

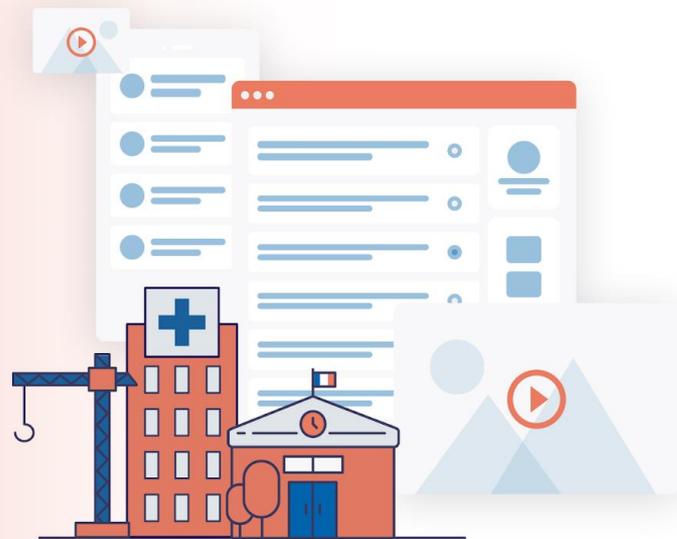


.jobs
.fr
.media

Les web-conférences
WEKA avec :



**LOI EGALIM :
UNE SOLUTION POUR AGIR AVEC
LA BIO !**



Intervenants :



David MAZEAU

Directeur de la cuisine
Centrale de Saint Junien (87)



Olivier CATROU

Responsable du pôle
"agriculture biologique" à
l'INAO



Jean-François DELEUME

Médecin et membre de
l'association Eaux et Rivières
de Bretagne



Jean-Louis DEMOIS

Maire de la commune d'Écuillé, Vice-Président d'Angers Loire Métropole en charge des déchets et de l'économie circulaire et Président de la SPL Anjou TriValor, centre de tri de déchets d'emballage

Animateurs :



Agathe LE GAL



Astrid JOUBERT



Julien PICQ

Le Bio pour vous

Naturel
Santé

SANS OGM

pesticides

manger
mieux
agriculture

bio

Bon

bien

être

Qualité
ENVIRONNEMENT

Consommation
locale


RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

Liberté
Égalité
Fraternité


L'AGENCE
Bio

Pour un monde plus Bio

Question sondage

Quelles fonctions occupez-vous ?

- Élu.e.s d'une collectivité locale,
- Chef.fe.s de restauration collective,
- Gestionnaire(s) et ou acheteurs des services restauration
- Directeur.trice.s /Gérant.e.s d'établissements,
- Autres (charge de projet alimentaire (PAT, Agglo), fournisseurs de produits bio..)

Loi EGAlim : une solution pour agir avec la bio !



**Jean-François
DELEUME**

Médecin et membre de
l'association Eaux et Rivières de
Bretagne

Les enjeux de l'agriculture biologique dans la loi EGAlim

Dr Jean-François DELEUME

Association Eaux et Rivières de Bretagne

Administrateur Initiative Bio Bretagne



le réseau de l'initiative
Bio en Bretagne



Alimentation bio et santé



AVIS

relatif aux objectifs de santé publique quantifiés pour la politique
nutritionnelle de santé publique (PNNS) 2018-2022

9 février 2018

Avis du 9 février 2018 du HCSP relatif aux objectifs quantifiés pour la politique nutritionnelle de santé publique 2018-2022 du PNNS :

« (...) augmenter la consommation de produits bio dans la population de sorte que 100% de la population consomme au moins 20% de leurs consommations de fruits, légumes, produits céréaliers et légumineuses bio par semaine »



