



Objectif EGALIM

Conseil  
Départemental  
du Finistère



**Finistère**  
Penn-ar-Bed



# Présentation de la collectivité

## Quelques chiffres :

Le Finistère = 905 300 habitants

61 collèges publics

53 services de restauration dépendant du Département

6 établissements avec internat

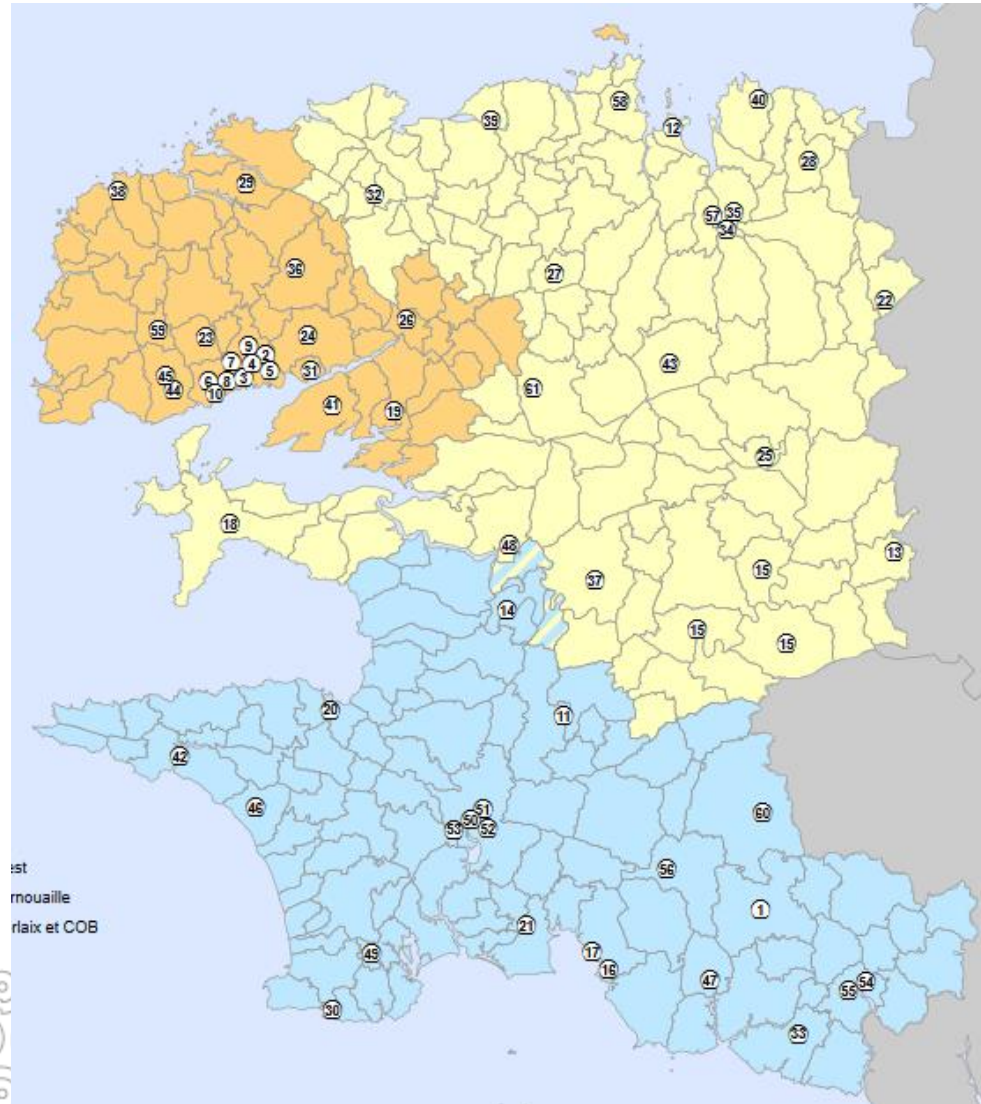
Une direction dédiée en partie aux collèges (27 agents) + dispositif jeunesse

460 agents techniques dans les établissements

18 000 repas produits et servis par jour

2,700 millions de repas servis par an

3,30 € le tarif moyen (DP4)



# ● Une restauration de qualité, ancrée sur le territoire

Le Département a compétence en matière de restauration des collèges publics depuis la loi du 13 août 2004.

Il produit et sert, via les collèges, plus de **18 000 repas par jour soit près de 2,7 millions sur l'année.**

Le Département a la latitude pour organiser le service de restauration selon ses orientations.

Depuis de nombreuses années, le Département du Finistère a fait **le choix d'implanter des unités de production des repas dans chaque collège pour favoriser la qualité des repas produits, le recours aux producteurs locaux, en circuits courts, avec un effort sur les denrées issues de l'agriculture biologique.**

En 2017, le Finistère s'est lancé dans **un Projet Alimentaire de Territoire (PAT) qui vient d'être labellisé niveau 2.**



# ● Chronologie de la politique restauration

- ✓ 2015 : création de la charte qualité restauration
- ✓ 2016 : recrutement d'un technicien restauration
- ✓ 2016 : création de l'espace collaboratif des cuisiniers
- ✓ 2016 : 1<sup>er</sup> programme de lutte contre le gaspillage alimentaire
- ✓ **2017 : lancement du projet alimentaire de territoire du Département**
- ✓ 2017 : lancement des premiers défis alimentation positive
- ✓ 2018 : mise en place du règlement départemental du service annexe hébergement
- ✓ 2018 : lancement de la plateforme Agrilocal
- ✓ 2018 : grande enquête à destination du public collégien
- ✓ 2019 : mise en place de la tarification unique
- ✓ 2019 : mise en place de l'observatoire de la restauration collégienne
- ✓ 2019 : lancement du Programme Nutrition Collèges
- ✓ 2020 : mise en place d'un logiciel de gestion des stocks = EasilyS
- ✓ **2022 : lancement du programme Objectif Egalim**

