



COLLOQUE RHD Bio & PRO

15 novembre 2023

INTERBIO Occitanie

Mathieu Maury, VP RHD





Représenter et
coordonner

Accompagner les
producteurs et
les entreprises

Promouvoir une
bio pour tous



Consolider et
développer les
filières et les
marchés

Gérer les outils
de connaissance
de la production
et des marchés

Les événements Bio & Pro



IBO : Notre mission en Restauration collective

- **Des actions régionales resto co Bio locale:** une Commission régionale RHD Bio + colloque annuel RHD Bio + un label Territoire Bio Engagé » « et « Etablissement Bio Engagé »
- **Des accompagnements personnalisés :** Bio Occitanie + réseau de Civam Bio / Gab + Chambres
 - Sensibilisation
 - Accompagnement des changements de pratiques: Diagnostic et préconisations dans les services de restauration des lycées de 2018-2021
 - Lien avec les producteurs et groupements de producteurs/plate-forme bio + fournisseurs bio régionaux
- **Un label pour la restauration collective** des territoires et établissements valorisant votre démarche **Bio Engagée**



En restauration collective, vous avez introduit :

Niveau de base : entre 22 et 25% de produits bio servis dans vos repas.



Niveau 1 : entre 25 et 35% de produits bio servis dans vos repas.



Niveau 2 : entre 35 et 60% de produits bio servis dans vos repas.



Niveau 3 : + de 60% de produits bio servis dans vos repas.



Ineopole de Brens

Bruno DORE, Directeur



Agglo Gaillac-Graulhet – PAT

Bernard MIRAMONT, Vice-président
Restauration collective



Conseil Départemental du Tarn

Maryline LHERM, Vice-présidente
Déléguée à l'agriculture

Conseil Régional Occitanie

Yannick JAUZION, Conseiller Régional
commission agriculture, agro-alimentaire et
viticulture



DRAAF Occitanie

Nathalie COLIN

Responsable de l'unité aides directes et
agro-environnementales



Déroulé

- **10h-12h: TEMOIGNAGES** « cuisiner bio et local à l'heure de l'inflation, est-ce vraiment plus cher? »
- **12h-13h10: DEJEUNER Bio local**
- **13h10-13h30: REMISE label Etablissement Bio Engagé** pour l'Ineopole de Brens
- **13h30- 15h:** session1 des ATELIERS
- **15h30- 17h:** session 2 des ATELIERS



ATELIERS

Salle E2

Pain bio : "Le pain bio local en resto'co : comment s'y prendre ?"

Intervenants : Pain et Partage, Ville de Pamiers

Co-animation: Amélie Berger (Ocebio), Axel Wurtz (Civam Bio11), Lara Mornet (FD Civam30) et Julie Garcia (Bio46)

Salle E1

Appros bios locaux "Réussir son sourcing en bio et local"

Intervenants: Ad'Occ, Biofinesse, Cuisine centrale d'Albi et association des éleveurs bio du Tarn

Co-animation: Marie Largeaud (CRA-OCC) et Marie Sibertin-Blanc (Bio Ariège Garonne)

Réfectoire

Démo cuisine : « Quelles adaptations en cuisine pour réussir sa démarche bio locale ?

Pierre-Yves Rommelaere, cuisinier au Collège de Lézignan Corbières (11) - intervenant SCIC Nourrir l'Avenir



TABLE-RONDE

TEMOIGNAGES

« Cuisiner Bio et Local à l'heure de l'inflation, est-ce vraiment plus cher? »

Une approche globale = levier pour maîtriser le budget

Commune de St Céré (46)

Dominique BIZAT, Maire
Gaël CALME, Chef de cuisine



Cantine en démarche de progrès

Saint-Céré, une commune exemplaire



Bio46
Les Bio du Lot

Colloque RHD organisé par InterBIO Occitanie - 15 novembre 2023

Témoignages



Gaël CALME

Chef de cuisine au
restaurant d'enfants
de Saint-Céré (46)



Dominique BIZAT

Maire de
Saint-Céré (46)



Une commune engagée

Saint-Céré



- **Partenariats**

- DRAAF
- PAT Cauvaldor

- **Jardin pédagogique en 2020**

- **Diagnostic par Bio 46 en 2021**

- Cap fixé par le comité de pilotage :
80% de produits locaux et 50% de bio
d'ici 2024



Le restaurant d'enfants en bref



Saint-Céré (46)

