



# COLLOQUE RHD Bio & PRO

26 novembre 2025



# INTERBIO Occitanie

Mathieu MAURY, Président



# Lycée Germaine Tillon Castelnaudary

Julien DELMAS, Proviseur



# DRAAF Occitanie

Nathalie COLIN,  
Service régional de l'agriculture et de  
l'agroalimentaire (SRAA)





Représenter et  
coordonner

Accompagner les  
producteurs et  
les entreprises

Promouvoir une  
bio pour tous



Consolider et  
développer les  
filières et les  
marchés

Gérer les outils  
de connaissance  
de la production  
et des marchés

## Les événements Bio & Pro



# IBO : Notre mission en Restauration collective

- **Des actions régionales resto co Bio locale:** une Commission régionale RHD Bio + colloque annuel RHD Bio + un label Territoire Bio Engagé » « et « Etablissement Bio Engagé »
- **Des accompagnements personnalisés :** Bio Occitanie + réseau de Civam Bio / Gab + Chambres
  - Sensibilisation
  - Accompagnement des changements de pratiques: Diagnostic et préconisations dans les services de restauration des lycées de 2018-2021
  - Lien avec les producteurs et groupements de producteurs/plate-forme bio + fournisseurs bio régionaux
- **Un label pour la restauration collective** des territoires et établissements valorisant votre démarche **Bio Engagée**



**En restauration collective, vous avez introduit :**

**Niveau de base :** entre 22 et 25% de produits bio servis dans vos repas.



**Niveau 1 :** entre 25 et 35% de produits bio servis dans vos repas.



**Niveau 2 :** entre 35 et 60% de produits bio servis dans vos repas.



**Niveau 3 :** + de 60% de produits bio servis dans vos repas.



## Déroulé

- **10h-12h: TEMOIGNAGES** « La diversification des sources de protéines en bio et local : pourquoi et comment ? »
- **12h00 -12h15: Remise Etablissement Bio Engagé** pour le Lycée G Tillon (avec Sébastien Andres, le Secrétaire Général et Jean-Jacques Paraire, le chef de cuisine)
- **12h15-13h30: DEJEUNER Bio local**
- **13h30- 15h:** session 1 des ATELIERS
- **15h30- 17h:** session 2 des ATELIERS



# ATELIERS

Salle F02

## Atelier d'échanges « Bio et local en resto co: un levier de valorisation des équipes »

*Co-animation:* Marie Largeaud (Chambre Régionale d'Agriculture), Elodie Sabatier (Chambre d'Agriculture de l'Aude)

Espace F03

## Atelier d'échanges « Sensibilisation: un repas bio et local ambassadeur de valeurs: comment s'y prendre? »

*Co-animation:* Martin KRIER (Bio Civam de l'Aude), Ludwine Laurette (Bio Ariège-Garonne), Gilles Planas (Chambre d'Agriculture des Pyrénées Orientales)

Réfectoire

## Démonstration cuisine : « Quelles adaptations en cuisine pour réussir sa démarche diversification en protéines bio? »

*Animation:* Dounia Silem, SCIC Nourrir l'Avenir



# TABLE-RONDE TEMOIGNAGES

« La diversification des sources  
de protéines en bio et local :  
pourquoi et comment ? »



# INTRODUCTION et fonctionnement

Vos questions/réactions au:



Elodie: 06 83 69 85 56

# INTRODUCTION

## Le contexte de la Restauration collective Bio



# Les débouchés du marché bio en France

## Consommation hors domicile

Restauration commerciale **331 M€** (stade gros) ↑ **+9,5%**

Restauration collective **516 M€** (stade gros) ↑ **+6,4%**

## Consommation à domicile

Grande distribution **5 807 M€** (stade détail) ↓ **-5,1%**

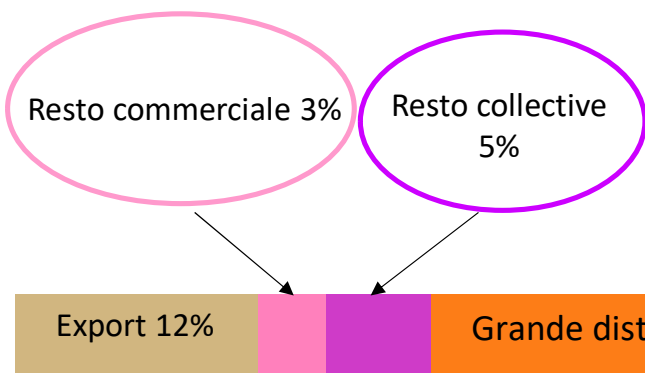
Magasins bio **3 532 M€** (stade détail) ↑ **+6,5%**

Vente-directe **1 645 M€** (stade détail) ↑ **+7,4%**

Artisans-commerçants **1 192 M€** (stade détail) ↑ **+6,9%**

Export  
**1 164 M€** (stade gros)  
 ↑ **+10%**

*Total stade gros: 8 117 M€*  
*Total stade détail: 12 176 M€*



**Répartition dans le total du marché bio au stade gros : 10 128 M€ (+2%, vs 9 899 en 2023)**

## % de BIO en RHD

5% des débouchés du bio dans  
les 81 350 cantines (1)

3% des débouchés du bio dans les environ 200 000  
restaurants (2)

Taux de pénétration  
marché RHD

6,2% des achats denrées  
se font en bio (1)  
(29 Milliards global)

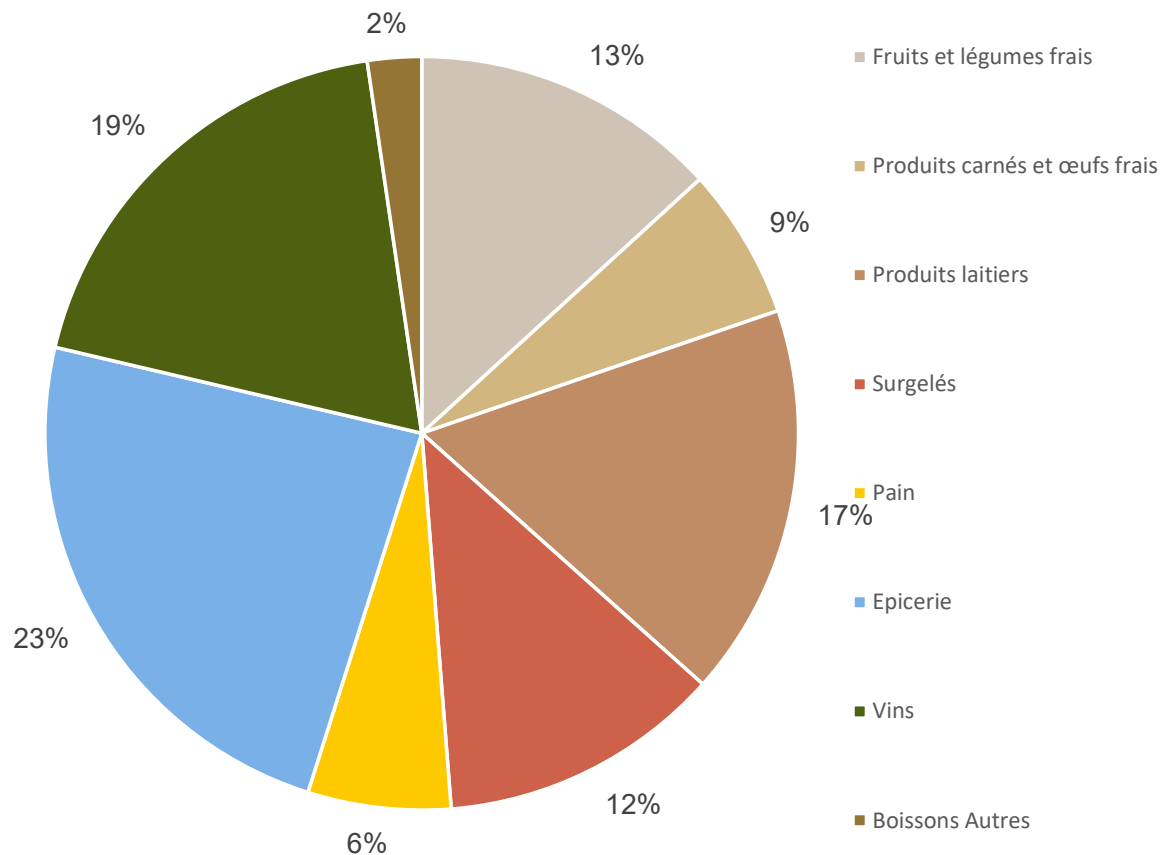
1,4% des achats  
denrées se font en bio  
(2)  
(23,3 Milliards global)

De la cantine scolaire à la restauration d'entreprises privées en passant par  
les hôpitaux, les crèches, les RIE, des efforts à poursuivre

Du kèbab ou de la pizzeria, jusqu'au triple étoilé Michelin en passant par les  
bistrot

Le bio doit rentrer dans le manuel du CAP au BTS en cuisine

## Part de marché des achats en valeur entre catégorie de produits en 2024 en RHD tout confondu



☑ Poids prépondérant de l'épicerie (23%), du vin (19%) et des produits laitiers (17%)

☑ Le vin représente 47% des achats en commercial suivi par l'épicerie (13%)

☑ L'épicerie représente 30% des achats en collective, les produits laitiers (24%)

# Et en Région Occitanie?

## Pas de chiffres globaux sur la bio en resto co

- Mais infos Lycées: 12,5% de bio en 2024-2025
- Développement sur plusieurs secteurs: medico-social ( actions envers les EHPAD et travail Bio Occitanie FHF en 2024)
- Avec des disparités territoriales et entre établissements qui persistent

## Une offre de plus en plus structurée et diversifiée en bio en Occitanie

- 1<sup>ère</sup> région bio de France !
- Des outils structurés de plus en plus nombreux (plates formes départementales et régionales dont une nouvelle spécialisée en Bio, GIP Occit'Alim, Groupement de producteurs bio, entreprises de transformation et de distribution spécialisées en bio, ...)



