



AP'PROche⁺

APPRO LOCAL EN RHD

CONCILIER

OFFRE DE QUALITÉ ET LOCALE

EN RESTAURATION COLLECTIVE



• 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!

Concrètement, ce guide synthétique vous permet de :

- 1 Faire le point sur la qualité (et la proximité) de vos approvisionnements dans le cadre réglementaire établi par 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>

CE QUE 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 :



Les produits « liquides » (jus de fruits, vins AOC,...) ne s'y trouvent pas non plus, car ils sont très peu consommés en restauration collective.



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>



AOP : APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

27

Produits

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 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

- 
- Oeufs 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 Label Rouge avec d'autres mentions valorisantes : AOP, IGP ou encore produit fermier.

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

Exemple d'entreprises régionales proposant du Label Rouge :



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 (AB) 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.

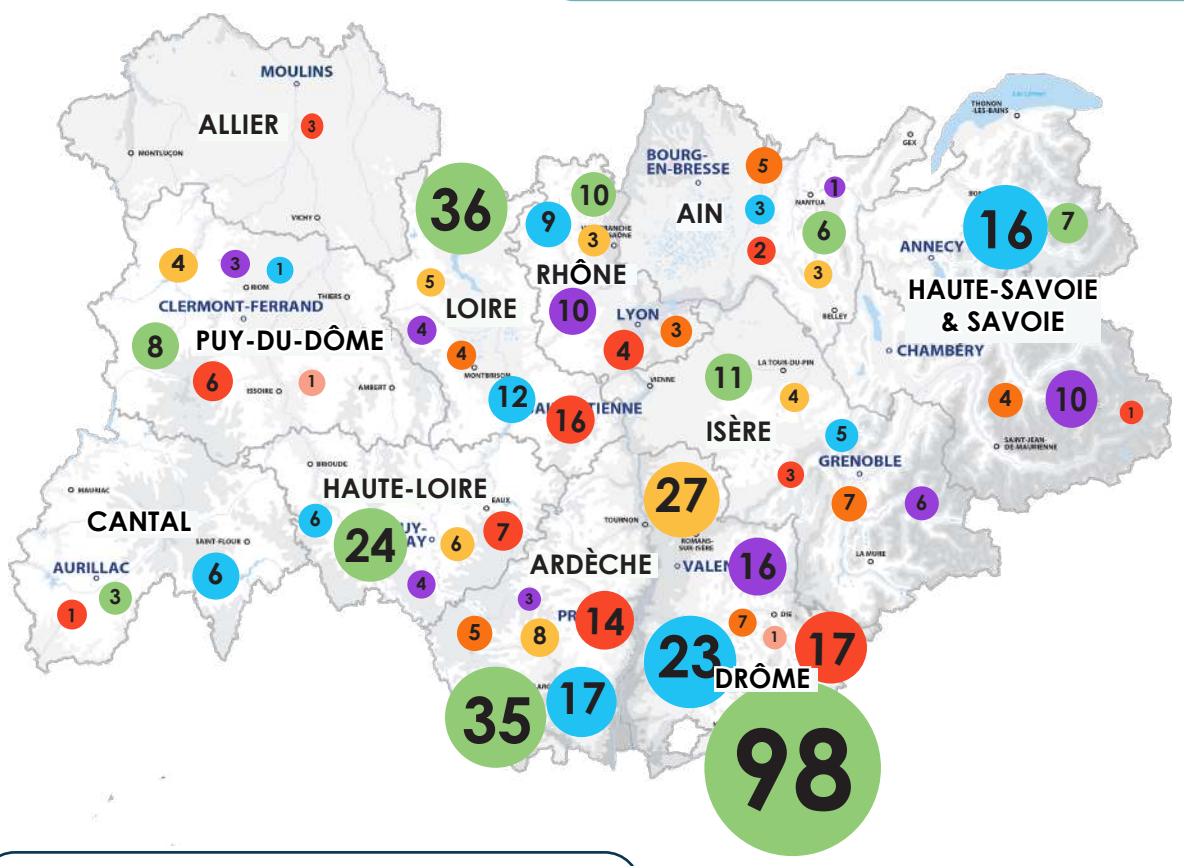
Exemple d'entreprises :



La Popotte Compagnie (Sauces végétales)



Hari&Co : Steak de lentilles



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



HVE : Haute Valeur Environnementale 74 Exploitations*

La promesse de la Haute Valeur Environnementale (HVE), 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 » ou HVE « niveau 3 » sont éligibles aux critères de qualité de la loi EGALIM.

