



MERVEILLOUS AGRI

Bassin d'Aubenas & Val de Ligne

Nos terroirs, notre alimentation

**LIVRET
D'ACCOMPAGNEMENT
DE LA RESTAURATION
COLLECTIVE ARDÉCHOISE
VERS LE RESPECT DE LA
LOI EGALIM**

TABLE DES MATIÈRES



E	Edito : Un mot des Communautés de communes du Bassin d'Aubenas et du Val de Ligne	3
1	1. L'objectif et l'esprit de ce livret	4
2	2. La loi EGalim et la loi Climat et Résilience en restauration collective	5
3	3. Ressources et acteurs ardéchois pouvant vous accompagner pour...	9
	3.1 L'approvisionnement en produits durables et de qualité	9
	3.2 L'introduction des légumineuses, la diversification des protéines, les menus végétariens	10
	3.3 L'interdiction du plastique jetable	10
	3.4 La lutte contre le gaspillage alimentaire et le don de repas	11
	3.5 Les animations pédagogiques possibles autour d'EGalim	12
	3.6 Les autres ressources du territoire pour aller plus loin	14
A	Annexes	15
	Annexe 1 : Contacts et informations des structures	15
	Annexe 2 : Les 4 axes de la qualité en restauration collective en lien à EGalim	16
	Annexe 3 : Le Projet Alimentaire de Référence (PAR)	17
	Annexe 4 : Les apports du mouvement des cuisines nourricières (MCN) sur la restauration collective	18

EDITO

UN MOT DES COMMUNAUTÉS DE COMMUNES DU BASSIN D'AUBENAS ET DU VAL DE LIGNE



Dans le cadre de notre Projet Alimentaire Territorial commun, débuté en 2021, la Communauté de communes du Bassin d'Aubenas et la Communauté de communes du Val de Ligne se sont associées pour œuvrer auprès des acteurs locaux de l'agriculture et de l'alimentation.

Nous avons à cœur de développer l'alimentation locale, durable et de qualité dans la restauration collective de nos territoires. C'est donc avec une grande fierté que nous vous présentons ce livret, qui est le fruit de nombreuses rencontres et échanges de pratiques entre les acteurs locaux.

Nous espérons qu'il puisse éclairer les cuisiniers, personnels de service, établissements souhaitant s'engager dans une démarche alimentaire plus qualitative et proche du territoire, et leur permettre de découvrir les partenaires locaux pouvant les aider à y parvenir.

Nous tenons à remercier chaleureusement le collectif Pétale 07, qui a su rassembler et coordonner ces acteurs pour produire ce document.



Max TOURVIELHE,
Président de la CC du
Bassin d'Aubenas



Sandrine GENEST,
Vice-Présidente en
charge de l'agriculture
à la CC du Bassin



Brigitte BAULAND,
Présidente de la CC du
Val de Ligne



Robert VIELFAURE,
Vice-Président en
charge de l'économie à
la CC du Val de Ligne

1. L'OBJECTIF ET L'ESPRIT DE CE LIVRET

Les lois EGAlim et Climat et Résilience imposent des évolutions de la restauration collective nécessaires pour la durabilité de nos systèmes. Pour autant, la mise en œuvre de ces lois dans nos territoires est complexe, et nécessite du soutien.

De nombreuses structures existent localement pour accompagner les restaurants collectifs dans ces changements, mais manquent parfois de visibilité pour ce public.

Nous avons voulu rendre accessibles et visibles les ressources du territoire ardéchois capables d'accompagner les équipes de cuisines et services concernés par la loi EGAlim et la loi Climat et Résilience, afin d'en faciliter la mise en œuvre.

Sous l'impulsion du travail demandé par les deux Communautés de communes, nous avons créé en octobre 2022 un groupe de travail sur ces questions et ce livret est le fruit des rencontres, des échanges de pratiques et des formations qui se sont déroulées depuis.

Il se veut vivant et devrait s'étoffer au fil du temps par de nouveaux apports afin de mieux couvrir l'ensemble des thématiques posées par la loi EGAlim et de garder une dynamique permanente sur les Projets Alimentaires Territoriaux.

Ce travail a été réalisé par le collectif Pétale 07: Jeanne Baurly, Lisa Pilloni et Yann Sourbier en ont été les principaux contributeurs.

