



Tiadd Reizh



NOURRIR, ÉDUCER, PARTAGER

- ◆ Démarche globale Tiadd Reizh
- ◆ Orientations pour les marchés de restauration collective de l'enseignement catholique de Bretagne Tiadd Reizh
- ◆ Attentes sur l'origine des produits agricoles par catégorie pour les marchés de restauration collective de l'Enseignement Catholique en Bretagne
- ◆ Grille d'analyse et de suivi Tiadd Reizh



Le Comité Académique de l'Enseignement Catholique (CAEC) de Bretagne s'est lancé dans la démarche Tiad Reizh. Par cette mobilisation, le CAEC rejoint l'initiative publique bretonne BREIZH ALIM' et accompagne les décideurs de ses établissements scolaires pour :

- Favoriser les approvisionnements locaux, notamment en recentrant sa politique d'achat sur des aliments produits en Bretagne
- Partager et enrichir la réflexion sur la dimension éducative de l'alimentation par des actions anti-gaspillage, l'éducation à l'alimentation, au partage, etc
- Approfondir le lien avec les différents acteurs engagés dans cette réflexion, tant au niveau institutionnel qu'avec les professionnels de la filière

Afin d'infléchir notre politique d'achat, nous vous proposons ce dossier présentant des orientations pour nos marchés de restauration collective et un outil d'aide à la décision.

Ses grands objectifs sont les suivants : l'accroissement de l'ancrage territorial et le soutien aux producteurs régionaux, la mise en valeur des produits, la promotion de la démarche auprès des convives et des parents, et la mise en œuvre d'une démarche de progrès continu.

La démarche Tiad Reizh est pilotée par une commission régionale qui rassemble des représentants de tous les acteurs concernés : représentants des chefs d'établissement, des OGEC, des Groupements d'Achats de l'Enseignement Libre (GAEL) , représentants des parents d'élèves de l'APEL. Nos travaux s'enrichissent des apports et des échanges avec les partenaires publics et privés engagés dans BREIZH ALIM' tels que la Chambre régionale d'agriculture, la DRAAF, les prestataires de restauration scolaire...

Rejoignez la démarche Tiad Reizh !

Stéphane GOURAUD,
Directeur Diocésain référent **Tiad Reizh**
pour le CAEC de Bretagne





LA DEMARCHE GLOBALE TIAD REIZH

Il nous est impossible de vivre sans nourriture ! Les agriculteurs qui la produisent ont un métier particulièrement noble. Ils méritent la reconnaissance et la considération de toute la société (...) Avec notre foi en Dieu, Père et Créateur, nous sommes convaincus que les hommes ont la mission de faire fructifier la création de manière raisonnable et audacieuse (...) Nous invitons tous les décideurs à mettre en œuvre « une croissance par la sobriété heureuse », selon le mot du pape François. Respecter la nature et respecter l'humain sont liés, insiste le Pape. C'est pourquoi l'engagement écologique passe par le respect des agriculteurs afin qu'aucun d'entre eux ne se sente plus jamais parmi « les esclaves des temps modernes »

Communiqué des évêques de l'Ouest - Créhen, le 9 février 2016

L'importante crise que traverse l'agriculture bretonne - et plus globalement l'agriculture française - compromet l'équilibre de nos territoires, c'est un vrai sujet de préoccupation. Malgré des techniques de production très performantes, des produits de qualité, une proximité géographique, les produits bretons et français subissent une perte de compétitivité importante face aux importations qui arrivent à moindre coût dans nos territoires.

Pour inverser cette tendance, le CAEC a rejoint la dynamique BREIZH ALIM' portée conjointement par la Région Bretagne, la Préfecture de Région et la Chambre régionale d'agriculture de Bretagne. Cette démarche de concertation régionale a pour ambition d'augmenter significativement la part des produits issus de l'agriculture de nos territoires dans les restaurants collectifs bretons (en particulier dans le secteur scolaire), de générer du lien entre producteurs et consommateurs et d'assurer une juste rémunération des producteurs agricoles. Dans la droite ligne de l'Encyclique du Pape François « Laudato Si », l'Enseignement Catholique souhaite exercer pleinement ses responsabilités économiques, sociales et éducatives.

