

Conférence sur l'alimentation durable

Projet Cité administrative résiliente
Châteauroux 08 juin 2023



Le CPIE Brenne-Berry

Animation



Vie associative



Accompagnement



Formation professionnelle



Au programme :

1. Contexte agricole et alimentaire dans l'Indre
 - Zoom sur les Plans alimentaires de Territoire
2. Le gaspillage alimentaire et la réglementation
 - Loi EGAlim et Climat et Résilience
3. La situation au RIA
4. Les pistes d'actions
 - Quelques exemples d'actions à proximité

1. Contexte agricole et alimentaire : un Département très agricole

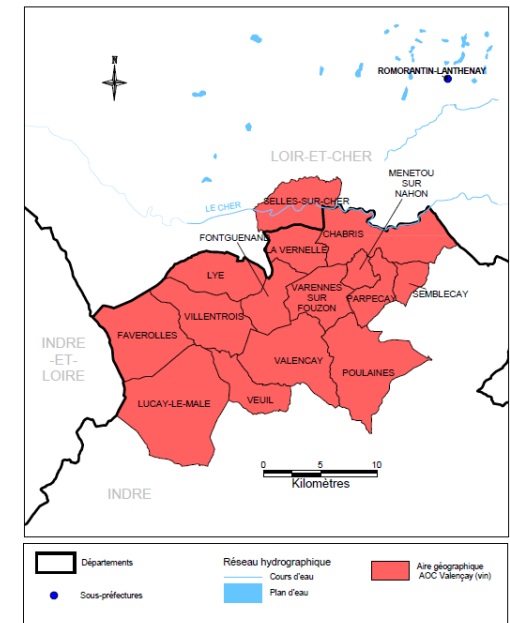
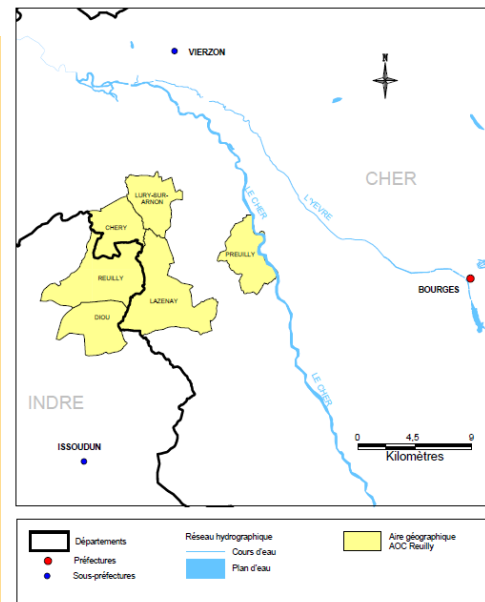
- Plus grande surface agricole utile de la Région
- 2^{ème} Département en terme de superficie de terres arables
- 8 Appellations d'Origine Contrôlée



Aire géographique
AOC Reuilly

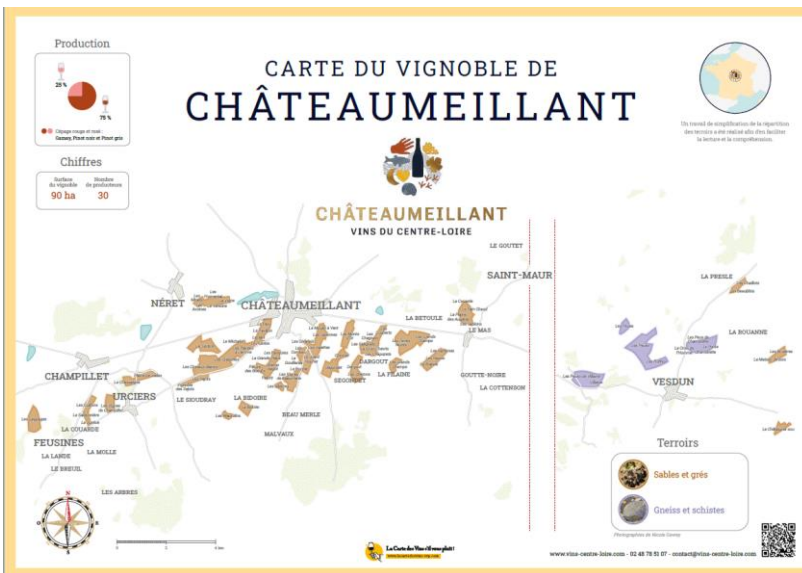


Aire géographique
AOC Valençay (vin)



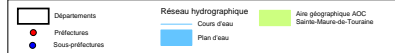
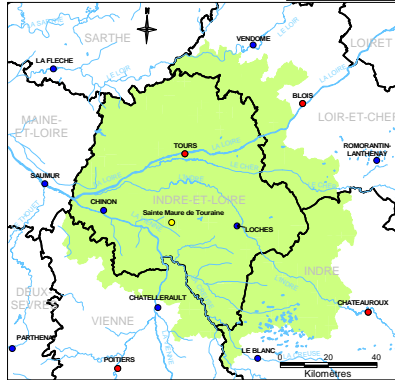
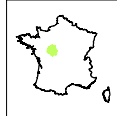
SOURCES : BDCARTO-IGN, MAPINFO, INAO, février 2009

