



PÔLE RÉGIONAL DE COMPÉTENCES SUR LA  
**RESTAURATION  
COLLECTIVE**  
BIO, LOCALE & DE QUALITÉ  
en Nouvelle-Aquitaine



**INTERBIO**  
Nouvelle-Aquitaine  
Association Interprofessionnelle BIO régionale



# 3<sup>ÈMES</sup> RENCONTRES PROFESSIONNELLES RÉGIONALES DE LA RESTAURATION COLLECTIVE BIO ET LOCALE



**LE 17 OCTOBRE 2018 - DE 9H30 À 15H30 -  
CENTRE DES CONGRÈS DE HAUTE SAINTONGE - JONZAC (17)**

**ÉCHANGES / TÉMOIGNAGES - ATELIERS CULINAIRES  
RENCONTRES ACHETEURS / FOURNISSEURS**



PÔLE RÉGIONAL DE COMPÉTENCES SUR LA  
**RESTAURATION  
COLLECTIVE**  
BIO, LOCALE & DE QUALITÉ  
en Nouvelle-Aquitaine



# Ouverture

**Philippe LASSALLE SAINT-JEAN**

*Président d'INTERBIO Nouvelle-Aquitaine*

**Geneviève BARAT**

*Administratrice en charge des circuits courts à  
l'Agence de l'Alimentation de Nouvelle-Aquitaine  
(AANA) et Vice-Présidente de la Région Nouvelle-  
Aquitaine*



# PROGRAMME DE LA JOURNÉE



# Déroulé de la journée

**10h** : Présentation Projet Eurorégion – Auditorium

**10h-15h** : Salon des fournisseurs – Agora

**10h – 10h30** : Démonstration culinaire 1 - Salle de séminaire

**10h30 – 12h** : Table ronde « La relocalisation des approvisionnements en restauration collective » - Auditorium

**12h** : Inauguration – Halle d'accueil

**13h30 – 14h** : Démonstration culinaire 2 – Salle de séminaire

**14h-15h30** : Table ronde 2 « Des équipes aux convives, comment faire vivre un projet de territoire »



# PROJET EUROREGION



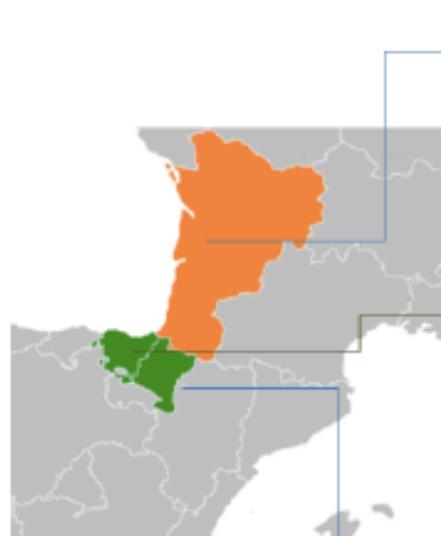
## Réseau pour la structuration du secteur écologique et local jusqu'à la restauration collective





# RESELOC





Une association régionale rassemblant les acteurs de la bio



Fondation publique du Gouvernement Basque pour promouvoir et développer le secteur agroalimentaire



Entreprise publique du Gouvernement de Navarra pour le transfert et l'innovation dans le secteur agroalimentaire



**Chef du project  
INTIA**

**Comité de coordination et de  
gestion  
Représentant de chaque partenaire**

**Comité técnico  
Représentant técnico de chaque  
partenaire**

**Chef de groupe de travail (GT)  
Pour chaque action Líder de  
Grupo de Trabajo (GT)**



## Le projet permettra :



- Partager l'expertise des 3 partenaires sur le développement des filières locales et biologiques et l'accompagnement des acteurs du territoire, du champ à l'assiette.
- Mettre en place des échanges pour les professionnels afin de renforcer les stratégies régionales en termes de développement des filières locales et biologiques, notamment par l'introduction de produits de proximité et bio dans la restauration collective.



