

# Tous à table !

pour une restauration collective bio locale



## AU SOMMAIRE :

### Actualités

- > Actualités régionales et nationales
- > Actualités en Ariège et Haute-Garonne
- > Formations en Ariège et Haute-Garonne

### Dossier : Réduction du Gaspillage alimentaire et alimentation durable

- > Infographie
- > Qu'est-ce que le gaspillage alimentaire ?
- > Méthodes d'accompagnement : Alimentation durable & réduction du gaspillage

> Accompagnements « resto-co » durable : Antigasi et bio local en Ariège

> Accompagnements « resto co » des communes de Toulouse Métropole

### La Boîte à Outils

#### La Fiche Technique :

> Pizza Cool

#### Le Portrait de Producteur :

> La chèvrerie de Mondély

#### Le Retour d'Expérience :

> Tournefeuille (31)



Votre avis nous intéresse !

Pour que nous puissions adapter le contenu de notre revue à vos attentes, répondez en moins de 2 min à ce formulaire

>> ICI

Retrouvez Bio Ariège-Garonne sur les réseaux sociaux :



« Tous à Table ! » / juillet 2022  
Proposée par :



• BIO OCCITANIE •  
Fédération régionale d'Agriculture Biologique



• Bio Ariège-Garonne •  
Le groupement des agriculteurs bio d'Ariège et de Haute-Garonne

Avec le soutien financier de :



Coordination technique, conception graphique et mise en page : Constance Malard -  
Rédaction : Marie Sibertin-Blanc, Magali Ruello, Ludwine Laurette, Constance Malard (Bio Ariège-Garonne).  
Crédits photo : Pixabay. Contact : helene.dominguez@bio-occitanie.org (Bio Occitanie), constance.malard@bio-occitanie.org (Bio Ariège-Garonne)

# Les Actualités

## Expérimentation de solution de réservation de repas

La solution de réservation prévue dans la loi Climat et résilience qui a été adoptée en août dernier est **expérimentée depuis le 4 avril**. Les gestionnaires de restauration collective volontaires privés et publics peuvent mettre en place cette expérimentation de solution de réservation de repas pour une **durée de 6 mois minimum à partir de cette date et jusqu'en décembre 2023**.

Cette solution de réservation répond au besoin en restauration collective de prévoir le nombre de convives afin d'adapter l'approvisionnement au nombre de repas effectivement nécessaires.

Pour plus d'informations, les établissements intéressés doivent créer leur compte sur l'interface [Macantine.gouv](http://Macantine.gouv) puis cliquer sur la rubrique diagnostic, ajoutez un diagnostic et sélectionner la catégorie « Gaspillage alimentaire et dons alimentaires ». Un guide pratique y est disponible et accessible. Un [tutoriel](#) est également en ligne.

## Prolongation « Mesure Cantine » du Plan de relance

La mesure 14 « **Soutien aux cantines scolaires des petites communes** » du plan France Relance qui devait prendre fin le 30 juin est **prolongée jusqu'au 31 octobre 2022**, selon les mêmes modalités d'accès.

Pour rappel, pour bénéficier de cette aide, les communes éligibles sont invitées à adresser un dossier de demande à l'Agence de service et de paiement de leur région, chargée de l'instruction des dossiers et du financement des dossiers retenus. L'ensemble des informations utiles sont disponibles sur la page dédiée du [site de l'ASP](http://site.de.l'ASP) ([www.asp-public.fr](http://www.asp-public.fr)).

ANIVERSAIRE 10 ans

AD'OCC

INVITATION  
Showroom  
RHD  
Regional et Bio  
5 OCTOBRE 2022  
DOMAINE DES GRANDS CHAIS  
MAUGUIO (34)

EN PARTENARIAT AVEC :  
AREA OCCITANIE, BIO OCCITANIE, CHAMBRE RÉGIONALE D'AGRICULTURE,  
COOP DE FRANCE, D'ALAI, DE CYVAN OCCITANIE, INTERBIO OCCITANIE,  
IRQUALIN, OCESIO, FÉDÉRATION DES FRUITS ET LÉGUMES D'OCCITANIE

## Showroom RHD Régional et Bio 2022

Depuis 10 ans, le SHOWROOM RHD permet aux acteurs de la Restauration Hors Domicile de rencontrer le temps d'une journée l'offre régionale d'Occitanie pour la restauration.

Rendez-vous cette année le **mercredi 5 octobre de 9h30 à 16h au Domaine des Grands Chais à Mauguio (34)**.

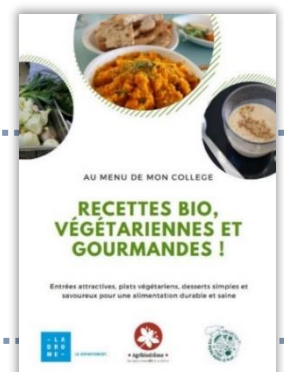
Au programme : Une journée d'échanges « *B to B* » placée sous le signe de la convivialité à l'occasion du 10ème anniversaire du salon (animations et buffet autour de nos produits régionaux).

► Date limite d'inscription : 22 septembre 2022. Inscriptions en ligne ou auprès de [melodie.mercui@agence-adocc.com](mailto:melodie.mercui@agence-adocc.com)

## PUBLICATION

### Livret « Recettes bio, végétariennes et gourmandes ! »

Réalisé par Agribiodrôme, le Collectif Les Pieds dans le Plat et le Département de la Drôme à la suite de formations Collèges.





## La Bio en restauration collective : « HALTE AUX PRÉJUGÉS »

Afin de prouver que manger bio et régional dans les restaurants collectifs, c'est possible, Interbio Occitanie a réalisé 3 capsules vidéo répondant, via des témoignages divers, aux principaux freins

- ▶ « *La bio ça n'apporte rien de plus* »
- ▶ « *La bio, c'est trop cher* »
- ▶ « *Les produits bio d'Occitanie, on n'en trouve pas* »

Retrouvez la première vidéo "La bio ça n'apporte rien de plus" sur Youtube !

## Colloque restauration collective bio et régionale

Le 8 décembre 2021, Interbio Occitanie, Bio Occitanie et la Chambre Régionale d'Agriculture organisaient la 3ème édition du Colloque de la Restauration Collective bio et régionale.

La journée s'est déroulée au **Collège Françoise Héritier à l'Isle-Jourdain** dans le Gers qui est labellisé niveau 3 du label Ecocert « En Cuisine » grâce à son passage en 100% bio en 2020.

Comme à son habitude, l'équipe de restauration du collège avait préparé pour le déjeuner un repas exclusivement composé de produits bio. L'événement était l'occasion de saluer son implication dans la démarche et la qualité de son travail.

Ce rendez-vous s'adressait aux élus, gestionnaires et cuisiniers qui souhaitent augmenter la part de produits bio et régionaux dans leur restaurant collectif ; il réunissait également des acteurs de l'accompagnement, de l'offre et des institutions locales.

Des acteurs de structures et de tailles différents ont partagé leur expérience au cours du table ronde en présentant leur démarche alimentaire bio et locale. La présentation des témoignages est disponible sur le site internet : [www.interbio-occitanie.com](http://www.interbio-occitanie.com).

Des ateliers thématiques ont ensuite donné l'occasion aux participants de partager leur expérience et d'aborder les problématiques qu'ils rencontrent concernant la maîtrise du budget, la sortie du plastique en restauration collective. Un atelier de démonstration culinaire sur la diversification protéique était aussi proposé.

Rendez-vous le 30 novembre 2022 à Cazouls-les-Béziers pour la prochaine édition !



