

ALIMENTATION SAINE & DURABLE

L'ENSEIGNEMENT AGRICOLE
S'EMPARE D'EGALIM

Les cinq mesures de la loi EGAIm pour une restauration collective plus durable :

Des approvisionnements plus durables et de qualité, réduction du gaspillage alimentaire, diversification des sources de protéines, fin de l'utilisation de contenants et ustensiles plastiques, information des convives. *En savoir plus.*

©Cheick Saidou/agriculture.gouv.fr

ÉDITO

Par Marion Lhôte,
adjointe au chef de bureau SESRI/SDRICI/BDAP, DGER

Si les mots de "transition agro-écologique" ou "transition climatique" sont fréquemment employés pour décrire les changements profonds auxquels est soumise l'agriculture, une autre forme de transition est apparue de manière corollaire, celle qui touche par ricochet notre alimentation. L'axe 4 du Plan "Enseigner à Produire Autrement pour l'agroécologie et les transitions" (EPA2) encourage notamment les établissements à incarner les objectifs de la loi EGAIm en matière de restauration collective, mais aussi à renforcer et développer les partenariats territoriaux. Les nombreux témoignages présentés ici illustrent concrètement de quelle manière l'ensemble de la communauté d'un établissement se saisit au quotidien du contenu de son assiette pour changer les choses : plus de diversité et un peu de nouveauté, plus de lien entre les acteurs de la restauration collective, plus d'innovation au service d'une exploitation et de son territoire...

Bonne dégustation !

SOMMAIRE

**SENSIBILISER À
UNE ALIMENTATION SAINE
ET DURABLE
DANS LES LYCÉES**

Les protéines
végétales s'exposent
et se cuisinent,
des recettes
écoresponsables...
P. 2, 3 et 4

**AGIR DANS LES LYCÉES
POUR UNE ALIMENTATION
SAINE ET DURABLE**

Approvisionner
les cantines en légumes
bio, un self participatif
anti-gaspi, de la ferme
à la cantine...
P. 5, 6, 7

DES MOYENS POUR SE LANCER



Les réseaux d'appui P. 8, 9
Des programmes collectifs P. 10
Ressources et référentiels P. 11



LES PROTÉINES VÉGÉTALES S'EXPOSENT ET SE CUISINENT



avec les élèves. Dans le cadre des cours de documentation, ces derniers ont réalisé des infographies ainsi qu'un travail de slogans, valorisés lors des contrôles en cours de formation (CCF) mais surtout lors de nouvelles récrés gourmandes qui réunissent tout le monde. « En 2022, c'est un projet sur les graines qui cette fois, a fédéré l'équipe, continue Valérie Lesage. On a réfléchi avec le chef cuisinier sur une exposition à installer au self, accompagnée d'un menu spécifique. Chaque élève a réalisé une affiche dédiée à une graine (sarrasin, courge, sésame, quinoa, fève, coriandre, pois chiche, maïs, tournesol, etc.). Ils y ont détaillé sa culture et des recettes à proposer à l'équipe de restauration. Le jour J, le repas aux graines a été très apprécié ! »

Avant d'entrer dans "le saint des saints" du lycée de Chadignac à Saintes pour parler d'alimentation durable, une halte au Centre d'Accompagnement, de Documentation et d'Information s'impose. Valérie Lesage, professeur documentaliste, y raconte une collaboration pas si fréquente avec l'équipe cuisine : « Tout a commencé il y a dix ans avec le club Manga et culture japonaise, où les cuisiniers ont tout de suite accepté d'organiser des repas japonais avec les élèves ! Puis, les collègues d'Éducation socio-culturelle ont conduit un projet sur le commerce équitable et des récrés gourmandes. »

Après ce projet, Valérie Lesage a eu l'envie d'aller plus loin en étudiant l'impact des cultures sur l'environnement

Aller plus loin :

Vidéo diffusée sur France 3 :

[Une cantine pas comme les autres au lycée agricole de Saintes](#)



« LES CUISINES, LIEU D'APPRENTISSAGE À PART ENTIÈRE »