Gestion directe
Liaison chaude

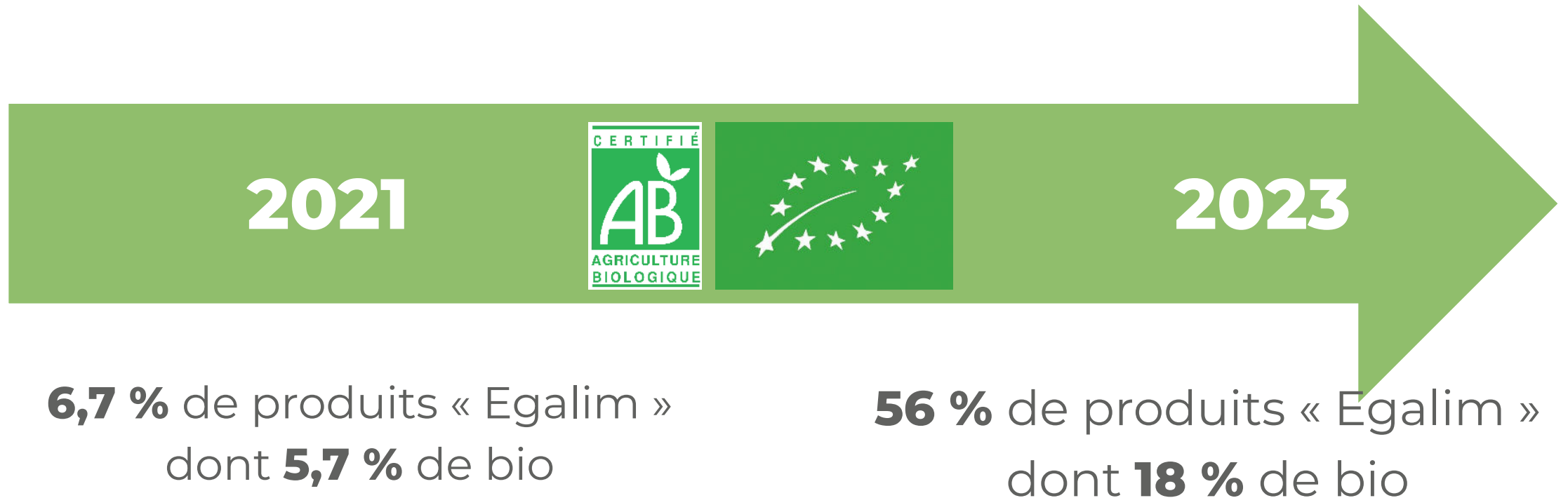


270 repas
pour l'école
et la crèche

1,90 €
de coût matière
par repas
(6€ coût total)



Une démarche vers le bio local



20 producteurs en direct ou en association
(Mangez Lotois)
Dont **8 producteurs bio**



Restaurant d'Enfants Saint Céré



Coin Infos :

Farine, œufs : *Mangez Iotois*

Salade, Courgettes, Concombre, Tomates : *Clément Borie, Saint Céré*

Œufs, Prunes : *Mangez Iotois*

Viande Haché, Rôti de Porc, Escalope de Veau : *Castelviandes, Saint Céré*

Patate douce, Carottes : *Gaec de l'Horizon, Molières*



MENU DU 2 AU 6 OCTOBRE 2023

Lundi



Œufs durs, mayonnaise
Couscous végétarien
Fromage du jour
Liégeois aux fruits



Mercredi



Feuilleté aux fromages
Escalope de veau
Petits Pois
Mousse au chocolat



Jeudi



Soupe de vermicelle
Parmentier butternut bœuf
Fromage du jour
Fruit de saison



Mardi

Salade composée
Rôti de Porc
Pomme de terre au four
Eclair au chocolat



Vendredi



Carottes râpées
Pêche du jour
Riz aux légumes
Fromage du jour
Fruit de saison



Nos plats sont élaborés par nos soins

Le service de restaurant scolaire de la ville de Saint-Céré se réserve le droit de modifier les menus proposés suivant les approvisionnements du marché.
Restaurant d'enfants – Avenue Gaston Monnerville – 46400 SAINT-CERE – e-mail : restaurant-enfants@saint-cere.fr
tél : 05 65 38 00 26
Origine des viandes : France, sauf contre indications



