

## • CONCILIER OFFRE DE QUALITÉ ET LOCALE EN RESTAURATION COLLECTIVE •

### OBJECTIFS

Ce guide est destiné aux responsables des marchés publics et à tous les professionnels de la restauration collective qui souhaitent travailler la qualité et la proximité de leurs approvisionnements. Il permet d'accompagner les acteurs régionaux dans l'atteinte des objectifs d'approvisionnement de qualité fixés par la Loi EGAlim et de mieux identifier l'offre disponible dans la région Auvergne-Rhône-Alpes.

Et vous le constaterez, notre Région est riche en produits de qualité. Il est donc possible de s'approvisionner localement et de répondre dans le même temps à l'ambition nationale d'une alimentation de qualité!

Plus concrètement, ce guide synthétique vous permet :

- 1 Faire le point sur la qualité (et la proximité) de vos approvisionnements dans le cadre réglementaire établi pour la loi EGAlim.
- 2 Avoir les clés pour développer vos approvisionnements de qualité en favorisant l'offre locale.
- 3 Vous faire savoir que nous pouvons vous accompagner individuellement pour aller plus en détail.

Vous engager dans cette démarche constitue pour vous et vos convives l'opportunité d'accéder à des produits à la fois de qualité et locaux. En conciliant les deux, vous contribuez au développement d'une alimentation de qualité et de proximité.



Nous pouvons vous accompagner pour développer  
votre sourcing local !

Pour plus d'informations contactez :

Jeannette PEGON

- j.pegon@comite-arag.fr - 06 03 64 63 14 -

# QU'EST-CE-QU'UN PRODUIT DE QUALITÉ SELON LES CRITÈRES DE LA LOI EGALIM ?

AU MOINS 50% DE PRODUITS DE QUALITÉ ET DURABLES AU 1ER JANVIER 2022, DONT AU MOINS 20% DE PRODUITS BIOLOGIQUES

## 6 familles de produits entrant dans le décompte de la loi EGALIM

### 1. Les produits issus de l'agriculture biologique (à hauteur de 20% minimum)

Précision : Les produits végétaux étiquetés « en conversion » entrent également dans le décompte. Il ne peut s'agir que de produits bruts ou transformés composés d'un seul ingrédient d'origine végétale et issus d'une exploitation qui est en conversion depuis plus d'un an.



### 2. Les produits bénéficiant des autres signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) ou des mentions valorisantes suivants :



Label Rouge  
-Voir page 5-



Appellation d'origine (AOC/AOP)  
-Voir page 3-



Indication géographique (IGP)  
-Voir page 4-



Spécialité Traditionnelle Garantie



Pêche Durable



Région ultrapériphérique

### 3. La mention « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme », uniquement pour les produits pour lesquels existe une définition réglementaire des conditions de production.

-Voir page 9-

### 4. La mention « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale (HVE) Jusqu'au 31/12/2029 uniquement, les produits issus d'une exploitation bénéficiant de la certification environnementale de niveau 2. -Voir page 7-



### 5. Les produits « équivalents » aux produits bénéficiant de ces signes, mentions, écolabels ou certifications.

### 6. Les produits acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie.

D'après le document du Conseil National de la Restauration Collective -LES MESURES DE LA LOI EGALIM CONCERNANT LA RESTAURATION COLLECTIVE- novembre 2019



<http://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/Mettre-en-oeuvre-la-loi-EGALIM-en>

## VOUS NE TROUVEREZ PAS DANS CE GUIDE

Les produits de qualité que l'on ne retrouvera pas dans le guide, car il n'y en a pas dans la région Auvergne-Rhône-Alpes sont :



Enfin, il a été décidé de traiter à part tous les produits « liquides » : vins, jus de fruits qui ne sont que très peu consommés en restauration collective.

Par ailleurs, l'ensemble des produits AOC sont des productions viticoles, ils seront donc traités également à part.



En savoir plus sur les mesures de la Loi Egalim concernant la restauration collective, [cliquez ici](#) :

<http://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/Mettre-en-oeuvre-la-loi-EGALIM-en>



Depuis le 1er mai 2009, l'AOP figure sur tous les produits européens dont la production, la transformation et l'élaboration sont réalisées dans une zone géographique déterminée, selon un savoir-faire reconnu et un cahier des charges particulier.



