

COMMISSION
RESTO CO



*Auto-consommation en
restauration collective :
quelles possibilités ?*

10 septembre 2020



LA COMMISSION RESTAURATION COLLECTIVE

Depuis ... **2012**

Pour ... **Mettre en réseau** des territoires travaillant sur les approvisionnements bio régionaux et locaux en restauration collective

Objectif : ... **Aborder collectivement des sujets en lien avec la restauration collective**

Public :

Ensemble des structures intéressées par la thématique

Territoires : CR, CD, EPCI, PNR, Pays...

Partenaires : Bio en Hauts-de-France, CERDD, ...

Acteurs de terrain : acheteurs et fournisseurs de la restauration collective

Soutenu par :



+ les Départements, Agences de l'eau et territoires partenaires



LES SUJETS TRAITÉS :



AUTOCONSOMMATION DES PRODUITS DU POTAGER
LES EMBALLAGES ET DÉCHETS PLASTIQUES
MISE EN APPLICATION DE LA LOI EGALIM



CARACTÉRISTIQUES PRODUITS ET AGRICULTURE
MARCHÉS PUBLICS : QUESTIONS FRÉQUENTES
SOLUTIONS LOGISTIQUES



LABELLISATION DES RESTAURATIONS
OBSERVATOIRE DE LA RESTO CO : QUELS VOLUMES
LA QUALITÉ EN RESTAURATION



FILIÈRE HALIEUTIQUE
GROUPEMENTS ET MUTUALISATION DE L'ACHAT
LÉGUMERIES



LE SUJET

De nombreuses questions sur la possibilité ou non d'auto-consommer certains produits issu d'un potager en restauration collective :

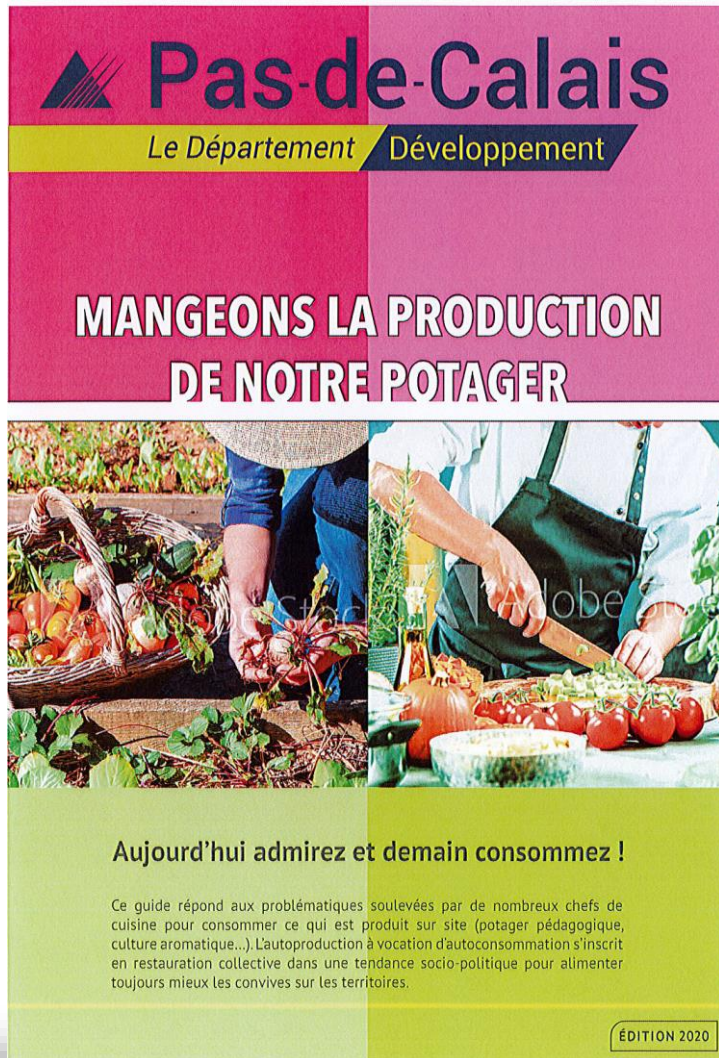
Recommandations
Registre
Déclaration Auto-consommation
Vademecum Atelier culinaire
Maraichage Cultiver sur place Autorisation
Guide **Auto-consommation**
Traçabilité Enregistrement des pratiques Désinfection
Pédagogique Réglementation sanitaire Pesticides
Potager Herbes aromatiques Ateliers
HACCP Bonnes pratiques Analyse de sol
Régie communale

ORDRE DU JOUR

- Tour de table
- Questions / réponses :
Quelles recommandations pour respecter la réglementation ?
- Retours d'expériences & aspects méthodologiques
- Vers un guide commun ?

