



COLLOQUE RHD Bio & PRO

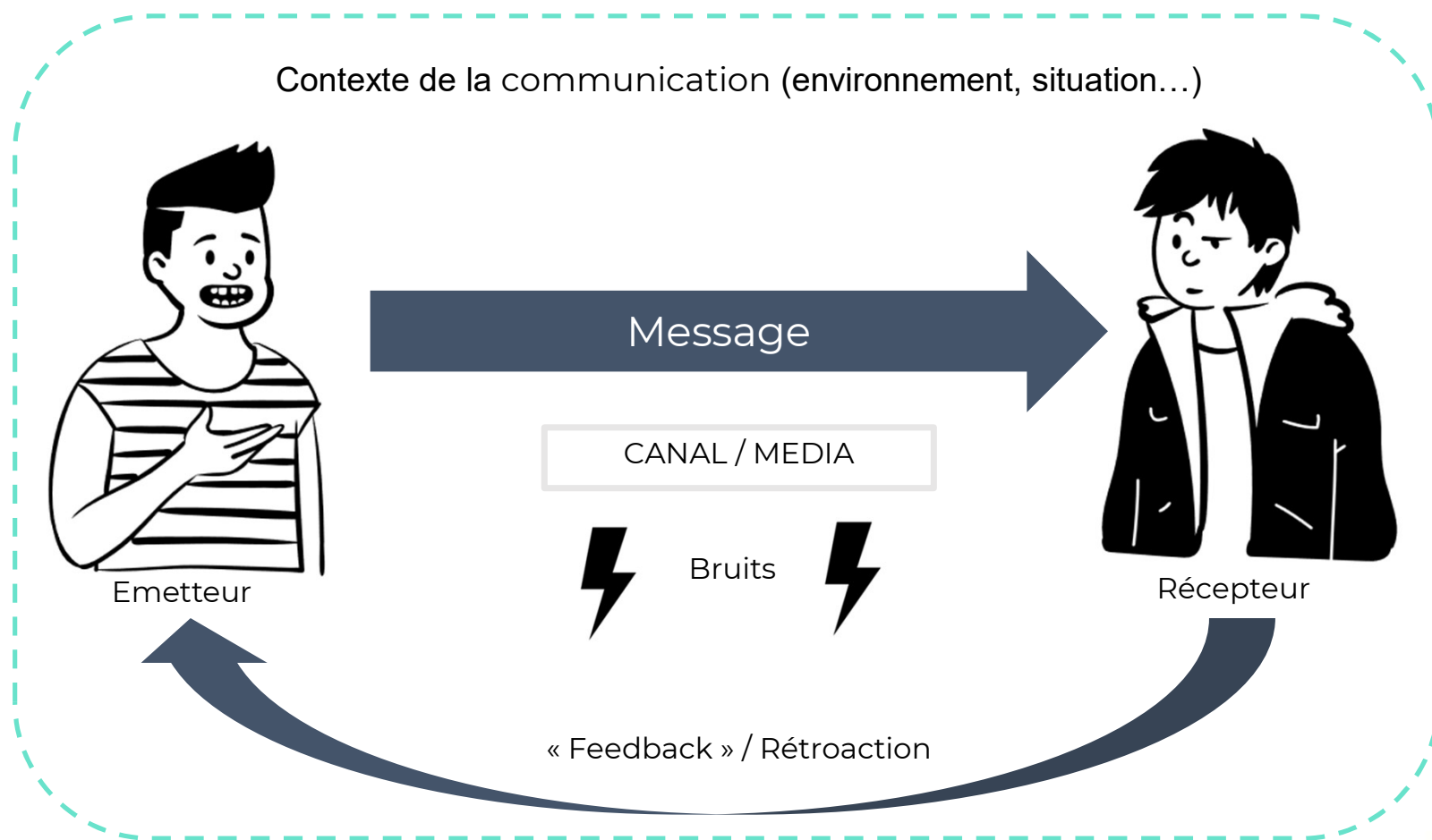
Atelier Sensibilisation : un repas bio
et local ambassadeur de valeurs,
comment s'y prendre ?

26 novembre 2025



Communiquer quelques notions...