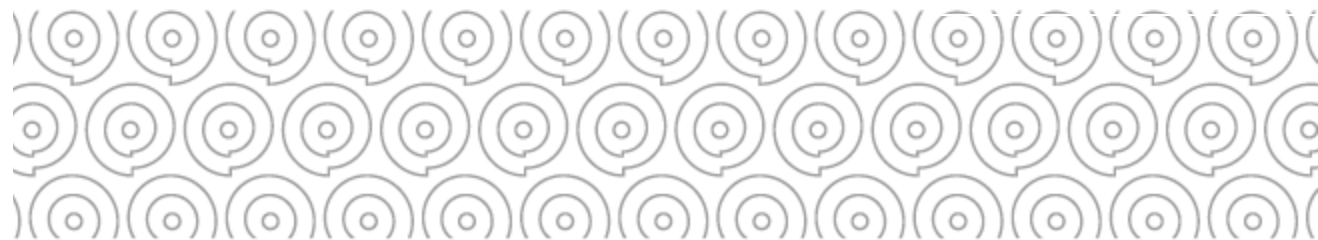




# Programme « Objectif EGALIM »



**Finistère**  
Penn-ar-Bed



# ● La genèse du projet

**Un constat :** difficulté pour les établissements de s'approprier la loi EGALIM et de la mettre en œuvre.

Beaucoup de questionnement sur les produits rentrant dans la composition des 50 % de produits « dit de qualité » / mauvais référencements.

Focus unique sur les approvisionnements au détriment des autres mesures.

Le projet va naître grâce à l'obtention de financements et le croisement de plusieurs possibilités d'accompagnement.

*Obtention de 2 lignes de financement ( bio, environ 40 000 € et recrutement d'un cuisinier conseil, 50 000 €)*



# ● Une opportunité grâce au PAT Finistérien en 2021

PAT émergent  
« niveau 1 »

Plan de  
relance

PAT opérationnel  
« niveau 2 »



2017-2020

Fév. - Sept. 2021

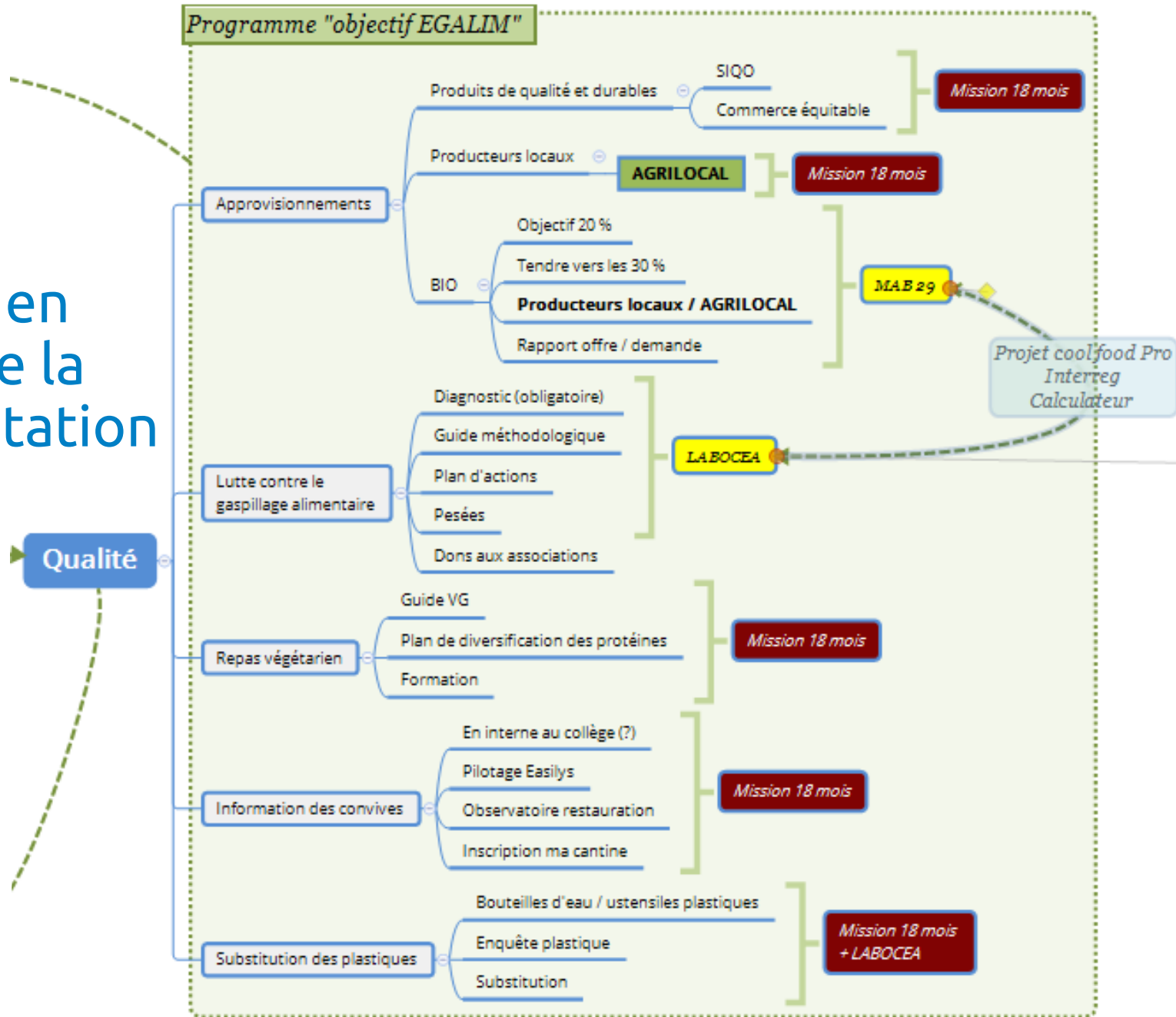
2021-2026



Janvier 2022 => Juin 2023



# La création du projet en partant de la réglementation







# Programme départemental Loi EGalim

## Vous accompagner dans l'atteinte des objectifs

50 % de produits de qualité et durables, dont 20 % de produits biologiques



52 collèges publics avec une restauration collective

2,5 millions de repas par an



### CONSEILLER ET ACCOMPAGNER LE CHANGEMENT

Dans 52 collèges publics

- Observation et échange sur site avec l'équipe du collège
- Établissement d'un diagnostic d'après les observations effectuées et les données du logiciel EasilyS
- Proposition d'un plan d'action individualisé avec accompagnement sur site si besoin
- Mise en place d'indicateurs de suivi