SOURCES : BDCARTO-IGN, MAPINFO, INAO, juin 2008





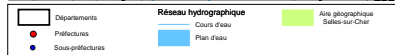
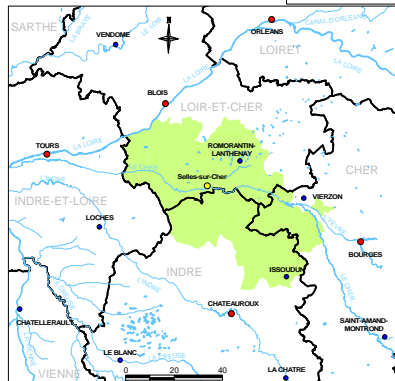
Aire géographique AOC
Sainte-Maure-de-Touraine



SOURCES : BDCARTO-IGN, MAPINFO, INAO, janvier 2009



Aire géographique AOC
Selles-sur-Cher

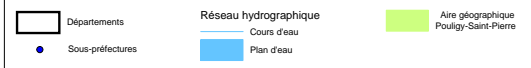


SOURCES : BDCARTO-IGN, MAPINFO, INAO, janvier 2009

1. Contexte agricole et alimentaire : un Département très agricole



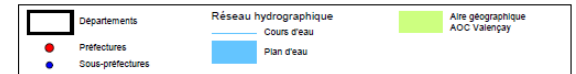
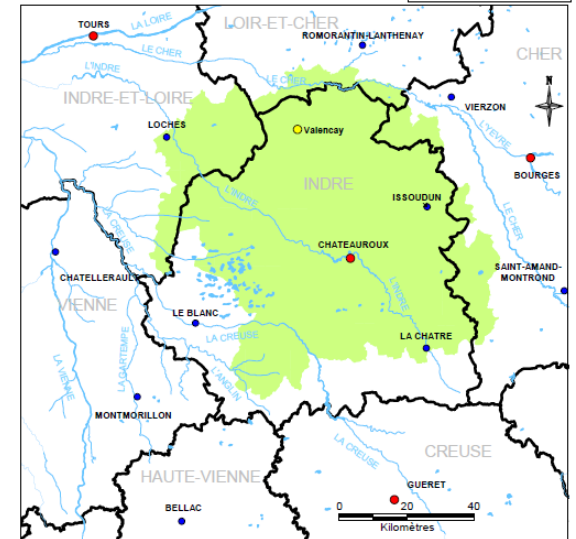
Aire géographique AOC
Poulligny-Saint-Pierre



SOURCES : BDCARTO-IGN, MAPINFO, INAO, janvier 2009



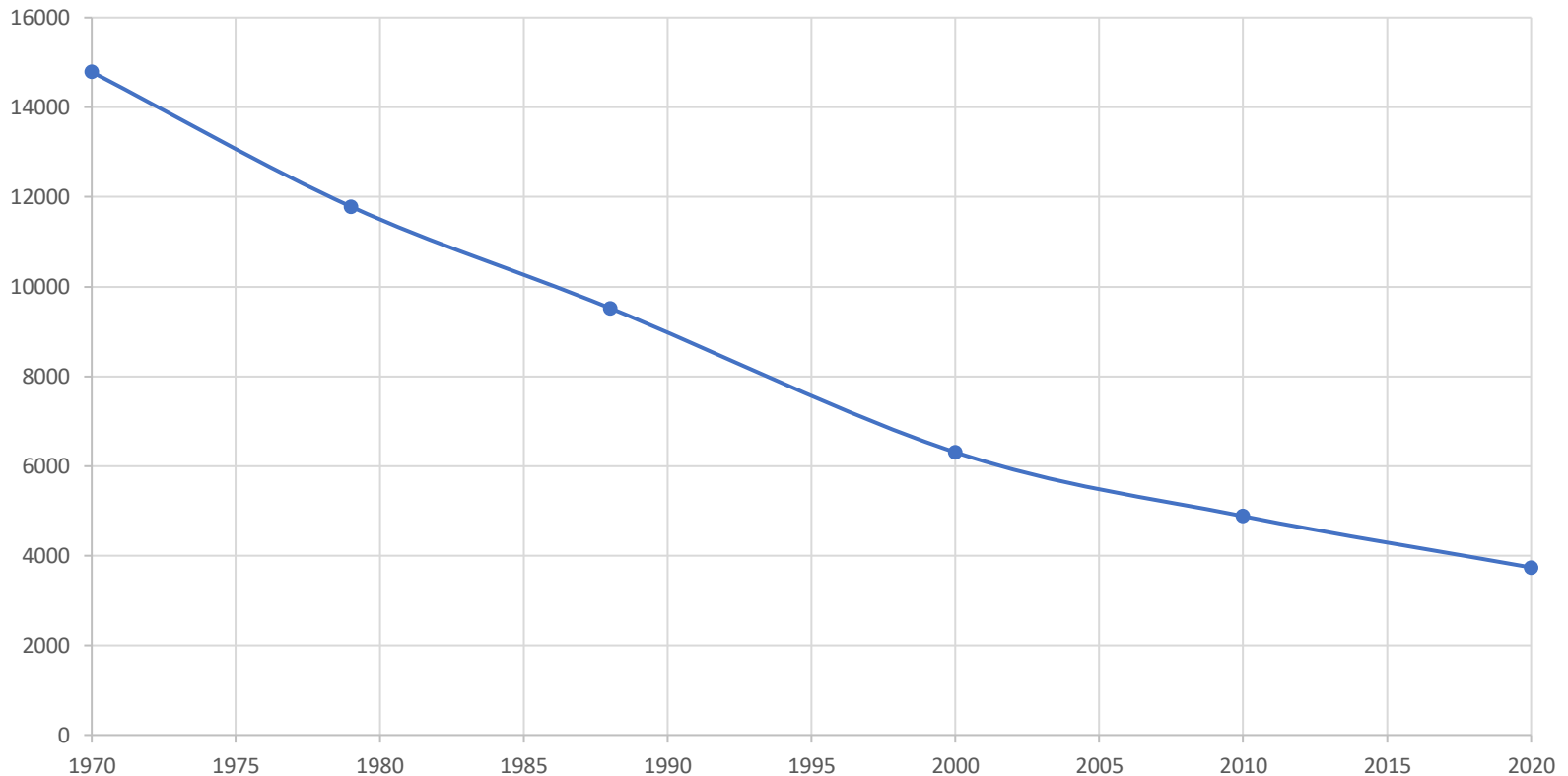
Aire géographique AOC
Valençay (fromage)