Exemple d'entreprises régionales proposant des produits transformés HVE :



Charles & Alice (desserts aux fruits aux pommes)



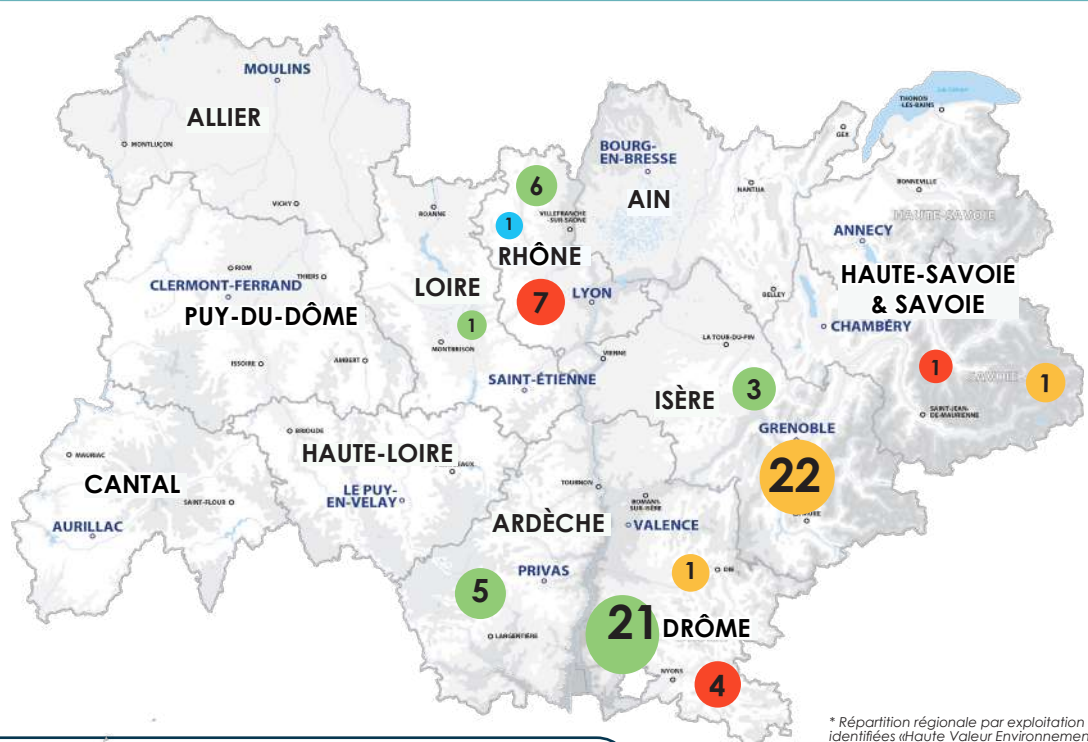
Alpina Savoie



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

RÉPARTITION RÉGIONALE DES EXPLOITATIONS PAR PRODUITS

- Produits Laitiers Locaux HVE (1 exploitations)
- 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 identifiés «Haute Valeur Environnemental»
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).

Précisions :

- 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.

LES PRODUITS « FERMIER »



Oeufs



Fromages fermiers (dont fromage blanc)