**597 754 ha**

Surfaces bio en 2024  
(1er rang français)



**19,0 %**

Part des surfaces bio dans la  
surface agricole de la région  
(3ème rang français)



**14 659**

Fermes engagées en bio en 2024  
(1er rang français)



**22,9 %**

Part des fermes de la région  
engagées en bio  
(2ème rang français)

# Des enjeux forts pour la resto co bio

- **Appuyer les filières bio à travers un débouché structurant**
- **Faire mieux connaître la bio qui permet :**
  - Le maintien et le développement d'une agriculture et d'une alimentation vertueuse (santé, environnement...)
  - De consommer « local » et appuyer l'économie de nos territoires: car 80% du bio consommé en France est français!
- **Favoriser l'accès de tous à cette alimentation qualitative** au travers du rôle « social » de la restauration collective

## **Et avec un surcoût maîtrisé !**

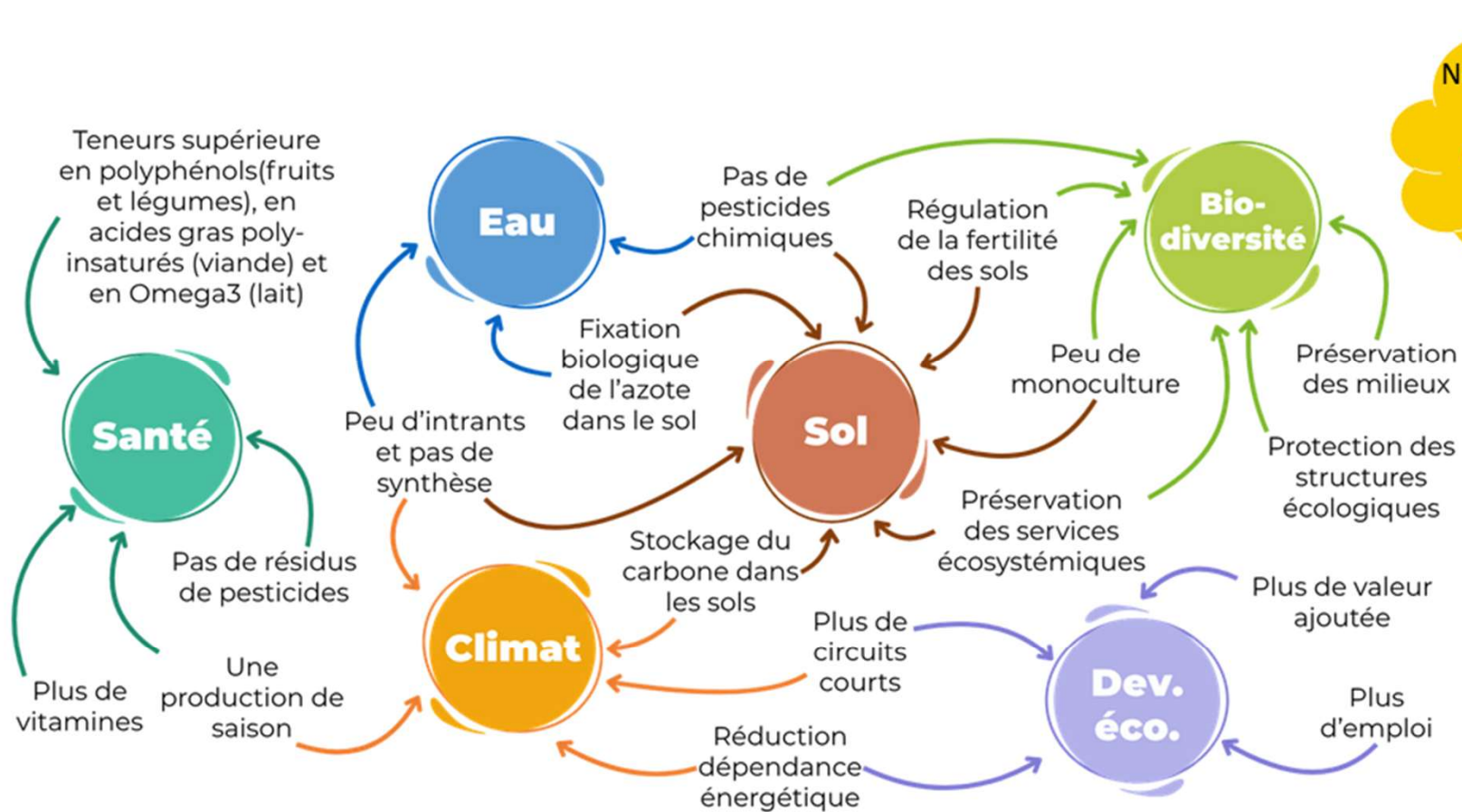
Étude ADEME sur le coût complet\*

+ Grâce à:

- une approche globale: accompagnement proposé par les structures du réseau bio
- l'appui financier des aides Lait et Fruit A l'Ecole!



# Les aménités de la bio pour votre territoire



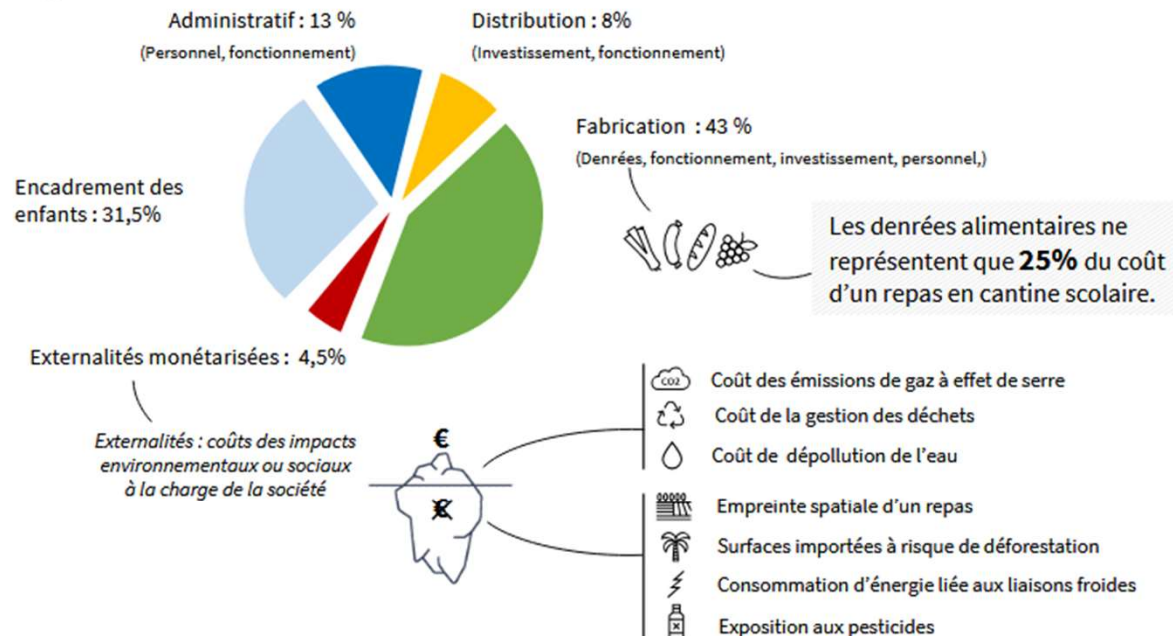
Nouvelle [publication FNAB](#) :  
**Pourquoi soutenir et développer l'agriculture biologique sur votre territoire ?**



## RESTAURATION SCOLAIRE : QUEL COUT POUR LA TRANSITION ?



Coût complet moyen d'un repas en 2018 = 8,72 €

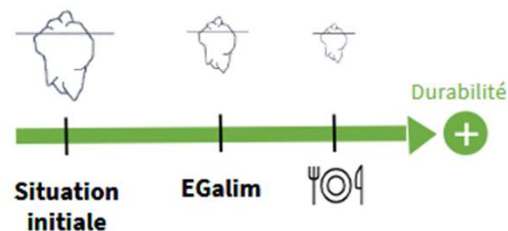


### L'effet EGalim



= **+4%** des coûts comptables en moyenne

Si on prend plutôt comme objectif 50% de réduction de gaspillage (objectif de la loi Anti-Gaspillage pour une économie circulaire), l'augmentation des coûts comptables est de 2,8% en moyenne.



