

Tous à table !

pour une restauration collective bio locale



AU SOMMAIRE :

Actualités

- > Colloque de la restauration collective bio en Occitanie
- > Showroom RHD Régional et Bio 2023

Le Dossier : Communiquer sur sa démarche et les enjeux de la loi EGalim

- > Préalable à la communication sur la loi EGalim et les enjeux d'une restauration « durable »
- > Préparer collectivement un programme de communication et sensibilisation sur sa démarche
- > Former les « ambassadeurs de la démarche de restauration durable » : les animateurs et personnel encadrant les temps repas.
- > Communiquer sur les résultats EGalim

La Boîte à Outils

- > Le padlet de la restauration collective de Bio Occitanie

Le Portrait de Producteur

- > La Ferme Intention à Cazères (31)

Le retour d'expérience

- > Le projet alimentaire durable de Fenouillet (31)

Vos contacts en Occitanie

Retrouvez Bio Ariège-Garonne sur les réseaux sociaux :



« Tous à Table ! » / juillet 2023
Proposée par :



• **BIO OCCITANIE** •
Fédération régionale
d'Agriculture Biologique



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

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, Philippe Dufour / Interfel. Contact : helene.dominguez@bio-
occitanie.org (Bio Occitanie), constance.malard@bio-occitanie.org (Bio Ariège-Garonne)

Avec le soutien financier de :





Les Actualités

Colloque de la restauration collective bio en Occitanie

Le 30 novembre 2022, Interbio Occitanie, Bio Occitanie et la Chambre Régionale d'Agriculture organisaient la 4ème édition du Colloque de la Restauration Collective bio et régionale.

La journée s'est déroulée à Cazouls les Béziers (34), ville exemplaire dans sa démarche de restauration bio locale, pour laquelle une reprise en régie a été effectuée ces dernières années afin d'assurer la qualité du service en accord avec les objectifs de la collectivité.

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 de la table ronde en présentant leur démarche alimentaire bio et locale. La présentation a également été ponctuée de la présentation d'une des vidéos « le bio en restauration collective, halte aux préjugés » réalisés en Ariège et dans le Gers par le réseau Bio.

La présentation des témoignages et les vidéos sont disponibles sur le site internet 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 les marchés publics en restauration collective. Un atelier de démonstration culinaire sur la diversification protéique et une visite de la régie maraîchère municipale de Cazouls étaient aussi proposés.

Rendez-vous le 15 novembre 2023 à l'Ineopole de Brens (81) pour la prochaine édition !



Retrouvez également sur le [site d'Interbio Occitanie](#) les vidéos sur la bio en restauration collective : des témoignages qui répondent à nos questions sur le prix, les fournisseurs et le bienfondés de la bio en restauration collective.

Showroom RHD Régional et Bio 2023 en Occitanie

Depuis plus de 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 4 octobre de 9h30 à 16h au Centre des Congrès Diagora-Labège (Toulouse). Salon organisé par AD'OCC pour la Région Occitanie

Au programme : Une journée d'échanges « B to B » placée sous le signe de la convivialité (animations et buffet autour de nos produits régionaux).

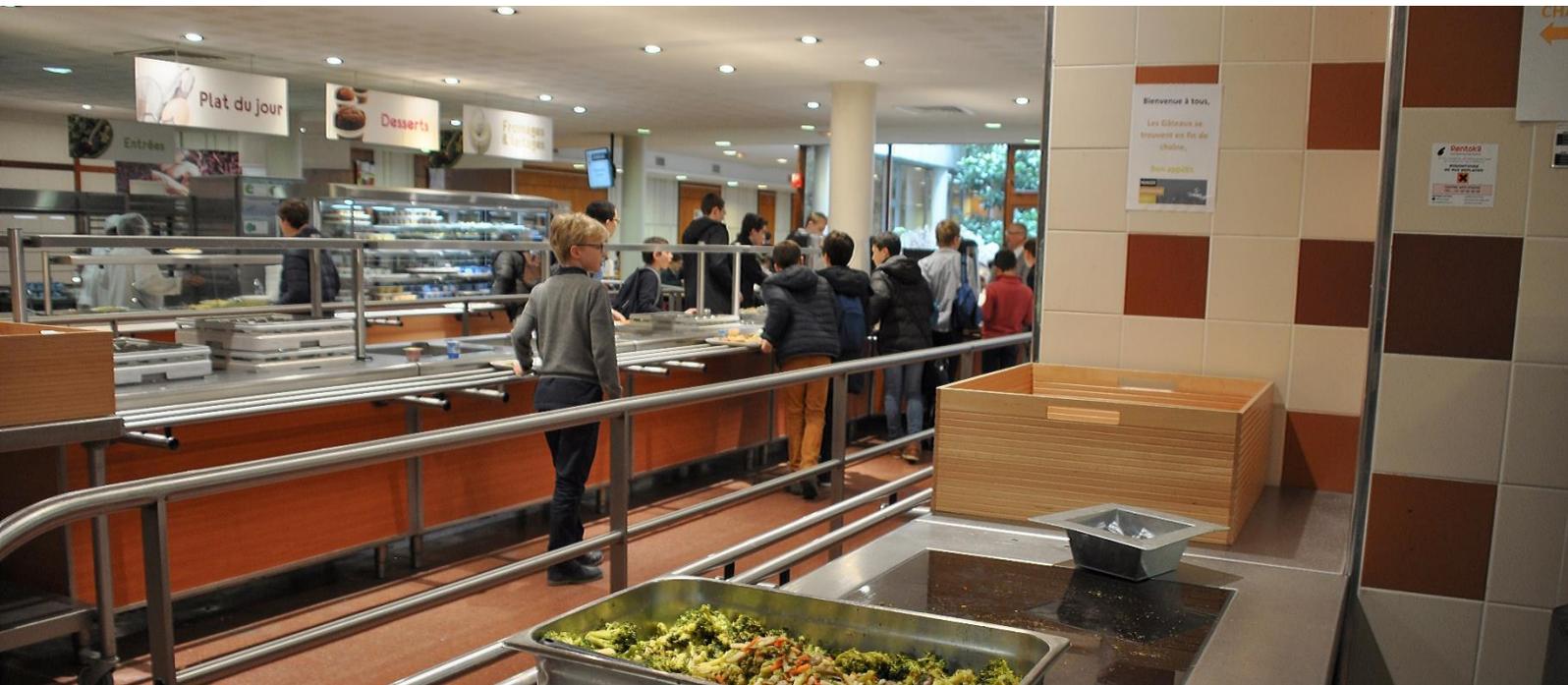
Plus d'informations :