## ACTIONS

- Coordonner les membres du consortium afin d'atteindre les objectifs précis
- Faire un inventaire des bonnes pratiques d'introduction de produits bio et/ou locaux en restauration collective déjà présentes sur les territoires concernés, ainsi que des agents référents sur ces thématiques ;



## GROUPES D'AGENTS IDENTIFIÉS

- Entités certifiant le produit écologique
- Fournisseurs de produits locaux et / ou écologiques
- Départements de l'administration publique impliqués (Agriculture, Education, Santé, ..)
- Instruments d'administration instrumentaux (INTIA, HAZI, Interbio ...)
- Les cantines scolaires – APYMAS (Association de familles)
- Entreprises de restauration
- Traiteurs
- Agents liés à la restauration (écoles de cuisine, guilde de chefs, ...)
- Agents liés à la nutrition
- Autres groupes d'intérêt (ONG, groupe d'achats publics, .



## ACTIONS

- Organiser deux journées de rencontres pour les professionnels avec des intervenants des régions extérieures et identifier les besoins des acteurs des 3 régions
- Mettre en place des visites techniques sur des sujets plus spécialisés en fonction des besoins identifiés lors des journées de rencontres
- Identifier de références pratiques pour le développement de plateformes et la rédaction d'appels d'offre pour les produits biologiques et/ou locaux avec les contacts des expériences déjà mises en place dans les régions et des experts



## Plan du travail

	Mois																	
Action	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
0																		
1																		
2																		
3																		
4																		
5																		
6																		

Abril 2018 - Octobre 2019



## Résultats attendus

- Une compilation des acteurs de chaque région
- Une carte référençant les bonnes pratiques existantes
- 4 visites croisées (2 Aquitaine, 1 Navarre et 1 Euskadi)



## Résultats attendus

- Un boîte à outils pour les professionnels pour les habilitier pour répondre aux appels d'offre de la restauration collective
- Une Stratégie conjointe Aquitaine-Euskadi-Navarre





# TABLE RONDE 1

## La relocalisation des approvisionnements en restauration collective



# TABLE RONDE 1

## La relocalisation des approvisionnements en restauration collective

Animée par

*Astrid JOUBERT – Coordinatrice Restauration Collective à  
INTERBIO Nouvelle-Aquitaine*

*Frédéric BAZILLE – Responsable projets « Achats  
responsables » au Réseau 3AR*



# TABLE RONDE 1

## La relocalisation des approvisionnements en restauration collective

### Intervenants

*Thierry POUSSON et Gilles PICON – ACENA*

*Nicolas MADET – Ville de Bègles*

*Laurent FOL – Centre Hospitalier de Saintes*

*Marie José STANKIEVITCH et Françoise de ROFFIGNAC –  
Département de la Charente-Maritime*

*Cécile REMEAU – Mangeons Bio Ensemble*

*Sybille de TARLé - RESALIS*



# TABLE RONDE 1

Thierry POUSSON et Gilles PICON

*ACENA*



# TABLE RONDE 1

Nicolas MADET

*Ville de Bègles*



# « La relocalisation des approvisionnements en restauration collective »

## Cas de la Ville de Bègles

---



Nicolas MADET  
[n.madet@mairie-begles.fr](mailto:n.madet@mairie-begles.fr)  
JONZAC – 17/10/2018