Mais aussi une **baisse des externalités** ... qui s'accroît si l'établissement va au-delà des critères d'EGalim.

# CANTINES BIO ET ZÉRO DÉCHET : COMBIEN COÛTE LA TRANSITION ?

Une étude de l'ADEME montre que la hausse des coûts liée à la transition écologique pour les cantines scolaires est modérée, mais aussi qu'elle peut être en partie compensée.



**50 %** DE PRODUITS DURABLES, dont au moins 20 % issus de l'agriculture biologique (ou en conversion) + un repas végétarien hebdomadaire + moins de gaspillage alimentaire. C'est ce qu'impose la loi EGAlim\* aux cantines depuis 2022.

\* Loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable.



**+3,2 %**

C'est la hausse des coûts pour les cantines liée à l'application de la loi Egalim. Cette hausse peut être en partie compensée, grâce aux économies réalisées en gaspillant moins, en achetant moins de viande et en limitant les coûts indirects.

COÛT MOYEN D'UN REPAS	AVANT EGALIM (2018)	APRÈS EGALIM** (MAIS AVANT INFLATION)
Administratif (gestion des commandes...)	1,12 €	1,13 €
Achat des denrées	2,21 €	2,27 €
Autres coûts de préparation des repas	1,55 €	1,58 €
Distribution	0,72 €	0,80 €
Encadrement des élèves	2,73 €	2,92 €
Coûts indirects (climat, traitement de l'eau et des déchets organiques...)	0,39 €	0,32 €

\*\* Hypothèse considérée pour les repas après Egalim : 20 % de produits biologiques, 1 repas végétarien par semaine et 20 % de réduction du gaspillage alimentaire.



**+11,9 %**

Si, au-delà de la loi Egalim, les cantines investissent (en matériel et en personnel) pour relocaliser leur approvisionnement et cuisiner principalement des produits bruts, la hausse des coûts est plus significative.

**25 %**

Dans les collectivités ayant une part élevée de ménages modestes, la part du prix du repas prise en charge par la collectivité devrait augmenter de 25 % pour répondre à la fois aux enjeux de transition écologique et d'accessibilité à tous de la cantine.

**+** Retrouvez l'étude « Coûts complets et recettes financières de la restauration scolaire : quelles marges de manœuvre pour la transition écologique ? » : [bibliaire.ademe.fr](http://bibliaire.ademe.fr)



La diversification des protéines et ses enjeux

Pourquoi privilégier celles qui sont en Bio ?

# C'est quoi la diversification des protéines ?



Varier les sources de protéines en augmentant les protéines végétales pour aller vers des protéines animales de meilleure qualité nutritionnelle issus notamment de modes d'agriculture plus respectueux de l'environnement



# Quelle application en restauration collective ?

La loi EGALIM

(LOI n° 2018-938 du 30 octobre 2018)



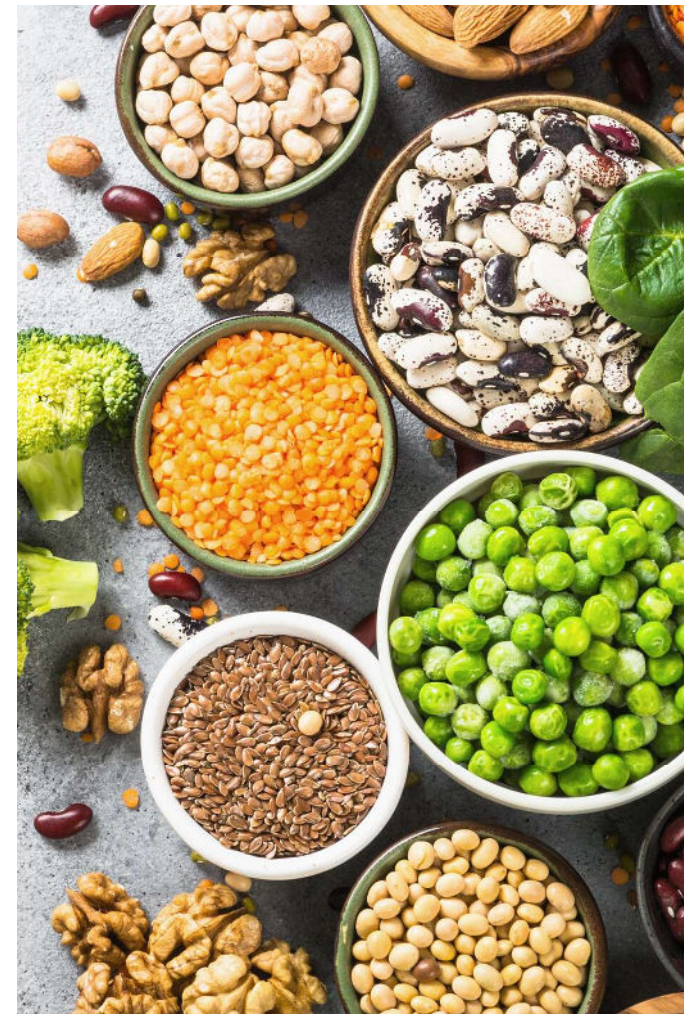
Plan pluriannuel de diversification des sources de protéines pour les restaurants scolaires servant plus de 200 repas par jour (2018 puis élargi en 2024)



Un repas végétarien par semaine pour les restaurants scolaires (2019)



Option végétarienne quotidienne pour les restaurants collectifs de l'Etat (2023)



[Source : site internet "Ma cantine" - Comprendre mes obligations - Menus végétariens](#)



## LES LÉGUMINEUSES

- ✓ Richesse en fibres lui conférant un index glycémique bas
- ✓ Richesse en protéines et glucides complexes
- ✓ Richesse en vitamines (B), minéraux (fer, calcium, magnésium, potassium) et antioxydants



## LES FRUITS À COQUE ET GRAINES OLÉAGINEUSES

- ✓ Richesses en protéines et lipides polyinsaturés (oméga 3)
- ✓ Richesse en vitamine liposolubles (A,E), minéraux (fer, magnésium, calcium, cuivre, phosphore, potassium)



## LES CÉRÉALES SEMI-COMPLÈTES ET COMPLÈTES

- ✓ Richesse en fibres, en vitamines (B) et minéraux (phosphore, potassium, fer, manganèse)
- ✓ Association indispensable avec les légumineuse pour un apport optimal en protéines (complémentation des acides aminés)



# LES DIFFÉRENTES SOURCES DE PROTÉINES VÉGÉTALES



## LES CHAMPIGNONS

- ✓ Richesse en protéines (tous les acides aminés)
- ✓ Richesse en vitamines (B, C, D, E) et minéraux
- ✓ Richesse en eau



## LES ALGUES

- ✓ Richesse en protéines
- ✓ Richesse en fibres
- ✓ Richesse en vitamines (K,A) et minéraux (iode, fer, magnésium, potassium)



## LE SOJA

- ✓ Richesse en protéines (tous les acides aminés)
- ✓ Richesses en vitamines (A, B, E) et minéraux (fer, potassium, calcium, magnésium, phosphore)



# LES DIFFÉRENTES SOURCES DE PROTÉINES VÉGÉTALES



## Quel intérêt pour la santé et la planète ?

“POUR LA PRÉSERVATION DU CLIMAT ET DE LA BIODIVERSITÉ, IL PRÉCONISE DE DIMINUER DE MOITIÉ NOTRE CONSOMMATION DE VIANDE EN GARDANT DES APPORTS NUTRITIONNELS SATISFAISANTS”

Source : Rapport du Réseau Action Climat et de la Société Française de Nutrition (2024) - “Comment concilier nutrition et climat ? Pour la prise en compte des enjeux environnementaux dans le Programme National Nutrition Santé (PNNS)”

## LES 3 PRÉCONISATIONS POUR LE PNNS 5 :

- Limiter à 450g par semaine toute viande confondue dont maximum 150g de charcuterie
- 2 poignées de fruits à coque par jour (25 à 30g)
- Consommer quotidiennement des légumes secs



le “One  
Health” une  
seule santé

“LA SANTÉ COMME MÉTAPHORE POUR RELIER  
AGRICULTURE, ENVIRONNEMENT ET  
ALIMENTATION, COMME MOTEUR DE  
L'ÉVOLUTION DES SYSTÈMES ALIMENTAIRES”

