



Colloque de la restauration collective bio et locale

Compte-rendu de la table-ronde

Castelnaudary, le 26/11/2025

Rédaction: Lolita Julien-Pannie (Bio 46), Clara Monnin (CA32)

Mot d'introduction

Intervenants

- Mathieu Maury, InterBio Occitanie, Président
- Fabrice Sartore, Lycée Germaine Tillon, Proviseur adjoint
- Sébastien Andres, Lycée Germain Tillon, Secrétaire général
- Nathalie Colin, SRAA, DRAAF Occitanie
- Magali Ruello, InterBio Occitanie, Coordination de la Commission RHD et coordinatrice du colloque

Points clés à retenir

- **Engagement du lycée pour une alimentation durable** : actions écologiques (rucher, mare, nichoir, verger), labellisation Ecocert niveau 1, 46% de bio et local à la cantine, sensibilisation des élèves.
- Besoin d'un **travail collectif** d'un ensemble d'acteurs de l'amont à l'aval pour passer à l'acte et enclencher une réelle dynamique. Mobilisation d'une pluralité d'acteurs qui défendent une passion et des valeurs. Partenariats incontournables.
- Rappel de l'importance de **télédéclarer via « macantine »**. Chiffres Occitanie : 12% produits bio télédéclarés. La réglementation permet d'encourager le bio local





Table-ronde - Partie 1

Intervenants

- Flora Guicheteau, Diététicienne, Public Labo
- Chloé Tardy, Technicienne restauration, Département du Lot
- Véronique Champomier, Directrice EHPAD Termes d'Armagnac (Gers)

Points clés à retenir

➤ **Expérimentation Légumineuses dans les collèges :**

- Lot = Territoire rural et morcelé. Politique de structuration sur la sécurité alimentaire puis élargissement sur la qualité et le local. Réseau partenarial fort. Outils incitatifs à l'achat local et bio.
- Constat = beaucoup de produits végétariens industriels. Objectif : du fait-maison. Moyens : Formations des équipes de cuisine. Pas de révolution des menus, application des recommandations PNNS : légumineuses 2 fois par semaine. Résultats : si les 19 collèges du Lot respectent le PNNS = besoin de 6T/an + 8 variétés de légumineuses. Enclenchement d'une dynamique sur l'achat bio. Intérêt de mettre en réseau les producteurs et la restauration collective pour créer une filière légumineuses bio.

➤ **Fait-maison, bio local en EHPAD :**

- EHPAD Privé associatif, 20 résidents, 13 salariés dans une commune de 200 habitants (création d'emploi local). 50 repas/jour (repas offerts pour les salariés). 1 ETP cuisine, pas de travail le week-end (liaison froide) pour garantir la qualité de vie au travail. Coût matière par journée (petit déjeuner, collation, déjeuner, goûter, dîner) = 6.83€. Achat de gré à gré : 12 producteurs et une plateforme bio. 100% fait-maison.
- **Bilan pour les résidents** : Sanitaire : Prise de poids > plus de dénutrition, arrêt des traitements contre la constipation = dignité retrouvée. Plaisir et liens retrouvés, implication des résidents et participation (proposent des menus, épluchent les légumes...).
- **Bilan financier** : Avant : livraison liaison froide, équipe sans formation HACCP, coût de revient alimentaire = 13€ par résident. Aujourd'hui : coût de revient = 11,63 € par jour. Menus imbriqués. Mise en place d'un plan alimentaire. Menus au jour le jour, adaptés selon les disponibilités des producteurs. Légumineuses dans chaque repas, pas de viande le soir. Service à l'assiette selon l'appétit.





Table-ronde - Partie 2

Intervenants

- Martin Krier, Animateur Bio Civam11
- Gérald Dominguez, responsable restauration en collège à Narbonne
- Daphné Mervoyer, Association des Eleveurs Bio de l'Aude