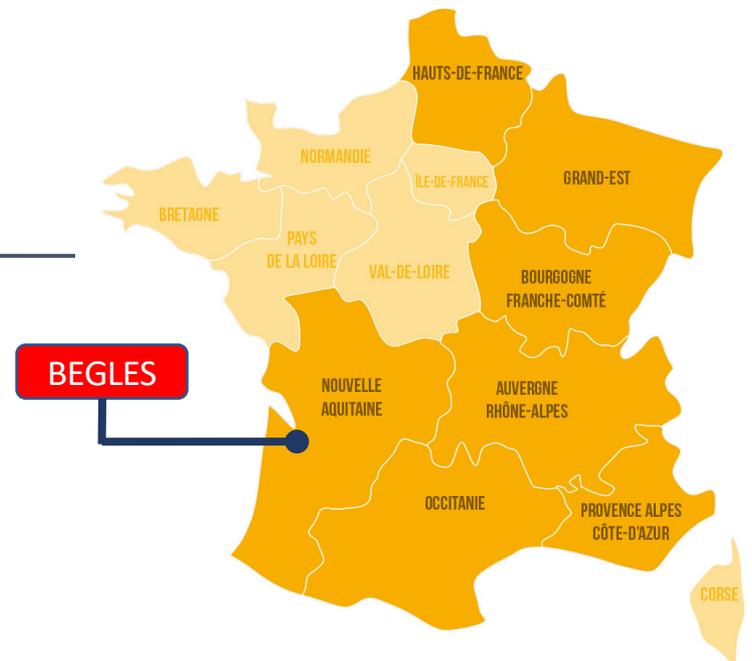
# La Ville de Bègles



Population : > 25 000 habitants

---

Intégrée à la Communauté Urbaine :  
Bordeaux Métropole



# La Restauration Collective de Bègles



Cuisine centrale en régie et en liaison chaude

17 satellites dont 13 écoles

2400 repas par jour en période scolaire (370000/an)

2100 repas scolaires pour 2400 élèves (88% de fréquentation)

18 agents dont 1 diététicienne-nutritionniste 1 jour par semaine

Coût d'un repas : 1,86 € + ration de pain en coût denrées

4,81 € livré / 8,11€ coût de revient

Les familles paient, en fonction de leur quotient familial, entre 0,76€ à 5,88€.



# La Restauration Collective de Bègles



1<sup>ère</sup> Ville d'Aquitaine labellisée par INTERBIO Nouvelle Aquitaine (ex ARBIO) en 2012



# Les démarches de la Ville de Bègles pour une Restauration Collective de Qualité



Approvisionnements Bio à hauteur de 34% en 2017 et objectif 50% à fin 2018  
*F&L frais, Huile, Lait, Yaourt, Légumes surgelés, Viande de bœuf, Epicerie...*

Des approvisionnements les plus locaux ou proximaux possibles.  
*Accord cadres intégrant la notion de distance, de circuit court, d'origine...*

---

L'utilisation au strict minimum des denrées élaborées par l'industrie agroalimentaire pour une cuisine authentique et maison.  
*Légumerie opérationnelle à 100%, peu de 4<sup>ème</sup> gamme, pas de 5<sup>ème</sup> gamme.*

Réduire la consommation de viandes et développer les repas alternatifs.  
*1 repas sans viande pour tout le monde par semaine (hors omelette et poisson),  
1 choix quotidien d'un repas sans viande.*



# Les démarches de la Ville de Bègles pour une Restauration Collective de Qualité

Charte d'engagement des collectivités locales vers une alimentation bio, locale et de qualité en Aquitaine

INTERBIO  
Nouvelle-Aquitaine  
Association Interprofessionnelle BIO régionale



---

**Actuellement 42,5%** de produits bio, la collectivité se fixe les objectifs suivants à atteindre :

**2018** – 50% des approvisionnements de la CC en produits bio majoritairement issus du Sud Ouest, Plafond de verre...

**2019** – 60 % des approvisionnements de la CC en produits bio majoritairement issus du Sud Ouest »



# TABLE RONDE 1

Laurent FOL

*Centre Hospitalier de Saintonge*





## Lutte contre le gaspillage alimentaire



## Variation du gaspillage alimentaire sur le MCO

Années	Nombre de plateaux économisables jetés par an	Nombre de plateaux fabriqués par an	Pourcentage de perte/plateaux fabriqués	Coût plateaux économisables jetés par an
2008	13061	164 000	7,96 %	/
2014	9 021	156 916	5,7 %	23 273 €
2015	8 988	158 006	5,7 %	23 190 €
2016	7 826	161 769	4,8 %	20 191 €
2017	8697	152453	5,7%	22 438 €



## Variation du gaspillage alimentaire sur le centre d'accueil spécialisé

195  
repas

Déchets par résident et par jour septembre 2016	Déchets par résident et par jour février 2017
249 g	200 g

	Déchet par résident par jour	Déchet par résident par an	Déchets sur l'ensemble de l'établissement par an	Estimation en euros par an
Différence septembre – février	- 49 g	18 kg	3510 kg	- 11 281 €