CONSOMMATION D'ALIMENTS BIO ET IMPACTS DANS L'ÉTUDE NUTRINET-SANTÉ

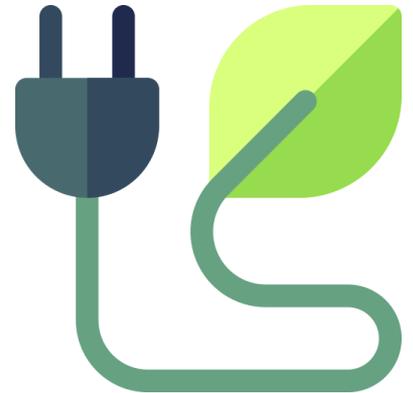
Emmanuelle Kesse-Guyot *, Denis Lairon,
et le consortium Bionutrinet

* *UREN, Paris 13, Bobigny (Dir.: Pr S. Hercberg)*

- - 31% de syndrome métabolique (facteur de risque cardio-vasculaire) chez les plus forts consommateurs de bio
- - 25% de cancers chez les consommateurs réguliers de bio



Qualités nutritionnelles et sanitaires des produits bio



97,4% des 81 000 échantillons sont dans les limites légales MAIS



45,4 %

Contiennent des
résidus
détectables



27 %

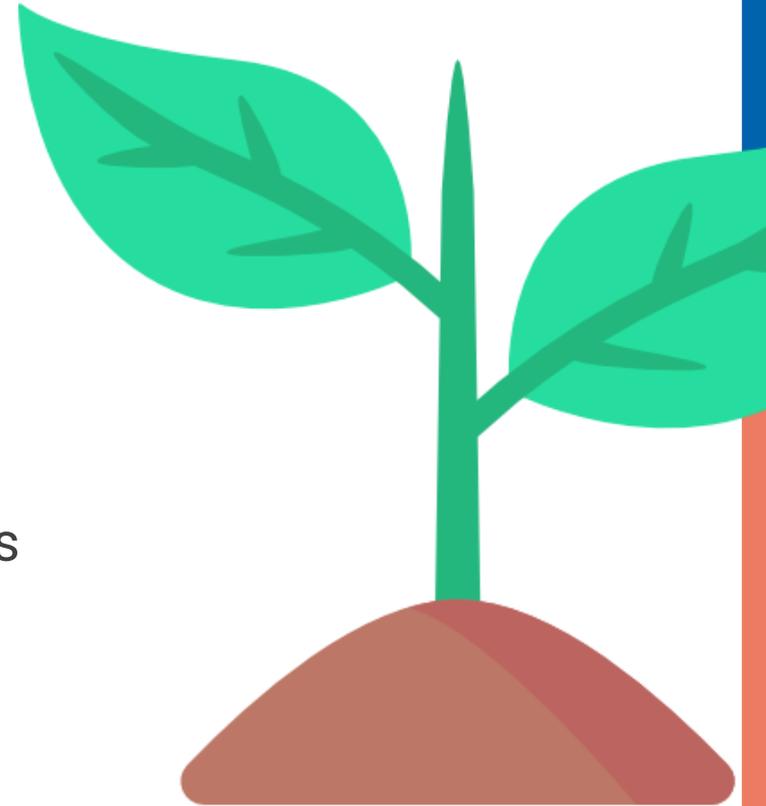
Ont des résidus
de multiples
pesticides



1,5 %

Dépassent les
limites
réglementaires

- Protège la **BIODIVERSITE**
- Bénéfique pour le **CLIMAT**
- Protège la ressource en **EAU**
- Bénéfique pour l'**AIR**
- Des **SOLS VIVANTS** et **FERTILES**
- **LIEN AU SOL** des productions agricoles
- Respecte le **BIEN-ETRE ANIMAL**



- **Moins de maladies professionnelles** liées aux pesticides (Parkinson, lymphomes...)
- **Amélioration des conditions de vie et de la santé** des agriculteurs, des consommateurs et du voisinage.
- **Participation à l'économie locale :**
 - L'agriculture bio permet la relocalisation de la production
 - L'agriculture biologique peut développer de l'emploi avec un besoin de 20 à 30% de main d'œuvre supplémentaire à l'agriculture conventionnelle, rémunérable et non délocalisable
- Des **circuits courts et locaux**, du **lien social** sur le territoire





« (...) toutes les écoles devront proposer d'ici le 01/01/2022 au moins 50% de produits alimentaires durables de qualité dont au moins 20% issus de l'AGRICULTURE BIOLOGIQUE »

Questions / Réponses

Question sondage

Parmi les autres labels existants, considérez-vous que la certification AB garantit le respect des modes de production vertueux ?