Mélodie MERCUI -
melodie.mercui@agence-adocc.com

Le dossier

Communiquer sur sa démarche et les enjeux de la loi EGAlim



Préalable à la communication

Sur la loi EGAlim et les enjeux d'une restauration « durable »

La loi EGAlim prévoit un ensemble de dispositions qui visent à permettre "l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine et durable, accessible à tous."

Nous connaissons bien à présent les exigences en termes de labels exigées pour atteindre les objectifs EGAlim et les dernières moutures de la loi Climat et Résilience (cf [newsletter n°1](#) et [newsletter n°2](#)) mais pour une communication la plus claire possible il sera important de définir, voire de simplifier le message et les objectifs poursuivis et atteints par le service de restauration...

- ▶ Utiliser les logos officiels des labels Egalim
- ▶ Mentionner les produits frais, de saison, préparés maison
- ▶ Préciser la provenance de produits agricoles
- ▶ Et ne pas hésiter à expliciter les choix faits et les enjeux de ces choix : on pourra parler de la recherche de la juste rémunération des producteurs, de « résilience alimentaire »

NB : La résilience est un terme qui peut sembler "à la mode", mais qui prend tout son sens en matière d'agriculture et d'alimentation : un système agricole et alimentaire résilient cherche à être plus solide face aux bouleversements climatiques, aux fluctuations du marché des denrées et des matières premières.

Nous sommes convaincu.e.s que l'agriculture biologique, en circuit court est un des éléments de construction de cette résilience notamment économique des agriculteurs et agricultrices.

Pour qui ?

A chaque groupe d'interlocuteur cible, son message ou son moyen de communication ! Bien évidemment les convives sont les premiers concernés mais les parents/familles de convives (qui peuvent être les électeurs de la collectivité en charge du service ...) sont également des interlocuteurs visés auprès de qui il faudra adapter le format et le type de message.

Des obligations de communication en restauration collective ? OUI !

A partir du 1er janvier 2022, la loi EGalim rend obligatoire la **transparence accrue (pour tous les restaurants collectifs)** avec :

- ▶ un affichage permanent et actualisé au moins une fois/an de la part de produits bio et durables dans le restaurant
- ▶ un bilan statistique annuel sur la part de produits durables et de qualité (Parlement et grand public)

Comment s'y prendre ?

Comme dans les différentes étapes de mise en place d'un changement en restauration collective, la première étape réside dans la réunion des différentes parties-prenantes de la communication -sensibilisation pour définir collectivement les choix de communication à mettre en place ;

1

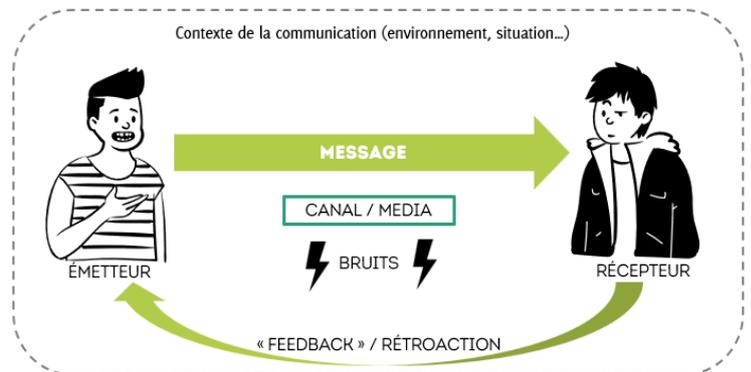
2

Puis il s'agira de préciser le message à transmettre et le/les publics cibles ;

3

En découlera par public, une série d'actions de communication (prioriser 2-3 actions maximum par public) sur lesquelles il est important de se mettre d'accord sur quelques points opérationnels : la personne en charge de l'action et qui s'assurera de sa réalisation, les personnes en appui, le calendrier de mise en œuvre, le descriptif de l'action/ le lieu de mise en œuvre, les éventuels moyens à mobiliser,

Quelques définitions et points de vigilance sur nos choix de communication :



- ▶ **L'émetteur** émet le message
- ▶ Le **récepteur** ou destinataire et la personne ou le groupe qui va recevoir le message.
- ▶ Le **message** contient le sujet de la communication et il est transmis par l'intermédiaire d'un **canal oral, écrit ou visuel**.
- ▶ Le récepteur peut réagir au message qu'il a reçu, c'est le « **feedback** ». Il permet d'évaluer la bonne compréhension du message.
- ▶ Certains éléments peuvent venir perturber la communication, on les nomme **bruits**. Ils peuvent venir de l'environnement (bruyant...), au message (mauvaise qualité d'impression ...) ou l'absence de contact entre l'émetteur et le récepteur ou du récepteur qui ne comprend pas le message.

Pour qu'une communication soit efficace il faut vérifier que **l'environnement soit adapté**, que **l'émetteur adapte son message** à son récepteur (verbal et non verbal), que le **récepteur soit à l'écoute et donne du feedback**.

Préparer collectivement un programme de communication et sensibilisation sur sa démarche

L'exemple des temps « Comm' » dans Plaisir à la cantine et dans les Défis CAAP...