## Variation du gaspillage alimentaire sur l'EHPAD

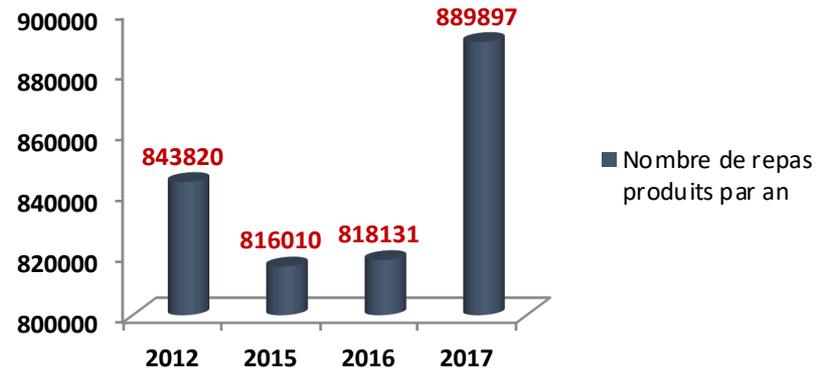
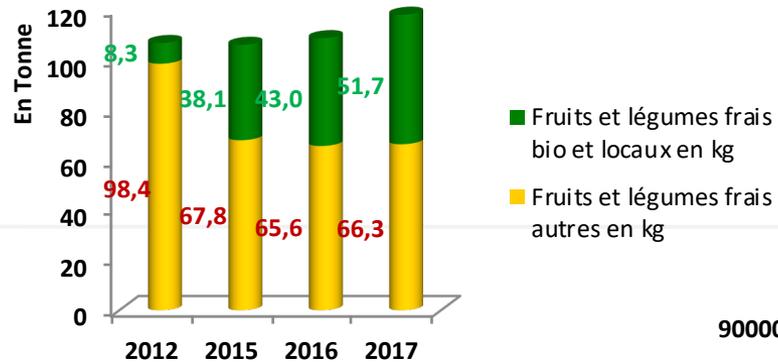
150  
repas

Déchets par résident et par jour juin 2016	Déchets par résident et par jour décembre 2016
422 g	240 g

	Déchet par résident par jour	Déchet par résident par an	Déchets sur l'ensemble de l'établissement par an	Estimation en euros par an
Différence décembre – juin	- 182 g	66 kg	9965 kg	- 32 028 €