#### Contact

Conseil départemental du Finistère

Brendan Stéphan - Cuisinier conseil

☎ 02 98 76 67 11

✉ brendan.stephan@finistere.fr

### DÉVELOPPER LA PART DE PRODUITS BIOLOGIQUES

Dans 52 collèges publics

- Analyse des données « achat » par la Maison de l'Agriculture Biologique 29
- Remise d'une fiche de préconisations par collège
- Accompagnement individuel pour les 20 établissements les plus éloignés de l'objectif
- Accompagnement collectif en 3 sessions sur 8 territoires (l'agriculture biologique, les leviers et les changements de pratique, l'achat bio et local) avec l'organisation de visites de filière
- Structuration de l'offre locale auprès des producteurs bio pour les inciter à travailler avec la restauration collective

#### Contact

Maison de l'Agriculture Biologique du Finistère

Florence Bussion : ☎ 02 98 25 16 73

✉ mab29.bussion@agrobio-bretagne.org

Cathy Pichon : ☎ 02 98 25 16 79

✉ mab29.pichon@agrobio-bretagne.org

### LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Dans 25 collèges publics sur une première période, puis l'ensemble des établissements

- Une campagne initiale sur 15 jours avec remise du guide des bonnes pratiques et prise en main de l'outil COOL FOOD Pro.
- Des pesées intermédiaires en autonomie, sur une période de 3 mois
- Une campagne finale sur 15 jours



COOL FOOD est un programme visant à réduire l'empreinte carbone de l'alimentation. Flashez le QR Code ou : <https://coolfood.net/fr/le-projet/>

#### Contact

LABOCEA

Jean-Michel Lartigue

☎ 02 98 10 40 48

✉ Jean-Michel.LARTIGUE@laboce.fr

### Des ressources numériques



Agrilocal29 est le site du Conseil départemental pour mettre en relation gratuitement les fournisseurs et les acheteurs de la restauration collective. Il facilite la passation de marchés simplifiés dans le respect de la commande publique, pour

commander des produits frais, locaux et de saison. Pour être accompagné dans l'apprentissage des fonctionnalités du site, vous pouvez contacter le 02 98 76 20 30 ou [agrilocal29@finistere.fr](mailto:agrilocal29@finistere.fr)

Flashez le QR Code ou : [www.agrilocal29.fr](http://www.agrilocal29.fr)

### ma cantine



Ma Cantine.gov est le site officiel du ministère de l'agriculture et de l'alimentation, conçu notamment pour la télé-déclaration obligatoire de ses données concernant l'atteinte des objectifs de la loi EGalim.

Le Conseil départemental a inscrit collectivement les 52 collèges dont chacun publiera ses données à l'issue de l'accompagnement.

Flashez le QR Code ou : <https://ma-cantine.beta.gouv.fr>

Ce dispositif est en partie financé par





# La mission conseil

08/02/2023



**Finistère**  
Penn-ar-Bed



# ● Focus sur la mission conseil

## CONSEILLER ET ACCOMPAGNER LE CHANGEMENT *Dans 52 collèges publics*



Observation et échange sur site avec l'équipe du collège



Établissement d'un diagnostic d'après les observations effectuées et les données du logiciel Easilys



Proposition d'un plan d'action individualisé avec accompagnement sur site si besoin



Mise en place d'indicateurs de suivi

**Objectifs :**  
Informer, conseiller,  
lancer une  
dynamique sur site



Ouverture de la session  
<https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr>





# Le diagnostic / grands items

## SYNTHESE DU DIAGNOSTIC

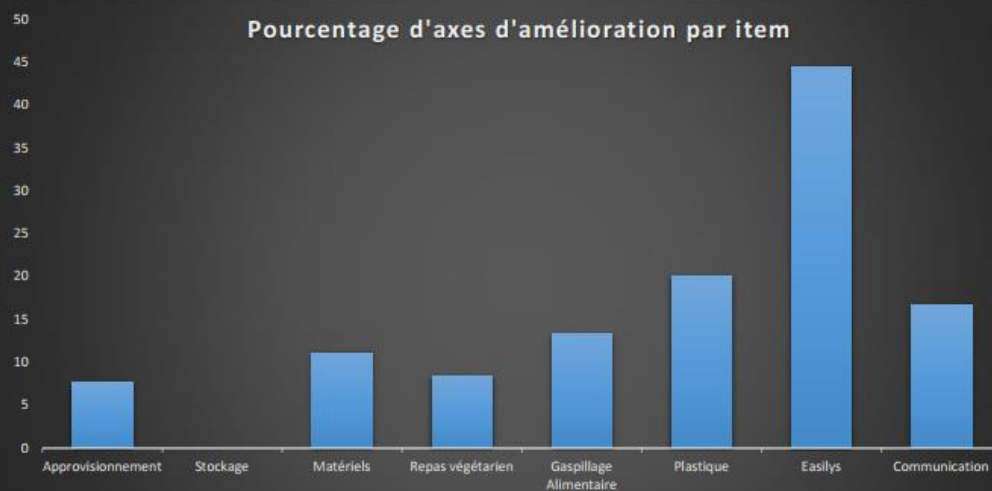
NOMBRE D'AXES D'AMELIORATION POTENTIEL

12

### Axes d'amélioration

Approvisionnement	1
Stockage	0
Matériels	1
Repas végétarien	1
Gaspillage Alimentaire	0
Plastique	0
Easily	0
Communication	0