Origine des viandes

Porc : France
Veau : France
Bœuf : France



Plat 100% maison



Les + de la cantine

« On cuisine comme un restaurant, et pas comme une cantine. »

Gaël CALME

- **Visites de leurs fournisseurs locaux**
- **Semaine du goût : un support pédagogique**
- **Jardin du centre de loisirs**
- **Pesée systématique des déchets après chaque service**



Les projets pour la suite


- **Un poulailler !**
- **Aménagement du centre de loisirs en salle de repas à côté de l'école**
- **Installation d'un maraîcher sur la commune (ADEAR)**



Collège de Séverac le Château (12)

Monique CASTAN, gestionnaire jusqu'en
août 2023

- ▶ Cuisine centrale pour les collégiens ainsi que pour les élèves de 3 écoles primaires et maternelles de la commune
- ▶ Maîtrise d'un budget correspondant à l'intégralité des recettes des familles réduit du reversement obligatoire au CD12 de 22,5% (rémunération des personnels de cuisine)
- ▶ Objectif double: démarche de santé publique et démarche environnementale



**Pour 2023: 220 repas/jour au
collège et 180 repas/jour
pour les écoles primaires et
maternelles de la commune**

**Coût matière d'un
repas(hors charge de
fonctionnement): 2.05€**

- ▶ Gestionnaire du collège de 2019 à 2023, j'ai mis en place une méthodologie pour atteindre les objectifs fixés par la loi Egalim:
 - ▶ Etat des lieux: menus, liste des fournisseurs, fiche de poste des ATTE (Agent Technique Territorial des Établissements d'Enseignement), budget disponible
 - ▶ Recensement et choix des producteurs « bio » et locaux
 - ▶ Motivation de l'équipe de cuisine
 - ▶ Mise en place progressive des menus « bio »
 - ▶ Organisation du tri sélectif au collège au 01/01/2020 et installation d'un poulailler au 1/09/2022

Les résultats

Années	Montant des achats	Montant des achats répondant aux critères de la loi Egalim	% du total	Montant des achats en bio	% du total	Part du bio sur SIQO
2019 (septembre à décembre)	59 793.00 €			11 121.00 €	18.60%	
2020	70 798.00 €	29 491.00 €	41.66%	17 273.00 €	24.40%	58.57%
2021	103 963.00 €	37 344.00 €	35.92%	29 911.00 €	28.77%	80.10%
2022	106 717.00 €	51 948.00 €	48.68%	30 498.00 €	28.58%	58.71%
2023 (Janvier à juin)	63 577.00 €	31 644.00 €	49.77%	15 726.00 €	24.74%	49.70%

Privilégier les circuits courts, le fait-maison et la lutte contre le gaspillage alimentaire en cuisine et au self:

- ▶ *Depuis deux ans et l'arrivée de la loi EGALIM1, nous avons privilégié les achats en circuits courts. Ainsi 90% de nos achats concernent des fournisseurs aveyronnais.*
- ▶ ***Producteurs en bio (dans un rayon de 50km autour du collège): Ferme du Causse (yaourts au lait de brebis), Ferme du Céor (yaourts au lait de vaches), Fromagerie ABCA (pérail de brebis), Moulin du Rey (farine), GAEC Les Vergers de l'Aveyron (pommes et jus de fruits), Paysans BIO de l'Aveyron (bœuf, veau, porc, poulet), GAEC d'INOS (Lentilles vertes du Massegros).***
- ▶ ***Autres producteurs locaux: Fromagerie Seguin (tomme de brebis), GAEC de Saint Chély (œufs)***
- ▶ ***Artisans locaux: Boulangerie Lequepeys, Boulangerie Ginisty, Charcuterie Serrault***
- ▶ ***Grossistes basés en Aveyron: Aveyron foie Gras et Friboul (volailles), DistriSud (fromages AOP et produits laitiers), Mourlhon (fruits et légumes),***
- ▶ *Nos seuls fournisseurs hors département sont Pro à Pro (conserves, biscuits secs) et Sysco France (surgelés) en soulignant que nous avons fait le choix de produits français.*
- ▶ *Une équipe de cuisine engagée dans la même démarche de valorisation des productions locales. Un stage organisé par l'APABA en novembre 2022.*
- ▶ *Réduction progressive des stocks de denrées alimentaires en cuisine de manière à n'avoir que 7 jours de fonctionnement.*
- ▶ *Au niveau du self : - de 50 gr de déchet par assiette ; sensibilisation des élèves par affichage.*