## Des économies réinvesties dans l'achat de produits bio et locaux



# TABLE RONDE 1

Marie José STANKIEVITCH et Françoise de  
ROFFIGNAC

*Département de la Charente-Maritime*



# LE PROGRAMME BIO DES COLLEGES DE CHARENTE- MARITIME

METHODOLOGIE ET CRITERES DE REUSSITE

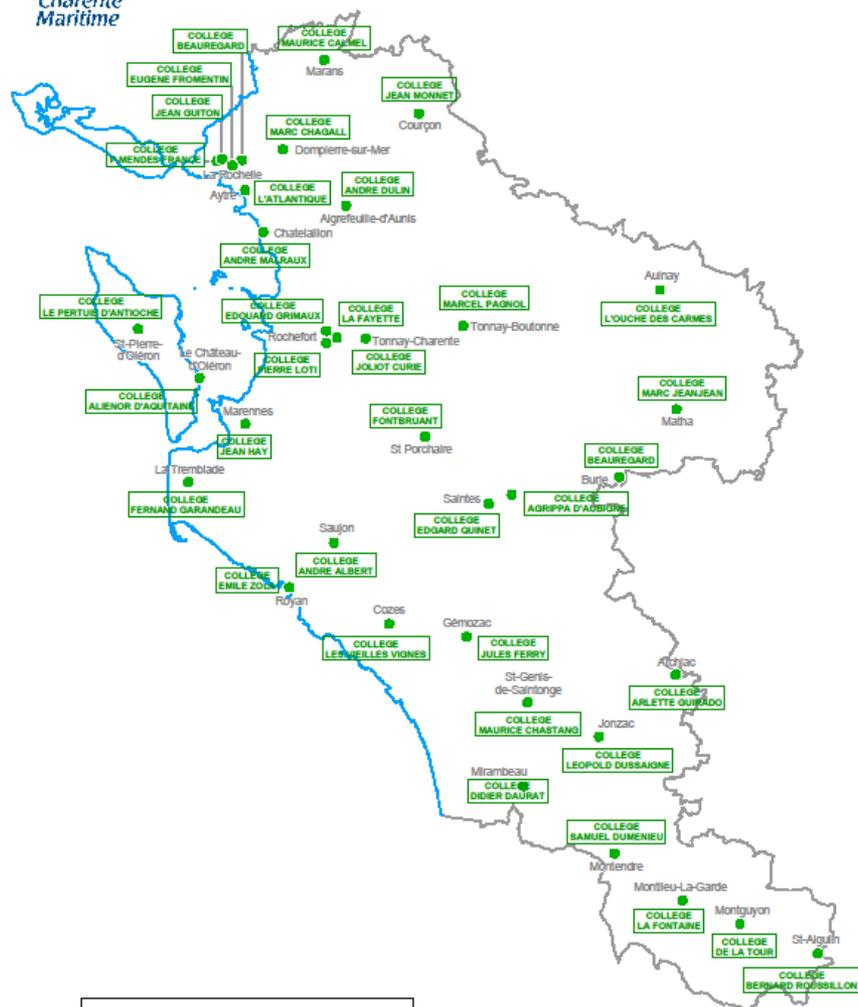
**JONZAC 17 OCTOBRE 2018**



**Françoise de ROFFIGNAC et  
Marie-José STANKIEVITCH**



## LES COLLEGES BIO EN 2018



COLLEGE JEAN HAY	Collèges Bio en 2018
Marannes	Nom de commune



# TABLE RONDE 1

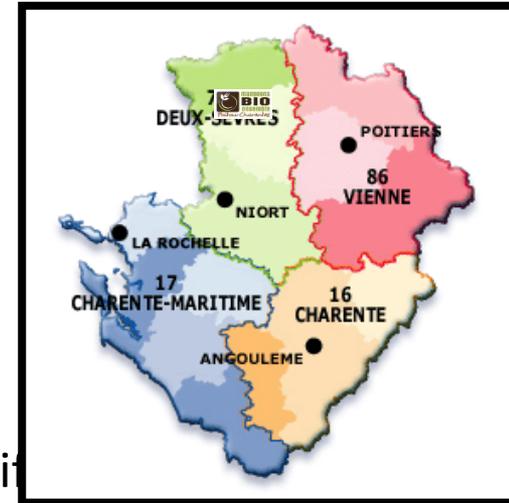
Cécile REMEAU

*Mangeons Bio Ensemble*



## Qui sommes nous ?

- La plate-forme de distribution de produits issus de l'Agriculture Biologique du Poitou-Charentes à destination de la restauration collective, publique et privée.
- Regroupés en SCIC (Société Coopérative d'Intérêt Collectif)



- 26 associés impliqués dans l'agriculture bio en Poitou-Charentes : producteurs ; transformateurs ; salariés ; clients et consommateurs ; autres contributeurs (associations, ...).
- 2 intérêts collectifs :
  - Faire accéder le plus grand nombre de convives à une offre Bio à dominante Locale ;
  - Structurer les filières de production pour répondre à la demande.



## Focus MBE année 2018

- Chiffre d'affaires 2017 : 927 000€ (croissance de 30%), estimation en 2018 d'1,1 millions d'euros ;
- 4 salariés ;
- Tonnage traité : 354 tonnes en 2017 ;
- Nombre de client servis (en point de livraison) : + de 150 clients ;
- Part du F&Légumes dans nos ventes : 68% du tonnage soit 240 T ;
- % de la restauration scolaire dans le CA de MBE : 68% ;
- % des Appels d'offres dans notre activité : 46% ;
- Nombre de producteurs locaux qui ont approvisionné la SCIC : 43



# Les leviers pour la relocalisation de vos approvisionnements

- Analyse de vos consommations par type de produit
- Connaissance de l'offre du territoire (saisonnalité)
- Engagement (formalisé ou non via un marché public)

Planification																													
Produits	Unités	Quantité engagée	Quantité par services (approximatif)	janvier		février		mars		avril		mai		juin		juillet		Aout		Sept		octobre		novembre		décembre			
				Déb	Fin	Déb	Fin	Déb	Fin	Déb	Fin	Déb	Fin	Déb	Fin	Déb	Fin	Déb	Fin	Déb	Fin	Déb	Fin	Déb	Fin	Déb	Fin	Déb	Fin
Carottes	kg	900	A renseigner																										
Pommes de terre	kg	560	A renseigner																										
Pommes	kg	800	A renseigner																										
Poires	kg	400	A renseigner																										
				Produits non disponibles																									
				Produits de saison																									



# Les facteurs de réussite introduction de produits Bio en Restauration Collective

- Une volonté politique affirmée de l'établissement ou de la collectivité ;
- Une motivation et implication des personnels de cuisine (du chef au personnel de service) ;
- Accompagnement des réseaux investis sur le sujet : INTERBIO Nouvelle-Aquitaine, FRAB Nouvelle-Aquitaine (diagnostic, formation, information, préconisation ...) ;
- Une communication auprès des convives, parents et concitoyens (Label Territoire Bio Engagé) ;
-  Des mots clés : Bio et Local c'est l'idéal, saisonnalité et gaspillage alimentaire.