## L'accompagnement de la restauration collective sur le territoire de Toulouse Métropole

Toulouse Métropole propose aux communes une assistance à maîtrise d'ouvrage pour accompagner la mise en œuvre d'une alimentation plus durable : augmentation des approvisionnements bio locaux et de qualité, réduction du gaspillage alimentaire et gestion des biodéchets. Cet accompagnement est réalisé conjointement par Bio Ariège-Garonne (pour la partie alimentation durable) et le bureau d'étude Inddigo (pour la réduction du gaspillage et la gestion des biodéchets).

Aujourd'hui sont engagées dans la démarche les communes de Colomiers, Launaguet, Saint Orens, Fenouillet, Saint Alban, Balma, Beauzelle et Mondonville.

A chacune des communes, il est proposé un accompagnement sur 5 étapes pendant 19 mois :

### 1. Mobilisation et sensibilisation

- ▶ Mobilisation d'une équipe projet
- ▶ Prise en compte des enjeux de la transition écologique de l'alimentation
- ▶ Organisation des pesées

### 2. Réaliser un état des lieux et un diagnostic

- ▶ Diagnostic gaspillage sur une semaine
- ▶ Analyse achats
- ▶ Restitution et proposition de plan d'action

### 3. Formaliser un plan d'action

- ▶ Rédaction des fiches actions détaillées (6 peuvent être accompagnées par le dispositif, et doivent couvrir à minima chacune des trois thématiques : réduction du gaspillage, alimentation durable, et sensibilisation)

### 4. Déployer les actions

- ▶ Accompagnement à la mise en œuvre des actions choisies
- ▶ Faire le bilan
- ▶ Analyse des effets des actions (pesées et analyse achats)

Parallèlement à ces accompagnements individuels, les communes sont invitées sur des temps d'échanges collectifs : visite de terrain pour découvrir les filières, groupe d'échanges thématiques en présentiel ou en visioconférence.

Vous êtes acteurs de la restauration collective sur le territoire de Toulouse Métropole et vous souhaitez plus d'informations ? Contactez :  
[murielle.vendome@toulouse-metropole.fr](mailto:murielle.vendome@toulouse-metropole.fr)



Restitution de l'analyse des achats et diagnostic du gaspillage alimentaire par Inddigo (mars 2022).

# Les rendez-vous de la restauration collective durable en Pays Tolosan

Dans le cadre de son Projet Alimentaire de Territoire, et à l'initiative de Sylvie Forgues et Sébastien Hérou, directeurs des cuisines centrales de **Montastruc-la-Conseillère et Castelnau d'Estrétefonds**, le Pays Tolosan a lancé il y a plus d'un an « **Les Mardis de la Restauration Collective Durable** » : un rendez-vous mensuel en visioconférence d'une demi-heure, animé par et pour les professionnels de la restauration collective, afin d'échanger entre eux sur une thématique technique.

Les sujets abordés : le retour d'expérience sur les menus végétariens : idées recettes & besoins de

formation, le coût denrées, le traitement des légumes bruts en cuisine, le repas végétarien, le potage maison en liaison chaude ou froide, le suivi du gaspillage alimentaire, la loi AGEF, suivi des indicateurs EGAlim, la communication entre les équipes cuisine et animation.

Vous êtes un acteur de la restauration collective en pays Tolosan et vous souhaitez vous joindre à ces temps d'échanges : contactez Maud Beucher coordinatrice du Projet Alimentaire du Pays Tolosan : [m.beucher@cocagnehautegaronne.org](mailto:m.beucher@cocagnehautegaronne.org)

## Les défis cuisine en Ariège

Dans le cadre du PAT du PNR des Pyrénées Ariégeoises et plus récemment dans celui du PETR (Pôle d'Equilibre Territorial et Rural) d'Ariège, un dispositif "défi cuisine" a été proposé et est accompagné par Bio Ariège-Garonne.

Il s'agit d'associer des temps collectifs et individuels d'accompagnement de sites de restauration collective vers leurs objectifs de transition alimentaire (EGAlim, local, bio, frais, de saison...) sur une période d'un an. Y sont proposés 5 temps collectifs et un suivi individuel multi-acteurs composé d'un diagnostic, l'animation de 2 comités de pilotage multi-acteurs sur site et l'établissement et le suivi d'une feuille de route.

### Ce que ça permet :

- ➔ partir des besoins et des attentes de chaque site : diagnostic et feuille de route individuels
- ➔ mettre en place des échanges de pratiques entre pairs : rencontres entre cuisiniers de plusieurs sites, favoriser les échanges entre élus, entre animateurs/acteurs pédagogiques ou de l'animation, partage entre parents d'élèves ou familles de résidents d'EHPAD...
- ➔ créer une animation globale sur chaque site via l'invitation d'acteurs variés : élus, gestionnaires, responsables d'établissements, cuisiniers, familles de convives, équipe pédagogique...
- ➔ favoriser la convivialité et la participation de tous : des visites en commun, des ateliers-débat, des formations collectives et des méthodes d'animation populaires et originales !

### 2 défis sont en cours :

- ➔ dans les PNR des Pyrénées Ariégeoises: Cuisine scolaire de St Girons et APAJH 09/SIVE du Plantaurel
- ➔ dans le PETR de l'Ariège: Hérisson Bellor/ville de Mazères, Cuisine centrale de Verniolle et EHPAD de Sapin d'Or de Bélesta.



De nouveaux défis devraient se poursuivre fin 2022 en Pyrénées Ariégeoises et en 2023 dans le PETR de l'Ariège. Si cette démarche vous intéresse, vous pouvez nous contacter : [magali.ruello@bio-occitanie.org](mailto:magali.ruello@bio-occitanie.org) ou [ludwine.laurette@bio-occitanie.org](mailto:ludwine.laurette@bio-occitanie.org) ou bien encore les animateurs des PAT (Céline Arilla - PNR et Sébastien Blazy - PETR)

# Formations pour des démarches bio locale et EGAlim

## Avec Bio Ariège-Garonne

### Formation avec la SCIC Nourrir l'Avenir - des formations cuisine et diététique pratiques et novatrices

La SCIC "Nourrir l'Avenir", Collectif les Pieds dans le Plat propose un catalogue de formation fourni pour faciliter la transition en restauration collective. Bio Ariège-Garonne travaille avec ce partenaire dans le cadre de ses accompagnements depuis de nombreuses années pour la formation cuisine et diététique, temps convivial très apprécié des équipes cuisine !

Ces formations sont basées sur l'intervention d'un **binôme diététicien.ne-cuisinier.e** (au moins pour le 1er temps d'intervention) et permettent d'aborder de manière transversale l'adaptation des pratiques du menu jusqu'au travail de service, en passant par les recettes/pratiques en cuisine en ayant une vigilance sur les aspects nutritionnels.

La cuisine travaillée est une cuisine du quotidien, au maximum à base de produits bruts, adaptée au contexte et contraintes de la restauration collective et visant une cuisine nutritive où les huiles non raffinées, céréales semi-complètes et alternatives végétales sont intégrées et discutées avec les stagiaires en lien avec leurs pratiques et leurs convives. Il n'est pas pour autant oublié le travail des viandes, poissons, œufs de qualité grâce à une veille sur la maîtrise du budget. Cette approche globale de transition en cuisine proposée par le collectif s'intègre dans nos accompagnements complets comprenant une phase de diagnostic, d'animation de copil multi-acteurs, de mise en lien avec l'offre, etc...