Oui

Non



Olivier CATROU

Responsable du pôle
"agriculture biologique" à l'INAO



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

**Quel rôle
joue l'Inao ?**



**Qu'est ce que le cahier des
charges bio ?**



**Comment et à quelle
fréquence les
producteurs/transformateur/
distributeurs sont contrôlés ?
Par qui ? Quel coût ?**



Quel rôle a
l'INAO
pour aider au
développement
de la Bio ?

S'organiser pour gérer les missions BIO

Pôle Bio

1 chef de pôle

7 experts thématiques



Réseau AB en 8
délégations
territoriales:
40 agents



Service
contrôles (4 agents
siège + évaluateurs
techniques



Service
Juridique
(2 agents)

Recevoir l'avis d'experts : le CNAB et ses 7 commissions



Proposer des évolutions



Clarifier-
Interpréter
Réglementer



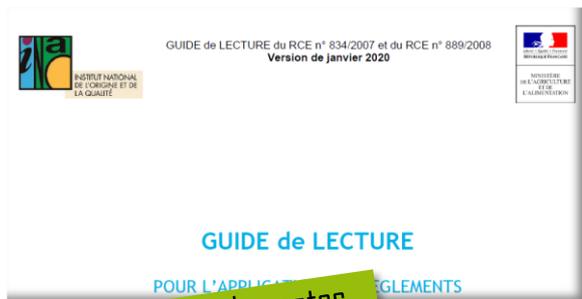
CNAB : 50 experts
3 séances par an
+ 3 CPAB



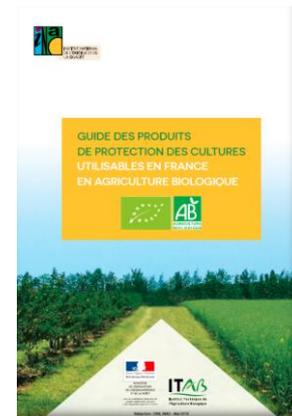
Sécuriser juridiquement les opérateurs : Nos outils français pour expliciter les règles



- Cahier des charges français (CCF)
- Alimentation pet Food
- Restauration hors foyer à caractère commercial



+ des notes
de lecture





Qu'est ce que le
**cahier des
charges bio?**

Comprendre la bio : Que dit le règlement ?

EN RESUMÉ
La Bio, un « savant »
équilibre ,
qui commence dès le
matériel de reproduction
et va jusqu'à la
distribution

3
objectifs

Veiller à un niveau
élevé de bien-être
animal

Produire des produits
de haute qualité

Protéger
l'environnement et le
climat

3
principes

Contrôler à tous les
stades, de la
semence à l'assiette

Favoriser les filières
et circuits courts

Utiliser les
ressources de
l'écosystème

Décrire le champ d'application de la Bio en 5 idées



Produit agricole
brut ou
transformé



Contrôle par un
organisme tiers
agréé INAO /
habilité COFRAQ
(certification)



Procède d'une
Démarche
individuelle



Peut se
superposer à
d'autres SIQO

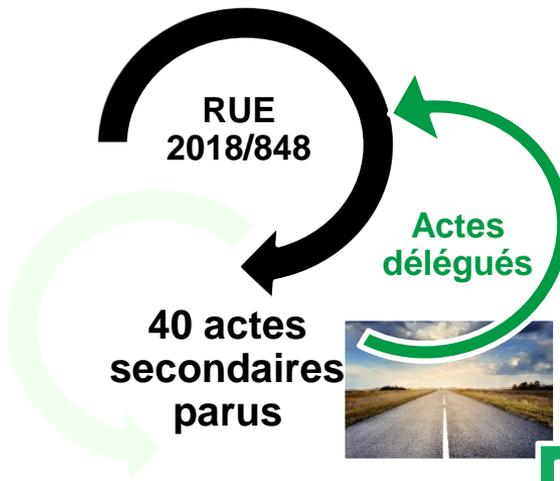


Est régulé à
l'échelle
européenne
(RUE 2018/848)