Témoignage



©EPL de Beauregard

Patrice Arjac, responsable du service restauration, EPL de Beauregard Villefranche-de-Rouergue

« Faire d'une alimentation de qualité la fierté de cet établissement aveyronnais, tel est le leitmotiv qui m'anime depuis 30 ans. D'autant que la thématique de l'alimentation est au cœur des filières service ou agroalimentaire proposées par l'établissement. Pour ce faire, les cuisines sont devenues un lieu d'apprentissage à part entière avec des ateliers de sensibilisation au gaspillage et des campagnes de pesées annuelles des déchets. On y accueille également les étudiants en BTS (notamment SAPAT, BTS Bioqualité, etc.) pour des stages longs. Ils mettent leur expertise au service de l'amélioration de la cantine. Ils ont également mené la réflexion autour du plan de maîtrise sanitaire ou l'affichage sur l'information aux convives. En terme d'approvisionnement, on n'a pas attendu EGAlim pour travailler avec un réseau de producteurs locaux sous signes officiels. Il en va de même côté réduction des plastiques : les pique-niques collectifs et le « fait maison » sont de mise. »

LÉGUMINEUSES, PÉDAGOGIE ET TERRITOIRE : FORMULE GAGNANTE



©Xavier Remongin/agriculture.gouv.fr

« Notre travail sur la valorisation des légumineuses a débuté en 2015 à la demande d'un collectif d'agriculteurs lorrains. Ces derniers souhaitent réintroduire les légumineuses dans l'alimentation humaine pour limiter les intrants et l'émission de gaz à effet de serre. Leur projet passait par le développement d'une filière locale et la mise au point de produits pour les circuits courts ou la restauration collective » explique Claudine Elbisser, enseignante et responsable de la halle technologique, à l'EPLFPA de Nancy Pixérécourt. Dans le cadre d'un projet Casdar-TAE, les apprenants de différentes filières mais

aussi le service restauration de l'établissement ont été associés à cette démarche. Études des modes de culture, études et expérimentations sur leurs propriétés technologiques et nutritionnelles, sur les farines, formulation des recettes, enquête auprès des services de restauration et des consommateurs, etc., les actions ont été nombreuses.

« Aujourd'hui un site, 1,2,3 Léguminez ! met en valeur ces initiatives et les actions se poursuivent, complète Claudine Elbisser. Le jeu EniGm'Alim nous permet de faire découvrir de façon ludique les grands axes de la loi EGAlim à différents publics. Depuis 2017, nous accueillons le concours "top chef" impliquant des chefs de restaurants de l'enseignement agricole et des commis choisis parmi les étudiants en BTSA Agroalimentaire (BIOQUALIM). Les plats à base de légumineuses sont proposés aux 400 usagers de notre cantine. » L'expérience de l'établissement se diffuse également sur le territoire via la formation des équipes de cuisine des collèges et EHPAD du département, dans le cadre du PAT Sud Moselle.

Aller plus loin :

Genially [Découvrir le jeu EniGm'Alim](#)



[Des recettes sur 1,2,3 Léguminez !](#)

RECETTES ÉCORESPONSABLES

"Pesto de fanes de carottes", "pâtes à la bolognaise du jardin", voici sont quelques-unes des recettes que l'on peut découvrir dans un "Livret de recettes gourmandes, saines et alternatives" rédigé par les élèves du lycée George Sand, à Yssingaux, dans le cadre d'un projet de coopération LEADER mené par la Fédération départementale des MFR Drôme Ardèche. À travers des enquêtes de territoire menées par les BTSA DATR, des ateliers autour de la nutrition-santé, ou encore des ateliers cuisine, les apprenants ont pris conscience de l'impact des choix alimentaires sur leur propre santé et celle de la planète. Le tout saupoudré de rencontres (agriculteurs, boulangers, restaurateurs) et de découvertes culinaires, avec un objectif pédagogique : partager ces connaissances et les diffuser autour d'eux.