Dans le processus d'une démarche de changement en restauration collective, la réunion des différentes parties prenantes est indispensable pour une compréhension partagée des enjeux et du contexte et la définition et le suivi d'objectifs communs. Ainsi, après un premier travail opérationnel d'adaptation des pratiques en cuisine (nouveaux approvisionnements, changements dans les menus...), il est important d'organiser une réunion concertée pour définir les actions de communication et de sensibilisation qui accompagnent la démarche. C'est en effet une étape qui est déployée dans les 2 dispositifs d'accompagnement en restauration : « Plaisir à la cantine » et « Défi Cuisine à Alimentation Positive ». Les articles suivants s'attardent sur quelques exemples d'action de communication-sensibilisation, mises en œuvre en lien avec une démarche de restauration collective bio locale.

Plaisir à la Cantine – Module « Savoir-faire et faire savoir »

« Plaisir à la cantine » est un programme proposé et financé par la DRAAF Occitanie à destination des démarches alimentaires en lycées agricoles. Ce programme vise à créer une communauté d'acteurs adultes-élèves autour de la question alimentaire et cela à travers différents modules de partage balayant des thèmes variés (diététique, cuisine végétale, compréhension des habitudes alimentaires des adolescents, dégustation...).

Le dernier module proposé dans ce cycle de formation est un module autour de la communication visant à mieux faire connaître les démarches du service restauration auprès des publics de l'établissement. Bio Ariège-Garonne propose l'animation de ce temps en complément de sa co-coordination du dispositif en global.



Défi Cuisine à Alimentation Positive – Temps fort communication/sensibilisation

Le Défi Cuisine à Alimentation Positive (défi CAAP), initialement pensé au niveau du réseau de la Fédération Nationale d'Agriculture Biologique, a été déployé en Ariège par Bio Ariège-Garonne depuis 2 ans. Il prévoit l'accompagnement simultané de différents sites de restauration collective en mixant un suivi individuel et des temps de partage entre sites et entre pairs ([plus d'info sur ce dispositif ici](#)).

Parmi les 5 temps forts collectifs proposés, un temps Communication/sensibilisation est programmé en fin d'accompagnement. Il réunit cuisinier.e.s, gestionnaire.s, élu.e.s/directeur.ice.s, animateur.ice.s, personnel encadrant, représentants de parents...

Détail du programme de ces journées « Comm' »

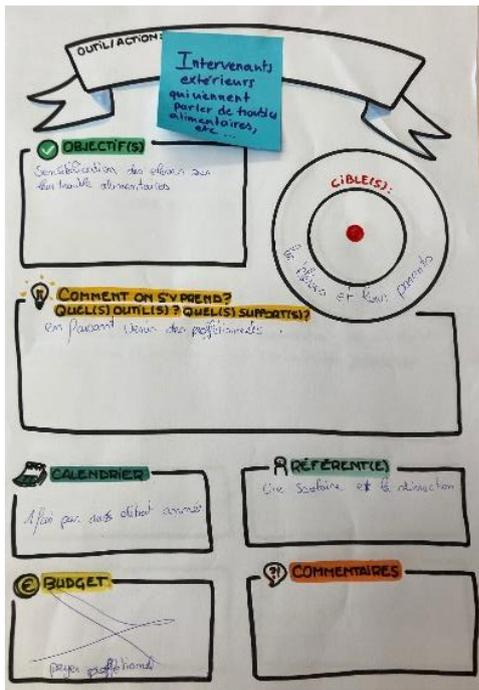
Déroulé de la ½ journée :

- ▶ Introduction, jeux d'interconnaissance ;
- ▶ Présentation du contexte de la communication en restauration collective (cf « Communiquer sur les enjeux Egalim ») ;
- ▶ Définition des messages de communication ;
- ▶ Point sur les outils existants : état des lieux et analyse de l'existant sur l'établissement

et présentation de retours d'expériences d'autres sites (exemple d'outils) ;

- ▶ Travail sur les fiches actions : public cible, message, outils choisis, personnes référentes...

L'objectif à l'issue de ces temps collectifs est d'élaborer un plan d'actions sur la base de fiches actions proposées par les animateur.ice.s.



Points de vigilance :

- ▶ Il est important d'avoir un animateur extérieur au groupe pour faciliter la prise de décision et la hiérarchisation des choix d'outils.
- ▶ Nommer une personne référente pour chaque action est indispensable pour s'assurer de la relance et du suivi (mais ne pas négliger le fait que c'est un travail d'équipe – en maintenant des réunions régulières du comité de pilotage).
- ▶ Attention à ne pas trop « charger » le programme : préférer 2-3 actions que vous allez pouvoir suivre dans l'année à un programme « idyllique » que personne n'a la capacité d'animer.
- ▶ Le travail sur la communication/sensibilisation autour des démarches alimentaires doit se faire en aval d'un travail de partage sur les grands enjeux de l'alimentation permettant une lecture commune : sans cela il sera difficile de définir un message de communication commun !

Exemple de fiche action élaborée dans le cadre de PALC dans les EPLEA du Tarn-et-Garonne.

Former les « ambassadeurs de la démarche de restauration durable » : les animateurs et personnel encadrant les temps repas.

Si une démarche de transition en restauration occupe grandement les équipes de cuisine, de gestion et de la commande, il n'en reste pas moins que le personnel présent au temps repas, au service jouera un rôle majeur si ce n'est le plus important dans la transmission de la démarche auprès des « mangeurs ». Il est donc primordial que ces acteurs puissent être intégrés à la réflexion de la démarche dès le début, souvent via la présence de quelques représentants d'entre eux lors des réunions initiales puis d'envisager une information/formation de toutes les équipes afin de s'assurer de la prise en main des informations sur la démarche par tous.