Structurer le droit européen : Une architecture complexe



Depuis le 1^{er} Janv 2022



CODECISION des
états membres

CONSEIL –
PARLEMENT UE

Des évolutions
à venir : la bio
s'adapte

Renforcer la bio sans créer de rupture : Un nouveau règlement en continuité

●
**Elargissement du
champ d'application**



●
**Renforcement de certaines
règles de production**

●
**Diminution des
dérogations**

●
**Equivalence des règles
à l'import**

●
Contrôles plus ciblés

●
Etiquetage précisé



Comment la bio
est-elle
contrôlée?

Harmoniser les contrôles : Des dispositions communes à tous les organismes certificateurs

Contrôler (fréquence/analyse de risques) de la même manière

Certifier avec des modalités identiques

**12 OC
agréés /INAO**

Interpréter les analyses de la même manière

Sanctionner de la même manière

Garantir la qualité du bio avec des outils adaptés

Contrôle 1

physique annuel, plus
contrôles supplémentaires,
inopinés et analyses

1 PC unique
(DCC +DCS)

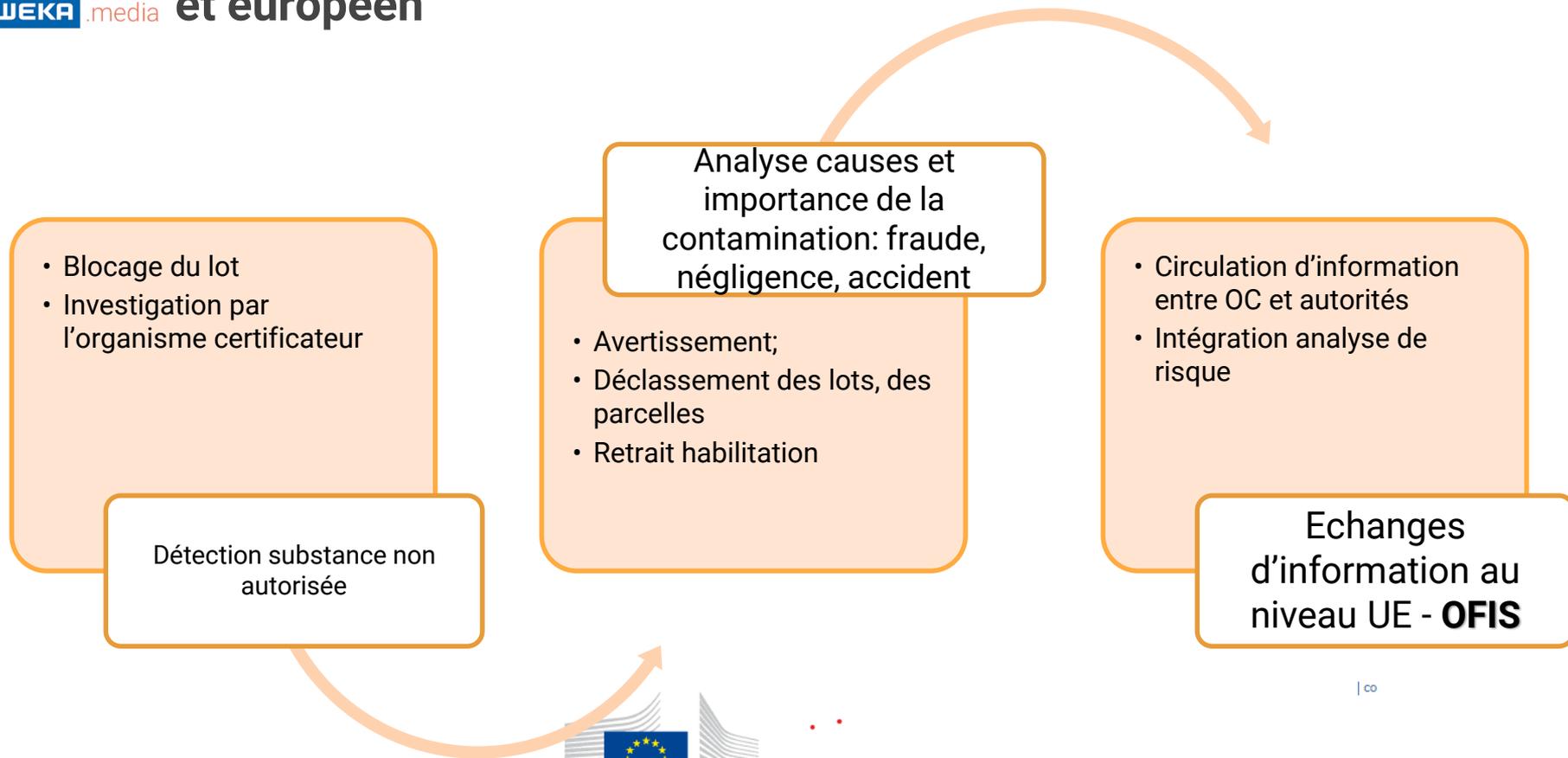
Catalogue des mesures

364 manquements
identifiés

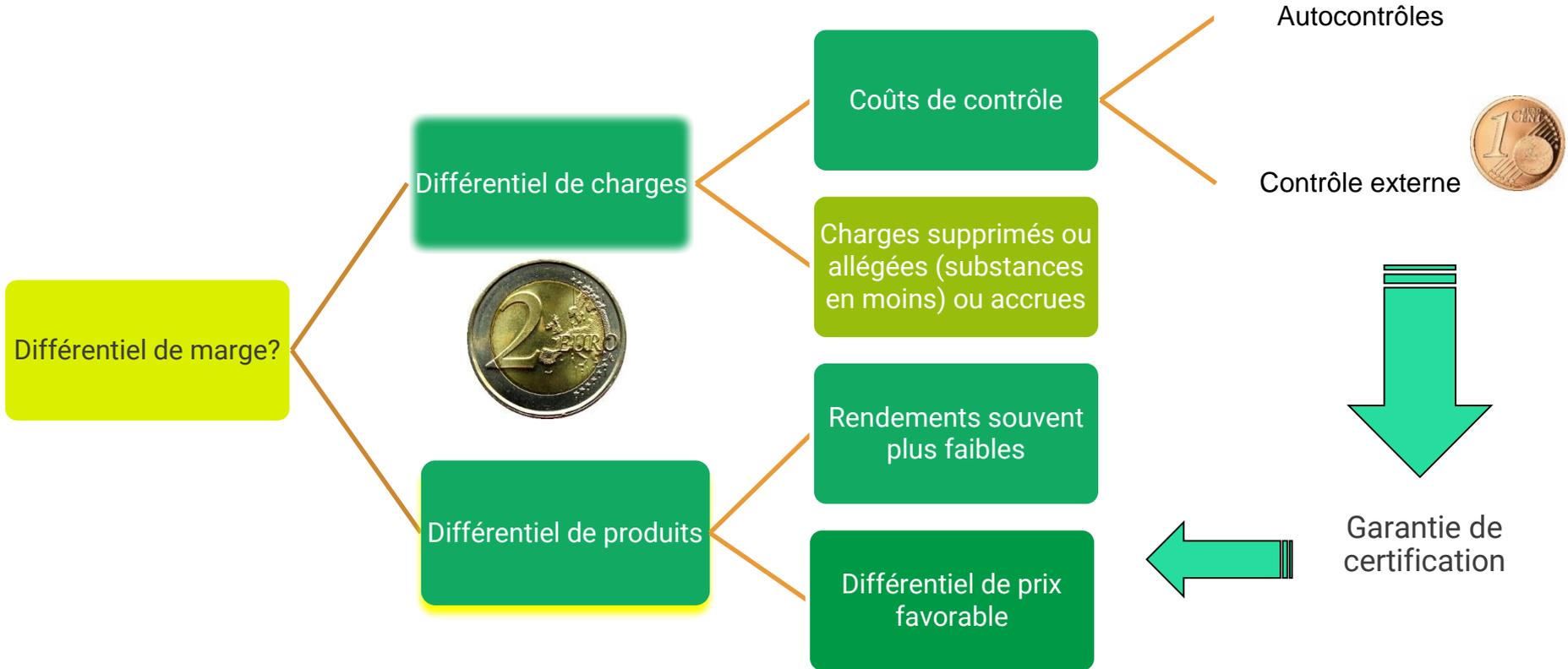
Coordination et échanges:

UE -OFIS,
FR- DGCCRF

Renforcer les contrôles via l'analyse de risque, dans un cadre clair et européen



Prendre en compte les coûts supplémentaires et le différentiel de prix : Garantir la qualité pour garantir la marge





Questions / Réponses

Vidéo

Et pour vous, quelles ont été ou quelles seraient les principales motivations qui vous inciteraient à introduire du bio dans vos menus ?

- Les obligations légales dans EGAlim**
- Des préoccupations de santé/nutritionnelles**
- Des préoccupations environnementales**
- Des préoccupations économiques (soutien aux producteurs locaux,...)**
- Une volonté politique des élus**

Loi EGAlim : une solution pour agir avec la bio !



David MAZEAU

Directeur de la cuisine Centrale de
Saint Junien (87)

L'introduction de produits bio au sein des restaurants scolaires de Saint Junien (87)

Collectivité basée en Haute-Vienne (87)
Région Nouvelle-Aquitaine (ex-Limousin)
11 000 habitants



Notre projet alimentaire :

- Démarche de développement durable au sein de la collectivité
- Création d'une nouvelle unité de production qui a vu le jour en 2021
- Les grandes lignes :
 - Développer les approvisionnements de qualité et locaux en fonction de la capacité des producteurs pour assurer un approvisionnement régulier
 - Lutter contre les perturbateurs endocriniens par l'acquisition de vaisselle en porcelaine
 - Former et professionnaliser les agents de restauration
 - Lutter contre le gaspillage alimentaire (réduction de la moitié des déchets entre 2019 et 2020)

12
Agents de
production

**2,07€ pour
2021**
**2,29€ pour
2022**
Coût matière par
repas

1100
Repas

Historique de la démarche



Formation à la relocalisation
des approvisionnements
CNFPT
Fin 2019

Une rencontre déclic :

- Formation proposée par le CNFPT à Limoges
- Co-animée par INTERBIO et le réseau 3AR sur le thème de la relocalisation des approvisionnements dans le cadre de la Commande Publique...
- Un débat sur le bio, une position du chef plutôt sceptique malgré des ambitions politique d'aller vers le bio

Rencontre avec
Interbio NA
Début 2020

Une prise de contact individuelle :

- Accompagnement conseil minute
- Besoin d'aide sur le marché public qui va être publié
- Echanges constructif entre Interbio et les services : marché public, enfance et restauration
- Proposition d'accompagnement : charte d'engagement

Lancement d'un
accompagnement sur
plusieurs axes
Charte d'engagement
Le 23 septembre 2020

La charte et ses ambitions :

- Un accompagnement prévu sur 3 ans
- Plusieurs axes de travail :
 - Les achats via le marché public
 - L'accompagnement au projet alimentaire et la mise en place d'indicateurs : un outil calculette EGalim
 - La formation des équipes : plats végétariens
 - Le suivi régulier des objectifs



Quelques éléments d'accompagnement

Le marché public :