Cette année, le collectif de formateurs est ainsi intervenu dans nos accompagnements pour l'EHPAD de Seix-résidence Paul Ané (formation perfectionnement), pour l'EHPAD Résidence Couserans Pyrénées (Saint Lizier-Ercé), dans le cadre d'un suivi de 3 ans des lycéens en formation cuisine et service au LEP Camel-Lycée Hôtelier de Saint Girons et pour un des temps collectifs du défi cuisine du PNR (cf article défi cuisine).

Si vous êtes intéressés par ces formations, n'hésitez pas à nous contacter afin de vous intégrer à des sessions où nous faisons intervenir le collectif-SCIC Nourrir l'Avenir :



Nos contacts départementaux  
sont à retrouver en fin de Lettre !



## Formation des animateurs et personnel accompagnants

Bio Ariège-Garonne propose des formations du personnel d'animation ou accompagnant le temps repas dans les établissements ayant engagé une démarche alimentaire durable de qualité.

Cette formation a pour objectif de :

- ▶ Partager avec l'ensemble des équipes les enjeux de ces démarches, en débattre selon les points de vue
- ▶ présenter les avancées de la cuisine sur la démarche durable à l'ensemble des équipes
- ▶ travailler des actions pour relayer cette démarche auprès des convives via leur métier d'accompagnant/animateur.

**Déroulé :** Selon les choix de l'établissement, cette formation a pu être déclinée en 1, 2 ou 3 demi-journées et est composée de différents temps.

<b>Temps 1</b>	(Re) découvrir l'agriculture biologique locale, discuter des conditions de production alimentaire, débattre sur les enjeux de cette production - visite de ferme, témoignage de producteur, atelier/débat participatif (rencontre avec un fournisseur du service de restauration)
<b>Temps 2</b>	Le contexte de la production de repas en restauration collective - présentation et échanges entre les équipes cuisine-service sur le cadre réglementaire, les lois régissant la restauration...
<b>Temps 3</b>	Présentation de la démarche alimentaire de l'établissement - les résultats des études anti-gaspillage, des achats bio locaux et EGAlim, visite de cuisine
<b>Temps 4</b>	Co-construction de pistes pour un programme "d'actions ambassadrices de la démarche auprès des convives".

## Formations des équipes sur les marchés publics

Bio Ariège-Garonne organise des formations sur la rédaction de marchés publics intégrant les objectifs de démarche alimentaire durable et de qualité.

Cette formation permet de faire le point sur le contexte global de la réglementation des marchés et EGAlim, de mettre à plat la méthodologie permettant de franchir avec succès cette concrétisation de votre démarche alimentaire qualitative (définition du besoin et des objectifs, appui au *sourcing*, exemples de rédaction de CCTP /RC, modalités et grilles d'analyse et de suivi...). Elle met également à disposition des exemples de documents et boîte à outils divers. Durant cette formation, des temps en petits groupes permettent de travailler sur des cas concrets : par exemple sous-groupes par mode de gestion et taille de structure, et ainsi partager entre collectivités sur des pratiques dans les différentes étapes.

Bio Ariège-Garonne a été mandaté par le CNFPT pour organiser cette formation pour les communes de Toulouse Métropole de janvier à juin 2021.

**Déroulé :**

<b>½ Journée 1</b> Plénière	Cadre réglementaire des marchés et d'Egalim. Premières étapes : groupe de travail, objectifs et <i>sourcing</i> .
<b>Journée 2</b> 3 demi-journées	RC et CCTP – grands principes et études de cas. Témoignages de collectivités correspondant aux sous-groupes
<b>½ Journée 3</b> Plénière	Analyse des candidatures et suivi du marché.

Ce format de formation peut être proposé de nouveau ou adapté selon les demandes des collectivités et territoires, n'hésitez pas à nous contacter et à faire remonter cette demande à votre interlocuteur CNFPT local.



## Sensibilisation des équipes élus et techniciens

Bio Ariège-Garonne, avec ses partenaires vous accompagne dans la mise en œuvre de sessions d'information à destination des élus et des techniciens pour une première sensibilisation à la mise en œuvre d'une restauration collective biologique et locale. Ces temps sont des préalables importants en vue d'une mise en œuvre d'une démarche de changement ciblée par collectivités, étape pouvant faire appel à un accompagnement individuel (ou en défi cuisine) et des formations plus longues et thématiques, comme présentées ci-dessous (Formations professionnelles : marché public, cuisine et diététique, animateurs) ...

Retour sur les sessions de sensibilisation menées avec Haute Garonne Ingénierie et le Pays Tolosan : Une vingtaine d'élus et techniciens de 12 communes du territoire ont pu participer et bénéficier de retours d'expériences sur deux demi-journées :

### Déroulé :

#### ½ Journée 1

Construire sa feuille de route alimentaire entre exigences EGalim, ancrage territorial et enjeux nutritionnels.

- ▶ Connaître les produits et les filières sur mon territoire et poser en équipe les objectifs de sa feuille de route alimentaire : EGalim, bio, localisme, enjeux nutritionnels, produits prioritaires à introduire; Vérifier l'adéquation entre les objectifs posés et les capacités de la structure.
- ▶ Transposer ces objectifs dans un plan alimentaire, base du plan de menu.
- ▶ Présenter les menus / communiquer / Préparer la mise en valeur de la démarche auprès des usagers et des équipes.

#### ½ Journée 2

Construire, publier et suivre l'exécution d'un marché de denrées alimentaires ou de prestation de fourniture de repas en adéquation avec son projet alimentaire de territoire

- ▶ Transposer ses objectifs en l'expression du besoin.
- ▶ Organiser et mener un *sourcing* (étude préalable à la publication d'un marché)
- ▶ Choisir une stratégie de composition de marché (marché unique, marché spécifique, allotissements..).
- ▶ Connaître les critères qui permettent de favoriser les produits durables et issus des circuits courts.
- ▶ Organiser l'analyse des offres.
- ▶ Suivre l'exécution du marché.



# Le dossier

## Réduction du Gaspillage alimentaire et alimentation durable

### Le Gaspillage Alimentaire en Restauration Collective



« Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à un endroit de la chaîne alimentaire est perdue, jetée, dégradée, constitue le gaspillage alimentaire »

Définition initiée par le Pacte national, 2013.

Le gaspillage alimentaire ne comprend pas les déchets alimentaires non évitables :

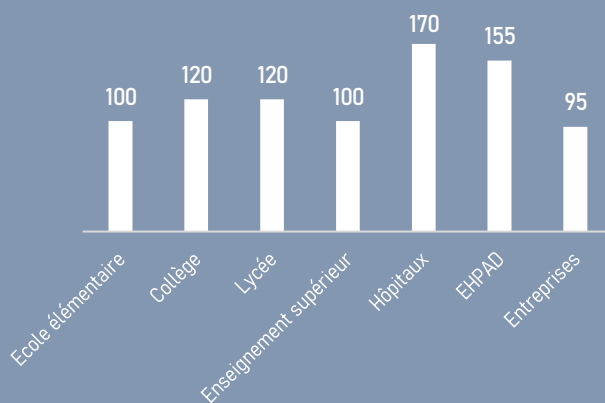


En France,



de nourriture consommable est gaspillée en restauration collective

120 g /personne/repas en moyenne sont gaspillés en restauration collective



Un restaurant d'école élémentaire de 200 élèves génère environ 3,4 tonnes de gaspillage par an, soit l'équivalent de 13 800 repas, correspondant à un coût moyen de 20 000 €/an.

Un restaurant qui sert en moyenne 500 personnes par service durant 200 jours gaspille entre 15 et 20 tonnes par an, ce qui représente un budget compris entre 30 000 et 40 000 €/an.