SOURCES : BDCARTO-IGN, MAPINFO, INAO, janvier 2009

1. Contexte agricole et alimentaire : un Département très agricole

Nbre d'exploitations

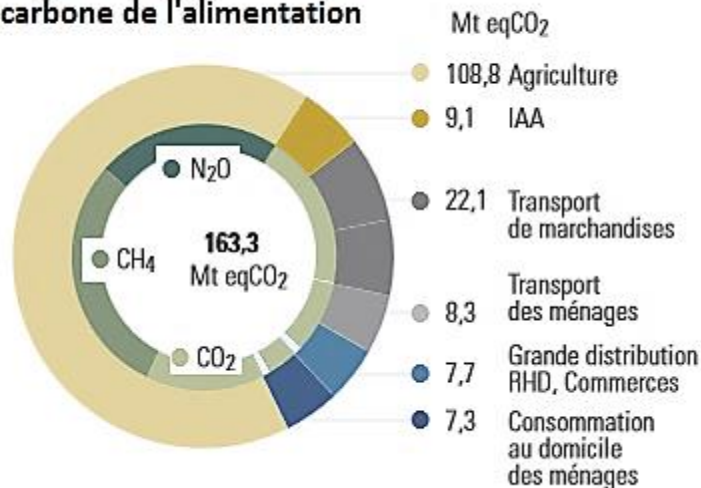


Evolution du nombre d'exploitations agricoles dans l'Indre entre 1970 et 2020
Source : Agreste, 2019 ; Ministère de l'Agriculture, 2020

1. Contexte agricole et alimentaire : un Département très agricole

- 1^{er} volume de production, le blé tendre
- 220 000 bovins
- 43 500 chèvres
- Le bio, 4% des surfaces environ soit 20 000 ha et 250 fermes, en augmentation constante

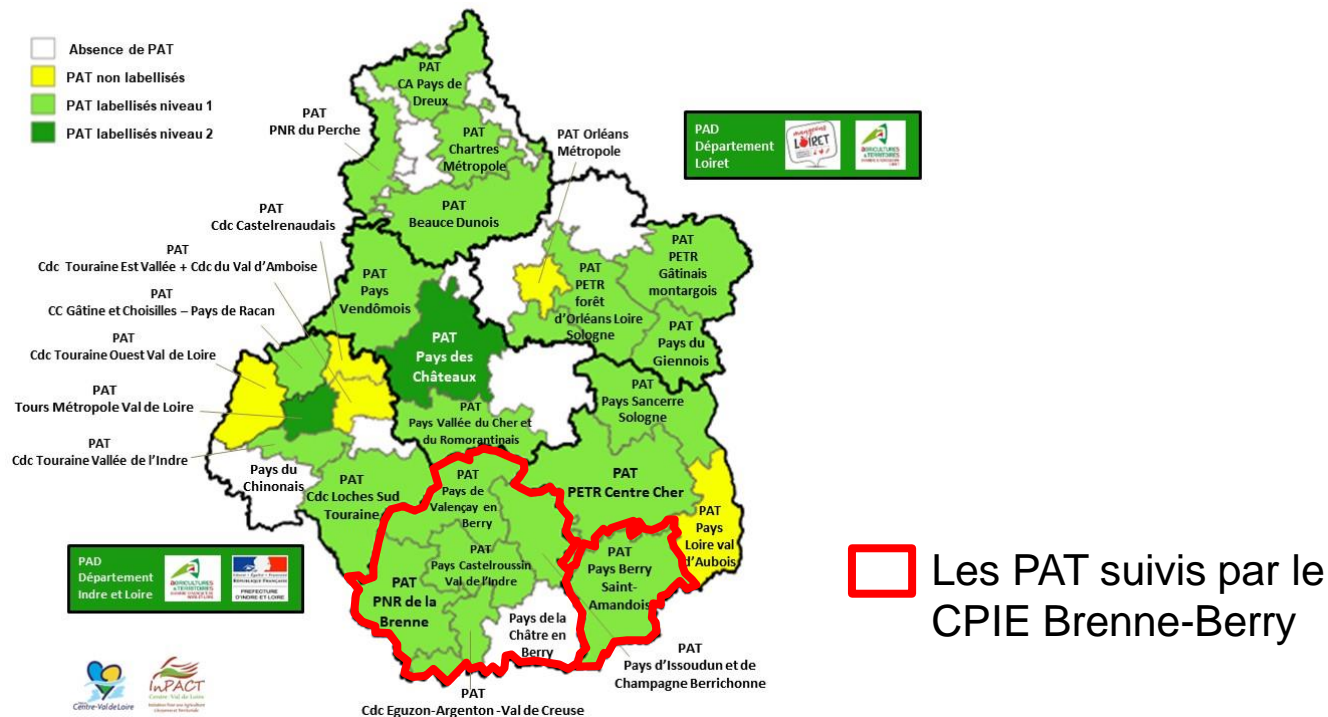
Décomposition de l'empreinte carbone de l'alimentation