2. LA LOI EGALIM ET LA LOI CLIMAT ET RÉSILIENCE EN RESTAURATION COLLECTIVE

La Loi Egalim du 30 octobre 2018 vise trois objectifs :

- **Améliorer l'équilibre des relations commerciales** dans le secteur agricole et alimentaire (juste rémunération des agriculteurs ...) ;
- **Renforcer la qualité sanitaire, environnementale et nutritionnelle** des produits pour une alimentation saine, de qualité et durable ;
- **Permettre à chacun d'accéder à une alimentation saine, sûre et durable.** Le gouvernement fait de la politique de l'alimentation un moteur de réduction des inégalités sociales et un vecteur de santé publique et de transition écologique.

La loi Climat et Résilience, du 22 août 2021, est venue renforcer ou compléter certaines mesures de la loi EGALim.

Les mesures pour la restauration collective sont regroupées en rubriques thématiques, qui seront reprises dans la suite du livret.

Précisions pour le tableau suivant :

- **Tous les types de gestion sont concernés.** Il n'y a pas de distinction selon les modalités de gestion (gestion directe, concession ou prestation de service).
- **Les segments concernés par les différentes mesures sont indiqués en vert.** Les segments non concernés sont indiqués en gris ;
- **Les services mentionnés au L. 230-5 du CRPM sont les suivants :** les services de restauration scolaire et universitaire ainsi que les services de restauration des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans, des établissements de santé, des établissements sociaux et médico-sociaux et des établissements pénitentiaires ;
- **Les établissements d'accueil des enfants de moins de six ans** recouvrent les crèches, les pouponnières, les haltes garderies, les garderies et les jardins d'enfants.

En savoir plus

- [Toutes les mesures de la loi EGALim et Climat et résilience concernant la restauration collective](#)
- [Site internet Ma Cantine](#)
- [Accès au document d'accompagnement de la DRAAF](#)



Mesures	Échéances	SECTEURS CONCERNÉS								
		Personnes morales responsables publiques et privées			Tout autre personne morale responsable publique					
		Secteur scolaire (de la maternelle au lycée)	Etablissements d'accueil des enfants de moins de 6 ans	Universités et Enseignement supérieur	Portage quotidien à domicile	Administration de l'Etat et établissements publics de l'état (restaurants d'administration, hôpitaux, armée, pénitentiaire, EPA, EPC...)	Tout autre établissement ou Administration de l'Etat ou des collectivités territoriales (restauration d'administration, établissements publics locaux, médico-social public,...)	Autres établissements privés mentionnés au L.230-5 du CRPM (santé, social, médico-social)	Entreprises publiques nationales	Etablissements privés autre que ceux cités avant (non mentionnés au L. 230-5 du CRPM2) : restaurants d'entreprises
1 menu végétarien par semaine	en vigueur depuis le 22/08/2021									
1 menu végétarien par semaine	01/01/2023			Administration de l'Etat et établissements publics de l'Etat uniquement						
Expérimentation pour les collectivités territoriales volontaires de proposer une option végétarienne quotidienne obligatoire (expérimentation pour 2 ans)	2022/2023	Facultatif pour les collectivités locales volontaires			Facultatif pour les collectivités locales volontaires		Facultatif pour les collectivités locales volontaires			
Mise en place d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire à partir d'un diagnostic	en vigueur depuis le 22/10/2019									
Interdiction de rendre impropres à la consommation des denrées alimentaires consommables	en vigueur depuis le 01/01/2020									
Établissement d'une convention de don avec une association caritative habilitée	en vigueur depuis le 30/10/2019						si > 3 000 couverts par jour			
Établissement d'une convention de don avec une association caritative habilitée	2022/2023	Facultatif (pour les gestionnaires des services de restauration collective dont des personnes morales de droit public ont la charge et sont volontaires)								

