

Tous à table !

pour une restauration collective bio locale



BIO OCCITANIE
Fédération Régionale
d'Agriculture Biologique



Bio Ariège-Garonne
Fusion du CIVAM Bio 09 et d'ERABLES 31

AU SOMMAIRE

Les Actualités :

- > Retour sur le colloque Bio & Pro
- > Enquête FranceAgriMer sur la restauration collective
- > Aides financières et transition agricole : une guide pour les collectivités
- > Territoire Bio Engagé : le premier label des collectivités territoriales

Dossier : Petites Cantines

- > Plan de relance : petites cantines
- > Portrait : Petibio, La restauration collective bio pour la petite enfance
- > Réussir l'introduction des produits biologiques locaux dans votre restauration collective
- > La plateforme Agrilocal31

La Boîte à Outils

- > Guides « Manger Bio »
- > Animations Pédagogiques
- > Livret Recettes Végétariennes
- > Fiche recette

Le Portrait de Producteur

- > Les potagers de la Source (09), Damien et Hélène

Le Retour d'Expérience :

- > Cantine scolaire du Biros (09)
- > LEP Rieumes (31)

>> EDITO

Nous sommes heureux de vous présenter notre 3^{ème} newsletter en ces temps troublés (comme il est coutume de dire), mais nous sommes d'autant plus fiers de vous présenter le résultat de notre coopération : en effet, depuis le 1er janvier 2021, le CIVAM Bio 09 et ERABLES 31 ont fusionné pour devenir **Bio Ariège-Garonne**.

En parlant de coopération, voici un projet qui nous inspire : [l'entrée du couscous au patrimoine immatériel de l'UNESCO](#) ! Vous êtes en droit de vous demander pourquoi ... Tout simplement parce-que ce projet est issu de la coopération entre 4 pays, l'Algérie, la Mauritanie, le Maroc et la Tunisie, mais surtout car l'entrée de ce plat emblématique d'un vaste territoire au patrimoine immatériel mondial nous donne l'espoir de voir se développer les valeurs que nous portons au travers l'accompagnement d'une restauration collective, biologique et locale depuis de longues années maintenant :

Les valeurs de partage : c'est le plat qui rassemble toutes les familles, et accompagne tous les événements et étapes de la vie, qui a su voyager et s'enrichir au passage des frontières ; pour les cuisiniers du Maghreb le couscous "royal" c'est le couscous français (traditionnellement, on ne mélange jamais les viandes) !

Les valeurs d'ancrage territorial et de circuits courts : Le couscous s'adapte à son territoire : semoule de blé, de sorgho, de mil ou d'orge... accompagné de poisson ou de viande, et des légumes de chaque saison et de chaque territoire...

C'est aussi un plat de la cuisine traditionnelle populaire, d'abord basé sur la complémentarité céréales-légumineuses, qui est servi dans toutes les couches sociales de la société, du plus pauvre, où la viande est plus rare, au plus riche...

Cette reconnaissance de l'UNESCO ne s'arrête pas à la cuisine car elle considère l'ensemble de la chaîne de savoirs et de savoirs faire nécessaires depuis la production : depuis la culture des céréales et des légumineuses, la meunerie, jusqu'à la cuisine.

Nous formons alors le souhait que les informations et les éléments que nous apportons dans ce document ainsi que dans nos interventions sur le terrain vous permettrons, en vous appuyant sur la culture et les traditions agricoles et culinaires de nos territoires et des terres plus lointaines, de continuer à proposer une alimentation saine durable et accessible à tous.

L'équipe Restauration Hors Domicile de Bio Ariège-Garonne

Retrouvez-nous également sur les réseaux sociaux :



« Tous à Table ! » proposé par :

Avec le soutien financier de :

Conception graphique : Constance Malard.

Photos : FNAB, Petibio, Agrilocal, Les Potagers de la Source

Rédaction : Marie Sibertin-Blanc, Magali Ruello et Constance Malard.

Contact : Constance Malard ; 06 27 51 43 72 ; constance.malard@bio-occitanie.org



BIO OCCITANIE
Fédération Régionale
d'Agriculture Biologique



Bio Ariège-Garonne
Fusion du CIVAM Bio 09 et d'ERABLES 31





Les Actualités

Retour sur le Colloque Bio&Pro

Interbio Occitanie, Bio-Occitanie et la Chambre Régionale d'Agriculture d'Occitanie ont organisé le 9 décembre dernier le 2ème colloque de la Restauration collective Bio et régionale sous forme de webinaire. L'édition de cette année, revue en distanciel, s'est concentrée sur les retours d'expériences de bio local en restauration collective de différents sites : restaurants d'entreprise Orange, Communauté d'Agglomération du Pays de l'Or, Conseil départemental et collèges du Gers ainsi que sur des expériences d'introduction de viandes biologiques dans la RHD à travers le témoignage d'éleveurs (association Paysans bio d'Aveyron et un éleveur du Gers livrant en direct)

Les présentations et vidéo sont accessibles sur [le site d'Interbio Occitanie](#). Une table de documentation virtuelle est aussi consultable [ici](#).



Enquête FranceAgriMer sur la restauration collective



Une enquête en ligne dans le cadre l'étude sur la restauration collective commandité par le ministère et FranceAgriMer est ouverte. Elle est destinée à **toutes les structures intervenant dans la gestion de restaurants collectifs**. Cette enquête doit permettre de recueillir des éléments sur les approvisionnements en produits durables et de qualité en restauration collective et, pour la restauration scolaire, sur la mise en œuvre de l'expérimentation d'un menu végétarien par semaine. Elle complétera les éléments recueillis par ailleurs lors d'entretiens "en face à face" auprès de grands comptes et de têtes de réseau du secteur (questionnaire anonyme durant en moyenne une vingtaine de minutes).

