

# Expériences

## de restauration collective durable

**EN OCCITANIE**

# LOI ÉGALIM EN ACTIONS

**Nouvelle édition**

**Enjeux**

**Interviews**

**Reportages**

**Paroles  
d'experts**

**Témoignages**

**Mise au point**

PROGRAMME NATIONAL  
POUR L'ALIMENTATION  
**TERRITOIRES  
EN ACTION**  
2019-2023

### **Les enjeux**

Présentation des différents enjeux de durabilité auxquels répond la restauration collective

### **Les thématiques**

Description des initiatives régionales réparties en 8 chapitres thématiques

### **Recueil précédent**

Actualisation du recueil d'expériences publié par la DRAAF Occitanie en 2021

# Pour une restauration collective plus durable

*Ce magazine, édité une première fois en 2021, dressait un kaléidoscope de la myriade d'initiatives de restauration collective durable que comptait l'Occitanie. Le technicien, l'élu local ou associatif, l'étudiant, le chercheur ou le lecteur curieux ont pu y découvrir ici une expérimentation de formations « à la carte », là une analyse des différents dispositifs de soutien existants, ailleurs un ou plusieurs témoignages de différents acteurs engagés dans ce domaine.*

*Au regard du succès de la première édition, dont les 500 exemplaires ont été distribués à travers la région, et en vue du séminaire « restauration collective durable » qu'organise la DRAAF en partenariat avec le Conseil régional, nous avons décidé d'offrir à nos interlocuteurs et au public avisé cette version actualisée du magazine de 2021. Vous y retrouverez la plupart des articles, interviews, reportages, témoignages et analyses publiés alors, avec des informations et données mises à jour. Vous découvrirez également quelques nouveautés, car la restauration collective continue de se transformer en profondeur.*

*La loi EGalim, promulguée le 30 octobre 2018, modifiée par la loi Climat et Résilience et dont plusieurs mesures sont déjà entrées en vigueur, tandis que quelques-unes sont en passe de devenir effectives, a suscité ce grand mouvement de la RHD [restauration hors domicile]. Celle-ci s'engage résolument dans un modèle plus durable à la fois à travers un approvisionnement de meilleure qualité, une meilleure information des convives, mais aussi en luttant contre le gaspillage alimentaire et en réduisant progressivement l'utilisation du plastique. L'objectif des 50 % de produits de qualité et durables est particulièrement ambitieux et fait partie des réformes prioritaires du ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire, suivies au plus près par le gouvernement.*

*En Occitanie ce sont plus de 10 000 cantines publiques et privées qui vont devoir relever ce défi pour les au moins 1 300 000 repas qui y sont confectionnés et servis chaque jour. La plateforme « ma cantine » évoquée en préambule de ce magazine, est désormais l'outil incontournable pour les aider à atteindre ce résultat et à rendre celui-ci visible aux citoyens. J'espère que ce recueil les aidera dans cette démarche et leur donnera encore plus envie de s'y engager.*



Florent Guhl

**Florent Guhl,**  
 Directeur régional de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt d'Occitanie

Directeur de publication : Florent Guhl

Rédacteur en chef : Donald Lecomte

Rédactrices : Océane Espin (édition 2021),  
 Nina Marchal (réédition 2024)

Comité de lecture : Isabelle Durand, Claire Deram,  
 Emmanuel Sanquer (édition 2021)

Maquettage et mise en page : Terre Nourricière

Conseils communication : Anne Bernachon

Plus de 100 personnes ont été contactées pour réaliser ce magazine ;  
 nous les remercions chaleureusement de leur contribution.

## Page 4

### Introduction



# 1

Page 9

### L'approvisionnement durable



# 3

Page 29

### La construction d'une logistique de proximité



# 5

Page 45

### Les métiers de la restauration collective



# 7

Page 59

### La lutte contre les gaspillages et la gestion des déchets

## Page 70

### Bilan du recueil précédent

## Page 6

### Présentation de la loi EGAlim



# 2

Page 19

### La commande publique et la gestion concédée



# 4

Page 37

### La structuration des filières et la transformation



# 6

Page 51

### La nutrition et la santé



# 8

Page 65

### Les conditionnements et emballages plastiques

## Page 72

### Annuaire



# MAJ Un foisonnement d'expériences réussies et renouvelées en Occitanie

## Parlons d'alimentation de qualité

Les définitions de l'alimentation de qualité sont nombreuses et propres à chacun. Couramment, la notion de qualité fait référence aux signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO). La loi EGAlim propose une définition de l'alimentation durable en s'appuyant sur des labels et mentions existants et ajoute d'autres dimensions que celles relatives aux produits en tant que tels. Elle utilise également la base conceptuelle de l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), pour qui les régimes alimentaires durables sont « des régimes alimentaires ayant de faibles conséquences sur l'environnement, qui contribuent à la sécurité alimentaire et nutritionnelle ainsi qu'à une vie saine pour les générations actuelles et futures ». Ils contribuent « à protéger et à respecter la biodiversité et les écosystèmes, sont culturellement acceptables, économiquement équitables et accessibles, abordables, nutritionnellement sûrs et sains, et permettent d'optimiser les ressources naturelles et humaines » (FAO, Biodiversité et régimes alimentaires durables, 2010).

## Un magazine pour (re) découvrir la diversité de l'Occitanie

Ce magazine est une réédition du document publié en 2021 par la DRAAF. Ce dernier s'était appuyé sur un précédent recueil publié en 2013 par la DRAAF Occitanie et actualisé en 2016. Celui-ci était composé de 28 fiches très détaillées. Le lecteur retrouvera certaines de ces structures au fil des pages. **Certaines n'avaient pu faire l'objet d'article mais leurs évolutions avaient été présentées brièvement à la fin du magazine (pp. 70-71). Les contraintes de l'édition n'ont pas permis de réactualiser ces dernières pages, mais nous avons choisi de laisser ces informations.** Le choix d'un magazine conduit à un visuel plaisant, qui met en valeur la richesse des initiatives régionales, si nombreuses que toutes n'ont pas pu être abordées ici. **Des établissements de toute dimension, de la très grosse cuisine centrale à la minuscule cantine de village, du secteur public ou privé, aux différents types de gestion, directe ou concédée, sont évoqués. Les articles sont toujours répartis en 8 thématiques qui permettent de balayer l'ensemble des enjeux de la restauration collective, de l'approvisionnement durable à la suppression progressive du plastique en passant par la logistique de proximité, la structuration de filières et les questions de nutrition et santé (voir sommaire).**

## Comment est construit ce recueil ?

Ce document vise à valoriser des expériences du territoire et à permettre un partage horizontal au sein des parties prenantes de la restauration collective. Son objectif est d'aider les acteurs du territoire à décliner la loi EGAlim, démontrer les idées reçues qui pourraient encore persister concernant la mise en œuvre d'une restauration collective durable et donner des clés d'actions pour les opérateurs et les territoires. Rédigé en 2020/2021 au cours d'un stage de 6 mois par une élève ingénieure de l'École nationale supérieure d'agronomie de Toulouse (ENSAT), Océane Espin, **son contenu a été entièrement révisé par une vacataire au sein de la DRAAF, Nina Marchal.** En cette période de crise sanitaire, les échanges ont été principalement menés par téléphone ou visioconférence. **Des dizaines d'établissements de restauration collective se retrouvent dans ce recueil, qui donne la parole à plus d'une centaine d'acteurs régionaux du secteur.**

## La DRAAF Occitanie porte la politique alimentaire nationale


La direction régionale de l'agriculture, de l'alimentation et de la forêt est une administration de l'État en région, placée sous l'autorité du préfet de région. Elle soutient notamment la restauration collective et accompagne les mesures de la loi EGAlim à travers la mise en œuvre d'appels à projets, de suivis et d'appui de ces initiatives, de communication et d'organisation d'événements. L'unité Politique publique de l'alimentation, **au sein du service régional de l'alimentation (SRAL)**, est en charge de ces missions. Elle est composée de quatre personnes et ponctuellement de vacataires et d'étudiants en alternance ou en stage. **Pour contacter les équipes, voir l'organigramme et l'annuaire du SRAL, ici :**

► <https://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/les-services-de-la-draaf-a400.html>

## Comment naviguer dans ce recueil ?

Chaque thématique commence par un descriptif des enjeux particuliers la concernant. Un choix de couleur a été fait pour faciliter l'identification d'une thématique au cours de la lecture. À l'intérieur de chaque rubrique, des articles de tailles et formes diverses s'enchaînent et permettent de balayer l'ensemble des questions liées à la thématique. Les articles comportent généralement un surtitre et sont parfois accompagnés de mots-dièses cliquables (ex. : #GASPILLAGE).

Les surtitres annoncent le type d'article ou la structure de restauration collective présentée dans l'article. Vous trouverez des interviews, reportages, exemples, brèves, points réglementaires (mise au point), ainsi qu'une rubrique « ressources » en fin de chaque thématique. La classification est forcément réductrice. C'est pourquoi il a été choisi d'adjoindre parfois des mots-dièses, qui font des ponts avec les autres thématiques potentiellement concernées par l'article.

Pour certains articles, on trouve le symbole suivant  qui signale que la structure était présentée dans le précédent recueil d'expériences réalisé par la DRAAF en 2013. Le numéro de fiche permettra de la retrouver facilement. Cela permet ainsi de faire une connexion dans le temps, car la durabilité est un objectif de long terme. Le recueil précédent est disponible via le lien suivant :

► <https://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/proposer-des-produits-locaux-et-de-qualite-en-restauration-collective-ils-le-a480.html>

**Les articles qui ont été modifiés portent la mention « MAJ » (Mis à jour), juste au début du titre de l'article. Lorsque celui-ci a été entièrement revu ou qu'il s'agit d'un nouvel article, la mention « NEW » (Nouveau), est également ajoutée.**

En fin de magazine, un annuaire regroupe par département toutes les structures qui ont participé à l'élaboration de ce recueil. Des puces de couleurs reprennent celles de chaque thématique où cette structure est évoquée, facilitant la navigation dans le magazine.