Source : rapport Iddri – 2019 pour la France

1. Contexte agricole et alimentaire : l'importance de la restauration hors domicile

- 3,8 milliards de repas servis par an en France en RHD
- 739 000 repas servis en 2022 dans l'Indre dans les collèges, 925 000 dans les lycées
- 260 repas par jour sont servis en moyenne au RIA soit 94 000 repas/an



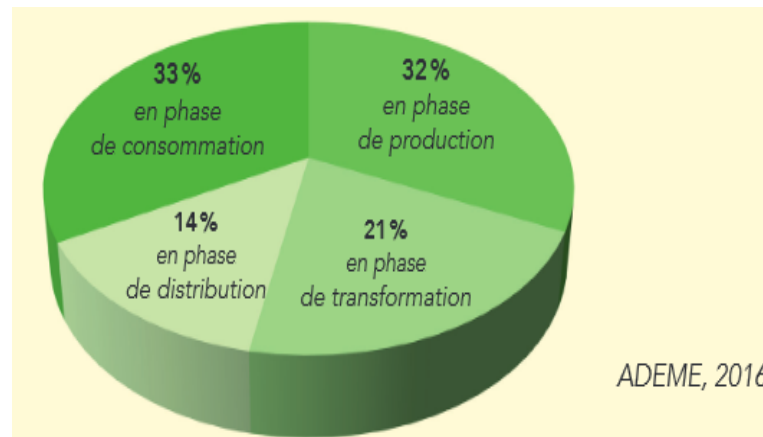
2. Le gaspillage alimentaire

« **Toute nourriture destinée à la consommation humaine** qui, à une étape de la chaîne alimentaire est perdue, **jetée ou dégradée** constitue le gaspillage alimentaire » (Code de l'Environnement)

Définition précisée
par l'ADEME

« Sont considérés comme pertes et gaspillages alimentaires :

- Les parties de **produits perçues** à un moment donné de la chaîne alimentaire **comme comestibles par des humains**, cette notion étant par nature évolutive car liée à des aspects culturels et pas nécessairement généralisée
- Et qui bien que comestibles **ne sont pas consommées par l'humain parce que écartées** (tri, surproduction...), **perdues** (récolte, transformation, transport,...) ou **non consommées** (périmées, servies mais non consommées) »



2. Le gaspillage alimentaire : Loi EGAlim (octobre 2018)

2018 : plan pluriannuel
diversification des
protéines

2019 : menu
végétarien
hebdomadaire

2019 puis 2020 : démarche de lutte
contre le gaspillage alimentaire
(diagnostic, pesées, plan d'actions)

2020 : Information mensuelle des
usagers sur la part de produits
« de qualité » dans les menus

2020 : Interdiction des bouteilles
plastiques et ustensiles à usage unique
en plastique

2020 : Interdiction de rendre impropres à
la consommation des denrées
consommables. Don aux associations
caritatives possibles mais non obligatoire
(seuil de 3000 repas/jour)

Mention « fermier », « produit de la
ferme », « produit à la ferme »

*Produits tenant compte des
externalités environnementales liées
au produit durant son cycle de vie et
en tenant compte de la performance
environnementale et des achats
directs*



« Au moins 50% de produits de qualité et durables au 1er
janvier 2022, dont au moins 20% de produits AB

2. Le gaspillage alimentaire : Loi Climat et Résilience (2021) et biodéchets

Pérennisation du menu végétarien hebdomadaire

100% de produits durables et de qualité pour les viandes et poissons

Choix végétarien quotidien

Expérimentation du système de réservation de repas

2025 : interdiction des contenants alimentaires de cuisson, réchauffe et service en matière plastique

Biodéchets : 2016 : le tri à la source est obligatoire pour les structures à plus de 10 tonnes de biodéchets par an



Table de tri des déchets alimentaires au RIA

2. Le gaspillage alimentaire : en restauration collective

Gaspillage alimentaire en restauration collective

Restes de préparation, distribution et plateaux

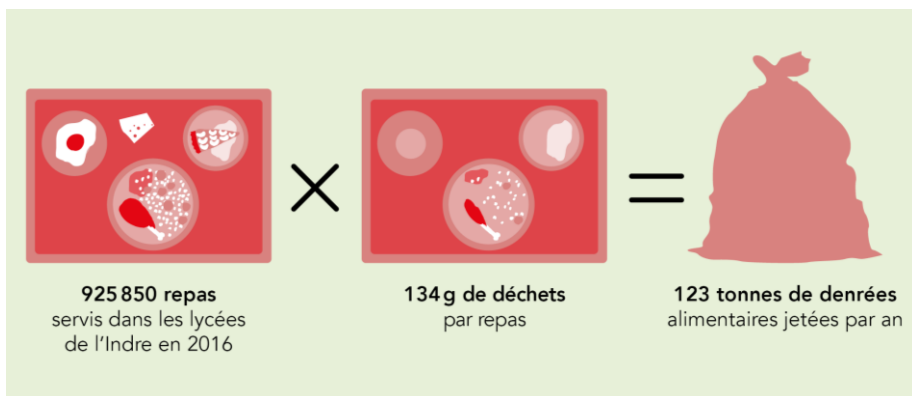
Gaspillage alimentaire en restauration collective	Moyenne ADEME en g/personne/repas
École élémentaire	120
Collège	115
Lycée	100
Hôpital	175
EHPAD	155
Entreprise	75

Ces chiffres sont issus des différentes études ADEME réalisées entre 2015 et 2017. Il s'agit d'ordre de grandeur. Ces données seront prochainement consolidées grâce aux retours des études en cours.