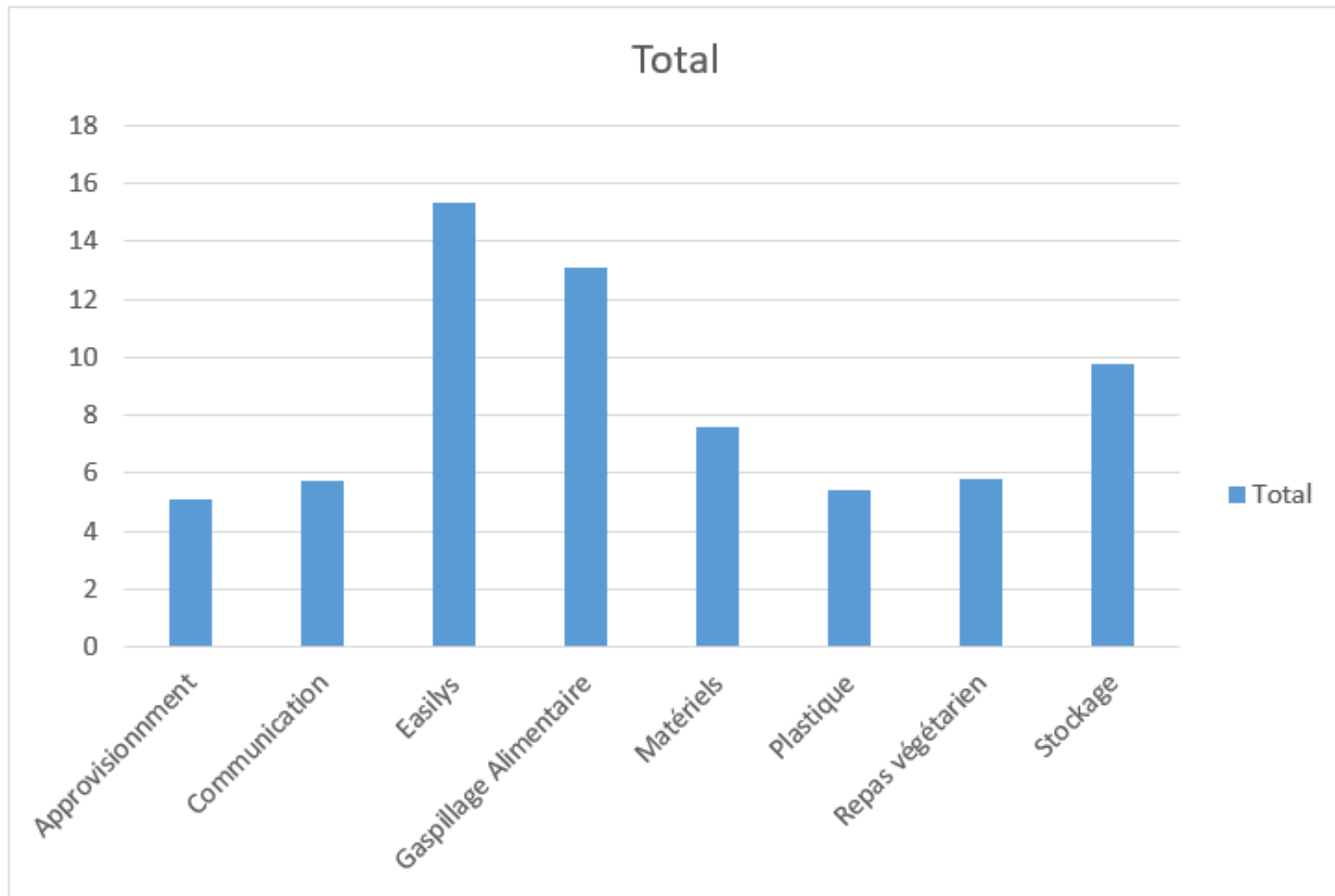
Pourcentage d'axes d'amélioration par item





# Le diagnostic / synthèse par items sur l'ensemble des sites

## SYNTHESE DU DIAGNOSTIC



# La communication vers les élèves

L'affiche officielle par « ma cantine » et l'affiche de la collectivité dans les salles de restaurants

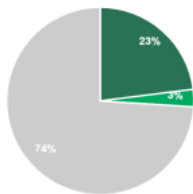
## Qualité des approvisionnements dans l'établissement Collège



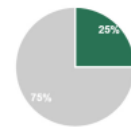
🍴 380 par jour  
📍 Quimper  
🏫 Secondaire collège

Sur les 380 repas servis aux convives, pour l'année 2022, voici la répartition, en valeur d'achat, des produits bio, de qualité et durables (liste de labels ci-dessous) utilisés dans la confection des repas

### Approvisionnement 2022



### Rappel 2021



● Bio  
● Qualité et durable (hors bio)  
● Hors catégories EGAlim



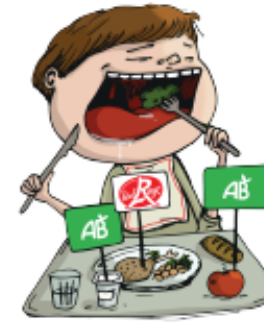
### Pourquoi je vois cette affiche ?

L'objectif de cet affichage est de rendre plus transparentes l'origine et la qualité des produits composant les menus et de soutenir l'objectif d'une alimentation plus saine et plus durable dans les restaurants. En partenariat avec « ma cantine », plateforme gouvernementale, cet établissement a rempli ses obligations d'information des convives.



ma-cantine.agriculture.gouv.fr

# Les repas évoluent dans mon collège !



+ DE BIO

+ DE LOCAL

+ DE QUALITÉ



D'EMBALLAGE



DE GASPILLAGE



Le Conseil départemental accompagne mon collège dans les objectifs des lois EGAlim et Climat et résilience.