Objectif national : - 50% de gaspillage alimentaire d'ici 2025 d'après la loi AGEC adoptée en 2016

## Où se trouve le gaspillage alimentaire ?

Production, transformation, distribution, consommation : le gaspillage alimentaire se retrouve tout au long de la chaîne alimentaire. En restauration collective, il se répartit principalement sur quatre postes :

- ▶ au stockage lorsque des denrées ne sont pas manipulées ou stockées correctement
- ▶ à la préparation si des produits ne sont pas correctement préparés
- ▶ au moment du service lorsque les quantités ont été surestimées.
- ▶ après la consommation dans le cas où le consommateur n'apprécie pas certains plats, manque de temps, ou que le cadre n'est pas favorable au temps du repas

Les aliments gaspillés au niveau du stock et de la préparation sont généralement en marge par rapport à ceux perdus lors du service et du retour assiettes qui sont les postes principaux de gaspillage alimentaire. Le diagnostic de gaspillage alimentaire en restauration collective se concentre principalement sur le **gaspillage service** qui correspond aux quantités de nourriture préparées qui ne sont finalement pas servies ainsi que sur le **gaspillage assiette** qui désigne les aliments qui ont été servis mais qui ne sont finalement pas consommés.

Avec près de 7 millions de repas servis quotidiennement, le secteur de la restauration collective est un levier majeur pour lutter contre le gaspillage alimentaire. Il s'agit à la fois de limiter toute production inutile et donc entre autres, d'éviter les émissions de gaz à effet de serre ou la consommation d'eau. Il s'agit aussi de retrouver du pouvoir d'achat et peut-être réinjecter les économies réalisées dans l'amélioration de la qualité des produits proposés.

## Qu'en dit la loi ?

Pour accompagner cette transition, plusieurs cadres réglementaires sont ainsi parus ces dernières années.

Depuis la loi EGalim adoptée en 2018, l'ensemble des acteurs de la restauration collective (public et privés) est concerné par la lutte contre le gaspillage alimentaire. Un diagnostic doit désormais être réalisé puis une démarche doit être mise en place pour lutter contre le gaspillage alimentaire. Ce diagnostic comprend notamment une estimation des quantités de denrées alimentaires gaspillées et de leur coût ainsi que les économies qui auraient pu être réalisées si ce gaspillage avait été réduit<sup>1</sup>.

Parmi les mesures proposées, une expérimentation a été lancée par la loi Climat et Résilience en 2021. Elle s'adresse aux services de restauration publiques et privées volontaires et vise à proposer une solution de réservation de repas pour adapter l'approvisionnement



<sup>1</sup> Gaspillage alimentaire. Ministère de la transition écologique, 2022.

et le nombre de repas préparés au nombre de repas effectivement nécessaires. Cette expérimentation de 6 mois minimum est possible depuis le 4 avril 2022 et jusqu'en décembre 2023. Son évaluation portera principalement sur l'évolution du gaspillage alimentaire, l'évolution des taux de fréquentation et la satisfaction des usagers des services concernés<sup>1</sup> (cf article « Expérimentation de solution de repas » dans les actualités).

Des mesures concernent plus spécifiquement les opérateurs qui servent plus de 3000 repas par jour. Ceux-ci sont désormais concernés par l'obligation de proposer une convention pour le don de denrées alimentaires invendues qui sont encore consommables, ainsi que par l'interdiction de rendre impropres à la consommation les invendus alimentaires encore consommables. Ils doivent également rendre public leur engagement concernant la lutte contre le gaspillage alimentaire<sup>2</sup>, notamment en communiquant sur les procédures de contrôle interne qu'ils mettent en œuvre (Ministère de la transition écologique, 2022)<sup>1</sup>.

L'ensemble de ces mesures tend désormais vers le nouvel objectif national fixé par le Pacte national et la loi AGECE<sup>3</sup> : le gaspillage alimentaire devra être réduit de 50% d'ici 2025 par rapport à son niveau de 2015 dans le secteur de la restauration collective. Les structures de restauration collective qui répondent à cet objectif

pourront désormais être valorisées par le label national « anti-gaspillage alimentaire » mis en place par la loi Anti-gaspillage pour une économie circulaire (loi AGECE). Cette reconnaissance s'adresse à toute personne morale de droit public ou privé qui contribue aux objectifs nationaux de réduction du gaspillage alimentaire et garantit que les dispositions relatives à la réduction du gaspillage alimentaire sont respectées. Ces dispositions sont adaptées selon les secteurs d'activité et s'établissent en plusieurs niveaux d'avancement dans la réduction du gaspillage alimentaire<sup>4</sup>.

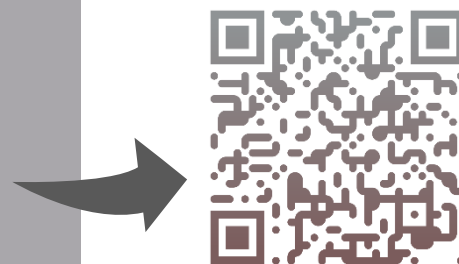
Par ailleurs, des actions d'information concernant le gaspillage alimentaire doivent également être mises en place dans les écoles depuis la loi Garot adoptée en 2016.

## Comment s'y prendre ?

Pour accompagner cette lutte contre le gaspillage alimentaire et atteindre ces objectifs, l'ADEME a développé la plateforme OPTIGEDE qui est une **boîte à outils** à destination des collectivités et des entreprises. Vous y trouverez des outils pratiques et méthodologiques ou des partages d'expérience concernant l'approvisionnement, les pratiques alimentaires et surtout le gaspillage alimentaire. En local, vous pouvez également vous rapprocher des vos GAB et CIVAM Bio (cf contacts et liens en fin de lettre).

Vous pouvez aussi retrouver la boîte à outils " **limiter le gaspillage alimentaire en restauration collective** " imaginée par le réseau Bio Occitanie. Elle regroupe des guides pratiques, des outils de communication, des idées de recettes anti-gaspi ainsi que des témoignages de collectivités qui présentent leur lutte contre le gaspillage alimentaire.

> [padlet.com/rhd\\_bo/gaspillagealimentaire](https://padlet.com/rhd_bo/gaspillagealimentaire)



2 ADEME, Décryptage la EGAlim pour la Restauration collective, 2021

3 Ministère de la Transition écologique, 2022

4 Décret n° 2020-1651 du 22 décembre 2020 relatif au label national « anti-gaspillage alimentaire » en application de l'article L 541-15-6-1-1 du code de l'environnement

# Méthode d'accompagnement

## Alimentation durable & réduction du gaspillage

Dans le cadre de l'accompagnement d'une démarche de transition en restauration collective, coupler un enjeu de diminution du gaspillage alimentaire et une amélioration de la qualité des approvisionnements va de pair du fait d'un engagement commun de transition durable et étant donné la complémentarité "économique" (moins de quantité gaspillée et plus de qualité !).

Le point clé de ces actions est de redonner de la valeur à l'alimentation et plus globalement à l'offre du restaurant. Expliquer d'où viennent les produits, proposer des produits de meilleure qualité, mieux préparer et passer plus de temps à échanger avec les convives pour mieux répondre à leurs attentes, participent à l'amélioration de l'offre.

Ainsi les acteurs de Bio Occitanie (GAB et CIVAM Bio) sont amenés à proposer une approche collaborative sur ces deux volets des démarches alimentaires dans le cadre des accompagnements en restauration collective.