		SECTEURS CONCERNÉS									
Mesures	Échéances	Personnes morales responsables publiques et privées			Tout autre personne morale responsable publique		Autres personnes morales responsables privées				
		Secteur scolaire maternelle (de la maternelle au lycée)	Etablissements d'accueil des enfants de moins de 6 ans	Universités et Enseignement supérieur	Portage quotidien à domicile	Administration de l'Etat et établissements publics de l'état (restaurants d'administration, hôpitaux, armée, pénitentiaire, EPA, EPIC...)	Tout autre établissement ou Administration de l'Etat ou des collectivités territoriales (restauration d'administration, établissements publics locaux, médico-social public,...)	Autres établissements privés mentionnés au L. 230-5 du CRPM (santé, social, médico-social)	Entreprises publiques nationales	Etablissements privés autre que ceux cités mentionnés au L. 230-5 du CRPM2 : restaurants d'entreprises	
Interdiction d'utilisation de bouteilles d'eau plate en plastique	en vigueur depuis le 01/01/2020										
Interdiction des contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en matière plastique	01/01/2025	01/01/2025 sauf pour collectivités < 2000 hab =>01/01/2028		Administration de l'Etat et établissements publics de l'Etat uniquement		Services de pédiatrie, d'obstétrique et de maternité Tous services de santé maternelle et infantile et centres périnataux de proximité		Services de pédiatrie, d'obstétrique et de maternité Tous services de santé maternelle et infantile et centres périnataux de proximité			
Obligation de réemploi de la vaisselle et des récipients	01/01/2022										
Obligation de proposer un contenant réutilisable ou composé de matières recyclables pour la vente à emporter en restauration collective	01/01/2025										

1. Les établissements d'accueil des enfants de moins de six ans recouvrent les crèches, les pouponnières, les haltes-garderies, les garderies et les jardins d'enfants.
2. Les services mentionnés au L. 230-5 du CRPM sont les suivants : les services de restauration scolaire et universitaire ainsi que les services de restauration des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans, des établissements de santé, des établissements sociaux et médico-sociaux et des établissements pénitentiaires

3. RESSOURCES ET ACTEURS ARDÉCHOIS POUVANT VOUS ACCOMPAGNER POUR...

3.1 L'approvisionnement en produits durables et de qualité

Les acteurs suivants peuvent accompagner à l'approvisionnement en produits durables et de qualité, et proposer des sources d'adresses de producteurs ou d'artisans susceptibles de répondre aux critères.

► Retrouvez [ici](#) l'ensemble des informations et des contacts des structures

Compétences en amont sur l'approvisionnement de qualité	Structures	Activités principales de la structure
Sourcing producteurs locaux AB	Agribio 07	Promotion de l'agriculture biologique
Produits locaux de saison	Ardèche Frais	Vente produits locaux
Sourcing producteurs locaux et de qualité pour la resto co (voir diaporama complet ici) Animations pédagogiques sur les produits locaux, de saison, de qualité	Ardèche le goût	Animation de la filière alimentaire ardéchoise pour l'usage des produits de proximité, de qualité et de saison.
Produits locaux de saison	D'Ardèche et de Saison	Vente produits locaux
Contact auprès des producteurs souhaitant approvisionner la restauration collective et accompagnement, sourcing en appui avec Ardèche le goût.	Chambre d'agriculture	Accompagnements des agriculteurs, groupes d'agriculteurs, filières sous la forme de conseils techniques et économiques, de formations adaptées. Accompagnement des collectivités dans tout projet de territoire intégrant l'agriculture.
Accompagnement de projets collectifs de producteurs pour l'approvisionnement des cuisines	CIVAM	Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural
Sourcing, accompagnement des cuisines sur l'approvisionnement local ou de qualité	Festi-restauration	Conseil et accompagnement restauration et service
Production fromages pour la restauration Animation formation: les labels	EPL ODS (Domaine Olivier de Serre)	Formation initiale et professionnelle. Animation. Production. Expérimentation
Intervention sur "Egalim, une opportunité pour construire son projet alimentaire de référence"	Le Mat 07 formation et territoire	Mise en place de formations et animation territoriale sur les questions d'environnement et de coopération

3.2. L'introduction des légumineuses, la diversification des protéines, les menus végétariens

L'idée est d'introduire plus de légumineuses dans les menus, de favoriser l'association céréales / légumineuses qui optimise l'assimilation des protéines et d'aller vers mieux et moins de viande. La question du soin à la cuisson est au centre de ces enjeux.

Le travail principal réside dans l'acceptabilité par les convives de ces nouveaux plats et des techniques les rendant appétants, beaux ou croustillants.

Les acteurs suivants peuvent accompagner les cuisiniers dans l'élaboration des menus qui donnent satisfaction aux convives et organiser des échanges de pratiques sur les techniques de cuisson permettant de diminuer le cout matière des viandes et des poissons.