**REEMPLIR
SON
ASSIETTE
C'EST
CHOUETTE,**

SI C'EST POUR

**LA POUBELLE
C'EST
BÊTE !**



**À la cantine,
pas la peine
d'avoir les yeux
plus gros que le
ventre !**

www.alimentation.gouv.fr





Menu du 20 au 24 mars 2023

Collège
Jean d'Alembert
12150
SEVERAC d'AVEYRON

Menus susceptibles de modification - sous réserve d'approvisionnement

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Menu de LALY				
ENTREE	Salade de tomates	Croissant au jambon/ Salade verte	Salade composée	Pâté de campagne	Pizza aux fromages <i>FAIT MAISON</i>
PLAT PROTIDIQUE	Filet de poulet	Steak haché 	Poisson pané	Daube de boeuf 	Gratin de pommes de terre savoyard <i>FAIT MAISON</i>
GARNITURE	Pommes de terre et courgettes sautées	Carottes vichy	Riz pilaf	Semoule Ratatouille	
PRODUIT LAITIER	Kiri	Tome de la Blaquièrre 	Yaourt Yéo nature sucré 	Pérail des Cabasses 	Pichounet de la ferme Seguin  
DESSERT	Fouace aux pépites de chocolat <i>FAIT MAISON</i>	Mandarine	Madeleine	Tarte tatin <i>FAIT MAISON</i>	Banane
	Coût matière du repas: 1.962€	Coût matière du repas: 1.984€	Coût matière du repas: 2.026€	Coût matière du repas: 2.005€	Coût matière du repas: 1.962€
Le Principal: Thierry ROUL					La Gestionnaire: Monique CASTAN

Le Principal:
Thierry ROUL

Coût matière du repas: 1.962€
La Gestionnaire:
Monique CASTAN



Plus en détail: semaine du 20 au 24 mars 2023

- ▶ 14 fournisseurs différents
- ▶ 1 seul hors département
- ▶ 8 situés à moins de 15 km du collège
- ▶ Le menu du lundi proposé par une collégienne
- ▶ Un menu végétarien le vendredi

Pour sa restauration scolaire
le collège a choisi

Moulin de Trescanous



Collège Jean d'Alembert



Distrisud



Ferme de Saint Chély



SÉVERAC D'AVEYRON

Freins rencontrés et conseils à donner

Les freins:

Cette démarche relève de la seule volonté de l'équipe de cuisine et de la gestionnaire. Elle n'a jamais été inscrite dans le projet d'établissement par le chef d'établissement. Pas d'éducation à l'alimentation pour soutenir cette démarche.

Pour faire évoluer les habitudes alimentaires, cela se fait progressivement sur plusieurs années scolaires.

Les conseils:

Utiliser l'intégralité du crédit nourriture pour les achats de denrées alimentaires. Autrement dit ne pas faire d'économie sur la gestion des repas pour constituer des réserves pour les dépenses pédagogiques.

Ne pas hésiter à communiquer (presse et TV)

Le collège d'Alembert met à la carte bio et circuits courts



Favoriser les produits issus de l'agriculture biologique ainsi que les circuits courts est un objectif qui se concrétise depuis plusieurs mois au collège Jean d'Alembert. Ainsi l'équipe œuvrant en cuisine sensibilise les collégiens à la découverte de fruits comme les litchis, les kiwis, les mangues mais également les vieux légumes oubliés tels le topinambour, les champignons frais ou les différentes variétés de calades. De même, une fois par semaine, un menu végétarien est proposé. Mais à la carte, ce jour, ce seront des patates bio du Tarn, de la semoule bio, un coucous de légumes et des boulettes de Garzain avant de terminer par une calade de fruits frais.