Le schéma de la communication



Les freins à la communication

OBSTACLES LIÉS AUX PERSONNES

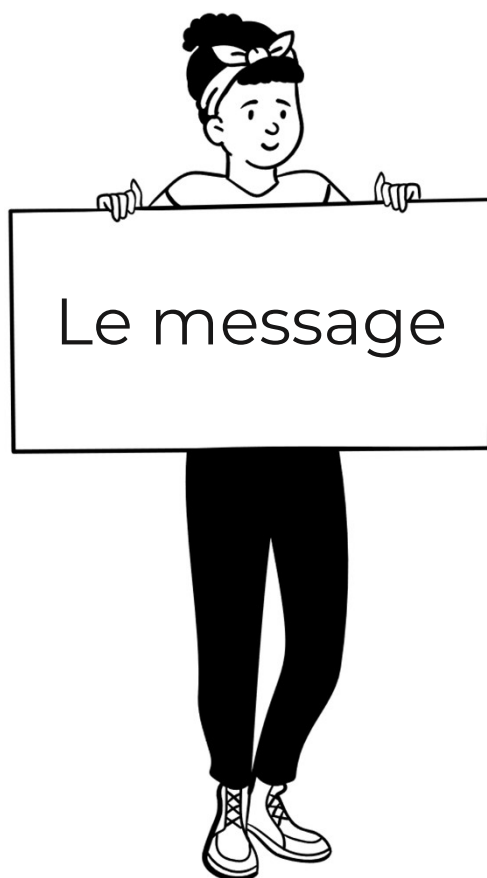
- L'émetteur emploie un **vocabulaire qui n'est pas adapté** au récepteur
- Le récepteur **manque d'écoute et d'attention**
- L'émetteur ou le récepteur éprouvent des **sentiments qui peuvent nuire** à la compréhension du message (influence du non verbal)
- L'émetteur ou le récepteur sont **influencés par le contexte** et modifient leur comportement en conséquence

OBSTACLES LIÉS AU CONTEXTE ENVIRONNEMENTAL

- Il y a des **bruits perturbants** (musique, sonneries, conversations...)
- Des **interventions extérieures** qui interfèrent
- Des **supports de communication** qui fonctionnent mal



Le message



Il doit être :

- ✓ clair
- ✓ précis
- ✓ concis
- ✓ adapté au récepteur

Il est donc essentiel de :

- Formuler son message simplement
- Motiver le récepteur pour qu'il écoute activement
- S'assurer que l'on a été bien compris
- Assurer le suivi



Ce que dit la loi EGAlim

Appro. en produits de qualité et durables

Lutte contre le gaspillage alimentaire

Diversification des sources de protéines

Substitutions des plastiques

Information des convives et usagers

A partir du 1er janvier 2022, transparence accrue (pour tous les restaurants collectifs) :

- Affichage permanent et actualisé au moins 1 fois/an de la part de produits bio, produits durables et la part des produits issus de projets alimentaires territoriaux dans le restaurant collectif
- Bilan statistique annuel sur la part de produits durables et de qualité
- Informer et consulter régulièrement les usagers sur le respect de la qualité alimentaire et nutritionnelle des repas servis
- Étiquetage détaillé pour toutes les viandes à compter du 1er mars 2022

Ce que dit la loi EGAlim

ma-cantine.agriculture.gouv.fr

❓ Plateforme numérique de recueil d'informations pour les acteurs de la restauration collective

❓ Création d'affiche rapide et automatisée



À propos de votre cantine

Je représente la cantine

nom de l'établissement

dans la commune de

nom de la commune

Nous servons

200

repas par jour

À propos de vos achats

Sur l'année de 2022, les achats alimentaires (repas, collations et boissons) représentent

15000

euros HT

Sur ce total,

3000

euros HT

correspondaient à des produits bio ,

2000

euros HT

correspondaient à des produits de qualité et durables (hors bio) .

Part de produits provenant d'un PAT

30

%

Nom du PAT

Mon PAT

Générer mon affiche

Qualité des approvisionnements dans l'établissement _____



Sur les repas servis aux convives, pour l'année 2021, voici la répartition, en valeur d'achat, des produits bio, de qualité et durables (liste de labels ci-dessous) utilisés dans la confection des repas

Approvisionnement 2021

Données non renseignées



Pourquoi je vois cette affiche ?

