



COMPTE RENDU Atelier Budget Colloque RHD Bio 27/11/2024

Rédaction : Marie Largeaud, Chambre Régionale d'Agriculture Occitanie- Gilles Planas, Chambre d'agriculture des Pyrénées Orientales, Ludwine Laurette, chargée de mission restauration collective à Bio Ariège-Garonne, Lisa Spetz chargée de mission alimentation à l'APABA + relecture Magali Ruello, coordinatrice RHD Bio Occitanie

3 thèmes :

- Lait et fruits à l'école (Gilles Planas, Chambre d'agriculture 66)
- Les menus bio (Lisa Spetz, APABA)
- Elaboration et conception des menus (Ludwine Laurette, BAG).

Lait et fruits à l'école : Gilles Planas

Intervenants :

- Gilles Planas, Chambre d'agriculture des Pyrénées-Orientales g.planas@pyrenees-orientales.chambagri.fr. Appuie les établissements pour développer le programme LFE. Convention régionale avec la DRAAF et la Chambre régionale.
 - Françoise Laborde et Bruno Bellois, SYM Pyrénées-Méditerranée :
 - Syndicat mixte - crèches, écoles maternelles et primaires, portage de repas à domicile, pour un total 11 000 repas /jour en DSP à Elior. 30 communes adhèrent au SYM, AO pour la cuisine centrale, délégation à 2 prestataires, chacun sa cuisine centrale : portage de domicile, scolaire, petite enfance.
 - 30% d'achat en Bio en 2024, surtout en fruits et légumes Exigences données au prestataire d'augmenter le % de bio (échéance : sept 2026). 20% en SIQO en 2023, 25% en 2024.
 - Approvisionnements locaux via la plateforme « LE LOCAL », créée il y a 2 ans dans le cadre du PAT « Mangeons local 66 »
 - membre du copil de LFE au niveau national
- SYM utilisateurs du dispositif LFE depuis longtemps, choix des élus. Est membre du COPIL de FAM. Essaye d'assouplir (ex : il n'y a plus de nb minimum de distributions à respecter) Au jour d'aujourd'hui, c'est assez facile.

Points clefs à retenir :

- Aide en fonction du nb de distributions sur 3 périodes dans l'année.
- Les forfaits sont actualisés à chaque période par FAM.
- Voir plaquette à télécharger pour connaître les fondamentaux et étapes : <https://occitanie.chambre-agriculture.fr/gerer-son-exploitation/diversifier-ses-activites/lait-et-fruits-a-lecole/>
- Le dispositif est un appui financier efficace à l'achat de fruits, légumes et produits laitiers bio (lait liquide nature, yaourt nature, petit-suisse, fromage blanc, fromages)
- Les établissements potentiellement bénéficiaires ne doivent pas hésiter à créer un compte sur France Agrimer et à mettre en place le dispositif à partir de produits « simples » et de



InterBIOccitanie

fournisseurs « faciles ». Par exemple avec des fruits de saison bio distribués régulièrement par un fournisseur référencé qui connaît le programme.

- Il n'y a pas d'engagement sur le nombre de distributions à réaliser par période et un tableur est disponible pour savoir si le montant minimum d'aide de 400 euros par période est atteint : <https://www.franceagrimer.fr/Accompagner/Dispositifs-par-filiere/Lait-et-Fruits-a-l-ecole/Mise-en-place-du-programme> (simulateur en bas de cette page)
- Le nombre d'élèves bénéficiaires est le nombre moyen journalier d'élèves qui auront mangé au restaurant scolaire, c'est-à-dire en tenant compte des absences par rapport au nombre d'inscrits. Ce nombre moyen peut être estimé en fonction d'un taux d'absence connu grâce à l'expérience de l'établissement.
- Certains établissements bénéficiaires aident les « petits » fournisseurs à réaliser leur récapitulatif avec des tableaux simples à leur faire signer à la fin de chaque période. (voir tableur dans les documents à télécharger). C'est également un moyen pour l'établissement de noter toutes les informations utiles à conserver : dates, n° de BL ou de factures, quantités...
- Le SYM va faire remonter au copil national de LFE, la problématique des établissements qui peuvent être en dessous des 400 euros de demande d'aides sur une période qui présente peu de produits locaux bio disponibles.
- Les distributions réalisées le mercredi ne sont pas éligibles.
- Le nombre maximum de distributions éligibles par période est disponible sur le tableur Excel de simulation d'aides.
- Menus : les pictogrammes sont obligatoires. Servent de justificatifs pour recevoir l'aide.
- Demande d'agrément :

Indiquer le N°UAI de l'établissement : nb d'élèves de l'établissement.