## QUELQUES RESSOURCES

Tout savoir sur la loi Egalim, sur le site du MASA :

► <https://agriculture.gouv.fr/egalim-1>

Télécharger le dépliant explicatif de la loi EGALim :

► <https://ma-cantine-1.gitbook.io/ma-cantine-egalim/infos-generales-sur-contexte-reglementaire/en-savoir-plus-sur-la-loi-video>

Télécharger le dossier de presse et la feuille de route des Etats généraux de l'alimentation :

► <https://agriculture.gouv.fr/egalim-tout-savoir-sur-la-loi-agriculture-et-alimentation>

EGALim et la question du local :

► <https://agriculture.gouv.fr/egalim-il-faut-avoir-un-regard-la-fois-global-et-local-sur-lagriculture>



# NEW La plateforme est un outil pensé avant tout pour le gestionnaire

Valérie Merle, intrapreneuse sur la plateforme « ma cantine » et référente restauration collective à la direction générale de l'alimentation, répond aux questions de la DRAAF Occitanie au sujet de la plateforme d'inscription des cantines d'Occitanie, de Navarre et de France.

## D'où est venue l'idée de créer une plateforme spécifique pour les cantines ?

Ce projet est né à l'issue d'une rencontre de la direction générale de l'alimentation (DGAL) avec la direction interministérielle du numérique (DINUM) à la fin de l'année 2019. Il s'intègre dans l'ambition de

transformer les services publics avec des outils numériques au service des usagers. Le programme « BetaGouv » permettait alors aux administrations de tester si un outil numérique pouvait résoudre des problèmes concrets d'utilisateurs (ie connaître et mettre en œuvre les obligations EGAlim). C'était donc l'occasion pour la DGAL de tester un outil pour résoudre cette difficulté. Après une première phase d'investigation pour bien sérier la problématique, une



Valérie Merle

petite équipe autonome composée d'auto-entrepreneurs du numérique a été réunie. Une première version du service a été lancée par des itérations successives avec de premiers utilisateurs – ou « beta testeurs » - à partir de février 2021. Depuis, la plateforme « ma cantine » a vu son périmètre élargi et le « parcours utilisateurs » diversifié. De nouveaux services sont par exemple prévus en 2024 pour l'aide à la réduction du gaspillage alimentaire.



Restaurant inter-administratif de Toulouse

*[Ce projet] s'intègre dans l'ambition de transformer les services publics avec des outils numériques au service des usagers.*



## Comment fonctionne la plateforme « ma cantine » ?

La plateforme est un outil pensé avant tout pour le gestionnaire. Chaque gestionnaire dispose en effet d'un espace où il a identifié « ses » cantines. Un suivi personnalisé de chaque cantine est ainsi possible et l'outil apportera même très bientôt des suggestions de ressources adaptées en fonction des besoins identifiés pour chaque site : approvisionnement, substitution des plastiques, menu alternatif... L'outil pourra également proposer des contacts avec des établissements au profil similaire, pour favoriser l'émulation entre pairs. C'est aussi un centre de ressources pour retrouver les documents ou la sitographie utiles et un espace de restitutions statistiques, qui agrège les données saisies et/ou télédéclarées par tous les gestionnaires et permettra, à terme, de mesurer de manière robuste l'atteinte des objectifs de la loi Egalim. Enfin, « ma cantine » est au service du convive, qui peut trouver facilement des informations sur une cantine ayant publié ses données. Enfin, depuis juillet 2023, la plateforme a ouvert une partie de ses données sur data.gouv.fr constituant ainsi le premier registre national des cantines (1).

## Est-ce compliqué de s'inscrire et télédéclarer ?

L'inscription ne prend que quelques minutes. Un certain nombre d'informations sont automatiquement remplies à partir du moment où l'on renseigne le numéro de SIRET de la cantine. Pour une cuisine centrale, il faut également déclarer chaque office satellite, en commençant toujours par le SIRET pour gagner du temps. Un système d'import « rapide » permet de rattacher l'ensemble des satellites en une seule fois. Ensuite, il faut enregistrer une dizaine d'informations par cantine, comme le mode de gestion, le secteur, etc. Pour la télédéclaration, il s'agit pour le moment de donner une fois par an les quelques éléments du diagnostic : achats durables, substitution des plastiques, lutte contre le gaspillage alimentaire... On peut également reporter ses données retraitées par les

*L'inscription ne prend que quelques minutes.*

différents logiciels de gestion et suivi des achats existants dans son « espace cantine » ou demander à son éditeur de logiciels d'utiliser l'API (interface de programmation d'application) disponible sur la plateforme pour interconnecter directement son outil avec la plateforme. Lorsque l'on ne dispose pas d'outil de suivi de ses achats, « ma cantine » en fournit un



La cantine du collège Germaine Tillon à La Mézière (35) propose dans son menu des aliments issus de l'agriculture biologique (AB). Ici, des pommes et entremets bio.

## « ma cantine » accélérateur de soutien aux cantines rurales

Le dispositif Cantine à 1€, porté par l'Agence de services et de paiements (ASP), qui existe depuis 3 ans, est prolongé de 3 ans supplémentaires, avec un dispositif encore plus généreux pour les communes s'inscrivant dans la plateforme « ma cantine ». Ce dispositif est ouvert à toutes communes éligibles à la fraction péréquation de la dotation de solidarité rurale (DSR péréquation), soit plus des deux-tiers des communes en Occitanie et concerne les familles dont le quotient familial est inférieur ou égal à 1000 €. La condition est de mettre en œuvre une tarification sociale comportant au moins 3 tarifs, dont au moins un inférieur ou égal à 1€. Les communes et intercommunalités qui répondent aux conditions touchent ainsi 3€ par repas facturé 1€ ou moins aux familles concernées.

Par ailleurs, si elles décident d'intégrer la plateforme « ma

cantine », une aide supplémentaire de 1€ par repas (soit 4 € en tout) est accordée :

- la première année si la commune ou l'intercommunalité inscrit ses cantines dans la plateforme,
- la deuxième année si celle-ci télédéclare les résultats,
- la troisième année si les objectifs d'Egalim sont atteints.

Un article de la DRAAF apporte des éléments complémentaires : <https://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/cantine-a-1eur-un-dispositif-social-pour-une-restauration-collective-durable-a8896.html>

Pour participer au dispositif, rendez-vous sur le site de l'ASP : <https://www.asp-public.fr/aides/cantine-a-1-euro>

gratuitement, ce qui permet d'effectuer sa télédéclaration de manière quasi-automatisée. Dans tous les cas, l'équipe « ma cantine » propose régulièrement des webinaires aux gestionnaires de restauration collective et peut organiser sur demande des formations en présentiel dans les territoires.

## Est-il vrai que ce logiciel de suivi vient d'Occitanie ?

En effet, un tableur qui avait été créé par le projet alimentaire territorial (PAT) du Pays d'Armagnac (Gers) pour les cuisiniers et cuisinières de son territoire a servi de base à la construction de notre propre tableur mis en ligne, qui a évolué depuis vers un outil numérique de suivi de ses achats. Cette version digitale permet de prendre en compte une information plus complexe qu'un

simple tableur. Elle est disponible également hors connexion, et simplifie au maximum la télédéclaration.

## Pour terminer l'entretien, quel ultime argument pourrait convaincre encore plus de gestionnaire de passer à « ma cantine » ?

L'outil est d'abord réellement facilitateur pour se mettre en conformité avec la loi Egalim, et « faire communauté » entre gestionnaires de cantines, surtout pour les gestionnaires de petites cantines, parfois très isolés. Il permet en outre aux collectivités éligibles au dispositif « Cantine à 1 € » (voir encadré) de bénéficier d'un

euro supplémentaire d'aide par repas subventionné - soit 4 euros en tout - pendant les 3 années que dure le dispositif, si elles s'inscrivent en 2024, télédéclarent en 2025 et atteignent les objectifs de la loi en 2026.



# ma cantine

(1) Registre national des cantines : <https://www.data.gouv.fr/fr/datasets/registre-national-des-cantines/>

Résultat des campagnes de télédéclaration : <https://www.data.gouv.fr/fr/datasets/resultats-de-campagnes-de-teledeclaration-des-cantines/>



Cantine du collège François Villon à Saint-Fargeau-Pont-Thierry (77). Mise en place de fromage de chèvre du Gâtinais.





**PRÉFET  
DE LA RÉGION  
OCCITANIE**

Liberté  
Égalité  
Fraternité



**1.**

# L'approvisionnement durable

## LES ENJEUX

La restauration collective, du fait des volumes concernés, peut participer à la transition alimentaire vers un modèle plus durable par ses choix d'approvisionnement. C'est d'ailleurs le sens de la loi EGAlim, qui impose au moins 50 % de produits durables dans les cantines depuis le 1er janvier 2022. Le premier enjeu qui en découle est de réussir à comptabiliser les produits concernés pour en faire un état des lieux. Le second enjeu est de réussir à accroître leur part dans l'approvisionnement global. Le coût de ces produits de qualité peut constituer un frein, alors que la restauration collective publique applique généralement des tarifs subventionnés. Ce chapitre sera l'occasion de faire un tour d'horizon des multiples expériences qui ont été mises en œuvre en Occitanie, des plus modestes aux plus ambitieuses, pour atteindre les objectifs assignés par la loi. Pour accompagner les acteurs dans cette transition, il existe de nombreux outils proposés par l'État, les collectivités ou les associations.