L'objectif de cet affichage est de rendre plus transparentes l'origine et la qualité des produits composant les menus et de soutenir l'objectif d'une alimentation plus saine et plus durable dans les restaurants. En partenariat avec « ma cantine », plateforme gouvernementale en expérimentation, cet établissement a rempli ses obligations d'information des convives.



ma-cantine.beta.gouv.fr



Quels messages choisir pour communiquer sur la bio ?

Quelques messages pour communiquer sur la bio...

Le goût et le plaisir de manger (Facteur immédiat et concret)

👉 Mettre en avant que les plats bio sont souvent plus savoureux, avec des ingrédients de meilleure qualité peut être un bon levier.

Exemple de message : « Tu trouves que les plats de la cantine manquent parfois de saveur ? Les ingrédients bio sont plus naturels et préservent leur vrai goût ! Teste et dis-nous ce que tu en penses. »

Leur santé et leur énergie (Facteur personnel et direct) :

Les consommateurs sont de plus en plus attentifs à leur bien-être, surtout avec les tendances autour du sport et de la nutrition.

👉 Insister sur le fait que la bio contient moins de résidus de pesticides et plus de nutriments peut les convaincre.

Exemple de message : « Envie d'être en forme pour le sport ou les exam ? Manger bio, c'est donner à ton corps des aliments de meilleure qualité, sans additifs inutiles. »

L'impact environnemental et leur rôle dans le futur (Facteur engagé et collectif)

Les consommateurs sont souvent sensibles aux enjeux écologiques mais ils doivent voir en quoi leur choix individuel a un impact réel.

Exemple de message : « Manger bio à la cantine, c'est aider les agriculteurs à protéger les sols et les rivières. Un petit choix pour toi, un grand pas pour la planète ! »



Quelques messages pour communiquer sur la bio...

L'effet de groupe et la tendance (Facteur social):

Nous sommes souvent influencés par notre entourage et les tendances.

👉 Présenter le bio comme une habitude adoptée par de plus en plus de jeunes peut les motiver.

Exemple de message : « De plus en plus de jeunes choisissent le bio pour bien manger et mieux vivre. Et toi, t'as testé ? »

Le défi et la curiosité (Facteur ludique et interactif) :

Nous sommes souvent influencés par notre entourage et les tendances.

👉 Proposer de goûter un plat bio à l'aveugle ou comparer des plats classiques et bio peut impliquer les convives.

Exemple de message : « Défi du jour : goûter un plat bio et deviner l'ingrédient star ! Prêt à relever le challenge ? »



Conclusion : Le goût et la santé sont les motivations les plus immédiates. L'écologie peut aussi être un bon levier mais en rendant l'impact concret et personnel. Enfin, jouer sur l'effet de groupe et le côté ludique peut accroître l'engagement des convives.

Jean-Jacques PARAIRE –

responsable restauration lycée Germaine Tillion,
Castelnaudary (11)

Marlène FOIN – cuisinière lycée

Germaine Tillion, Castelnaudary (11)

Quelques exemples de communication au lycée Germaine Tillion, Castelnaudary (11)