Indiquer le nb d'élèves bénéficiaires : indiquer le nb moyen d'élèves présents aux repas (il faudra le justifier en cas de contrôle).

Nb élèves x100 g = qté totale

Documents utiles à télécharger :

- Exemple de tableur Excel utilisé par une communauté de communes pour aider son fournisseur à établir un récapitulatif LFE (pour forfait 1 et 2, c'est-à-dire des fruits et légumes)
- Exemple de menus avec les logos LFE

Liens utiles

- Plateforme « le Local » : <https://www.lelocal-66.fr/>
- PAT « Mangeons Local 66 » : <https://mangeonslocal66.fr/>
- Dispositif LFE avec tableur Excel de simulation de montant d'aides, forfaits ... : <https://www.franceagrimer.fr/Accompagner/Dispositifs-par-filiere/Lait-et-Fruits-a-l-ecole>
- SYM : <https://www.sympm.fr/>
- Plaquette LFE : <https://occitanie.chambre-agriculture.fr/gerer-son-exploitation/diversifier-ses-activites/lait-et-fruits-a-lecole/>



ATELIER Prix/Couts – Lisa Spetz

Cf. menus distribués

L'atelier consistait à comparer les prix de produits selon différents fournisseurs mais aussi le coût de revient selon la composition du menu (nombre de composantes, part de protéines animales, etc...). Des fiches type fiches techniques étaient distribuées : il fallait trouver les différences entre elles, les points communs, lister les infos qu'on y trouve, essayer de deviner la part de bio, de bio local. Et débattre sur leur contenu pour trouver les leviers pour arriver à réduire encore le prix du menu proposé.

A retenir :

- l'offre bio locale (Occitanie) est suffisante pour faire des menus 100% bio locaux
- en fonction des fournisseurs et de leurs marges les produits bio ne sont pas plus chers
- on peut faire des menus 100% bio et tenir un budget
- Les préconisations sur les grammages sont par catégorie d'âge et ne sont pas obligatoires, à ajuster selon l'expérience du chef. Par contre il est obligatoire de respecter les fréquences d'apparition des aliments dans les menus (ex: il y a des minimum à respecter pour les crudités, des maximums pour les pâtisseries, etc)
- Le choix dirigé est très important pour l'équilibre alimentaire.

Ex : viande bœuf 100 g /portion en rendu final donc 120 g/portion à cuisiner.

Pour des menus 100% bio, dont viande bio locale:

- Prix repas adulte avec viande : 2.78 €
 - Prix repas adulte sans viande : 2.142 €
- Le repas végétarien permet de réduire sur la période le coût moyen.

Autre moyen :

- Réduire les volumes en fonction du retour des convives (gestion du gaspillage)
- Retirer 1 composante et passer à 4 composantes. Le produit laitier est proposé dans l'entrée.
- Préconisations : il faut un minimum de budget pour arriver à faire des repas équilibrés, bio, Egalim, etc. Par exemple 2€/repas minimum pour les cantines en primaire

Témoignage du collège Romain Gary : construit le cycle de menus sur 20 jours. Chaque jour, 40 élèves prennent le repas végétarien sur les 600.

ATELIER élaboration et conception des menus - Ludwine Laurette



InterBio Occitanie

Les astuces du réseau Bio Occitanie

OUTILS – Les astuces « BIO À BUDGET MAÎTRISÉ »

- ADOPTER UNE DEMARCHE GLOBALE** (adaptation des menus à l'offre/lutte contre le gaspillage) **EN IMPLIQUANT TOUTES LES PARTIES PRENANTES et en se formant ensemble EN AVANCANT PROGRESSIVEMENT**
- Adapter ses menus à l'offre** disponible et introduire par ligne de produits
Ex: d'abord les yaourts, puis le pain, puis les carottes/courgettes, la viande bovine bio, etc...
- Du bio OUI mais du **bio produit localement** = souvent moins cher (cf. exemple yaourts)
- Convertir en bio des **gammes de produits**, ça simplifie les commandes et le marché (et l'organisation des producteurs...!) (ex: tout le pain ou toutes les huiles vinaigrette ou toutes les tomates...)
On peut même convertir des fournisseurs: ex: appui à la création d'une gamme bio chez votre artisan boulanger fournisseur – [Interbio](#) peut vous y aider!
- Alternative **menu végétarien** au quotidien quand menus à choix (attention à l'intégration de protéines végétales en complément)
- Moins de choix/composantes**, adapter les grammages = Moins de gaspillage!
Diagnostiquer et suivre: pesées et groupe de travail
Différentes tailles d'assiettes
Une journée de « revalorisation des restes » retravaillée en recettes différentes (pâtes => salade de pâtes)
Buffet chaud – buffet froid
Fruits coupés...