**NEW** NOUVEL ARTICLE

**MAJ** MISE À JOUR 2023

PROGRAMME NATIONAL  
POUR L'ALIMENTATION  
**TERRITOIRES  
EN ACTION**  
2019-2023

- 10** **MAJ** Au cœur des structures engagées
- 11** **MAJ** Ils sont passés au 100 % bio
- 12** **MAJ** Les signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO)
- MAJ** Que dit la réglementation ?
- 13** Ils nous parlent de la haute valeur environnementale (HVE)
- 14** **MAJ** Quelques labels et démarches
- 15** 2 questions à Lise Pujos, responsable du label « En Cuisine » d'Ecocert
- 15** **MAJ** Mieux manger pour moins polluer, le Menu 2 fois Bon
- 16** **MAJ** Trouver le juste prix
- 17** **MAJ** Accompagner votre projet de restauration collective durable en restauration collective
- 18** **MAJ** PARCEL, un outil de mesure pour visualiser les besoins

# MAJ Au cœur des structures engagées

Nous partons pour une traversée de l'Occitanie à la découverte de 5 exemples de structures engagées pour améliorer leur approvisionnement et faire profiter à leurs convives d'une alimentation de plus en plus durable.

## MAJ Temps calme en Petite Camargue (Gard)

Dans le réfectoire de la cantine de Vauvert (communauté de communes de Petite Camargue), le service à table a remplacé le self et les enfants profitent mieux de ce temps calme avant de retourner jouer. Les animateurs sont aussi attablés avec eux pour partager ce temps de repas en les encourageant à goûter de tout. Dans les assiettes, les produits frais sont de plus en plus nombreux, si bien que la légumerie de la cuisine centrale n'est plus suffisamment grande pour répondre à la demande. On sait que l'on y mange bio une fois par semaine et on réfléchit pour bien connaître et communiquer l'approvisionnement bio ou local dont l'ensemble représente 70 % des produits. **La cantine participe depuis 2022 à l'opération « objectif bas carbone » organisée par la comcom. Il s'agit de proposer dans les écoles 5 menus 100 % locaux (<50km) sur une semaine, chaque jour moins carbonés (calcul selon outil ADEME). Des ateliers ludiques « De la graine à l'assiette » sont organisés sur le temps méridien avec l'association Terrattitude pour expliquer aux enfants l'origine de l'alimentation. La comcom réalise des recettes et vidéos pour mettre en avant ses 25 fournisseurs locaux (voir ressources). Une nouvelle cuisine centrale est prévue en 2025 pour répondre à l'évolution démographique et renforcer l'engagement autour du « bien manger ».**

FICHE 7

## MAJ Haute qualité alimentaire dans les collèges (Hérault)

Dans l'Hérault, le conseil départemental a fait le choix de centraliser la restauration de ses collèges. Sur les 70 collèges (**81 en 2023**) dont il a la charge, 55 (**57 en 2023**) sont rattachés aux 5 unités de production culinaire d'Agde, Fabrègues, Lansargues, Puisserguier et Saint-Clément-de-Rivière (**toutes certifiées Ecocert niveau 2 en 2023**), **9 sont en gestion concédée et 15 autres sont en gestion autonome en 2023**. La production est guidée par la politique dite de « haute qualité alimentaire » (HQA), qui identifie des produits vertueux du point de vue de la santé, de l'environnement ou du goût. La volonté d'améliorer le contenu des assiettes avec des produits durables est constante. Par exemple, les viandes sont issues d'animaux nés, élevés et abattus en France, les produits de la mer sont issus de pêches durables. Ces produits représentent aujourd'hui 50 % de l'approvisionnement des collèges (**56 % en 2023**), qui atteint 30 % de bio (**40 % en 2023**). Toutefois, des ajustements sont à faire pour mettre la HQA en conformité avec la loi EGalim. Dans les selfs, des protéines végétales sont proposées deux fois par semaine. Si on passe par l'un de ces collèges, on tombera peut-être sur un jour de pesée, car la réduction du gaspillage alimentaire est un des leviers forts qui a été choisi pour mieux acheter en jetant moins (voir thématique 7).

FICHE 23

## Objectif bientôt atteint à la Base de défense de Montauban (Tarn-et-Garonne)

Dans les Armées, la restauration collective a une place essentielle. Les convives s'y restaurent 7 jours sur 7 et la bonne alimentation est un élément fondamental du moral des équipes. Les salles de restauration sont assez grandes pour que chaque personnel ait le temps de se restaurer. Depuis 2015, un travail de normalisation et d'harmonisation de la qualité a été effectué pour que le service soit le même dans tous les sites de restauration. Cette offre de service est présentée dans le Plan d'alimentation interarmées qui fixe par exemple les fréquences d'apparitions des produits et la diversité des composantes. Il contient aussi les objectifs d'approvisionnement pour guider les établissements vers les attentes de la loi EGalim. Le plan impose également au moins une entrée et un dessert faits maison et un légume frais travaillé par semaine. À Montauban, on a pris en compte ces objectifs depuis longtemps. Ainsi, la base est partie de 3 % de bio en 2018 et a au moins doublé ses objectifs chaque année. Aujourd'hui, l'assiette moyenne compte 17 % de bio et 12 % de produits sous SIQO et les objectifs d'EGalim sont en passe d'être atteints pour l'an prochain.

## MAJ Des résidents plus satisfaits à l'EHPAD Paul Ané à Seix (Ariège)

Situé dans le Parc naturel régional des Pyrénées ariégeoises à la frontière avec l'Espagne, l'EHPAD Paul Ané de Seix sert aujourd'hui 50 % de produits bios et 70 % de produits locaux. Pour y parvenir, l'établissement a réalisé une transition de deux ans accompagnée par le CIVAM Bio 09 pour changer radicalement son approvisionnement et son mode de fonctionnement, par de l'investissement en matériels et en formation des personnes, ainsi que l'ouverture de trois postes : deux renforts pour préparer les légumes et une diététicienne. Ces changements ont été rendus possibles par l'économie importante, de l'ordre de 30 000 € par an, notamment grâce au passage à un système de chauffage au bois-énergie. **L'établissement a recours aux plateformes logistiques de proximité Resto Bio Midi-Pyrénées et Terroirs Ariège Pyrénées pour s'approvisionner localement (voir thématique 3).** La forte amélioration de la qualité des repas donne satisfaction aux résidents, qui participent à l'épluchage des légumes frais le matin et festoient une fois par an avec les producteurs locaux lors d'un repas convivial. Les résidents se nourrissent mieux et le gaspillage alimentaire a fortement diminué selon la directrice, Hélène Denat, qui constate une plus grande attractivité de son établissement.

## MAJ Hôpital de Lannemezan (Hautes-Pyrénées)

À l'ouest du territoire, l'hôpital de Lannemezan accueille des patients essentiellement en long séjour en santé mentale, gériatrie, médico-social (réhabilitation, handicap) et médecine, chirurgie, urgences. La cuisine centrale de l'hôpital prépare environ 2700 repas par jour (**2200 repas/jour en 2023**), dont 350 pour les écoles de la ville (**la cuisine centrale est devenue**

**le prestataire d'une nouvelle école, d'un EHPAD et d'une association de portage de repas à domicile en 2023).** Les marchés publics sont élaborés en commun avec le groupement hospitalier de territoire (GHT). Les volumes de bio augmentent et ce sont les céréales et les légumineuses qui en sont la première cible. Grâce au lot événementiel « produits pyrénéens », les convives bénéficient de viande d'agneaux ayant pâturé dans les hauteurs que l'on aperçoit par les fenêtres. Des potages bios et locaux sont parfois proposés, c'est alors l'effervescence en cuisine pour débiter et épépiner 40 kg de butternut. Les produits frais représentent une charge de travail plus importante que le responsable de restauration Stéphane Branger a parfois intégré à l'emploi du temps de son équipe. Il a fallu aussi s'équiper autrement et acheter par exemple des bacs de trempage pour décontaminer les légumes frais. Les repas fabriqués pour la restauration scolaire atteignent presque les 20 % de bio (**21 % de produits durables en 2023**) tandis que l'on est autour de 10 % pour les patients, pour lesquels les contraintes sont plus fortes. Il faut en effet tenir compte des différentes pathologies, suites opératoires, allergies et intolérances alimentaires. **Une vidéo prenant l'exemple de l'hôpital a été réalisée en 2018 par le ministère de l'agriculture et de l'alimentation (voir ressources).** **D'importants travaux ont été réalisés en 2019, dont la construction d'une légumerie. Par ailleurs, les menus ont été retravaillés en 4 cycles de 13 semaines à l'aide du logiciel Datameal. Cela améliore la fréquence de proposition des plats, la saisonnalité des produits, la maîtrise des coûts et la visibilité pour les fournisseurs. L'informatisation du fonctionnement se poursuit vers un système de commande automatisé, une gestion des stocks en temps réel et une meilleure maîtrise des grammages.**

## MAJ Ils sont passés au 100 % bio

Les petites communes ont, les premières, relevé le défi d'un approvisionnement 100 % bio, en général de façon progressive. À La Couvertoirade (Aveyron), à l'occasion de la reconstruction de l'école maternelle, les parents d'élèves ont proposé à la mairie la création d'une cantine 100 % bio. L'équipe municipale a été sensible à cette demande et a monté le projet conjointement avec eux. L'emploi d'une cuisinière très impliquée dans le projet est également un des facteurs de réussite essentiels. « En plus de proposer des repas 100 % bio, plus de la moitié de notre approvisionnement est local », se réjouit Maryse Roux, maire de la commune. Constat identique à Nogaro, où le passage au 100 % bio a conduit également à une augmentation de la part de produits locaux.

Les collègues gersois du Fezensaguet (Mauvezin) et Françoise Héritier (L'Isle-Jourdain) se sont également lancés dans cette aventure. Le premier a atteint l'objectif (dont 75 % de bio local) en réalisant beaucoup plus de fait-maison. Le chef Vincent Tenes se dit « toujours en quête de nouveaux produits ». Le second a dû réintroduire quelques produits conventionnels et s'appuie sur les légumineuses ou les œufs bio, très présents sur le territoire. « Cela permet de faire baisser le coût portion et de répondre la fois à l'offre locale et à la demande des citoyens », analyse le chef Thomas Idrac.



