Le 29 Mars 2019 à 17h00

Dans l’assiette de vos enfants…

Unis Cité

Valenciennes Métropole

Quérénaing

A PRO BIO
Cultivons notre avenir

Introduction de Monsieur le Maire

Contexte

Fin d'année scolaire : fin du marché entre API et la ville de Quérénaing

Accompagnement collectif et individuel par A Pro Bio

Accompagnement par les volontaires en service civique sur le gaspillage alimentaire

Loi EGALIM

Loi alimentation proposée en conseil des ministres le 31 janvier 2018 et votée en 2018 (Article 11)

50 % de produits locaux ou sous signes d'origine et de qualité à l'horizon 2022,
dont au moins 20 % de produits issus de l'agriculture biologique

- Obligation d'un **état des lieux du gaspillage + démarche anti-gaspi + rendre public les engagements**
- **Expérimentation d'un menu végétarien** dans les cantines scolaires «au moins une fois par semaine» et «pour une durée de deux ans»
- **Développer** (sans objectif chiffré) :
  - des produits issus du ***commerce équitable***
  - Acquisition de produits dans le cadre des ***projets alimentaires territoriaux***
- **Supprimer** les éléments plastiques: paille, contenants alimentaires, bouteilles, …
- **Afficher** pour les usagers la part des produits entrant dans les 50% au moins 1 fois par an

Loi EGALIM

2018

Entrée en vigueur: **Nov. 2018**

2019

1er sept. : Rapport d'évaluation (coûts)

2 nov. :
-Expérimentation menu végétarien
- Proposition d'outils d'aide à la décision (structuration de filières, formation, …)

2020

1er janv. :
- Information des convives (%)
- Suppression de la vaisselle plastique

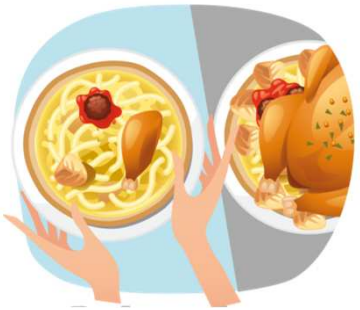
2022

1er janv. :
Information des convives (%)
Application des seuils (50%/20%)

2025

1er janv. :
Suppression des contenants plastiques de cuisson, réchauffe et de service (2028 < 2 000 hab.)