LA DÉMARCHE ENGAGÉE PAR LE DÉPARTEMENT DU PAS-DE-CALAIS

L'historique du projet



- Constat : existence de jardins potagers/pédagogiques au sein de structures (collègues, ESMS,...) disposant d'une restauration mais ne savent pas si la consommation de ces produits est possible au sein de leur restauration.
- Mise en place d'un groupe de travail en juillet 2018 avec la participation de nombreuses directions internes (DEC, restauration administratif, ...) et externes (DDPP) et information du projet à la DRAAF.
- Phase de recherches et développement du projet avec une réunion de finalisation le 16 Mars 2020 (présence de directions en interne et services de l'état (Direccte, DRAAF et invitation de la DDPP)
- La guide prendra la forme d'un livret A5 de 8 pages.
- L'objectif : le livret n'est pas un guide permettant de créer un potager mais bien un guide sur la problématique de l'autoconsommation des produits cultivés.

EST-CE AUTORISÉ ? FAUT-IL LES DÉCLARER ?

Il n'existe aucun écrit ne précisant la possibilité ou non de consommer ces produits. Mais un certain nombre de textes existent (décrets, lois,...) sur différentes thématiques (eau, sol, compost, réglementation sanitaire.)

Nous avons choisi d'ajouter ces informations afin de créer un guide de **préconisations** .

Aucune déclaration n'est nécessaire pour la mise sur le marché des produits provenant du jardin-potager. La réglementation commerciale ne s'applique pas ici.

Ceci sous-entend que les fruits et légumes devront être uniquement consommés sur place et ne devront pas être monnayés.

AU POTAGER



SUR QUELS SOLS ? À QUEL ENDROIT ?

Il est conseillé de se renseigner auprès de la mairie pour avoir l'antécédent historique du lieu où sera implanté le potager dans le but d'éviter toute contamination des fruits et/ou des légumes. Sans analyses et si une contamination des sols est reconnue, l'alternative reste le jardin-potager hors sol.

En parallèle, afin de limiter les risques de pollutions extérieures il est conseillé :

- D'éloigner le plus possible la production des routes/des parcelles agricoles et des voies ferrées susceptibles d'être traitées.
- D'aménager une barrière naturelle (haie) et/ou la mise sous serre pour atténuer la pollution.

Cette barrière naturelle peut aussi être utile pour dissuader les passages d'espèces nuisibles (comme le renard vecteur de maladie).

AU POTAGER



QUELLES RESSOURCES UTILISER ?

Les élèves ou convives sont sous la responsabilité d'un encadrant



Semences

Les graines devront provenir du commerce. Une traçabilité doit être effectuée avec la conservation des paquets de graines utilisées.



L'eau

Pour l'arrosage du jardin-potager, il est possible d'utiliser :

- L'eau potable = L'eau propre = L'eau de réseau
- L'eau de pluie (processus installation et entretien des cuves).



compostage

Le compost peut provenir d'une filière :

- Industrielle (compost acheté en commerce)
- Domestique (compost produit sur site, **encadré par un maître composteur**).



Épluchures / fruits et/ou légumes abimés.



Le compost ne doit pas comporter de déchets carnés (dont les retours d'assiettes)

EN CUISINE



QUELLE PROCÉDURE POUR INTÉGRER LES PRODUITS DANS MON STOCK (1)?

Responsabilité des
produits = cuisine



Les végétaux
doivent être dans
un bon état



Transport en
cagette préconisé



- Le produit doit être débarrassé d'un maximum de terre avant d'entrer dans les locaux de la restauration collective.
- Ces fruits et/ou ces légumes sont réceptionnés au niveau de la légumerie de la restauration collective.
- Les végétaux récupérés dans le jardin-potager pourront servir à l'élaboration des préparations culinaires crues et/ou cuites.

Comme toutes denrées alimentaires qui intègrent la restauration collective, les produits provenant du jardin-potager devront respecter les principes d'hygiène (nettoyage/désinfection, marche en avant...) imposés par la réglementation.