La démarche Tiad Reizh vise à accompagner chacun des acteurs de l'Enseignement Catholique pour :

- Mener une réflexion sur les possibilités d'amélioration de la responsabilité sociale et de la solidarité avec les producteurs et fournisseurs de produits agricoles bretons et français dans la politique d'achat de fournitures agro-alimentaires
- Prendre en compte les appels à la « sobriété » dans la vie de l'établissement scolaire
- Partager et enrichir la réflexion sur la dimension éducative de la restauration scolaire
- Approfondir le lien avec les différents acteurs engagés dans cette réflexion

L'Enseignement Catholique de Bretagne

1100 établissements scolaires • 33 millions de repas par an • 250 000 élèves



LES ORIENTATIONS POUR LES MARCHÉS DE RESTAURATION COLLECTIVE DE L'ENSEIGNEMENT CATHOLIQUE DE BRETAGNE

Dans le cadre de la démarche Tiad Reizh, l'Enseignement Catholique de Bretagne a décidé d'orienter les grandes lignes de sa politique d'achat de denrées alimentaires et de prestation de repas selon les principes qui suivent.

1- L'ancrage territorial et le soutien aux producteurs agricoles

A travers ce marché, l'Enseignement Catholique affirme sa volonté de soutenir les filières agricoles en privilégiant les produits alimentaires de saison, locaux, bretons et français.

Portés par l'ambition de la démarche Tiad Reizh, l'Enseignement Catholique a défini ses attentes en matière d'origine bretonne et française des produits agricoles (cf en annexe page 5 : tableau par famille de produits). Le prestataire ou le fournisseur est invité à adhérer pleinement à ces engagements, dans une démarche de progrès.

Il est rappelé que l'indication par les fournisseurs de l'origine des fruits et légumes frais, de la viande, du poisson frais et ses dérivés est réglementairement obligatoire. L'étiquetage de l'origine de la viande dans les produits préparés et du lait dans les produits laitiers est également obligatoire depuis le 1er janvier 2017. Cette mesure facilite l'identification de l'origine France des produits préparés à base de viandes (à partir de 8% de viande dans le produit) et des produits transformés à base de lait (à partir de 50% de lait dans le produit).

Au-delà de l'origine des produits, l'Enseignement Catholique souhaite développer une politique d'achats économiquement responsable portant le souci du prix juste. Le prestataire sera invité à présenter les actions qu'il a mises en place dans le sens d'une juste rémunération des producteurs agricoles.

2- La valorisation culinaire

A travers son service de restauration scolaire, l'Enseignement Catholique entend proposer aux convives des repas de bonne qualité gustative.

Si achat de denrées alimentaires :

Les prestataires proposeront des ingrédients de qualité, y compris en épicerie, surgelés, conserves et produits prêts à consommer. Les fiches techniques détailleront ce niveau de qualité qui devra être impérativement respecté à chaque livraison.

Si achat de prestation de repas :

Le prestataire proposera des repas appétissants et bien préparés à partir d'ingrédients simples et de qualité, en respectant leur fraîcheur et leur saisonnalité. Le prestataire apportera un soin particulier aux cuissons des viandes et aux sauces. Les préparations «toutes prêtes» seront évitées.

Afin d'éviter une trop grande récurrence dans le choix des denrées proposées et de respecter la saisonnalité des produits et des attentes des convives, le prestataire devra varier sa gamme de produits et ses recettes au cours de l'année.

Les menus préciseront l'accompagnement du plat principal.

3- La communication auprès des convives et des parents

Cette démarche d'amélioration devra être visible pour les convives et les parents d'élèves. Le prestataire proposera différentes modalités de valorisation de la démarche de relocalisation des approvisionnements agricoles.

Un travail de communication particulier est attendu à l'égard de l'APEL, sous l'égide du chef d'établissement.

4- Actions anti-gaspillage

Le pape François invite à cultiver une « sobriété heureuse » et à développer « la citoyenneté écologique » des enfants.