► Retrouvez [ici](#) l'ensemble des informations et des contacts des structures

Compétences sur l'introduction des légumineuses, diversification des protéines et plat végétarien	Structures	Activités principales de la structure
Formation sur la cuisson basse température des viandes et poissons	Le Mat 07 – Pôle formation et territoire	Mise en place de formations et animation territoriale sur les questions d'environnement et de coopération
Formation des personnels de collectivité à la cuisine des légumineuses Formation à la cuisine végétarienne	TERRE ET HUMANISME	Transmission agroécologie

3.3. L'interdiction du plastique jetable

Les acteurs suivants peuvent accompagner les cuisiniers et le personnel de service pour écartier progressivement l'usage du plastique en restauration collective.

► Retrouvez [ici](#) l'ensemble des informations et des contacts des structures

Compétences sur l'interdiction du plastique jetable	Structures	Activités principales de la structure
Formations du personnel et interventions sur la gestion du plastique	Festi-restauration	Conseil et accompagnement restauration et service

3.4. La lutte contre le gaspillage alimentaire et le don de repas

Obligation de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire et de réaliser un diagnostic préalable. Pour cela, des outils de pesées et des protocoles d'étude des quantités doivent être mis en place.

Interdiction de détruire des denrées alimentaires encore consommables. Il est donc indispensable de se mettre en lien avec des associations caritatives afin de d'organiser dans les meilleures conditions d'hygiène et de sécurité les dons de nourriture non servie.

Les acteurs suivants peuvent accompagner les cuisiniers et le personnel de service pour évaluer et agir sur le gaspillage alimentaire. Certains peuvent donner des conseils et des explications sur la manière d'organiser les dons de nourriture et quelles sont les organisations habilitées à le faire.

► Retrouvez [ici](#) l'ensemble des informations et des contacts des structures

Compétences en formation ou sensibilisation des acteurs sur la cuisine, le service et la lutte contre le gaspillage	Structures	Activités principales de la structure
1 formation proposée en 2024, uniquement à destination des agents des collectivités territoriales : La lutte contre le gaspillage alimentaire dans les restaurants (1 jour, le 27 mars 2024 à Aubenas)	CNFPT Aubenas	Formation des agents publics territoriaux uniquement Liste de toutes les formations Ardèche 2024 : Catalogue 2024 Ardèche
Formation et interventions sur le gaspillage alimentaire et la qualité du service	Festi-restauration	Conseil et accompagnement restauration et service
Formation mettant en lien les thématiques de l'alimentation et la santé, le lien santé et environnement, réflexion autour de la posture, des leviers d'interventions avec une approche globale des facteurs influençant les individus	IREPS	Actions sur le lien santé environnement
Formation à la lutte contre le gaspillage par un service de qualité et de bonnes conditions de repas	Le Mat 07 formation et territoire	Mise en place de formations et animation territoriale sur les questions d'environnement et de coopération
Organiser l'aide alimentaire	Secours populaire	Accueil les dons de nourriture
Formation personnel de collectivité Formation cuisine végétarienne Formation au compostage	TERRE ET HUMANISME	transmission agro écologie

3.5. Les animations pédagogiques possibles autour d'EGAlim

De nombreux acteurs ardéchois proposent des formations pour le personnel ou des animations à destination des mangeurs. Ces animations peuvent permettre aux équipes de restauration collective d'organiser des interventions dans les cantines (par exemple, connaître le boulanger pour gaspiller moins de pain) ou de participer à des échanges de pratiques entre pairs.

Compétences en animation d'ateliers pédagogiques	Structures	Activités principales de la structure
<p>Ateliers sur le goût et les 5 sens... : https://fr.calameo.com/read/00611908117530e817483</p> <ul style="list-style-type: none"> • J'éveille mes sens • Je découvre les produits ardéchois • J'expérimente les métiers et l'alimentation durable • Je développe mon raisonnement scientifique • J'agis pour l'environnement • Partage d'expérience autour de la marque Goûtez l'Ardèche • Connaître les produits ardéchois et développer l'approvisionnement local <p>Événementiel L'Ardèche s'invite au menu : dédié à la restauration commerciale et collective (de la crèche à l'Ehpad). Pendant une semaine, les chefs de cuisine proposent à leurs usagers des menus à base de produits de proximité, de saison et de qualité.</p> <p>Les objectifs :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Valoriser les chefs cuisine qui mettent en valeur les produits ardéchois • Accompagner les professionnels (approvisionnement local et de qualité, loi EGALIM, maîtrise des coûts, gaspillage alimentaire...) • Mettre en lien la production et la restauration pour diminuer les transports et conforter l'économie du territoire • Sensibiliser les convives à la consommation de produits locaux <p>Ressources disponibles :</p> <ul style="list-style-type: none"> • https://pro.ardechelegout.fr/ardeche-qualite-restauration-collective/ • https://pro.ardechelegout.fr/restauration-traditionnelle-lappro-local-cest-possible/ 	<p>Ardèche le goût</p>	<p>Animation de la filière alimentaire ardéchoise pour l'usage des produits de proximité, de qualité et de saison.</p>
<p>2 formations proposées en 2024, uniquement à destination des agents des collectivités territoriales:</p> <ul style="list-style-type: none"> -L'accompagnement éducatif pendant la pause méridienne (3 jours, les 21, 22 octobre et 13 novembre 2024 à Aubenas) -L'hygiène alimentaire en distribution de repas (1 jour, le 2 octobre 2024 à Privas) 	<p>CNFPT Aubenas</p>	<p>Formation des agents publics territoriaux uniquement Liste de toutes les formations Ardèche 2024 : Catalogue 2024 Ardèche</p>

