



Colloque de la restauration collective bio et locale

Compte-rendu de l'atelier sensibilisation

Castelnaudary, le 26/11/2025

Rédaction : Tara Hopkins, CA31 / Lolita Julien-Pannie, Bio46 / Céline Bousquet, GAB 81

Intervenants

- Martin Krier (Bio Civam 11)
- Ludwine Laurette (BAG)
- Gilles Planas (Chambre d'Agriculture des Pyrénées Orientales)

Points clés à retenir

- Une méconnaissance encore importante du label bio. Une sensibilisation au travers d'animations à destination des convives et de formations des équipes de restauration.
- Un besoin de communication et de mise en valeur du bio local consommé en restauration collective *"Le bio est accessible pour tous !"*.

INTRODUCTION

cf Diaporama

Emetteur = Volonté de faire passer un message (transmission par différents canaux : oral, écrit...) au récepteur.

Attention aux bruits ! = interférences, manque d'attention du récepteur, dégradation du canal de communication > décalage entre le feedback et le message.

- Il faut un message clair, vocabulaire adapté, canal adapté.

Q/R : Comment le bio est perçu par les convives ?

Réponse par un cuisinier : Le bio est vu par les jeunes (collèges, lycées) comme un label parmi tant d'autres. Ils sont « matraqués » par les labels.

Réponse par Gilles Planas : Les convives savent qu'ils mangent bio mais ne savent pas ou peu ce que ça veut dire ce que c'est. Beaucoup de messages parasites. « On s'en fout »

Réponse par Lisa Spetz : A partir du collège, même si ce n'est pas homogène : certains ne savent pas mais un certain nombre (un bon quart) connaissent les grandes lignes et sont engagés.





Partie témoignages :

Stéphane Colin, responsable restauration du lycée Jean Durroux (09)

Lycée professionnel. 220-250 repas par jour en moyenne sur l'année. Effectifs très variables selon les stages. Sensibilisation à l'alimentation durable via le menu végétarien (attachement à la viande en milieu rural). Viande quasiment 100% Occitanie (préférence Ariège). Pas encore de lien avec les enseignants mais labellisation Cant'Occ (Ecocert niveau 1) intégrée au projet d'établissement.

communication :

- Vidéo sur Tiktok (14 600 abonnés) et Instagram (500 abonnés) suivre « Steph09ariege » (pour info compte similaire Guillaume le cantinier) : Présentation journalière du menu (recettes, ...). Vidéo de sensibilisation hors RHD (Harcèlement). Échanges avec les élèves et les parents. Amis avec d'autres cantiniers sur les réseaux.
- Affichage
 - **Dans le self** : pyramide alimentaire, gaspillage alimentaire, Egalim. Label Cant'Occ. Ardoises pour afficher les provenances et labels des produits du jour.
 - Sur la télé du lycée
 - Tableau blanc : Pesée des poubelles, affichée chaque jour.
- **Discussion**, échanges avec les élèves, tour de self chaque jour. Sensibilisation au gaspillage alimentaire
- Repas : les élèves sont un public jeune donc parfois difficile. Propose un menu végétarien/sem. « Parfois ce ne sont pas les élèves les plus pénibles pour le menu sans viande mais les adultes »

Jean-Jacques Paraire, responsable restauration – Lycée Germaine Tillion, Castelnaudary (11) et Marlène Foin, cuisinière, qui gère le compte Instagram de la cantine

Le self du lycée est pensé comme un espace de respiration pour les élèves. « Le self, c'est un cocon, une zone de repos, un moment de plaisir. On ne leur met pas la pression. » (JJ Paraire)

Le lieu est volontairement neutre visuellement, à l'exception d'un piano mis à disposition des élèves. Il peut être utilisé librement.

L'espace est animé par :

- des affiches et la mise en place prochaine d'écrans d'information
- une ardoise affichant le menu du jour, qui sert de support pour expliquer la provenance des produits





Le self est aussi un lieu de vie culturelle, avec des improvisations musicales et des groupes invités.