QUELLE PROCÉDURE POUR INTÉGRER LES PRODUITS DANS MON STOCK (2) ?

Responsabilité des produits = cuisine

Fiche : Tableau de traçabilité annuelle

Liste des outils utilisés :

Traçabilité tout au long de la culture du jardin-potager				Traçabilité après cueillette			
Type de végétaux	Date de plantation	Type d'intrant		Date d'intrant	Date de cueillette	Lieu de récolte	Lieu de livraison
		Eau	Compost				
carotte	04/01/20	Eau pluviale	Industriel	29/01/20	03/04/20	collège	Restauration
		Eau potable	Domestique				
		Eau pluviale	Industriel				
		Eau potable	Domestique				
		Eau pluviale	Industriel				
		Eau potable	Domestique				
		Eau pluviale	Industriel				
		Eau potable	Domestique				

La traçabilité est une étape indispensable à la bonne tenue du potager. Un enregistrement dans un cahier permet de consigner chaque action, de la culture à la cueillette des végétaux. L'archivage des cahiers est de 5 ans.

Enregistrement des paquets de graine vide :

Type de végétaux	Informations du paquet de graines	Paquets de graines vides agrafés
	Lieu d'achat : Provenance : Date d'achat :	<i>Paquet de graines</i>
	Lieu d'achat : Provenance : Date d'achat :	<i>Paquet de graines</i>

Des exemples de fiches de traçabilité sont proposées dans le guide.

(A destination du responsable du jardin-potager).

QUELLE PROCÉDURE POUR INTÉGRER LES PRODUITS DANS MON STOCK (3)?

Responsabilité des produits = cuisine

Fiche : Traçabilité « fiche cagette »

Traçabilité par fiche de suivi des végétaux cultivés dans le jardin-potager du collègue.

- Mention : « **Autoproduction, Autoconsommation** »
- Type de végétaux :
- Date cueillette :
- Lieu (France, adresse du lieu de production) :

Ces informations sont à enregistrer dans le cahier de traçabilité.

Ces mêmes informations vont suivre la cueillette adressée à la restauration collective. La fiche suivie doit être conservée par la restauration collective.

(À destination du responsable de restauration).

Pour la partie restauration, une traçabilité est indispensable pour permettre l'entrée des fruits et/ou des légumes dans les locaux de la restauration collective.

Une feuille de provenance est établie et accompagne les végétaux cueillis sur laquelle est apposée la mention « Autoproduction, Autoconsommation ».

RETOURS D'EXPÉRIENCES - SYNTHÈSE COOPERABIO

Quatre exemples de projets de potager en France

- Un potager de 500m² sur le toit de la clinique Pasteur à Toulouse
- Un potager, un poulailler et un compost au sein de l'EHPAD Simon Benichou à Nancy
- Une parcelle potagère gérée par les élèves du lycée professionnel du Mené à Merdrignac
- Une ferme urbaine dans le collège Pierre Mendès à Paris

RETOURS D'EXPÉRIENCES

LE PLUS GRAND POTAGER SUSPENDU DE FRANCE À TOULOUSE

Coût : 25 000€ avec un retour sur investissement en 5/6ans

Les ingrédients :

500m² de toit disponible

Un directeur, des employés motivés pour lier santé et alimentation

Du matériel adaptés (200 jardinières géotextiles, terreau léger, ...)

L'Entreprise Macadam Garden (initiateur du projet)



Résultats : Plus de 400 kg/an de légumes et de fruits utilisés pour les repas du midi

Témoignage de M. BELLOIX, cuisinier de la clinique : « *C'est une autre façon de travailler. Cela nous sort un peu de la cuisine et nous permet de faire découvrir de nouveaux légumes à nos patients. C'est plus que le potager en lui-même, c'est tout ce qu'il va impliquer derrière* ». **Son conseil** : « *L'envie avant tout ! Il faut coconstruire le projet avec les personnes qui sont concernées !* »

RETOURS D'EXPÉRIENCES

FERME URBAINE DANS UN COLLEGE À PARIS

Coût : ?