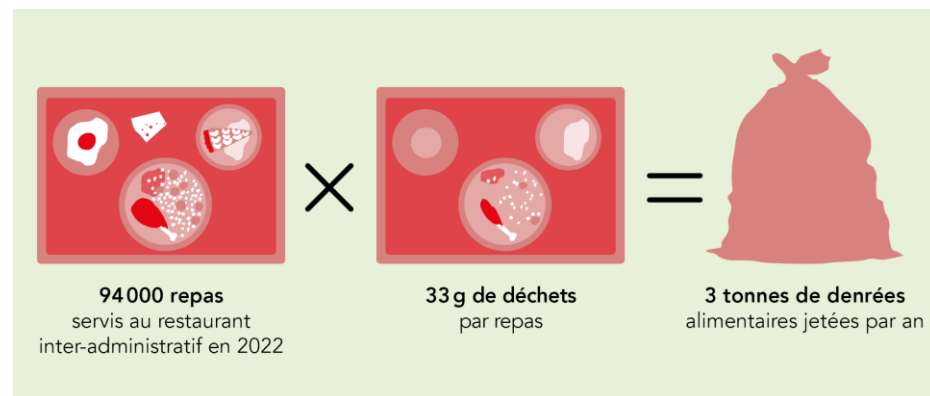


En France

Dans les collèges de l'Indre



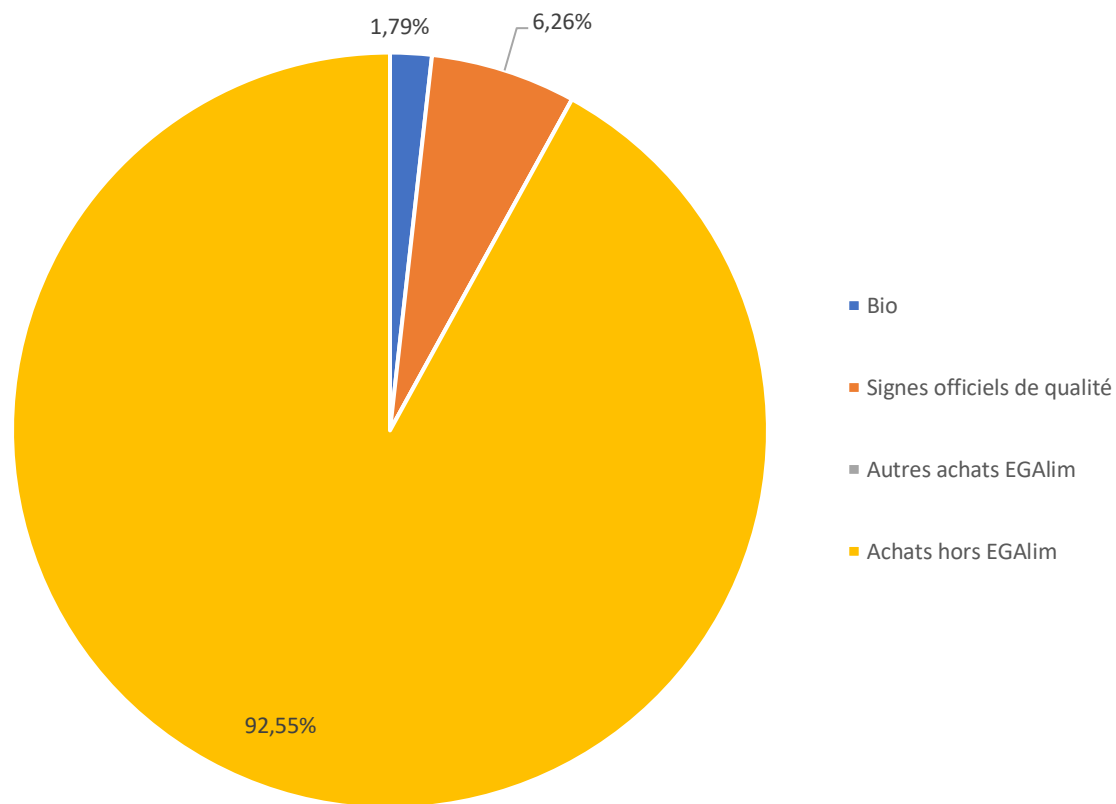
Dans les lycées de l'Indre



Dans le restaurant inter-administratif de l'Indre

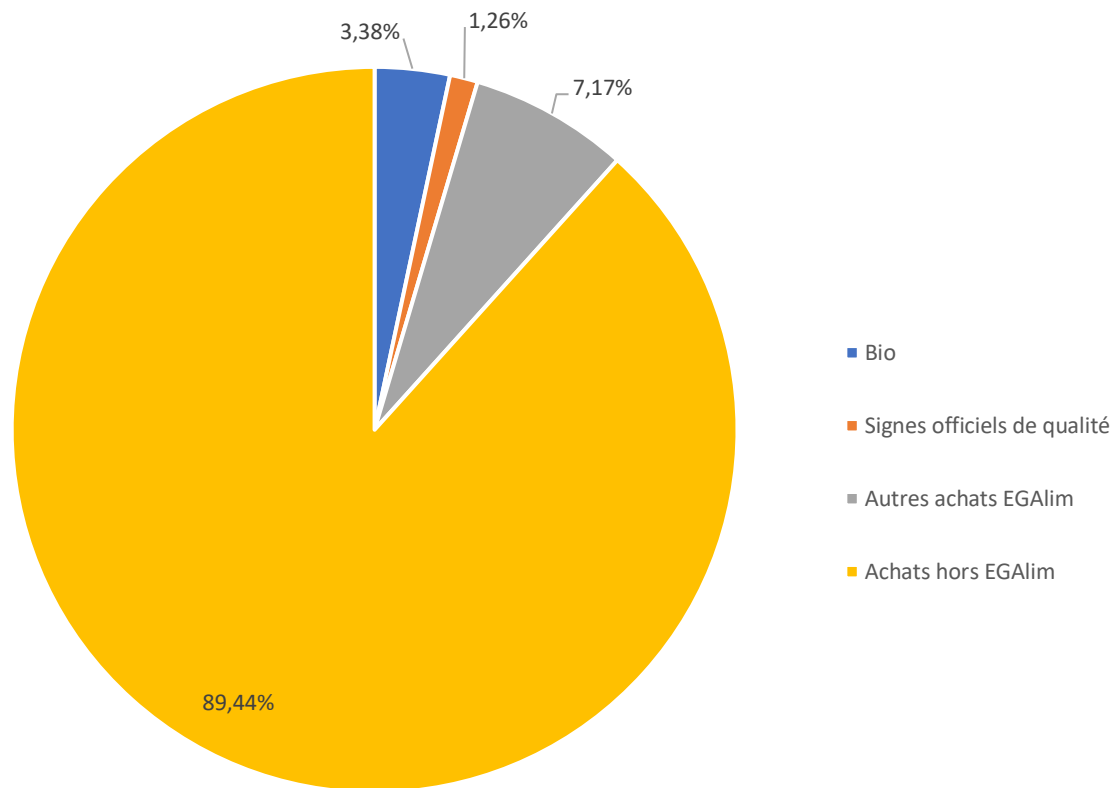
3. Zoom sur le Restaurant Inter-Administratif de la Cité Administrative

Répartition de la valeur HT des commandes du RIA en 2021



3. Zoom sur le Restaurant Inter-Administratif de la Cité Administrative

Répartition de la valeur HT des commandes du RIA en 2022



3. Zoom sur le Restaurant Inter-Administratif de la Cité Administrative

260 repas/jour en moyenne



94 000 repas/an

Produits locaux :

- Pommes de terre : EARL du Portail (Montgivray) : 300kg/mois
- Fraises : EARL Barreau (Luant) : 20 kg/semaine en saison
- Yaourts : Ferme de la Chaume (Buxières d'Aillac) : 300 yaourts/mois



Produits régionaux et nationaux :

- Châteauroux Viandes (bavette) : 100 kg/mois

Autres sources d'approvisionnement :

- Mars fruits : fruits et légumes
- Disval : plats et légumes
- Transgourmet : beurre, lait, fromage, plats chauds
- Sysco : pâtisseries