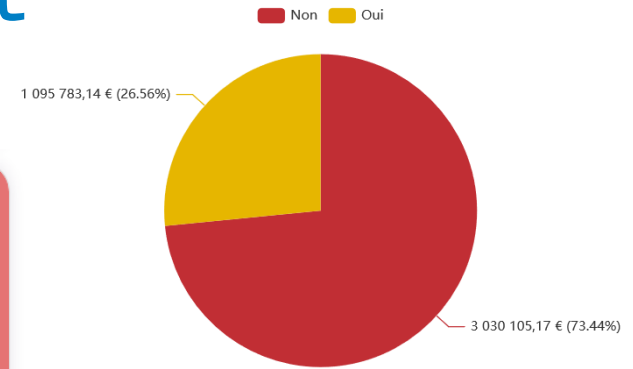
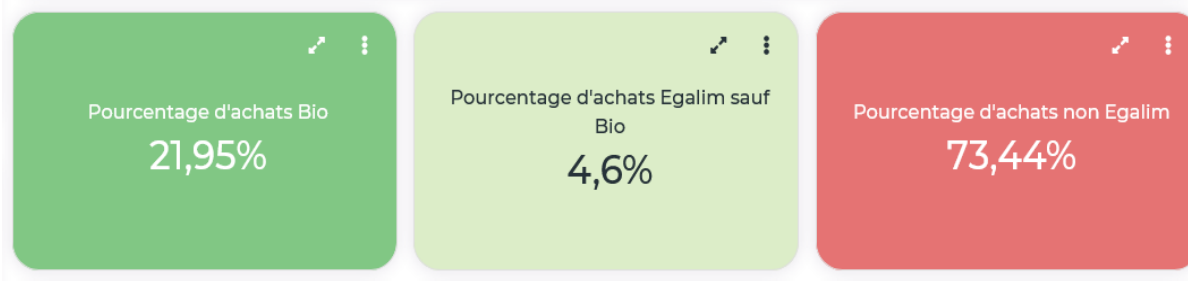
Laboratoire public  
Cuisine, Expertise et Analyse en Bistrotage



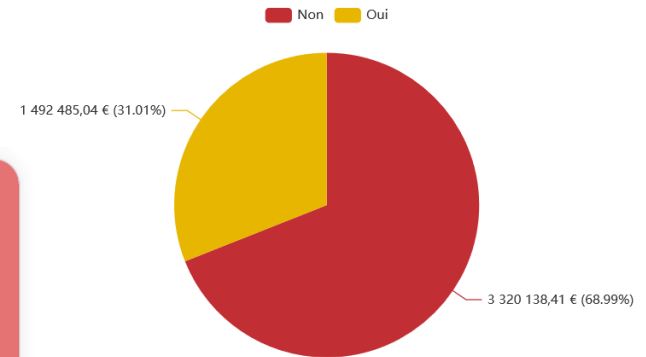
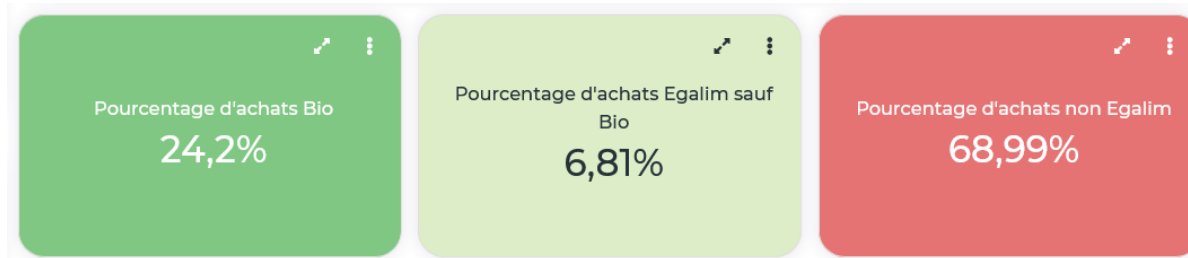
www.finistere.fr

# Evolution sur 25 mois suite au programme

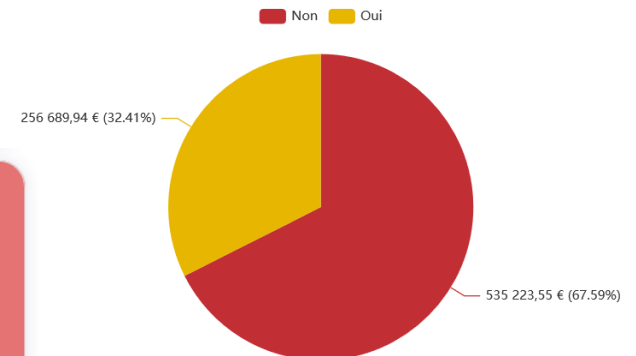
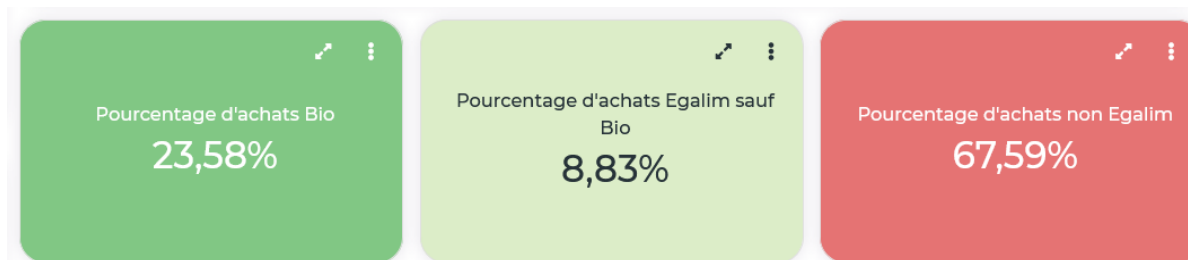
2021 = 26,56 % EGALIM



2022 = 31,01 % EGALIM



2023 (janvier) = 32,41 % EGALIM



# CREATION D'UN GUIDE VEGETARIEN

- 2 Parties
- + de 50 recettes
- Classification par origine
- Code nutrition
- Fiche technique pour 10
- Une aide pour les cuisiniers pour varier les repas
- Etabli à partir d'un collectif de 10 chefs de cuisine

## Les menus végétariens



Et si on en faisait tout un plat ?







**Maison de l'Agriculture  
Biologique du Finistère**

Accompagnement  
de la Maison de la  
Bio du Finistère

08/02/2023



**Finistère**  
Penn-ar-Bed



# Focus sur l'accompagnement MAB29

## DÉVELOPPER LA PART DE PRODUITS BIOLOGIQUES *Dans 52 collèges publics*



**Objectifs :**  
Atteindre les 30 %  
de bio par  
établissement



Analyse des données « achat » par la Maison de l'Agriculture Biologique 29



Remise d'une fiche de préconisations par collège



Accompagnement individuel pour les 20 établissements les plus éloignés de l'objectif



Accompagnement collectif en 3 sessions sur 8 territoires (*l'agriculture biologique, les leviers et les changements de pratique, l'achat bio et local*) avec l'organisation de visites de filière



Structuration de l'offre locale auprès des producteurs bio pour les inciter à travailler avec la restauration collective



Groupes d'échanges  
1 / semestre. Ouvert à tous



Visites filières  
Programmation au semestre







# Les groupes d'échanges

Les 3 items abordés sur les 18 mois :

1- Critères et loi EGALIM, de quoi parle-t-on ?