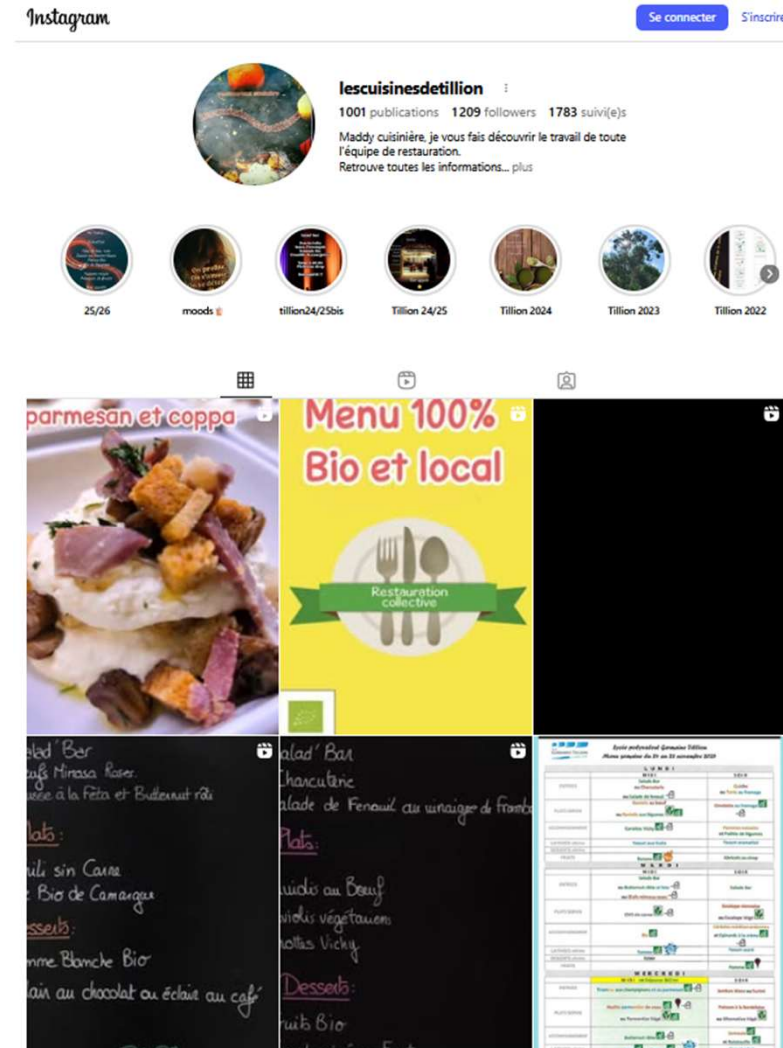


Boîte à idées située au niveau des vitrines du self



Ardoise à l'entrée du self

Compte Instagram : [@lescuisinesdeTillion](https://www.instagram.com/lescuisinesdeTillion)

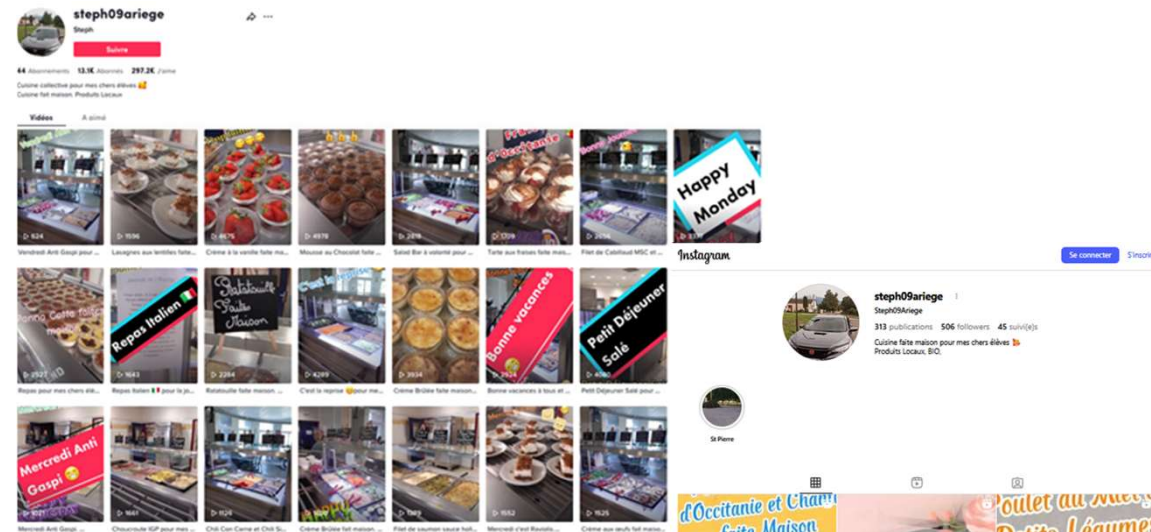


Stéphane COLIN – responsable
restauration lycée Jean Durroux, Ferrière-sur-Ariège (09)

Quelques exemples de communication au lycée Jean Durroux, Ferrière-sur-Ariège (09)