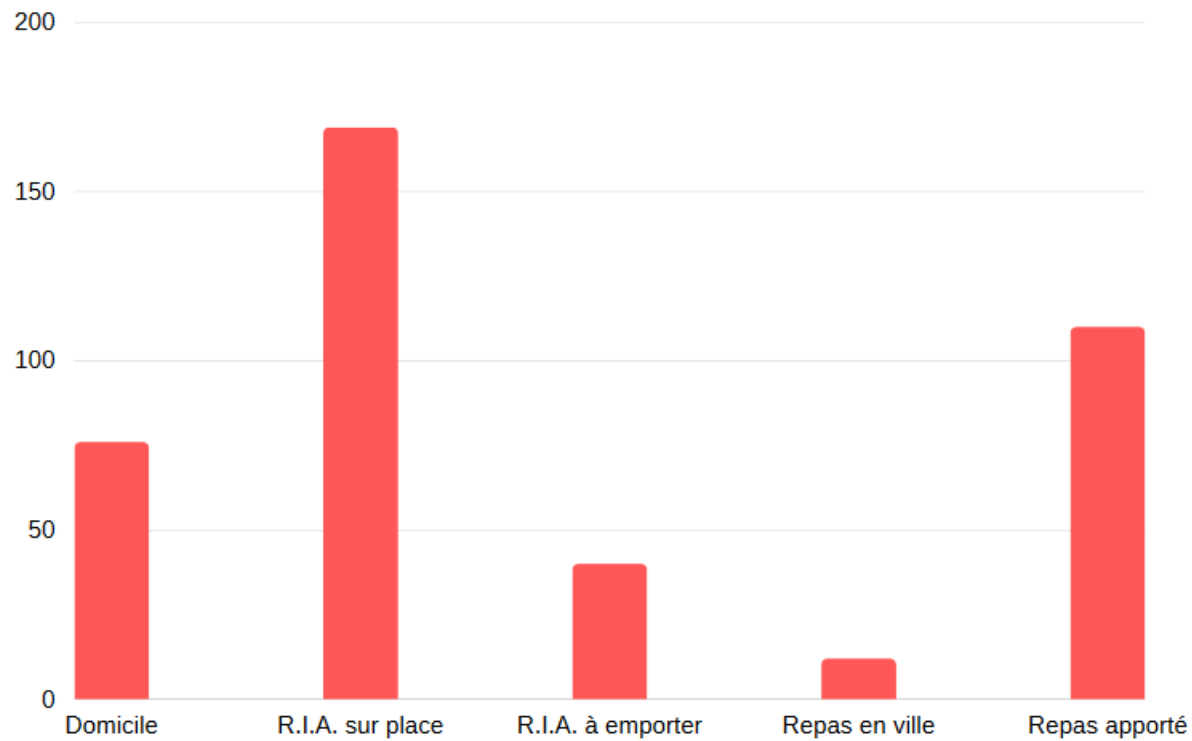


3. Zoom sur le Restaurant Inter-Administratif de la Cité Administrative

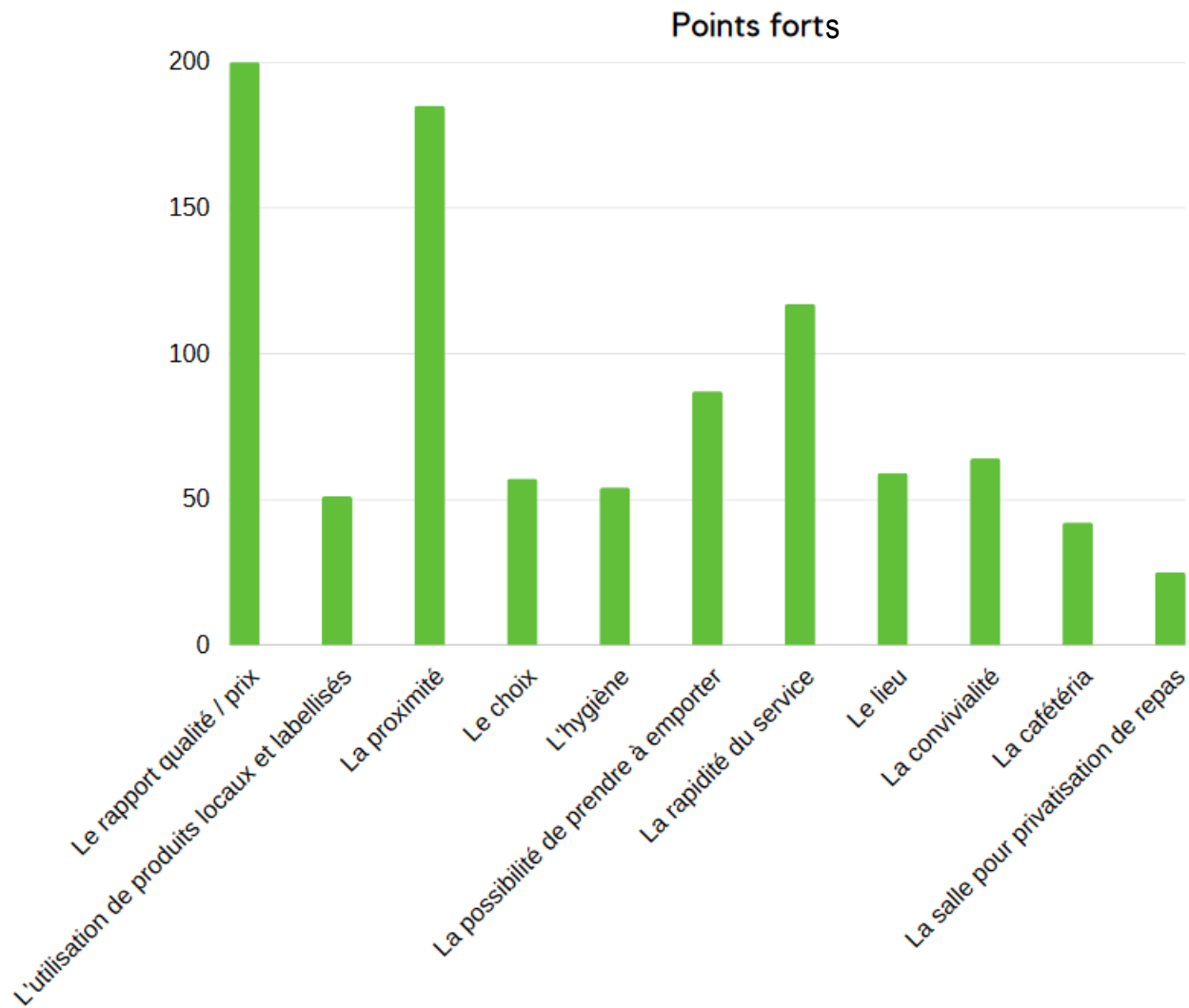
→ Février 2023 -

S. 8	LUNDI 20		MARDI 21		MERCREDI 22		JEUDI 23		VENDREDI 24	
PLAT 1	140 104 42%	Cervelas Orloff (D)	155 121 45%	Filet de Hoki (D) <i>Egalim</i>	130 105 39%	Pépites de poisson aux céréales (D) <i>Egalim</i>	80 62 16%	Pizza (D)	110 116 51%	Filet de Lieu noir (D) <i>Egalim</i>
PLAT 2	140 145 58%	Escalope de Dinde (D) <i>VF</i>	170 119 55%	Sauté de Porc (D le 20) <i>VPF</i>	180 162 61%	Bavette grillée <i>VBF</i>	220 224 84%	Aiguillette de Poulet thym citron (D le 20) <i>VF</i>	140 113 41%	Côte de Porc (D) <i>VPF</i>
LEGUMES	280	$220+60=280$	325	$233+92=272$	310	$237+73=269$	300	$246+29=275$	250	$200+31=231$
	Haricots beurre (D) Coquillettes (T)		Julienne de légumes (D) Riz (T)		Chou vert (D) Frites (D)		Courgettes (D) Pommes rissolées (D)		Epinards (D) Purée Maison	
REPAS SALLE Mr VERGER										
COCKTAIL										
BUFFET										