Voici pour exemple les objectifs de la formation des animateurs et de l'équipe de service-cuisine organisée à Pamiers (09) en 2021 :

1. Interconnaissance entre les animateurs et équipe de service/cuisine : jeu de positionnement...
2. (Re)découverte du contexte de la production agricole en bio local et en débattre en tant que consomm'acteurs: visite de ferme, témoignage de producteurs livrant la cantine, quizz/débat mouvant sur les enjeux du bio local/loi EGAlim...
3. Mieux comprendre le contexte de la production de repas scolaires : visite de la cuisine, présentation des pourcentages en produits bio, durables, locaux et échanges sur les contraintes de la restauration collective...
4. Être ambassadeur de la démarche dans mon métier : études de cas, réflexion collective sur le programme d'information via les menus, les activités pédagogiques...

Cette formation a été organisée sur deux temps de 2h afin de s'adapter aux contraintes de disponibilité des animateurs. Elle a été renouvelée en 4 sessions pour pouvoir toucher toutes les équipes en groupe de 10 à 15 personnes. La formation a pu être prise en charge par les fonds de formation des personnels de la collectivité.

Ce même type de formation a pu être mise en place pour le personnel accompagnant, médical et de service de la Résidence Couserans Pyrénées (09).

Formations d'animateurs des écoles des communes de Toulouse Métropole

Une formation dans les communes de la métropole Toulousaine engagées dans une démarche d'alimentation durable a été proposée, pour accompagner le temps du repas en restauration collective.

Les communes de Fenouillet, Cornebarrieu, Montrabé Launaguet, Aucamville et Saint-Alban ont mobilisé leurs animateurs pour qu'ils puissent participer à une formation en intra, organisée par Toulouse Métropole et le CNFPT, et animée par Estelle Hardy diététicienne.

Sur un format de plusieurs jours répartis, les animateurs ont (et vont pouvoir, la formation est en cours) abordé les notions suivantes :

- ▶ L'acte alimentaire pour un enfant entre sensations et émotions ;
- ▶ Savoir accompagner l'enfant dans la nouveauté et la variété ;
- ▶ Les notions d'équilibre alimentaire ;
- ▶ Les impacts climats et environnementaux de l'alimentation ;
- ▶ L'environnement et les temps consacrés au repas ;
- ▶ Les différents régimes alimentaires, culturelles et contraintes médicales.

CONTACTS

Pour les communes métropolitaines intéressées :

Toulouse Métropole
Murielle Vendôme
murielle.vendome@toulouse-metropole.fr

Vous souhaitez monter une formation en intra sur votre collectivité? Contactez-nous :

Bio Ariège-Garonne
marie.sibertin-blanc@bio-occitanie.org
magali.ruello@bio-occitanie.org.

Communiquer sur les résultats EGAlim

Que ce soit pour répondre à la loi EGAlim, qui demande d'informer les convives sur la part des produits durables et de qualité, ou pour communiquer sur vos initiatives, plusieurs moyens de communication existent. On vous en présente quelques exemples ci-dessous.

Les affichages

Les affichages correspondent aux supports les plus utilisés mais ils ne sont pas forcément les plus efficaces.

- ▶ Veillez à les placer au bon endroit et à ce qu'ils interpellent vos convives au bon moment. Ils doivent leurs être utiles
- ▶ Pensez à les renouveler, plus personne ne fait attention à une affiche en place depuis 6 mois !
- ▶ Pensez à exploiter les zones où les convives restent un peu plus longtemps (file d'attente, salle à manger, zone de pause-café...). C'est peut-être le moment d'y placer un support qui les renseignera sur un produit, une recette ou des producteurs locaux.

Adapter la quantité d'informations au temps d'attente : si le temps d'attente est long, vous avez la possibilité de communiquer sur plusieurs informations. En revanche si le temps d'attente est court, privilégiez une communication impactante.

Affiches

Communiquer sur ses indicateurs EGAlim avec l'outil Ma-cantine

La plateforme ma-cantine, développée par le ministère de l'Agriculture, propose un outil pour générer votre affiche « Information des convives ». Assez sommaire, elle se présente sous format PDF pour l'imprimer facilement et l'afficher ou pour l'envoyer par mail à vos convives. Elle indique la part de produits de qualité et durables et celle des produits issus de projets alimentaires territoriaux entrant dans la composition des repas servis dans votre restaurant et d'en informer vos convives. Pour cela, il suffit de remplir un formulaire qui génère l'affiche.

Informer sur le menu végétarien

Consultez et diffusez le document réalisé par Bio 46 qui récapitule les avantages du menu végétarien [ici](#).



Présenter les producteurs qui vous fournissent en bons produits

Un exemple de portraits de producteurs réalisés par le restaurant Orange Compass de Balma (31) et disposés au niveau de la rampe du self.



Etiquettes et stop rayon

Un exemple d'étiquettes positionnées par le restaurant Orange Compass de Balma (31) au niveau des produits pour identifier les produits bio locaux et la provenance des fruits.



Menus

L'idée de Thomas IDRAC, chef cuisinier du collège Françoise Héritier de l'Isle Jourdain : lorsqu'il transmet les menus aux familles, Thomas IDRAC suggère des menus 100% bio et locaux à préparer à la maison le soir afin d'équilibrer les apports alimentaires des enfants sur la journée.

Menu de la semaine Du mardi 1 au Vendredi 4 Septembre

	Lundi	mardi	Jeudi	Vendredi
Midi		Farfalles garnies Moussaka au bœuf ou Moussaka végétale Liégeois aux fruits	Crudités Frites Poulet ou galette de haricots Tomme de vache Biscuit à la cuillère et crème Anglaise	Pizza maison Gratin de courgettes Filet de truite meunière Semoule au lait Fruits du marché
Suggestion pour le Soir		Purée de patate douce Filet de poisson Fromage Crème dessert	Salade composée (tomate, concombre salade, maïs) Quiche ou croque monsieur Yaourts	Pâtes semi-complètes gratinées Filet de poulet sauce blanche (échalote, ail, vin blanc, crème semi- épaisse) Compote de pomme

Fait maison Local

Pour assurer l'équilibre alimentaire de vos enfants, une idée de menu pour le soir vous est proposée. L'apport de protéines le soir n'est pas obligatoire s'il a été pris le midi. Privilégier la qualité à la quantité.