“ Extrait de l'article 211 de *Laudato Si*

..... Pour que la norme juridique produise des effets importants et durables, il est nécessaire que la plupart des membres de la société l'aient acceptée grâce à des motivations appropriées, et réagissent à partir d'un changement personnel. C'est seulement en cultivant de solides vertus que le don de soi dans un engagement écologique est possible. Si une personne a l'habitude de se couvrir un peu au lieu d'allumer le chauffage, alors que sa situation économique lui permettrait de consommer et de dépenser plus, cela suppose qu'elle a intégré des convictions et des sentiments favorables à la préservation de l'environnement. Accomplir le devoir de sauvegarder la création par de petites actions quotidiennes est très noble, et il est merveilleux que l'éducation soit capable de les susciter jusqu'à en faire un style de vie. L'éducation à la responsabilité environnementale peut encourager divers comportements qui ont une incidence directe et importante sur la préservation de l'environnement tels que : éviter l'usage de matière plastique et de papier, réduire la consommation d'eau, trier les déchets, cuisiner seulement ce que l'on pourra raisonnablement manger, traiter avec attention les autres êtres vivants (...) Tout cela fait partie d'une créativité généreuse et digne, qui révèle le meilleur de l'être humain (et) peut être un acte d'amour exprimant notre dignité.

C'est pourquoi, l'Enseignement Catholique proposera des actions de sensibilisation et d'éducation à la responsabilité, en particulier des actions anti-gaspillage alimentaire.

5- Le suivi de l'exécution du marché

Un suivi de l'exécution du marché est organisé tous les 6 mois, sous l'autorité du chef d'établissement, avec le chef de cuisine, le gestionnaire ou tout autre collaborateur désigné par le chef d'établissement. Ce suivi portera sur les points suivants :


- Origine des produits (cf annexe page 5) [il convient de préciser que l'origine des fournisseurs n'est pas une information suffisante],
- Démarche de progrès sur l'origine des produits et la valorisation culinaire,
- Outils de communication mis en place auprès des convives et des parents,
- Le prestataire s'attachera à répondre aux orientations Tiad Reizh en utilisant la grille de dialogue proposée par l'établissement.

Les Chefs d'établissement qui souhaitent s'engager dans la démarche Tiad Reizh sont invités à reprendre ces orientations *in extenso* ou à s'en inspirer pour rédiger leur cahier des charges.


Une grille vous est également proposée aux pages 9 et 10 pour faciliter le choix du prestataire de restauration (ou des fournisseurs) et le suivi de l'exécution du contrat. Pour vous procurer cette grille, vous pourrez prendre contact avec Madame Christine GROS au CAEC de Bretagne : christine.gros@e-c.bzh

ATTENTES SUR L'ORIGINE DES PRODUITS AGRICOLES PAR CATÉGORIE POUR LES MARCHÉS DE RESTAURATION COLLECTIVE DE L'ENSEIGNEMENT CATHOLIQUE EN BRETAGNE

FAMILLE DE PRODUITS «**LAIT ET PRODUITS LAITIERS**»

	Exigence sur l'origine France des matières premières	Exigence locale supplémentaire*	Repère origine France
Tous produits laitiers hors fromages portions	100%	80% de sites de transformation en Bretagne, Normandie ou Pays de Loire	Pas de logo unique - Le plus répandu : 
Fromages portions		30% de sites de transformation en Bretagne, Normandie ou Pays de Loire	


FAMILLE DE PRODUITS «**LÉGUMES SURGELÉS ET CONSERVES**»

	Exigence sur l'origine France des matières premières	Exigence locale supplémentaire*	Repère origine France
Petits pois, haricots verts, épinards, choux fleur, brocolis, poireaux	100%	75% de sites de transformation bretons	
Frites surgelées			
Autres légumes	Le candidat précisera dans sa réponse l'origine des autres légumes surgelés et conserve		

*Repères pour contrôler les exigences locales supplémentaires :


- Le code emballeur apposé sur l'emballage du produit mentionne le numéro de département du site de transformation.
- L'origine régionale de la matière première peut être précisée par le fournisseur sur le produit. Si ce n'est pas le cas, il faut lui en faire la demande.