### Comment cela se concrétise :

#### Un comité de pilotage commun :

Pour le volet anti-gaspillage et approvisionnements bio locaux. Équipe de cuisine et service, services achats, équipe d'animation, élus, partenaires accompagnateurs)

#### Une coordination de l'organisation des diagnostics :

- ▶ Diagnostic fonctionnement de site (visite de cuisine, enquête convives, rencontre des équipes, organisation de la cuisine et du service...) → commun aux deux volets
- ▶ Focus diagnostic gaspillage avec pesées (cf exemple méthodologie Indiggo en Haute-Garonne et méthodologie SPECTOM/SICTOM en Ariège, ci-après) ou analyse du marché public d'achat des repas pour les établissements en gestion concédée
- ▶ Focus diagnostic approvisionnements : analyse des achats alimentaires, étude du *sourcing*...

Toutefois en fonction des échéances de publication de marché et des contraintes d'organisation des pesées, ou de mobilisation des équipes, il est possible de décorrérer les diagnostics de gaspillage et les analyses achats, tout en maintenant des rendez-vous communs de partage d'information et de restitution des résultats.

Une restitution diagnostic global en commun et discussion plan d'action pour les 2 volets.

Une sensibilisation globale aux enjeux de l'alimentation durable depuis les approvisionnements jusqu'à la poubelle.

En effet, un tiers "seulement" du gaspillage alimentaire a lieu à l'étape de la consommation, les deux autres tiers se situent entre le champ et la distribution et le choix du mode d'approvisionnement impacte le gaspillage alimentaire.



## Choisir sa méthode d'analyse du gaspillage

### Méthode "globale" :

On analyse la source du gaspillage

- ▶ A table ou en self : les restes d'assiette, ce qui est non entamé et jeté, le pain non pris et non consommable (peau d'orange ou de melon par exemple).
- ▶ Les restes de plats de service sont triés par composantes
- ▶ En cuisine, les restes de préparation sont triés par composantes



Pesées + simples en termes d'organisation et d'animation



Pas de visibilité sur les composantes\*

\* Pour pallier cela, des photos des restes de plateaux et plats peuvent venir compléter la qualification du gaspillage (méthode adoptée en Ariège avec le SMECTOM et le SICTOM)

**Méthode par composante** : On analyse chaque denrée (ce qui plaît et ce qui plaît moins) et la source du gaspillage

Que ce soit à table, au self, ou en cuisine on trie et on analyse chaque composante séparément : entrées, protéine, accompagnement ou plat complet, laitage, dessert, pain.



On obtient plus de données, permet une analyse plus fine



Plus de manipulation et d'accompagnement à prévoir au moment des pesés

Quelle que soit la méthode choisie, il est important de définir les rôles en amont de l'organisation des pesées.

Au moment de la présentation des résultats de cette semaine de pesée, les résultats devront être mis en regard des écarts d'effectifs entre les effectifs théoriques et les effectifs réels, séparer le gaspillage « reste d'assiette » de celui des restes de plat ou de barquette. Ces résultats permettront de diriger des actions de sensibilisation auprès des convives et d'adaptation de taille des portions dans le premier cas, ou encore un travail sur l'offre (nombres de composantes, adaptation des quantités préparées) dans le second cas.

# Accompagnements « resto-co » durable : Anti-gaspi et bio local en Ariège

En 2014, Bio Ariège-Garonne a lancé un travail de construction d'une méthode d'accompagnement antigaspi en restauration collective aux côtés du SMECTOM du Plantaurel, en s'inspirant des quelques expériences qui existaient alors en France dans le domaine. Cette méthodologie s'est déployée sur plusieurs établissements scolaires (primaires et secondaires) du territoire du SMECTOM, s'est également transmise sur le territoire ouest ariégeois - avec le SICTOM du Couserans et a même étendue et adaptée pour des sites de restauration avec livraison de repas.

## Détail de la méthodologie

1. Mise en place d'un comité de pilotage multi acteurs qui partagent les enjeux, le rendu du diagnostic et le suivi du plan de lutte
2. Quantification en poids du gaspillage : campagne de pesées sur une semaine type (en distinguant Gaspillage en cuisine : stock et préparation= très peu, gaspillage de service\*, gaspillage retour assiettes\*\*) + pesée à part du pain
3. Caractérisation/qualification du gaspillage alimentaire : + photo des restes pour voir si ce sont les entrées, accompagnements par exemple...
4. Relevé et sensibilisation des convives : enquêtes convives pour évaluer les causes du GA notamment
5. Evaluation du coût du gaspillage alimentaire en estimant le coût du Kg préparé et jeté
6. Extrapolation des données de la semaine type sur une année de fonctionnement
7. Proposition d'actions de lutte contre le gaspillage discutées en concertation

## Quels diagnostics réalisés et quelles tendances en termes de résultats/actions ?

Déjà plusieurs diagnostics ont été réalisés en partenariat avec Bio Ariège-Garonne : à la Cité scolaire de Mirepoix, au lycée Pyrène de Pamiers, à la cité universitaire de Foix, au lycée Berges de Saint Girons, à l'EHPAD de Saint Lizier et d'Ercé, au SIVE du Plantaurel/APAJH09.

Les tendances des résultats confirment les résultats nationaux :



- ▶ Moins de gaspillage alimentaire en service en gestion directe du fait du report d'un jour sur l'autre grâce à la remise en cellule de refroidissement
- ▶ Plus de gaspillage alimentaire dans le secondaire : collège-lycée
- ▶ Tendance de plus de Gaspillage Service que Gaspillage assiette
- ▶ Plus de Gaspillage Service en livraison de repas et encore plus en gestion concédée

\* GAservice : le gaspillage 'service' correspond aux préparations non servies aux convives

\*\* GA assiettes : le gaspillage 'assiettes' correspond aux préparations restant dans les assiettes après consommation par les convives (hors déchets non évitables types os, emballages, ...).

Exemples d'établissement (nb repas/j)	Type de gestion	Type de service	% GA	Moyenne GA (g/convive)	Part du GA service* (g/convive)	Estimation du coût annuel du GA	Situation après Plan d'action
Collège-lycée (1000 r/midi + 100 r/soir)	Gestion directe	Self	20%	180	Quasi nul hors vendredi (50g/convive)	60 000 €	ND
Lycée (1000 r/j)	Gestion directe	Self	18% (7 à 26%)	130	Quasi nul hors vendredi (60-70g/convive)	50 000 €	ND
Lycée (100 r/j)	Gestion directe	Self	23% (11 à 40%)	160	Nul, hors vendredi (jusqu'à 150g de GA service et 300g de GA au total)	7000 €	-40 à 50 % de GA Actions -communication (affiches élèves) -adaptation portions servies self (petite/grosse faim) -pain mis en fin de ligne de self
EHPAD (100 r/midi et 50 r/soir)	Gestion directe	À table	26% (13 à 36%)	200	60% du GA (en comptant soupes)	22 000 €	-5% après un an d'actions -adaptation grammage -communication cuisine-salle restauration : feuille de suivi -diminution du nombre de composantes -travail sur des approvisionnements de qualité/adaptation des recettes
École mater/ primaire (95r/j)	Gestion concédée	À table	20% (13 à 30%)	140	75% du GA est du GA service	7000 €	-40 à -80% de GA -adaptation des grammages -travail sur des approvisionnements de qualité/adaptation des recettes
École maternelle/ primaire	Gestion directe avec un site en livraison chaude	À table	20% (18 à 25%)	80	50% du GA est du GA service (part très important sur le site livré et peu sur l'autre site)	15 000 €	En cours

## Quelques actions mises en œuvre

Une action centrale : la **communication** entre les équipes de service/convives et les équipes cuisine pour adapter les pratiques (portions, recettes...). Autres actions importantes :

### En gestion directe :

- ▶ Adaptation des portions : taille d'assiette (changement de vaisselle), diminution des grammages préparés (par plat ou par nombre de composantes)
- ▶ Adaptation des couverts pour la viande : des couteaux qui coupent !
- ▶ Actions de sensibilisation/ implication des convives : enquêtes sur le gaspillage en cours d'anglais, concours d'affiche sur la sensibilisation sur le gaspillage, projection/débat, publication des résultats sur écran posé au passage au self...