Jean-Jacques Paraire utilise des “nudges” dans le parcours des élèves. Une façon de faire passer des messages sans que l'on s'en aperçoive. (<https://www.ladepeche.fr/article/2016/09/24/2425414-les-nudges-anti-gaspi-de-jean-jacques-paraire.html>)

Exemple d'un nudge anti-gaspi pour les serviettes :

Avant : entre 3000 et 5000 serviettes consommées par jour.

Action mise en place :

- installation d'un distributeur de serviettes unique
- positionné juste après la prise du plateau
- mention claire : « 1 serviette par personne »

Effets observés :

- « on ne prend qu'une serviette quand on n'a qu'une main libre 😊 »
- économie estimée à 15 € tous les deux jours
- « facilite le dialogue » avec le gestionnaire autour des économies réalisées

... Mais aussi des actions de communication marquantes

Certaines actions sont volontairement visuelles et marquantes pour sensibiliser les élèves. Exemple : Un tas de 80 kg de pain déposé au milieu du self. Objectif : faire réfléchir au gaspillage du pain et marquer les esprits.

Le compte Instagram : un outil de lien avec les élèves

Le compte @lescuisinesdetillion est géré par Marlène Foin, sur son temps personnel, à raison de 2 à 3 heures par jour.

Elle publie quotidiennement. Types de contenus : valorisation des menus et présentation des plats, recettes en vidéo, vidéos d'élèves jouant du piano, vidéos humoristiques (vacances, fêtes), relais de la vie de l'établissement, contenus de sensibilisation, notamment autour du harcèlement, mise en valeur du personnel de cuisine pour montrer leur quotidien.

Résultats observés :

- plus grande implication des élèves dans la vie de la cantine (exemple : aide au service lors du repas de Noël)
- de nombreux parents suivent le compte, rassurés de voir ce que mangent leurs enfants
- création de liens avec d'autres lycées

Marlène respecte strictement le droit à l'image :

- les élèves ou personnels qui ne souhaitent pas apparaître ne sont pas pris en photo
- certains se détournent naturellement en cas de refus

Avant la création du compte, elle a sollicité la Région Occitanie.

Trois règles ont été posées :

- logo Occitanie visible
- posture apolitique
- contenus « propres » et respectueux

Marlène constate une évolution claire dans les relations :





- des élèves plus communicatifs
- une meilleure connaissance mutuelle entre élèves et personnel
- plus d'écoute et de respect. « Plus on est proches d'eux, plus ils sont attentifs et respectueux, et plus on peut avoir du dialogue. »

Les freins identifiés :

- absence de formation aux réseaux sociaux pour les agents de cuisine
- manque de temps (mission non inscrite dans la fiche de poste, réalisée sur temps personnel ou de pause)
- nécessité de l'implication de toute l'équipe : « Il faut que le personnel joue le jeu. »

Démarche multipartenariale dans les PO :

Karine Le Gal, cheffe de projet Education au Département des Pyrénées-Orientales. Présentation diaporama. Programme éducatif. Intégration des écodélégués.

17 000 repas jour de la crèche jusqu'en troisième. Volonté de travailler avec des partenaires locaux. Echec. Rapprochement de la Chambre d'Agriculture pour faire du sourcing et savoir ce qui est produit sur le territoire.

Construction de marchés plus précis pour qu'une entité locale puisse répondre : accord cadre avec des marchés mono-attributaires (tomates, kiwis) ou multi-attributaires avec intégration de notion de démarche pédagogique (agriculteurs qui se déplacent dans les écoles ou qui accueillent des classes). L'AO comprend la rémunération de l'agriculteur pour l'action pédagogique (150€). Travail sur des lots multi-foitures ou légumes avec de la saisonnalité. Segment aidé par le Programme Lait et Fruits à l'école (mesure éducative nécessaire, en théorie contenue dans les programmes pédagogiques des établissements).

Didier, maraîcher de la SCIC Local

Visite par les élèves et participation à la ferme. Reconnaissance de son travail par les élèves. Vulgarisation de ce qu'est le bio.

Q : Concurrence avec l'Espagne ? R : Non pas tellement.