*Décryptage de la réglementation*

2- Les leviers et changements de pratiques favorables à EGAlim

*Echange de pratique / défis*

3- Conseils et procédures d'approvisionnements auprès des cuisiniers et gestionnaires des collèges

*Conseil et démonstration de la plateforme AGRILocal pour favoriser les achats locaux et structurer l'offre.*



# ● Les visites filières « restauration collective »

## Le programme du dernier trimestre 2022 :

*Ouvertes à tous les acheteurs publics de la restauration collective*

- Jeudi 17 novembre à l'entreprise **PODER** à MESPAUL - Distributeur bio de légumes bretons et de fruits de saison
- Mardi 22 novembre aux **Fermentés du Bocal** au TREHOU – Légumes fermentés
- Mardi 29 novembre à la **Ferme de Kerhuitten** à MOELAN SUR MER – Œufs et légumes bio
- Jeudi 8 décembre à l'entreprise **Créa Nature** à TOURC'H – Pâtes alimentaires à base de céréales et légumineuses bio





Laboratoire public  
Conseil, Expertise et Analyse en Bretagne

# Gaspillage alimentaire ARGAP

08/02/2023



**Finistère**  
Penn-ar-Bed



# ● Focus sur le gaspillage alimentaire

## LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

*Dans 25 collèges publics sur une première période, puis l'ensemble des établissements*



Laboratoire public  
Conseil, Expertise et Analyse en Bretagne



Une campagne initiale sur 15 jours avec remise du guide des bonnes pratiques et prise en main de l'outil COOL FOOD Pro.



Des pesées intermédiaires en autonomie, sur une période de 3 mois



Une campagne finale sur 15 jours

### Objectifs :

Relancer un plan de lutte contre le gaspillage, dégager des économies financières

C'est  
l'affaire  
de tous !



# Programme établi à partir des éléments de 2016



Lien du guide :

<http://www.calameo.com/read/0002827655d953f8c8efe?authid=KrQ4JyJ8kAa3>



# PRINCIPALES ÉTAPES DU PROJET / ARGAP

**1.**

Recensement des besoins et création de l'outil numérique et du programme d'accompagnement

Avril à Décembre 2021

**2.**

Accompagnement des sites pilotes français et anglais (professionnels et convives) - Evaluation des résultats

Janvier 2022 à Août 2022

**3.**

Déploiement du projet sur la Zone Manche du Programme INTERREG FMA

dont 25 collèges du CD 29

A partir de Septembre 2022



# ACCOMPAGNEMENT A LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DU PLASTIQUE (ARGAP)

Programme ARGAP : Présentation

## **1/ CAMPAGNE INITIALE :**

- ½ journée de présentation de l'outil et du guide de bonnes pratiques.
- Diagnostic des pratiques de production et de service (audit).
- Réalisation de pesées en cuisine et en réfectoire.
- Restitution et "co-construction" du plan d'action de réduction du gaspillage alimentaire et des plastiques.

## **2/ SUIVI**

- Suivi des actions et des pesées sur une durée de 2 à 3 mois (avec rentrée des résultats sur l'application)