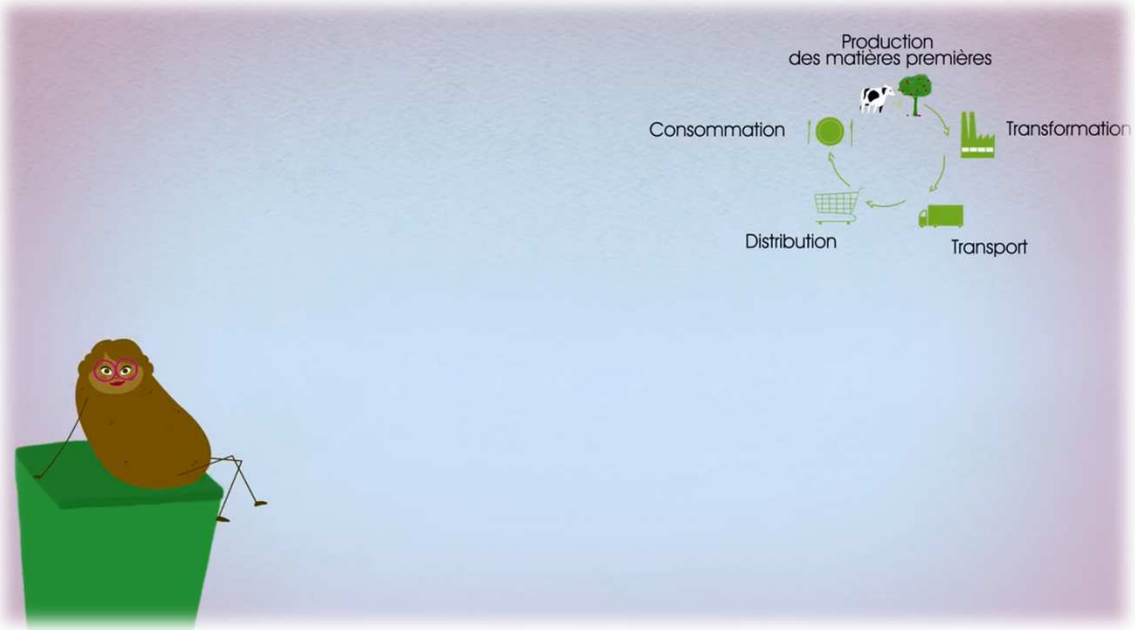
Valenciennes Métropole



Le Gaspillage Alimentaire

Valenciennes Métropole

Le Gaspillage Alimentaire



https://www.youtube.com/watch?v=_ET6U05bMG4

Le Gaspillage Alimentaire

Photo retour assiette
le 28/02/19

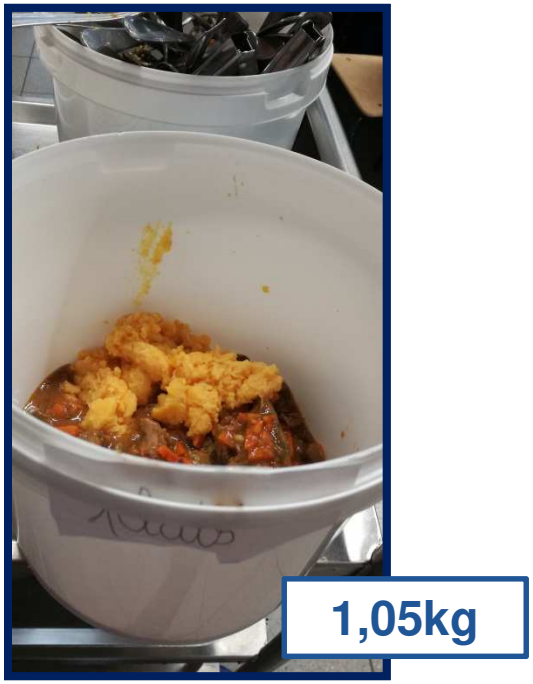


Photo repas non servie
le 28/02/19

Valenciennes Métropole

Chiffres clefs du gaspillage alimentaire

Moyenne nationale = 120 grammes par jour par enfants (servi + retour plateau)

Moyenne Quérénaing = 95 grammes soit 630 kg de gaspillage sur l'année scolaire (entre 0,2 et 0,3€ gaspillé par jour par enfants) (source : données de janvier et février)

Valenciennes Métropole

Le Gaspillage Alimentaire

Taux de satisfaction mis en place le 05 Mars 2019 → retours mitigés

Valenciennes Métropole

Le Local et le BIO

A PRO BIO

Cultivons notre avenir

Valenciennes Métropole

LE SURCOÛT LIÉ À L'INTRODUCTION DU BIO
Les moyens mis en œuvre pour diminuer ce surcoût

Lecture: 92% des établissements ont tenté de limiter ce surcoût en limitant le gaspillage