Points clés à retenir

- **Expérience “Grammage réduit et équilibre carcasse”** accompagnée par la SCIC Nourrir l'Avenir. Organisation de deux journées techniques. Objectif : toucher un maximum de chefs > contact avec le Département, journée riche mais condensée. Matin = théorie et mise en pratique avec des recettes originales, diminution de viande non ressentie par les élèves. Exemple : Bavette, purée et sauce béchamel aux haricots blancs. Tests de recettes légumineuses : Hachis parmentier et de Bœuf Sokossoko (chili africain). Grammage de 120g à 60g par personne. Besoin de camoufler les légumineuses : meilleure acceptabilité quand les élèves ne sentent pas les légumineuses.
- **Plan d'abattage trimestriel entre 6 éleveurs et les collèges** : abattage tous les 15 jours. Volonté de valorisation locale des animaux, pour conserver la valeur ajoutée sur le territoire. Maintien des animaux au pâturage donc difficulté d'avoir des veaux bien engraisés avant 8 mois, besoin de valoriser les jeunes bovins (8 à 12 mois) = filière « Tendre d'Oc ». Enjeux d'équilibre carcasse : difficulté à écouler les arrières. Coût élevé de la découpe > Intérêt de la valorisation directe de la cuisse par les cuisiniers ou de valorisation de pièces issues des arrières mais en grammage réduit (d'où cette formation sur de nouvelles recettes à base d'émincé d'arrières en grammage réduit). Mise en réseau des acteurs amont-aval.



Questions/Réponses

Comment sera diffusé le carnet de recettes Légumineuses du Département du Lot ?

- **Chloé Tardy** : en interne entre les collègues du Lot, sur le site internet du Département du Lot. Outil évolutif, intégration de nouvelles recettes.

« Cacher les légumineuses » : Existe-t'il d'autres manières de permettre l'acceptabilité des légumineuses ?

- **Chloé Tardy** : Première approche des cuisiniers. Intérêt de poursuivre car aujourd'hui les cuisiniers se permettent de les rendre visibles. La sensibilisation dans la répétition a permis une familiarisation avec le produit.
- **Véronique Champomier** : Personnes âgées habituées à la consommation de légumineuses (tradition rurale). Stratégie d'enrichissement : texturation ... bien acceptée.
- **FILEG** : Projet "Chouette cantine" à Dijon Métropole. Atelier de sensibilisation sur les légumineuses auprès des enfants > amélioration de la perception par les élèves lors des repas.
- **Martin Krier** : possibilité de cacher en dehors du plat principal : dessert, entrée...
- **Magali Ruello** : Présentation de la fiche « Introduction de légumineuses bio d'Occitanie en restauration collective »

Pourquoi le soja a été distingué des légumineuses dans la présentation Public Labo ?

- **Flora Guicheteau** : Le soja a la particularité d'avoir l'ensemble des acides aminés. Mais recommandation de l'ANSES de le limiter pour la restauration collective (attention il ne s'agit pas d'une interdiction!).
- **Société Bio Germa**(Tarn) : Germination favorise la digestibilité des nutriments. Suppression dans leur gamme de produits : soja et lupin. Légumineuses = apports de protéines et aspect santé à appuyer.
- **Magali Ruello** : pour le soja : pas d'interdiction complète, tout est question de quantité.

Réflexion filière légumineuses du Lot : Existe-t'il une coordination entre les producteurs et les collègues ?

- **Chloé Tardy** : Aspect filière peu traité par le Département. Collaboration avec la Chambre d'Agriculture et Bio46 pour le lien avec les agriculteurs. Groupement d'achat au lycée Monnerville, volonté de groupement complémentaire.



Existe-t-il un travail sur les céréales en lien avec les légumineuses ? Ex : quinoa, petit épeautre qui permettent un apport en protéine.

- **Véronique Champomier** : Végétalisation associée avec des céréales semi-complètes et complètes. Formation des cuisiniers et sensibilisation des convives essentielles.
- **Magali Ruello** : En Occitanie, grande production céréalière mais pas de projet spécifique. Hautes-Pyrénées : Projet sur le millet.
- **Chloé Tardy** : Volonté de construire une filière légumineuse car en 2024 : pain 100% lotois pour la restauration collective.
- **Flora Guicheteau** : Au niveau du plan alimentaire du Département du Lot : proportion de céréales semi-complètes et complètes intégrée, notamment quinoa. Difficulté = céréale peu connue par les élèves donc besoin de sensibilisation.

Aujourd'hui plus aucun volume de viande bio n'est vendue en restauration collective (problème de disponibilité), quelle est la situation en 2025 pour la filière « Tendre d'Oc » ?

- **Daphné Mervoyer** : Oui, rentrée difficile. Cours fluctuant. Une partie de l'Aude en surveillance DNC, vaccination jeunes bovins non destinés à l'export. Animaux supplémentaires dans « Tendre d'Oc ».
- **Magali Ruello** : Manque de viande bio. Secteur fluctuant donc besoin de maintenir les filières sur les territoires.



Photos



Table-ronde - Partie 1 : De gauche à droite Véronique Champomier, Flora Guicheteau, Chloé Tardy et Magali Ruello