Aller plus loin :

[Livret de recettes en ligne](#)



[Le site de la MFR Drôme Ardèche](#)



©Xavier Remongin/agriculture.gouv.fr

DU PRÉ À L'ASSIETTE : ON SAIT CE QU'ON MANGE



« Modifier les habitudes alimentaires et atteindre les objectifs de la loi EGAlim, prioritairement sur les approvisionnements, est un travail qui nécessite de l'animation, estime Émeline Fay, enseignante et tiers-temps à l'EPL de Vendôme. Celle-ci est indispensable pour que le projet fasse sens avec les équipes de cuisine des trois sites mais aussi auprès des élèves. Aussi, quand les appels à projet Tiers-Temps sont sortis en 2020, la direction du lycée a mis l'accent sur l'alimentation. Le projet devait également renforcer les liens avec le territoire. »

Émeline Fay, qui a bénéficié d'une décharge horaire, a commencé par rencontrer les équipes de restauration, de direction, les partenaires extérieurs. Avec les BPREA, elle a mené une enquête sur les attentes des usagers par rapport au self et les changements acceptables. « Grâce à l'implication des professeurs principaux, on a eu 500 réponses sur 800 jeunes ! Un formateur du CFPPA les a traitées avec ses apprenants. Enfin, on a rendu compte des résultats, c'était important ! La conclusion ?

Les usagers veulent plus de développement durable dans leur alimentation mais... ils ne veulent rien changer ! »

Après cette première étape, l'établissement a travaillé avec le lycée hôtelier du secteur. Dans le cadre de ce projet baptisé "Du pré à l'assiette", autour des circuits courts et des produits de qualité, les jeunes ont passé deux jours à la ferme et deux jours au lycée hôtelier. Les agneaux du lycée agricole ont été cuisinés par les élèves du lycée hôtelier et dégustés ensemble. En parallèle, Émeline Fay et les équipes de l'EPL de Vendôme ont travaillé sur l'augmentation de l'approvisionnement en produits bio. En un an, la part du bio (5 à 10 % au départ) a doublé, voire triplé, dans les trois selfs.



Aller plus loin :

[Consulter le livret en ligne](#)



APPROVISIONNER LA RESTAURATION COLLECTIVE EN LÉGUMES BIO



©Groupe national EGAlim

« Nos produits stars sont la carotte pelée éboulée crue et la betterave cube cuite », rapporte Pauline Malval, directrice de la légumerie de l'EPL de Nantes-Terres Atlantique. Portée par l'établissement en lien avec plusieurs acteurs du territoire dans le cadre d'une plateforme régionale d'innovation, la légumerie a démarré en 2015 et réussi son pari : approvisionner la restauration collective en produits bio avec un rayonnement départemental. Fonctionnant toute l'année, elle produit autour de 100 tonnes de légumes par an avec 30 références de produits bruts et plus de

70 références de produits transformés (pelés, râpés, rondelles, cubes...) frais, surgelés ou cuits. Les fournisseurs, outre l'atelier maraîchage de l'établissement, sont constitués d'une vingtaine de maraîchers de la région nantaise certifiés en AB.

« Lieu de formation et chantier d'insertion, la légumerie permet de mettre en situation professionnelle des apprenants de l'établissement mais aussi de faire découvrir la production de légumes, leur transformation à 6 classes de primaires par an, précise Pauline Malval. Aujourd'hui, l'atelier est à son point d'équilibre financier, nous recevons des sollicitations de clients potentiels et avons engagé une étude pour évaluer la pertinence d'une augmentation de volume sans remettre en cause nos orientations sur le bio, le chantier d'insertion, notre rayonnement local et sans envisager d'extension. » La légumerie partage également son expérience en accueillant le grand public, des porteurs de projets et des collectivités venues de toute la France.