### En gestion concédée :

- ▶ Sur les marchés publics : exigences de diagnostic gaspillage fait par le prestataire, adaptation de la commande et de la facturation des repas (par composante, en fonction du gaspillage relevé...)
- ▶ Adaptation (ou mise en place) des fiches de liaison entre cuisine et service : suivi des quantités et avis des convives

## CONTACTS



### SMECTOM :

Sonia Caumartin, Ambassadrice Tri-Prévention  
sonia.caumartin@smectomfr

### SICTOM - Communauté de communes Couserans Pyrénées :

Ivanne Martin, directrice du service déchets  
ivanne.martin@couserans-pyrenees.fr



## Focus sur le suivi de l'EHPAD Saint Lizier

Dans le cadre de sa démarche alimentation durable lancée en 2018, l'EHPAD Résidence Couserans Pyrénées a réalisé un diagnostic du gaspillage alimentaire sur ses 2 sites de restauration : Saint Lizier et Ercé avec l'aide du service de gestion des déchets SICTOM - Communauté de Communes Couserans Pyrénées. Ce travail complétait l'accompagnement de Bio Ariège-Garonne sur l'introduction des produits biologiques et locaux dans les menus. Les éléments ci-après relatent l'expérience du programme anti-gaspillage pour le site de Saint Lizier uniquement, le premier site à avoir été diagnostiqué.

Le service de restauration de la Résidence est géré en direct par une équipe composée de 4 personnes. Au quotidien, 240 repas sont préparés: 100 repas midi et soir et 40 portages le midi auxquels s'ajoutent les goûters et les petits-déjeuners. Le midi les repas sont servis en liaison chaude tandis que le soir le service s'effectue en liaison froide. Le service se répartit sur les six salles de restauration.

Lors du diagnostic, une enquête a été réalisée auprès des résidents et du personnel concernant

l'origine du gaspillage alimentaire. Des quantités servies trop importantes ! Tel était le constat partagé par les personnes interrogées. D'autres causes étaient relevées comme des quantités de pain trop importantes, la qualité des préparations (type de cuisson, assaisonnement...) et des produits ou l'adaptation des repas aux goûts et aux besoins.

Afin de quantifier le gaspillage alimentaire, des pesées ont été effectuées sur 7 jours : 5 midis et 2 soirs. Les aliments préparés par le service de restauration ont été pesés ainsi que ceux restant dans les assiettes des résidents après le service. Le pain a été pesé à part.

Le diagnostic a mis en évidence qu'entre **30 et 35%** de la quantité préparée était jeté en fin de service, soit une moyenne de **179 g /résident/repas**, principalement le potage, les vermicelles (dont les quantités ont très vite été ajustées à la préparation), les accompagnements et certains plats. Le gaspillage "service" variait selon les jours mais il était plus important que le gaspillage "assiette". Le gaspillage "assiette" du pain était faible, certainement grâce aux réductions déjà entreprises des quantités de pain servies.

### En une année :

15 tonnes d'aliments jetés  
 dont 9 t attribuées à des quantités non servies  
 151 kg gaspillés/convive  
 Un surcoût > 21 000 €

### Extrapolation du diagnostic :

Pour la suite de la démarche, un plan d'actions a été proposé à la structure en s'appuyant sur les différentes causes du gaspillage alimentaire :

Cause du gaspillage alimentaire	Action à mettre en œuvre
Réduction des quantités servies	Ajustement des grammages aux recommandations du GEMRCN ; Réduction du nombre de composantes du repas ; Mise en place d'une fiche de liaison entre l'équipe de service et la cuisine pour ajuster les grammages.
Quantité de pain commandée trop importante	Diminution des commandes en fonction des jours
Goût / recette	Mise en place d'une fiche de liaison entre l'équipe de service et la cuisine pour ajuster la composition des plats.

Pour la bonne mise en œuvre de ces pistes d'amélioration, l'équipe de cuisine et de service, la diététicienne ainsi que les résidents ont été mobilisés et des pesées d'évaluation programmées, des résultats à venir mais déjà un **travail complémentaire sur l'introduction de produits bio et locaux à budget maîtrisé**. La démarche anti-gaspillage a dû contribuer à cela : moins de quantité gaspillée et plus de qualité !

# Accompagnements « resto co » des communes de Toulouse Métropole

Comme vu dans les actualités, Bio Ariège-Garonne et le bureau d'étude Inddigo accompagnent conjointement les communes volontaires de la métropole Toulousaine à la mise en place d'une alimentation plus durable.

Voici ce qui en ressort :

Commune	Type de gestion	% de gaspillage	Écart d'effectif	Moyenne de gaspillage / portions moyenne préparées (en g/repas)	Composantes les + gaspillées	Commentaires
1	concédée	+ de 30%	faible	170g / 450g	le plat	Plus de 50 repas préparés en trop sur chaque école + de 20% de restes de barquettes
2	directe	+/- 50%	fort	220g / 428g	le plat	Plus de 200 repas préparés en trop sur chaque école, dû à des classes fermées)
3	directe	+/- 20%	faible	90g / 320g	l'entrée et l'accompagnement	Majoritairement des restes d'assiettes
4	directe	27%	très faible	131g/ 385g	l'entrée et l'accompagnement	Des résultats très variables d'une école à l'autre
5	concédée	+de 30%	moyen	207g vs 527g	le plat	Des repas préparés en trop sur chaque école et en trop grande quantité

Les actions entreprises pour réduire le gaspillage :

- ▶ Mise en place d'assiette petite faim / grande faim avec possibilité de se resservir
- ▶ Réduction des quantités préparées / commandées
- ▶ Réduction du nombre de composantes par repas
- ▶ Sensibilisation et formation des agents et des animateurs
- ▶ Travail sur les présentations des plats, service des sauces vinaigrettes à part, achat de coupes pommes
- ▶ Challenge intra / inter école

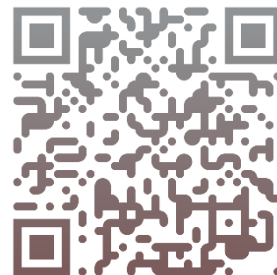
# La Boîte à Outils



## Pour une restauration collective BIO ET LOCALE

Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2022, tous les restaurants collectifs (excepté les restaurants d'entreprise) doivent intégrer 50% de produits de qualité dont 20% de bio dans leurs achats.

Pour vous accompagner dans l'introduction des produits bio et locaux à la cantine, le **réseau Bio-Occitanie** a créé une boîte à outils qui rassemble plusieurs ressources documentaires : des rappels sur la réglementation en restauration collective, des guides pratiques avec des éléments d'argumentation, des exemples d'accompagnement ou encore des témoignages de cantines qui s'approvisionnent en bio et local...



Cette boîte à outils se présente sous la forme d'une **interface numérique** accessible en flashant le QR code ou à l'adresse : [padlet.com/rhd\\_bo/gaspillagealimentaire](https://padlet.com/rhd_bo/gaspillagealimentaire).