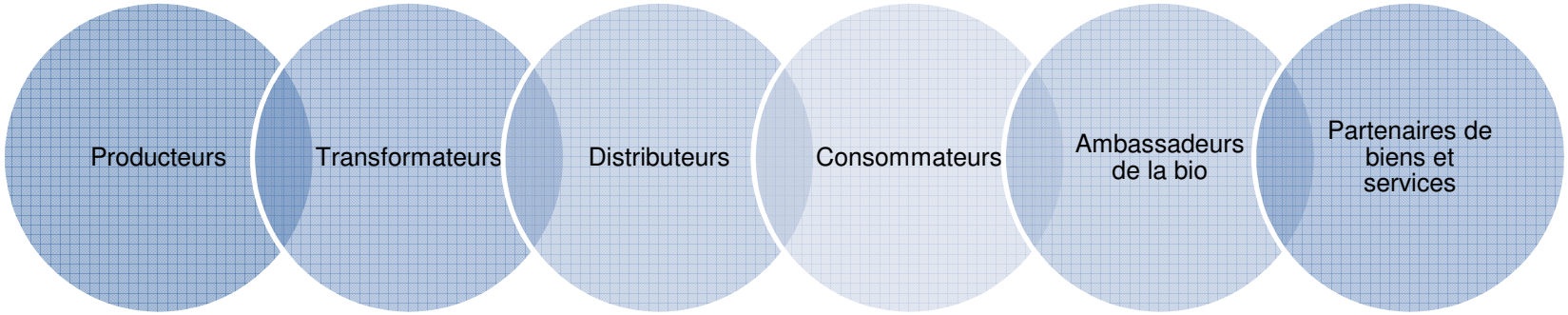
Q12. De quelle manière ? Plusieurs réponses possibles
Base : a constaté une baisse du surcoût (n=329)

		Rappel 2017
en limitant le gaspillage	92%	*91%*
en mettant en concurrence les fournisseurs	72%	*73%*
en passant par des partenariats au niveau local	71%	*63%*
en remplaçant certains produits par d'autres moins coûteux	69%	*73%*
en groupant les achats	68%	*66%*
en travaillant sur l'éducation alimentaire	68%	*69%*
En achetant davantage de produits bruts	68%	-
en contractualisant l'approvisionnement avec les fournisseurs	62%	*60%*
en formant le personnel	59%	*56%*
en optimisant les frais logistiques	51%	*53%*
En introduisant des plats/repas végétariens	46%	*41%*
en réduisant les grammages	45% ↗↗	*29%*
En travaillant sur l'équilibre matière	45%	-
en diminuant le nombre de composantes	40%	*37%*
Autres	5%	*1%*

A PRO BIO

Cultivons notre avenir

L'association regroupe et agit auprès de tous les maillons de la filière bio via ses six collèges d'adhérents :



Les missions de l'association

OBJECTIF Promotion et développement de la filière bio dans la région Hauts-de-France

3 AXES STRATÉGIQUES

INFORMER, SENSIBILISER *et* **PROMOUVOIR** *la filière auprès de tous les publics*

