



AGIR POUR UNE RESTAURATION COLLECTIVE LOCALE ET BIO

L'alimentation est au cœur d'un système qui relie la santé de la Terre à celle des humains. Nos choix alimentaires impactent directement nos modèles de société. Pour favoriser une alimentation durable et de qualité pour les élèves, le Parc naturel régional du Luberon porte depuis 2009 le programme «*De la ferme à ta cantine*» dont fait partie la moitié des collectivités du territoire.



De la ferme à ta cantine

Le réseau *De la ferme à ta cantine*, vise à accompagner les collectivités dans leur objectif d'augmenter la qualité des repas dans les menus de la restauration collective, en lien avec les productions locales.

En favorisant les aliments sains dans les assiettes, le réseau participe à la connaissance des productions locales par les cuisiniers, les enfants et aussi les parents. L'objectif du réseau est de faire connaître au plus grand nombre les impacts multiples que l'alimentation entraîne sur notre santé et celle de notre environnement. **La mise en réseau permet de créer des temps d'échange** à chaque saison afin que les élus et cuisiniers s'inspirent des expériences de chacun et gagnent en compétences.

Le Parc peut s'appuyer sur la **loi Egalim** afin de sensibiliser les acteurs de la restauration collective.

L'alimentation méditerranéenne

Elle se caractérise par une importante et dominante consommation de produits végétaux (céréales peu raffinées, légumes et fruits, noix, amandes, huile d'olive), de plantes aromatiques, de poissons. Elle se compose aussi de produits laitiers et de volailles en petites quantités, et occasionnellement de charcuteries et viandes rouges. Traditionnelle jusqu'aux années 1950, elle a été inscrite au patrimoine mondial immatériel de l'UNESCO en 2010.

Depuis 1960, de nombreuses études scientifiques et médicales démontrent que cette alimentation est très bénéfique à la santé humaine, mais aussi pour le climat et les écosystèmes.

La réduction de la consommation de produits animaux et transformés permet de limiter notre impact sur l'environnement en réduisant très fortement le besoin en surfaces cultivées et en quantités d'eau consommées, mais aussi les émissions de gaz à effet de serre.

Pourquoi consommer des aliments issus de l'agriculture biologique ?

Le Programme national nutrition santé 2019-2023 (PNNS 4) recommande une alimentation de haute qualité nutritionnelle et une réduction de l'exposition aux pesticides, en privilégiant des aliments issus de productions biologiques.

PART DE CONTAMINATIONS PAR LES PESTICIDES* :

47,6% DANS LES ALIMENTS CONVENTIONNELS
1,9% DANS LES ALIMENTS BIOLOGIQUES

Comment améliorer son alimentation ?

- ▶ Consommer de saison, des produits locaux et biologiques pour réduire l'exposition aux pesticides
- ▶ Augmenter les achats de produits bruts et les cuisiner
- ▶ Réduire les produits transformés, gras, sucrés et salés
- ▶ Diminuer la consommation de produits d'origine animale, la viande particulièrement, en privilégiant la qualité à la quantité.

EGALIM EN CHIFFRES

La loi Egalim a rendu obligatoire depuis le 1^{er} janvier 2022 :

50% D'APPROVISIONNEMENT DE PRODUITS DURABLES ET DE QUALITÉ DONT **20%** DE PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

AU **1^{er} janvier 2025** : INTERDICTION DE L'UTILISATION DE CONTENANTS ALIMENTAIRES EN MATIÈRE PLASTIQUE.

Complétée par la Loi Climat et Résilience, Egalim prévoit **60%** DE VIANDE SOUS SIGNE DE QUALITÉ EN **2024**

La télédéclaration est désormais obligatoire sur la plateforme gouvernementale ma-cantine.agriculture.gouv.fr

* Source : Rapport DGCCRF-France 2016

Les actions du Parc

Le Parc naturel régional du Luberon accompagne depuis 2009 les collectivités qui souhaitent initier une démarche d'amélioration de l'offre en restauration scolaire, basée sur la promotion de l'alimentation méditerranéenne, plus saine et plus durable.

1 COMITÉ DE PILOTAGE DU RÉSEAU CHAQUE ANNÉE

1 RENCONTRE À CHAQUE SAISON ENTRE CUISINIERS ET CUISINIÈRES DE LA RESTAURATION SCOLAIRE POUR ÉCHANGER ENTRE PAIRS SUR DIFFÉRENTS SUJETS : APPROVISIONNEMENT, MATÉRIEL, RECETTES...

4 JOURNÉES DE FORMATION-ACTION AUTOUR DU PAT RÉALISÉES EN 2021 AVEC L'ARBE : **6 COMMUNES** ET **2 INTERCOMMUNALITÉS** PARTICIPANTES.

1 FORMATION-INITIATION AUX CUISINES NOURRIÈRES CHAQUE ANNÉE POUR GAGNER EN COMPÉTENCES DANS LA DIVERSIFICATION DES PROTÉINES.