# TABLE RONDE 1

Sybille De Tarlé

*RESALIS*



# Comment s'organiser pour répondre à la demande de la Restau co ?

## Mettre en place une organisation logistique collective



- **Mutualiser les coûts de distribution**
  - Gamme élargie = volumes de commande regroupés
  - 80 000 km économisés par an
- **Se positionner comme mandataire pour répondre aux appels d'offres en marché public**
- **Etre plusieurs pour répondre aux volumes**

## Faire évoluer ses produits

- **Proposer des grammages, colisages, formats adaptés**
  - Résultats : moins de gaspillage, diminution des coûts
- **Faire évoluer ses modes de production**

Ex : passage en bio



Une adaptation favorisée  
par les échanges directs  
clients - producteurs



## Comment s'organiser pour répondre à la demande de la Restau co ?

### Une adaptation qui doit se faire dans les deux sens

- **Travailler avec des produits locaux amène des changements de pratiques des personnels de cuisine**
  - Transformer plus de produits bruts (Ex : poulets entiers vs. cuisses de poulet)
  - S'adapter à la saisonnalité et à la disponibilité de l'offre locale
  - Planifier les menus et anticiper les commandes
- **Marchés publics : pour s'approvisionner en local, connaître l'offre et proposer des lots fins**



# TABLE RONDE 2

Des équipes aux convives : comment faire vivre un projet de territoire ?



# TABLE RONDE 2

Des équipes aux convives : comment faire vivre un projet de territoire ?

Animée par

*Véronique BAILLON – Coordinatrice à INTERBIO Nouvelle-Aquitaine*

*Lucile GUIPOUY - Chargée de mission restauration collective FRAB Nouvelle-Aquitaine*



# TABLE RONDE 2

Des équipes aux convives : comment faire vivre un projet de territoire ?

## Intervenants

*Marie-Line HUC – diététicienne nutritionniste-Projet GARP*

*Jean-Philippe MOULINIER et Nicolas MULON – Lycée le Petit Chadignac (17)*

*Laurent LIMOUSY – Commune de Mussidan (24)*

*Jeanne BLANC – Commune de Cercoux (17)*



# TABLE RONDE 2

Marie Line HUC

*GARP*



# GARP : action de lutte contre le gaspillage alimentaire des lycées de Charente

## Historique

**2014** : mobilisation du réseau des lycées et définition du projet

**2015** : projet soutenu par le PNA coordonné par une diététicienne CENA et animé par la Région

**2015/2016** : Lancement avec 7 lycées

**2016/2017** : élargissement aux 13 lycées de Charente

## Diagnostic

**3 tonnes de denrées jetées chaque semaine**

## Analyses des causes

Variations des effectifs, pratiques culinaires, durée du repas, comportement des convives

## Les lycées de Charente



## Actions réalisées

Pesées journalières  
Formations des personnels  
Sensibilisation des lycéens

## Priorité 2018/2019

Informier Sensibiliser  
Responsabiliser les lycéens

## Résultats

**Diminution de 20% du volume gaspillé en 2 ans au déjeuner**











# TABLE DE TROC

VOUS N'AVEZ PLUS FAIM ?  
POUR NE PAS GASPILLER, DEPOSEZ DANS LA VITRINE  
LES PRODUITS NON ENTAMÉS :  
YAOURTS, FROMAGES EMBALLÉS, FRUITS, BEURRE



ENCORE UNE PETITE FAIM ?  
SERVEZ-VOUS !