DEPARTEMENT DU GERS

D'autres outils peuvent être mobilisés : flyer, panneaux kakémono, set plateau : les convives ont le temps de le lire, que ce soit en file d'attente ou en mangeant, exposition photos pour valoriser par exemple les producteurs-fournisseurs ou les membres de l'équipe de cuisine.

Les événements

Les événements sont souvent synonymes de convivialité, de partage et de changement. Ce sont des actions qui laissent des souvenirs dans l'esprit de vos convives. C'est un bon moyen de faire passer un message ou de mettre en lumière votre équipe et les produits utilisés.

👉 Ils se prévoient et ont besoin d'être annoncés en amont à vos convives pour qu'ils y soient réceptifs.

Plusieurs idées d'événements :

- ▶ Café dégustation ou rencontres convives, pour les convives adultes ;
- ▶ Visite d'une ferme auprès de laquelle vous vous approvisionnez ;
- ▶ Repas à thème ;
- ▶ Démonstration culinaire ;
- ▶ Invitation d'un producteur ou un artisan-fournisseur qui viendra livrer ses secrets de cuisine tout en parlant du produit ;
- ▶ Jeu concours animé soit au sein de votre structure (en réel), soit sur les réseaux ou votre site internet (en virtuel) ;
- ▶ Visite de la cuisine centrale...

Pour les établissements scolaires, notamment les collèges, nos collègues d'Agribio Rhône et Loire ont collaboré avec le réseau Marguerite pour créer un guide qui vise à favoriser le lien entre équipe de cuisine et équipe pédagogique. Il propose des pistes d'action pouvant être menées par ces deux équipes. Le guide à retrouver [ici](#) ou dans notre [boîte à outils « Bio et local en restauration collective : c'est possible »](#).

La communication orale

N'est-ce pas finalement le moyen le plus simple de passer un message ? La communication orale crée un lien direct qui peut rassurer, mettre en confiance et permet de réagir. La communication de vos équipes fait partie intégrante de votre stratégie de communication. Encouragez votre équipe à poser des questions et engager la conversation : présenter le plat du jour, renseigner sur la provenance d'un produit, annoncer un nouveau dessert ou demander aux convives ce qu'ils ont pensé du bourguignon de la veille. C'est aussi un très bon moyen pour obtenir des informations et ainsi mieux connaître vos convives ce qui vous permettra par la suite d'adapter vos messages et actions de communication, voire les menus proposés.

Les médias numériques

Web, réseaux sociaux, applications mobiles, les médias numériques sont nombreux et permettent de varier les modes de communication : articles, vidéos, emailings, jeux concours virtuels... Le numérique donne un large choix pour diffuser vos messages.

Ils peuvent toucher une large cible : vos convives s'ils sont connectés mais aussi d'autres personnes qui ne fréquentent pas habituellement votre restaurant comme les familles. Ces moyens de communication favorisent les échanges, renforcent la diffusion d'informations et votre visibilité.

- ▶ Avant de se lancer, il est important de s'assurer que les personnes que vous ciblez sont connectées.

Sur un blog...

Sur son blog accessible depuis son site internet, le collègue Françoise Héritier de l'Isle Jourdain (32) a diffusé une plaquette pour informer sur sa cuisine 100% bio et locale avec notamment un témoignage du chef d'établissement et du chef de la cuisine. Retrouvez-la sur le site du collègue Françoise Héritier, [ici](#).

Sur les réseaux sociaux Instagram, Tiktok, Facebook...

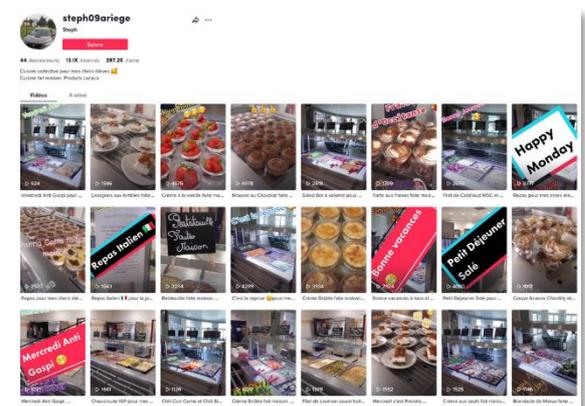
Vous pouvez y partager le menu du jour, des photos de l'équipe de cuisine, d'un producteur-

fournisseur et observer les réactions de vos convives. Vous pouvez aussi créer des sondages ou vous adresser directement à eux.

Jetez un œil au [compte Facebook du restaurant inter-administratif de Lyon](#). L'équipe y partage régulièrement ses réalisations, son savoir-faire et communique des informations importantes aux convives.



Stéphane COLIN, responsable restauration du lycée Durroux en Ariège présente tous les jours sur son [compte Tiktok](#) les plats proposés et y publie parfois une recette en filmant pas-à-pas sa production dans la cuisine du lycée.



Vidéos

Diffusées sur les réseaux, le blog ou le site internet de la ville ou au sein du restaurant si vous êtes équipés d'écrans, vous pouvez par exemple filmer la préparation du repas du jour, la visite chez votre nouveau producteur-fournisseur ou encore la nouvelle recette que vous proposerez.

Livrets d'informations

La ville de Millau a rédigé un livret concernant sa restauration scolaire qu'elle destine aux familles.



En image et sous une forme assez courte, il informe sur la préparation et le coût de revient d'un repas, sur la provenance locale des produits utilisés et sur les actions mises en place dans le cadre de la démarche d'alimentation durable. Retrouvez le livret sur le site internet de la mairie de Millau [ici](#).