Source : Conférence alimentation durable INRA - Michel DURU - INRA  
Toulouse - “L'alimentation au prisme du système alimentation pour une  
alimentation saine et durable” - 2020

LA VARIÉTÉ ALIMENTAIRE (VÉGÉTALES  
ET ANIMALES) AVEC DES ALIMENTS  
BRUTS RICHES EN FIBRES POUR  
NOURRIR NOTRE MICROBIOTE,  
FACTEUR CLÉ D'UNE BONNE SANTÉ



# Les recommandations du PNNS 4

Plus de légumineuses

Plus de fruits à coques

Plus de produits bruts et du "fait-maison"

Plus de fruits et légumes de saison

produits localement

Plus d'aliments BIO

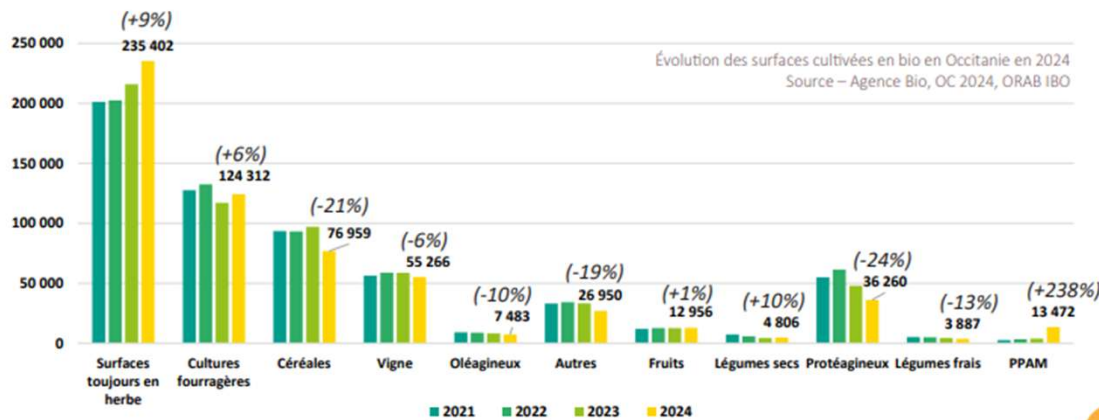
De la viande de bonne qualité

Source : Site internet "Manger Bouger" - Affiche recommandations adultes

# Pourquoi privilégier le Bio ?

- MOINS DE PESTICIDES ET D'ADDITIFS
- PLUS DE VITAMINES, DE MINÉRAUX ET D'ANTIOXYDANTS
- PRÉSERVER LA BIODIVERSITÉ, LE BIEN ÊTRE ANIMAL ET L'ÉCONOMIE LOCALE !

Dans le détail, les baisses de surfaces cultivées en bio pour les grandes cultures concernent principalement les protéagineux (-24%) et les céréales (-21%).

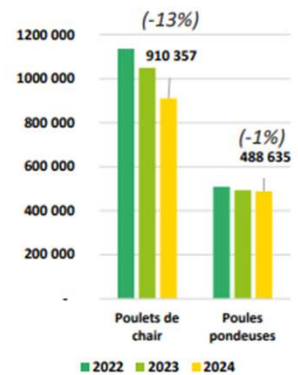
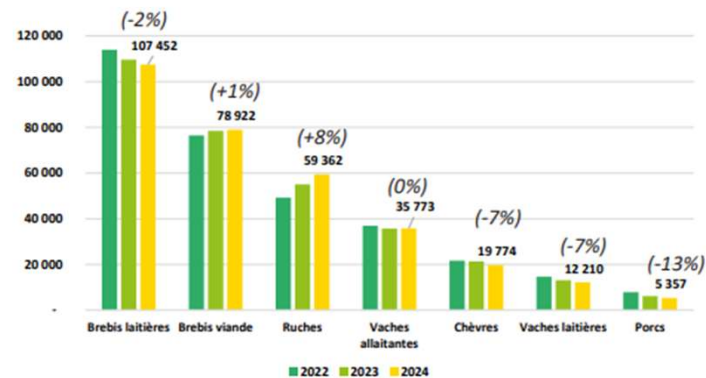


## ÉVOLUTION DES SURFACES CULTIVÉES EN OCCITANIE EN 2024



## ÉVOLUTION DES CHEPTELS ÉLEVÉS EN OCCITANIE EN 2024

Évolution des cheptels élevés en bio en Occitanie en 2024  
Source – Agence Bio, OC 2024, ORAB IBO



Source : les chiffres clés de la Bio en Occitanie en 2024 - Interbio-occitanie.com



“La variété  
est notre  
alliée”

# Diversifier pour une meilleure santé globale

Des pistes d'actions :

- Réfléchir à la qualité des protéines animales et végétales
- Diversifier en étant accompagné en utilisant les outils existants et les retours d'expériences
- Aller vers une stratégie à grande échelle avec les objectifs de la stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat (SNANC)
- Continuer à cuisiner, créer du lien, échanger et s'enrichir avec cette diversification

# Département du Lot

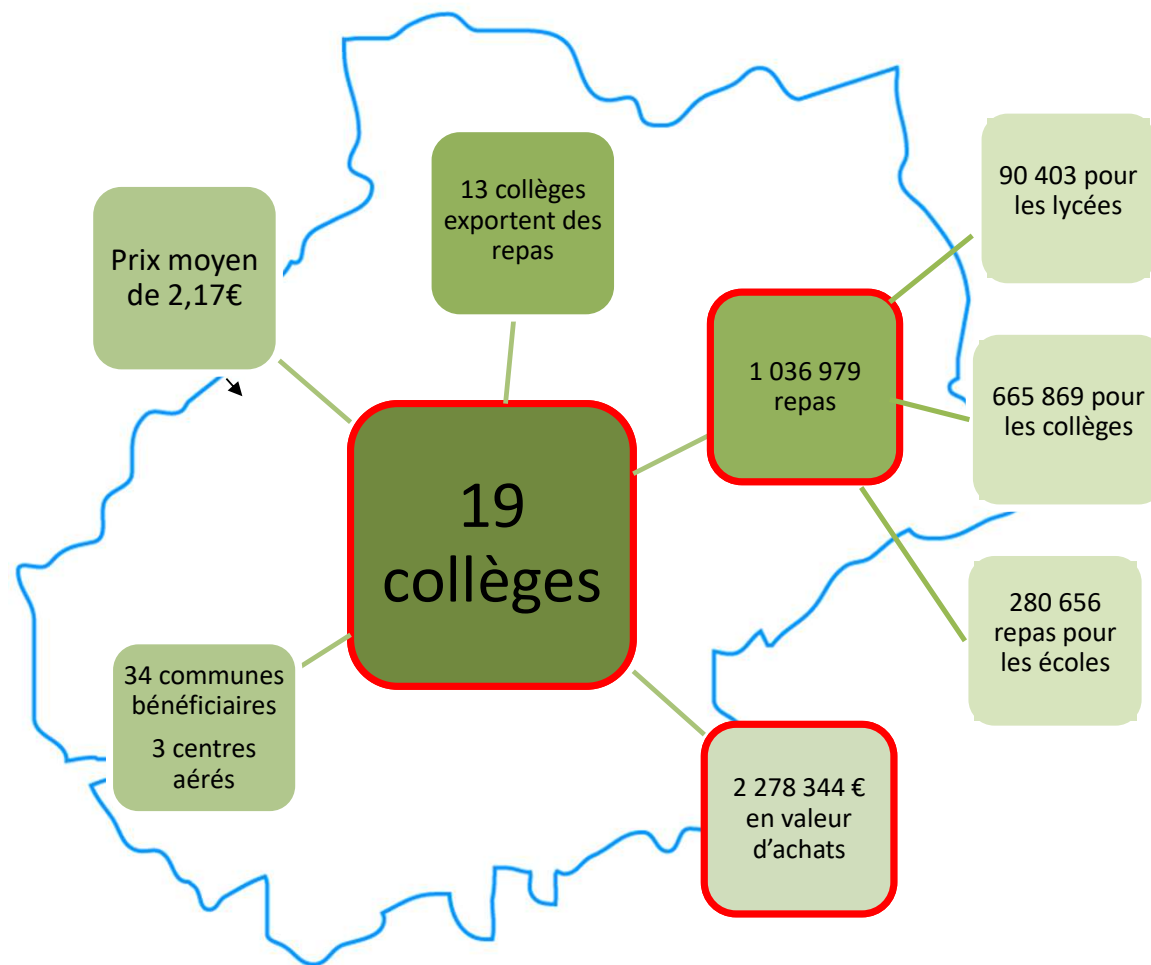
Armelle MOREAU, Cheffe de projet  
Chloé TARDY-VILISQUE, Technicienne restauration