POLE REGIONAL DE COMPETENCES SUR LA  
**RESTAURATION  
COLLECTIVE**  
BIO, LOCALE & DE QUALITÉ  
en Nouvelle-Aquitaine

## Sensibilisation des convives



# TABLE RONDE 2

Jean-Philippe MOULINIER et Nicolas MULON

*Lycée Le Petit Chadignac Saintes*



# Lycée Professionnel Agricole Chadignac (17)

## Restaurant scolaire

250-300 repas/jour  
37,7% de produits BIO  
38,4% de produits locaux  
Autonomie sur la gestion  
du budget  
Une équipe de cuisine  
engagée !



Adaptation des menus  
aux produits de saison

## Exploitation agricole sur site depuis 1994

Maraîchage et horticulture  
13 500 m<sup>2</sup>  
1 directeur d'EA et 1 salarié

Implication des élèves dans  
le cycle de production



25% de la production







**Une équipe de cuisine  
motivée et engagée !**



POLE REGIONAL DE COMPETENCES SUR LA  
**RESTAURATION  
COLLECTIVE**  
BIO, LOCALE & DE QUALITÉ  
en Nouvelle-Aquitaine



# Les récrés gourmandes : donner du sens au gaspillage alimentaire



**Récré gourmande Engagée**

Chadignac

Mardi 5 juin 2018  
À 10h00

Engagée  
Equitable  
BIO

POUR UNE ÉCONOMIE  
AU SERVICE DES  
DROITS HUMAINS.  
OÙ LE D'UNE  
SOCIÉTÉ ÉQUITABLE.

E  
N  
G  
A  
G  
É  
E

Equitable

BIO

JPMAGUILLIÈRE

**RÉCRÉ GOURMANDE**

La plage

Chadignac

Jeu  
di 31 mai 2018

De votre implication quotidienne sur le thème du gaspillage alimentaire, ce moment de convivialité. Merci à tous.

JPMAGUILLIÈRE



# Etablissement Bio Engagé



POLE REGIONAL DE COMPETENCES SUR LA  
**RESTAURATION COLLECTIVE**  
BIO, LOCALE & DE QUALITE  
en Nouvelle-Aquitaine



# TABLE RONDE 2

Laurent LIMOUSY

*Commune de Mussidan*



# La bio au restaurant scolaire de Mussidan (24)

## Historique

**2013 : participation à une formation du Collectif les Pieds dans le plat**

2014 : présentation du projet à la nouvelle équipe municipale et 30% de bio

2015 : 50% de bio

2017 : 80% de bio

## Chiffres clés

220 repas/jour

2 cuisiniers et 3 agents de service

80% de bio

Budget alimentaire annuel

2017 : 65 000€

Coût matière 2017 : 2,25 €

## Labels



## Transmission auprès d'autres cuisiniers

**Adhésion du chef cuisinier au Collectif les Pieds dans le plat en 2017 et intervention en tant que formateur depuis 2018**



POLE REGIONAL DE COMPETENCES SUR LA  
**RESTAURATION  
COLLECTIVE**  
BIO, LOCALE & DE QUALITE  
en Nouvelle-Aquitaine





POLE REGIONAL DE COMPETENCES SUR LA  
**RESTAURATION COLLECTIVE**  
BIO, LOCALE & DE QUALITE  
en Nouvelle-Aquitaine





POLE REGIONAL DE COMPETENCES SUR LA  
**RESTAURATION  
COLLECTIVE**  
BIO, LOCALE & DE QUALITE  
en Nouvelle-Aquitaine





POLE REGIONAL DE COMPETENCES SUR LA  
**RESTAURATION  
COLLECTIVE**  
BIO, LOCALE & DE QUALITE  
en Nouvelle-Aquitaine





POLE REGIONAL DE COMPETENCES SUR LA  
**RESTAURATION  
COLLECTIVE**  
BIO, LOCALE & DE QUALITE  
en Nouvelle-Aquitaine





## ATTESTATION DE CONFORMITE

### AU REFERENTIEL « EN CUISINE » POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE

Le présent document est délivré au restaurant collectif  
**RESTAURANT SCOLAIRE DE MUSSIDAN**  
**RUE ARISTIDE BRIAND**  
**24400 Mussidan**

Contrôlé le 15 décembre 2017 et déclaré conforme aux exigences de niveau 3 du référentiel  
 Cette attestation est **valable** à compter de la date de contrôle jusqu'au **31 décembre 2018**