- Identification du meilleur allotissement pour atteindre les objectifs de la loi Egalim et relocaliser
- Marché transformé de 14 à 26 lots : gros travail !
- Création de lots bio dédiés et non noyés dans la masse
- Sourçage à l'échelle de la Nouvelle-Aquitaine pour trouver des fournisseurs locaux adaptés

La calculette Egalim :

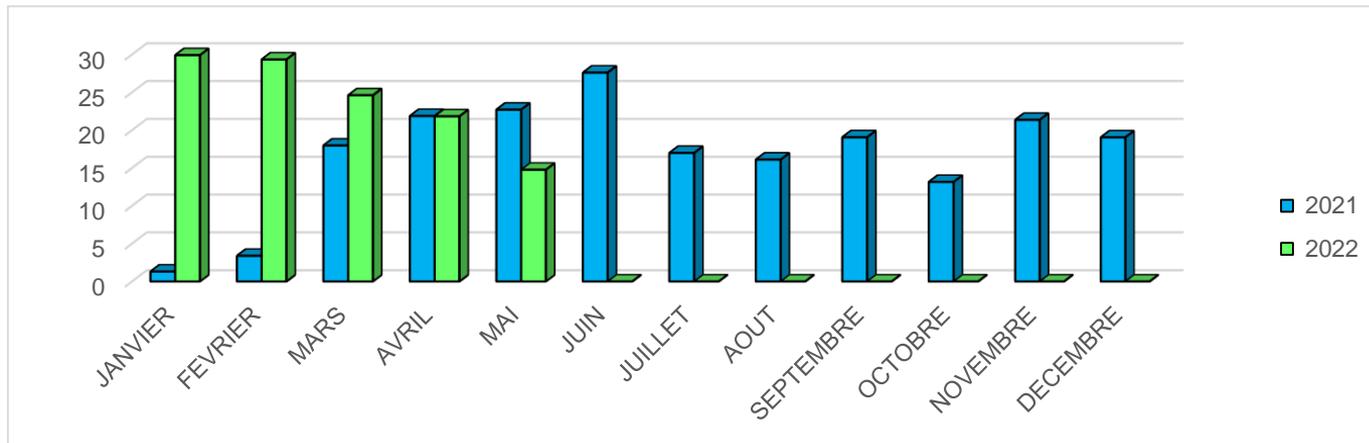
- Mise en place d'un outil de suivi des indicateurs Egalim non prévu dans le logiciel en place
- Nécessite une double saisie, mais permet de suivre sur le plan financier les pourcentages introduits par SIQO et d'adapter les approvisionnements

Formation des équipes :

- Formation de toute l'équipe de production à la mise en place des menus végétariens et la diversification des protéines végétales

Les résultats

- Un démarrage à 0% fin 2020
- Une montée progressive des approvisionnements bio
- Un taux de bio sur les 6 derniers mois à 23%



Les suites à donner

- Maintenir les efforts et augmenter la part de bio
- Objectifs labellisation Territoire Bio Engagé 2022
 - Valoriser la démarche auprès des convives
 - Valoriser le travail des équipes
 - Être en soutien des filières locales pour les aider à se structurer pour le futur marché
- Mise en place d'un jardin potager sur la commune



Question sondage

Et vous, envisagez-vous d'augmenter la part du bio dans votre restauration ?

Oui

Non



Jean-Louis DEMOIS

Maire d'Ecuillé (Maine-et-Loire)
Vice-Président d'Angers Loire
Métropole en charge des déchets et de
l'économie circulaire.

Président de la SPL Anjou TriValor,
centre de tri de déchets d'emballage

contact@ecuille.fr



Commune du Maine et Loire, et de la Région
des Pays de la Loire

Appartient à la Communauté urbaine d'Angers
Loire Métropole

660 habitants

680 ha de terres agricoles



Commune labellisée Territoire Bio Engagé au titre des 2 critères, avec :

- **17% de ses surfaces agricoles utiles certifiées Bio**, soit 115 ha certifiés Bio
 - 3 fermes certifiées Bio : activité en Bovin lait, ovin viande
- **34% de produits Bio** servis dans sa restauration scolaire

Focus sur la restauration

70 à 80 repas par jour livrés par la société publique Papillote et Cie basée à Angers et approvisionnement en pain bio par l'artisan boulanger d'Ecuillé

la SPL Papillote et Cie :

Approvisionnement en produits bio en provenance de producteurs situés dans un rayon 150km autour d'Angers

Travail de sourcing important/ participation aux journées annuelles sur la restauration collective bio organisées par INTERBIO, recherche continue de fournisseurs, volonté politique de soutenir les filières bio locales

Ecuillé : Pourquoi le soutien à l'Agriculture Biologique ?