Compétences en animation d'ateliers pédagogiques	Structures	Activités principales de la structure
Ateliers compost, cuisine, jardin, tout public	Collectif Pétale 07	Animation du collectif des structures et institutions en lien à l'Éducation à l'environnement et au développement durable
Ateliers cuisine et service pour sensibiliser les élus et parties prenantes Egalim	CNFPT Aubenas	Formation des agents publics territoriaux uniquement Liste de toutes les formations Ardèche 2024 : Catalogue 2024 Ardèche
Animation sur le lien agriculture et : alimentation, santé, milieu, paysages, vivant, environnement par les agriculteurs	CIVAM	Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural
Animations pédagogiques sur jardin, goût, transformations autour de 4 axes : agriculture, alimentation, environnement et santé Atelier de transformation disponible pour accueillir des formations	EPL ODS (Domaine Olivier de Serre)	Formation initiale et professionnelle. Animation. Production. Expérimentation
Ateliers alimentation nutrition santé et santé environnement	IREPS	Actions sur le lien santé environnement
Animation fabriquer du pain ou des fromages	Le Mat 07 Accueil animation	Accueil de séjour éducatifs sur les thèmes jardin et cuisine
Animation compostage	SICTOBA	Collecte des Ordures Ménagères
Ateliers sur le gaspillage alimentaire dans les cantines	SIDOMSA	Destruction ordures ménagères
Atelier compost / lombricompostage + Atelier jardin pédagogique + Atelier gaspillage alimentaire Formation aux techniques de jardinage naturel (planification des cultures, association/rotation, accueil de la biodiversité, compostage, paillage, lombricompostage, sol vivant, économie d'eau,...)	VIE	Éducation à l'environnement, hortithérapie, aménagements jardins adaptés et jardins pédagogiques, accompagnement au compostage

3.6. Les autres ressources du territoire pour aller plus loin

Au-delà de la loi EGAlim, il est possible de faire intervenir ou d'aller se former avec d'autres acteurs sur les questions d'alimentation, de lutte contre le gaspillage ou des questions de nutrition-santé.

► Retrouvez [ici](#) l'ensemble des informations et des contacts des structures

Autres ressources pour aller plus loin que la loi EGAlim	Structures	Activités principales de la structure
Ateliers alimentation nutrition santé et santé environnement Accompagnement des structures portant projet en lien avec l'éducation à la santé de manière générale, de l'alimentation, de la santé environnement... Prêt d'outils pédagogiques sur le lien santé alimentation	IREPS	Actions sur le lien santé environnement
Ateliers cuisine et service pour sensibiliser les élus et parties prenantes Egalim Ateliers sur la qualité alimentaire en lien à Egalim, Ateliers sur les formats de plats Accompagnement pour la mise en place de projets alimentaires d'établissements	Le Mat 07 formation et territoire	Mise en place de formations et animation territoriale sur les questions d'environnement et de coopération
Animation à l'émergence d'un PAT, facilitation Accompagnement des communes dans l'appro local des cantines	PAT Annonay Rhone Agglo	Mise en place projet alimentaire de territoire
Travail sur l'approvisionnement de la restauration collective en sud 07 Stand grand public alimentation locale de qualité	PAT Ardèche Méridionale	Mise en place Projet Alimentaire Territorial
Agriculture locale, alimentation, changement de pratiques, gaspillage, biodéchets	PAT CAPCA	Mise en place projet alimentaire de territoire
Animatrice du Projet Alimentaire Territorial	PAT CCBA CCVL	Mise en place projet alimentaire de territoire

ANNEXES

Annexe 1 : Contacts et informations des structures

Pour pouvoir prendre contact avec les acteurs ardéchois, voici le lien au tableau en ligne avec adresse et téléphone. Chaque onglet correspond à une thématique présentée dans ce livret :

▶ **Retrouvez [ici](#) l'ensemble des informations et des contacts des structures**

Vous pouvez également retrouver l'ensemble des évènements, rencontres, informations sur le site internet de Pétale 07 : <https://www.petale07.org/> , et vous [inscrire à leur newsletter](#).

