivalente, aux exigences définies par ces signes, mentions, écolabel ou certification.

« Art. L. 230-5-6.-A titre expérimental, au plus tard un an après la promulgation de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, pour une durée de deux ans, les gestionnaires, publics ou privés, des services de restauration collective scolaire sont tenus de proposer, au moins une fois par semaine, un menu végétarien. Ce menu peut être composé de protéines animales ou végétales. « L'expérimentation fait l'objet d'une évaluation, notamment de son impact sur le gaspillage alimentaire, sur les taux de fréquentation et sur le coût des repas, dont les résultats sont transmis au Parlement au plus tard six mois avant son terme.