[Je participe](#)

Aides financières et transition agricole : un guide pour les collectivités

Du bio et du local en restauration collective, c'est aussi un projet de territoire soutenant l'activité agricole !

Co-écrit par l'Association des Maires de France, la Fédération Nationale d'Agriculture Biologique (FNAB) et la Fédération Nationale des Collectivités Concédantes et Régies (FNCCR), ce **guide** est un outil opérationnel destiné aux collectivités désireuses de favoriser la transition agricole de leur territoire par le biais d'aides financières. Sont d'abord présentés des rappels sur les aides agricoles existantes au niveau national ainsi que sur les cadres juridiques à disposition des collectivités pour instaurer des aides financières. Puis, des retours d'expériences sont proposés sur des dispositifs d'aide ayant été mis en place par des collectivités.

»» Retrouvez toute l'actualité des collectivités engagées pour la transition agricole sur le site [Territoiresbio.fr](#)



Territoire Bio Engagé : le premier label des collectivités territoriales

En 2012, Interbio Nouvelle-Aquitaine, association interprofessionnelle bio lance officiellement le label « Territoire BIO Engagé ».

C'est la première démarche de labellisation bio des collectivités territoriales proposée en France. Depuis 2016, Interbio Occitanie le développe sur son territoire, tout comme la Bretagne, le Centre Val de Loire, les Hauts-de-France et les Pays de Loire.

Ce label vise à encourager et mettre en valeur les collectivités territoriales et les établissements de restauration collective qui ont réussi à atteindre les objectifs du Plan Ambition Bio et de la Loi EGAlim, en termes de surface agricole cultivée en bio (le % de base varie selon les régions) et/ou d'approvisionnement de leurs restaurants collectifs en bio.

En Occitanie, les conditions d'éligibilité sont :

- ➔ 15% de la surface agricole du territoire est bio
- ➔ 20% des approvisionnements des services de restauration sont bio (en valeur d'achat).

Plusieurs niveaux de labellisation peuvent être atteints et permettent d'accompagner l'évolution des pratiques.

Aussi, si plus de 50 % des achats en bio proviennent d'Occitanie, le territoire peut demander la « Mention Spéciale » afin de valoriser votre engagement pour le bio régional.



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



Label pour les collectivités territoriales pour la surface et pour la restauration collective -

Ce label permet également d'accéder à :

- 📄 Un réseau de collectivités avec qui mutualiser ses expériences,
- 📄 Une invitation au Colloque de la Restauration Collective Bio & Régionale
- 📄 Une mise à disposition d'outils de communication pour valoriser votre engagement.

Et via Bio Occitanie notamment :

- 📄 Un conseil en restauration collective (approvisionnements, maîtrise des coûts, etc.),
- 📄 Un réseau de professionnels pour aider à développer les projets de territoire en lien avec l'agriculture biologique,

Le coût :

L'obtention du label Territoire Bio Engagé présente un coût : 200 € HT/an de cotisation forfaitaire, additionnés d'une cotisation proportionnelle de 0,02 € HT/ habitant (plafond : 5000€ HT/ an. Les communes de moins de 500 habitants ne sont pas concernées). Un kit de communication est fourni la première année.



Communauté de Commune Couserans Pyrénées labellisée TBE pour la cuisine du Séronnais, accompagnée par le CIVAM Bio 09

Pour obtenir le label :

- ➔ Cas n°1 : Vous souhaitez mettre en place des actions vous permettant d'atteindre les objectifs fixés en Ariège ou Haute-Garonne, contactez bio Ariège-Garonne !
- ➔ Cas n°2 : Vous avez déjà atteint l'un ou les deux critères : Contactez Inter-Bio Occitanie pour faire obtenir le label.



Le dossier

Petites cantines

Plan de relance : Aides aux petites cantines

A compter du 1^{er} janvier 2021 et valable jusqu'en 2023, 50 millions d'euros seront débloqués par le Gouvernement dans le cadre du plan de relance pour soutenir les cantines scolaires des petites communes.

L'objectif de cette aide est d'accompagner et accélérer l'application de la loi EGAlim et par là même de soutenir ces petites cantines qui souhaitent s'engager dans une démarche durable et développer l'approvisionnement en produits locaux, notamment ceux issus de l'agriculture biologique. Vous pouvez par exemple activer cette aide pour bénéficier de l'accompagnement du réseau Bio-Occitanie !

Quelles dépenses sont éligibles ?

Cette mesure consiste en une aide à l'investissement pour l'amélioration de la cantine sur 3 types d'investissements :

- **Investissements en matériel**, par exemple pour stocker et cuisiner des produits frais, essoreuse, robot coupe-légumes, éviers, tables de tri, substitutions des contenants en plastique...
- **Investissements immatériels** : logiciels formation du personnel, par exemple pour la préparation des repas végétariens ou pour l'utilisation des logiciels ;
- **Prestations intellectuelles** : formations, conseils, accompagnement, prestations...

Qui peut en bénéficier ?

Les communes bénéficiaires sont les collectivités éligibles à la **fraction cible** de la **dotation de solidarité rurale (DSR)**¹, les EPCI ayant acquis la compétence de cantine scolaire pour les repas servis dans ces communes, en gestion directe ou concédée, lorsque les

EPCI ou communes restent propriétaires des outils de production ou de service.

