



OEBERLAND'S

# Plan de soutien aux cantines scolaires des petites communes



Lundi 11 janvier 2021



PRÉFET  
DE LA RÉGION  
CENTRE-VAL  
DE LOIRE

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

DIRECTION RÉGIONALE DE L'ALIMENTATION,  
DE L'AGRICULTURE ET DE LA FORÊT



# L'accompagnement du réseau bio Centre-Val de Loire

Laure AMOURIQ



## Le réseau bio régional

- Des producteurs
- Des transformateurs
- Des distributeurs
- Des consommateurs
- Des institutionnels
  
- Des chargés de développement
- Des chargés de mission



# La loi EGAlim

- 50% de produits durables / sous signe de qualité
  - **dont 20% de produits biologiques**
- 1 repas végétarien par semaine
- Lutte contre le gaspillage



# Quel accompagnement

- 50% de produits durables / sous signe de qualité
  - **dont 20% de produits biologiques**
- Quels produits acheter?
- Comment les acheter?
- Comment les cuisiner?
- Comment les valoriser?



# Quel accompagnement

- 1 repas végétarien par semaine
- Quels produits?
- Quelles recettes?
- Quelles techniques?
- Quelle valorisation?

# Quel accompagnement

- Lutte contre le gaspillage
- Quel diagnostic?
- Quelles actions?
- Quelle communication?

# Les formations

- Elaborer et cuisiner des menus végétariens
- Elaborer et cuisiner des menus semi-alternatifs (diversification des apports en protéines)
- Introduire et cuisiner des produits bio (dont des viandes bio)
- Communiquer à destination des différents publics



## FORMATION 1:

### Introduire des aliments issus de l'agriculture biologique et locaux en restauration collective **Pratique & théorique**

Les formations sont adaptables selon le contexte de la collectivité et à la demande



Prérequis: Aucun

À apporter: tenue de cuisine complète et clef USB

**Objectif : introduction de produits bio locaux.**

#### *Programme JOUR 2 avec la participation d'un diététicien*

8h Accueil

Tour de table, présentations et état d'esprit

Apports théoriques sur:

- Les apports nutritionnels des aliments bio
- Comprendre les recommandations du Plan National Nutrition Santé (PNNS) et du Conseil National de la Restauration Collective (CNRC)

Collective (CNRC)

- Présentation des recettes et techniques culinaires

10h En cuisine!

Préparation d'un repas complet (plusieurs recettes) à base de produits bruts, bio et de saison mettant en valeur les produits régionaux

12h30 Echanges sur les plats présentés par les cuisiniers (possibilité de convier la presse et les élus pour valoriser la démarche)

Dégustation!

Gestion des restes et nettoyage

14h

- Intégrer les changements induits par la loi EGalim dans le plan alimentaire
- Exercices pratiques
- Echanges d'expériences entre les établissements

16h15 Bilan des 2 jours et préparation de la journée 3

16h30 Fin de la journée

- Formation destinée aux équipes de restauration: chefs de cuisine, diététiciens, cuisiniers (toutes structures) **12 personnes maximum**
- Toute la région Centre Val de Loire.
- **3 jours** : (2 journée si possible consécutives + 1 journée 3 mois plus tard ) de **7 h**
- Formation réalisée dans une cuisine + salle annexe