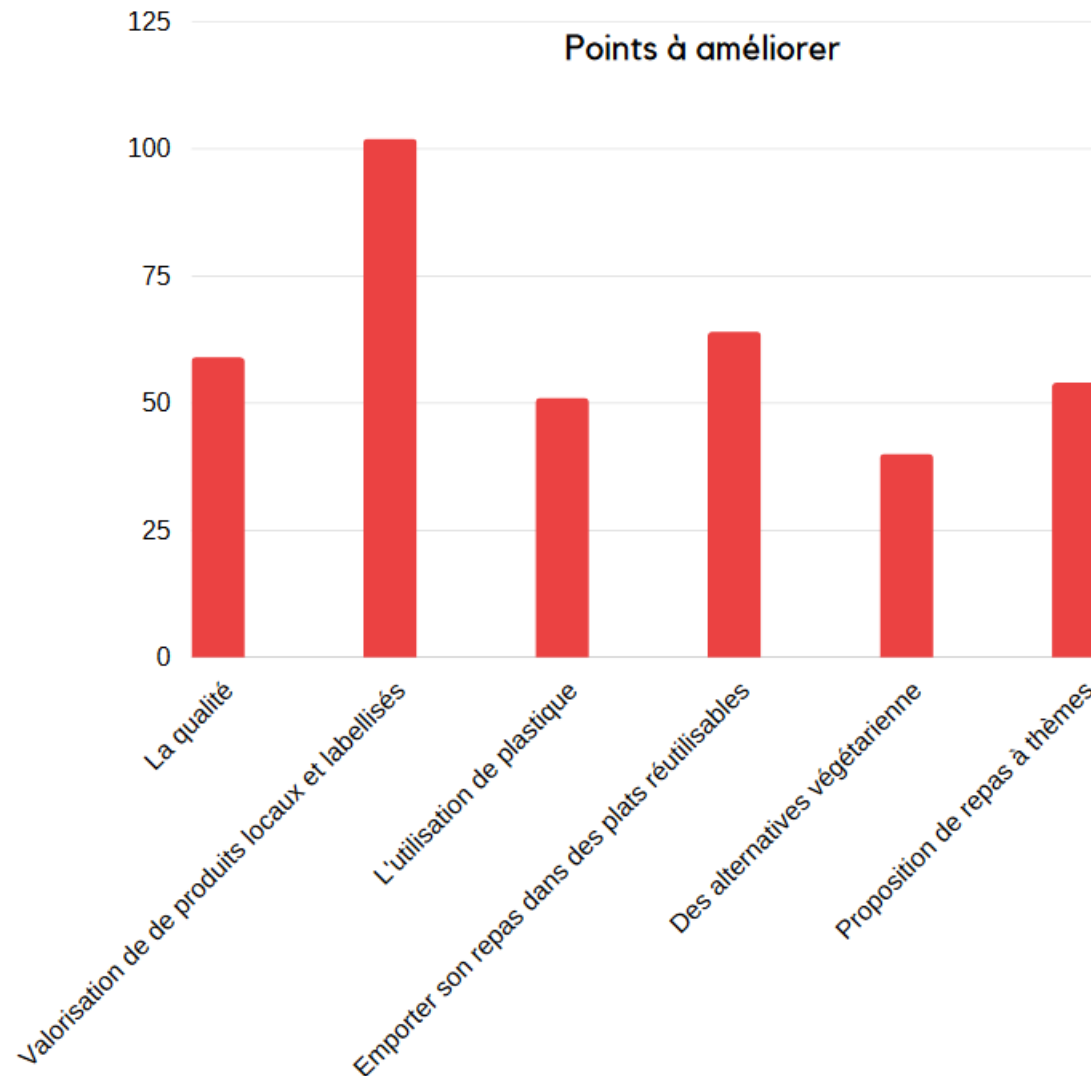
3. Zoom sur le Restaurant Inter-Administratif de la Cité Administrative



3. Zoom sur le Restaurant Inter-Administratif de la Cité Administrative



3. Zoom sur le Restaurant Inter-Administratif de la Cité Administrative



4. Pistes d'action et exemples

Mieux manger de la crèche à l'EHPAD



Gérer ma cantine pour atteindre mes objectifs

Être outillé pour atteindre les
objectifs des lois EGalim et Climat



Suivre l'évolution de ma collectivité

Savoir où en sont les
établissements de ma région ou
mon département



En savoir plus sur la cantine que je fréquente

Connaître les initiatives de mon
restaurant ou celui de mes enfants



*Portail de la plateforme Ma cantine du Ministère de l'Agriculture
et de l'alimentation*

4. Pistes d'action et exemples



Boîte à idée du Collège Saint-Éxupéry
Eguzon-Chantôme

4. Pistes d'action et exemples



*Four pour cuisson à basse température du collège
Henri Becquerel - Avoine
(Indre-et-Loire)*

4. Pistes d'action et exemples



*Petites faims et grandes gourmandises
collège Stanislas Limousin - Ardentes*

4. Pistes d'action et exemples



Logo de l'association Cagette et Fourchette qui a pour objectif de faire le lien entre les producteurs et les sites de restauration pour favoriser l'approvisionnement en produits locaux de qualité

4. Pistes d'action et exemples



« Gachimètre » au collège d'Ardenes

4. Pistes d'action et exemples



Composteur au collège Saint-Exupéry d'Eguzon-Chantôme

Des questions, remarques ?

Merci de votre attention



Centre Permanent d'Initiatives pour l'Environnement (CPIE) Brenne-Berry
www.cpiebrenne.fr • 02 54 39 23 43 • info@cpiebrenne.fr

Dans l'Indre (siège) :
35 rue Hersent Luzarche
36290 AZAY-LE-FERRON

Dans le Cher :
13 quai Pluviôse
18200 SAINT-AMAND-MONTROND