Les ingrédients :

Un directeur qui souhaite entretenir les espaces verts

Une mairie en lien avec l'association « *Veni Verdis* »

Un règlement de la ville très favorable

Des élèves et des professeurs très motivés



Résultats : 4000 m2 de potager en pleine terre

Don des 2/3 de la production aux bénévoles

Vente du tier restant durant un marché solidaire

Projet : En cours de réflexion sur l'introduction des légumes à la cantine du collège

RETOURS D'EXPÉRIENCES

UN EHPAD CONVIVIALE ET ÉCOLO À NANCY

Coût : Budget minime (matériels et graines offerts)

Les ingrédients :

La nécessité d'entretenir les espaces verts

Une animatrice, des écoles, des parents d'élèves et 67 résidents motivés

Une volonté forte de placer la nature au centre de cet établissement



Résultats : 50 m2 de potager

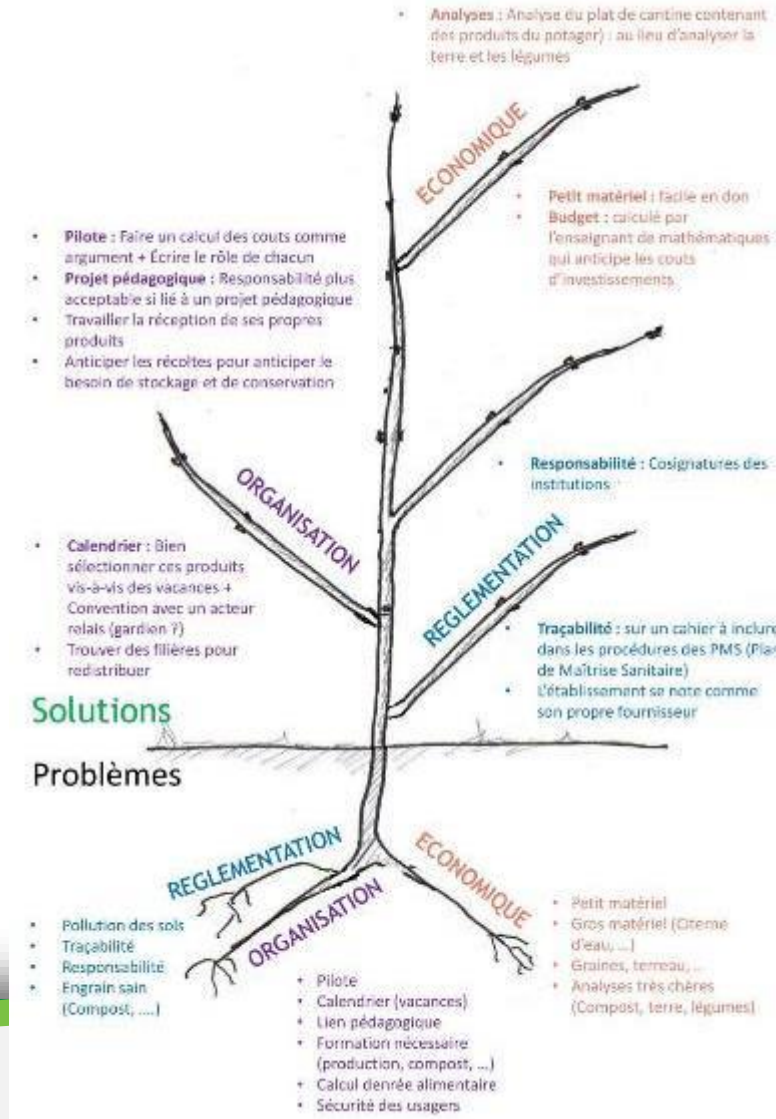
Ateliers thérapeutiques avec les personnes âgées

Partage des œufs avec le voisinage, les enfants, les parents d'élèves, ...

« LA PLANTE DES SOLUTIONS »

Réflexion autour des freins et des précautions à prendre lors de la mise en place d'un tel projet

Complémentarité
Sur la méthodologie et
les aspects
organisationnels /
économiques



VERS UN GUIDE COMMUN ?

- Intérêt d'avoir un guide de bonnes pratiques partagé par différentes structures ?
- Quels sont les partenaires prêts à s'investir dans la réalisation d'un guide corédigé & cosigné ?



Marie BOUCHEZ

marie.bouchez@aprobio.fr

Tél. : 03 20 31 57 97

4 rue de Dormagen

59350 SAINT-ANDRE-LEZ-LILLE



Maele DELABRE

maele.delabre@agriculture-npdc.fr

Tél. : 03 21 60 57 86

56, avenue Roger Salengro

62 051 SAINT-LAURENT-BLANGY