Parmi les fournisseurs de l'établissement, on trouve notamment l'APABA (association pour la promotion de l'agriculture biologique en Aveyron) et l'association des paysans bio d'Aveyron, producteurs de produits carnés. L'Aveyron est le 2^e département français en surface bio. Les produits régionaux comme la race Aubrac ou l'aligot fait maison sont valorisés. Au sein de l'association, un nouveau producteur, Jean-Pierre Fabre de Sainte Radegonde, cultive des lentilles

qu'il vient de livrer ce jour. Après des débuts « plutôt difficiles », les enfants commencent à apprécier : « ils consomment et on ne jette plus si bien qu'on a diminué le gaspillage de 50 %. On met la quantité qu'ils souhaitent, pas davantage et en compensation, on propose des produits de meilleure qualité comme du bio, des viandes label rouge. Les produits laitiers viennent de Longviala en Lozère toute proche et de quelques producteurs locaux comme la ferme Seguin. C'est toujours un plaisir de faire à manger surtout lorsqu'on constate les résultats obtenus », précise Laurent Boucq, le chef. Avec son équipe, il suit tout le processus depuis la réception et le contrôle de la qualité jusqu'à la réalisation, avant le service aux élèves. « C'est la seule façon de bien évaluer le travail fourni ».

Dans les prévisions, « nous allons mettre en place une augmentation du temps imparti aux repas pour laisser les élèves apprécier les mets, pour apprendre à manger lentement parce que nos collégiens préparent leur santé de demain », explique Monique Cactan, la gestionnaire. « On va essayer de faire entrer un maximum de

producteurs du territoire à la cantine. Il n'y a que des avantages à mettre en place des circuits courts en restauration collective. Le premier c'est la relocalisation de l'économie dans la mesure où les établissements publics sont des acteurs importants de l'économie locale. Cela favorise le lien social au sein même d'un territoire, permet de respecter la saisonnalité des fruits et des légumes et, de fait, le travail des agriculteurs du territoire. Cela nous permet également de réduire collectivement notre empreinte carbone, de proposer des produits de qualité dans les assiettes des élèves en faisant de l'éducation au goût et à la saveur à partir de produits frais. Bien sûr, cela demande en amont une organisation interne avec l'implication de tous les personnels non enseignants en cuisine auxquels je demande de confectionner de plus en plus des entrées maison et des desserts maison qui sont très appréciés. Ensuite, en aval, on réalise tout un travail pour éviter au maximum le gaspillage alimentaire parce que ce ne serait pas décent de laisser glisser dans la poubelle des produits de qualité », conclut Monique Cactan.

Satisfactions

- ▶ Une belle aventure collective
- ▶ Valorisation des produits locaux
- ▶ Augmentation de la qualité nutritionnelle des repas
- ▶ Réduction des déchets: ce qui a généré une division par 8 de la facture d'enlèvement des ordures ménagères (de 4 600€ en 2019 à 600€ en 2022)

Cuisine centrale scolaire de la mairie de Pamiers (09)

Jacques JULIA, responsable restauration

La cuisine centrale de Las Parets

- Cuisine centrale : 180 enfants sur place, le reste en établissements satellites (7 offices+ cuisine centrale)
- 18 ETP tout compris (cc, satellite et administratif)
- Les repas sont préparés sur place / Liaison froide
- Possibilité de préparer des légumes bruts
- Gestion directe communale

950 repas/jour

72,81 % de produits bio
(1/3 bio d'Ariège et 3/4 d'Occitanie)

Depuis

200
0

Origine du projet :

- **Élément déclencheur** : Décision des élus en 2000. Inauguration d'une nouvelle cuisine en 2007
- Cadre du projet : L'introduction de produits bio a été faite dans le cadre **AGENDA 21**

Accompagnement :

- En cuisine : formation sensibilisation produits frais et bios
- Animation avec la cuisine sur le bio et le gaspillage : visite de ferme, atelier cuisine, communication...
- Recours aux services d'une diététicienne

Les achats

Origine des achats bio

- Légumes : Plateforme Terroir Ariège Pyrénées (TAP), Manger BIO Occitanie-Pyrénées
- Viande : La Source (association d'éleveurs), TAP, SDA
- Produits laitiers : Biochamps, Biofinesse,
- Pain : Greniers et Joseph
- Epicerie : Manger BIO Occitanie-Pyrénées



La maîtrise du coût

- Augmentation progressive du volume de produits bio utilisés (de 30 à 70%)
- Gestion des grammages
- Formation de l'ensemble des équipes: tous « ambassadeurs de la démarche »
- Maîtrise des achats par le marché public adapté à des opérateurs locaux et bio
 - 20 lots: allotissement fin
 - Accord cadre à bon de commande multi-attributaire

Montant total des achats bio sur l'année :