Comptes Tiktok [@steph09ariego](https://www.tiktok.com/@steph09ariego) et Instagram [@steph09ariego](https://www.instagram.com/steph09ariego)



Témoignages autour d'une démarche multi-partenariale dans les Pyrénées-Orientales, à destination des collégiens

« DE LA TERRE A L'ASSIETTE, JE PROTÈGE MA PLANÈTE »

Didier SALGADO – Maraîcher en Agriculture Biologique à Pollestres

Marie VILALLONGUE – responsable approvisionnements UDSIS

Gaëtan PIORUN – responsable service finances UDSIS

Karine LE GAL, Cheffe du service Projets Innovation et Mobilités au Conseil Départemental des Pyrénées-Orientales

Comment est structurée la restauration collective dans les collèges du Département des Pyrénées-Orientales ?

31 collèges publics dans le Département des Pyrénées-Orientales

- 18 collèges en préparation sur place
- 9 collèges en restauration déplacée pour lesquels les repas sont confectionnés par l'UDSIS dans des restaurants satellites
- 4 collèges dont la restauration scolaire est hébergée (3 dans un lycée et 1 dans la restauration scolaire organisée par une communauté de communes)

=> **73,5 % des élèves sont demi-pensionnaires**

Un modèle social, économique et environnemental pour la restauration scolaire qui se décline en 2 axes :

L'Égalité de toutes les familles devant le tarif de la demi-pension

- => un tarif unique
- => le dispositif Chèque Restauration Solidarité permettant d'allouer des aides aux familles boursières et aux familles les plus modestes rencontrant des difficultés exceptionnelles

La Qualité de l'assiette

- => Sécurité alimentaire
- => Qualité de l'assiette et Convention d'amélioration des repas
- => Projets pédagogiques



LE PROGRAMME « DE LA TERRE A L'ASSIETTE », C'EST QUOI ?



2007 : engagement de l'Assemblée Départementale dans la démarche interne labellisée « **Sois bien dans ton assiette** » en faveur de la restauration scolaire des 31 collèges publics

=> **mise à disposition d'une offre de projets pédagogiques** pour les 31 collèges publics du Département

Objectifs :

- Sensibiliser les élèves à une alimentation saine et équilibrée
- Développer des compétences dès le plus jeune âge
- Sensibiliser aux enjeux sociaux et environnementaux (*lutte contre le gaspillage alimentaire, contre la réduction des déchets...*)
- Renforcer le lien école-famille
- Lutter contre la précarité alimentaire



LE PROGRAMME « DE LA TERRE A L'ASSIETTE », C'EST QUOI ?

2021/2022 => lancement par le Département des Pyrénées-Orientales de l'appel à projets « De la terre à l'assiette, je protège ma planète »

2022/2023 => évolution de l'appel à projet par la mise en œuvre du programme « Le cycle de l'alimentation » co-construit par la Chambre d'Agriculture, le PAT Mangeons Local 66 et le Département

Partenaires impliqués => Département 66 / UDSIS / Chambre d'Agriculture / PAT Mangeons local 66

Cibles => Collégiens, enseignants, communauté éducative, équipes de direction des 31 collèges publics du département

Programme => articulé autour de 4 grandes thématiques :