# ACCOMPAGNEMENT A LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DU PLASTIQUE (ARGAP)

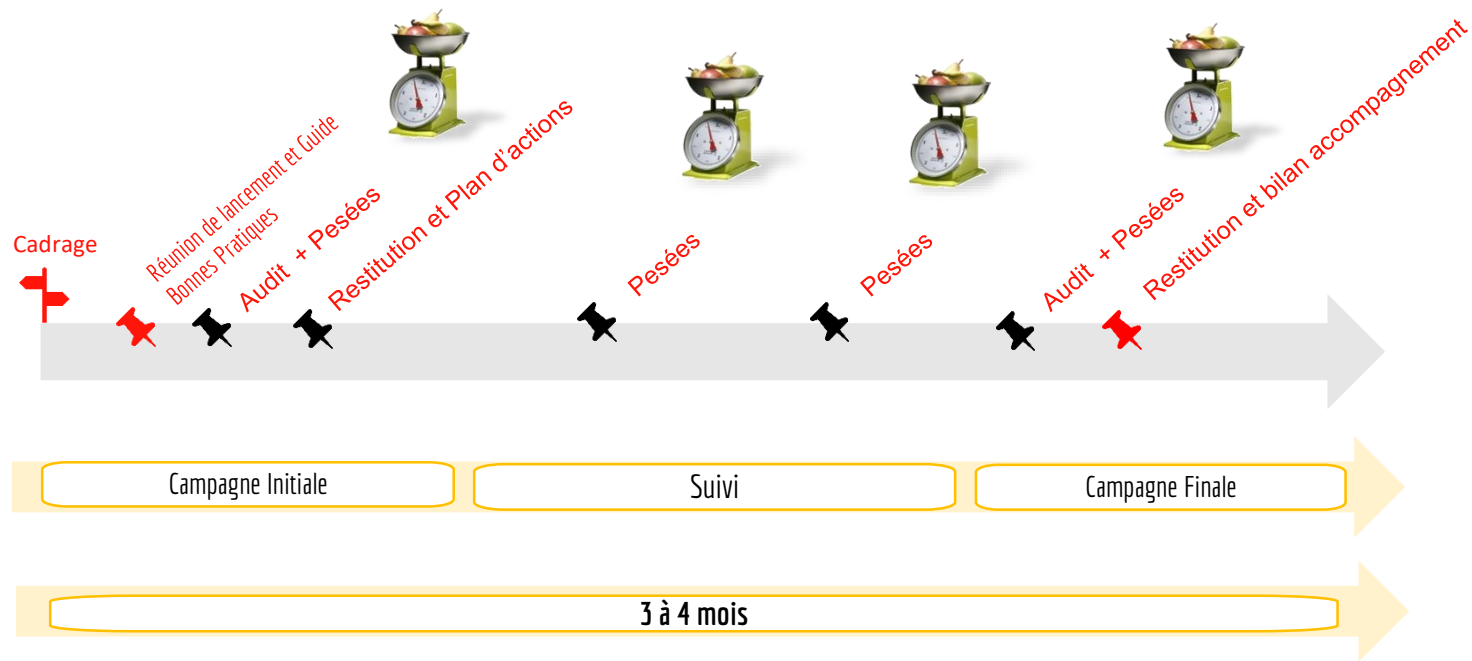
Programme ARGAP : Présentation

## **3/ CAMPAGNE FINALE :**

- Diagnostic = Audit de vérification des actions menées.
- Réalisation de pesées en cuisine et en réfectoire.
- Restitution et mise à jour du plan d'action de réduction du gaspillage alimentaire et des plastiques.
- Bilan complet de la mise en place du programme ARGAP au sein du site déployé.



# ACCOMPAGNEMENT A LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DU PLASTIQUE (ARGAP) / Notre proposition



# BILAN DU DIAGNOSTIC DE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Dans le cadre de cette étude et afin d'interpréter au mieux ces calculs, il est important de signifier plusieurs éléments :

==> Les chiffres journaliers correspondent aux jours de la semaine, hors mercredi

==> Les chiffres annuels ne sont qu'une extrapolation des chiffres journaliers et **ne seraient vrais que si le menu étalon était appliqué tous les jours.**

Ils donnent une indication générale sur les quantités et les coûts du gaspillage alimentaire ; d'autres menus pourraient générer plus ou moins de déchets.



POIDS	Par service (kg)	Par couvert (g)
Gaspillage en cuisine	1,92	8,89
Gaspillage en salle	11,46	53,14
Gaspillage total	13,38	62,02

ESTIMATION	
Gaspillage annuel (Kg)	1953

## Les 3 produits les plus gaspillés en %



Podium	Gaspillage (%)	Gaspillage (Kg)
1	26,41%	7,50
2	25,50%	6,38
3	20,83%	4,00

## Les 3 produits les plus gaspillés en Kg



## Nombre de repas gaspillés par jour



27

sur  
216

\*repas cuisinés qui pourraient être consommés mais ont été jetés

Le projet ARGAP s'appuie sur le calculateur pour enregistrer les données de gaspillage



## RÉSUMÉ DU PROJET

Cool Food Pro est un projet européen financé par le Programme Interreg France (Manche) Angleterre visant à accompagner le secteur de la restauration collective privée et publique en Angleterre et en France, vers des changements de pratiques plus durables.

Un outil numérique a été créé :

<https://app.coolfoodpro.net>

sur lequel les sites impliqués peuvent réduire pas à pas leur gaspillage alimentaire mais aussi modifier leurs achats et leurs menus afin de réduire les émissions de gaz à effet de serre et proposer des repas sains et à faible impact environnemental.

**Durée du projet**

**27 mois**

Avril 2021 => Juin 2023

**Budget global**

**1 579 000€**

Co-financé à 69% par l'Interreg FMA

# OBJECTIFS DU PROJET ET PARTENARIAT

**100 sites**

de la Restauration Collective  
publique et privée accompagnés

**50,000 convives**

bénéficieront de menus bas-carbone,  
durables et sains pour leur santé.

**1 000 Tonnes**

de CO2 non émis  
(à atteindre avec vous avant Juin 2023)

## Partenaires projet FR



## Partenaires projet UK



## Partenaires financiers





# LEVIERS SUR LESQUELS LE PROJET ACCOMPAGNE LES SITES VOLONTAIRES



## + DE BIO

Augmenter la part de produits bio pour limiter l'exposition des aliments aux pesticides et répondre au critère des 20% de la loi EGalim



## + DE LOCAL

Dynamiser le territoire en choisissant des produits locaux



## + DE SAISONNALITÉ

Favoriser des produits de saison pour améliorer la qualité nutritionnelle et gustative des fruits et légumes et limiter le déplacement des produits



## DE VIANDE, + DE QUALITÉ

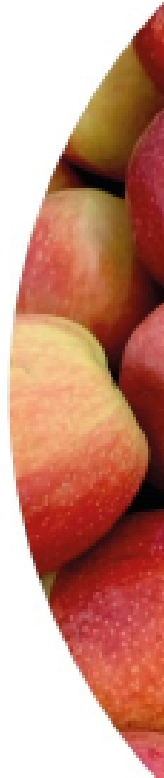


Diversifier les sources de protéines pour répondre aux enjeux du repas hebdomadaire végétarien préconisé par la loi EGalim et les recommandations nutritionnelles françaises



## - DE GASPILLAGE

Faire des économies financières en limitant le gaspillage pour faciliter l'achat de produits de meilleure qualité

**Programme ARGAP**



# PRÉSENTATION DU CALCULATEUR

<https://app.coolfoodpro.net>

Les autres leviers  
(financiers)  
mis en place en  
parallèle du  
programme

08/02/2023



**Finistère**  
Penn-ar-Bed





# Le pilotage financier via l'outil Easily

Choisir une date

Mode d'édition  
 Prix de revient alimentaire  Marge brute

septembre | octobre | novembre | décembre | janvier | février | m

Objectifs globaux

Gestion du site	<input checked="" type="radio"/> TTC <input type="radio"/> HT	Taux de perte moyen	<input type="text" value="0.00"/> %
Prix vente unitaire TTC	<input type="text" value="3.190"/> € TTC	Si votre prix de revient cible	<input type="text" value="1.920"/> € TTC
Prix de revient alimentaire	<input type="text" value="1.920"/> € TTC	les pertes seront	<input type="text" value="0.000"/> € TTC