## PRODUITS LAITIERS

- Abondance
- Beaufort
- Bleu d'Auvergne
- Bleu de Gex-Haut-Jura
- Bleu du Vercors-Sassenage
- Cantal
- Charolais
- Chevrotin
- Fourme d'Ambert
- Fourme de Montbrison
- Picodon
- Reblochon de Savoie
- Rigotte de Condrieu
- Saint-Nectaire
- Salers
- Tome des Bauges
- Crème de Bresse
- Beurre de Bresse

## FRUITS ET LÉGUMES

- Olives noires de Nyons
- Châtaigne d'Ardèche
- Noix de Grenoble

## VIANDES, VOLAILLES ET OEUFS



- Fin Gras du Mézenc



- Dinde de Bresse
- Volaille ou Poulet de Bresse
- Poularde ou Chapon de Bresse

## ÉPICERIE

- Huile d'olive de Nyons
- Lentille verte du Puy

## CONSEILS

De nombreux fromages sont AOP.

- ▶ *Faites un état des lieux de vos approvisionnements et vous constaterez sans doute que vous en avez déjà.*
- ▶ *Pour vos démarches de sourcing, adressez-vous aux ODG qui représentent tous les acteurs impliqués dans la démarche : ils sauront s'adapter à vos spécificités. Ils pourront peut-être même vous proposer des actions d'animation pour valoriser votre démarche !*

En développant votre offre AOP, c'est un produit, mais aussi l'ensemble d'un territoire et son histoire que vous soutenez ! Cela vaut peut-être le coup de payer un peu plus cher.

**Exemple d'entreprises :**  Crème et Beurre de Bresse

En savoir plus sur les produits AOP, **cliquez ici** :

<https://www.inao.gov.fr/Espace-professionnel-et-outils/Rechercher-un-produit>





# IGP : INDICATION GÉOGRAPHIQUE CONTROLÉE

# 25 Produits

Elle désigne un produit originaire d'une région, dont une qualité déterminée, la réputation, ou une autre caractéristique peut-être attribuée à cette origine géographique et dont la production et/ou la transformation et/ou l'élaboration ont lieu dans l'aire géographique délimitée.

## PRODUITS LAITIERS

- Emmental de Savoie
- Raclette de Savoie
- Saint-Marcellin
- Tomme de Savoie

## COMPLÉMENTS DE GAMME

- Raviole du Dauphiné

## VIANDES, VOLAILLES ET OEUFS



- Agneau du Bourbonnais
- Bœuf Charolais du Bourbonnais
- Porc d'Auvergne



- Jambon d'Auvergne
- Jambon de l'Ardèche
- Saucisson de l'Ardèche
- Saucisson sec d'Auvergne

- Pintade de l'Ardèche
- Pintadeau de la Drôme
- Poulet ou Chapon de l'Ardèche
- Poulet ou Chapon des Cévennes
- Volaille d'Auvergne
- Volaille de l'Ain
- Volaille de la Drôme
- Volaille du Forez
- Volaille du Velay



## FRUITS ET LÉGUMES

- Pomme et poire de Savoie
- Ail de la Drôme

## ÉPICERIE

- Petit Epeautre de Haute Provence
- Farine de petit épeautre de Haute Provence

## CONSEILS

De nombreuses viandes sont IGP.

- ▶ Pour améliorer la qualité de vos approvisionnement à un surcoût limité, commencez par là.
- ▶ Pour vos démarches de sourcing, adressez-vous aux ODG qui représentent tous les acteurs impliqués : ils sauront s'adapter à vos spécificités.
- ▶ Ils pourront peut-être même vous proposer des actions d'animation pour valoriser votre démarche !

Le produit IGP était un peu moins contraignant que l'AOP, il sera sans doute plus accessible financièrement. **Exemple d'entreprises :**  Royans (ravioles du Dauphiné IGP)

En savoir plus sur les produits IGP, **cliquez ici** :

<https://www.inao.gov.fr/Espace-professionnel-et-outils/Rechercher-un-produit>

Le Label Rouge garantit qu'un produit possède un ensemble de caractéristiques lui conférant un niveau de qualité supérieure par rapport aux produits qui lui sont similaires. Les conditions de production ou de fabrication du produit lui sont particulières, ce sont elles qui confèrent cette qualité supérieure.