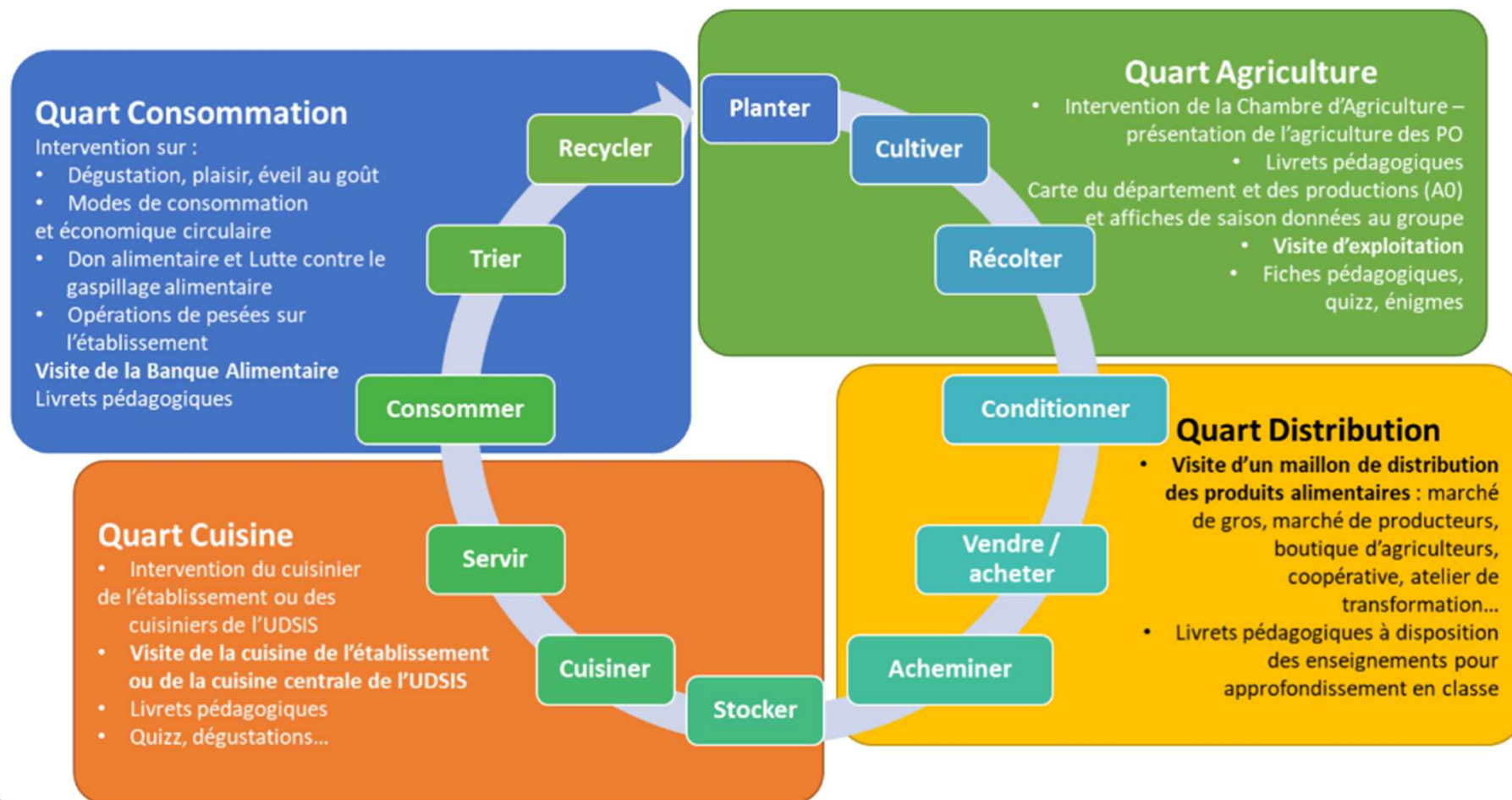
- la production agricole
- la logistique et la distribution
- la production culinaire
- la consommation des repas.

Financement du Département => subvention allouée aux collèges dont la candidature est retenue : 80 % maximum de la dépense éligible, plafonnée à 4 000 € par an et par collègue



Un programme de 4 modules

- défini avec un enseignant et coordonné par le PAT "Mangeons local 66"
- co-construit et financé par le Conseil Départemental des Pyrénées-Orientales



Le cycle de l'alimentation

Les objectifs

- Présenter l'ensemble du panorama agricole et alimentaire présent sur le territoire
- Valoriser et faire découvrir les métiers liés aux processus agricoles et alimentaire
- Sensibiliser à la valeur des produits servis en restauration collective
- Apporter des savoirs liés aux domaines de l'agriculture, la logistique, la cuisine, l'alimentation, la nutrition, les goûts, le recyclage, à l'ensemble des publics concernés
- Accompagner à la réalisation des objectifs de la loi EGalim
- Développer l'agriculture locale, biologique et durable.