Votre fiche expérience

La fiche expérience valorise le cheminement effectué. Vous pouvez y présenter les chiffres clés, les changements opérés et y faire figurer des témoignages de vos cuisiniers, de convives ou tout autres personnes ayant contribué à la démarche alimentaire. Par la suite, cette fiche expérience peut facilement être mobilisée : sur le site internet ou à l'entrée de l'établissement, à l'entrée du restaurant, envoyée aux familles...

Pour exemple, vous trouverez un retour d'expérience de la commune de Fenouillet en fin de magazine qui a été accompagnée pour Bio Ariège-Garonne.

Trouver de nouvelles idées

Vous n'avez pas d'idées pour communiquer ou souhaitez-vous renouveler, pensez au *brainstorming*! Cette méthode autrement appelée remue-méninge se fait à partir d'un mot clé. Les idées sont apportées de façon désordonnée puis triées et classées par catégories. C'est ainsi que vous trouverez des pistes originales pour communiquer.



Effectuer ce travail en équipe permettra de mélanger les compétences, renforcer votre cohésion et rendra cette réflexion plus ludique. Une très bonne idée se trouve rarement seul.e !

Pour vous accompagner, la DRAAF d'Auvergne-Rhône-Alpes et le RIA de Lyon proposent un guide illustré d'une communication efficace en restauration collective, [ici](#).



Programmation d'événements

Tout au long de l'année, des événements nationaux pour dynamiser votre communication :

Février

- ▶ **Journée internationale des légumineuses** (semaine du 10 février)

Mars

- ▶ Semaine étudiante pour l'écologie et les solidarités (14/03 – 15/04)
- ▶ **Semaine pour les alternatives aux pesticides** (du 20 au 30 mars pour les 10 premiers jours du printemps).

Mai

- ▶ Journée mondiale de la biodiversité (22/05)

Juin

- ▶ Journée mondiale de l'environnement (05/06)
- ▶ **Printemps bio** (du 22 mai au 22 juin)
- ▶ **Fête du lait bio** (04/06)

Septembre

- ▶ Semaine européenne du développement durable (18/09 – 08/10)
- ▶ Journée Européenne de la Bio (23/09)
- ▶ **Mélodie des mets locaux** (21/09/23)
- ▶ **Campagne nationale « Manger bio et Local c'est l'idéal ! »**

Octobre

- ▶ Journée mondiale de l'alimentation (16/10)

Novembre

- ▶ Semaine européenne de réduction des déchets (20 – 28/11)

La Boîte à Outils

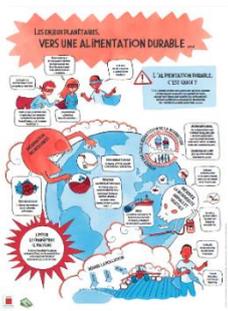


Padlet Bio Occitanie : communiquer et s'inspirer

Le réseau Bio Occitanie met en ligne tout un tas de ressources pour vous accompagner dans votre démarche et dans votre communication en interne (implication des équipes éducatives et des convives) ou vers l'extérieur (élus et concitoyens, confrères sur le territoire et au-delà, collectivités accompagnatrices ...). Sur le [padlet](#) « Bio et Local en restauration collective : comment se lancer » de Bio Occitanie, vous trouverez un chapitre dédié à la communication et à la sensibilisation, il contient :

Plusieurs *padlets* (ou « murs » virtuels collaboratifs) existent pour vous accompagner dans votre projet de restauration collective :

- ▶ Bio et local en restauration collective : comment se lancer ?
- ▶ Bio et local en restauration collective : c'est possible
- ▶ Limiter le gaspillage alimentaire en restauration collective
- ▶ Cuisiner des plats bio locaux (et végétariens)



LES AFFICHES DE L'ADEME

- ▶ Les enjeux planétaires, vers une alimentation durable...
- ▶ Ensemble, soutenons les filières responsables de demain !
- ▶ Diversifions notre régime alimentaire : le végétal ce n'est pas si mal !
- ▶ Suffit le gâchis, ça déborde !

LEGUMICANT

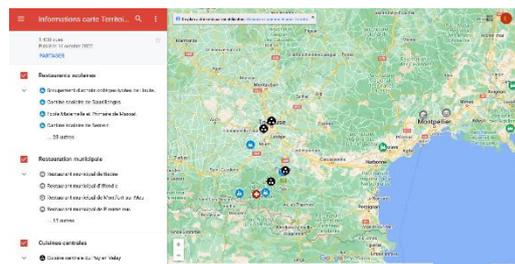
Cette boîte à outils a été élaborée à la suite du projet « Légumicant » pour développer des méthodes et des supports de travail mettant l'élève au cœur du projet. Son objectif est de valoriser, par la création d'un parcours ludo-pédagogique avec les élèves, les légumineuses dans les menus des cantines scolaires. Retrouvez-le sur le padlet, [ici](#).

RETOURS D'EXPERIENCES

- 🌿 En Ariège et Haute Garonne
- 🌿 Dans l'Hérault
- 🌿 Dans les Pyrénées Orientales
- 🌿 Dans le Lot
- 🌿 Dans le Gers

CARTOGRAPHIE DES ACCOMPAGNEMENTS

Le réseau FNAB a créé une [carte](#) qui recense les accompagnements RHD du réseau, et il y a de quoi s'inspirer ! Accessible sur le site [TerritoiresBio.fr](#), les accompagnements sont classés par type de structure et pour chacun, le type de gestion, le nombre de couverts, le pourcentage de bio atteint ou encore les actions mises en place pour y arriver sont précisés. Les coordonnées de la structure accompagnatrice sont également mentionnés.





Portrait de Producteur

La Ferme Intention, Cazères-sur-Garonne (31) Alban Réveillé

Alban Réveillé est maraîcher depuis 2014. « Je recherche la qualité des produits et leur précocité et me suis installé en bio dès le démarrage. » Vous l'aurez compris, Alban a choisi d'être paysan pour produire de la nourriture saine et de manière écologique.