N'hésitez pas à leur faire remonter vos besoins, idées de groupes, réseaux, formations à mettre en place sur le territoire !

Annexe 2 : Les 4 axes de la qualité en restauration collective en lien à EGAlim

Ces 4 axes sont indissociables et complémentaires pour aller vers une alimentation durable. Ils sont les bases d'un projet alimentaire de référence

Se donner une vision commune du Bien Manger

(Schéma proposé par Thierry Marion formateur aux mouvements des cuisines nourricières)

Des bons produits :

Matières premières de qualités

- Des produits frais, de saison, diversifiés, locaux,
- Issus d'une agriculture saine et respectueuse de l'environnement et des humains
- De préférence bruts et sans conservateur

EGAlim : 50 % de produits labélisés dont 20 % en bio, 60 % de viande et poisson issus d'une filière « durable », diversification des protéines en introduisant plus de protéines végétales.

Bien préparés :

Soins culinaires, techniques respectueuses

- Cuisiner au plus près du repas,
- En douceur, sans excès (gras, sucre, sel)
- Des aliments bien valorisés, bien associés et digestes, sans gaspillage
- Le plaisir des saveurs, des textures, des couleurs
- Une offre de plats variée, équilibrée, diversifiée,

EGAlim : Lutte contre le gaspillage, (pesées, inscription à l'avance), interdiction de destruction des surplus et obligation de dons aux associations caritatives.

Un bon service de restauration

- Donner de l'importance au temps du repas, suffisant, chaleureux
- Ambiance, convivialité, qualité du service
- Pédagogique, donner du sens, accompagner
- Co responsabilité entre servis et serveurs
- Respects des goûts et des cultures

EGAlim : Obligation d'afficher une information annuelle sur la diversité des approvisionnements et permanente sur la qualité nutritionnelle des produits utilisés.

Des conditions de travail agréables, vivables : Processus durables et sécurisés

- Des sources de protéines animales et végétales
- Un bilan écologique global pertinent (énergie, transport, gaspillage maîtrisé)
- Des repas sécurisés sur le plan diététique, sanitaire, économique
- De bonnes conditions de travail (cuisiniers, personnel de service)

EGAlim : 1 plat végétarien par semaine. Suppression des contenants plastiques (bouteilles d'eau, plats)

Annexe 3 : Le Projet Alimentaire de Référence (PAR)

Le projet alimentaire de référence : le PAR

C'est le schéma directeur qui donne à toutes les parties prenantes la direction commune déterminée ensemble sur les 4 axes de la qualité.

Cette qualité repose sur le repas servi et non pas seulement sur les produits choisis ou les processus des équipes.

Ce n'est pas que sur une partie des acteurs (cuisiniers, personnel de service, direction, intendant, gestionnaires, producteurs, élus, enseignants, élèves, parents, personnel de santé...) que repose la qualité mais sur tous et sur la cohérence de l'ensemble !

Pour que chacun se sente concerné, il faut écrire le PAR tous ensemble :

- Quelle mission alimentaire se donne l'établissement ?
- Quelles missions au service de restauration ?
- Quelles valeurs au service de restauration ?

Ainsi, on a des règles de respects des uns et des autres, des références communes pour que des dynamiques vertueuses se mettent en place pour ré-enchanter la cuisine...

► **Pour aller plus loin :** [Site Internet des cuisines nourricières](#) et [Plaquette du MCN](#)

Annexe 4 : Les apports du mouvement des cuisines nourricières (MCN) sur la restauration collective

Comment la loi EGAlim peut être une opportunité en cuisine de collectivité ?