Le cycle de l'alimentation



<https://mangeonslocal66.fr/>

CONTACT :

Myriam De Andrade

Animatrice PAT Mangeons Local 66

Chambre d'agriculture - Service alimentation et circuits de proximité

04 68 35 87 87 / 07 70 03 94 77

m.andrade@pyrenees-orientales.chambagri.fr



InterBOccitanie



Liberté
Égalité
Fraternité

AVEC LA PARTICIPATION FINANCIÈRE DE

Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale développement agricole et rural CASDAR



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION
Liberté
Égalité
Fraternité



C'est à vous !

Atelier - Réflexion communes et partages d'expériences

Objectif :

- Recenser les **besoins** et les **limites** rencontrés lors des actions de sensibilisation sur l'agriculture biologique auprès des enfants.
- Identifier et partager des **bonnes pratiques** ou des **expériences réussies** de sensibilisation.
- Faire converger les bonnes pratiques avec les besoins et limites identifiés, afin de dégager des pistes d'amélioration

Atelier - Réflexion communes et partages d'expériences

Premier temps (10 minutes)

Réflexion et énumérations des besoins et des limites observés sur les actions de sensibilisation auprès des enfants pendant la pause méridienne, avec une spécificité sur l'agriculture biologique.

1. Ecrire sur un post-it vos différentes idées et réflexions
2. Les partager avec votre groupe
3. Regrouper les idées communes et similaires

Deuxième temps (10 minutes)

Réflexion et énumérations des bonnes pratiques ou des expériences réussies pour sensibiliser les convives aux pratiques d'agriculture biologique :
(Exercice similaires au premier temps de réflexion)

1. Ecrire sur un post-it vos différentes idées et réflexions
2. Les partager avec votre groupe
3. Regrouper les idées communes et similaires



Atelier - Réflexion communes et partages d'expériences

Troisième temps (10 minutes)

Mise en relation besoins / limites et bonnes pratiques. Le groupe réfléchit collectivement pour voir si certaines bonnes pratiques ou expériences recensées permettent de répondre aux besoins et limites exprimés au départ.

1. Discussion commune
2. Travail visuel de mise en lien (par exemple en reliant les post-it des bonnes pratiques à ceux des besoins/limites concernés).

Conclusion

Temps commun (tous les groupes) pour identifier s'il reste des besoins et limites globaux qui n'ont pas trouvé de réponse parmi les bonnes pratiques recensées.

Ce travail nous permettra :

- De données des pistes de travail aux participants de l'atelier.
- Identifier des problématiques et sujets complexes qui nécessite des besoins d'accompagnements.
- Identifier des pistes de travail pour le réseau Bio.



Quelques ressources



Des ressources pour communiquer plus facilement sur votre démarche

- Réseau Graine et son Guide Eduquer à l'alimentation
- Application Alim'en GERS du PETR du Pays d'Armagnac
- Outils de communication de l'Agence bio (stop self, affiches)



Des démarches de labellisation

Valoriser votre engagement pour la bio en restauration collective



Label pour les établissements de type collèges / lycées / restaurants administratifs / cuisine centrale etc.

Ce label vise à encourager, récompenser et mettre en valeur les établissements qui ont réussi à atteindre les objectifs de la Loi EGalim, en termes d'approvisionnements en bio :

✓ Atteindre 22%* d'approvisionnement bio dans le service de restauration (en valeur nette d'achat sur une période_ adhésion gratuite)

*25% à partir de janvier 2026



Les 3 niveaux de labellisation

	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
+Bio	au moins 20% de bio par an	au moins 40% de bio par an	au moins 60% de bio par an
+Local	au moins 4 composantes bio et locales par mois	au moins 8 composantes bio et locales par mois + 2 ingrédients bio équitables	au moins 12 composantes bio et locales par mois + 4 ingrédients bio équitables
+Sain	Pas d'OGM Des menus clairs Protéines de qualité Des additifs et graisses hydrogénées interdits Fruits et légumes de saison	+ 50% de cuisine à partir de produits bruts ou peu transformés + Formation des cuisiniers	+ 80% de cuisine à partir de produits bruts ou peu transformés + De menus végétariens ou semi-alternatifs
+Durable	Lutte anti-gaspillage Diagnostic des polluants Education à l'alimentation durable	+ Gestion écologique : déchets, eau, énergie + Limitation des plastiques et des détergents toxiques	+ Eco-détergents + Vers le zéro plastique + Optimisation des tournées de livraison