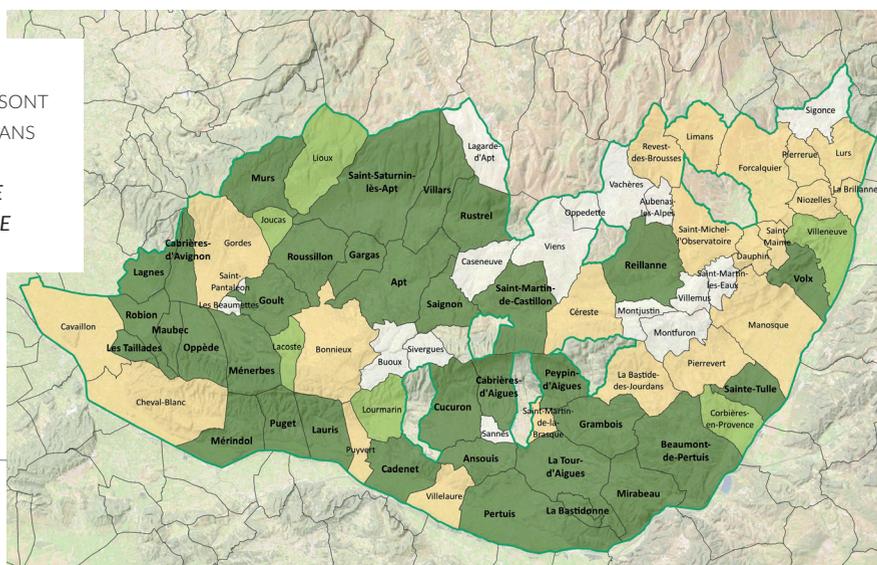
DES MENUS **100%** LOCAUX ET BIOLOGIQUES

AVEC ANIMATION PENDANT LE TEMPS DU REPAS POUR SENSIBILISER LES ENFANTS ET INFORMER LES PARENTS DE L'IMPORTANCE DE FAIRE ÉVOLUER LES HABITUDES ALIMENTAIRES.

DE LE FERME À TA CANTINE, les communes participantes

34

COMMUNES SONT ENGAGÉES DANS L'OPÉRATION DE LA FERME À TA CANTINE



Un réseau de communes engagées pour une alimentation saine

En 2022, 34 communes participent à l'opération *De la ferme à ta cantine*, soit 1 enfant sur 2 mangeant à la cantine sur le territoire du Parc. Chaque commune est accompagnée sur les questions d'approvisionnement et de formation des cuisiniers.

Plusieurs types de rencontres sont proposées :

- des rencontres entre chefs à chaque saison
- des formations autour des cuisines nourricières
- des webinaires pour monter en compétences
- des animations pendant le temps des repas.

Ces rencontres permettent une mutualisation des bonnes pratiques et favorisent ainsi les montées en compétences des équipes de cuisine.



LA LOI EGALIM

La loi **Egalim**, promulguée en novembre 2018, prévoit un **ensemble de mesures concernant la restauration collective publique** (cantines scolaires, hôpitaux...). Elle fait partie du Programme National de l'Alimentation (2019-2023) qui vise à favoriser l'accès à tous à une alimentation plus saine, mais également à équilibrer les relations commerciales dans le secteur agricole.

Issue des États Généraux de l'Alimentation, cette loi poursuit trois objectifs :

- **Payer le juste prix aux producteurs**, pour leur permettre de vivre dignement de leur travail.
- **Renforcer la qualité sanitaire**, environnementale et nutritionnelle des produits.
- **Favoriser une alimentation saine**, sûre et durable pour tous.

En date de l'été 2021, la loi **Climat et Résilience** élargit Egalim aux établissements de la restauration collective privés à partir de 2024.

Pour appliquer la loi Egalim de manière efficace, **chaque unité de restauration collective doit mener une réflexion globale** sur son fonctionnement, en tenant compte de nombreux facteurs : lutte contre le gaspillage alimentaire, matériel utilisé (ustensiles et vaisselle), conditions de repas optimales (personnel, service...), menus adaptés à chaque saison, diversification des protéines et, bien sûr, pédagogie.

GESTION DIRECTE / GESTION INDIRECTE

Plus de la moitié des communes du territoire propose aux enfants scolarisés une cuisine en **gestion directe** : les repas sont cuisinés sur place. À l'inverse, les collectivités en **gestion indirecte** font appel à des prestataires qui préparent les repas. **L'avantage du mode de gestion directe est de pouvoir faire évoluer plus facilement l'alimentation proposée aux enfants en soutenant l'équipe de cuisine :**

- ▶ en lui donnant un **cadre de travail optimal** : matériel et personnel ;
- ▶ en soutenant l'**approvisionnement en produits locaux et biologiques** par le budget alloué et des **marchés publics adaptés** pour favoriser les productions locales ;
- ▶ en permettant de participer à des **formations autour de l'alimentation durable** et de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Un cadre éducatif pour les plus jeunes

Depuis 2009, cette opération a été accompagnée d'actions de sensibilisation et d'éducation à destination des enfants par des **interventions en classes**, mais aussi sur le temps des repas par des animateurs du Parc ou des agriculteurs du territoire.

