



ATELIER VALORISATION : “Bio local en resto co : un levier de valorisation des équipes”

26 novembre 2025

Elodie SABATIER, Chambre d’agriculture de
l’Aude

Marie LARGEAUD, Chambre régionale
d’agriculture Occitanie



INTRODUCTION

« Les meilleures choses qui arrivent dans le monde de l'entreprise ne sont pas le résultat du travail d'un seul homme. C'est le travail de toute une équipe. » Steve Jobs



Qui êtes-vous?

A main levée êtes-vous : Élus OU cuisiniers OU gestionnaires OU animateurs (PAT...) OU fournisseurs OU...

Le thème de l'atelier :

- Comment / pourquoi le bio local valorise les équipes de cuisine ? Freins / leviers
- Quels sont les leviers pour enclencher une démarche bio/ locale avec les équipes?



Au programme de l'atelier :

- **3 Témoignages**

- Cuisine centrale Ville de Foix : Delphine Eychenne (15 min)
- EHPAD de Termes-d'Armagnac : Véronique Champomier, Directrice (10 min)
- Pays d'Armagnac : Hugo Dereymez, chargé de mission PAT (15 min)

- **Echanges en sous-groupe (30 min)**



Cuisine centrale de Foix

Delphine EYCHENNE, Responsable cuisine centrale

Nombre de repas : 650 repas / jours - Liaison chaude

Equipe de 3 cuisiniers + 1 pers légumerie/réception/service + 1 responsable restauration + agents livraison et service



6 sites restaurants scolaires livrés : écoles élémentaires et maternelles

Type de menu : 4 composantes majoritairement (menu unique : une entrée, un plat (viande, poisson), accompagnement et un dessert), proposition d'un menu sans chair animale une fois par semaine.



Taux de produits AB / type de produits AB 2023 : 10% de Bio ET 2024 13% de Bio

Coût matière du repas et prix du repas famille : le coût matière en 2024 = 2.38€ (2.23€ en 2023) (soit 217 000€ de denrées alimentaires) - Plusieurs tarifs pour les familles en fonction des conditions. 3.25€ pour les Fuxéens et 7.75€ pour les non-Fuxéens.

Modalités d'achats : centrale Occitalim + marchés public - 7 lots Bio (viandes bovines / yaourts et fromage blanc / légumes secs & graines / fruits exotiques & agrumes / pâtes fraîches / fruits & légumes locaux / pain) - 11 lots de producteurs locaux (en tout 24 Lots)

Fournisseurs AB : Bio de producteurs locaux et plateformes et un peu des grossistes nationaux

Démarche :

Participation au “**défi cuisine**” proposé par Bio Ariège Garonne et le PETR de l’Ariège

→ élément déclencheur pour la démarche partage, compréhension des métiers de chacun

Défi Cuisine :

- Un accompagnement **sur 1 an** à la fois individuel et collectif (3 sites)
- Un **travail pour atteindre les objectifs de la loi EGALIM**, permettant d’améliorer les pratiques en cuisine, au service, lors des commandes, mais également sur la communication
- des **temps conviviaux entre pairs**
- Des **échanges entres équipe de cuisines et élus**
- **Réalisation d’un diagnostic**, permettant de définir ce qui était réalisable ou pas en lien avec les volontés politiques sur l’intégration de produits AB PUIS accompagnement menus (adaptation en lien avec les objectifs et maîtrise des coûts, commandes test) et marché



Ce qui a été mis en place concrètement à la suite du Défi cuisine :

- Une remise en question des pratiques
- Une **adaptation des marchés publics**
- Des **échanges entre les agents de la cuisine centrale et les agents des cuisines satellites**
- Une **sensibilisation/ formation des agents** en charge de la distribution des repas sur l'alimentation durable et de qualité
- Des **questionnaires de satisfaction** sur les repas
- **L'implication des enfants** à la découverte des métiers en cuisines
- La **venue régulière des élus** pour manger à la cantine
- **Communication positive de la cuisine** auprès des habitants
- Mise en place d'un **club des cuisiniers engagés** (partage entre pairs)

Quelques chiffres :
12% de plus de produits Bio locaux

Des salariés satisfaits de la nouvelle organisation

Des agents formés à l'alimentation durable et de qualité



EHPAD Termes d'Armagnac

Véronique CHAMPOMIER, Directrice

reprendre la diapo de la table-ronde



Travaux et Equipement



Un matériel bien pensé, c'est une cuisine fluide, durable et cohérente avec nos valeurs bio, locales et humaines.

🥕 Légumerie

❄️ Cellule de refroidissement

🔥 Matériel de cuisson

→ Fours performants, plaques, sauteuses... cuisson de nuit.

🍰 Robot pâtissier & Robot coupe

→ Créativité, plaisir et desserts maison.

🚚 Cabane des fournisseurs

→ Logistique adaptée aux multiples livraisons locales.

💪 Matériel ergonomique

→ Prévention des TMS, confort de travail, efficacité.

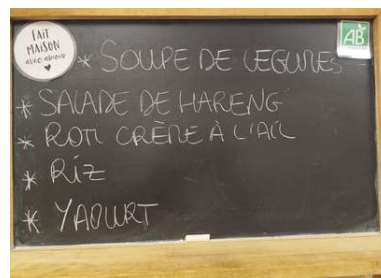


(Réflexion continue ? On cherche toujours une solution pour trancher le pain !)



Jour J !! le 14 octobre 2024

Technique & logistique	Equipe mobilisée	Qualité & Plaisir	Communication	Suivi et ajustement
Matériel vérifié, stocks prêts, plan de marche clair.	Présence de la gouvernance Réassurance Faire cohésion Brief collectif, rôles définis, ambiance positive.	Menu simple, savoureux, coloré, adapté aux résidents.	Discours auprès des résidents (fusibles) Photos, valorisation du travail collectif.	Recueil des impressions, débrief à chaud, amélioration continue.