OUTILS – Les astuces « BIO À BUDGET MAÎTRISÉ »

- Recettes simples** / Travail de produits bruts (en interne ou légumerie) + **STOP** aux produits industriels (végé notamment!) / Technique de cuisson de nuit
- Supprimer le plastique: vaisselle et emballage – produits en vrac et à la coupe
- Suivi budgétaire régulier** : permet de lisser les coûts
- Sourcing et allotissement adapté** : plates-formes, associations, centrale [Occit'Alim](#), réseau bio et ses contacts fournisseurs proches de votre établissement
Des lots spécifiquement bio
Recours au « mini lots » et au critère « approvisionnements directs de l'agriculture »
Des critères de notation en lien avec le [sourcing](#)

Des petits « plus »

- Être en lien avec les autres chefs pour partager les astuces et se former
- Se labelliser : Etablissement Bio Engagé, Ecocert = valoriser les efforts des équipes !!

Pour aller plus loin :

- [Padlet](#) régional « Bio et local en restauration collective : comment se lancer ? » (Bio Occitanie) + [padlet](#) techniques (cuisine, gaspillage, maîtrise du budget)
- [Capsules vidéo](#) « Halte aux préjugés en restauration collective » ([Interbio Occitanie](#))
- [Colloque Restauration Hors Domicile annuel](#) - [Interbio Occitanie](#)



Ressources utiles

- [Plaquette FNAB Introduire des produits bio et locaux en restauration collective en maîtrisant son budget](#)
-



InterBIOccitanie

- [Padlet-Boîte à outils de Bio Occitanie « Bio et local en restauration collective : comment se lancer ? »](https://padlet.com/rhd_bo/bio-et-local-en-restauration-collective-comment-se-lancer-r8lqdn4p7zjynzq) (https://padlet.com/rhd_bo/bio-et-local-en-restauration-collective-comment-se-lancer-r8lqdn4p7zjynzq)
- [Padlet-Boîte à outils de Bio Occitanie : « Cuisiner des plats bio locaux \(et végétariens\) »](https://padlet.com/rhd_bo/cuisiner-des-plats-bio-locaux-et-v-g-tariens-moqihv8k13a1ns1y) (https://padlet.com/rhd_bo/cuisiner-des-plats-bio-locaux-et-v-g-tariens-moqihv8k13a1ns1y)
- Application A TABLE du Conseil départemental de Dordogne pour faciliter la conception de plans alimentaires <https://atable.dordogne.fr/application>
- Exemples de menus de la cuisine centrale de Millau + les menus actuels sont disponibles sur le site de la mairie : <https://www.millau.fr/vie-quotidienne/enfance-jeunesse/scolaire-periscolaire-cantine/la-cantine-du-bio-et-du-local-pour-tous>

	chiche	Blanquette de Jeune Bovin et petits légumes	Seiche à la sétoise
Gratin de choux-fleurs et boulgour	Semoule	Riz de Camargue	
Crème chocolat	Camembert	Raisins	
Prune	Poires au sirop	Pain Ferme de Roquecanu	
Pain Ferme du Bousquet	Pain Ferme du Bousquet		

Produit local

Salade de pâtes	Pizza aux 4 Légumes
Omelette	Aiguillette panée aux céréales
Haricots verts en persillade	Gratin de poireaux
Clémentine	purée de pomme
Pain Ferme du Bousquet	Pain Ferme de Roquecanu



Témoignages

Cité scolaire Jean-Jaurès à St Affrique (12)

Public : de 11 ans à 22 ans (collège+BTS)

Menus : élaborés par responsable restauration et magasinière, pas de diététicienne - Formation suivie pour l'élaboration/conception des menus. 5 composantes mais réflexion sur le passage à 4 composantes pour mieux contenir le budget. Utilisation d'un plan alimentaire. Respecte du GEMRCN sauf pour les grammages du steak haché. Réalisés à partir des saisons. Plusieurs choix mais choix dirigés (=choix de la même catégorie du GEMRCN) : 2 entrées, 1 viande, 1 poisson, 1 sans viande, 1 dessert (fromage ou fruit), laitage.