# STRUCTURATION D'UNE FILIÈRE DE LÉGUMINEUSES LOCALES BIO : EXPÉRIMENTATION AVEC LES COLLÈGES DU LOT



# La restauration collective dans les collèges du Lot



## Politique en 7 axes

- + Sûre
- + Saine
- + Local
- + Qualité et bio
- + Frais & saison
- + Fait Maison
- + Diversifié (protéines)
- + Durable

# Plus de bio dans les assiettes des collégiens



**BIO** 16 %

**#EGalim** 35 %

(Nov. 2025)



## Une définition lotoise du « LOCAL »

« matière première et producteur du Lot ou des départements limitrophes + un label de qualité Bio, SIQO ou HVE »



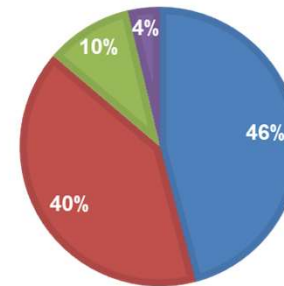
24%  
de LOCAL

## Stratégie pour renforcer les achats locaux bio

### 1. Charte des produits lotois de qualité & répertoire de producteurs (+ 110 références)

#### CERTIFICATIONS

■ BIO ■ HVE ■ AOP, IGP ■ Fermiers



### 2. Soutien financier annuel : 150 000 € (en 2025)

- ✓ 30% d'aide sur la bio
- ✓ 25% sur des filières lotoises structurées
- ✓ 15% autres produits locaux de qualité

### 3. Réflexion pour un groupement de commandes

→ 2027

# + Plus de végétal et de local dans les menus

## ALIMENTATION

Plats végétariens  
hebdomadaires

&

↓ les plats industriels

↑ le fait maison

## AGRICULTURE

Filière de légumineuses  
locales (bio & qualité)



Accompagner les équipes  
en cuisine



Lever les freins sur  
la consommation  
de légumineuses



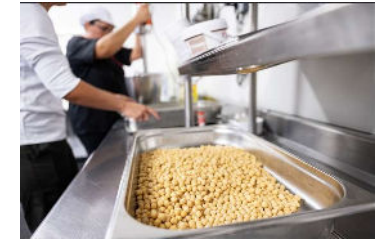
Mesurer le besoin  
quantités – variétés - tarif

EXPERIMENTATION

**3 collèges pilotes représentatifs**  
Cahors, Souillac et Luzech

**Travail collaboratif sur 2 mois**  
groupe de travail avec les secrétaires généraux, les chefs, la CA446 et BIO46

# L'organisation de la filière légumineuses



## Dimensionnement des besoins de la filière agricole lotoise :

- ✓ Quantités et variété de légumes secs : **6 tonnes et 8 variétés différentes**
- ✓ Prix cible par rapport aux dépenses pour des produits industriels : **max 8 €/kg**
- ✓ Légumineuses locales bio ou HVE pas plus chères que chez les grossistes : **< 6 €/kg**

**+** Effet boost sur les résultats Egalim

**Nouvelle phase d'expérimentation = montée en compétences des producteurs**



- Logistique départementale
- Groupement de commande
- Adhésion à la FILEG



Bio46



InterBioOccitanie



# L'accompagnement des chefs de cuisine

1- Création d'un outil adapté à chaque structure: plan alimentaire + apport de quelques fiches techniques, nouvelles recettes

## 2- Phase d'immersion en cuisine



Prise en compte de leurs problématiques

Apport technique culinaire: cuisson, texture, épaississant, assaisonnement

Soutien et sensibilisation de l'équipe

➔ **Proximité et lien de confiance**

En 2 mois: Prise de risque avec une vingtaine de recettes testées  
17 fiches techniques validées



**Création d'un carnet de recette**



Pad Thai VG - Souillac

Fiche technique

### GÂTEAU AUX LENTILLES CORAIL BIO



Description			
Famille:	DÉSIDENTE		
Sous-famille:	PÂTES, PÂTES SÈCHES ET CO...		
Aller:	PÂTES SÈCHES		
Type:	DÉSIDENTE		
Prix de revient (HT):	0,033 €		

Ingrédients (pour 100 parts)			
	Qté	U	PU HT
PAIN DE SEIGLE COMPLET	0,0	KG	0,00
LIAISON DE SAUCE (CRÈME PÂSSÉE À FROID) / SAUCE	0,3	L	0,00
FAÏENCE EN CÉRAMIQUE	1,5	KG	0,00
NOUVEAU COCO RAFFINÉ	0,8	KG	0,00
UNEMP BIO	50	U	0,00
SUCRE DE CANNE BIO	1,2	KG	0,00

Nombre d'ingrédients: 6

Allergènes			
46 26			

Fiche technique

### CARI DE POIS CHICHE



Description			
Famille:	PLATS PROTÉINÉS ET...		
Sous-famille:	PLATS À BASE DE LÉGUMES...		
Aller:	PRÉPARATION CUISI...		
Type:	PLAT		
Prix de revient (HT):	0,130 €		

Ingrédients (pour 100 parts)			
	Qté	U	PU HT
AIL	0,5	KG	0,00
CARRELLE MOULUE (3,5% DE...	70	KG	0,00
CLAMM MOULUE	90	KG	0,00
CLUBBY	70	KG	0,00
GRUYÈRE AU GRUYÈRE	0,3	KG	0,00
LAIT DE COCOTTE	1	L	0,00
MOUTARDE EN SAUCE / SAUCE	70	KG	0,00
ORIGAN SAISON (PLANTES MÉDICINALES BIO)	1	KG	0,00
POUR CHOCHE BIO OCCIDENTALE EN ALUMINIUM	5	KG	0,00
POUR CHOCHE BIO OCCIDENTALE EN ALUMINIUM	0,5	KG	0,00

Nombre d'ingrédients: 13

Et après .....

3 axes d'accompagnement en 2026

Formation



➤ Utilisation de légumineuses en format sec = + de local



Sensibilisation convives



Outils de communication  
Participation à la Semaine des Légumineuses



Nouveaux collègues



3 collèges supplémentaires dans la démarche



# EHPAD Termes d'Armagnac

## Une démarche bio et locale au service du bien vieillir

Véronique CHAMPOMIER, directrice





# Présentation de la structure

- EHPAD à gestion associative



- 20 residents – 50 repas/j

- Nombre d'ETP:



- Nombre de composantes :

- Coût matière/repas:

- Une démarche de reprise de cuisine en régie et bio locale depuis 2024

- Modalités d'achats: gré à gré

- Fournisseurs :



# Bilan dans l'assiette



---

 100 % fait maison depuis octobre 2024


---

 100 % produits frais et de saison (0% de tomate en hiver !)

---

 87 % bio, dont 86 % issus de circuits courts (50 km)

---

 12 producteurs locaux partenaires réguliers : La Ferme des Barottes, Les petites louches, La ferme du Bouet, L'Orta, ...

---

 Zéro plat industriel

---

 Utilisation minimale d'emballages plastiques : pour des raisons d'hygiène. On est écolo, mais pas fous!

---

€ 65 000 € redistribués sur le territoire

---

 Un goût authentique qui fait danser les papilles !

---

 Des sourires garantis !

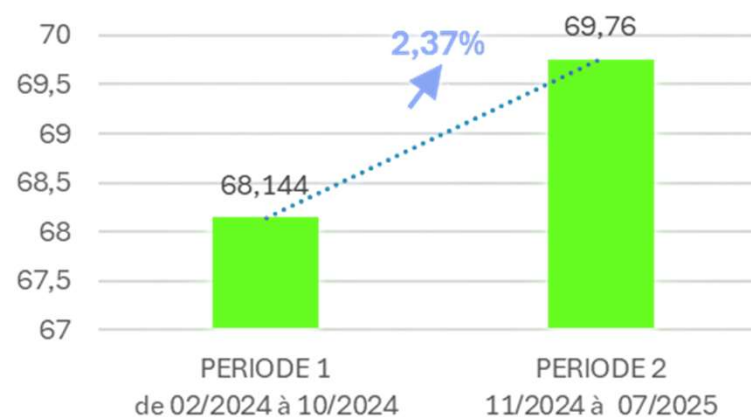


# Bilan sanitaire



- Augmentation des ingestas
- Gain de poids significatif
- Réduction des traitements médicamenteux
- Dignité et autonomie
- Amélioration globale de l'état de santé, tant physique que psychologique

Evolution du poids des résidents entre Avant et Après-projet



■ Moyenne des poids des résidents en kg



# Bilan financier



## Coût complet\* pour une journée/résident.e

\*petit-déjeuner + déjeuner + collation + dîner + boissons

	AVANT PROJET	APRÈS PROJET
Achat alimentaire (dont 2 repas livrés par un prestataire)	11€	X
Coût denrées - bio & local	X	6,25€
Personnel en cuisine (salaires chargés)	1,36€	4,26€
Fluides (électricité et eau)	0,21€	0,22€
Produits d'entretien et consommables (détergents, gants, ...)	0,34€	0,08€
Amortissement travaux et accompagnement Scic Nourir l'Avenir	0,00€	0,72€
Petits équipements / vaisselle	0,11€	0,05€
Contrat de maintenance, laboratoire d'analyses	0,07€	0,05€
<b>Total</b>	<b>13,09€</b>	<b>11,63€</b>



# Quelques pistes pour faire des économies



- Que du fait-maison : pas de sauce industrielle, que des denrées brutes
- Menus imbriqués
- Plan alimentaire, menus écrit au jour le jour
- Équilibre entre protéines animales et protéines végétales
- Cuissons de nuit
- Service en fonction de l'appétit du moment : plat, fromage, pain, yaourts...
- Recyclage des “restes” de préparation
- Optimisation et suivi des produits d'entretien
- Suppression des serviettes de table en papier
- Suppression des essuie main à usage unique
- ...