Intervention du mouvement des Cuisines Nourricières (MCN) par Yann Sourbier de l'association le Mat 07 et du MCN – 18 octobre 2022 - Balazuc

Deux conditions pour se mettre positivement en conformité avec EGAlim:

- Changer son regard sur le métier de cuisinier en restauration collective et affirmer l'existence d'une culture culinaire et d'un territoire de référence en restauration collective.
- Impliquer toutes les parties prenantes autour d'un projet alimentaire de référence et ne surtout pas faire reposer le plan d'actions sur une seule partie, encore moins sur le dos des cuisiniers !

Cuisiner pour Nourrir, une culture à part entière bien loin de la culture gastronomique !

A – De la restauration commerciale et gastronomique, au métier de cuisinier-ère en restauration collective et sociale :

La première étape avant de mettre en place un plan d'actions « EGAlim » vise à changer de regard sur le métier de cuisinier en restauration collective ou sociale.

En effet, dans leur grande majorité, les cuisiniers travaillant dans ce secteur sont issus de formation en cuisine classique, après avoir réalisé des parcours en écoles hôtelières. Ce type de formation permet de réaliser une restauration plutôt festive, s'inscrivant dans les temps libres et les loisirs des convives qui vont au restaurant de temps en temps.

Il s'agit principalement de cuisiner pour divertir les gens, pour marquer les esprits ou les événements particuliers de la vie, par des moments forts, exceptionnels, voire émotionnels, autour de la consommation de plats qui eux aussi doivent être forts (en conception, en look, en goût, en arômes), exceptionnels (car il s'agit de sortir de l'ordinaire), voir émotionnels (car liés à la rareté des produits, ou associés à des imaginaires puissants ou à des moments rares).

Pour simplifier, le restaurant c'est pour se divertir de temps en temps, avec un budget important pour un moment festif qui ne regarde pas trop sur le gras et le sucre.

Nous ne cherchons pas à les opposer, mais cette culture « gastronomique » est totalement inadéquate dès qu'il s'agit de concevoir et de mener des systèmes de restauration collective ou sociale. Les techniques culinaires qui s'y réfèrent sont inadaptées aux objectifs poursuivis, car tout est différent.

La restauration collective vise elle à nourrir au quotidien des centaines voir des milliers de personnes sur leurs lieux de vie avec un budget limité et contraint. Les convives doivent y trouver plaisir, vitalité, santé préservée et, depuis quelques années maintenant, un nouveau paramètre et non des moindres : une certaine cohérence sociétale et environnementale, s'inscrivant dans des processus plus durables.

Le métier de cuisinier de collectivité est donc devenu très complexe, largement aussi technique, précis et exigeant que celui des cuisiniers restés dans le circuit traditionnel et la restauration commerciale. Il constitue lui aussi un formidable patrimoine à valoriser.

B - La formation dans le cadre Les fondamentaux des Cuisines Nourricières vers une cuisine et une alimentation durable

L'idée générale :

- Redéfinir le territoire culinaire
- Poser les bases d'un nouveau cadre, solide qui s'affranchi de la cuisine classique de la restauration commerciale ou gastronomique.

Les techniques présentées visent à améliorer la qualité des repas, en prenant en compte 2 points fondamentaux :

- La qualité des repas servis doit être accessible au plus grand nombre, tant sur le plan financier, que sur le plan de la compréhension de ce qui est proposé à manger.
- Le premier critère d'une qualité maîtrisée est que les repas sont mangés et appréciés par les convives, même et surtout lors du fameux « plat végétariens » hebdomadaire devenu obligatoire !

Une autre pédagogie pour une autre façon de cuisiner : « Se libérer des recettes au profit des Modes Opératoires et des Formats de plats »

Dans la tradition, la cuisine s'enseigne et s'apprend en reproduisant des recettes. Une recette décrit une liste d'ingrédients et une façon de faire qu'il convient de suivre fidèlement pour éviter toute dérive. L'enseignement est basé sur le « comment faire ». S'efforcer de reproduire le modèle proposé est la voie de l'apprentissage qui garantit des bases solides, indispensables avant toute velléité de changement, d'interprétation, de création.

Les « Cuisines Nourricières » proposent un modèle d'apprentissage radicalement différent, car basé sur la compréhension du « pourquoi faire », c'est-à-dire sur la compréhension des gestes techniques et de leurs finalités.

Sitôt que l'on comprend ce que l'on fait, il est plus aisé de s'approprier une technique, de l'adapter aux moyens dont on dispose, de l'adapter aussi aux produits disponibles et à la saisonnalité.