Il est installé à « La Ferme Intention » qui est une petite ferme maraîchère d'1 hectare située à Cazères-sur-Garonne (31). Il y cultive des légumes sur 2500 m² dont 1000m² de tunnel froid spécialisé dans les cultures primeures (mars à juin inclus).

L'essentiel de la production est vendu aux particuliers en direct (25% en AMAP¹, 50% en marché et vente à la ferme). Le reste est vendu à des magasins spécialisés et petites épiceries, des cantines scolaires (10%) et des cantines d'EHPAD.

Alban tient à participer au tissu social et vendre ses produits aux « gens du coin » comme il les appelle. Ses débuts avec la restauration collective ont pris racine lorsqu'il a proposé ses produits aux cuisiniers qui ont fait des tests. Convaincus, ils ont alors changé leurs habitudes d'achats en privilégiant les légumes d'Alban.

Depuis 2019, il travaille régulièrement avec le lycée de Cazères, la cuisine centrale d'une école primaire et un EHPAD. Pour les nouveaux, Alban propose de faire un essai pour valider que tout se passe correctement, puis de mettre en place des livraisons hebdomadaires dans le cadre de ses tournées prévues les mardis et vendredis.

Afin de faire le lien pédagogique entre les choix d'approvisionnements et les dynamiques agricoles du territoire, Alban accueille des classes et intervient directement dans les établissements.



Vous êtes dans le secteur de Cazères et souhaitez à votre tour travailler avec Alban ? Contactez Alban :

alban.reveille@gmail./ 0651029833

Site internet : la-ferme-intention.bee.wf

¹ *Association pour le maintien de l'agriculture paysanne



Le retour d'expérience

Projet alimentation durable, Fenouillet (31)



Fenouillet



Bruno RATEL
Responsable restauration
bruno.ratel@mairie-fenouillet.fr

Geneviève ROQUES
Conseillère déléguée Politique de la ville nourricière, agriculture péri-urbaine, alimentation et restauration municipale
genevieve.roques@mairie-fenouillet.fr



Type :
Crèches, écoles primaires, portage

Préparation de repas en régie directe au sein de la cuisine centrale municipale.

Maraîchage communal avec les Jardins du Ricotier pour fournir en légumes bio les restaurants scolaires et programme d'animations, animés par le réseau Cocagne Haute-Garonne.

550 repas/jour

(période scolaire, hors mercredi)

10% de produits EGALim

33% de produits locaux

Facteur de réussite :

« L'implication des acteurs (équipes de cuisine, ALAE, parents d'élèves..) est très importante pour la dynamique de la démarche, notamment le travail des agents de cuisine avec les Jardins du Ricotier. L'investissement en ressources humaines a facilité la mise en place de la démarche : une diététicienne du département accompagne l'équipe cuisine et sensibilise les enfants, un économiste assure la saisie des indicateurs EGALim. » Geneviève Roques, mairie de Fenouillet.

Origine du projet

La commune souhaitait proposer à sa population un projet écologique, solidaire et démontrer qu'une alimentation de qualité, bio et locale est possible même avec des moyens limités.



biodiversité. Également, la commune souhaitait proposer une alimentation de qualité aux personnes en situation précaire avec la mise en œuvre de paniers bio solidaires.

La démarche

La présence des Jardins du Ricotier a été le fil conducteur de la démarche d'alimentation durable de la commune : à la mise en place de la démarche, les actions envisagées prévoyaient que la cuisine centrale soit alimentée localement par les Jardins, qu'une commission restauration soit constituée et que dans le cadre pédagogique les serres municipales soient accessibles aux écoles afin de sensibiliser les enfants à la

Accompagnement de la restauration collective dans le cadre d'un AMO pour une alimentation durable proposé par Toulouse Métropole pour les communes volontaires. Celui-ci concernait deux accompagnements simultanés sur 2 écoles primaires de la commune : l'un pour augmenter les approvisionnements bio locaux (mené par Bio Ariège-Garonne) et l'autre pour réduire le gaspillage alimentaire (porté par Inddigo).

L'accompagnement

- ▶ Mobilisation des acteurs concernés par la restauration (élus, équipe restauration, équipe ALAE)
- ▶ Diagnostic : analyse des modalités d'approvisionnements, des capacités de production, de la répartition et des leviers d'intégration des produits durables
- ▶ Définition d'un plan d'actions et formalisation des actions pour introduire davantage de produits durables dont bio locaux
- ▶ Déploiement des actions : appui à la réécriture du marché pour 4 lots (construction du projet de marché/création d'une feuille de route alimentaire, d'une grille de *sourcing*, du CCTP, CCAP, grille d'évaluation)
- ▶ Bilan de l'accompagnement et des résultats obtenus

Origine des achats

Le marché de denrées alimentaires se répartit en **9 lots**. Il comprend notamment un lot volailles Label Rouge. Le lot viandes, le pain et une partie des légumes sont fournis en circuit-court par des structures locales. La commune a pour objectif principal d'intégrer les légumes des Jardins du Ricotier qui est un jardin d'insertion installé en face de la cantine et dont la commune est partie prenante. Le marché prévoit un lot pour fournir les légumes qui ne sont pas approvisionnés par les Jardins.

Lors du renouvellement du marché, une vigilance sera particulièrement apportée à deux lots : les légumes bio en circuits courts et les produits laitiers.