Sont aussi exigées des conditions relatives à la mise en place des obligations de la loi EGAlim sur la restauration collective (cf [notre 1ère édition de « Tous à Table »](#) pour plus de détails à ce sujet).

La liste des communes éligibles disponibles sur le site de la DRAAF ou auprès de nos structures.

Conditions d'éligibilité :

- Investissements liés à la mise en œuvre de la loi EGAlim sur la base d'une liste prédéterminée ;
- Engagement à augmenter la part de produits durables et de qualité ;
- Déclaration de la part de produits durables et de qualité au moment de la demande de subvention et au moment de la demande de paiement.

Taux de financement :

100% avec un plancher de 3000€ et un plafond progressif jusqu'à 33 474€.

Montant de l'aide :

Le plafond de l'aide est calculé en fonction du nombre de repas servi. Par exemple :

Si le nombre de repas / jour \leq 23	3 000 €
Si le nombre de repas / jour = 100	11 158 €
Si le nombre de repas / jour = 200	19 544 €
Si le nombre de repas / jour \geq 400	33 474 €

¹ 10 000 premières communes de moins de 10 000 habitants, classées en fonction d'un indice synthétique composé pour 70% du rapport entre le potentiel financier moyen par habitant des communes appartenant au même groupe démographique et le potentiel financier par habitant de la commune et pour 30% du rapport entre le revenu moyen

par habitant des communes appartenant au même groupe démographique et le revenu par habitant de la commune.

Comment en bénéficiant ?

Le dépôt du dossier de demande d'aide est à faire auprès des services de la Préfecture de département (puis transmission du dossier à l'ASP par les services de la Préfecture). Le dossier devra contenir à titre indicatif :

- L'intitulé du projet et description du projet ;
- Les dates prévisionnelles de réalisation ;
- La liste des différents coûts prévisionnels ;
- L'engagement à augmenter la part des produits durables et de qualité dans les repas servis ;
- La déclaration des taux de produits durables et de qualité et de produits biologiques atteints à date.

Commencement de l'exécution du projet après la date de l'AR du dossier :

- Notification par l'ASP de la recevabilité de la demande de subvention puis décision attributive

avec versement d'une avance de 30 % du montant estimatif des dépenses ;

- Envoi à l'ASP des pièces justifiant de la réalisation des investissements et de leurs conformités, ainsi que des taux de produits durables et de qualité et de produits biologiques atteints ;
- Versement du solde de l'aide par l'ASP.

Autres aides actuellement en cours pour la restauration collective :

-  Tarification sociale des cantines scolaires élémentaires et maternelles (repas à 1€)
-  Le programme « Lait et Fruits à l'école » de FranceAgriMer
-  Le Dispositif d'investissement du Conseil Régional pour les établissements de restauration collective

Cliquez sur les titres pour plus de détails

Portrait : Petibio

La restauration collective bio pour la petite enfance.



Richard Julian (à droite) et Cédric Jules, maraîcher de Macadam Gardens (31) et fournisseur de Petibio.

Petibio, c'est une entreprise de restauration collective de la région toulousaine spécialisée dans l'alimentation infantile bio. ERABLES 31 a accompagné la création de la structure lors des concertations avec les crèches pour l'identification des besoins. Ce projet qui a mis 2 ans et demi à voir le jour a fait ses premiers repas début 2019, après l'achat d'une cuisine centrale.

Retours sur l'interview de Richard Julian, fondateur de Petibio.

Les chiffres :

-  2 salariés en février 2019, 8 aujourd'hui.
-  De 100 repas/jour à ses débuts, Petibio fournit quotidiennement 900 repas/jour à 34 crèches de la région toulousaine aujourd'hui

Quelle est l'idée, l'envie à l'origine de Petibio ?

L'envie était de proposer des repas répondant aux besoins nutritionnels de l'enfant de 4 à 36 mois, à partir d'ingrédients frais, bio, bruts, locaux au maximum et contribuer à une alimentation infantile saine et gustative. Devant l'ampleur des attentes, Petibio s'est créé pour tenter de répondre à la demande des crèches.

Comment fonctionnez-vous ?

Petitbio fournit des repas aux crèches qui s'engagent sur des contrats annuels.

Les menus sont élaborés avec l'aide d'une diététicienne spécialisée, dans le respect strict des recommandations GEMRCN. Tout est cuisiné dans la cuisine de Petibio (J+3 en liaison froide) qui s'occupe ensuite de la livraison aux crèches.

Quels menus propose Petibio ?

Les menus évoluent au fil des saisons, à partir de produits frais, bruts, et dès que cela est possible, produits localement. Les achats sont faits via des producteurs en direct, des groupements de producteurs, des fournisseurs intermédiaires, régionaux, nationaux, tous bio.

Les repas proposés travaillent sur les fonctions sociales et culturelles de l'alimentation où la santé s'allie au plaisir, au goût et au partage. Ils s'adaptent également à chaque grande phase du développement de l'enfant de 4 à 36 mois : texture différentes, introduction progressive des goûts...

Quelles valeurs animent votre entreprise ?

Petibio se définit par 3 grandes valeurs :

- Qualité du service,
- Proximité : avec les structures, l'écoute, l'attention et manière de se dire les choses pour prendre en compte les contraintes et envies de chacun,
- Sécurité de livraison

Cette société comporte dans son ADN des valeurs de développement local, social et solidaire, fidèle à l'agrément ESUS (Entreprise Solidaire d'Utilité Sociale). Dans les faits, cela se définit par l'implication des parties prenantes, des échanges et la prise en compte des fournisseurs, des structures clientes, des partenaires, et un management basé sur la confiance. Son engagement sur le développement durable se traduit également par un engagement auprès d'Enercoop pour une énergie 100% renouvelable, la réutilisation de chaleur des cellules de refroidissement qui permettent l'économie de 20% d'énergie, et un choix d'utilisation de produits responsables et labellisés (tous les produits sont bio, exceptés les poissons labellisés MSV), récompensé par l'attribution du label Ecocert niveau 3.