Les « Modes opératoires »

Les recettes perdent ainsi leur rôle central, au profit de modes opératoires très efficaces, qui garantissent une réussite de la transformation engagée par l'acte culinaire.

Par exemple, pour illustrer ce changement, la maîtrise du mode opératoire « juste point de cuisson d'une viande » prévaut sur toutes les recettes envisageables à partir de cette viande. Quelle que soit la déclinaison aromatique choisie, si la viande est mal cuite (trop ou trop peu), le résultat ne sera jamais satisfaisant.

De même, la maîtrise du mode opératoire « juste cuisson des petites céréales » permet d'obtenir des grains correctement assaisonnés de texture parfaite, ni croquant car pas cuits, ni collants car trop cuits. C'est la première étape non négociable à franchir pour construire des plats gourmands et éviter de s'entendre dire par les convives « on n'est pas des poules ! ».

La compréhension et l'appropriation de modes opératoires libèrent les cuisiniers(ères)

en les rendant acteurs de (et dans) leur cuisine et les rassurent en leur apportant des clés de réussite dans les changements qu'ils opèrent.

Les « Formats de plats »

Les plats que nous apprécions de préparer et de manger régulièrement ont une « forme ». Plus elle est connue, plus elle nous rassure et plus elle nous invite à goûter, à manger.

Qu'il s'agisse d'une viande en sauce, d'un gratin ou d'une tarte, il y a différents types d'ingrédients, des proportions, une façon de construire et de réussir la préparation. Les composants sont agencés selon un « format culinaire » pour un résultat attrayant que l'on reconnaît : c'est une façon de communiquer avec les mangeurs.

Exemple des lasagnes, avec leurs justes proportions de pâtes, de farce cuisinée, de béchamel, et la manière de les superposer. C'est délicieux avec une farce de bœuf ou de mouton, mais aussi d'épinards, ou de champignons, ou d'aubergines. Ce sont toujours des lasagnes. La présence ou l'absence de viande peut devenir bien secondaire.

En restauration sociale, la variété est essentielle. Renouveler les menus au fil de saisons, s'adapter à l'offre locale ou faire découvrir de nouveaux ingrédients doit aussi passer par des repas appréciés.

C'est pourquoi l'approche en « formats de plats », s'attache à la compréhension de leur construction : cela permet de décliner les composants par catégories, d'introduire des nouveautés dans les plans alimentaires, avec des proportions fiables et une technique efficace, de démultiplier les possibilités de menus au fil des saisons.

A noter qu'en Anjou, une AMAP s'est montée pour les cuisines collectives suite à la formation des cuisiniers aux formats de plats. Les maraichers s'engagent à livrer le lundi la quantité et la diversité de légumes, les cuisiniers ne sachant pas à l'avance ce qui va arriver dans leurs cuisines.

Mais pas de soucis, il y a de quoi faire soupe, lasagnes, viandes en sauce, salades composées ou hachis Parmentier. Les cuisiniers adaptent leurs plats au fil des saisons et retrouvent leurs capacités créatives.

Simplifier pour mieux nourrir

La culture gastronomique vise l'explosion des saveurs, la complexité des parfums, la concentration des arômes, la complexité des textures, la sophistication des assemblages, l'élégance des fragrances.

La culture nourricière vise l'efficacité avant tout et la juste expression du potentiel aromatique et nourricier de matières premières de qualité différenciée, bien transformées, donc respectées. Plus les produits sont frais, ultra-frais, labellisés, issus de sols vivants et de circuits de grande proximité, plus leur potentiel nourricier est grand et plus l'équipe en cuisine doit comprendre ce potentiel et faciliter son expression grâce à l'emploi de techniques adaptées.

Quand il s'agit de nourrir au quotidien, les limites rencontrées sont la routine, la monotonie, l'usure, le manque d'intérêt. Simplifier les assemblages culinaires, c'est justement disposer de techniques très efficaces pour lutter contre cette monotonie.

Au-delà de 4 à 5 ingrédients dans une préparation, il convient donc de s'interroger sur la pertinence d'en ajouter d'autres ?

Par exemple :

Un potage mixé avec 8 légumes, a de fortes chances d'être brun / marron avec un goût pouvant être agréable, mais indéfinissable. Il sera ne cependant pas possible de le servir plus de 2 fois dans la même semaine. L'association 2 à 2 des mêmes 8 légumes avec apport de quelques légumineuses donne 4 potages délicieux, variés, car à des goûts très identifiables et différents pour chacun d'entre eux.