Volaille de Chair Fermière



Viande Gros Bovins Fermier



Viande de Porc Fermier

Produit Fermier

Avec un décret spécifique

Nécessite d'être couplé avec un autre SIQO



Oeuf Fermier



Fromage Fermier



Viande Gros Bovin Fermier



Viande de Porc Fermier

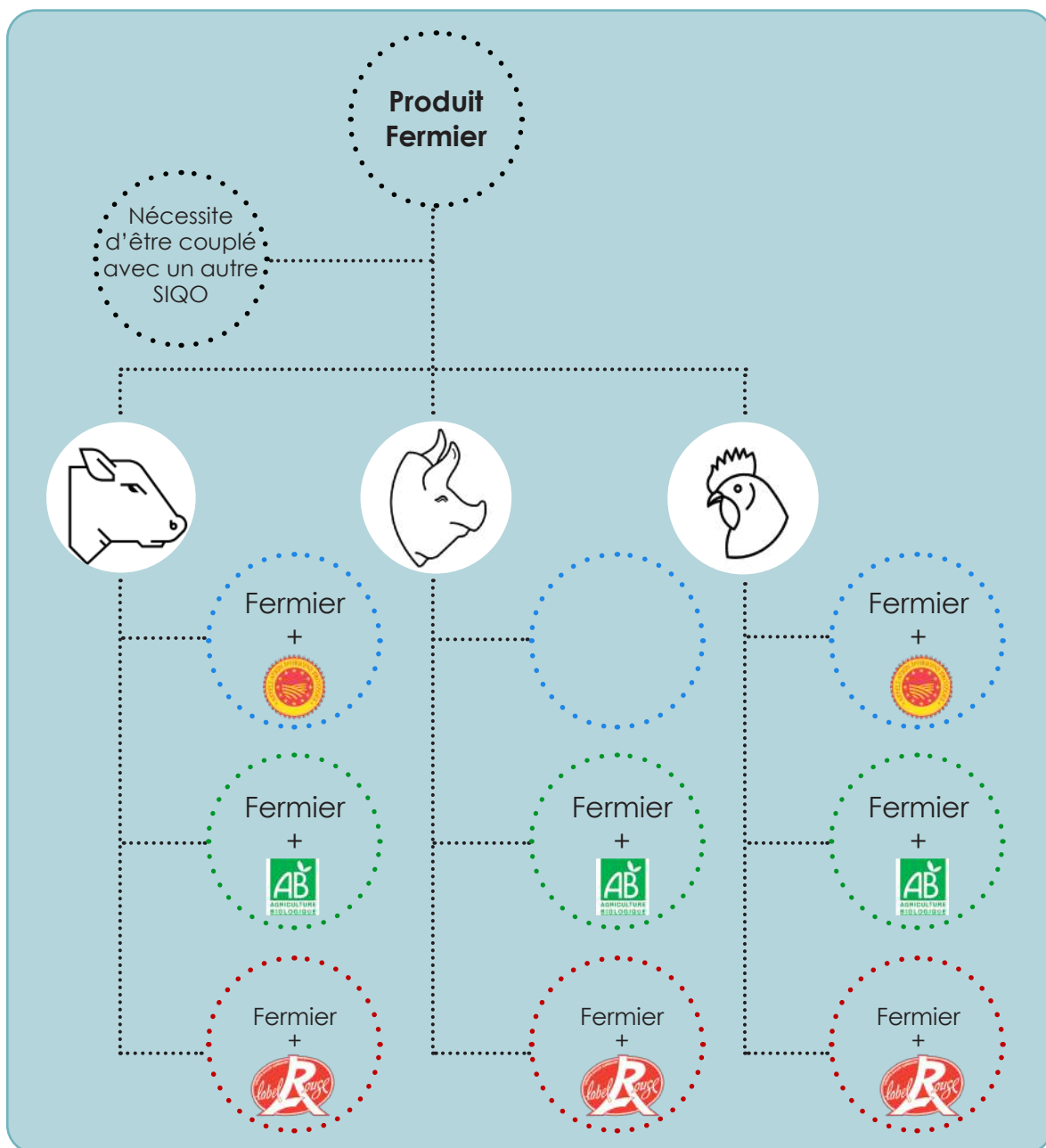


Volaille Fermière

→ Zoom explications page 9



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



CONSEILS

Seuls les œufs de poules fermiers, les fromages fermiers et les volailles fermières issues de « petites productions » peuvent être directement comptabilisés dans les 50% de la loi EGalim, au titre de la mention « produit fermier ».

Pour les autres produits fermiers (viande bovine, viande porcine, production de volailles...), la mention « fermier » est conditionnée à l'obtention d'un signe de qualité (Label Rouge, AOP IGP, AB...). Aussi pour ces dernières catégories, il semble judicieux de se tourner en priorité vers les signes de qualité.

Identifier dans vos approvisionnements les produits dits « fermiers » a plusieurs avantages :

1. Maitriser la traçabilité des produits.
2. Générer de l'activité économique au sein de 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 directement dans les critères de qualité évoqués dans la loi EGalim.