## MAJ Les signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO)

Les signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) ont été créés à l'initiative de groupements de producteurs, à l'exception du label Agriculture biologique (AB). Chaque type de produit est défini par un cahier des charges contrôlé par un organisme certificateur, l'institut national de la qualité et de l'origine (INAO) exerçant ensuite un contrôle dit de second niveau (contrôle des contrôleurs). Ce sont des indications reconnues dans l'Union européenne à l'exception du Label rouge. Avec 243 produits sous SIQO, l'Occitanie est la première région européenne en nombre d'appellations.



Agriculture biologique (AB)



Appellation d'origine protégée (AOP) et appellation d'origine contrôlée (AOC)



Indication géographique protégée (IGP)



Label rouge



Spécialité traditionnelle garantie (STG)

## MAJ Que dit la réglementation ?

### La loi EGAlim (2018) complétée par la loi « Climat et résilience » (2021)

- Approvisionnement de qualité et durable, depuis le 1er janvier 2022 pour les restaurants collectifs publics et privés à l'exception des restaurants administratifs des entreprises privées et à partir du 1er janvier 2024 pour tous les restaurants collectifs (articles L.230-5, L.230-5-1, L.230-5-2 du Code rural et de la pêche maritime).

Au moins 50 % des produits (en valeur HT d'achats en euros par année civile) doivent être de qualité et durables, dont au moins 20 % doivent être issus de l'agriculture biologique.

Entrant dans le décompte :

- les produits labellisés AB ou étiquetés « en conversion » ;
- les produits bénéficiant des autres SIQO ;
- les produits bénéficiant de la mention valorisante « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale » (HVE), qui correspond au niveau 3 de la certification environnementale ;
- les produits bénéficiant de la certification environnementale de niveau 2, jusqu'au 31 décembre 2026 uniquement ;
- les produits bénéficiant de la mention valorisante « fermier », « produit de la ferme » ou « produit à la ferme », uniquement pour les produits pour lesquels il existe une définition réglementaire des conditions de production ;
- les produits bénéficiant de l'écolabel « Pêche durable » ;

- les produits issus du commerce équitable et qui doivent être, depuis le 1er janvier 2023, soumis à des systèmes de garantie ou conformes à des labels reconnus ;
- les produits bénéficiant du logo « Région ultrapériphérique » (RUP), désignant les produits issus des régions ultrapériphériques de l'Union européenne, dont font partie les départements et régions d'Outre-mer français ;
- les produits dits « équivalents » aux produits susmentionnés, c'est-à-dire dont le cahier des charges satisfait de manière équivalente les exigences définies par ces signes, mentions, écolabels ou certifications.
- les produits acquis selon des modalités qui prennent en compte les coûts imputés aux externalités environnementales du produit pendant son cycle de vie ;
- les produits dont l'acquisition est principalement fondée sur les performances en matière de protection de l'environnement et de développement des approvisionnements directs ;

**Nota Bene :** à partir du 1er janvier 2024, au moins 60% des viandes et poissons (en valeur HT d'achats en euros par année civile) doivent être de qualité et durables. Ce taux est fixé à 100 % dans les restaurants collectifs gérés par l'État, ses établissements publics et les entreprises publiques nationales.

- Information obligatoire des convives depuis le 1er janvier 2022 (article L.230-5-3 du Code rural et de la pêche maritime).

Les usagers des restaurants collectifs doivent être informés de la part des produits de qualité et durables et de la part des produits issus de projets

## Ils nous parlent de la Haute valeur environnementale (HVE)

**Christophe Bonnet, éleveur au GAEC de Lagarouste à Ginouillac (Lot)**

Je suis le président de l'association de producteurs Mangez lotois (voir thématique 3) qui approvisionne la restauration collective et représente 30 % de ma production (yaourts, fromages). Je suis certifié HVE depuis un an, car c'est le cahier des charges qui correspond le mieux à mon système d'exploitation aujourd'hui. L'esprit de la HVE est d'utiliser le moins d'intrants possibles et donc d'être le plus autonomes possible sur nos exploitations, par exemple nous utilisons nos effluents d'élevage pour la fertilisation des champs. Nous faisons en sorte que tous les producteurs de Manger lotois soient certifiés pour faciliter la réponse aux appels d'offres.

**Thierry Luc, GAEC du Léouré à Belfort du Quercy (Lot)**

Nous sommes engagés dans la démarche et espérons obtenir la certification HVE en juillet 2021. Nous avons déjà des pommiers et pruniers bios mais pas les noyers. Cela nous assurera plus de débouchés de vente. En effet, la HVE est de plus en plus demandée par la restauration commerciale. Ce qui est intéressant, c'est que toute l'exploitation est

certifiée et pas seulement certaines cultures. La certification intègre également des critères sociaux et environnementaux, qui mettent en avant des pratiques que nous faisons mais ne déclarions pas forcément, comme la présence de haies ou l'enherbement des vergers avec des jachères fleuries pour favoriser la biodiversité.

**Guillaume Pages, GAEC Pages à Genebrières (Tarn-et-Garonne)**

Je suis producteur de céréales, de semences et de légumes avec une partie en bio. La certification HVE m'a séduit parce qu'elle prend en compte la gestion de la ressource en eau et la vie des sols, qui sont de mon point de vue incontournables pour une agriculture durable. Un sol en bonne santé donne des cultures plus résistantes et plus goûteuses. Pour cela, nous utilisons systématiquement des couverts végétaux, qui enrichissent le sol, augmentent sa biodiversité et luttent contre l'érosion. J'approvisionne la restauration collective à la marge, via la plateforme Barquette & Cie (voir thématique 3), et je compte sur la loi EGAlim pour que mes volumes augmentent.

alimentaires territoriaux qui entrent dans la composition des repas servis, par le biais d'un affichage permanent, actualisé au moins une fois par an et lisible par tous à l'entrée du restaurant, et par communication électronique au moins une fois par an.

- Bilan statistique annuel (1) de la mise en œuvre des obligations d'approvisionnement durable et de qualité,

remis par le gouvernement au parlement et rendu public au 1er janvier de chaque année depuis 2022 (article L.230-5-1 du Code rural et de la pêche maritime).

Les informations relatives aux pourcentages de produits de qualité et durables qui entrent dans la composition des repas servis par les restaurants collectifs doivent être dé-

clarées sur la plateforme numérique gouvernementale « Ma cantine » avant le 31 mars de chaque année, pour la période du 1er janvier au 31 décembre de l'année précédente.

Ces dispositions et d'autres applicables à la restauration collective sont consultables en ligne sur le site de « Ma Cantine » (<https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/accueil>)



© Cheick Sadio/agriculture.gouv.fr

(1) Bilans statistiques à retrouver ici : <https://ma-cantine-1.gitbook.io/ma-cantine-egalim/rapports-du-gouvernement-au-parlement>

# MAJ Quelques labels et démarches spécifiques pour la restauration collective

Plusieurs labellisations et démarches ont été initiées depuis plusieurs années pour accompagner la restauration collective vers une montée en qualité de l'alimentation proposée. Quelques-unes sont développées ici.

## MAJ Label « En Cuisine » d'Ecocert



Ecocert est un organisme certificateur des produits de l'agriculture biologique dans l'alimentation, la cosmétique, l'entretien et le textile. Il a créé en 2013 le cahier des charges du label « En Cuisine » pour la restauration collective, modifié en 2020 pour intégrer les objectifs de la loi EGalim. Le label est composé de 3 niveaux et concerne toutes les thématiques de l'alimentation durable, de la qualité des menus à la gestion environnementale des établissements, y compris les produits d'entretien utilisés.

## Démarche Mon Restau responsable (MRR)



C'est un outil créé conjointement en 2016 par Restau'Co, réseau interprofessionnel de la restauration collective en gestion directe, et la Fondation pour la nature et l'homme. Cette démarche repose sur 4 piliers : bien-être, assiette responsable, écogestes et engagement social et territorial. Pour s'engager, la première étape est de remplir un questionnaire d'autoévaluation. Une visite technique permet ensuite de déterminer des objectifs qui sont communiqués lors de la séance publique d'engagement.

Enfin une séance participative de garantie a lieu tous les 2 ans pour partager les évolutions du restaurant.

## MAJ Label Nature et Progrès (N&P)



Cette association propose 16 cahiers des charges pour valoriser des producteurs et transformateurs de produits alimentaires, cosmétiques ou d'entretien respectueux de l'environnement et des êtres vivants, dans une vision globale. La particularité de ce label, c'est son mode de contrôle coopératif, dénommé système participatif de garantie (SPG), dans lequel les adhérents eux-mêmes évaluent les autres structures. En 2020, la cantine de la commune de Saint-Frézal-de-Ventalon (Lozère) était le seul établissement de restauration collective à avoir obtenu ce label en Occitanie.



## MAJ Label Territoire bio engagé (TBE)



C'est une initiative portée en 2012 par l'association Interbio de Nouvelle-Aquitaine pour valoriser l'engagement des collectivités territoriales pour le développement de l'agriculture biologique et faire connaître leur action. Le niveau de base du label

« Établissement bio engagé » peut être obtenu en atteignant plus de 20 % d'approvisionnement bio en valeur dans la restauration collective (**22 % en 2023 et 25 % en 2025**). Au-delà, 3 niveaux se succèdent, jusqu'à plus de 60 % de produits bio dans l'approvisionnement.

## MAJ Victoires des Cantines Rebelles d'Un Plus Bio



L'association gardoise « Un plus Bio », créée en 2002, s'est donné pour mission de participer au développement des cantines bio en France avec un credo : sensibiliser, animer et accompagner. Le Club des territoires a été créé en 2013 pour favoriser le partage d'expériences entre les collectivités. Les Victoires des cantines rebelles remettent chaque année des trophées aux structures qui ont les plus belles initiatives, selon différentes catégories. **3 lauréats occitans ont été distingués en 2023 : le SIRP du Coutach (Gard) dans la catégorie « village gaulois », Millau (Aveyron) dans la catégorie « cité rebelle » et la Comcom du Haut-Allier (Lozère) dans la catégorie « pays de cocagne ».**



## 2 questions à Lise Pujos, responsable du label « En Cuisine » d'Ecocert

### Comment atteindre 20 % de bio dans son établissement ?

**Lise Pujos :** Il y a beaucoup de freins mais c'est complètement atteignable. Il ne faut pas se fixer des objectifs démesurés, mais y aller par paliers et commencer par des produits faciles comme le pain, le yaourt ou la farine, qui ne changent pas l'organisation en cuisine. La transition doit se faire de façon la moins stressante possible, si c'est trop difficile et que le prix est trop élevé, c'est que la marche est trop haute. Ce qui est capital c'est de rencontrer des producteurs locaux et d'aller voir une structure proche et similaire (même taille, même modèle) qui a fait cette démarche.