**81 %**  % en volume de produits biologiques  
 ou  
 % d'achats alimentaires biologiques

**Produits biologiques** proposés par le restaurant

La conformité au niveau 3 du référentiel précité signifie que le restaurant collectif respecte les exigences suivantes :

Catégorie	Définition	Exigences
Bio	Produits biologiques	50 % de bio minimum dans les menus
Local	Produits biologiques et régionaux	10 composantes minimum à base d'ingrédients et locaux par mois
Qualité	Qualité nutritionnelle des menus	Clarté des menus Interdiction des OGM et de certains additifs Consommation de fruits de saison Utilisation de céréales semi complètes
Durable	Gestion environnementale du site	Limitation du gaspillage Gestion globale des déchets - Compostage Eco détergents

L'Isle Jourdain, le 22 décembre 2017  
 Carole LAURENT  
 Secrétaire



# TABLE RONDE 2

Jeanne BLANC

*Commune de Cercoux*



# Commune de Cercoux (17)



## Restaurant collectif :

100-110 repas/jour pour les primaires/maternelles  
40 repas/jour pour les portages à domicile  
10 repas/jour pour la micro-crèche → Projet



35% de bio

- ✓ Lutte contre le gaspillage alimentaire
- ✓ Actions pédagogiques de sensibilisation des enfants
- ✓ Producteurs locaux



## Association Le Moulin Solidaire :

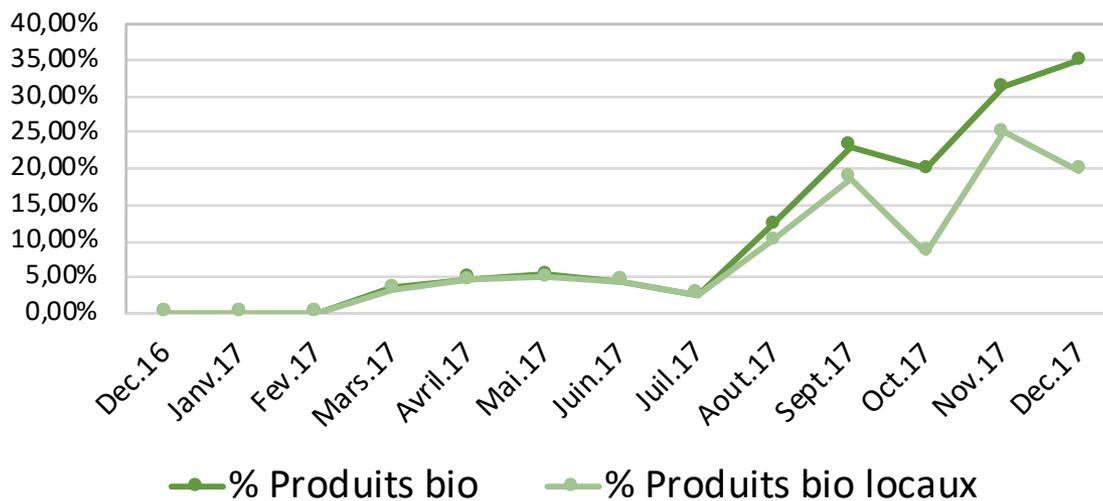
Développement accès alimentation bio  
Economie Sociale et Solidaire  
Coopération  
Transversalité







Evolution du % de produits bio et bio locaux - Cercoux, année 2017





L'ASSOCIATION "LE MOULIN SOLIDAIRE" PRÉSENTE

1<sup>ère</sup> édition

# Village des Alternatives

La transition paysanne

17 CERCOUX

Dimanche 2 septembre de 10h à 19h

MARCHÉ BIO

10H30 : CONFÉRENCE DE JACQUES CAPLAT - CHANGEONS D'AGRICULTURE

14H : SPECTACLE CLOWNS DES RED PIGS

15H : TABLE RONDE : NOUVELLES PRATIQUES PAYSANNES LOCALES

17H : CONCERT - SIMPLE COM'

ESPACE ENFANTS

RESTAURATION BIO

BALADE AVEC ÂNES

Entrée gratuite

Le Moulin Solidaire

HAUTE SELOUNE

Spectacle soutenu par le Département de la Charente Maritime

alliance Nouvelle-Aquitaine

© 2021 - B&O - B&O E - 17 Saint-Pierre - 04 87 22 27 21