Depuis 2008, Ecuillé est engagée dans un processus de développement durable, via

- Zérophyto depuis 2009 par les services communaux,
- Des menus bio et locaux proposés aux enfants de l'école des Salamandres,
- La fête communale zéro déchet,
- Un espace recueillant les végétaux (tonte, taille...)
- Un marché de producteurs bio

Sur le volet de la restauration,

- Rôle majeur des parents d'élèves pour obtenir une alimentation saine aux enfants
- Choix financier des élus de soutenir les filières de productions bio en garantissant une alimentation accessible à tous les enfants
- Dépasser l'objectif de 20% de Bio fixé par la loi : une alimentation saine, qui répond à une démarche globale environnementale

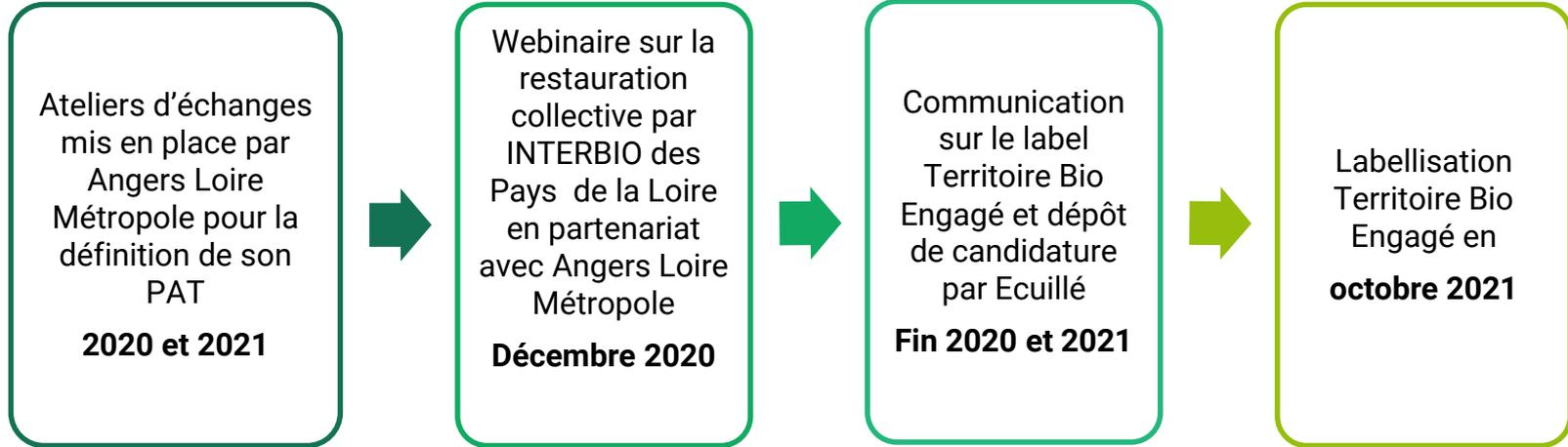
L'objectif de la labellisation de la commune « Territoire Bio engagé » :

- offrir aux agriculteurs bio de la commune une meilleure visibilité de leur activité et une reconnaissance de leur travail.
- créer une synergie, et viser à moyen et long terme

une agriculture saine, durable et nourricière sur l'ensemble du territoire communal.



Ecuillé et sa démarche vers la labellisation Territoire Bio Engagé



Questions / Réponses

Merci de votre participation