Aller plus loin :

[Sur le site ADT](#)



« UN SELF PARTICIPATIF ANTI-GASPI »

Témoignage



Christophe Delers,
chef de cuisine,
EPL de Marmilhat



©Pascal Xicluna/agriculture.gouv.fr

« La lutte contre le gaspillage est un combat permanent : il est mesuré une fois par an durant 15 jours consécutifs. Avec 28 g par plateau, grâce aux mesures mises en place depuis 2021, le gaspillage est faible, mais sur une année, il représente tout de même plus de trois tonnes, soit le poids d'un éléphant d'Asie ! Le restaurant scolaire entièrement rénové fonctionne sur un modèle participatif en utilisant une assiette unique. Chacun se sert au bar à salades et peut se resservir si besoin. Une fois l'entrée terminée, idem pour les légumes au "pôle chaud". Les portions de viande ou poisson sont en revanche distribuées par les personnels. Après avoir terminé son repas, le convive débarrasse son plateau. Cette nouvelle conception responsabilise davantage les usagers, elle laisse davantage de liberté dans le choix du menu et permet de réduire le gaspillage car chacun adapte sa consommation à ses besoins. »

SE REGROUPER POUR OPTIMISER LES COMMANDES



©Pascal Xieluna/agriculture.gouv.fr

« Ensemble, on est plus forts » estiment Valérie Heudiard, secrétaire générale, et Pierre-Marie Deuzet, chef cuisinier du Campus Terres & Avenir de Sées Alençon. L'établissement fait partie d'un groupement de commande à neuf établissements pour assurer en majeure partie, l'approvisionnement de sa cantine. « Chaque gestionnaire prend en charge un marché

décliné en lots conventionnels et bio, explique le chef cuisinier. Chez nous, Valérie Heudiard organise l'appel d'offres pour les produits laitiers (12 lots). Les offres sont analysées avec une grille unique que les établissements ont bâtie en faisant évoluer leur façon d'acheter. Désormais, les critères reposent sur le prix (30%), la qualité (50%) et la politique de développement durable (20% : km parcourus/produit, emballages, conduite RSE, formation, etc). » En rythme de croisière depuis cinq ans, ce système d'achat public a nécessité des adaptations de l'équipe de cuisine habituée au gré à gré. Les fournisseurs ont la garantie de livrer neuf établissements d'un seul coup, en ne faisant qu'un seul dossier. Les producteurs sont encouragés à répondre aux marchés publics et la chambre d'agriculture s'implique pour les aider à rédiger leur offre. Gérer un marché pour le groupement de commande permet aussi d'optimiser le travail. Et, Valérie Heudiard de conclure : « J'observe aussi que la loi EGAlim agit sur l'offre des fournisseurs, on voit les catalogues évoluer, car ils savent qu'on épluche les fiches techniques ! »

« UN CONCOURS DE CUISINE POUR APPRÉHENDER LE TERRITOIRE »

Témoignage



Anna Campana
professeure d'histoire
géographie
Emilie Bouilloux
professeure d'économie
sociale et familiale,
Legta de Pamiers



©Cheik Soudou/agriculture.gouv.fr

« Dans le cadre des enseignements à l'initiative de l'établissement (EIE), nous conduisons un projet pluridisciplinaire avec les élèves de seconde SAPAT. Leur défi est de participer à un concours de cuisine en réalisant une recette à base de produits du territoire adaptée à la restauration collective. L'objectif est d'appréhender le territoire à travers le système alimentaire d'une restauration collective. Cette notion, qui peut leur paraître abstraite au début, prend tout son sens lorsqu'elle est concrétisée par un plat joliment présenté et agréable à déguster ! En dix séances, de septembre à mai, les apprenants débattent autour d'un documentaire sur la restauration, réalisent une recherche documentaire, rencontrent des acteurs locaux, visitent des exploitations engagées dans l'agroécologie. Ils sont alors en mesure d'élaborer la fiche technico-économique d'une recette agro-écologique adaptée à la restauration scolaire, de la réaliser et d'argumenter leurs choix auprès d'un jury. »

DITES RESTAURATION PLUTÔT QUE CANTINE

« Faire tout simplement de la vraie cuisine ! » Telle est l'idée de Pierre Robillard, chef cuisinier, pour restaurer les 600 élèves qui déjeunent chaque jour et les 280 internes qui dînent à Coutances. Au quotidien, le chef s'attache à démontrer que « la qualité, c'est possible même avec un gros effectif ». Son équipe de douze personnes, fédérée autour du projet, prépare 80 à 85 % de produits frais :