## PRODUITS LAITIERS

- Fromage à Raclette

## COMPLÉMENT DE GAMME

- Tartiflette

## VIANDES, VOLAILLES ET OEUFS

- Agneau
- Veau nourri au lait entier
- Viande bovine race charolaise
- Viande bovine race salers
- Viande bovine hachée
- Viande de porc (fermier élevé en plein air)



- Chapon
- Dinde
- Oie
- Pintade et pintadeau
- Poularde
- Poulet



- Jambon cuit supérieur de porc fermier
- Pâtés en croûte supérieurs
- Produits de saucisserie
- Salaisons sèches
- Saucisson
- Jambon sec supérieur



- Œufs de poules (élevés en plein air)

## FRUITS ET LÉGUMES

- Abricot
- Pêche et nectarine

## ÉPICERIE

- Farine de Froment
- Herbes de Provinces

## CONSEILS

Très souvent on retrouve la qualité LR avec d'autres mentions valorisantes : AOP, IGP ou encore produit fermier.

L'objectif des produits LR est d'offrir une qualité gustative supérieure à vos convives : ce sont leurs papilles qui vont être contentes !

### Exemple d'entreprises :



Tradival  
(gamme de porc pièce calibre)



Les Fermiers de l'Ardèche  
(cuisse de poulet sans os LR)

En savoir plus sur les produits LR, **cliquez ici** :

<https://www.inao.gov.fr/Espace-professionnel-et-outils/Rechercher-un-produit>





L'Agriculture Biologique constitue un mode de production qui trouve son originalité dans le recours à des pratiques culturales et d'élevage soucieuses du respect des équilibres naturels et du bien-être animal. Ainsi, elle exclut l'usage des produits chimiques de synthèse, des OGM et limite l'emploi d'intrants.

La marque AB garantit un aliment composé à 100% d'ingrédients issus du mode de production biologique ou au moins 95% de produits agricoles biologiques, le reste étant composé de produits expressément autorisés non disponibles en bio en quantité suffisante (produits exotiques, certaines épices...).

## RÉPARTITION RÉGIONALE DES OPÉRATEURS PAR PRODUITS

- Produits Laitiers Locaux BIO ( 98 fournisseurs )
- Fruits et Légumes Locaux BIO ( 238 fournisseurs )
- Épicerie BIO ( 60 fournisseurs )
- Compléments de gamme BIO ( 35 fournisseurs )
- Viandes , Volailles et oeufs Locaux BIO ( 74 fournisseurs )
- Poissons BIO ( 2 fournisseurs )
- Pains BIO ( 57 fournisseurs )

## CONSEILS

Les exploitations en cours de certifications AB sont éligibles aux critères de qualité de la loi EGalim. N'hésitez pas à échanger avec vos fournisseurs pour savoir si c'est en projet.

Ce sont souvent les produits laitiers qui sont la 1ère étape quand il est décidé de développer ses approvisionnements en produits biologiques.