Coût matière :

2,95€

Qui comprend les repas des 40 animateurs, 12 agents de cuisine et 5 à 8 adultes

Résultats

- ▶ Prise de conscience par tous de la problématique d'alimentation durable
- ▶ Approvisionnement en légumes bio grâce au maraîchage communal
- ▶ Intégration de produits durables dont circuits-courts : lots volaille Label rouge, lot viandes circuits-courts, légumes bio locaux, artisan local pour la fourniture du pain
- ▶ Mise en place d'une commission restauration qui se réunit 2 à 3 fois/an
- ▶ Réduction du gaspillage alimentaire
- ▶ Mise en place d'un programme d'animations autour de l'alimentation durable avec le réseau Cocagne Haute-Garonne

Satisfaction

Des convives :



Excellent

Du personnel :



Excellent

Autres actions entreprises en faveur du développement durable

En période scolaire : Affichage d'un panneau sur les types d'aliments avec des supers héros à la maternelle du Ramier. Chaque super héros représente une composante du repas (protéines, féculents, produits laitiers, légumes et fruits, produits sucrés).



Panneau sur les types d'aliments avec des supers héros

- ▶ Intervention du chef en salle auprès des enfants pour présenter les légumes entrant dans la composition des plats ;
- ▶ Visites des serres des Jardins du Ricotier et de la restauration pour les enfants des écoles primaires et de la crèche ;
- ▶ Mise en place d'une commission restauration 3 fois par an après l'école avec la participation des équipes de restauration et de l'ALAE, des enseignants de chaque école, la diététicienne, des élus et des parents et également des enfants.

Les actions concernant la réduction du **gaspillage alimentaire** :

- ▶ Réutilisation des restes de pain en croustons ou chapelure
- ▶ Présentation d'une partie des entrées sans vinaigrette
- ▶ Un système de badge pour des 1/2 portions a été testé => l'action n'a pas été maintenue car les enfants demandaient naturellement une plus petite portion quand ils avaient moins faim. Aujourd'hui, tous les enfants ont la possibilité de se resservir de tout. Il est cependant envisagé de reconduire cette action 1 à 2 fois par an dans le cadre d'une campagne de sensibilisation au gaspillage alimentaire
- ▶ Chaque année à la rentrée : organisation de nouvelles pesées et sensibilisation sur les quantités produites et servies

D'autres actions en projet...

- ▶ Utilisation de la malette TROP Moche mais TROP Bon après formation des agents
- ▶ Mobilisation de producteurs et affichages pour la journée internationale des légumineuses
- ▶ Travail sur un menu anti-gaspi avec les enfants

Sur le temps périscolaire

- ▶ Chaque soir, l'accueil de loisirs commence par le goûter. Ce rituel est l'occasion pour les enfants de partager un temps convivial avec leurs camarades ainsi qu'avec les animateurs. C'est aussi l'occasion pour les

« Les enfants, âgés de 6 mois à 3 ans, ont pu visiter le jardin pédagogique du Ricotier, goûter, toucher et sentir les légumes et les plantes aromatiques, observer et écouter les petites bêtes du jardin, faire des plantations... Les enfants étaient ravis de cette matinée et ils ont pu chacun repartir avec leur petit pot de plantation. »

animateurs de jouer un rôle éducatif sur le thème du bien-manger.

- ▶ Animation pendant l'été aux Jardins du Ricotier : visite jardins, présentation des légumes...

Actions grand public sur temps scolaire

- ▶ Portes ouvertes de l'ALAE du Ramier sur le thème du goûter équilibré avec des ateliers parents / enfants animés par les animateurs et des ateliers culinaires proposés par Cocagne Alimen'Terre. C'était un moment convivial et d'échanges entre les familles, les enfants et l'équipe de l'accueil de loisirs.
- ▶ Festival Nature en scène et En'Fanfare sur la thématique « Manger bouger » avec la participation de Cocagne Alimen'Terre, des équipes ALAE et de la médiathèque municipale.

Témoignages des acteurs du projet

« L'accompagnement a permis de nous aider en termes de supports, de conseils concernant les marchés publics ou encore pour la mise en place de la réduction des déchets. Les connaissances dans ces différents domaines nous ont apporté de la sérénité pour tout mettre en place. »

Olivier PICHON, responsable restauration adjoint

« La présence d'un animateur à table permet d'échanger et de renforcer les liens avec les enfants (discussion sur le « bien-manger »). La mise en place de la commission restauration et d'un point hebdomadaire entre le responsable ALAE et chef cuisine permet d'évoquer les problèmes. »

Le personnel de l'ALAE



Vos contacts

17

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



09- Ariège

Bio Ariège-Garonne

Magali Ruello
magali.ruello@bio-occitanie.org
05 61 64 01 60 – 07 50 80 99 26



11- Aude

CIVAM Bio Aude

Yumi Biagini
biocivam.alimentation@orange.fr
04 68 11 79 24



12- Aveyron

APABA

Lisa Spetz
alimentation@aveyron-bio.fr
05 65 68 11 52 – 06 98 72 88 00



30-Gard

CIVAM Bio Gard

Laure Menneboo
l.menneboo@biogard.fr
06 98 16 73 79



31- Haute Garonne

Bio Ariège-Garonne

Marie Sibertin-Blanc
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
07 81 88 72 32



34- Hérault

CIVAM Bio 34

Elodie Bernard et Bénédicte Firmin
elodie.bernard@bio34.com
benedicte.firmin@bio34.com
04 67 06 23 90



46- Lot

Bio 46

Lucile Dréon
lucile.bio46@bio-occitanie.org
06 12 51 10 86



48- Lozère

Sandrine Fournie

sandrine.fournie@bio-occitanie.org
06.47.71.99.87



65- Hautes Pyrénées

GAB 65

Fanny Dunan
fanny.dunan@bio-occitanie.org
06 82 14 96



66- Pyrénées Orientales

CIVAM Bio 66

Dany La Noë
dany.lanoe@bio66.com
04 68 35 34 12 -07 83 95 78 41



81- Tarn

GAB du Tarn

Pascal Henry
contact@gabtarn.fr



82- Tarn et Garonne

Bio Occitanie

Sandrine Fournie et Magali Ruello
sandrine.fournie@bio-occitanie.org
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
magali.ruello@bio-occitanie.org
06.47.71.99.87
07 50 80 99 26