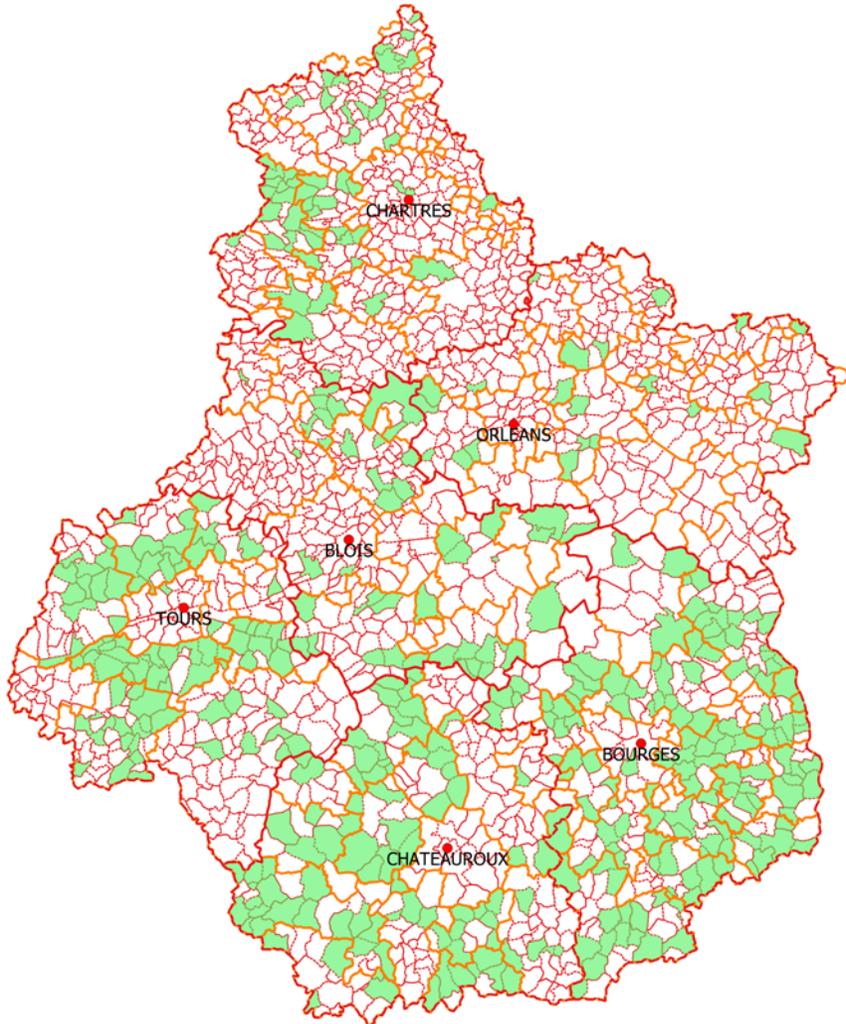


# Les accompagnements individuels

- Diagnostics en cuisine
  - >Matériel
  - >Organisation
- Appui à l'organisation des achats (et à la rédaction des marchés publics, cahiers des charges, etc.)
- Le cas de la gestion concédée
- Animations en restaurant scolaire



# L'idéal: une action de territoire avec des accompagnements individuels



Groupe de travail engagé avec élus,  
techniciens, acteurs, etc.

Mise en place de formations

Audits, diagnostics et évolution au  
sein des restaurants

Communication et valorisation des  
pratiques et résultats -> **TBE**



# Territoire Bio Engagé (TBE)

Marine CARASSAI  
Chargée de mission territoires



# TERRITOIRE BIO ENGAGE en Centre Val de Loire

## Critères de sélection



Created by SBTS from Noon Project

Seuil de base SAU = **7%**

- SAU Bio à l'échelle régionale = 4%
- Objectif SRADDET **7% pour 2025**  
**15% pour 2030**

ET/OU



Created by Michal Wi from Noon Project

Seuil de base approvisionnement  
RHD = **20%** (en valeur d'achat)

- Loi EGALIM
- Mêmes fourchettes que l'autres Interpro Bio

## Processus de labellisation

### COMMENT ÊTRE LABELLISÉ ?



DEMANDER LE LABEL



## TBE en Centre Val de Loire : Le coût du label

<b>Cotisation forfaitaire</b>	200€ HT / an
<b>+ Cotisation proportionnelle</b>	0.02 € HT/ habitant (plafonnée à 5 000€ HT/ an) (Les communes de moins de 500 habitants ne sont pas concernées par la cotisation proportionnelle)
<b>Outils inclus</b>	Kit de communication fourni la première année : 2 panneaux d'entrée + accès plateforme en ligne + outils de promotion du label

Retrouvez la liste des **314 communes éligibles** sur le territoire régional sur le site [www.bio-centre.org](http://www.bio-centre.org)

La déclinaison Etablissement BIO Engagé est **accessible gratuitement**

>> les supports de communication sont facturés à prix coutants.

# QUESTIONS

## Contacts:

THOMAS Aurélie - DRAAF-CENTRE-VAL-DE-LOIRE/SRAL  
[aurelie.thomas@agriculture.gouv.fr](mailto:aurelie.thomas@agriculture.gouv.fr)

02 38 77 41 18

AMOURIQ Laure – BIOCENTRE [alimentation@bio-centre.org](mailto:alimentation@bio-centre.org)

06 12 47 81 38

CARASSAI Marine – BIOCENTRE [territoires@bio-centre.org](mailto:territoires@bio-centre.org)

06 33 30 15 31