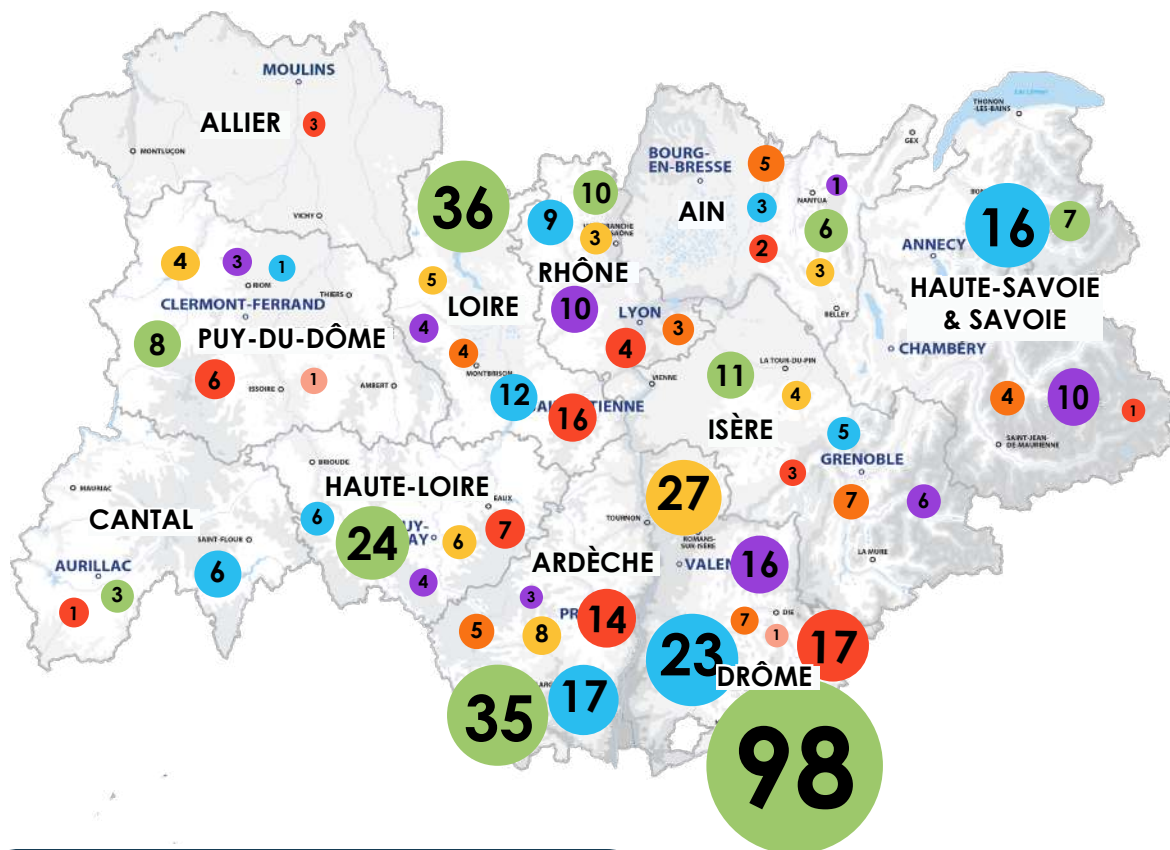
**Exemple d'entreprises :**



La Popotte Compagnie (Sauces végétales)



Hari&Co : Steak de lentilles



Accéder au catalogue des opérateurs de la région AURA [cliquez ici :](https://www.auvergnhonealpes.bio/restaurants-collectifs/comment-manger-bio)

<https://www.auvergnhonealpes.bio/restaurants-collectifs/comment-manger-bio>



La promesse de la Haute Valeur Environnementale, c'est une agriculture :

- Qui intègre et développe la biodiversité dans la conduite de l'exploitation,
- Qui limite au maximum les intrants (phyto, engrais, énergie, aliments extérieurs, etc.).

Pour une agriculture à la fois autonome et peu dégradante pour les sols, l'eau, l'air. Il existe trois niveaux graduels vers la Haute Valeur Environnementale.

## CONSEILS

Contrairement aux mentions de qualité présentées précédemment, c'est l'exploitation qui est certifiée HVE. Une fois que vous aurez identifié un acteur qui pourrait correspondre à vos critères, n'hésitez pas à lui demander s'il a d'autres types de production à vous proposer. Actuellement, ce sont principalement les fruits et les légumes qui seront disponibles en HVE. Les exploitations en « HVE niveau 2 » = en cours de certifications HVE sont aussi éligibles aux critères de qualité de la loi EGalim.

Exemple d'entreprises :