Quelles perspectives d'avenir sont imaginées à présent ?

L'objectif des années à venir est de renforcer autant que possible les partenariats avec les producteurs et groupements de producteurs locaux. Loin d'avoir l'envie ou l'ambition d'entrer en concurrence avec les crèches qui produisent sur place ou les grosses unités de restauration collective, nous souhaitons, tout en restant à taille humaine, continuer à répondre à ce besoin identifié des crèches de la région toulousaine de proposer aux enfants des repas bio de qualité.

De par notre volonté d'essaimer ce type d'accompagnements, Petibio a rejoint une coopérative d'entreprise avec Croc'la Vie (Lille) et Goût'Chou (Lyon) : la Coopérative Kidibio. Cette société coopérative a plusieurs missions : essaimer ce type d'initiative en partenariat avec des porteurs de projets ou autres acteurs de la restauration collective spécialisés dans la petite enfance pour passer en 100% bio, que l'initiative atteigne d'ici à 6 ans une dizaine de territoires en France, et mutualiser et faciliter le développement des activités entre les différents partenaires coopérateurs.

Pour plus d'informations sur ces démarches :



www.petibio.fr
www.croc-la-vie.com
www.goutchou.fr

Réussir l'introduction (ou le développement) des produits biologiques locaux dans votre restauration collective.

Notre réseau (la Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique et Bio-Occitanie) accompagne depuis plus de 15 ans les structures de restauration collective qui souhaitent s'engager dans cette démarche. Au-delà des ressources utiles (cf fin d'article), nous revenons ici sur les étapes de mise en œuvre de cette démarche telle que nous vous la proposons.

Les étapes pour la construction de la feuille de route - Régie directe

1 - Construire le cadre de son projet de restauration

Dans cette démarche vous devrez tout mener de front : la mise en place de la loi EGAlim, la maîtrise des équilibres budgétaires, les exigences nutritionnelles, les règles de l'achat public, l'ancrage territorial pour favoriser le localisme et les circuits courts, les projets d'éducation alimentaire et de sensibilisation aux enjeux de l'indispensable transition agricole et alimentaire à mettre en œuvre. C'est long, mais passionnant ! De plus, ça implique tout le monde et nous sommes là pour vous appuyer dans votre démarche.

1. Mettre en place un comité pluri-acteurs réunissant les personnes liées au projet : élus, cuisiniers, gestionnaires, parents d'élèves, animateurs...

Vous devrez réunir une équipe "large" pour construire votre projet sur des objectifs partagés et compris par tous ! C'est une des étapes qui vous permettra d'assurer la pérennité et la sécurisation de ce parcours.

2. Prendre ensemble des orientations stratégiques et des décisions opérationnelles :

Certaines décisions sont prises au niveau politique : quelle définition du localisme ? quel niveau de partenariat, de soutien aux filières bio et locales ? Quelles attentes pour l'éducation à l'alimentation ? D'autres seront prises au niveau opérationnel pour la mise en œuvre de cette nouvelle politique alimentaire.



2 - Partir de l'existant de sa structure et de son environnement

1. **Prendre connaissance des spécificités de son organisation de restauration collective** : évaluer les capacités du restaurant, de la collectivité, pour mieux cibler les actions à entreprendre au regard des objectifs de départ : sur les plans matériel, financier et humain.
2. **Réaliser état des lieux de l'offre** pouvant répondre aux objectifs de la démarche et intégrant les éléments de l'état des lieux : s'informer sur l'offre agricole, rencontrer ou échanger avec certains fournisseurs potentiels pour en savoir plus sur les conditions d'approvisionnements, connaître les acteurs et le potentiel de son territoire

Cette étape reste valable dans le cas de la gestion concédée, vous devrez y ajouter des rencontres avec les prestataires pour évaluer la manière dont ils peuvent répondre à vos attentes ou non avant de rédiger votre cahier des charges.

3 - Accompagner l'adaptation des pratiques dans une démarche globale : bâtir sa feuille de route alimentaire

Il ne suffit pas de changer de catalogue pour réussir à atteindre les objectifs en termes de pourcentage de produits bio locaux à budget maîtrisé. L'idée est bien de regarder son fonctionnement et d'identifier les points pouvant nécessiter une adaptation au service des avancées de la démarche.

On notera notamment :

- ▶ Un travail sur l'adaptation des menus - du plan alimentaire, le plan de lutte contre le gaspillage,
- ▶ Une possibilité de former ses équipes : de cuisine, d'animation
- ▶ Une adaptation du marché public : cette étape sera la traduction des objectifs et des besoins issus des précédentes étapes de diagnostic et d'adaptation dans les menus.
- ▶ La mise en place d'indicateurs quantitatifs et qualitatifs qui permettront de suivre l'évolution de la démarche dans le temps, ses réajustements nécessaires et de préparer les éléments de communication et de valorisation

4 - Valoriser la démarche

Pour bien communiquer auprès des usagers, pour accompagner les changements apportés, pour valoriser le travail fourni par les élus et les agents, pour garder la dynamique de projet, pour que cette action sur la restauration collective "infuse" au-delà de la cantine, ...