« Uniquement des bons produits, et ça ne coûte pas plus cher ! Tous les légumes sont travaillés, les viandes et poissons frais également. Une personne est dédiée au nettoyage, épluchage et taille des légumes de 6 h à 11 h. Le résultat en vaut la peine : au moment du service, les usagers sont surpris de la diversité et de la présentation auxquelles toute l'équipe attache beaucoup d'importance, souligne Pierre Robillard. Et le gaspillage atteint au plus 35 à 40 grammes de déchets par personne et par service. »

Dans une région d'élevage et de pêche, l'équipe a opté pour un menu quotidien diversifié, offrant le choix entre deux viandes, un poisson frais et une proposition végétarienne (environ cinquante portions préparées) plutôt qu'un repas végétarien hebdomadaire imposé à tous. Chaque soir, quinze propositions végétariennes sont



également cuisinées. Ainsi, il est possible de manger du « végétarien fait maison » toute la semaine. Les résultats sont là : plus de 90 % des élèves se disent très contents (enquête interne). Les effectifs des convives adultes apprenants et personnels ont doublé depuis 2 ans. Et en cuisine, les retours positifs donnent le sourire !

« DE LA FERME À LA CANTINE, CIRCUIT ULTRA COURT »

Témoignage

Marc Bertolutti
responsable de la halle
agroalimentaire
Catherine Capitaine
enseignante et Tiers-
Temps
Agri Campus Laval



« Dans notre établissement, l'exploitation, la halle agroalimentaire et le service de restauration collaborent pour fournir des produits en circuit ultra court ! Depuis 2022, 100 litres de lait sont transformés chaque semaine en yaourt brassé et sucré, livré en seaux de 10 kg à la cantine, en libre-service. Une opportunité pour réduire l'usage des plastiques ! Les élèves de BTS STA ont été associés à la mise au point des yaourts. Ce sont eux qui ont réalisé une analyse sensorielle. La viande d'agneau de l'exploitation du lycée se retrouve également au menu. Forts de plusieurs années passées à travailler dans l'industrie de la viande, nous avons mis nos compétences au service de ce projet de valorisation des produits de l'exploitation. Une façon de concilier vente directe, valorisation économique des ateliers et pédagogie. Le projet a été soutenu par le PAT Laval Agglo et il s'inscrit dans le projet alimentaire d'établissement débuté en 2020. »

Aller
plus loin
: Sur le
site ADT



UN GROUPE NATIONAL MET EN OEUVRE EGALIM



©Institut Agro Campus de Florac

Rassemblant des membres du dispositif national d'appui de l'enseignement agricole et leurs partenaires (inspection, représentant de la DGAL, du service régional de l'alimentation de la DRAAF...), un groupe de travail national accompagne les établissements de l'enseignement technique agricole pour l'application de la loi EGAlim dans les cantines, notamment à travers la valorisation et la diffusion des initiatives inspirantes mises en œuvre dans certains établissements. Ce groupe est co-animé par l'Institut Agro-Campus de Florac, établissement national d'appui et Irène Allais, animatrice du réseau Alimentation, l'un des dix réseaux thématiques Réso'Them.

« Que ce soit sur la mise en œuvre de la loi EGAlim dans la restauration collective, l'insertion des établissements dans les

PAT (Plan alimentaire territorial), etc, mon rôle, explique-t-elle, est d'accompagner les établissements sur ces sujets et de valoriser leurs actions. Il se décline sous différentes formes en fonction des attentes des établissements : veille, diffusion d'informations, mise en lien, accompagnement de projets, organisation de formations... Au sein du groupe national de travail, nous mettons nos compétences en commun pour partager les informations, mutualiser les bonnes pratiques et définir ensemble la meilleure façon d'accompagner les établissements ». En novembre dernier, des journées d'échanges ont été organisées par l'Institut Agro à Florac, réunissant une trentaine de participants provenant d'EPL de toute la France et des acteurs locaux impliqués dans la restauration collective : l'occasion d'échanger des questionnements et des solutions autour de la mise en place d'EGAlim dans les établissements. Au fil des des projets, ces derniers peuvent également être accompagnés par les chargés de mission "Animation et développement des territoires" qui font le lien avec les politiques nationales et régionales au sein des territoires.

