

J'ACHÈTE LOCAL JE SOUTIENS MA PRODUCTION RÉGIONALE

 **La Région**
Auvergne-Rhône-Alpes

DATE
9
JUILLET

ÉVÈNEMENT
GRATUIT

Participation
100%
DIGITALE

 Auvergne - Rhône - Alpes
gourmand

**Restauration collective,
la région Auvergne-Rhône-Alpes
s'engage**

Avec le soutien financier



PROGRAMME NATIONAL
POUR L'ALIMENTATION
**NOTRE MODÈLE
A DE L'AVENIR**

AP'PROche+
APPRO LOCAL EN RHD

 **La Région**
Auvergne-Rhône-Alpes

Avec la participation de



Retours sur les questions/remarques et remontées de l'espace de discussion

1. Bétail et viande - INTERBEV



 **YouTube** <https://youtu.be/vSH898UMUCI>

 <https://bit.ly/2laVxuk>

Restauration collective :

Où trouver le simulateur Interbev ?

Réponse :

Le simulateur, dénommé : "impactomètre" est disponible sur demande auprès des Comités Régionaux Interbev. En Auvergne-Rhône-Alpes, faites la demande par mail : contact@interbevaura.fr

Cet outil avait fait l'objet lors de sa sortie d'une présentation en conseil d'administration. A la demande du représentant Restau'Co à Interbev Auvergne-Rhône-Alpes, nous pouvons organiser une session d'informations aux adhérents régionaux.

Industrie agroalimentaire :

Revaloriser les morceaux de viandes pour un meilleur équilibre de l'utilisation de l'animal, nous devons éduquer et réapprendre la base du métier de cuisinier, trop souvent ! Faire découvrir les abats en collectivités !

Industrie agroalimentaire :

Bonjour, concernant les cuissons basse température, les chefs dans les collèges me disent ne pas avoir l'autorisation de pratiquer ce mode de cuisson ? Vrai ou pas ?

Réponse :

1/ Des idées de recettes valorisant divers morceaux sont proposées dans nos outils à destination des chefs et intendants. La découverte des textures, des saveurs des viandes et la variété des morceaux de viande sont d'une grande richesse ce qui permet aux chefs d'exprimer leur créativité.

2/ Il n'y a pas de restriction pour les chefs de collège. Il relève du chef d'exploitation, d'inscrire le processus de Cuisson Basse Température dans son référentiel interne: plan de maîtrise sanitaire PMS et dans respect des principes de l'HACCP, où l'étape de cuisson est identifiée comme un CCP (critical control point).

Pour la cuisson des viandes, Interbev en régions propose des formations. Contactez-nous pour les mettre en place avec un cuisinier formateur.

Tous les outils

<https://www.interbev.fr/rhd/outils>

<http://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/2-Acheteurs-professionnels-outils>

Coordonnées

INTERBEV Auvergne-Rhône-Alpes
l'interprofession Bétail et Viandes

Tél : 04 72 72 49 40 - Mail : contact@interbevaura.fr

Site internet : <http://www.interbevaura.fr/>

2. Produits laitiers - CRIEL



 **YouTube** <https://youtu.be/iLOQ8OEq3WA>

 <https://bit.ly/3eqVZk6>

Tous les outils

Catalogue CRIEL

http://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Filiere_Lait-Criel_cle81ad95.pdf

Coordonnées

Centre Régional Interprofessionnel de l'Économie Laitière Alpes Massif Central

Contacts :

Alain PLAN - Directeur

Mail : contact@crielamc.fr

Christine ROUSSET - Chargée de mission et communication

Tél : 04 72 72 49 01 - Mail : crousset@lait-viande.fr

Site internet : www.criel-sudest.com www.produitsdulait.fr

3. Porc - INTERPORC / IPAL



 **YouTube** https://youtu.be/R9xmE8_x8hc

 <https://bit.ly/2I6lj2C>

Industrie agroalimentaire :

Pour la charcuterie avec appellation «Savoie» par exemple ! doit elle être faite avec du porc Auvergne Rhône/Alpes ?

Réponse :

L'appellation "Savoie" ne vous garantit pas l'origine de la matière première, la viande de porc. Pour les IGP, non plus. Seule la transformation (élaboration du produit) doit se faire géographiquement dans la zone de l'appellation. D'autres exigences sont à respecter (recettes...) : exemple jambon d'Auvergne, saucisson de l'ardèche : en général, la viande est française, voire régionale.

Par contre, l'entreprise locale, qui fabrique, peut s'approvisionner en local et elle peut adhérer à la démarche régionale Ma Région, Ses Terroirs (ex La Région du Goût) !! Celle-ci lui garantit que les pièces de viande de porcs utilisées pour fabriquer ses charcuteries proviennent des porcs nés, élevés et découpés dans la région AURA. Demander à vos fournisseurs l'origine de la viande !