218271€

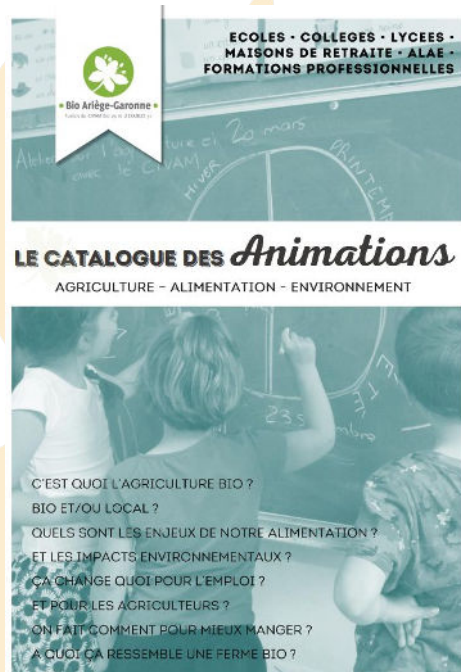
Montant moyen du repas :

9,37 €

Coût matière :

2,28 €

Exemple de la Formation animateurs – ville Pamiers 2021



En 2 sessions – 2h30 (adaptés aux horaires des animateurs)

- ✓ **Inter-connaissance** entre les animateurs et équipe service/cuisine: jeu de positionnement...
- ✓ **(re) découverte du contexte de la production agricole en bio local et en débattre en tant que consomm'acteurs:**, témoignage d'un maraicher livrant la cantine, quizz/débat mouvant...
- ✓ **Mieux comprendre le contexte de la production de repas scolaire:** visite de la cuisine, présentation des % bio et de quelques produits bio, échanges sur les contraintes de la resto co
- ✓ **Être ambassadeur de la démarche dans mon métier:** réflexion collective sur programme d'information via les menus, les activités péda...



Video IBO

La bio en resto co – stop aux préjugés
Idée reçue: « la bio c'est trop cher »

<https://www.youtube.com/watch?v=CAp0I8H6e5M&list=PL2LOLZtSpoLWs4GCb3jneht3ScJjUJBeU&index=2>

Le dispositif lait et fruit à l'école= un complément financier



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



FranceAgriMer

ÉTABLISSEMENT NATIONAL
DES PRODUITS DE L'AGRICULTURE ET DE LA MER

Le programme européen Lait & Fruits à l'École

Colloque RHD BIO - 15 novembre 2023



Cadre du programme « Fruits et Lait » à l'école

- Programme européen qui soutient la **distribution de fruits, légumes, lait et produits laitiers**
- Dans le cadre de la stratégie française, sont concernés les **élèves du primaire et du secondaire** dans les établissements scolaires (sous contrat)
- Une enveloppe française de **35 M€** par an sur la période 2017-2023 et de 32,7 M€ pour 2023-2029



Décision :

<https://www.franceagrimer.fr/content/download/71742/document/FAM%20d%C3%A9cision%20LFE%20Consolid%C3%A9e%2023%2024.pdf>

Produits éligibles (stratégie française)

- **Fruits et légumes** : toutes les variétés de fruits et légumes, achetés frais (entiers ou prédécoupés)
- **Produits laitiers** : lait liquide nature, yaourts nature, fromages y compris fromages blancs et petit-suisse nature (à base de lait de vache, de chèvre ou de brebis)
- Le midi, seules les distributions de produits sous SIQO sont éligibles : soit AB, AOC/AOP, IGP, STG, LR
- Les produits doivent être **distribués nature** i.e sans sucre, matière grasse, sel ou édulcorant ajoutés (qu'ils soient distribués frais et entiers, transformés sur place ou sous forme de produits emballés individuellement)



Des forfaits pour chaque famille de produits éligibles

- Le programme ne soutient que des produits non incorporés : du lait dans la purée, du fromage dans un gratin... ne sont pas admissibles
- Les produits doivent être identifiés dans le menu (logo) et le programme visible (affiches)
- Les **légumes**, les yaourts naturels, **les fromages blancs et les autres fromages** sont éligibles pour les distributions du matin et du goûter depuis la rentrée 2022/2023
- 3 moments de distribution (matin, midi ou goûter) mais un seul à retenir par chaque bénéficiaire par période de l'année scolaire

Numéro de forfait	Forfaits / catégories de produits (pour 2023/2024)
1	Légumes
2	Fruits frais (quel que soit le type de fruit)
3	Fruits frais pré découpés et emballés
5	Lait liquide nature
6	Yaourt nature
7	Fromage blanc ou petit-suisse nature
8	Fromages (de vache, chèvre ou brebis)