## Pour un plan de lutte contre le gaspillage alimentaire

Depuis de nombreuses années, l'ADEME alimente un espace de ressource permettant d'appuyer les restaurants collectifs souhaitant engager une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire. Il s'agit du site **Optigede** « centre de ressources économie circulaire et déchets » : [www.optigede.ademe.fr/alimentation-durable-gaspillage-alimentaire](http://www.optigede.ademe.fr/alimentation-durable-gaspillage-alimentaire)

La page dédiée à la restauration collective comprend les éléments suivants :

- Cadre réglementaire
- Retours d'expériences
- Outils pratiques (du diagnostic à l'action)
- Outils méthodologiques

On y trouve des références pour tout type d'établissement et mode de gestion, une bonne base pour alimenter votre réflexion que vous pourrez compléter par une mise en œuvre, accompagné si vous le souhaitez de référents locaux !



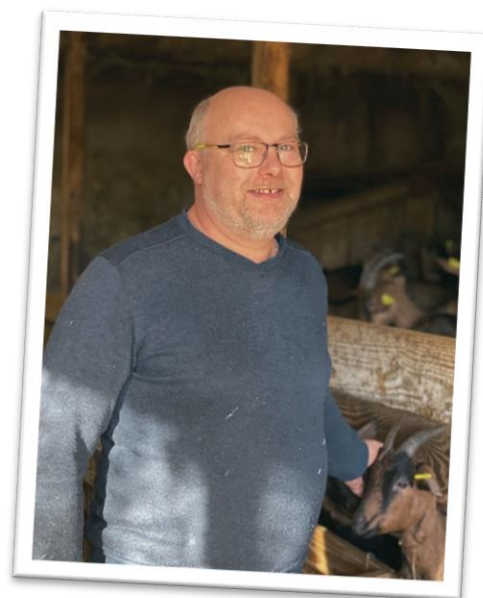


# Portrait de Producteur

## La chèvrerie de Mondély (09)

### Rencontre avec Ismaël Wyon.

Créée en 1985 et certifiée en agriculture biologique depuis la fin de l'année 2000, la chèvrerie de Mondély fait déjà place à sa deuxième génération de paysans fromagers, au nombre de 4 associés à ce jour. Perché entre lac et montagne au cœur du Séronais, le lieu est un terrain idéal pour les 120 chèvres alpines, qui profitent tout au long de l'année des prairies naturelles du piémont pyrénéen. Le lait produit par les chèvres est transformé en totalité sur la ferme, en deux types de fromage au lait cru : En tomme des Pyrénées, fromage historique du massif. Et en palets de chèvre sec, demi-sec et frais.



Les produits sont distribués sur différents circuits : à 40% en vente directe dont AMAP et marchés de plein vent, **10% à destination de la restauration collective en direct et par l'intermédiaire de la plateforme Terroir Ariège Pyrénées** et pour 40% auprès de revendeurs comme Biocoop et des magasins de producteurs. Ce sont des précurseurs de la livraison en restauration collective, notamment avec la cuisine du Séronais dans les années 2000.

### L'élevage en Agriculture biologique en bref :

#### Une alimentation adaptée au territoire

L'alimentation des animaux est issue de l'agriculture biologique, à **60% minimum produite sur l'exploitation** (ou sur d'autres exploitations bio situées dans la même région) et doit **privilégier le pâturage**. Les aliments en conversion sont limités et les vitamines de synthèse sont autorisées si elles sont identiques aux vitamines naturelles.

#### Respect du bien-être animal

Les conditions de vie sont adaptées aux besoins des animaux : **accès à l'extérieur** quand le temps le permet, élevage hors sol interdit, **effectifs réduits**, aération et éclairage naturels abondants...

#### Approche globale de la santé animale

La prévention et la stimulation des défenses naturelles sont privilégiées. En cas de maladie, les **traitements phyto-thérapeutiques ou homéopathiques sont à privilégier** aux traitements allopathiques chimiques (y compris antibiotiques) qui ne sont possibles qu'en curatif et leur nombre est limité.

# Fiche Recette

## Pizza « cool »



POUR 10 PORTIONS :	UNITE	POIDS OU VOLUME
OEUF FRAIS - ENTIER BIO	pièce	1
SAUCE TOMATE	kg	0.400
FARINE DE BLE BIO T65	kg	0.300
EAU TIEDE	litres	0.300
POIVRON VERT BIO	kg	0.100
POIVRON ROUGE BIO	kg	0.100
FROMAGE-EMMENTAL RAPE BIO	kg	0.100
HUILE D'OLIVE BIO	litres	0.040
LEVURE DE BOULANGER	kg	0.010
SUCRE BIO	kg	0.010
POUDRE A LEVER	kg	0.010
SEL MOULU	kg	0.005

- ➔ Coût portion (1 pers.) : 0.43 €
- ➔ Grammage portion (1 pers.) : 138 g
- ➔ Indice carbone (1 pers.) : 0.00 kg CO2

### » Préparation

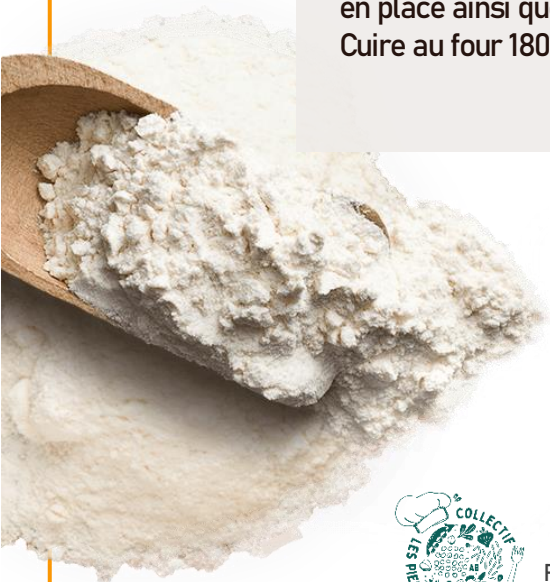
Mélanger au cutter la farine, l'œuf, le sel, le sucre, l'huile et les 2 levures avec l'eau tiède.

La pâte doit être collante et liquide.

Verser sur une plaque avec papier cuisson pas plus de 5 mm d'épaisseur et laisser étaler et lever 1h.

Quand la pâte est levée, disposer délicatement la sauce tomate de place en place ainsi que la garniture et le fromage

Cuire au four 180° pendant 40 mn.



Recette proposée lors des formations du Collectif Les Pieds dans le Plat (Philippe Enée)



## Le retour d'expérience

### Tournefeuille (31)

La commune de Tournefeuille s'est rapprochée de Bio Ariège-Garonne (anciennement ERABLES 31) en 2019 pour la mise en œuvre de son Projet Alimentation Durable dans le cadre de sa politique en santé environnementale. La ville avait pour objectif de :

- ▶ Connaître la situation du service restauration vis-à-vis de l'introduction des produits biologiques locaux
- ▶ Expérimenter des approvisionnements de fruits et légumes biologiques locaux pour la mise en place prioritaire d'un MAPA fruits et légumes biologiques locaux dès la rentrée suivante
- ▶ Animer la mise en place du groupe de travail spécifique « restauration collective durable et de qualité »
- ▶ Mettre en place une feuille de route pour atteindre les objectifs fixés par la loi EGAlim (50% de produits durables dont 20% de bio).

### Déroulé de l'accompagnement

Une équipe projet s'est d'abord constituée au sein du projet éducatif de territoire. Cette équipe a réuni le service marché, des élu(e)s à la jeunesse et au développement durable, du personnel de la cuisine centrale, la directrice Petite Enfance ainsi que des membres de l'équipe pédagogique et des représentants des parents d'élèves. La méthodologie d'accompagnement a ensuite été co-construite avec ERABLES 31.