Tous les outils

<https://www.interbev.fr/rhd/outils>

Coordonnées

INTERPORC RHONE ALPES

Tél : 04 72 69 91 99 - Mail : contact@interporcra.fr

IPAL

Bruno DOUNIES

Tél : 04 73 28 77 81 - Mail : ipal@free.fr

Site internet : www.interporcra.fr www.leporc.com

4. Volaille et oeufs - AFIVOL



 **YouTube** <https://youtu.be/gMbD844uaUg>

 <https://bit.ly/2I6DNQY>

Tous les outils

<https://www.afivol.com/actualites/restauration-collective-catalogue-2020-des-produits-references/>

Coordonnées

AFIVOL

Jean-Marie FONTANET

Tél : 04 72 72 49 48 - Mail : fontanet@itavi.asso.fr

Site internet : www.afivol.com

5. Poissons - ADAPRA



 **YouTube** <https://youtu.be/omxAlUsr1ug>

 <https://bit.ly/2TXgMCg>

Tous les outils

<https://www.agrilocal.fr/>

Coordonnées

ADAPRA

Emilie RUBAT

Tél : 06.08.37.81.75 - Mail : adapra.asso@gmail.com

6. Fruits et Légumes frais - INTERFEL



 **YouTube** <https://youtu.be/nUGj257FMOo>

 <https://bit.ly/34ZOaPf>

Grossiste :

Quels types de produits sont HVE sur les 35 exploitations SVP ?

Réponse :

Au 1er janvier 2020, 34 des 35 exploitations HVE sont arboricoles donc productrices de fruits. Cependant, au cours du 1er semestre 2020, des exploitations maraîchères ont fait les démarches pour être elles aussi labellisées HVE. Il y aura de plus en plus d'offre en légumes également.

Tous les outils

<http://www.ctifl.fr/GuideRHD/index.aspx?ReturnUrl=/GuideRHD/annexe.aspx>

https://www.interfel.com/menus_vegetariens/

<https://www.lesfruitsetlegumesfrais.com/en-cuisine/les-gestes-simples>

<https://www.materiel-interfel.com/>

Coordonnées

INTERFEL

Juliette DUMOULIN

Tél : 06 15 99 13 72 - Mail : j.dumoulin@interfel.com

Site internet : <https://www.interfel.com/>

7. Blés et dérivés - Coopération Agricole



 YouTube https://youtu.be/4sb_qxbhDt0

 <https://bit.ly/34XcgKr>

Tous les outils

<https://www.passioncereales.fr/cartes/passioncereales/cartes/html5/carte.php#>

www.passioncereales.fr/recettes-regions

<https://www.passioncereales.fr/grainesdechampions2020>

<https://www.lecoledescereales.fr/>

<http://www.auvergnerhonealpes.bio/restaurants-collectifs/comment-manger-bio>

Coordonnées

La Coopération Agricole AURA

Noémie BARLET

Tél : 04 72 69 92 03 - Mail : nbarlet@ara.lacoopagri.coop

Site internet : <https://www.lacooperationagricole.coop/fr/auvergne-rhone-alpes>

8. Lapin - ILGS



 YouTube <https://youtu.be/RJMQ80eTcSo>

 <https://bit.ly/3p1nm9i>

Coordonnées

ILGS

Baptiste BICHONNIER

Tél : 06 63 57 02 15 - Mail : bichonnier@itavi.asso.fr

9. CNFTP - Comment réussir l'intégration des produits régionaux dans les appels d'offre publics ?



 **YouTube** <https://youtu.be/IUnYT5Ux9dg>

 <https://bit.ly/2l2msZ4>

Restauration collective :

L'accès à cet espace CNFTP est-il possible pour un lycée agricole public ?

Réponse :

Oui, la e-communauté "alimentation-restauration collective" (<https://e-communaut.es.cnfpt.fr/alimentation-restauration-collective>) est un espace gratuit et libre d'accès pour tout le monde, la seule contrainte étant de créer un compte CNFTP

Restauration collective :

Est-ce qu'il faut allotir en fonction de la nomenclature de 2001 ou est-ce qu'on peut faire sa propre nomenclature plus fine avec davantage de lots ? (limite nb de lots?) Merci

Réponse :

La nomenclature de 2001 est un référentiel possible et viable car elle n'a, à ce jour, jamais été remise en cause. Il est toutefois possible de s'en démarquer, ce en veillant à respecter la classification CPV européenne actuellement en vigueur (<https://simap.ted.europa.eu/fr/web/simap/cpv>). Par exemple les produits de la minoterie (riz, farines, pâtes alimentaires,...) et les produits sucrés (sucre, miel, confiture,...) peuvent constituer des familles à part entière distinctes de la famille "épicerie". Attention par ailleurs car les lots sont des sous-familles homogènes, il convient de les cumuler pour vérifier son niveau de dépenses sur chaque famille (par exemple en cumulant, dans la famille "viandes fraîches", le bœuf et le poulet). A noter aussi que certaines collectivités (Le Mans métropole notamment) ont fait des familles de denrées en distinguant BIO et conventionnel, approche sur laquelle nous sommes toutefois très réservés car contestable.