1. Vous mènerez des actions de sensibilisation et de valorisation :
 - ▶ Après de convives, des élus, des agents par la mise en place d'ateliers et d'animations pédagogiques, (cf Boîte à Outils : [catalogue d'animations](#)).
 - ▶ Après de l'ensemble de la collectivité : vous pouvez vous engager dans des dispositifs de labellisation comme [Territoire Bio Engagé](#).



2. Pour s'inspirer et inspirer d'autres démarches, vous pouvez participer aux différents travaux, rencontres thématiques et dynamiques territoriales, via les projets alimentaires de territoires s'il en existe sur vos territoires, ou en rencontrant les communes ou établissements de restauration collective proches de chez vous.

Et pour ma "petite cantine" comment faire ?

Comme le suggèrent les mesures envisagées dans le plan de relance pour l'appui "des petites communes" dans la mise en place des objectifs EGAlim (cf [article rubrique Actualités](#)), la question de l'adaptation des démarches alimentaires dans de petites structures de restauration comporte des spécificités que nous allons analyser dans cet article au regard des différentes situations que nous pouvons rencontrer.

1- Tout d'abord, qu'est-ce qu'une "petite cantine" ?

Si le dispositif du plan de relance définit la notion "de petites communes", la notion que nous amenons sur de "petites unités de restauration collective" n'est pas définie et nous nous entendons donc ici plutôt sur un nombre de repas servis inférieur à 100-150 repas/j. Ceci n'est pas une fourchette figée et peut-être variable selon la situation plus ou moins excentrée de la restauration, de l'isolement géographique...



credit : A. Habbasque

2 - Pourquoi s'intéresser spécifiquement aux petites cantines ?

Car leurs spécificités demandent des adaptations à la méthode que nous vous proposons, soit parce que les volumes commandés sont faibles et donc la logistique difficile à valoriser, ou les équipements sont plus difficiles à faire évoluer, ou encore car la taille des équipes ne permet pas de dégager du temps pour de la gestion de projet, ou qu'il est plus compliqué de financer un accompagnement.

Les petites cantines peuvent être dans tous les cas de figure que l'on retrouve habituellement en restauration collective : en régie directe ou en gestion concédée, avec cuisine sur place ou non.

3 - Comment mettre en place une démarche d'alimentation bio locale selon sa situation de petites cantines ?

1. DANS LE CAS D'UNE REGIE DIRECTE :

La démarche à adopter est identique, à peu de choses près à d'autres établissements de taille supérieure (cf étapes d'accompagnement dans dossier dédié). Une vigilance est tout de même à amener sur certaines spécificités :

► **Les livraisons :**

Qui dit petite cantine dit petites quantités et donc des difficultés pour atteindre les franco de port de certaines plates-formes ou grossistes ou pour être attractif en tant que débouché pour certains opérateurs agricoles et alimentaires.

Certaines petites cantines font même le choix d'effectuer des déplacements directement chez certains fournisseurs si leur organisation le permet. Si cela n'est pas envisageable, l'organisation des commandes méritera alors une attention particulière (regroupement d'achats de viandes pour 2 semaines grâce à la mise sous vide de viandes fraîches, priorité d'achat à des fournisseurs très proches ou dont le circuit de livraison passe à proximité, adaptation de sa capacité de stockage pour faciliter l'atteinte de franco de produits en épicerie et produits secs par exemple...).

>> cf Guides Manger Bio et le Carnet d'Adresses dans la Boîte à Outils ci-après

► **La gestion des coûts :**

Les économies d'échelle et les négociations avec certains fournisseurs étant plus compliquées, une attention particulière est à apporter dans le choix des produits frais et la composition des menus (simplification, 4 composantes...)

2. DANS LE CAS D'UNE GESTION CONCEDEE :

La mise en place d'une démarche bio locale dans son service de repas peut passer par plusieurs aspects :

► **La négociation avec son fournisseur de repas actuel.**

Selon le type de fournisseur et sa démarche déjà entamée/ou pas dans le domaine, la capacité de négociation de "la petite cantine" peut être rendue difficile du fait du peu de volumes qu'elle peut représenter. Notons cependant que la mise en place de la loi EGAlim et les fortes attentes sociétales sur la territorialisation de notre alimentation amènent tous les fournisseurs de repas à mettre en place des actions dans ce domaine.

Si la négociation s'avère trop complexe, il est également possible d'explorer d'autres alternatives et de voir s'il est envisageable de :

- Changer de prestataire

- Examiner la reprise de la préparation en régie directe seul ou en association avec d'autres structures de restauration existantes ou dans la même situation. Des expériences sont en cours de mise en place partout en France à ce sujet. N'hésitez pas à vous adresser à notre réseau pour avoir ces retours d'expérience
- En se regroupant avec des communes voisines et au projet similaire, pour mutualiser des informations pour rédiger des cahiers des charges communs, pourquoi pas des groupements de commandes.