Aller plus loin

[Le wiki des journées d'échanges EGAlim](#)



[Découvrir le dispositif national d'appui](#)



TIERS-TEMPS : UNE RECETTE POUR AVOIR DU TEMPS

Consciente des enjeux liés aux démarches de projet pour les apprenants et les acteurs des territoires, la Direction générale de l'enseignement et de la recherche (DGER) met à disposition des EPLEFPA du temps de travail via le dispositif Projets de développement. Les établissements retenus bénéficient d'une décharge de service équivalente à un tiers de temps d'enseignement pour animer un projet territorial durant trois ans. C'est le cas du Campus vert d'Antibes. Entre 2019 et 2022, Sylvie Soave y a conduit de nombreuses actions. Avec les apprenants en filière STAV, dans le cadre du projet "Le campus vert d'Azur construit son SALD" (Système alimentaire local et durable), ont vu le jour : émissions de web radio sur l'alimentation, reportages web TV, concours photos, livre de recettes... Plusieurs actions ont été conduites avec un lycée hôtelier, comme le projet "Graine de toqués". Les Premières STAV et Bac pro cuisine ont même été lauréats 2019-20 de l'appel à projet : "Tous écoresponsables, on parie ?!". La collaboration se poursuit avec la création de mallettes pédagogiques pour des parcours d'agri-cuisiniers.



©Sylvie Soave

CHEFFE DE PROJET : TROIS ANS POUR PRÉPARER L'AVENIR



©Véronique Le Guen

Les postes de chef de projet et de partenariat, en établissement agricole sont réservés aux jeunes ingénieurs tout juste diplômés. Ils leur permettent de travailler pendant trois ans autour d'un

projet défini par l'établissement. Formée à l'Institut Agro Dijon, Amandine Saulnier accompagne l'EPEFPA de Valence dans son projet de création d'un atelier de transformation produisant des yaourts et desserts de fruits à partir des produits de l'exploitation. Ces produits 100% bio et locaux, sont vendus principalement dans la restauration collective, en lien avec les PAT Valence Romans Agglo et le PAT de la Drôme. « Depuis septembre 2022, j'ai contribué au lancement de l'atelier, explique Amandine Saulnier. En concertation avec l'équipe de l'établissement, je coordonne son utilisation pédagogique, l'organisation de la production, le développement du système d'assurance qualité. Je prépare l'avenir en développant l'activité de transformation à façon pour les arboriculteurs du territoire et en structurant une activité de recherche et développement au service du territoire. »

[Aller plus loin](#)
[Sur le site ADT](#)



METTRE LA MAIN À LA PÂTE AVEC LES ÉCORESPONSABLES

L'enseignement agricole compte 6 000 écoresponsables dans plus de 500 établissements. Ils partagent une envie d'agir collectivement pour le développement durable, accompagnés par des membres de la communauté éducative au sein d'un réseau national. À Salles-de-Barbezieux au lycée professionnel agricole Félix Gaillard, à l'invitation de Katia Paud-Noyer, enseignante, un groupe d'élèves écoresponsables se préoccupe de transition alimentaire. Sensibles à l'origine des aliments, ils ont organisé une journée régionale d'échanges sur l'alimentation durable dans la restauration collective. À cette occasion, les élèves ont élaboré le menu avec le chef de cuisine et la gestionnaire, une manière concrète de "mettre la main à la pâte" et de sensibiliser la communauté éducative ! Le lycée est également partie prenante du Festival AlimenTerre, où les écoresponsables animent le débat public sur les enjeux agricoles et alimentaires, en parallèle à la projection de films. Et les écoresponsables ont élaboré l'éco charte annexée au règlement intérieur du lycée. On y trouve une série d'actions à la portée de tous dont de bonnes pratiques à la cantine : en prendre moins et se resservir le cas échéant, utiliser le frigo anti-gaspi, etc. Des engagements qui donnent de l'élan !