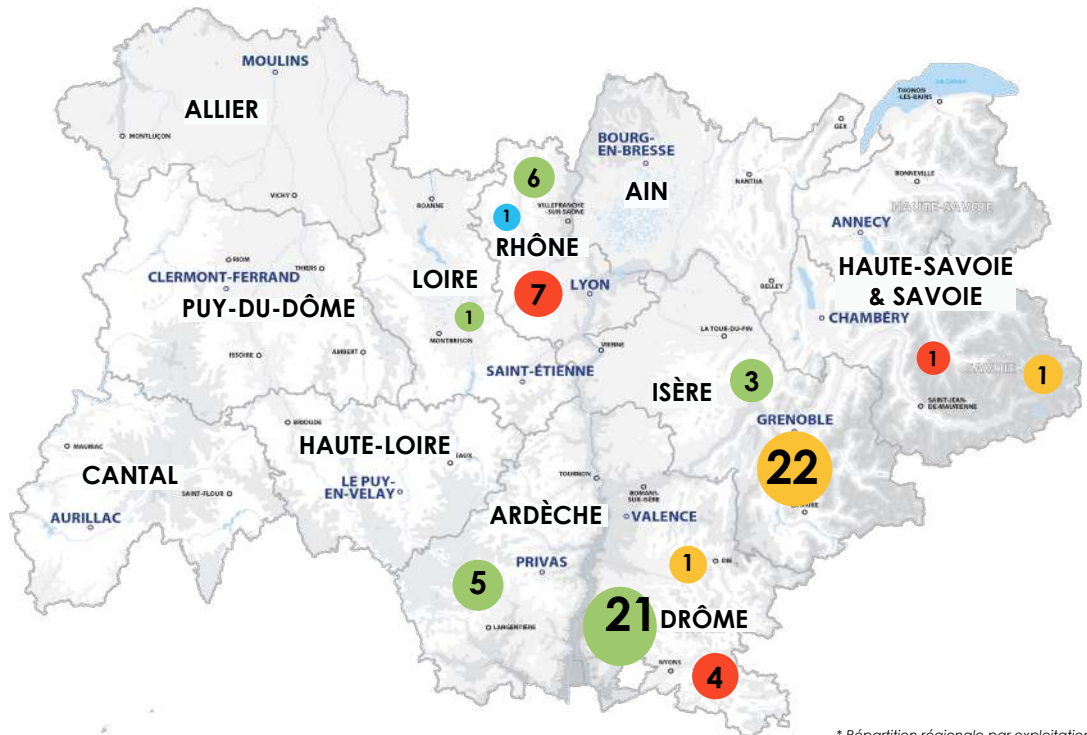
François Cholat (Production Végétale, Collecte, Nutrition animale, Meunerie, Agriculture Biologique)



Charles & Alice (desserts aux fruits aux pommes)

## RÉPARTITION RÉGIONALE DES EXPLOITATIONS PAR PRODUITS

- Produits Laitiers Locaux HVE ( 1 exploitation )
- Épicerie HVE ( 24 exploitations )
- Fruits et Légumes Locaux HVE ( 37 exploitations )
- Viandes , Volailles et oeufs Locaux HVE ( 12 exploi-



\* Répartition régionale par exploitation des produits identifiées «Haute Valeur Environnementale» L'annuaire contient les exploitations HVE qui ont accepté la communication de leurs données en application de la loi 78-17 informatique et libertés du 6/01/1978

Cliquez ici pour :

Accéder au catalogue des opérateurs de la région AURA

<https://agriculture.gouv.fr/ou-trouver-des-exploitations-certifiees-haute-valeur-environnementale-en-france>

Les chiffres clés de la Haute Valeur Environnementale (HVE) par département en France

<https://agriculture.gouv.fr/les-chiffres-cles-de-la-haute-valeur-environnementale-hve>







# La mention « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme »

La mention « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme », correspond uniquement aux produits pour lesquels existe une définition réglementaire des conditions de production\*.

\* À ce jour, en France, cela concerne les œufs et les fromages fermiers (y compris les fromages blancs), les volailles de chair fermières (celles-ci doivent bénéficier des SIQO AOC/AOP, AB ou Label Rouge, sauf s'il s'agit d'une production à petite échelle destinée à la vente directe ou locale), ainsi que la viande de gros bovins de boucherie et la viande de porc (celles-ci doivent bénéficier du SIQO Label Rouge).

### Précision :

- Les produits portant les mentions « montagne » ou « produits pays » n'entrent pas dans le décompte.
- Pour les produits portant la mention « fermier », seuls les cas précisés ci-dessous entrent dans le décompte

TYPE DE PRODUCTION FERRIÈRE	Oeufs	Fromages fermiers (dont fromage blanc)	Volaille de Chair Fermière	Viande Gros Bovins Fermier	Viande de Porc Fermier
<b>Complément « qualité » nécessaire</b>	  <span>Pas en région</span>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<span>Pas en région</span>
	 <input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	 <input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<b>Sauf si... (Exceptions)</b>	Taille de la production : petite échelle interpretation: effectif < 50 poules				
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
	Type de vente: directe, sur le marché local interpretation : sur la région, 0 intermédiaire				
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		

Pour voir les précisions : <https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000031070895&categorieLien=id>

## CONSEILS

Dans le cadre de la Loi EGalim, la définition des produits dits « fermiers » n'étant pas assez précise, ils seront difficilement comptabilisés dans les 50% attendus.

- Il vaut mieux vous orienter vers les autres labels de qualité

Cependant, identifier dans vos approvisionnements les produits dits « fermiers » va avoir plusieurs avantages :

1. L'achat en direct va vous permettre de maîtriser la traçabilité des produits.
2. En achetant directement auprès des producteurs à proximité, vous générez de l'économie pour votre territoire.