2.1. En amont de la rédaction du cahier des charges

1. **Faire le point sur les spécificités** de sa structure (accessibilité, nombre de repas/jour)
2. **Définir des priorités politiques** (appui à l'agriculture locale, qualité nutritionnelle de l'assiette, etc.)
3. **S'informer sur l'offre agricole localement disponible** via des réseaux agricoles ou de groupement de producteurs
4. **Rencontrer les sociétés de restauration** pour comprendre leurs pratiques et leurs contraintes, les interroger sur leurs fournisseurs. Il est tout à fait légal de mener ces consultations en amont de la rédaction du cahier des charges.
5. **Contactez certains de ces fournisseurs** pour en savoir plus sur la réalité de leur collaboration avec les sociétés de restaurations (des structures producteurs ou plateformes de producteurs peuvent être référencées comme fournisseurs mais avec un volume ou une réalité de commandes qui ne suivent pas)
6. **Définir des indicateurs** que vous aurez la capacité de suivre et de contrôler tout au long de la rédaction du marché.



credit : FNAB

2.2. Rédaction du cahier des charges :

1. Traduire les objectifs politiques en critères : quel type de produits veut-on passer prioritairement en bio ? Définir des indicateurs chiffrés qui faciliteront le suivi (nombre de producteurs locaux, etc.)
2. En gestion concédée, on peut donner à la société de restauration des objectifs portant sur :
 - ▶ Approvisionnement en circuit court / de proximité
 - ▶ Traçabilité des produits
 - ▶ Commerce équitable
 - ▶ Diversification des protéines : cuisiner des légumineuses brutes vs. aliments ultra transformés
 - ▶ Organisation de visites pédagogiques chez des fournisseurs
 - ▶ La formation des équipes aux enjeux de la transition agricole et alimentaire, à la diversification des sources de protéines, à la cuisine « bio et locale » ...
3. Pondérer la notation des critères : si l'objectif est le commerce équitable avec les producteurs locaux, la pondération des critères environnementaux et sociaux par rapport au prix doit s'en ressentir

Attention à fixer des objectifs ambitieux mais réalistes, que vous aurez "testés" avec les prestataires pressentis lors de l'étape de *sourcing* sous peine (surtout pour les petites structures) de ne pas obtenir de réponse à l'AO.

2.3. Suivi de l'exécution du marché :

- ▶ Prévoir du temps et de la compétence dédiée, sur toute la durée du marché.
- ▶ Demander la traçabilité des matières premières, effectuer des contrôles périodiques.
- ▶ Dialoguer avec le prestataire.

Ressources utiles :

- 📄 La page dédiée à la restauration collective [sur nos sites internet](#)
- 📄 Une [vidéo](#) retraçant les principales étapes d'un projet
- 📄 [Plaquette de présentation](#) et contacts en Occitanie

La plateforme Agrilocal31

Pour mettre en lien producteurs et restauration collective

Agrilocal31 est une plateforme internet de mise en lien directe entre producteurs locaux et acheteurs publics de la restauration collective de Haute-Garonne. L'acheteur accède à l'offre du territoire et visualise immédiatement sur une carte l'implantation géographique des fournisseurs potentiels.

Aujourd'hui il y a 114 acheteurs et 144 fournisseurs inscrits. Parmi ces 144 fournisseurs, 109 sont agriculteurs, 19 sont artisans, 7 sont des entreprises locales et 9 sont d'autres fournisseurs (en général des grossistes - Agrilocal étant une plateforme pour les marchés publics, tout type de fournisseurs peut s'y inscrire). 22% de ces fournisseurs sont bio.

Parmi les fournisseurs haut-garonnais en bio : 22 agriculteurs (maraîchage, éleveurs bovins/ovins, légumineuses, produits laitiers, volailles), 4 artisans boulangers, 2 boucheries.

Les acheteurs sont majoritairement des collèges (84 établissements) mais il y a aussi 20 communes et 2 communautés de communes, 5 EHPADs et une association.

Les producteurs inscrits sont présents sur tout le territoire haut-garonnais avec une prépondérance d'éleveurs bovins et ovins dans le sud du département, du maraîchage dans le nord et des légumineuses et autres cultures dans le Lauragais. Les catégories les plus demandées sont : le maraîchage/arboriculture, la viande et les produits laitiers.

L'inscription se fait en ligne via le site www.agrilocal31.com.



credit : Agrilocal31

Comment ça fonctionne ?

1. L'acheteur engage une consultation après avoir défini ses besoins, ses critères de sélection et le type de marché (gré à gré, à bons de commande),
2. La plateforme relaie la consultation par mail et SMS auprès des fournisseurs sélectionnés par l'acheteur. Le fournisseur peut répondre, s'il le souhaite, à la consultation en indiquant son prix.
3. L'acheteur choisit l'offre qui convient le mieux à tous ses critères.
4. Le fournisseur retenu reçoit une confirmation par mail et SMS avec le bon de commande. Via la plateforme, il peut aussi éditer le bon de commande, le bon de livraison et la facture puis procéder à la livraison à la date définie.

Les avantages :

Concrètement, cette plateforme permet un lien direct entre l'acheteur et le producteur donc aucun intermédiaire. Elle permet aussi le respect de la commande publique et la dématérialisation complète des marchés publics. Elle donne une image immédiate de l'offre sur l'ensemble du territoire haut-garonnais grâce au géoréférencement des producteurs.

Tous les producteurs ont une page profil où ils détaillent leur offre de produits (origine, SIQO, bio, saisonnalité, etc.) et elle est consultable par tous les acheteurs inscrits ; d'où l'Assurance de la traçabilité.

Et enfin elle est entièrement gratuite pour tous les utilisateurs.

Source : Eloïse GANDINI-MILETTO,
Animatrice Agrilocal31 - CD31

La Boîte à Outils

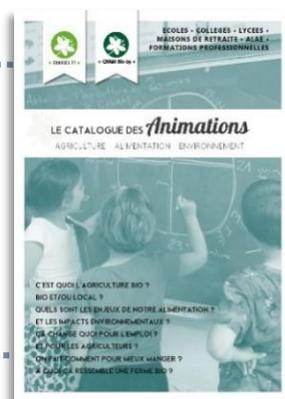


GUIDES "MANGER BIO"

Initialement dédiés aux consommateur.rice.s, ces "Guide Manger Bio", édités par nos associations, sont des annuaires de producteurs bio d'Ariège et de Haute-Garonne pouvant également servir aux petites cantines dont les volumes commandés sont assez réduits.