©Xavier Remongin/agriculture.gouv.fr

[Aller plus loin](#)
[Sur le site des](#)
[Ecoresponsables](#)





ENSEMBLE AU SERVICE DE L'ALIMENTATION ET DU TERRITOIRE

Les Projets alimentaires territoriaux (PAT) sont élaborés collectivement par les acteurs d'un territoire. Ils visent à relocaliser l'agriculture et l'alimentation en soutenant l'installation d'agriculteurs, les circuits courts ou les produits locaux dans les cantines. Les établissements d'enseignement agricole y ont leur place.

Au lycée agricole privé Saint-Maximin, La Sainte-Baume, Christian Brayer, le proviseur, témoigne : « L'alimentation est au cœur du projet d'établissement qui participe aussi à un PAT. Ce dernier compte plusieurs thématiques "reprendre la main sur le foncier", "construire des outils agroalimentaires structurants", etc. Conformément à notre vision du service public, le lycée investit et met ses outils à disposition du territoire : une légumerie, un espace test agricole, des chambres froides à venir. Pour l'approvisionnement de la cantine, nous nous sommes appuyés sur des indicateurs bas carbone avec des menus adaptés à la production locale et à la saisonnalité. »

UN LEVIER FINANCIER : LAIT ET FRUITS À L'ÉCOLE

« Le programme Lait et fruits à l'école permet de financer la différence de prix d'achat entre produit conventionnel et produit sous signe officiel de qualité » témoigne l'intendante de l'EPL de Saint-Gervais d'Auvergne engagé dans la démarche depuis six ans. Financé par l'Union européenne, ce programme soutient la distribution de fruits et légumes frais et/ou de lait et de produits laitiers dans les établissements. Il accompagne la montée en gamme des produits consommés à la cantine. Les demandes d'agréments se font par année scolaire. Et France AgriMer organise des webinaires pour leur prise en main.

Aller plus loin

Sur le site France Agri Mer



MOBILISER SCIENTIFIQUES ET ACTEURS DE TERRAIN

Le RMT Alimentation locale réunit des acteurs de la recherche, de la formation et du développement. Il vise à fournir des éléments de réponse et des outils aux producteurs et organismes qui les accompagnent, aux collectivités, aux associations..., sans oublier les lycées agricoles. Il propose une plate-forme de ressources élaborée par le groupe formation. Y figurent les formations existantes sur les chaînes alimentaires courtes et de proximité, des supports de formation pédagogiques prêts à l'emploi (outils, exercices, études de cas...), des documents bruts (guides, brochures, fiches, études...). Cette plateforme est participative et les établissements peuvent y déposer leurs propres témoignages.

Contact référente RMT Alimentation locale enseignement agricole : sylvie.soave@educagri.fr

DES PROTÉINES VÉGÉTALES POUR L'ALIMENTATION HUMAINE



Lancé en 2022 par trois animateurs Reso'Them et la Bergerie nationale, un groupe de travail national regroupe des directeurs d'exploitation agricole ou ateliers technologiques et enseignants. Il veut favoriser les échanges entre établissements cultivant, transformant et/ou consommant des légumineuses (pois chiche, lentille, féverole, pois, etc). Après de premières rencontres en 2023 autour de la filière pois chiche, les prochaines auront lieu à Bourg-en-Bresse les 27 et 28 mars 2024 autour de la filière féverole. Environ 30 établissements cultivent des légumineuses. Dans un contexte de lutte contre le changement climatique et d'augmentation de la souveraineté protéique, d'autres établissements envisagent de se lancer ; le groupe est ouvert : rejoignez-le !

Contacts : irene.allais@educagri.fr, claire.durox@educagri.fr, philippe.cousinie@educagri.fr (Reso'Them) & catherine.chapron@educagri.fr (Bergerie Nationale).