### Comment rédiger un cahier des charges ?

**Lise Pujos :** Il faut toujours commencer par définir des objectifs, pour nous c'est de promouvoir l'alimentation durable. Ensuite il faut choisir des critères mesurables. Par exemple, tout le monde est pour favoriser l'éducation à l'alimentation durable, mais comment le mesure-t-on ? Que vérifie-t-on ? Comment cela se met-il en pratique ? Pour construire le cahier des charges, nous utilisons les remontées terrain, les connaissances scientifiques et l'avis de notre comité de validation d'experts. Le bon critère est donc celui qui est exigeant mais pas inatteignable. Avec nos trois niveaux de labellisation, nous proposons une évolution progressive.

### EXEMPLE

## MAJ Mieux manger pour moins polluer, le Menu 2 fois Bon



L'opération « Menu 2foisBON » est une initiative de la clinique Pasteur de Toulouse qui, à la suite de la COP 21 et aux Accords de Paris de 2015, a réalisé un menu bas carbone. Grâce à un choix d'aliments pertinents, l'établissement a abaissé de 30 % ses émissions de gaz à effet de serre (GES) dues à la restauration. Cette démarche a ensuite été reprise par un collectif d'acteurs régionaux de la restauration collective, qui constitue aujourd'hui le comité de pilotage de l'opération, animé par l'association Synthetic. L'idée est de faire respecter au plus grand nombre

possible d'établissements une charte de menus à mettre en œuvre au moins une fois par an, qui soit à la fois « bon pour moi » et « bon pour ma planète ». En 2019, plus de 165 000 menus (en 2022, plus de 140 000) ont été servis dans des restaurants scolaires, médico-sociaux ou d'entreprise avec un équivalent de 350 tonnes de CO2 économisées (300 en 2022). Un projet d'essaimage de ce dispositif à d'autres régions est lauréat de l'édition 2019 de l'appel à projets national du PNA afin de massifier l'engagement de la restauration collective. Par exemple, la cuisine centrale de Toulouse réalise un tel menu une fois par mois depuis 2017. Ce menu doit respecter 4 critères :

- **la santé** : équilibre nutritionnel vérifié par un expert ;
- **l'environnement** : poids carbone du menu inférieur à 2 000 g de CO2

contre 3 000 g en moyenne pour un menu classique ;

- **la qualité** : fruits et légumes frais de saison et une composante SIQO ou équivalent ;
- **le local** : 80 % d'approvisionnement venant de moins de 200 km de la cuisine.

Les établissements qui s'engagent dans cette démarche reçoivent un kit pour la construction des menus, le calcul des émissions de GES, fondé sur l'éco-calculateur Agribalyse de l'Ademe (et sur l'éco-calculateur de « Bon pour le Climat » en 2023), et du pourcentage de produits locaux, ainsi que des outils de communication.

## Brèves

### Agores s'ouvre à de nouveaux horizons

Un partenariat a été signé en 2019 par l'association nationale des directeurs de la restauration collective (Agores), Un Plus Bio et Ecocert pour proposer à la restauration collective un parcours à trois niveaux d'engagement. Au premier niveau, la structure signe la charte qualité d'Agores. Elle adhère ensuite au Club des territoires d'Un Plus Bio pour développer une politique alimentaire de qualité. Enfin, la labellisation « En Cuisine » d'Ecocert valide l'ensemble de la démarche.

Pour en savoir plus :

[https://www.agores.asso.fr/docs/Site\\_instit/Charte\\_National\\_Qualite/guidepratique\\_2020.pdf](https://www.agores.asso.fr/docs/Site_instit/Charte_National_Qualite/guidepratique_2020.pdf)

### MAJ La restauration collective bio et durable en chiffres

Depuis 2017, l'observatoire de la restauration collective bio et durable, créé par Un plus Bio en partenariat avec Ecocert et le Centre Lascaux pour les transitions (Celt) donne des outils d'analyse et de compréhension des évolutions de la restauration collective en matière d'alimentation durable. Plus de 6000 cantines ont participé à l'enquête de 2020 (près de 10 000 cantines dans l'enquête de 2022, représentant 16 % des 7 millions de repas servis quotidiennement).

# MAJ Trouver le juste prix en restauration collective

Un groupe de travail composé d'acteurs de la restauration collective et piloté par le centre d'innovation sur l'alimentation (CISALI) a travaillé en 2016, pour le compte de la DRAAF Occitanie, sur le coût d'un repas en restauration collective. Ce travail montre que, pour un coût moyen total de 8 € par repas, la répartition par postes de dépenses se fait approximativement à 50 % pour les salariés, 25 % pour les denrées, 15 % pour le fonctionnement et 10 % pour les investissements (voir illustration).

Si le coût d'un repas varie dans les faits entre 6 et 12 €, voire 15 €, selon les établissements, cette clé de répartition demeure juste. Toutefois, certains postes restent difficiles à évaluer, les coûts de personnels par exemple, car ils dépendent d'autres lignes budgétaires ou bien les consommables, souvent communs à plusieurs activités. On utilise en général le coût matière (coût des denrées) pour communiquer ou comme étalon de comparaison entre les établissements. Le prix facturé aux convives correspond rarement au coût réel d'un repas, souvent subventionné par la collectivité ou l'État dans le secteur public ou par l'entreprise dans le secteur privé. Il varie en fonction du niveau de revenus du convive.

Selon l'enquête 2020 de l'Observatoire de la restauration collective bio et durable, 67 % des cantines déclarent avoir introduit des produits bio sans surcoût. **D'après l'enquête 2022, les cantines qui servent des repas bio continuent globalement de maîtriser leur budget, avec un coût denrées moyen de 1,90€ à 2,80€ selon le niveau de bio. Que ce soit en 2020, 2021 ou 2022, les cantines qui sont entre 20 % et 40 % de bio ont même un coût denrées moyen plus faible que celles qui sont à moins de 20 % de bio.**

Cela montre que le choix d'introduire plus de produits de qualité dans les assiettes n'augmente pas forcément les coûts. Il existe des leviers comme la lutte contre le gaspillage, un meilleur respect de la saisonnalité, le déploiement de menus alternatifs, une réflexion sur l'organisation du travail, qui permettent de repenser la répartition entre postes de dépenses. Certaines communes vont également chercher des économies dans d'autres secteurs. C'est le cas de la commune de Lagraulet-du-Gers, comme l'illustrent les propos de Nicolas Méliet, maire de la commune : « J'ai calculé que, sur ma commune, éteindre l'éclairage public 2 heures par nuit permet d'ajouter 50 centimes dans l'assiette de chaque enfant ». Mettre en place une tarification socialement plus adaptée peut également être un levier. Pour Dominique Bizat, première magistrate de Saint-Céré (Lot) : « Si auparavant il n'y avait que 2 niveaux de prix, nous en sommes maintenant à 7 qui sont fonction des quotients familiaux pour diminuer l'impact sur les ménages les plus pauvres ». D'autres choisissent d'augmenter la contribution des familles, tout est question de projet commun et d'acceptabilité. « Quand je faisais partie de la FCPE en 2018, nous avons mené une enquête à Figeac et la majorité des parents se disait prête à accepter une augmentation de prix s'il y avait un réel changement de pratique et l'introduction de produits de meilleure qualité », souligne Mme Bizat. Cela reste une piste à condition de bien expliquer la démarche et d'organiser des moments d'échanges avec les équipes de cuisine et des producteurs locaux. Pour ce dernier levier, une communication transparente est essentielle pour s'assurer de l'adhésion des familles.

#### RÉPARTITION PAR POSTES DE DÉPENSES



Le prix d'un repas est propre à chaque établissement, il est lié à son fonctionnement (cuisine centrale ou cuisine sur place) et aux différentes contraintes (livraison, nombre de convives...)

# MAJ Accompagner votre projet de restauration collective durable

Différents dispositifs de soutien existent pour soutenir la mise en œuvre de la loi EGAlim en restauration collective. Certains sont portés par l'État et d'autres par le Conseil régional. Les Conseils départementaux participent aussi à cet accompagnement.

## L'appel à projets national du Programme national de l'alimentation (PNA)



Le PNA 2019-2023 (1) a été construit autour de trois axes : justice sociale, lutte contre

le gaspillage alimentaire et éducation à l'alimentation. Il s'appuie sur deux leviers que sont les projets alimentaires territoriaux (PAT) et la restauration collective. Un appel à projets national est organisé chaque année pour soutenir des projets portant sur ces thématiques. **La 10<sup>e</sup> édition est lancée à l'autonome 2023. La DRAAF Occitanie informe chaque année de cet appel à projets sur son site internet (2).**

## Le programme européen Lait et Fruits à l'école (LFE)



Cette mesure vise à aider les établissements scolaires à promouvoir des comportements alimentaires plus sains et à distribuer des fruits, légumes et produits laitiers. Une enveloppe de 35 millions d'euros par an est dévolue à la France (32,5 millions d'euros par an sur la péri-

ode 2023-2030). Le programme, géré par FranceAgriMer (FAM), distingue trois temps de distribution : le matin, uniquement dans les collèges en zone REP/REP+ et en outre-mer, le midi et au goûter. Le midi, seules des denrées bios ou produites sous SIQO sont éligibles. **L'Occitanie est la 2<sup>e</sup> région de France en termes d'utilisation de l'enveloppe avec environ 750 000 euros d'aide octroyée en 2021-2022. Plus d'informations à retrouver sur les sites internet de la DRAAF (3) et de FAM (4).**

## Deux dispositifs du conseil régional Occitanie



La région poursuit son opération « L'Occitanie dans mon assiette » (5) démarrée en 2018, qui consiste à accompagner techniquement et financièrement les lycées pour la réalisation de menus locaux, bios et de qualité. 193 sites de restauration ont été accompagnés lors de la première phase, clôturée en 2022. En 2023, le dispositif évolue avec de nouveaux objectifs fixés à 75 % d'achats alimentaires de qualité et de proximité, dont 30 % de bio.