# VENDREDI 21 FÉVRIER

## AU MENU

### DEJEUNER

SARDINADE  
BŒUF MOELLEUX  
SARRASIN ET BOULGOUR AUX LÉGUMES  
FROMAGE  
KIWI

### GOUTER

FONDANT AU CHOCOLAT  
HARICOTS ET NOIX

### DINER

VELOUTÉ AUX \*CHAMPIGNONS ET POIS CASSÉS  
CHOU VERT ET SAUCISSES FUMÉE  
YAOURT  
BANANE

5.60\*



\*HORS PETIT DEJEUNER

# VENDREDI 21 FÉVRIER

	PROTEINES	LIPIDES	GLUCIDES	FIBRES	CALCIUM
TOTAL	92 G	96 G	253 G	33 G	941 MG
ÉNERGIE	376 KCAL	868 KCAL	1012 KCAL		
APPORT ÉNERGÉTIQUE TOTAL 2247 KCAL					
% DE L'AET	16%	39%	45%		
RECOMMANDATIONS	1G/KG/J 15 À 20% DE L'AET	35 À 40% DE L'AET	40 À 55% DE L'AET	25 À 30 G	1200 MG

# MARDI 18 FÉVRIER

## AU MENU

### DEJEUNER

ŒUFS DURS MAYONNAISE  
LÉGUMES À L'ORIENTALE ET SEMOULE  
SEMI COMPLÈTE AUX POIS CHICHES  
FROMAGE  
SALADE DE FRUITS

### GOUTER

GATEAU POMMES BANANE

### DINER

POTAGE MINISTRONE  
PÂTE À LA BOLOGNAISE ET AUX LENTILLES VERTES  
FROMAGE RÂPÉ  
FRUIT

2.40<sup>x</sup>



















\*HORS PETIT DEJEUNER


## MARDI 18 FÉVRIER

	PROTEINES	LIPIDES	GLUCIDES	FIBRES	CALCIUM
TOTAL	91 G	102 G	275 G	27 G	1296 MG
ÉNERGIE	366 KCAL	922 KCAL	1099 KCAL		
APPORT ÉNERGÉTIQUE TOTAL 2396 KCAL					
% DE L'AET	15%	39%	46%		
RECOMMANDATIONS	1G/KG/J 15 À 20% DE L'AET	35 À 40% DE L'AET	40 À 55% DE L'AET	25 À 30 G	1200 MG

# Limites et opportunités du projet / taille établissement



	 <b>Petite structure (24 résidents)</b>	 <b>Moyenne structure (moyenne de 80 résidents)</b>
<b>Opportunités</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Communication fluide et proximité</li> <li> Souplesse organisationnelle (décisions rapides)</li> <li> Suivi facilité</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Plus de moyens humains et financiers</li> <li> Capacité d'investissement (équipements)</li> <li> Économies d'échelle, meilleure rentabilité</li> <li> Impact élargi sur plus de résidents</li> </ul>
<b>Limites</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Échantillon restreint, résultats peu généralisables</li> <li> Réorganisation interne = surcharge de temps</li> <li> Équipe réduite et polyvalente = forte charge</li> <li> Investissements lourds à absorber</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Communication plus complexe</li> <li> Gestion du changement plus lourde (nombre de salariés)</li> <li> Mise en place plus longue (taille, inertie institutionnelle)</li> </ul>

 Petite structure = agilité & proximité

 Grande structure = ressources & impact élargi



# Définir et valider le projet

- Définir là où on veut aller ?
- Quelle est notre définition du local ?
- Qu'est ce que le fait-maison ?
- La validation du projet par la gouvernance : le conseil d'administration, les institutions tutellaires, les parties prenantes....

**le projet devient un projet d'établissement, pas seulement d'équipe.**

- Donner du sens et une direction commune pour savoir où l'on va !  
Facilite l'acceptation du changement.



# DIAGNOSTIC

## Objectif :

Comprendre la situation de départ pour construire un projet juste et réaliste.

## Moyens :

- Observation sur le temps des repas
- Entretiens avec les résidents, les salariés, les familles, enquêtes, questionnaire de satisfaction
- Analyse d'indicateurs : gaspillage, poids, satisfaction, budget.
- Benchmark d'autres établissements inspirants..

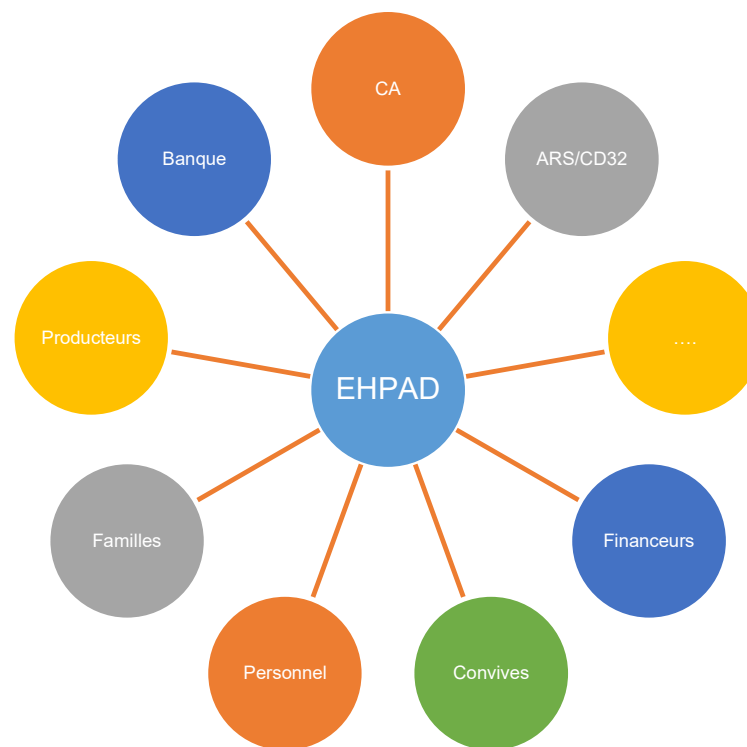
## Constats :

- Repas livrés en liaison froide, non adaptés aux besoins nutritionnels des résidents.
- Qualité alimentaire non maîtrisée : des tomates en hiver, toujours les mêmes goûts et sauces, peu de diversité.
- Repas sans saveur, perte de plaisir alimentaire.
- Gaspillage important (~40 %, soit 32 120 € / an).
- Perte de poids et désintérêt pour le moment du repas chez plusieurs résidents.
- Résidents passifs.
- Manque de cohérence entre repas et soins.
- Sentiment d'impuissance et de malaise au sein de l'équipe, face à une alimentation déshumanisée.
- Absence de participation des familles aux repas.

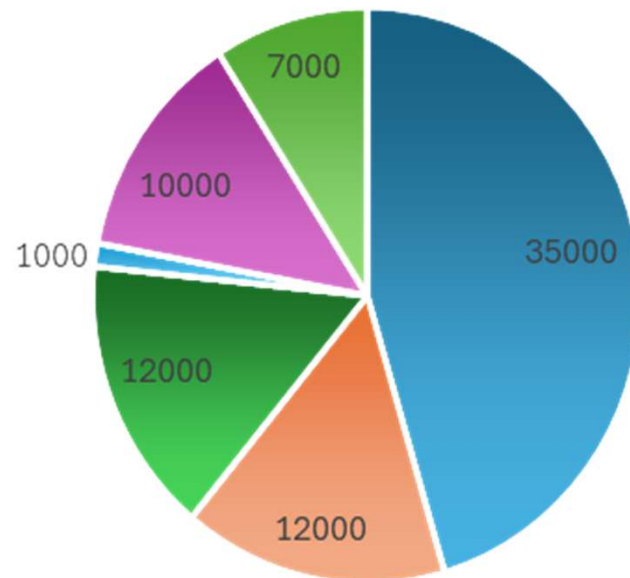


# LES PARTENAIRES

Les partenariats — financiers, institutionnels et humains — font de l'EHPAD un acteur moteur du bien vieillir et du développement local.