Partie réflexion et partages d'expériences :

Mutualisation des post-its : Besoins et limites observées sur les actions de sensibilisation

Limites

- Des facteurs bloquant sur la communication et la promotion du bio en restauration collective :
 - **La présence de discours bio septique** (difficulté d'accessibilité, diffusion de préjugé et d'amalgame).
 - **Le clivage entre le bio et le non-bio**, discours moralisateur sur le bio ?, souvent associés à des pratiques culinaires encore vu comme contraignante





(repas végétarien, etc...), concurrence avec les autres labels (le label se noie dans la masse de label qui existe ajd).

- **Non-compréhension ou méconnaissance des sujets autour de l'agriculture biologique** (Langage différent, pour les cuisines centrales : difficulté d'avoir du contact entre cuisiniers et convives).
- **Selon le milieu socio-professionnel, il peut y avoir des sensibilités au bio différentes.**
- **Manque de Moyen humain, financier et des volontés politiques plus ou moins fortes :**
 - **Manque de moyens humains pour faire de la sensibilisation**, pas assez de ressource financière pour engager ou former sur les questions de sensibilisation.
 - **Manque de moyens financiers pour introduire plus de bio en cantine, les produits bio sont encore souvent perçus comme trop chers.** À cela, s'ajoute la contrainte des marchés publics qui vont limiter les approvisionnements en direct avec les producteurs locaux. + contexte de contraintes budgétaires pour les établissements de plus en plus fortes (blocage au niveau des élus etc.).
 - **Besoin d'aide et d'accompagnement des équipes pédagogiques (professeurs, etc.)** pour valoriser les temps de sensibilisation et créer des parcours d'apprentissage cohérent.
 - **l'existence de volonté politique plus ou moins fortes**, si le gestionnaire ou l'élue en charge de la restauration collective n'est pas sensible aux pratiques en agriculture biologique celle-ci
- **Manque de temps / planning pas optimal.**
 - **Manque de temps** pendant la pause méridienne ou au global par les équipes.
 - **La pause-déjeuner n'est peut être pas forcément le bon moment** pour faire de la pédagogie, car c'est un moment de détente, les élèves ayant déjà des plannings et temps d'apprentissage très chargé.

Bonnes pratiques

- **Faire le lien entre producteurs, convives et équipes pédagogiques.**
 - Faire découvrir aux convives le milieu agricole (visite de ferme, ateliers pratiques (ex : faire des semis),





- Mettre en valeur les producteurs, les faire intervenir sur des animations lors de la pause méridienne.
- Développer des témoignages.
 - Exemple : Démarche multipartenariale dans les Pyrénées-Orientales.
- Mobilier les éco-délégués.
- **Améliorer les outils de communication .**
 - Mettre en place des communications qui mettent en avant le Bio. (Exemple : fiche retour d'expérience,)
 - Diversifier les canaux de diffusions (vitrine, affichage, intranet, réseau etc...)
 - Diversifier les lieux de communications (pas seulement à la cantine ou dans le réfectoire).
 - L'utilisation des réseaux sociaux pour toucher les convives et aussi les parents d'élèves
 - (Ex : Témoignage Germain Tillion et Témoignage Stéphane Colin).
 - Mise en en valeur des producteurs bio locaux (Montrer que derrière le Bio, il ya des humains)
- **Faire adhérer les équipes de cuisiniers et les encadrer aux enjeux de l'agriculture biologique**
 - Former les équipes d'encadrement et d'enseignement aux enjeux de l'agriculture biologique.
 - Transmettre des outils et des éléments de communication .
 - Faire en sorte que les personnes qui portent les discours croient en ce qu'elles disent.
- **Animations Mettre en place des temps d'animation autour du repas et de l'agriculture biologique.**
 - Education au goût
 - Activités/animations avec les producteurs : semis, récolte ..., les épiciers...
 - Fresque de l'Alimentation (collégiens et lycéens)
 - Thématiser :
 - Menus locavores bas carbone, Erasmus, producteurs bio locaux
 - Semaine des légumineuses (Ex : Fileg).