DÉVELOPPER *et* **STRUCTURER** *des filières équitables*

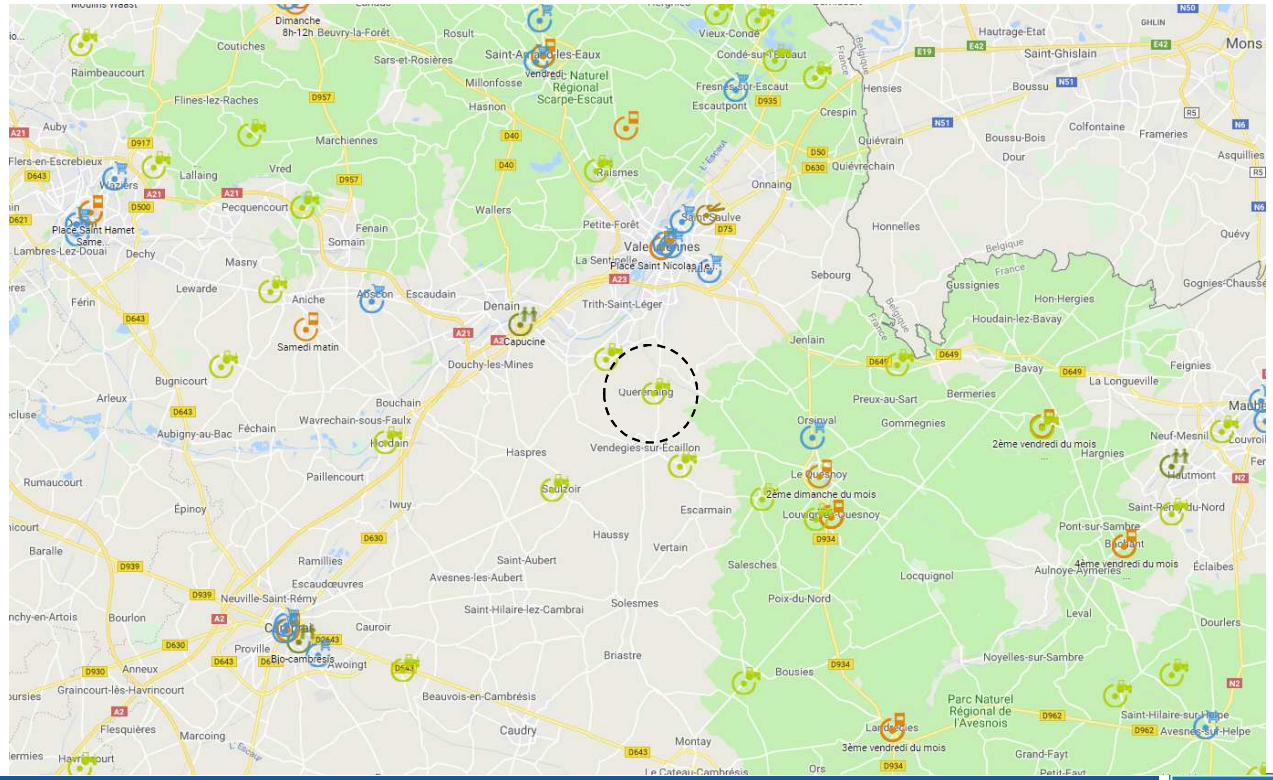
ACCOMPAGNER *les territoires pour* **DÉVELOPPER** *le bio en restauration collective*

Valenciennes Métropole

Points de vente bio

www.aprobio.fr

www.facebook.com/aprobionord



Valenciennes Métropole

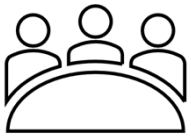
La restauration collective, un levier fort

Un **levier fort** pour :

relocaliser les systèmes alimentaires
réinstaller et sécuriser les débouchés pour les agriculteurs
assurer une qualité environnementale de l'alimentation
former au goût, à l'environnement et à la santé
démocratiser le bio