## FINANCEMENT DU PROJET



- AG2R La Mondiale
- Pacte des solidarités Etat
- Pacte des solidarités CD32
- Mairie de Termes d'Armagnac
- Fondation Crédit Agricole Pyrénées Gascogne
- Autofinancement

# Bilan pour les résidents



- Plaisir
- Participation
- Acteurs des repas :
- Ambiance conviviale et chaleureuse.
- Échanges et partages
- Estime de soi renforcée, sentiment d'utilité et de reconnaissance.
- Liens retrouvés : entre résidents, avec l'équipe, les familles et les producteurs du territoire.



*“Avant, les repas étaient fades, je ne mangeais presque rien.”*

*Résident, Commission Restauration, mars 2025*

*“On sent que c'est cuisiné ici. C'est chaud, c'est bon, ça donne envie.”*

*Résident, Commission Restauration avril 2025.*

*“J'ai pu dire ce que j'aimais, j'ai l'impression d'être écouté.”*

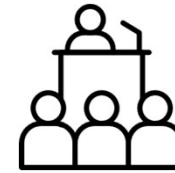
*Résidente, atelier cuisine, janvier 2025*



# Communication externe

« Communiquer, c'est **VALORISER** le collectif, **ATTIRER** les talents et **ASSURER** l'avenir. »

- **Valoriser** les équipes et leur engagement
- Renforcer l'**ancrage territorial**
- **Mobiliser** partenaires et institutions
  - **Attirer et fidéliser** (salariés, familles, résidents)
- Inspirer d'autres établissements



# Conclusion

Une petite structure, une grande ambition.



« L'alimentation durable n'est pas seulement un repas, c'est un projet de société...  
et un projet d'établissement. »





**MERCI !**

EHPAD La Tour de l'Age d'Or  
05 62 69 22 46

[direction@apajh32.fr](mailto:direction@apajh32.fr)



# Bilan financier



Poste de dépenses	Budget Prévisionnel	Dépenses réelles		Source de financement	Montant en €	Répartition du financement		%
						Investissement	Fonctionnement	
Travaux cuisine et gros équipements	60 000	Electricien : Plombier : Travaux cuisine : Equipement :	70 183	Pacte des solidarités (Département / Etat) 2024	24 000	12 000	12 000	313
Achats petits matériels	5 000	Achats petits matériels	2780	AG2R La Mondiale	35 000	35 000		454
Formation	12 000	Modules de base (temps collectifs sur 3 jours) + 1 semaine d'immersion en cuisine	12 000	Mairie de Termes d'Armagnac	1 000	1 000		13
				Appel à projet Fondation Crédit Agricole	10 000	10 000		13
				Autofinancement	7 000		7 000	9
<b>TOTAL PREVISIONNEL DES DEPENSES</b>	<b>77 000</b>	<b>TOTAL REEL DES DEPENSES</b>	<b>84 963</b>	<b>TOTAL DES RESSOURCES</b>	<b>77 000</b>	<b>58 000</b>	<b>19 000</b>	<b>100%</b>



# Formation collective : SCIC Nourrir l'Avenir Immersion



- Stimuler la sensorialité
- Humaniser la temporalité
- Accompagner qualitativement
- Soigner l'environnement de l'espace
- Soigner l'environnement humain
- Prévenir les risques



# Introduction de viande bio et association de protéines animales et végétales dans l'assiette

Martin KRIER, animateur Bio Civam11

Gérald DOMINGUEZ, responsable restauration Collège J.Ferry de Narbonne

Daphné MERVOYER, éleveuse de l'association des Eleveurs Bio de l'Aude



# PRATIQUER LE GRAMMAGE RÉDUIT POUR PLUS DE VIANDE BIO ET LOCALE EN RESTAURATION COLLECTIVE.

L'exemple du BioCivam de l'Aude, de l'Association des Éleveurs bio de l'Aude et du collège Jules Ferry à Narbonne.

## TÉMOIGNAGES

- Daphné Mervoyer, éleveuse Tendre d'Oc, Ferme de Bergnes à Campagne-sur-Aude
- Gérald Dominguez, chef cuisinier au Collège Jules Ferry 0 Narbonne
- Martin Krier, chargé de mission alimentation au BioCivam de l'Aude



# LES JOURNÉES TECHNIQUES GRAMMAGES RÉDUITS.

*OBJECTIFS & MISE EN OEUVRE*

2 JOURNÉES TECHNIQUES

9 ÉTABLISSEMENTS PARTICIPANTS

100% de satisfaction

Mise en place avec l'aide et l'accompagnement de SCIC Nourrir l'Avenir.



## ENJEUX : MAÎTRISER LES COÛTS, VALORISER LES FILIÈRES LOCALES

- ➔ Expérimenter des nouvelles pratiques culinaires à travers des recettes faites maison et de saison
- ➔ Diversifier les sources de protéines, animales et végétales, tout en assurant l'équilibre nutritionnel des menus
- ➔ Renforcer la structuration des filières bio et locales en assurant un débouché et en planifiant la production avec les paysans locaux
- ➔ Valoriser des pratiques d'agriculture durable

# EXPÉRIMENTATION EN CONDITIONS RÉELLES

*AU Collège Jules Ferry à Narbonne*

## Etablissement Jules Ferry

Chef cuisinier, Gérald Domminguez

Environ 400 repas jours

Une équipe de 3 cuisiniers.

Un menu à 5 composantes

Coût denrées alimentaires moyen  
2,30€/ personne sur l'année

### Egalim 2024 (ma cantine):



Bio 5%

-



Signe qualité 10%



## Retour sur la journée technique

“ Les journées techniques comme celle du grammage sont intéressantes pour les cuisiniers car elles nous permettent de nous mettre à la page !

La technique en grammage réduit de viande associée avec des légumineuses nous a permis d'introduire des pièces arrière bio et locales dans nos menus.

”

# EXPÉRIMENTATION EN CONDITIONS RÉELLES

*AU Collège Jules Ferry à Narbonne*

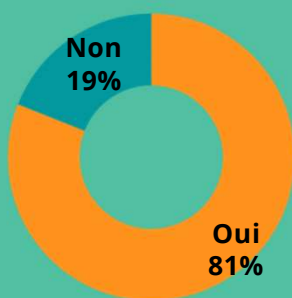
## Résultats et enseignements

“ Suite aux retours positifs des élèves et à un coût des denrées alimentaires raisonnable, il est envisageable de pérenniser cette expérience. ”

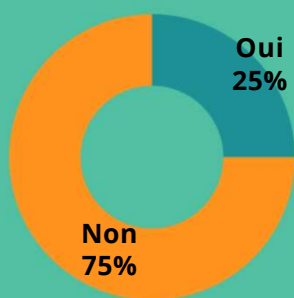


**Enquête de satisfaction - Recette de parmentier testée au Collège Jules Ferry de Narbonne (Coût denrées 2,70€/pers)**  
une centaine d'élèves interrogés

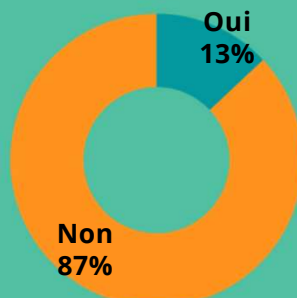
Voudrais-tu revoir ce plat à la cantine ?



As-tu manqué de viandes ?

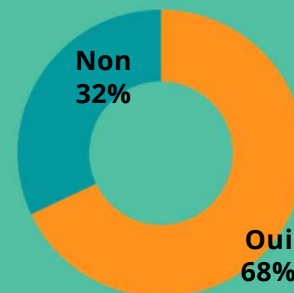


As-tu senti les haricots ?

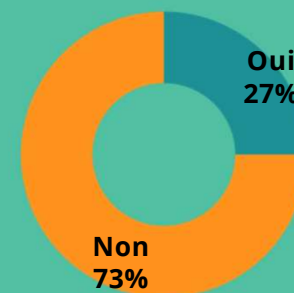


**Enquête de satisfaction - Bœuf Sokossoko au Collège Jules Ferry de Narbonne (Coût denrées 2,60€/pers)**  
une centaine d'élèves interrogés

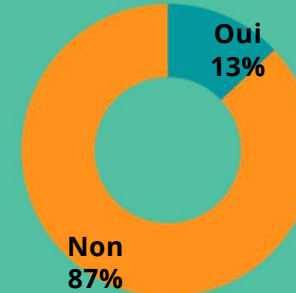
Voudrais-tu revoir ce plat à la cantine ?



As-tu manqué de viandes ?



Les haricots blancs t'ont-ils dérangé ?



