



Département de Loire-Atlantique
Direction éducation - Service programmation et fonctionnement des collèges
3 quai Ceineray - CS 94109 - 44041 Nantes cedex 1
Tél. 02 40 99 10 00
Courriel : contact@loire-atlantique.fr
Site internet : loire-atlantique.fr



La restauration scolaire «**Bio et local**»

Référentiel

Guide 2020

**Loire
Atlantique**

Les notions de

Bio et local

■ Préambule

Le Département de Loire-Atlantique a souhaité définir un référentiel sur les notions de produits bio et locaux.

Le référentiel départemental a pour objectif d'accompagner tous les acteurs de la restauration collective et les producteurs dans leur démarche. Il s'adresse tout particulièrement aux acheteurs de la restauration des collèges, compétence départementale déléguée aux établissements.

■ Quelles définitions pour le Département de Loire-Atlantique ?

Le bio et le local sont des définitions différentes et non opposables. Le bio fait référence à un mode de production, contrôlé dans un cadre rigoureux et reconnu en tant que sigle de qualité officiel. La mention de local renvoie à une notion de proximité entre le lieu de production et le lieu de consommation. Un produit bio peut être local ou non.

La mise en œuvre de la loi Egalim du 30 octobre 2018 qui vise dans son titre à promouvoir une alimentation saine, de qualité, durable, accessible à tous et respectueuse du bien-être animal renforce ce besoin de définitions claires pour les établissements scolaires et les chef-fe-s de cuisine. Ce référentiel exprime une volonté politique qui se traduit dans les actes d'achat des collèges.

■ La définition du local

Il existe différents référentiels ou définition du local (ex. Région, Ecocert...). Chaque collectivité selon ses attentes et ses contraintes définit sa notion de « local », car il n'y a pas de définition officielle, le local n'est pas un critère de sélection dans un marché public.

Le Département fait le choix de retenir la définition proposée par Ecocert aux collègues qui s'inscrivent dans la labellisation Ecocert « label en cuisine » : « un produit **local** est un produit qui a poussé, qui a été élevé, qui a été transformé/distribué dans l'ancienne région administrative de l'établissement et/ou dans les départements limitrophes à cette région ».

Un produit local sans plus de précision ne signifie pas un produit respectueux de l'environnement, sain ou de qualité. Il est important de préciser que ce sont des produits **locaux**, sains, sous signe de qualité dont bio, et de saison qui sont recherchés.

■ La définition du bio

Le **label bio**, c'est un mode de production et de transformation qui répond à un objectif environnemental :

- Interdiction de l'utilisation de pesticides, d'engrais chimiques de synthèse, OGM.
- Respect du bien-être animal.
- Respect des cycles naturels.
- Préservation de la qualité des sols et de l'eau, de la biodiversité ; stockage du carbone dans les sols, agroforesterie, haies ...
- Naturalité dans les recettes de fabrication (peu d'additifs), un engagement RSE des entreprises de transformation.
- Une démarche de transition écologique engagée.

Un **contrôle annuel** a minima est réalisé par un organisme de certification.

La saisonnalité des fruits et légumes : la production biologique doit respecter les cycles naturels des saisons et faire une utilisation responsable de l'énergie.

Toutefois, l'utilisation des serres chauffées en agriculture biologique est autorisée en France, mais la commercialisation de leurs fruits et légumes est interdite entre le 21 décembre et le 30 avril sur le territoire métropolitain. Les producteurs sont soumis à l'obligation d'utiliser uniquement des énergies renouvelables pour chauffer les serres pour toutes les exploitations entrant en conversion depuis le 1er janvier 2020. Pour les exploitations en conversion ou certifiées AB avant cette date, cette obligation entrera en vigueur au 1er janvier 2025.

■ Les produits dits de qualité et les labels

Conformément à la loi Egalim, au 1er janvier 2022, **50%** de produits d'alimentation durable ou sous signes d'origine et de qualité avec un minimum de **20%** de produits issus de l'agriculture biologique devront être proposés en valeur en restauration collective. Sont répertoriés en produits dits de qualité :

- Tous les produits SIQO (Signes Officiels de la Qualité et de l'Origine) : AOP (*Appellation d'Origine Protégée*)/AOC (*Appellation d'Origine Contrôlée*), Label rouge, IGP (*Indication Géographique Protégée*), STG (*Spécialité Traditionnelle Garantie*) et AB (*Agriculture Biologique*).
- Les produits bénéficiant d'une mention valorisante suivante « fermier », « produit fermier », « produit de la ferme » uniquement s'il y a une définition réglementaire (œufs, fromages et fromages blancs et volaille de chair).
- Écolabel pêche durable (Écolabel français).
- Logo RUP (Régions Ultrapériphériques UE).
- Produits de haute valeur environnementale (niveau 2, puis niveau 3 en 2030).
- Produits acquis selon les modalités prenant en compte le coût du cycle de la vie du produit.
- Les produits **locaux** n'entrent pas dans le décompte des 50% sauf s'ils ont un label.