Le travail a été amorcé par l'état des lieux du service restauration. Un diagnostic a permis d'évaluer la répartition des achats alimentaires, l'organisation du service restauration et les pratiques de l'équipe.

Plusieurs propositions ont été émises par ERABLES 31 dans le but d'augmenter la part des achats bio locaux. Elles concernaient spécifiquement la gestion du budget, notamment par des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire et la refonte du plan alimentaire, les achats alimentaires et différentes actions pour valoriser la démarche auprès des familles, des convives, des équipes. C'est en concertation avec l'équipe projet que le plan d'actions a été déterminé.

La suite de l'accompagnement s'est orienté sur la rédaction du marché public de denrées alimentaires pour augmenter dans un premier temps les achats de légumes bio et locaux : inscription d'objectifs chiffrés dans une feuille de route alimentaire, *sourcing*, allotissement, choix des critères environnementaux et de développement durable ainsi que l'analyse des appels d'offres.

## Où en est la commune de Tournefeuille aujourd'hui ?

En parallèle de la totale refonte des marchés et grâce à la volonté et l'implication des élus en charge de la restauration municipale et des agents, la municipalité a engagé des travaux très importants de modernisation et rénovation de sa cuisine centrale : bâtiments, matériels et chaînes de travail plus ergonomiques.

Aujourd'hui, la commune favorise les produits frais et introduit 80% de produits labellisés dont 49% sont bio, et près de 20% des produits sont locaux et issus des circuits courts.

Des actions de lutte contre le gaspillage ont également été mises en place (tables de tri dans toutes les écoles et pesées quotidiennes, réduction des contenants, sensibilisation du personnel encadrant), ce qui a permis d'équilibrer les coûts et de ne pas augmenter le budget. De façon générale, la commune fait preuve d'une bonne gestion environnementale et ce, à différents postes. En cuisine par exemple, la cuisson de nuit et basse température est pratiquée, les contenants ont été remplacés par d'autres qui sont biodégradables et en inox, ce qui va de pair avec le travail réalisé sur les perturbateurs endocriniens.

La transition alimentaire engagée par la commune est donc en bonne voie et les objectifs fixés par la loi EGAlim sont largement atteints et en un temps record (de 15 à 49% de bio en moins de 2 ans) !

*« Pour la ville de Tournefeuille, les premières étapes de la méthode d'accompagnement ont posé et sécurisé les fondations de la démarche, ce qui est pour nous une clé du succès. L'accompagnement de Marie a été très important. ».*

Alain PALL, délégué à la restauration municipale et bien-être animal

### » Les points clefs

Gestion directe communale : 3300 repas/jour en période scolaire

12 points de livraison : 6 groupes scolaires, 3 crèches, portage à domicile, 2 résidences, 1 restaurant administratif

80% produits labellisés dont 49% de produits bio

18,5% de produits locaux

Coût matière : 1,75 € → pas de nette augmentation grâce à la lutte contre le gaspillage alimentaire

Actions antigaspi : tables de tri, pesées quotidiennes, remplacement des contenants → moins de 60g de GA/convive

Labellisé Ecocert niveau 2

**Premier facteur de réussite : une forte implication municipale !**

## Vous aussi faites-vous accompagner dans votre projet !

Rendez-vous sur nos sites internet ([www.bio-ariege-garonne.fr](http://www.bio-ariege-garonne.fr)) ou contactez-nous :

**Marie Sibertin-Blanc (31)**

06 45 35 11 23

marie.sibertin-blanc@bio-occitanie.org

**Magali Ruello (09 et région)**

07 50 80 99 26

magali.ruello@bio-occitanie.org



# Vos contacts

du réseau Bio Occitanie pour l'accompagnement en restauration collective bio locale



## 09- Ariège

**Bio Ariège-Garonne**

Magali Ruello  
[magali.ruello@bio-occitanie.org](mailto:magali.ruello@bio-occitanie.org)  
05 61 64 01 60 – 07 50 80 99 26



## 11- Aude

**CIVAM Bio 11**

Yumi Biagini  
[biocivam.alimentation@orange.fr](mailto:biocivam.alimentation@orange.fr)  
04 68 11 79 24



## 12- Aveyron

**APABA**

Lisa Spetz  
[alimentation@aveyron-bio.fr](mailto:alimentation@aveyron-bio.fr)  
05 65 68 11 52 – 06 98 72 88 00



## 30-Gard

**CIVAM Bio 30**

Laure Menneboo  
[L.menneboo@biogard.fr](mailto:L.menneboo@biogard.fr)  
06 98 16 73 79



## 31- Haute Garonne

**Bio Ariège-Garonne**

Marie Sibertin-Blanc  
[Marie.sibertin-blanc@bio-occitanie.org](mailto:Marie.sibertin-blanc@bio-occitanie.org)  
05 34 47 13 04 – 06 45 35 11 23



## 32- Gers

**Les Bios du Gers**

Véronique Champomier  
[veronique.champomier@bio-occitanie.org](mailto:veronique.champomier@bio-occitanie.org)  
07 81 88 72 32



## 34- Hérault

**CIVAM Bio 34**

Elodie Bernard et Bénédicte Firmin  
[elodie.bernard@bio34.com](mailto:elodie.bernard@bio34.com)  
[benedicte.firmin@bio34.com](mailto:benedicte.firmin@bio34.com)  
04 67 06 23 90



## 46- Lot

**Bio 46**

Lucile Dréon  
[lucile.bio46@bio-occitanie.org](mailto:lucile.bio46@bio-occitanie.org)  
06 12 51 10 86



## 48- Lozère

**Bio Occitanie**

Sandrine Fournie et Magali Ruello  
[sandrine.fournie@bio-occitanie.org](mailto:sandrine.fournie@bio-occitanie.org)  
[magali.ruello@bio-occitanie.org](mailto:magali.ruello@bio-occitanie.org)  
06.47.71.99.87  
07 50 80 99 26



## 65- Hautes Pyrénées

**GAB 65**

Fanny Dunan  
[fanny.dunan@bio-occitanie.org](mailto:fanny.dunan@bio-occitanie.org)  
06 82 14 96



## 66- Pyrénées Orientales

**CIVAM Bio 66**

Dany La Noë  
[dany.lanoë@bio66.com](mailto:dany.lanoë@bio66.com)  
04 68 35 34 12 -07 83 95 78 41



## 81- Tarn

**Bio Occitanie**

Sandrine Fournie et Magali Ruello  
[sandrine.fournie@bio-occitanie.org](mailto:sandrine.fournie@bio-occitanie.org)  
[magali.ruello@bio-occitanie.org](mailto:magali.ruello@bio-occitanie.org)  
06.47.71.99.87  
07 50 80 99 26



## 82- Tarn et Garonne

**Bio Occitanie**

Sandrine Fournie et Magali Ruello  
[sandrine.fournie@bio-occitanie.org](mailto:sandrine.fournie@bio-occitanie.org)  
[magali.ruello@bio-occitanie.org](mailto:magali.ruello@bio-occitanie.org)  
06.47.71.99.87  
07 50 80 99 26



## REGION

**Bio Occitanie**

Sandrine Fournie et Magali Ruello  
[sandrine.fournie@bio-occitanie.org](mailto:sandrine.fournie@bio-occitanie.org)  
[magali.ruello@bio-occitanie.org](mailto:magali.ruello@bio-occitanie.org)  
06.47.71.99.87  
07 50 80 99 26