Attention car certains discours pourraient sous-entendre le contraire.

L'introduction de produits de qualité dans les approvisionnements génèrent des surcoûts, qui peuvent être limités...

Il existe plusieurs leviers pour limiter les surcoûts éventuels liés à l'introduction de produits de qualité dans vos approvisionnements :

Une étude annonce que pour une collectivité :

Type d'établissements	Surcoût matières moyen estimé par repas	Coût moyen matières estimé par repas
Crèches	0,14 à 0,17	1,12 à 1,15
École maternelle	0,14 à 0,17	1,20 à 1,23
École élémentaire	0,18 à 0,20	1,64 à 1,66
Collèges et lycées	0,26 à 0,30	2,05 à 2,09
Universités	0,39 à 0,42	1,99 à 2,02
Hôpitaux taille moyenne	0,26 à 0,30	2,20 à 2,24
Grands centres hospitaliers	0,39 à 0,42	1,99 à 2,02
Institutions personnes âgées	0,24 à 0,27	1,96 à 1,99
Restaurants administratifs	0,26 à 0,30	2,20 à 2,24
Armées	0,39 à 0,42	1,99 à 2,02
Prisons	0,26 à 0,30	2,20 à 2,24

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

Ressource : <https://drive.google.com/file/d/13lAfbwNEI6Vn4IfWDD0hj1u545rdlb5/view?usp=sharing>



La lutte contre le gaspillage alimentaire permet de résorber une partie du surcoût :

- ▶ En moyenne, les économies réalisées :
 - 28 % pour les écoles (coût du gaspillage passe de 0,25€/repas à 0,18€/repas)
 - 15 % pour les collèges (coût du gaspillage passe de 0,39€/repas à 0,33€/repas).
 - ▶ Pour un établissement moyen de 365 élèves, le gaspillage représente un coût de 10 000 euros et les actions permettent d'économiser 2 000€ sur une année.
- Ressource : <https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/bilan-1000-ecole-colleges-201809-synthese.pdf>

Le surcoût peut être limité par des pratiques mieux adaptées aux produits cuisinés, par exemples :

- ▶ Pour la viande :
 - En adoptant la cuisson basse température permet par exemple de valoriser les morceaux moins nobles.

Besoin de formations ? <https://www.interbev.fr/rhd/formations-2/>

 - Introduisez davantage de protéines végétales dans vos menus : cela vous permettra d'acheter des viandes de meilleure qualité pour les jours où vous souhaitez en servir.

Besoin d'idées de recettes végétariennes ? www.vegelocal.fr
- ▶ Pour les fruits et légumes :
 - Respectez la saisonnalité des produits.

Ressource : *s'approvisionner en fruits et légumes en respectant le rythme des saisons Auvergne-Rhône-Alpes* : <https://bit.ly/3638S02>
- Cuisinez des produits bruts et privilégiez des plats « fait maison ».

La qualité génère aussi de nombreux bénéfices :

Travailler à l'amélioration de la qualité des approvisionnements doit être envisagé comme un investissement. En effet, cette action permet de rentrer dans une démarche globale visant à :

- ▶ Agir favorablement sur la santé de vos convives : une nourriture plus saine passe aussi par la qualité des produits cuisinés.
- ▶ Sensibiliser vos convives à l'impact environnemental de leur alimentation.
- ▶ Développer le goût et l'esprit de découverte culinaire de vos convives en diversifiant l'offre alimentaire.
- ▶ Et favoriser le développement économique de votre territoire, en conciliant qualité et proximité.

A vous de jouer !



CONCILIER OFFRE DE QUALITÉ ET LOCALE EN RESTAURATION COLLECTIVE .

Rappel du projet ApPROche +

Héritier du projet Approche (2015/2016), le projet AP'PROche+, lauréat de l'appel à projets du programme national pour l'alimentation 2018/2019 vise le même objectif : favoriser le rapprochement entre la restauration et les producteurs et entreprises agroalimentaires d'Auvergne-Rhône-Alpes.

AP'PROche+ va plus loin :

- ▶ En essaimant à un niveau supra-régional
- ▶ En élargissant l'accompagnement à de nouvelles thématiques
- ▶ Et en accompagnant l'ensemble des acteurs « de la fourche à la fourchette » pour promouvoir une alimentation saine et durable 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