Valorisez-le auprès de vos convives en l'inscrivant sur vos menus.  
Ils y seront sensibles !





# Conseils généraux

Des ambiguïtés persistent sur certains autres labels :  
Aujourd'hui, les reconnaissances Bleu-Blanc-Cœur ou MSC n'entrent PAS officiellement dans les critères de qualité évoqués dans la loi EGalim.



Attention car certains discours d'influenceurs pourraient sous-entendre le contraire.

## Surcoût induit par l'amélioration de la qualité des approvisionnements

Il existe plusieurs leviers pour limiter le surcoût :

**Limitez votre gaspillage alimentaire :**

- ▶ Dans certains cas, cette économie peut représenter jusqu'à 30% de surcoût induit par la hausse de qualité des approvisionnements.

**Le surcoût doit être traité en fonction du type de produits :**

- ▶ Offre animale :
  1. Choisissez des morceaux moins nobles et cuisine-les avec une cuisson basse température pour avoir une viande bien tendre.
  2. Remplacez une partie de vos achats en protéines d'origine animal par des protéines végétales en réalisant un menu végétarien 1 fois / semaine pour commencer
- ▶ Offre végétale :
  1. Respecter l'offre en fonction des saisons : il faut accepter que le choix de l'offre soit limité en hiver et profiter des pics de production pour bénéficier de prix plus intéressants.

**Une étude annonce que pour une collectivité :**

- ▶ Qui n'a aucune offre de qualité, ni biologique dans ses approvisionnements : une hausse de **30%** des coûts est à prévoir.
- ▶ Qui n'a aucune offre de qualité, et **10%** biologique dans ses approvisionnements : une hausse de **17%** des coûts est à prévoir.
- ▶ Qui a une offre de **10%** qualité, **10%** biologique dans ses approvisionnements : une hausse de **13%** des coûts est à prévoir.

On estime qu'il faut envisager un coût matière à minimum 2€ pour arriver à atteindre les objectifs de qualité des approvisionnements attendus par la loi EGalim.

## Bénéfices externes attendus grâce à la hausse de qualité des approvisionnements

Travailler à l'amélioration de la qualité des approvisionnements doit être envisagé comme un investissement.

En effet, cette action doit rentrer dans une démarche plus globale :

- ▶ Eveillez les consciences en sensibilisant vos convives à l'impact que l'alimentation peut avoir sur leur **environnement**.
- ▶ **La santé** des convives passe fortement par la qualité de ce qu'ils consomment.
- ▶ Contribuez à **l'éducation** par le goût et à l'ouverture d'esprit en diversifiant l'offre alimentaire
- ▶ Si vous parvenez à concilier qualité et proximité, vous avez également un impact économique positif sur **le développement de votre territoire**.

## CONCILIER OFFRE DE QUALITÉ ET LOCALE EN RESTAURATION COLLECTIVE .

### Rappel du projet ApPROche +

Héritier d'un projet lauréat de l'appel à projets du Programme National pour l'Alimentation 2015-2016.

Ce projet avait pour but d'intégrer des produits locaux rhônalpins en restauration collective via la professionnalisation des entreprises et leur mise en relation avec les décideurs du marché.

AP'PROche+ vise à aller plus loin en essayant ce projet :

- ▶ À un niveau supra-régional
- ▶ D'élargir à de nouvelles thématiques
- ▶ Et d'accompagner l'ensemble des acteurs de la chaîne de valeur et ainsi favoriser une alimentation durable et saine en restauration collective.

Pour plus d'informations contactez :

Jeannette PEGON - j.pegon@comite-arag.fr - 06 03 64 63 14 -

### Mise à jour des informations

Mémento des produits sous SIQO-INAO et la Chambre d'Agriculture Régionale actualisé **tous les 2 ans**.

La FRAB AuRA (la Fédération Régionale de l'Agriculture Biologique d'Auvergne-Rhône-Alpes) actualise l'annuaire à **chaque rentrée en septembre**.

L'annuaire des exploitations régionales identifiées «Haute Valeur Environnementale» (Ministère de l'Agriculture) est actualisé **tous les 6 mois**.

### Remerciements



INSTITUT NATIONAL  
DE L'ORIGINE ET DE  
LA QUALITÉ



Association nationale pour  
le développement de la certification  
Haute Valeur Environnementale