LOCAL

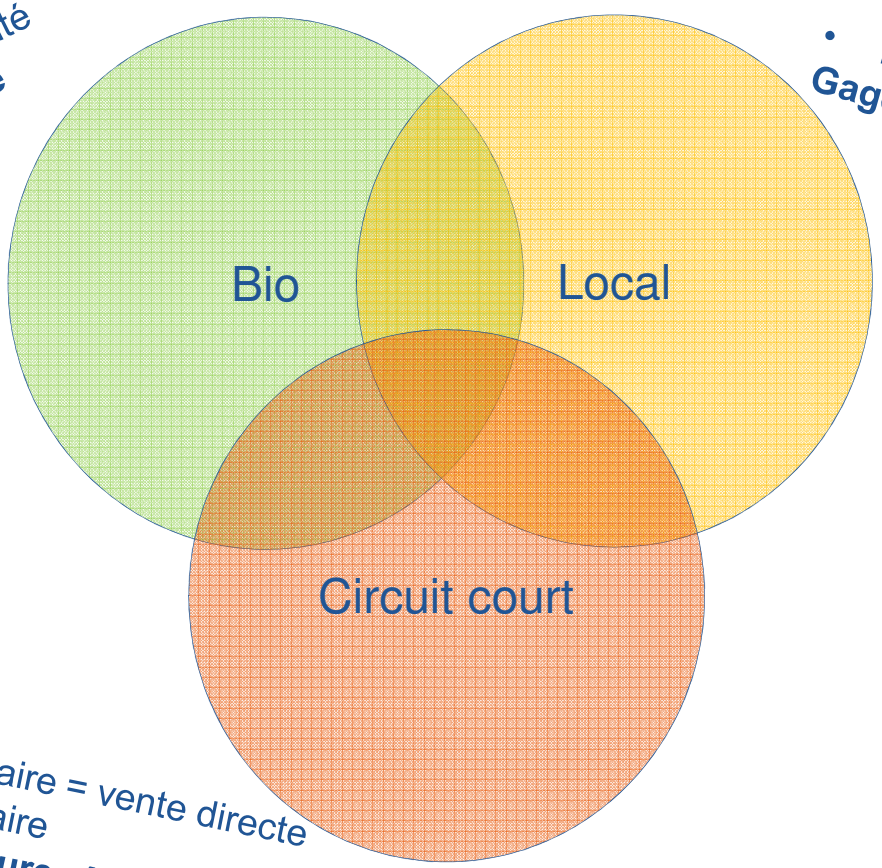
BIO



Le local et le bio régional en restauration est une réponse aux collectivités territoriales afin de mettre en cohérence l'ensemble des politiques du territoire : alimentation, agriculture, aménagement, environnement, emploi…

Pour les parents c'est de s'assurer de la fraîcheur des produits, de leur qualité nutritionnelle, et une volonté forte de protéger ses enfants par l'alimentation.

- Mode de production
- Signe officiel de qualité
- **Gage de protection de l'environnement**



- Lieu de production

Gage d'origine et de saisonnalité

- *0 intermédiaire = vente directe*
- *1 intermédiaire*

Gage de meilleure rémunération des producteurs

Valenciennes Métropole

L'agriculture biologique

- Un signe officiel de qualité

- Un cahier des charges européen
  Règlement cadre **CE n°834/2007** du Conseil du 28 juin 2007
  Règlement d'application **CE n°889/2008** de la Commission du 5 sept 2008

- Application à **tous** les maillons de la filière

L'agriculture biologique

2 GRANDS PRINCIPES

- Préférer le préventif au curatif
- Appliquer le principe de précaution

VÉGÉTAL

- Pas de produit chimique de synthèse
- Utilisation exclusive de produits naturels : engrais et pesticides d'origine minérale, végétale ou animale
- Optimisation des complémentarités sol/plante/animal
- Techniques agronomiques modernes (rotation des cultures, machinisme adapté …)

Valenciennes Métropole

L’agriculture biologique

ANIMAL

ENVIRONNEMENT

- Accès à un espace extérieur
- Densité des animaux limitée
- Plus longue durée de vie

ALIMENTATION

- Alimentation bio
- Allaitement au lait maternel ou naturel

SOINS

- Recours aux médecines alternatives (homéopathie, aromathérapie, phytothérapie)
- Antibiotiques en dernier recours
- Interdiction de l’élevage hors sols, d’attacher les vaches, des traitements hormonaux, du clonage et du transfert d’embryon et du gavage

La transformation biologique

Utilisation de matières premières bio

- Au moins 95% d'ingrédients certifiés bio
- Les 5% restants doivent figurer sur la liste positive