La région déploie également son « Dispositif en faveur de la transition alimentaire dans la restauration col-

lective » (6) pour les communes et intercommunalités qui souhaitent réaliser des investissements en faveur d'un approvisionnement de proximité et de qualité (au moins 50 % des achats alimentaires annuels en valeur, dont 25 % de bio) et qui s'engagent en parallèle à réduire les emballages et le gaspillage et mettre en place des actions éducatives et de communication. Jusqu'à 25 % des dépenses liées aux travaux d'aménagement ou à l'achat de matériels de cuisine peuvent être financées.

## Les Conseils départementaux

Tous les départements sont soucieux de fournir une restauration collective de qualité à un tarif adapté aux revenus de chaque famille. Le Gers a fait labelliser « En Cuisine » tous ses collèges. Le Tarn distribue chaque matin des fruits frais aux collégiens du département. L'Hérault a mis en place un ambitieux programme de lutte contre le gaspillage alimentaire (et pour la sortie du plastique). Le Gard s'est doté d'une légumerie départementale et a créé un groupement d'achat auquel adhère la quasi-totalité des collèges. **La Haute-Garonne se fixe pour objectif 100 % de bio, de local et de fait-maison dans les collèges publics d'ici 2028, dans la continuité de son plan de qualité alimentaire.**

(1) <https://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/programme-national-de-l-alimentation-en-occitanie-pna-r683.html>

(2) <https://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/appel-a-projets-national-du-pna-r1007.html>

(3) <https://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/le-programme-lait-et-fruit-et-legumes-a-l-ecole-r1044.html>

(4) <https://www.franceagrimer.fr/Accompagner/Dispositifs-par-filiere/Lait-et-Fruits-a-l-ecole>

(5) <https://www.laregion.fr/Occitanie-dans-mon-assiette>

(6) <https://www.laregion.fr/Dispositif-en-faveur-de-la-transition-alimentaire-dans-la-restauration-collective>



# MAJ PARCEL, un outil de mesure pour visualiser les besoins

PARCEL est un outil développé par l'association Terre de Liens, la Fédération nationale de l'agriculture biologique (FNAB) et la SCIC Basic (Bureau d'analyse sociétale pour une information citoyenne) pour relier régimes alimentaires, productions agricoles ainsi que leur localisation. Disponible en ligne, il permet de calculer les surfaces agricoles et emplois nécessaires pour nourrir une population donnée, en fonction de différents scénarios alimentaires (régimes plus ou moins carnés, plus ou moins bio, etc.). Julien Renard, chargé de mission alimentation à la FNAB, propose une simulation indiquant que les 2,3 millions d'ha (1) en agriculture biologique (sur 29 millions d'hectares de SAU totale en France) sont suffisants pour répondre à l'objectif de la loi EGalim, de 20 % de bio en restauration collective à l'échelle nationale.

La simulation réalisée avec des hypothèses hautes, parvient au résultat d'un besoin d'1,5 million d'hectares, en

incluant les secteurs de la restauration collective privée exclus du périmètre de la loi EGalim. En conservant notre régime alimentaire actuel, 90 % des surfaces nécessaires seraient réservées à l'élevage, contre 8 % pour les céréales et 2 % pour les fruits et légumes.

S'il faut prendre avec recul ce résultat, il est tout de même instructif, alors que l'agriculture biologique fait preuve d'un développement rapide, avec un doublement des surfaces entre 2014 et 2019 (2) (mais en net ralentissement depuis 2022, avec une hausse annuelle des surfaces en production bio de 2,7 % (3)). « Les capacités de production pour fournir 20 % de produits bio à la restauration collective

existent mais reste à rendre ce marché intéressant pour les producteurs car les avantages sont aussi nombreux que les freins », souligne Julien Renard. Il explique la difficulté à s'approvisionner en bio local par d'autres facteurs comme les prix peu attractifs en restauration collective par rapport à d'autres débouchés ou l'offre bio locale souvent mal identifiée mais demeure optimiste pour le futur. **Au vu des obligations grandissantes imposées au secteur en matière d'approvisionnement durable, la restauration collective devient un débouché possible pour le marché du bio, qui enregistre une baisse des ventes auprès des ménages de -1,3 % en 2021 et -4,6 % en 2022 (4).**



(1) <https://agriculture.gouv.fr/infographie-lagriculture-biologique>

(2) [https://www.agencebio.org/wp-content/uploads/2020/07/DP-AGENCE-BIO-CHIFFRES-2019\\_def.pdf](https://www.agencebio.org/wp-content/uploads/2020/07/DP-AGENCE-BIO-CHIFFRES-2019_def.pdf)

(3) <https://www.agencebio.org/wp-content/uploads/2023/06/DOSSIER-DE-PRESSE-CHIFFRES-BIO.pdf>

(4) <https://www.agencebio.org/vos-outils/les-chiffres-cles/observatoire-de-la-consommation-bio/>

## QUELQUES RESSOURCES

Vidéo sur l'hôpital de Lannemezan ► <https://agriculture.gouv.fr/video-hopital-de-lannemezan-manger-bio-et-local-cest-possible>

Les signes d'identification de la qualité et de l'origine ► <https://www.inao.gouv.fr/Les-signes-officiels-de-la-qualite-et-de-l-origine-SIQO>

La HVE dans le Tarn-et-Garonne ► <https://agriculture.gouv.fr/ou-trouver-des-exploitations-certifiees-haute-valeur-environnementale-en-france>

PARCEL ► <https://parcel-app.org/>

Opération Menu 2 fois bon ► <https://www.2foisbon.fr/>

Résultat des enquêtes de 2017 à 2022 de l'Observatoire national de la restauration collective bio et durable Un plus Bio :

► <https://observatoire.unplusbio.org/>

Livret 2022 du Conseil national de la restauration collective sur les mesures de la loi EGalim complétée par la loi Climat et résilience :

► [https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/static/documents/2208\\_Mesures-LoiEgalim\\_BRO\\_V3.pdf](https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/static/documents/2208_Mesures-LoiEgalim_BRO_V3.pdf)

Plaquette réalisée par des étudiants de Sup'Agro pour la DRAAF Occitanie sur les dispositifs en lien avec la bio :

► [https://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Brochure\\_Focus\\_8P-2020-06\\_cle08e5cb.pdf](https://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Brochure_Focus_8P-2020-06_cle08e5cb.pdf)



## 2.

# La commande publique et la gestion concédée

## LES ENJEUX

Les structures publiques et privées en charge de restauration collective peuvent gérer directement leur service de restauration ou faire appel à un prestataire de restauration avec une possible délégation de service public. Quel que soit le mode de gestion choisi, les structures publiques doivent respecter les règles de la commande publique. Celle-ci permet de veiller à ce que l'argent public soit bien dépensé grâce aux règles de transparence des procédures, de liberté d'accès au marché et d'égalité de traitement des candidats dans le respect de la mise en concurrence. Elle fixe en particulier les seuils à partir desquels on passe d'un marché de gré à gré à un marché formalisé. Ainsi, la provenance géographique d'un produit ne peut constituer un critère de choix en tant que tel, de même que la localisation d'une entreprise. Plusieurs dispositifs (boîtes à outils, centrales d'achats, etc.) ont été créés pour favoriser l'achat durable et de proximité en restauration collective, qu'on retrouvera ici.

**NEW** NOUVEL ARTICLE

**MAJ** MISE À JOUR 2023

- 20** **MAJ** La commande publique entre contraintes et opportunités
- 21** Le CCTP du Grand Cahors point par point
- 22** **MAJ** L'État donne l'exemple à Toulouse
- 22** **MAJ** Que dit la réglementation ?
- 24** Mettre en concurrence en groupement de commandes
- 24** **MAJ** Appliquer EGAlim en milieu pénitentiaire
- 25** **MAJ** Agrilocal, un outil pour favoriser l'approvisionnement de proximité
- 26** **MAJ** Le couteau suisse de la gestion concédée
- 26** Deux acteurs de la gestion concédée
- 28** Occit'Alim : « un catalogue départementalisé de plus de 2 000 produits régionaux »

# MAJ La commande publique entre contraintes et opportunités

La réglementation de la commande publique est parfois vue comme une contrainte pour mettre en œuvre EGAlim. Elle peut au contraire être utilisée comme un outil pour l'approvisionnement durable. Allons ici à la rencontre de trois structures qui ont réussi à en faire une opportunité.

« Les acheteurs et les autorités concédantes respectent le principe d'égalité de traitement des candidats à l'attribution d'un contrat de la commande publique. Ils mettent en œuvre les principes de liberté d'accès et de transparence des procédures, dans les conditions définies dans le présent code », affirme l'article L3 du code de la commande publique (1). « Ces principes permettent d'assurer l'efficacité de la commande publique et la bonne utilisation des deniers publics », insiste ce texte fondamental. Ces règles ne sont pas simples et elles peuvent décourager qui voudrait développer l'approvisionnement durable, de proximité et de qualité pour ses fourneaux et ses convives. Ce n'est pourtant pas une raison pour renoncer à ce projet dans lequel la raison du plus astucieux est toujours la meilleure. Nous allons le démontrer.