Prendre part à l'opération « De la ferme à ta cantine » participe donc à l'**éducation collective** par la mise en application de valeurs défendues par les communes du Parc : le goût des fruits et légumes, la richesse du territoire en produits alimentaires, la proximité de produits de qualité, le travail des agriculteurs et les paysages qui en découlent. C'est un **support pédagogique** qui aborde de multiples thématiques : circuits courts, cadre de vie, santé, gaspillage alimentaire...

Le service «Ma Cantine»

Le Conseil National de la Restauration Collective (CNRC) regroupe les pouvoirs publics et acteurs de la restauration collective. Son rôle est d'accompagner et de suivre la mise en œuvre opérationnelle de la loi Egalim, avec pour mission d'**accompagner la transition alimentaire dans les assiettes et les filières agricoles.**

 **La télédéclaration est désormais obligatoire sur la plateforme gouvernementale ma-cantine.agriculture.gouv.fr**

Le service **Ma Cantine** a vocation à :

- ▶ **Informé, documenter et outiller les acteurs** sur les bonnes pratiques en restauration collective
- ▶ **Accroître la transparence** de ce que nous mangeons dans nos réfectoires, hôpitaux...
- ▶ **Créer une communauté d'intérêts et de partage** d'expériences autour du mieux-manger.

CONCEPT DE L'ONU « ONE HEALTH » : UNE SANTÉ UNIQUE

C'est une approche intégrée et unificatrice qui vise à équilibrer et à optimiser durablement la santé des personnes, des animaux et des écosystèmes.

Elle reconnaît que la santé humaine, la santé animale et l'environnement, à travers les écosystèmes et la biodiversité, sont éminemment liés et interdépendants.

« *En modifiant ses pratiques alimentaires, il est possible de réduire son impact sur la planète de 28 à 86%.** »

LES PARTENAIRES



* Source : Seconda et al. Nature food 2023



Une volonté politique

Favoriser les produits locaux et biologiques dans la restauration collective pour assurer une alimentation saine des enfants est un choix politique. Chaque collectivité peut accompagner les équipes de cuisine à évoluer dans leurs pratiques pour :

- ▶ donner un cadre de travail optimal à l'équipe cuisine (effectifs, budget, matériel) ;
- ▶ permettre une montée en compétences par les formations et rencontres du réseau **De la ferme à ta cantine** et autres formations CNFPT ;
- ▶ sensibiliser les équipes autour de l'alimentation durable afin de diffuser ces informations aux convives et faire évoluer les habitudes alimentaires ;
- ▶ apporter un soutien administratif pour la télédéclaration obligatoire sur la plateforme gouvernementale « Ma Cantine ».



« La cantine de Lauris ressemble à une cantine... normale ! Mais c'est un vrai changement qui s'est opéré depuis plusieurs années. Progressivement, la part du bio et du local dans l'assiette des élèves n'a eu de cesse d'augmenter.

Les enjeux d'une restauration collective bio, locale et durable sont relayés par de nombreuses initiatives pour produire mieux, manger mieux, et mieux vivre ensemble ! Bien manger à Lauris a été rendu possible grâce à une réelle volonté politique. »

André ROUSSET, Maire de Lauris

INITIATIVES



Manger bio à la cantine, c'est possible !

Le restaurant scolaire de Lauris est exemplaire dans son offre alimentaire :

93% d'aliments labellisés «Agriculture biologique»
32% de produits locaux
2,80€ : le coût des matières premières par repas

Gilles Muel, responsable de la cuisine, et son équipe travaillent au quotidien pour assurer des menus de saison et de grande qualité.



La lutte contre le gaspillage

En 2021, grâce à un financement de la Région Sud, le Parc a confié au CPIE de Vaucluse la mission d'accompagner 3 collectivités : Cabrières-d'Aigues, Saint-Saturnin-lès-Apt et Les Taillades afin d'établir un diagnostic des pratiques, en cuisine et pendant le temps des repas. Cela a permis de quantifier les pertes grâce à des pesées quotidiennes.

Le gaspillage a pu être mieux défini, par poste, et limité par un plan d'actions co-construit. Les économies réalisées permettent ainsi d'augmenter le budget d'achat de denrées de qualité.



L'approvisionnement local

L'ADEAR 04 anime depuis 2022 la création d'un GIEE* RESTOCO composé d'une douzaine d'agriculteurs. L'objectif de ce collectif est de se structurer pour répondre aux besoins de la restauration collective. Le lien est établi avec AGRIBIO05 et la plateforme Échanges Paysans 05, pour avancer dans la concrétisation de ce projet nécessaire pour développer les circuits courts et de qualité.

*Groupement d'intérêt économique et environnemental

Le PAT du Département des Alpes de Haute-Provence

En cours de construction, ce PAT permettra d'agir directement sur l'alimentation au sein des collèges, en faisant évoluer les menus, mais également en structurant l'approvisionnement en produits locaux et de qualité.