Pas de mélange possible entre produits biologiques et conventionnels

- Séparation dans le temps et/ou l'espace

La transformation biologique

Pas d'additif douteux pour la santé

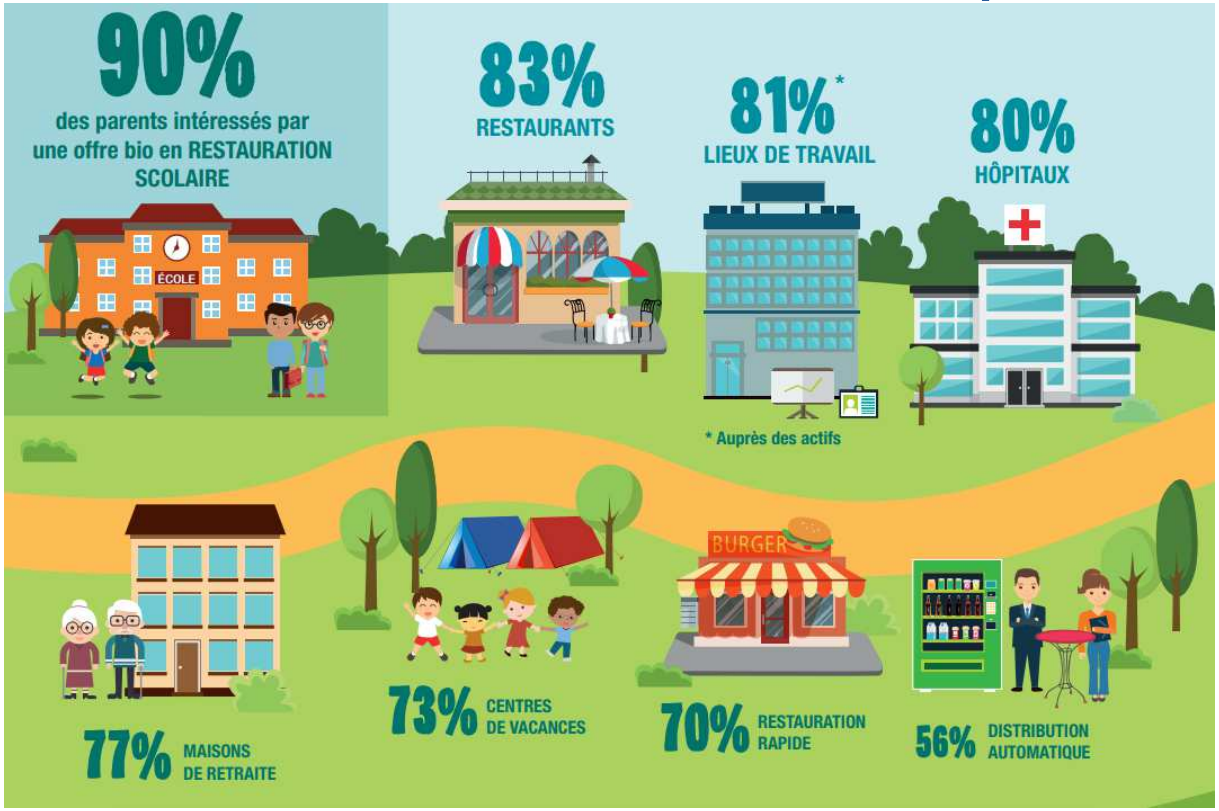
colorants, conservateurs, antioxydants, agents de texture, aromatisants, édulcorants, exhausteurs de goût, correcteurs d'acidité, matières d'enrobage, antimoussant…

- Additifs de synthèse interdits
- Utilisation de composants naturels

Des procédés ne dénaturant pas les produits

- Procédés thermiques, mécaniques, physiques… autorisés
- Irradiation interdite

La consommation souhaitée en produits bio



Valenciennes Métropole

Repas Végétariens

Qu’est-ce que le végétarisme ?

Une personne végétarienne ne consomme pas de chair animale.

Elle ne mange donc pas de viande ni de poisson, mais elle peut consommer des œufs ou encore des produits laitiers.

Il faut distinguer le végétarisme du végétalisme (qui exclut tout produit issu des animaux : donc pas d’œufs ni produits laitiers ou encore miel).

Qu’est-ce que le végétarisme ?

Le véganisme c’est un mode de vie :
- Avoir une alimentation **végétalienne** : excluant la chair animale + les produits alimentaires issus des animaux (miel, lait …)
- **Ne pas acheter de produits animaux**.
Exemple : pas de produits cosmétiques à partir de lait d’ânesse, de cire d’abeille, ne pas porter d’habits en laine ou cuir

Idées reçues …

« Végétarien = carences en protéines »

Faux !