# LE TRAVAIL AVEC LES ÉLEVEURS ET L'IMPACT SUR LA MICRO FILIÈRE JEUNE BOVIN BIO TENDRE D'OC

*Témoignage de Daphné Mervoyer, éleveuse et Présidente*



## Un collectif de 6 éleveurs

“ Objectif : éviter l'export des jeunes bovins et le déclassement en conventionnel

AB + Un modèle d'élevage autonome, herbager et à taille humaine, qui joue un rôle clé sur nos territoires.

Environ 30 animaux par an soit 5t de viande. La restauration collective, représente 65% des ventes. 4 établissements réguliers + 2 ponctuels.

Un travail avec les chefs de la restauration collective du département depuis plusieurs années : journées techniques découpe, cuissons, journées de sensibilisation... ”



À la ferme du Sougra, élevage bio de l'Aude



À la ferme des Balances, élevage bio de l'Aude



À la ferme de Bergnes, élevage bio de l'Aude



À la ferme de La Vialasse, élevage bio de l'Aude

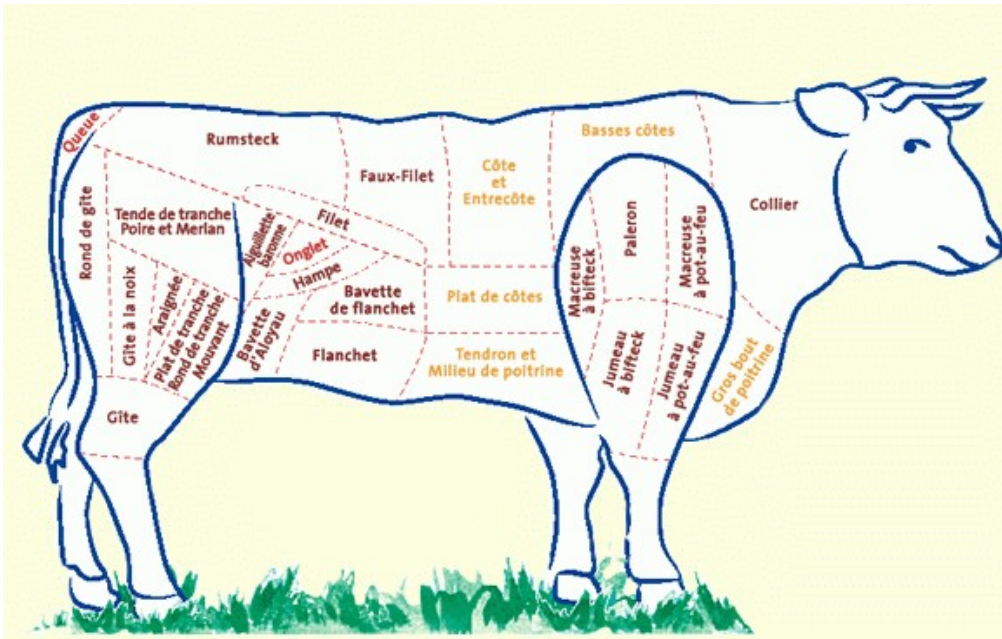


À la ferme de La Planeille, élevage bio de l'Aude



À la ferme Grassaud, élevage bio de l'Aude

# LE DÉFI DE L'ÉQUILIBRE CARCASSE : UNE COOPÉRATION NÉCESSAIRE ENTRE CHEFS CUISINIERS ET ÉLEVEURS



## Quelques repères

Un jeune bovin de 180 kg carcasse  
 = 55 kg de pièces à cuisson lente (AVANTS)  
 = 68 kg de pièces à cuisson rapide (ARRIERES)  
 ou 2 cuisses + 27 kg de pièces à griller

➡ Trouver la bonne recette !

• Des cuisses entières pour limiter le prix de la découpe.

Travailler le grammage réduit de viande : en manger moins mais mieux !



## “L'équilibre matière”

Quand on abat un animal, la valorisation de l'ensemble des morceaux, y compris des abats, est un véritable défi.

Les parties « arrières » de la carcasse fournissent le gros des « viandes à griller », très tendres et pouvant être consommées après une cuisson rapide.

Les parties « avants » donnent surtout des « viandes à bouillir » nécessitant plus de préparation (pot au feu, bœuf bourguignon, blanquette, ragoût, etc.).

En restauration collective, pour des raisons de coût, l'essentiel des commandes concernent les parties « avants » (sauté).

CUISINE

coût repas

faisabilité technique



juste ELEVAGE

rétribution

équilibre carcasse

➡ Organiser les commandes entre chefs cuisiniers : quand l'un prend les arrières, c'est l'autre qui prend les avants ! et inversement ! Une commande toute les deux semaines en fonctionnant “en binôme”, ce sont 15 animaux bio commercialisés localement, dans les assiettes des mangeurs !

## Contacts RHD bio - IBO

Magali Ruello

[magali.ruello@bio-occitanie.org](mailto:magali.ruello@bio-occitanie.org)

Nancy Faure

[nancy.faure@interbio-occitanie.com](mailto:nancy.faure@interbio-occitanie.com)

# Merci de votre attention et à votre tour...!

Des ressources:

<https://www.interbio-occitanie.com/developper-son-activite/introduire-des-produits-bio-en-restauration-collective/>



# C'est quoi la bio?

Un label européen définissant des règles de production à toutes les étapes de vie du produit

Lien au sol, respect du cycle des saisons, rotation des cultures

Contrôle du respect du cahier des charges

Semences certifiées bio, Animaux nourris avec des aliments bio

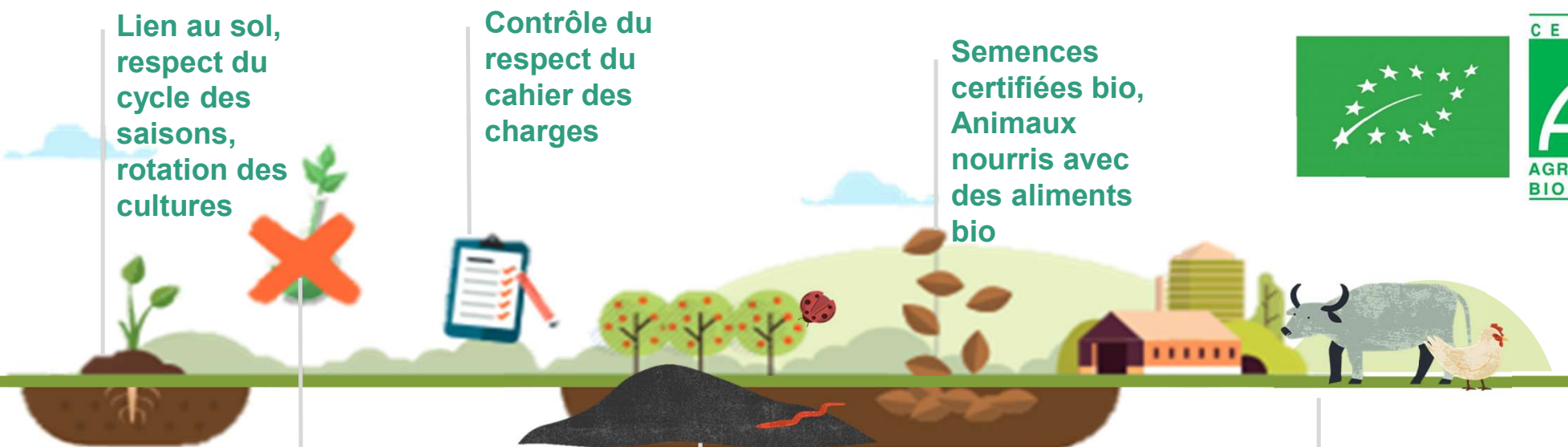


Interdiction d'utiliser des produits chimiques de synthèse et des OGM

Utilisation de méthodes alternatives : engrais naturels, lutte biologique, homéopathie

...

Respect du bien-être animal (accès au plein air et aux pâturage, espace minimal, soins préventifs...)



## C'est quoi la bio ? Filières animales

### Prévention - Lien au sol - Respect du bien-être animal



Le cahier des charges favorise la prévention et les traitements alternatifs ...

Sélection de races plus rustiques, adaptées au territoire

Respect du bien-être animal : accès au plein air, pas d'entrave, pas de mutilations (corne, bec, queue), densité en bâtiments modérée (*Ex: 4m<sup>2</sup>/volaille bio vs 17 poulets/m<sup>2</sup> sans label*)

Alimentation 100% bio, sans OGM

Phytothérapie, aromathérapie

Lien au sol: pâturage obligatoire (élevage hors sol interdit) → fixation de Carbone= moindre impact GES, alimentation en majorité produite sur l'exploitation



... aucun traitement antibiotique et antiparasitaire systématique

- ☐ maximum trois traitements curatifs par an max, sinon déclassement de l'animal.
- ☐ seul l'animal malade est traité  
≠ En élevage conventionnel, tout le troupeau est parfois traité en préventif