Aller plus loin
Sur le site ADT





MA CANTINE, PLATFORME EN LIGNE

La plateforme gouvernementale d'accompagnement "Ma cantine" est la ressource essentielle pour l'accompagnement vers la mise en œuvre des objectifs de la loi EGalim. Cette plateforme répond à plusieurs besoins. Elle fournit aux acteurs (gestionnaires, élus, convives, parents) une information à jour et officielle, avec un décryptage de la loi et les obligations pour le secteur scolaire. Elle outille les restaurants collectifs en proposant un espace où chacun peut créer son compte et sa "propre cantine" avec des outils pratiques pour le suivi de ses achats : suivi des approvisionnements, part de bio et produits labellisés ou encore un générateur d'affiches pour l'information des convives. Elle offre aussi la possibilité aux

restaurants collectifs de déclarer annuellement leurs valeurs d'achat de denrées alimentaires. Elle a un espace blog avec des articles d'actualités et des témoignages d'établissements. Dans un objectif d'accroître la transparence sur l'alimentation, elle propose des statistiques par région, département, secteur ou même cantine. Des webinaires, une foire aux questions et un outil d'autoévaluation sur les cinq mesures de la loi EGalim sont également disponibles.

Des ressources

L'onglet documentation permet d'accéder aux ressources réalisées dans le cadre du conseil national de la restauration collective (CNRC). On y trouve :

- Des guides pratiques sur les stratégies d'achats et la rédaction des marchés publics pour des restaurations en gestion directe ou en prestations de services ;
- Le livret de recettes pour repas végétarien ;
- Le cadre concernant le plan de diversification des sources de protéines ;
- Un modèle de convention de dons aux associations ;
- Des outils pour le diagnostic sur la lutte contre le gaspillage alimentaire (ADEME).

Pour aller plus loin :

Courriel : contact@egalim.beta.gouv.fr

[Ma cantine en ligne](#)



EGALIM DANS LES RÉFÉRENTIELS

Certains référentiels et diplômes de l'enseignement agricole sont rénovés de façon à intégrer les composantes de la loi EGalim. C'est le cas du Bac pro "Technicien Conseil Vente en Alimentation" qui couvre le champ des produits alimentaires et l'univers des boissons. Un objectif de l'unité de formation "expertise conseil en produits alimentaires" est consacré à la promotion d'une alimentation durable : une place est accordée aux circuits courts, aux produits artisanaux et fermiers, à l'impact carbone lié au choix des produits, ainsi qu'au recours aux contenants recyclables, réutilisables, et aux modalités de vente en vrac. Le BTSA BioQUALIM "Qualité Alimentation Innovation et Maîtrise sanitaire" qui succède au BTSA Sciences et Technologies des Aliments, aborde également cette thématique notamment à travers la politique Qualité Hygiène Sécurité Environnement (QHSE) de l'entreprise agroalimentaire. Les systèmes qualité sont des démarches volontaires d'amélioration continue qui permettent de répondre aux exigences réglementaires et aux enjeux du développement durable.



©EPLEFPA Angers



©Cheick Saidou/agriculture.gouv.fr

Les cahiers **Enseigner à produire autrement** sont disponibles sur :

Chlorofil.fr dans la Lettre Infos EPA

[Site ADT, rubrique ressources](#)

Déjà paru :

[Changement climatique : l'enseignement agricole se mobilise](#), novembre 2023

Les cahiers Enseigner à produire autrement #2. Janvier 2024. Directrice de publication : Marion Lhôte, Direction générale de l'enseignement et de la recherche (DGER). Rédactrice en chef : Marie-Pascale Vincent, Institut Agro Campus de Florac. Comité de rédaction : le groupe national EGAlim avec Alice Garnier, Irène Allais, Sylvie Robert, Claire Herrgott ; le groupe national communication Enseigner à produire autrement avec Espérance Brendle, Florence Duyck, Claire de Pomyers ; Haïke De Regt, Inspection. Contact : marie-pascale.vincent@supagro.fr