Les végétariens peuvent consommer des œufs et des produits laitiers (yaourts/fromages) qui sont de **bonnes sources de protéines**.

Valenciennes Métropole

Idées reçues …

« Végétarien = carences en protéines »

Il existe par ailleurs de nombreuses sources de protéines végétales : soja, haricots rouges, pois chiches, lentilles, amandes, noix, noisettes, riz complet, quinoa…

Faux !

Équivalence en quantité de protéines

L'association de céréales et légumineuses permet d'assurer un apport complet (exemple : semoule et pois chiche, riz et lentilles, maïs et haricots rouges, etc.).

Valenciennes Métropole

Idées reçues …

L'idéal est de s'assurer un bon apport en fer tout en veillant à favoriser son assimilation. Pour cela, il est recommandé de :

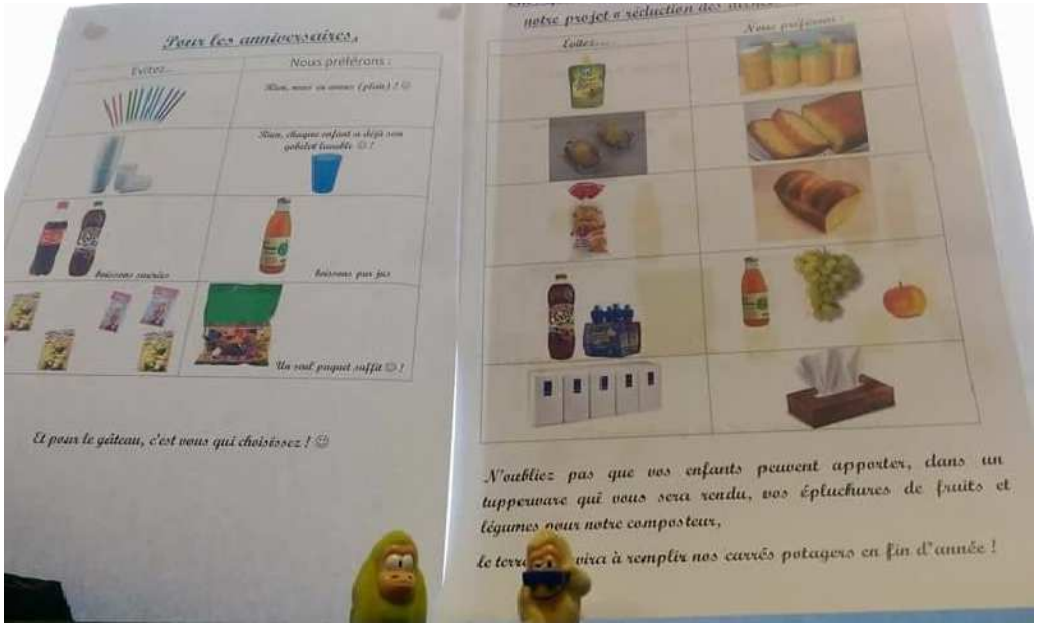
- **favoriser l'apport de vitamine C** qui augmente l'absorption du fer : on en trouve notamment dans les fruits et légumes crus comme le poivron, le brocoli, le kiwi ou encore les agrumes.
- **ne pas consommer de thé pendant et autour du repas** car les tanins qu'il contient perturbent l'absorption du fer.

Aliments riches en fer dans l'alimentation végétarienne

L’alimentation végétarienne doit être suivie de manière équilibrée pour éviter les carences et favoriser des apports optimaux en nutriments.

Goûters

Exemple de l’école de Bruay-sur-Escaut



Quel sont les prochaines étapes ?

Mise à disposition de l'enquête (papier et en ligne) - le 05/04/2019

→

Vos retours à déposer en mairie pour le 24/04/2019 maximum

Fin mai – début Juin : bilan disponible
Été 2019 : nouveau marché public

Valenciennes Métropole