ANIMATIONS PÉDAGOGIQUES

Afin de valoriser vos démarches d'intégration de produits bio locaux en restauration collective, sensibiliser les convives, le CIVAM Bio 09 et ERABLES 31 proposent des animations pédagogiques sur l'agriculture et l'alimentation, auprès de publics enfants, adultes ou professionnels. Retrouvez les thématiques explorées lors de ces ateliers gratuits dans notre [catalogue](#).



LIVRET DE RECETTES VÉGÉTARIENNES



Le groupe de travail « nutrition » du Conseil national de la restauration collective (CNRC) publie un livret de recettes végétariennes pour l'accompagnement des cuisiniers de la restauration collective.

Ce livret présente les différentes sources de protéines végétales : les céréales et les légumes secs, en mettant l'accent sur leur intérêt nutritionnel, leur utilisation en cuisine, les conseils de préparation et des recettes pour les mettre à l'honneur.

CARNET D'ADRESSES

Les plateformes multiproduits de nos territoires :

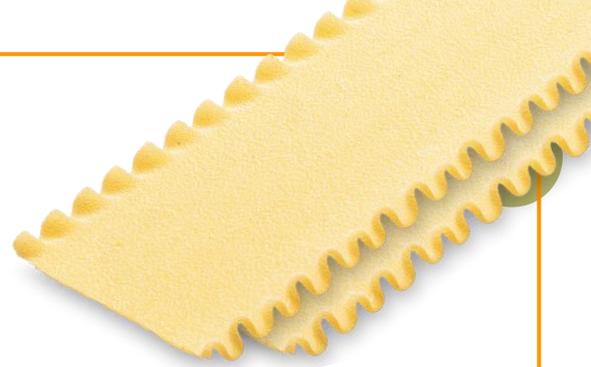
- Resto Bio (restobiomidipyrenees.mbim.fr)
- Terroirs Ariège Pyrénées
- Produits Sur Son 31

Les collectifs d'éleveurs pour la viande :

- La Source: [Muriel BERSANS 06.87.31.09.84](mailto:Muriel.BERSANS@la-source.com)
- Les Fermiers du Comminges : [Mathilde JAMOIS - 06.69.17.92.40](mailto:Mathilde.JAMOIS@lesfermiersducomminges.com)
- L'association des éleveurs bio du Couserans : mariannedupuy84@gmail.com

Fiche Recette

Lasagnes aux légumes



» Préparation

Détailler les légumes en tranches régulières.
Cuire les légumes dans la tomate concassée.
Bien relever le mélange avec des épices.
Faire une béchamel légère.
Monter les lasagnes en intercalant les couches.
Gratiner.

POUR 100 PORTIONS :	UNITE	POIDS OU VOLUME	PRIX UNITAIRE*	PRIX DE REVIENT
PLAQUES A LASAGNES	500 g	6.00	1.70	10.20
BEURRE	Kg	0.50	10.12	5.06
FARINE	Kg	0.50	1.71	0.85
LAIT	Litre	7.00	1.20	8.40
POIREAUX	Kg	3.00	2.90	8.70
CAROTTES	Kg	4.00	2.11	8.44
OIGNONS	Kg	4.00	2.55	10.20
CÉLERI	Kg	2.00	3.75	4.00
CHOU BLANC	Kg	1.00	3.00	3.00
PASSATA	Bocal	2.00	2.55	5.10
TOMATES CONCASSÉE	Boîte 3/1	1.00	4.30	4.30
GRUYERE RAPÉ	Kg	1.50	11.03	16.55
SEL, POIVRE				
TOTAL				84.08 €

→ Soit 0,84 €/convive

* prix estimatif tirés de divers catalogues d'offres bio locales

MENU DE SAISON BIO ET LOCAL*		
Entrée protidique	Terrine de campagne	0,14 €
Entrée froide	Lentilles vertes en salade	0,08 €
Plat complet	Lasagnes aux légumes de saison	0,84 €
Laitage	Fromage blanc fermier	0,27 €
Dessert	Pomme au four au sucre de canne	0,15 €
Total repas		1,48 €

* prix issus de tarifs du catalogue Terroir Ariège Pyrénées 2020





Portrait de Producteur



Les potagers de la Source, Soueix-Rogalle (09) Damien Chambournier et Hélène Roussel.

« Les potagers de la Source » est une exploitation agricole située en Ariège dans le Couserans. Depuis les débuts, en 2014, les légumes de ce grand potager sont cultivés selon le cahier des charges de l'agriculture bio sur 3 ha au total.

Hélène et Damien sont associés sur l'exploitation. Avant de s'installer, Hélène a vécu 25 ans, sur la ferme maraîchère biodynamique de ses parents au Québec. Damien a été chef de production de légumes bio pendant 8 ans sur un chantier de d'insertion sociale.

Environ 60 variétés de légumes sont ainsi vendues en vente directe, tous les mercredis de l'année sur le petit marché de producteurs de Soueix, remis en route en 2014 et le dimanche matin en été sur le marché de producteurs de Seix.

Un volume de plus en plus important est vendu à l'EHPAD Paul Ané à Seix : cet établissement a fait une démarche d'approvisionnement en bio et locale depuis 3 ans.

Hélène et Damien livrent aussi aux cantines scolaires de Soueix, Oust, Massat, Soulan, Ustou, toutes gérées par l'association CASTA. Les légumes sont transformés sur le site de Massat, un chantier de réinsertion.