 **FAMILLE DE PRODUITS**
«LÉGUMES FRAIS»

	Exigence sur l'origine France des matières premières	Exigence locale supplémentaire*	Repère origine France
Choux (chou fleur, brocoli, ...)	100%	80 % origine Bretagne	
Céleri rave			
Tomates en pleine saison			
Poireaux			
Pommes de terre		50% origine Bretagne (avec démarche de progrès attendue)	
Salades - concombres - radis		70% origine Bretagne	
Carottes		70% origine Bretagne, Normandie ou Pays de Loire	
Autres légumes	Le candidat précisera dans sa réponse l'origine des autres légumes frais		

Le candidat s'attachera à respecter la saisonnalité des légumes.

 **FAMILLE DE PRODUITS**
«FRUITS FRAIS»

	Exigence sur l'origine France des matières premières	Exigence locale* supplémentaire*	Repère origine France
Pommes	100%	50% origine Bretagne ou Pays de Loire	
Fraises		50% origine Bretagne (avec démarche de progrès attendue)	
Autres fruits	Le candidat précisera dans sa réponse l'origine des autres fruits frais.		


Le prestataire fournira un exemple de menu par saison.

Les menus devront pouvoir s'adapter aux produits saisonniers.




Le prestataire ne proposera des fraises qu'en pleine saison.

Le prestataire favorisera la consommation des fruits par des préparations adaptées (salades de fruits frais, compotes, clafoutis...).



 FAMILLE DE PRODUITS
«ŒUFS ET OVOPRODUITS »

	Exigence sur l'origine France des matières premières	Exigence locale supplémentaire	Repère origine France
Œufs et Ovoproduits	100%	50% de sites de transformation en Bretagne ou Pays de Loire	

 FAMILLE DE PRODUITS
«VIANDES FRAÎCHES ET SURGELÉES »

	Exigence sur l'origine France des matières premières	Exigence locale supplémentaire	Repère origine France
Porc	100%	80% porc breton	
Poulet Dinde		80% origine Bretagne ou Pays de Loire	
Pintade Canard			
Bœuf		50% de sites d'abattage-transformation bretons	

 FAMILLE DE PRODUITS
«VIANDES TRANSFORMÉES »

	Exigence sur l'origine France des matières premières	Exigence locale supplémentaire	Repère origine France
Chipolatas Saucisses	100%	80% porc breton	
Jambons cuits	75%		
Charcuterie	70%	50% porc breton	
Produits panés à base de volaille	100%		

Dans sa réponse au marché, le candidat précisera le % d'origine France des 4 produits de viandes transformées qu'il utilise le plus dans ses menus.



FAMILLE DE PRODUITS «**POISSONS FRAIS**»

La fourniture de poisson frais s'entend poisson, en morceaux ou non, n'ayant subi aucune étape de surgélation/congélation jusqu'à sa livraison incluse, à l'exception, et pour toute étape de conservation, d'un glaçage. Le candidat adaptera ses achats à l'offre de produits frais bretons de saison, en favorisant l'offre de produits d'appellation générique (poisson entier, filets sans peau sans arête par exemple...) Il prouvera sur demande du client que 50% du total des produits vendus au client sont issus soit d'un armement, soit d'un élevage, soit d'une criée, soit d'un mareyeur ou transformateur situé en Bretagne, voire en France quand l'approvisionnement le nécessite (espèce, saison, atelier, etc.) Seules les espèces élevées en Union Européenne et Norvège, ou pêchées en zone FAO 27 hors Mer Baltique seront proposées en frais.

Le numéro de lot, le nom latin, le mode de pêche et l'origine (zone de pêche ou d'élevage) sont règlementairement obligatoires sur l'étiquette des produits frais.



FAMILLE DE PRODUITS «**POISSONS SURGELÉS**»

Le candidat fournira exclusivement du poisson élevé en Union Européenne et Norvège, ou pêché en zone FAO 27 hors Mer Baltique et privilégiera le 100% poisson (sans additif ni ajout d'eau).