Nombre de prestations journalières 3711

Prix de revient alimentaire 1.88 € TTC

Prix de revient alimentaire cible 1.92 € TTC

Ecart prix de revient alimentaire % -2.03 %

Ecart prix de revient alimentaire valeur unitaire -0.04 €

Ecart prix de revient alimentaire valeur totale -148.44 €

Nombre de prestations journalières 3527

Prix de revient alimentaire 2.39 € TTC

Prix de revient alimentaire cible 1.90 € TTC

Ecart prix de revient alimentaire % 25.89 %

Ecart prix de revient alimentaire valeur unitaire 0.49 €

Ecart prix de revient alimentaire valeur totale 1728.23 €

# ● Les leviers pour maîtriser les coûts

- Travailler des produits bruts
- Eviter les produits ultra-transformés et les emballages individuels
- Limiter les aides culinaires onéreuses
- Favoriser le fait maison
- Travailler en local => AGRILocal
- Faire un repas végétarien hebdomadaire
- Travailler sur le gaspillage alimentaire
- Revoir les quantités et le poids des portions
- Mettre en place une cuisine alternative
- Travailler sur les rendements (atelier spécifiques)
- S'investir dans le fonctionnement du Groupement d'achat
  - Vers une politique de « stratégie d'achat »



# Saisir le dispositif Lait et Fruit à l'école

Le programme « Lait et Fruits à l'école » de l'Union Européenne consiste en l'octroi d'une aide pour la distribution de fruits et légumes, de banane, de lait et de certains produits laitiers aux élèves de la maternelle à la terminale, dans les établissements scolaires.

L'objectif du programme est de **promouvoir des comportements alimentaires plus sains auprès des élèves** et d'enrichir leurs connaissances sur les filières et les produits agricoles et agroalimentaires, en particulier sous signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO).



Inform  
les élève  
et les  
rendre  
acteurs

08/02/2023



**Finistère**  
Penn-ar-Bed



# ● Moutik toque mène l'enquête



## Un nouveau partenariat pour 3 ans avec l'association « Aux Goûts du Jour »

- ✓ Objectif : sensibiliser les élèves pour les rendre acteurs de leurs choix alimentaires
- ✓ A destination des élèves de 5<sup>ème</sup>
- ✓ 2 classes maxi / 30 établissements
- ✓ Réseau public et privé
- ✓ 1/2 journée en format évènementiel
- ✓ 10 ateliers
- ✓ Thèmes abordés : qualité sanitaire des produits (aliments ultra-transformés, nutri-score, étiquettes), structuration du repas, conséquences de nos comportements alimentaires (grignotage, Junk Food), alimentation durable (saisonnalité, consommation de fruits et légumes, etc.) influence de la publicité et du marketing.







# METHODOLOGIE

## Les objectifs pédagogiques

L'escape game « **Moutik Toque mène l'enquête !** » a pour objectifs de :

- ✦ Permettre aux élèves de 5<sup>ème</sup> d'acquérir de nouvelles notions en complément des éléments qui auront été vus dans le programme scolaire sur la digestion et les nutriments.
- ✦ Donner des clés de compréhension afin de les rendre acteurs de leur choix alimentaires.
- ✦ Eveiller leur esprit critique afin d'aller vers une alimentation plus saine et durable.
- ✦ Mêler apport de connaissances, jeu et mise en action des élèves.
- ✦ Permettre une intégration de l'intervention dans le projet d'établissement.

# METHODOLOGIE

Apprendre en s'amusant

## 🕒 FORMAT :

- Une demi-journée (3h) le matin ou l'après-midi.
- Le jeu pourra être proposé simultanément à 2 classes de 5<sup>ème</sup> dans le collège sur la même demi-journée.
- Le jeu est coordonné par un formateur d'Aux Goûts Du Jour accompagné d'un bénévole.

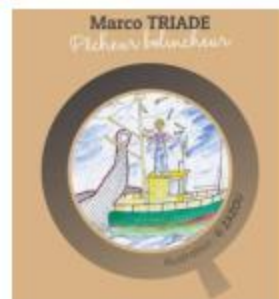
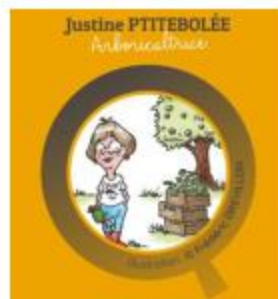
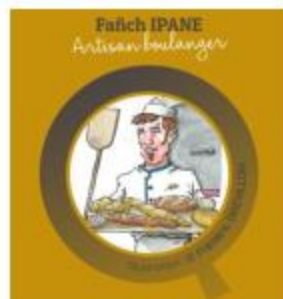
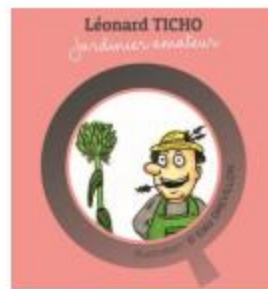
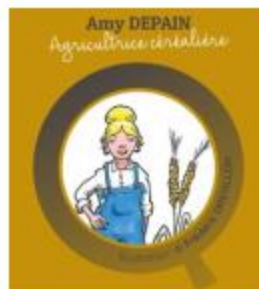
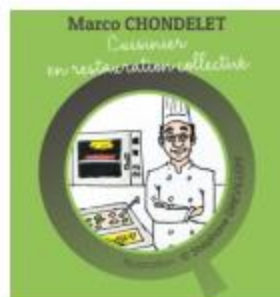
📣 Le **côté évènementiel de l'intervention** permet d'**augmenter l'impact** auprès des autres élèves de l'établissement, auprès des familles des élèves concernés ainsi qu'auprès des médias locaux.

# METHODOLOGIE

## Le contenu : Les personnages de l'enquête

Au cours de l'escape game « **Moutik Toque mène l'enquête !** », les collégiens seront amenés à « rencontrer » 30 personnages aux noms farfelus dont les métiers ont tous un rapport avec l'alimentation et sur lesquels figures un chiffre pour résoudre l'énigme finale

Par exemple :



# Les partenaires du projet :

- Le laboratoire Labocéa
- La maison de la bio 29
- L'association « Aux Goûts du Jour »
- Agrilocal 29
- Cool Food Pro
- DSN (Défi santé nutrition) et IREPS  
*(guide végétarien)*



Laboratoire public  
Conseil, Expertise et Analyse en Bretagne