“Aujourd’hui, on a mangé comme à la maison.”

L'inauguration

L'inauguration, symbole d'un changement durable



Un moment fort, célébrant l'aboutissement de ce projet ambitieux et l'engagement de tous.
Ce fut une reconnaissance des efforts et un signal fort pour l'avenir.



Compétences, cohésion, qualité : la stratégie RH au cœur du projet



Formation collective



Formation collective

Immersion



Bilan Équipes (RH)



- Plaisir de manger ensemble
- Évolution des habitudes alimentaires
- Cohésion d'équipe renforcée, grâce à une réussite collective visible et concrète.
- Fierté et motivation accrues
- Reconnaissance externe
- Turn over
- Arrêt-maladie



Recrutement



- Horaires
- Rémunération...
- Les compétences demandées :
 - Cuisinier expérimenté en produits bruts, bio et locaux.,
 - Saisonnalité
 - Créativité et adaptabilité
 - Organisation (multiples livraisons...)
 - Maîtrise des règles d'hygiène surtout avec le bio, traçabilité ...
 - Adhésion forte au projet d'établissement et à ses valeurs humaines et écologiques.
- Accompagnement : Formation sur l'alimentation durable, accompagnement du temps des repas...

« Le fait-maison repose sur des savoir-faire, une organisation rigoureuse et une équipe engagée. »



EHPAD Termes d'Armagnac

Véronique CHAMPOMIER, Directrice



Impacts intéressants à relever dans l'atelier

- impact dans l'alimentation des équipes au niveau perso
- des personnes candidatent spontanément
- suivi d'indicateurs intéressants:tx d'arrêt maladie,
- Repas gratuit pour le personnel de cuisine (avantage en nature)
- Formation en intra de toute l'équipe

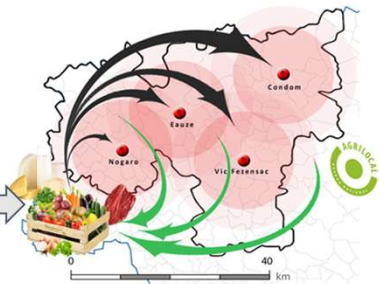


PETR Pays d'Armagnac



Le Bio et la progression de la qualité en restauration collective, une démarche territoriale globale, portée par le PAT:

- Création d'un plateau technique de formation en cuisine durable
- Formation "alimentation durable" théorique et technique des agents
- Accompagnement de la restauration collective, une offre de services permanente
- Un projet innovant de logistique alimentaire de proximité



PETR Pays d'Armagnac



Travailler des produits bio, frais, bruts, de saison:
Un coût des produits maîtrisable mais un besoin accru
de main d'oeuvre et de technicité.



- préserver la partie “denrées” du coût global des repas et rechercher des économies sur d'autres postes (dont lutte contre le gaspillage)
 - Bien sourcer ses produits (achats en local sans intermédiaires)
 - Acheter des produits bruts de saison
 - Former les personnels
 - Bien équiper les sites de production
- moyens humains et techniques



Bref, mettre en place les bonnes conditions de réussite
pour une utilisation conséquente et pérenne de produits bio



PETR Pays d'Armagnac

Au delà des performances en pourcentages et des objectifs de la loi EGalim, introduire des produits bio en restauration collective permet de:

Préserver la santé des convives et aussi des agents
(indiscutablement et scientifiquement démontré par de nombreuses études)



Structurer une démarche qualité
(la notion de qualité est subjective, la certification bio apporte un critère objectif mesurable)



Valoriser et redonner du sens au métier de cuisinier et aux équipes
en passant par une bonne communication auprès des convives



Reconnecter la restauration collective au territoire
(les établissements introduisant le plus de bio sont également ceux qui intègrent le plus de produits locaux)



observatoire de la restauration collective bio et durable / unplusbio.org



TRAVAUX EN SOUS-GROUPES (30 minutes)

1/ Temps individuel (5 min) avec support

2/ Question à travailler en petit groupe :

A partir des problèmes rencontrés travailler sur des pistes de solutions :

Quels sont les leviers pour intégrer, motiver les équipes dans une démarche bio et locale ?



INFORMATION (à compléter)

Modules formations Agence bio

<https://cuisinonsplusbio.fr/nos-outils/formation-bts/>

Chers enseignant.e.s/professionnel.le.s en hôtellerie-restauration

L'Agence BIO met à votre disposition des modules pédagogiques gratuits pour sensibiliser vos élèves à l'agriculture et à l'approvisionnement durable.

Avec seulement **1% de bio dans les restaurants et 6% en restauration collective** (objectif de 20% fixé par la loi EGalim), la formation des futurs professionnels est clé pour accélérer la transition agroécologique.

Des ressources adaptées à vos besoins

Conçus avec **Vincent Delacour**, chef enseignant au lycée hôtelier de Granville, et validé par un comité de relecture composé de professionnels de la restauration collective et commerciale, ces outils s'intègrent aux référentiels **CAP, Bac Pro et BTS** et comprennent :

- Un volet théorique sur les fondamentaux du bio.
- Des ateliers pratiques en classe ou en cuisine pour les BTS.

Accès aux modules

Contactez l'équipe restauration de l'Agence BIO pour plus d'informations sur la mise en place des modules et les recevoir gratuitement !



Conclusion

Merci pour votre participation

Atelier animé par :

Marie LARGEAUD - Chambre Régionale d'Agriculture Occitanie

Elodie SABATIER - Chambre d'Agriculture de l'Aude

elodie.sabatier@aude.chambagri.fr