Approvisionnements : 40 fournisseurs, via groupement achats du département, 45% des achats via Agrilocal. Pas de suivi des objectifs de la loi EGAlim

Budget : coût denrées de 2,10€ > budget lissé sur la semaine. Budget prévisionnel établi sur 1 semaine, suivi journalier. Application du programme Lait et fruits à l'école pour les fromages et les fruits.

Gaspillage alimentaire : 43 g/personne/repas.

Couvent de Malet à St Côme (12)

Public : école (liaison chaude) + portage (liaison froide).

Nombre de repas : environ 280 repas/jour (100 repas scolaires+100 portages+80 pour couvent et touristes)

Production : 4 jours/semaine. 2 cuisinières/jour.

Menus : 1 menu végétarien/semaine > à base d'œuf car menus à base de légumineuses ou végétarien industriel ne sont pas appréciés.

Approvisionnements : via grossistes. Application de la loi EGAlim pour les repas scolaires > env. 50% EGAlim, 20% bio (avec produits laitiers portionnés et légumes surgelés)

Budget : coût denrées de 2,50€

Commune de Vézins-de-Lévézou et Communauté de communes Lévézou-Pareloup (12)

Budget : coût denrées de 2,70€

Menus : test repas végétariens mais arrêt car les familles s'y opposaient fermement

Collège Les Sept Tours de Martel (46)

Nombre de repas : 240 repas/jour (dont agents de cuisine et administratifs, 60% des professeurs), 24 repas/mercredi

Approvisionnements : produits bio via Cocagne pour les légumes, groupement d'éleveurs, ferme de Lozère + fournisseur de porc bio (>achats de 4 à 5 porcs entiers découpés/an)+ Agrilocal (subvention reçue du Conseil départemental si les achats sur Agrilocal sont favorisés) 59% de bio dont 30% de bio local (du 12 et 48) >> labelisé Eocert « En cuisine » niveau 2 » > projet : labellisation Ecocert 3

Menus : élaborés à partir de l'offre disponible des producteurs >> appel le jeudi pour connaître les produits disponibles et établir les menus en fonction. 2 repas végétariens/semaine

Leviers maîtrise du budget :

- Achat bête entière (ex : porc) et découpée
- 2 repas végétariens/semaine

A retenir :

- Travailler un plan alimentaire en anticipation des commandes.



InterBIOccitanie

Définir les grandes catégories et connaître les préconisations. Les plans alimentaires se construisent à partir des recommandations de fréquence de certains produits.

- Intégrer les légumineuses dans le repas végétarien mais pas uniquement =les repas à grammage réduit en viande (légumineuses et céréales pour substituer)

ex : lasagne bœuf-lentilles, gratin

- Construire un menu à 4 composantes.

Ex : enlever l'entrée et proposer 1 laitage et 1 fruit OU enlever le laitage et mettre entrée avec un produits laitiers et le fruit en dessert OU 1 entrée, 1 plat protéiné + accompagnement 1 fruit ou 1 laitage

- Ne pas afficher le plat végétarien sur le menu, ne pas afficher le menu SANS viande ou le menu alternatif. Ne pas le distinguer d'un autre repas.
- La proposition végé n'est pas simple, travail d'appropriation nécessaire. Ex : lasagne végé, gratin.
- Mettre en place des commissions restauration avec : gestionnaires, directeur de l'établissement, enseignants, parents d'élèves, ...

Fonctionnement général sur l'élaboration des menus, le service aux élèves, la réduction du gaspillage alimentaire, ...

Conclusions de l'atelier :

1 truc qui vous reste :

- S'adapter à l'offre locale et anticiper des commandes nécessaires
- LFE : aide très intéressante, on s'inscrit.
- Le végétarien c'est moins cher
- Le dispositif Lait et fruits à l'école pour le financement de certains produits (fruits et légumes, yaourts, fromages,...)
- La cantine à 1€ pour les communes éligibles à la DSR cible.
- Lire l'étude ADEME sur les Coûts complets intégrant les impacts de l'alimentation sur l'environnement (dépollution de l'eau, santé,...) – **cf docs joints**