Les produits de la pêche bénéficiant d'un « **Écolabel** », tel que décrit à l'article L 644-15 du code rural et de la pêche maritime s'ajoutent à ces signes de qualité, à savoir le label français public « Pêche Durable » ci-dessus, le label international privé « Marine Stewardship Council » (MSC).

■ La définition arrêtée par le Département

Le **référentiel bio et local** se décline par type de produit avec des critères géographiques.

Des **produits** : on raisonne par produit et non par fournisseur, y compris pour les produits achetés en vente directe ou via une plateforme comme par exemple Mangerbio44.

Et des **critères géographiques** : la provenance des produits doit être regardée selon les critères géographiques. Elle doit être départementale, régionale et/ou des départements limitrophes à la région dans la limite de 80 km par dérogation selon le type de produits.



Les critères géographiques ont été précisés pour certains types de produits :

Pour **les produits animaux** : critère de lieu où l'animal est « né*, élevé et abattu* », « en région Pays de la Loire (* ou départements limitrophes dans la limite de 80 km par dérogation) », faute de solution d'abattage dans le département.

Pour **d'autres produits** (œufs, produits laitiers, produits élaborés) : critère de « localisation du site de production/de conditionnement/de fabrication ».

Pour des **produits de la mer**, un double critère est proposé, l'un par **type de pêche** pour renforcer le local et l'autre en élargissant le **périmètre** géographique afin de pallier l'absence de produits de la pêche labellisés MSC ou Pêche durable et la quasi-absence de produits aquacoles labellisés par des SIQO sur le département.

Pour **les poissons/coquillages/crustacés** : produits débarqués dans une criée du département de Loire-Atlantique ou départements limitrophes (85, 56, 35) et pêchés selon **deux types de pêche**, soit la « **petite pêche** » (marées inférieures à 24h) et la « **pêche côtière** » (marées entre 24 et 96h). La limite de 4 jours garantit de la pêche locale. Selon la disponibilité de la ressource, le critère peut être étendu par dérogation aux produits de la « pêche au large » soit un bateau parti plus de 4 jours pour les sardines, merlu et germon.

Pour les produits d'**aquaculture** : le critère géographique est le département de Loire-Atlantique ou départements limitrophes (49, 85, 53, 72, 56, 35).

■ Synthèse : Le référentiel bio et local du Département de Loire-Atlantique

Type de produits	Bio	Local
Critères géographiques à respecter en recherchant au plus près du lieu de consommation en élargissant en fonction des critères ci-dessous		
Produits animaux		
Viandes	Né*, élevé et abattu* en région Pays de la Loire (*ou départements limitrophes dans la limite de 80 km par dérogation)	
Oeufs	Produits et conditionnés dans le département, les départements limitrophes et les départements de la région Pays de la Loire	
Poissons, coquillages et crustacés	Les poissons et coquillages élevés en aquaculture dans le département ou départements limitrophes (49, 85, 53, 72, 56, 35). En revanche, le poisson pêché ne peut pas être labellisé bio.	Poissons / coquillages / crustacés débarqués dans une criée du département de Loire-Atlantique ou départements limitrophes (85, 56, 35) et pêchés selon les types de pêches dits « Petite pêche » (marées inférieures à 24h) et « Pêche côtière » (marées entre 24 et 96 heures) et sur dérogation « Pêche au large ». Produits d'aquaculture élevés dans le département ou départements limitrophes (85, 53, 72, 56, 35).
Produits végétaux		
Fruits et légumes	Zone de production dans le département, les départements limitrophes et les départements de la région Pays de la Loire	
Meunerie, farines, féculents, légumes secs	Site de transformation et approvisionnement en fonction de la disponibilité des produits à l'échelle locale, départementale, régionale ou nationale.	
Produits élaborés		
Produits laitiers	Origine à 100 % du lait dans le département, les départements limitrophes et les départements de la région Pays de la Loire et localisation du site de fabrication des produits laitiers dans ces mêmes lieux.	
Autres produits transformés	Localisation du site de production dans le département, les départements limitrophes et les départements de la région Pays de la Loire et ingrédient principal d'origine 100% de ces mêmes lieux	