## Revenir au sourcing et faire salon

Le nouveau droit des marchés publics, **entré en vigueur en 2019**, permet un achat plus performant, notamment grâce au **sourçage**, communément appelé **sourcing** (décret n°2018-1075 du 3 décembre 2018(2)). Celui-ci permet de manière générale une meilleure connaissance du tissu économique mais aussi une visibilité de la commande publique pour les potentiels fournisseurs. Ainsi l'article R2111-1 indique qu'afin de préparer la passation d'un marché, « l'acheteur

peut effectuer des consultations ou réaliser des études de marché, solliciter des avis ou informer les opérateurs économiques de son projet et de ses exigences ». Il peut utiliser les résultats de ces études et échanges préalables, « à condition que leur utilisation n'ait pas pour effet de fausser la concurrence ou de méconnaître les principes mentionnés à l'article L.3 ». On entrevoit déjà les possibilités induites par ce texte.

Sandra Estrade, directrice de la cuisine centrale de Toulouse, l'a bien compris. Le sourcing lui permet d'identifier des produits sous SIQO et l'aide à atteindre les objectifs de la loi EGAlim. Elle est aujourd'hui à 45 % de produits sous SIQO (**53 % en 2023**) dont 27 % bio (**30 % en 2023**), quasiment tous régionaux. Elle prend contact pour discuter des prix, des quantités, des conditionnements, de la logistique, des modes de distribution et pour au final avoir une idée sur les possibles. Les écarts vont parfois du simple au double voire au triple entre deux fournisseurs de régions différentes. « Nous cherchons le plus abordable tout en restant durable, c'est normal de les mettre en concurrence », justifie Mme Estrade. Ces échanges permettent aussi d'expliquer le fonctionnement des marchés publics à des producteurs pas toujours informés, ce qui leur facilite l'accès à la commande publique. Avec des volumes importants comme c'est le cas pour la cuisine centrale de Toulouse (**35 500 repas/jour en 2023**), le sourcing peut aller jusqu'à de l'organisation

de filières. Les rencontres ont parfois lieu lors de salons régionaux. Mme Estrade s'appuie également sur des informations fournies par l'Institut régional de la qualité alimentaire d'Occitanie (IRQUALIM) ou se tourne plus simplement vers ses fournisseurs titulaires du marché. « Ils font un gros travail de sourcing et de référencement, il ne faut pas hésiter à leur demander de nous présenter l'éventail de leur gamme », souligne Mme Estrade.

## L'allotissement pour tous

En matière de marchés publics durables et de proximité, l'adage semble être « diviser pour mieux durer ». En effet, la division en plusieurs lots distincts ouvre la possibilité de soumissionner à des fournisseurs de plus petite taille disposant d'une moins grande variété de produits. Toulouse n'a pas hésité à proposer une cinquantaine de lots et Colomiers (Haute-Garonne) en a même 53 (**55 en 2023**), dont 31 en appel d'offres (**42 en 2023**), 20 en MAPA (**13 en 2023**) et 2 en accord-cadre (3 en 2023) pour le poisson frais et les fruits et légumes bruts (voir encadré « Que dit la réglementation ? »). « C'est grâce aux petits lots en MAPA que l'on peut aller chercher des petits producteurs », explique Jean-Michel Barreau, directeur de la restauration de la ville. **Parmi ces petits lots, on trouve toujours du jus de fruits pétillant, mais également des nouveautés comme des glaces fermières ou des pêches et nectarines**



locales. Le lot de poulet fermier bio, acheté entier puis découpé pour servir un morceau différent dans l'assiette de chaque enfant, est également reconduit. « L'approche sur les achats alimentaires est indissociable de la partie éducative », insiste M. Barreau. Ainsi, en 2022, 50 % des achats alimentaires sont sous SIQO, dont 24,5 % issus de l'agriculture biologique.

## Choisir avec pondération

La communauté d'agglomération du Grand Cahors a construit deux marchés bien distincts et très allotés : un conventionnel composé de 26 lots et un pour les produits respectueux de l'environnement, de 44 lots (voir encadré CCTP). Il y a presque un lot par légume pour que les producteurs puissent répondre à un maximum de lots en fonction de leur exploitation. La distinction de ces deux marchés

provient d'objectifs différents assignés à chacun d'entre eux. Ainsi la procédure de réponse au marché de produits respectueux de l'environnement est plus simple, il y a moins de pièces contractuelles à fournir et un tableau tient lieu de mémoire technique. « À un petit producteur, on va plutôt demander s'il livre en contenant réutilisables et à une multinationale s'ils ont des pratiques pour réduire leurs émissions de gaz à effet de serre, ce ne sont pas les mêmes approches environnementales », explique Dorothee Pennequin, directrice des prestations au Grand Cahors. Ainsi dans chacun des deux marchés, les critères sont différents, mais aussi leur poids, traduit par le nombre de points qu'ils représentent, mais dans lesquels le prix compte pour moins de 50 % du total. Ces critères sont inscrits dans le règlement de la consultation pour une totale transparence. « Les élus ne peuvent pas être à la fois juge et partie, c'est pourquoi les offres

et échantillons sont analysés par les techniciens qui rédigent ensuite un rapport en fonction duquel nous prenons les décisions », explique Francesco Testa, vice-président en charge de la restauration collective. Malgré tous ces efforts, tous les lots n'ont pas nécessairement été pourvus. « Je pense qu'il n'y a pas toujours eu une production suffisante sur le territoire ou que les producteurs ont du mal à accéder aux marchés publics, c'est un défi pour notre prochain marché », assure Mme Pennequin. Il n'y a donc pas de recette miracle mais une foule de petites avancées vers un achat à la fois durable et local.

(1) [https://www.legifrance.gouv.fr/codes/section\\_lc/LEGITEXT000037701019/LEGISCTA000037703230/#LEGISCTA000037703230](https://www.legifrance.gouv.fr/codes/section_lc/LEGITEXT000037701019/LEGISCTA000037703230/#LEGISCTA000037703230)

(2) <https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000037696277/>

## Le CCTP du Grand Cahors point par point

Dans un marché public, les clauses précisent les conditions d'exécution des prestations. Elles peuvent être générales ou particulières. L'extrait du cahier des clauses techniques particulières (CCTP) de la communauté d'agglomération du Grand Cahors donne quelques indices pour mettre en œuvre un approvisionnement durable. Celui-ci distingue deux types de marché : « conventionnel » ou « respectueux de l'environnement ».

Le **marché conventionnel** se décompose ainsi :

- 40 points pour le prix ;
- 40 points pour la valeur technique dont :
  - 20 points pour la qualité des échantillons,
  - 10 points pour les fiches techniques,
  - et 10 points pour la logistique et le conditionnement ;
- 10 points pour la qualité du service proposé en matière environnementale et sociale répartie équitablement entre réduction et recyclage des déchets, réduction des polluants liés au transport, efforts pour une juste rémunération des producteurs et engagement au niveau des labels ;
- 10 points concernant les délais de livraison et réajustements des commandes

Le **marché respectueux de l'environnement** ne modifie pas le critère prix et ajoute :

- 20 points pour la performance en matière de développement des approvisionnements directs, en fonction du nombre d'intermédiaires ;
- 30 points pour la qualité de la production, à partir des échantillons ou du mémoire du fournisseur ;
- 10 points pour les conditions environnementales de distribution, en fonction notamment du conditionnement.



## MAJ L'État donne l'exemple à Toulouse

Depuis 2018, le restaurant de la cité administrative est géré directement par l'association du restaurant inter-administratif de Toulouse (ARIAT) pour les personnels du site. Celle-ci est particulièrement attentive à la qualité et la proximité des approvisionnements du restaurant. Les commandes sont passées par le chef cuisinier en gré à gré, environ 10 jours à l'avance. Les informations sont ensuite entrées dans un logiciel de gestion. La structure travaille avec Garonne fruits, Panier Provençal ou la plateforme Produits sur son 31 pour les fruits et légumes et les frites sont livrées fraîches sous vide par une PME de Colomiers. « Nous avons rapidement atteint 60 % de produits issus du bassin de production de proximité (65 % en 2023) et 30 % de produits sous SIQO (54 % en 2022) », raconte Serge Ladois, (ex-)président de l'ARIAT. « Nous sommes maintenant en partenariat avec des opérateurs locaux agroalimentaires de transformation qui sont eux-mêmes en partenariat étroit avec des agriculteurs », ajoute-t-il, tels que Les Graineurs, Aligerma ou Limagrain pour les céréales et légumineuses. 100 % de la viande est de qualité et locale, de provenance aveyronnaise. Pareil pour 90 % des légumineuses, d'origine

tarnaise ou tarn-et-garonnaise. 70 % du riz a l'IGP Camargue.

La crise sanitaire et le développement massif du télétravail ont bouleversé l'organisation : 720 couverts en moyenne en 2023, mais avec des pointes à 910 certains jours et une baisse à 400 le vendredi. Le restaurant a proposé des plats à emporter pendant les périodes de fermeture totale. Malgré la crise, la démarche d'amélioration continue s'est poursuivie, avec l'engagement dans la démarche Mon Restau Responsable (MRR) au début de l'année 2020 (officialisé par une séance publique d'engagement le 20 avril 2023). L'ARIAT s'est engagée à proposer des plats à base de protéines végétales (sur fréquence quotidienne depuis 2022, avec des galettes élaborées sur site), à faire des économies d'eau et d'énergie, via un nouveau lave-vaisselle et une unité froid plus performante (et un tri sélectif des déchets très abouti dans la nouvelle cité administrative, prévue fin 2024). L'ARIAT a aussi une préoccupation sociale et a mis en place en 2019 un accord d'intéressement pour les salariés de l'association (et recruté un apprenti en 2023).

### MISE AU POINT

## MAJ Que dit la réglementation ?

Le Code de la commande publique, entré en vigueur le 1er avril 2019, est organisé selon la chronologie de la vie du contrat, de sa préparation à son exécution, dans le respect de la loi du 9 décembre 2016 (1).

Les procédures de passation de marchés publics varient en fonction de :

- leur objet : travaux, services ou fournitures (pour la restauration collective, il s'agit de marchés de fournitures) ;
- la valeur estimée du marché (voir tableau) ;
- l'organisme concerné : collectivités territoriales, services de l'État, etc.