Exemples sur période 1 2023/2024 le midi :

1,25 € HT /kg pour le fruit frais AB

1,26 € /kg pour le yaourt nature

6,52 € /kg pour le fromages

Trois moments de distribution éligibles

Un moment à choisir pour chacune des trois périodes de l'année :

Matin (à l'arrivée le matin)

- Collégiens de métropole en zone REP/REP+ et collégiens et lycéens en Outre Mer
- **Distributions de produits conventionnels ou SIQO***

Midi

- Tous les élèves de maternelles à la terminale (**80 % des distributions**)
- **Uniquement les produits SIQO* (cf. Egalim + cadre composition nutritionnelle des repas)**

Goûter (à la fin du temps scolaire)

- Tous les élèves de maternelles à la terminale
- **Distributions de produits conventionnels ou SIQO***

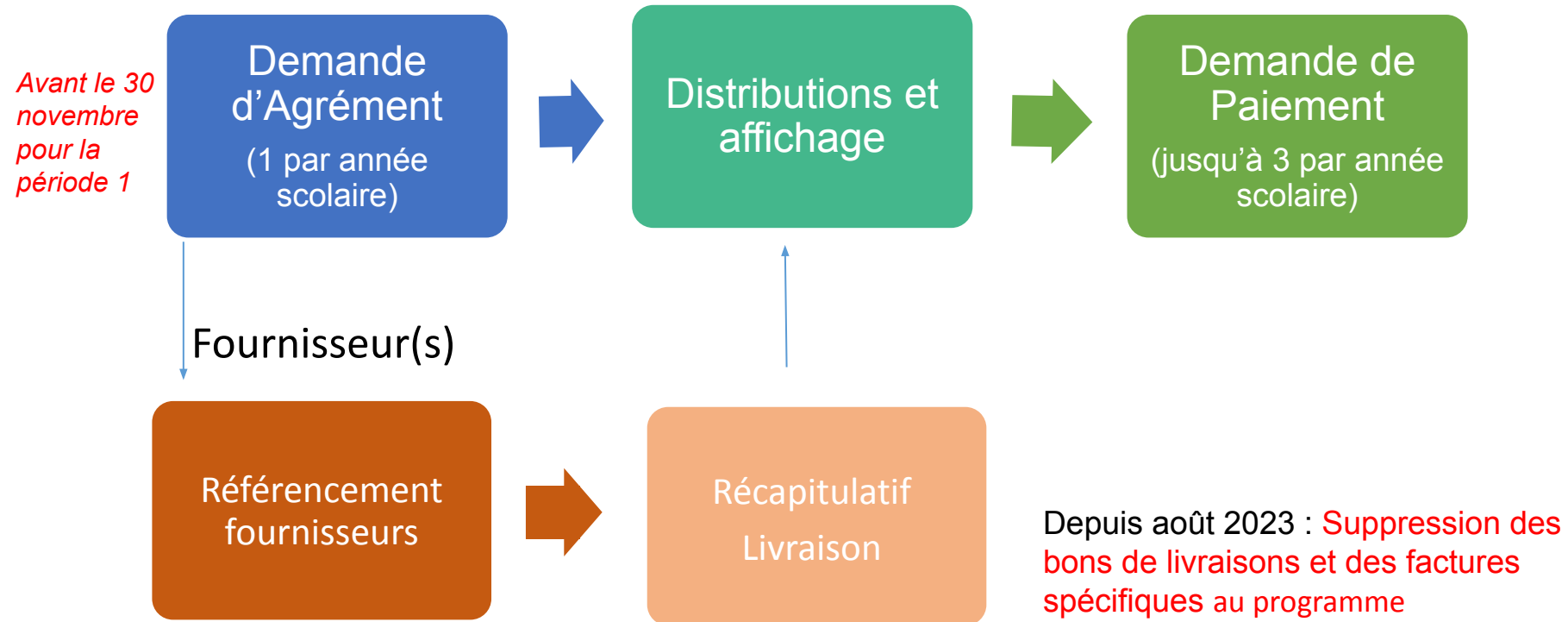
* Les produits SIQO éligibles sont :



- **Nouvelle définition du nombre d'élèves bénéficiaires** : nombre moyen des élèves présents lors des distributions obtenu grâce à un relevé journalier ou à défaut une estimation du nombre de présents chaque jour de distribution via les données disponibles dans l'établissement scolaire (taux d'absentéisme...)