Tous les outils

<https://e-communaut.es.cnfpt.fr/home>

Coordonnées

CNFTP

Mickaël TESSIER - Juriste

Mail : mickael.tessier@vendee.fr

Xavier ELICES-DIEZ - Expert Technique

Mail : contact@par-et-pour.fr

10. REGAL - Centrale d'Achat Régionale



 **YouTube** <https://youtu.be/gVQW9bE4iH0>

 <https://bit.ly/368t5S4>

Industrie agroalimentaire :

Concernant le département de la Loire le marché départemental «collèges» marché avec des multi nationale est pas forcément des produits régionaux ! Les établissements qui veulent des produits régionaux adhèrent à la région ! Le problème il y en a que 2 qui achètent région ?

Le département de l'Isère, même résultat !

Réponse :

Il n'y a pas d'obligation d'adhérer à la Centrale pour un établissement scolaire, et chacun achète bien ce qu'il veut. En revanche, les départements de la Loire et de l'Isère ont adhéré à la Centrale, et côté Isère, les cuisines centrales départementales commandent sur les marchés fruits et légumes de la Centrale.

Industrie agroalimentaire :

En tant que fournisseur comment se faire connaître auprès de la Centrale ?

Réponse :

Il suffit de nous contacter sur centraleachat@auvergnerhonealpes.fr

Restauration collective :

Pour les acheteurs, est-il possible d'avoir accès à des indicateurs type Egalim pour le suivi de leurs pratiques ?

Réponse :

La centrale propose à ses adhérents un marché d'outil de gestion de la restauration, qui permet de sortir les indicateurs que l'on souhaite. Nous contacter si intéressé.

Coordonnées

REGAL - Centrale d'Achat Régionale Auvergne Rhône Alpes

Anne RAGON

Tél : 04 26 73 37 00 - **Mail :** centraleachat@auvergnerhonealpes.fr

11. Cuisine Centrale du Lycée professionnel Les Canuts



 **YouTube** <https://youtu.be/gVQW9bE4iH0>

Restauration collective :

Serait-il possible à Monsieur Silvestri de partager le contrat avec le producteur de carottes permettant de voir comment est abordée la partie revenu producteur et part logistique comme évoqué ?

Réponse :

<https://drive.google.com/file/d/1R67hOamWe0zUcOOAUzLpYwl6u8N-S5wq/view?usp=sharing>

Organisateur :

Est-ce possible de connaître le coût d'achats des matières premières par repas ?

Réponse :

Le coût denrée en 2019 était de 1.86 euros par repas (Nous sommes sur des quantités pour jeunes adultes actifs)

Coordonnées

Cuisine Centrale du lycée professionnel Les Canut

David SILVESTRI-BONDETTI

Mail : david.silvestri-bondetti@auvergnerhonealpes.fr

12. Complément d'informations

Organisateur :

Bonjour à toutes et tous, Je profite de cette pause, pour vous présenter le réseau de la Fédération Régionale d'Agriculture Bio AuRA . Ce réseau de accompagne les collectivités dans l'introduction de produits biologiques locaux depuis maintenant 20 ans, vous aussi, bénéficiez de cette longue expérience! Notre réseau territorial est là pour vous accompagner ! Nous regardons la totalité de l'assiette, en partant du territoire, pour aller vers une meilleure qualité et une plus grande proximité de l'offre alimentaire. C'est une démarche de progrès, pour répondre aux objectifs fixés par la loi Egalim : 50% de produits de qualité, dont au moins 20% de produits bio.

Nous vous accompagnons pour faire évoluer votre restauration, qu'elle soit scolaire, médico-sociale, administrative, d'entreprise... ; en gestion directe ou concédée ; en cuisines autonomes ou centrales. Nous animons vos projets de territoire dans une démarche cohérente : organisation de temps d'échanges et de mutualisation, formation des élus et des cuisiniers, mise en lien avec l'offre agricole et alimentaire, etc. Bien plus d'une assiette, nous construisons avec vous un nouveau projet de restauration !

Pour connaître notre réseau : <http://www.auvergnerhonealpes.bio/qui-sommes-nous/ils-font-le-reseau>

Pour de plus amples informations, n'hésitez pas à me contacter : adele.gspann@aurabio.org Adèle GSPANN Chargée de mission RHD Fédération Régionale d'Agriculture Biologique www.aurabio.org

Influenceur :

Bonjour, je suis animatrice pour les producteurs sur la plate-forme Agrilocal de l'Ain. Je rajoute que la plateforme permet de faciliter les bilans qui seront à faire pour répondre à la loi Egalim. Pour me contacter : Carine Lafaure 06-69-36-40-53

Influenceur :

Agrilocal se décline par département et est animé par chaque conseil départemental situé dans la présentation de Mme Rubat. L'accès est en effet gratuit pour les fournisseurs comme pour les acheteurs.

Je suis l'animatrice de la plateforme agrilocal03. Agrilocal Drôme : <https://www.agrilocal26.fr/> - Animatrice cmonnet@ladrome.fr 04-75-79-81-46