

Atelier « Expériences croisées en restauration collective »

Heure de passage	structures	Intervenant(s)	Thématique	Résumé synthétique de l'intervention (remerciements à Camille DONADIO, FFL Occitanie, pour la prise de notes)
14h	Association AGORES	Audrey NABONNE, Chef de service Réception diététique et actions éducatives, ville de Colomiers	5 bonnes raisons de changer de pratiques en restauration collective	<p>AGORES est une association de professionnels de la restauration collective. L'adhésion sur le site permet d'avoir plus d'informations (https://www.agores.asso.fr/).</p> <p>Parmi les bonnes raisons avancées :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Travailler sur les recettes de produits simples pour dégager du financement pour acheter plus de produits BIO ou produit de qualité - Lutter contre le gaspillage alimentaire - Former les personnels (AGORES propose des formations sur différentes thématiques, notamment la cuisine végétarienne) <p>Quelques questions posées :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Département de Haute-Garonne : comment introduire des plats à composantes végétales sans utiliser des produits transformés ? - Département Tarn : Quel travail sur les externalités environnementales par AGORES ? <p>A.N. évoque une étude sur les nutriments, réalisée par Dr Anthony FARDET (pour en savoir plus : https://www6.clermont.inra.fr/unh/Equipes-de-Recherche/CHARGES-DE-MISSION/Dr-Anthony-Fardet)</p>
14h20	Civam Bio 09	Magali Ruello, chargée de mission RHD	L'introduction du bio en RHD	<p>MR rappelle que l'Occitanie est la 1ère région Bio en surface et en nombre d'exploitations. Les structures départementales de Bio Occitanie sont des CIVAM (Centre d'Initiative pour valoriser l'agriculture et le milieu rural) ET GAB (Groupement d'agriculture biologique). Ces structures mènent des actions auprès des producteurs et du grand public. Ils travaillent notamment à l'introduction de la bio en restauration collective. Cela passe par un ensemble de mesures dans une approche globale holistique avec notamment :</p> <ul style="list-style-type: none"> - des changements de pratique générale et globale des structures de restauration collective ; - un appui au sourcing ; - l'élaboration d'outils collectifs pour les producteurs, en particulier administratifs et informatiques. <p>Un exemple est présenté, celui de l'association d'éleveurs bio : La Source. C'est une association de 10 éleveurs, qui ont notamment mis en commun des outils de production et l'abattage.. Par ailleurs, les questions administratives ont été fortement simplifiées, avec un seul interlocuteur et une seule facturation (+ simple pour la RHD).</p> <p>Lors des échanges, est évoquée la transition qu'imposera la loi EGALim à la restauration collective en matière d'introduction du bio en RHD. MR souligne le besoin d'accompagnement des établissements de restauration collective.</p> <p>Pour en savoir plus : http://www.bioariege.fr/article/la-bio-en-restauration-collective.</p>
14h40	FFL Occitanie	Camille DONADIO, chargée de mission Introduction par Christiane CHARTIER, ADEME	Structuration de la filière fruits et légumes en Occitanie	<p>Présentation du projet de la FFL. Les actions réalisées sur 2 ans avec le soutien de l'ADEME dans le cadre d'un appel à projets « Économie circulaire » :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Organisation du 1er COPIL de l'action - décembre 2017 - Constitution d'une base de données de la production et des grossistes - Réalisation commune d'une plaquette d'information (mars 2018) - Fiches Optigède + Ils l'ont fait + vidéos (la fiche Optigède sera bientôt disponible sur le site de l'ADEME : http://occitanie.ademe.fr/expertises/economie-circulaire/consommer-autrement#initiatives-occitanie) - Mobilisation des élus de collectivités par courrier - Interventions diverses sur le sujet (CORALIM, Showroom RHD...) - Élaboration de fiches produits présentant les principales productions F&L régionales et les période de production et spécificités de conditionnement (http://www.ffl-occitanie.com/notre-filiere). - Réalisation du film « Approvisionnement local en RHD » https://vimeo.com/313325429 <p>Organisation des journées de formation en partenariat avec le CNFPT (Toulouse et Montpellier) + participation formation lycées d'Occitanie structuration d'une filière de fruits et légumes en Occitanie.</p> <p>Lors des échanges, il est pointé le caractère tout à fait transposable à d'autres filières de ce type d'action. Sont évoquées notamment les fiches réalisées par Interbev à destination des responsables de restauration collective, pour faciliter l'introduction de viande de qualité à des coûts raisonnables, en travaillant notamment sur les modes de cuisson et l'approvisionnement en morceaux « moins nobles », mais qualitativement intéressant pour la restauration collective (cf http://www.interbev.fr/rhd/outils/), qui peuvent être comparées à cette initiative.</p>
15h	Chambre d'agriculture de l'Aude Chambre d'agriculture des Pyrénées-orientales	Solenn BRIOUDE, Chargée de mission Circuits courts et circuits de proximité Gilles PLANAS, Conseiller Service Fruits et légumes	Les rencontres « offre/demande »	<p>personnes en tout + une journée de visite à la ferme. L'action a drainé de nombreux acheteurs et producteurs, avec des échanges fructueux et concrets.</p> <p>La chambre d'agriculture des Pyrénées-Orientales a organisé des rencontres identiques à celles de l'Aude ainsi que des rencontres commerciales et une visite du MIN. Ce MIN, ainsi que le marché de producteurs qui s'y trouve est un outil fort utile pour favoriser l'approvisionnement de proximité.</p>

15h20	Lycée agricole Beaugard, Villefranche-de-Rouergue	Josiane PRADELS, secrétaire générale Introduction par Roxane FAGES, Coordinatrice technique du Pacte régional pour une alimentation durable	<i>L'opération « L'Occitanie dans mon assiette »</i>	Introduction : Accompagnement des lycées volontaires. L'objectif est d'atteindre 40% de produits locaux dont la moitié en bio. Le Conseil régional propose une assistance à maîtrise d'ouvrage + 16 cts par repas pour les lycées volontaires afin qu'ils fassent évoluer leurs pratiques. L'opération concerne 59 lycées en 2018 et touchera 47 lycées supplémentaires en 2019. La principale difficulté est d'identifier l'offre. L'EPL de Villefranche de Rouergue a présenté cette action, qui s'inscrit dans une politique d'établissement très « ancrée » sur l'alimentation locale, bio et de qualité, avec des pourcentages élevés d'aliments biologiques et de qualité dans les approvisionnements.
--------------	--	--	--	---

**Fin des ateliers à 15h40 => Point sur « Lait et Fruit à l'école »
Par Donald LECOMTE, chargé de mission PNA (DRAAF Occitanie)
Voir diaporama**

Les personnes et structures ayant des questions sur le sujet sont invités à les faire parvenir par courriel auprès de la DRAAF Occitanie à sral-pna.draaf-occitanie@agriculture.gouv.fr ou à donald.lecomte@agriculture.gouv.fr

16 heures : fin de la CORALIM