Principales étapes pour l'aide à la distribution

Gestionnaire / Demandeur d'aide



Mairie de Castelnaud d'Estrefonds (31)

Sébastien HELOU, responsable
restauration

Fonctionnement

- 10 agents
- Public: Elémentaires et maternelles sur les 2 sites (+ 25 adultes /55 adultes)
- Self en élémentaire
- 3 à 5 composantes

Les achats

- 6 fournisseurs bio
- MARCHE PUBLIC
- Sur 3 ans
- 13 lots

700-730 repas/jour

41 % de produits bio
(40% des achats bio sont régionaux)



La maîtrise du budget

- Gestion du gaspillage
- Adaptation des pratiques en cuisine et des menus: élimination produits élaborés, plats végétariens
- Restructuration du marché public
- Formation des équipes /implication de tous (baisse de l'absentéisme)
- **AIDE France AGRIMER** depuis 2022
- Sur fruits et légumes bio, yaourts et fromage blanc bio nature + qlq produits AOP
- Des achats bio en progression et budget maîtrisé

Montant
moyen :

5,38 €

Coût matière :

1,92 €



Les freins rencontrés :

- Le temps passé: l'approvisionnement en frais demande une anticipation sur l'approvisionnement et les imprévus

Les conseils :

- Réaliser une feuille de route. Apprendre à travailler les produits bruts avant d'acheter des produits bio.
- Avoir une unité de production en adéquation avec ses intentions.
- Ne pas vouloir aller trop vite.
- Communiquer avec les équipes afin de les impliquer dans le projet.
- Introduire un collectif pour écouter ce qu'il se fait ailleurs : lien avec le PAT par exemple « les mardis de la restauration »

La satisfaction en fonction de la démarche :

- Nourrir au mieux les enfants de la commune
- Des agents(es) épanouis(es). « On rentre chez nous avec la satisfaction d'avoir fait le mieux possible avec les moyens mis à disposition »
- La reconnaissance : par notre travail reconnu au sein du PAT du Pays Tolosan. Par les retours positifs des enfants et parents d'élèves.
- Une vitrine pour la commune : « le site de la restauration est le plus vu de mairie ».

Reportages publics : France Bleu Occitanie, France télévision, Néo médiat



Mairie de Carcassonne (11)

Sophie CONQUET-TALLAVIGNE, chef de
service



Fonctionnement

- Public: 30 écoles livrées
- Liaison froide

Les achats

- D'un achat unique via une centrale à des achats avec des opérateurs locaux depuis mars 2023...

La Démarche

- Projet de développer achats bio et locaux: planification avec les producteurs
- Animations pédagogiques
- Étude pour une légumerie municipale
- Motivation des équipes

2600 repas/jour

3 produits bio/semaine
(2 fruits + pain et ponctuellement des laitages)

Montant moyen :



Coût matière :



AIDE France AGRIMER

- depuis le printemps 2023
- 8000 euros mobilisés entre janvier et juillet** pour la distribution de fruits bio



Contacts RHD bio - IBO

Magali Ruello

magali.ruello@bio-occitanie.org

Nancy Faure

nancy.faure@interbio-occitanie.com

[om](#)

Merci de votre attention et à votre tour...!

Des ressources:

<https://www.interbio-occitanie.com/developper-son-activite/introduire-des-produits-bio-en-restauration-collective/>



ATELIERS

Salle E2

Pain bio : "Le pain bio local en resto'co : comment s'y prendre ?"

Intervenants : Pain et Partage, Ville de Pamiers

Co-animation: Amélie Berger (Ocebio), Axel Wurtz (Civam Bio11), Lara Mornet (FD Civam30) et Julie Garcia (Bio46)

Salle E1

Appros bios locaux "Réussir son sourcing en bio et local"

Intervenants: Ad'Occ, Biofinesse, Cuisine centrale d'Albi et association des éleveurs bio du Tarn

Co-animation: Marie Largeaud (CRA-OCC) et Marie Sibertin-Blanc (Bio Ariège Garonne)

Réfectoire

Démo cuisine : « Quelles adaptations en cuisine pour réussir sa démarche bio locale ?

Pierre-Yves Rommelaere, cuisinier au Collège de Lézignan Corbières (11) - intervenant SCIC Nourrir l'Avenir