FAMILLE DE PRODUITS «**ÉPICERIE - PRODUITS DE BOULANGERIE**»

Pour les produits de boulangerie, le candidat apportera des réponses sur la qualité des ingrédients utilisés : taux de beurre (pour les pâtes feuilletées notamment),

Il privilégiera des produits avec des ingrédients de bonne qualité, valorisant le savoir-faire culinaire breton et français.

Pour les produits d'épicerie, le candidat privilégiera des produits de bonne qualité. Il proposera une variante issue du commerce équitable pour quelques produits de type café, sucre, thé, chocolat, jus d'orange.



Ce document a été réalisé avec l'appui de Madame Bernadette Loisel,
de la Chambre Régionale d'Agriculture de Bretagne
(bernadette.loisel@bretagne.chambagri.fr)



Crédit photos pages 3 et 8 : Chambres d'agriculture-APC

GRILLES D'ANALYSE ET DE SUIVI TIAD REIZH

Grille d'analyse Tiad Reizh : appréciation globale

	Offre 1 :	Offre 2 :
1- L'ancrage territorial et le soutien aux producteurs agricoles		
Engagement sur l'origine bretonne et française des produits agricoles dans chaque famille de produits (en %)	Indiquer ici le total du tableau détaillé p. 10	Indiquer ici le total du tableau détaillé p. 10
Présentation d'actions mises en place dans le sens d'une juste rémunération des producteurs agricoles dans chaque catégorie	Indiquer ici le total du tableau détaillé p. 10	Indiquer ici le total du tableau détaillé p. 10
Démarches de progrès proposées dans chaque famille de produits	Indiquer ici le total du tableau détaillé p. 10	Indiquer ici le total du tableau détaillé p. 10
2- La valorisation culinaire		
Respect de la saisonnalité dans les repas proposés		
Priorité donnée aux produits frais dans les repas proposés		
Variété de la gamme de produits et des recettes au cours de l'année.		
3- La communication auprès des convives et des parents		
Modalités de valorisation de la démarche de relocalisation des approvisionnements agricoles.		
Actions de communication vers les convives et les parents d'élèves		
4- Actions anti-gaspillage		
Propositions d'organisations, de conditionnements, de dispositifs qui permettent de lutter contre le gaspillage alimentaire		
Propositions d'actions éducatives anti-gaspillage dans le restaurant scolaire		
5- Le suivi de l'exécution du marché		
Proposition d'outils de suivi des différentes catégories citées ci-dessus (ancrage territorial, valorisation culinaire, communication, actions anti-gaspillage)		

Grille d'analyse Tiad Reizh : appréciation par famille de produits

1- L'ancrage territorial et le soutien aux producteurs agricoles	Offre 1 :										
	« Lait et Produits laitiers »	« Légumes surgelés et conserves »	« Légumes frais »	« Fruits frais »	« Œufs et Ovoproduits »	« Viandes fraîches et surgelées »	« Viandes transformées »	« Poissons frais »	« Poissons surgelés »	« Epicerie - Produits de boulangerie »	TOTAL
Engagement sur l'origine bretonne et française des produits agricoles dans chaque famille (en %)											
Présentation d'actions mises en place dans le sens d'une juste rémunération des producteurs agricoles dans chaque catégorie											
Démarches de progrès proposées dans chaque famille de produits											

1- L'ancrage territorial et le soutien aux producteurs agricoles	Offre 2 :										
	« Lait et Produits laitiers »	« Légumes surgelés et conserves »	« Légumes frais »	« Fruits frais »	« Œufs et Ovoproduits »	« Viandes fraîches et surgelées »	« Viandes transformées »	« Poissons frais »	« Poissons surgelés »	« Epicerie - Produits de boulangerie »	TOTAL
Engagement sur l'origine bretonne et française des produits agricoles dans chaque famille (en %)											
Présentation d'actions mises en place dans le sens d'une juste rémunération des producteurs agricoles dans chaque catégorie											
Démarches de progrès proposées dans chaque famille de produits											



CAEC de Bretagne

Septembre 2018