En complément de l'approvisionnement de la restauration collective et des marchés, une partie des légumes est écoulee à la Biocoop de Saint Girons et aux restaurants locaux.



« Produire de la nourriture bio et consommée en local est notre "leitmotiv". Connaître nos clients et avoir leurs sourires et leurs retours donne vraiment du sens à notre travail. Nous sommes heureuses et heureux de contribuer à une forme de développement local.

Longue vie aux potagers ! »



Le retour d'expérience

Cantine scolaire du Biros (09)



SCIC l'Atruche Volante
Relai Montagnard
09800 Bonac Irazein



Type :
Restauration scolaire

Gestion concédée : le SIVE du Biros commande les repas à son prestataire, SCIC l'Atruche Volante.

Repas préparés à Bonac et livrés à l'école de Sentein (1,5 km) en liaison chaude.

Préparation de légumes bruts.

20 repas / jour

75 % de produits bio

Origine du projet

- ▶ **Élément déclencheur** : Cette cantine s'est créée en 2016 à l'initiative d'une association, L'Atruche, gestionnaire du Relais montagnard et les élus du SIVE du Biros autour de l'école située à Sentein en Ariège, pour que les enfants de l'école puissent bénéficier d'un repas de restauration sur place.
- ▶ **Des objectifs partagés** : en termes d'approvisionnements : de saison, produits frais, locaux, et biologiques au maximum ; En termes de développement pour la vallée : création ou maintien d'emplois locaux, démarche collective ; En termes de pédagogie : associer la question alimentaire aux programmes pédagogiques.

Accompagnement

- ▶ Accompagnement réalisé par le CIVAM Bio 09 de septembre 2015 à mai 2016.
- ▶ Etapes préalables : Premières rencontres avec les bénévoles du Relais Montagnard, présentation de la démarche et proposition d'accompagnement. Pré-diagnostic réalisé par l'équipe bénévole de parents représentants SIVE.
- ▶ Information sur la démarche : réunion publique pour lancer le comité de pilotage.
- ▶ Etude de faisabilité, apports d'éléments techniques pour la constitution des menus, les approvisionnements, la contractualisation collectivités-restaurateurs à mettre en place...
- ▶ 3 réunions de COPIL.

Coûts

- ▶ Des travaux d'aménagement du Relai Montagnard ont été nécessaires (8000 €, main d'œuvre de la mairie et bénévoles de la structure) pour accueillir la cantine scolaire, ainsi que l'emploi d'une cuisinière salariée (prise de commandes, gestion des stocks, courses, préparation des repas, plonge et nettoyage) à 25 h/semaine.
- ▶ Passage de « tout viande » à un repas végétarien par semaine en 2017

Origine des achats

- ▶ En priorité sur du direct producteurs ariégeois
- ▶ Epicerie Bio : épices et produits d'épicerie bio
- ▶ Biocoop Saint Girons
- ▶ Bioespuna : groupement d'achat bio espagnol
- ▶ Très ponctuellement : Terroirs Ariège Pyrénées : plateforme départementale

Résultats

La qualité des repas donne satisfaction, les enfants éduquent leur palais et découvrent de nouveaux aliments. Quelques repas à emporter sont également proposés pour les particuliers.

Le Lycée rural privé Rieumes (31).



7 place des Marchands
31370 Rieumes



Type :
Lycée Rural Privé

Les repas sont préparés sur place

160 repas / jour

Possibilité de préparer des légumes bruts

16 582 repas / an

Gestion directe

45 % de produits bio introduits

Origine du projet

- ▶ Etablissement tourné vers les métiers du monde rural, volonté d'établissement de préparer l'avenir en formant les jeunes à des nouveaux fonctionnements de l'économie rurale respectueux de leur carte de vie (AB, circuits courts).
- ▶ Cadre du projet : Agenda 21 scolaire
- ▶ Initiation en partenariat avec d'autres acteurs : 3PA, OEPB SCIC Resto bio.

Coûts

- ▶ L'introduction de produits bio a généré un surcoût estimé à 10%
- ▶ Aide au surcoût : montant par repas : 1 €
- ▶ Financeur : Conseil Régional Midi-Pyrénées
- ▶ Autres types d'aides : Projet d'Avenir Conseil Régional Midi-Pyrénées pour financer l'accompagnement
- ▶ Actions entreprises pour maîtriser le budget : réduction du gaspillage, intégration de menus alternatif, réduction des charcuteries et fromages portions individuelles

Produits introduits et fréquence

- ▶ Fruits et légumes, épicerie
- ▶ Augmentation du volume/nombre des produits biologiques utilisés
- ▶ Toute une ligne de produits passée en bio

Accompagnement

- ▶ Animation des repas, appui pédagogique.
- ▶ Accompagnement à la mise en œuvre, conseil à la rédaction d'appels d'offres...
- ▶ Formation de cuisiniers et gestionnaires réalisées par ERABLES 31
- ▶ Recours aux services d'un diététicien

Origine des achats

- ▶ Fournisseurs des produits bio :
 - Groupement de producteurs bio
 - Distributeurs généralistes

Vous aussi faites-vous accompagner dans votre projet !

Rendez-vous sur nos sites internet (www.erables31.org et www.bioariege.fr) ou contactez-nous :

Marie Sibertin-Blanc (31)

Magali Ruello (09 et région)

06 45 35 11 23

07 50 80 99 26

marie.sibertin-blanc@bio-occitanie.org

magali.ruello@bio-occitanie.org