### Les différents types de marchés

- Marché de gré à gré : aucune publicité ou mise en concurrence préalables nécessaires.
- Marché à procédure adaptée (MAPA) : l'acheteur choisit les modalités de passation du marché.

- Marché à procédure formalisée : l'acheteur a alors trois possibilités :

- l'appel d'offres ouvert ou restreint : l'acheteur choisit l'offre économiquement la plus avantageuse selon des critères objectifs ;
- la procédure avec négociation : l'acheteur négocie les conditions du marché avec un ou plusieurs opérateurs économiques ;
- le dialogue compétitif : l'acheteur dialogue avec les candidats admis à participer à la procédure pour développer des solutions de nature à répondre à ses besoins et sur la base desquelles ces candidats sont invités à remettre une offre.

### On trouve aussi :

- L'accord-cadre : celui-ci permet de présélectionner des fournisseurs ou prestataires pour conclure un contrat sur une période donnée, qui peut être un marché subséquent

avec remise en concurrence des titulaires ou à bons de commande sans remise en concurrence.

- Le marché réservé : il comporte des clauses spécifiques et s'adresse à deux catégories de fournisseurs : les opérateurs

qui emploient des travailleurs handicapés et défavorisés (ESAT, SIAE, etc.) et les entreprises de l'économie sociale et solidaire (ESS) (voir thématique 5).

## Les seuils de procédure et de publicité pour les marchés de denrées (seuils 2023)

MONTANT DU MARCHÉ	PROCÉDURE	PUBLICITÉ
< 40 000 €	Gré à gré	Non obligatoire
> 90 000 €	Adaptée	Libre ou adaptée
< 140 000 € pour l'État < 215 000 € pour les collectivités territoriales	Adaptée	BOAMP (2) ou JAL (3)
> 140 000 € pour l'État > 215 000 € pour les collectivités territoriales	Formalisée	BOAMP et JOUE (4)

### Attention

Les marchés publics doivent être passés en lots séparés et c'est la valeur estimée de tous les lots qui est prise en compte. Il existe une dérogation à ce principe qui permet de passer certains lots en procédure adaptée, même si la valeur globale du marché dépasse les seuils de procédure formalisée. Chaque lot concerné doit être inférieur à 80 000 € HT et le montant cumulé de ces petits lots ne doit pas dépasser 20 % de la valeur totale du marché.

**Cette souplesse introduite par les seuils de passation vise à faciliter les procédures aux petites structures. Ne pas faire peser sur elles un formalisme trop coûteux en temps et en moyens au regard des faibles montants des marchés répond à l'impératif de meilleure utilisation des deniers publics.**

### Quelques évolutions récentes

- La loi Climat et résilience de 2021 introduit l'obligation de clauses environnementales dans les marchés publics à partir de 2026 et prévoit la création d'outils d'analyse du coût du cycle de vie des produits, incluant les coûts environnementaux, pour 2025.
- La loi Industrie verte de 2023 pousse

à accélérer la prise en compte de critères environnementaux dans la commande publique : elle rappelle et sécurise le droit pour les acheteurs publics de mettre au même niveau les enjeux qualitatifs (l'environnement) et les enjeux financiers (le prix) dans la pondération des critères de sélection et elle incite au déploiement d'outils de mesure de la qualité environnementale des produits tels que prévus par la loi Climat et résilience.

## Quelques références législatives et réglementaires :

Pour aller plus loin, quelques références du code de la commande publique utilisées ici sont indiquées ci-dessous :

- Types de marchés : Articles L2120-1 à L2125-1 et R2122-1 à R2124-6

- Publicité : Articles L2131-1 et R2131-1 à R2131-20

- Marché réservé (handicap, insertion, etc.) : Articles L2113-12 à 16 et R2113-7 et 8

(1) Loi relative à la transparence, à la lutte contre la corruption et à la modernisation de la vie économique dite loi Sapin II

(2) BOAMP : Bulletin officiel des annonces des marchés publics (publicité nationale)

(3) JAL : Journal d'annonces légales (publicité nationale)

(4) JOUE : Journal officiel de l'Union européenne



## MAJ Appliquer EGAlim en milieu pénitentiaire

10 établissements pénitentiaires sur 16 en Occitanie sont en gestion directe, 1 en gestion mixte et 5 en gestion concédée à Sodexo Justice service ou Eurest (1) (les 5 sont concédés à Elixor en 2023). Le premier objectif de ces établissements est l'équilibre alimentaire des menus, analysés et validés par une diététicienne nutritionniste de l'administration centrale. Dans les établissements en gestion directe, le marché national préconise un approvisionnement en produits locaux. Le fournisseur de fruits et légumes est un regroupement de producteurs qui propose des produits de saison parfois en 4e ou 5e gamme. Cette entreprise publie chaque mois un bordereau des prix unitaires (BPU) qui liste les prix de chaque produit, accompagné de préconisations de commande et de propositions de fruits et légumes locaux. Ce secteur

est toutefois soumis à de fortes contraintes économiques - un coût matière de 3,40 € par jour hors pain - d'une part, et sécuritaires inhérentes à ce type d'établissement, d'autre part. Il est donc difficile d'atteindre pleinement les objectifs de la loi EGAlim. Pour les établissements en gestion concédée, il est demandé qu'un maximum de fruits et légumes soient locaux et que la loi EGAlim soit respectée au mieux. Un fruit bio en moyenne est servi par semaine. Dans les établissements pénitentiaires, le restaurant collectif est le mode de restauration le plus fréquent. Les détenus effectuent également ce qu'on appelle le cantinage, c'est-à-dire qu'ils passent commande dans un catalogue de produits référencés pour préparer leurs repas en cellule.

(1) Filiale française du groupe britannique Compass Group.

REPORTAGE

#MÉTIER  
#APPROVISIONNEMENT

# Mettre en concurrence en groupement de commandes

Un groupement de commandes rassemble des acheteurs publics qui souhaitent mutualiser leurs procédures d'achat. Il se distingue de la centrale d'achat, personne publique ou organisme de droit privé qui réalise des achats pour le compte d'acheteurs publics. Le lycée agricole Federico Garcia Lorca de Théza (Pyrénées-Orientales) est le coordonnateur du groupement de commandes « Nourrir ma tribu », créé en 2011, et mène cette procédure pour le compte des autres membres. Le groupement rassemble une cinquantaine de collèges et lycées de l'Aude et des Pyrénées-Orientales autour d'un accord-cadre renouvelé chaque année civile. Un assistant à maîtrise d'ouvrage prépare les cahiers des charges et veille à la sécurité juridique pour le lycée. Afin de favoriser le maximum de réponses aux appels d'offres, la procédure est souple, divisée en 20 lots auxquels on peut ne soumissionner que pour une partie du territoire. Une aide est parfois apportée aux PME pour leurs démarches administratives afin de leur

faciliter l'accès au marché. « La mise en concurrence est importante pour ne pas devenir une clientèle captive où un opérateur dominant pourrait imposer ses tarifs et conditions », insiste David Rémy, gestionnaire du lycée de Théza. Dans un second temps, chaque cuisinier choisit, via un marché subséquent, jusqu'à trois fournisseurs par lot parmi ceux sélectionnés dans l'accord cadre.

Anselme Fonta, gestionnaire du collège François Mitterrand de Toulouges (P-O), trouve trois avantages majeurs à faire partie de ce groupement : l'ingénierie du marché public est réalisée par un professionnel pour 50 euros par mois, les prix sont parfois plus intéressants, en particulier pour les produits sous SIQO (23 % de bio au collège), et le logiciel de gestion de la production assistée par ordinateur (GPAO), fourni par le groupement, permet de passer les commandes, gérer les stocks et préparer ses menus.

 FICHE 9

## Brève

### Des fruits et légumes locaux pour les patients

Bien qu'il ait adhéré au groupement de commandes du groupement hospitalier de territoire (GHT), le CHU de Nîmes (Gard) a pu maintenir son approvisionnement en fruits et légumes locaux. En effet, le nouveau marché public a été divisé en nombreux petits lots sectorisés par bassin de production, pour s'adapter aux producteurs. Constitué d'accords-cadres, avec une révision annuelle et des critères de qualité plus exigeants, ce marché ouvre également aux autres établissements du GHT l'accès à ces produits locaux.

# MAJ Agrilocal, un outil pour favoriser l'approvisionnement de proximité

La plateforme Agrilocal est citée par nombre des acteurs rencontrés pour la réalisation de ce magazine. Cette initiative, encouragée par le ministère de l'agriculture et de l'alimentation, mérite quelques explications.

Agrilocal est une association nationale créée en 2013 par le département et la chambre d'agriculture de la Drôme. Elle a donné naissance à une plateforme virtuelle de mise en relation directe de l'offre et de la demande et rassemble aujourd'hui 37 départements, dont 5 en Occitanie (**38 départements dont 6 occitans en 2023 (1)**). Son objectif est de faciliter l'approvisionnement de la restauration collective en circuits-courts de proximité. Agrilocal utilise le géoréférencement des fournisseurs inscrits pour donner une vision de l'offre territoriale et assurer la traçabilité des achats. Construit en collaboration avec un cabinet d'avocats, il respecte les règles de la commande publique.

## Exploiter les atouts d'Agrilocal

Plusieurs atouts font d'Agrilocal un levier de l'approvisionnement durable de proximité. D'abord, la plateforme est gratuite pour tous les utilisateurs, car c'est le département adhérent qui paie une cotisation annuelle pour la maintenance de l'outil, les mises à jour et le suivi des ajustements législatifs. Ensuite, elle est facile d'utilisation et très ergonomique. Enfin, l'engagement du département dans le dispositif a un rôle facilitateur auprès des utilisateurs. En outre, l'association nationale propose de nombreuses animations et fournit les kits de communication, en particulier pour les opérations phares « Au pré de la ferme » (visite des fermes par les acheteurs de la restauration collective) et « Au pré de l'assiette » (menu 100 % local ou 1 produit local spécifique par jour pendant une semaine). La plateforme est « un support pour des animations valorisant le bien-manger et les circuits-courts sur le territoire » confirme Éloïse Gandini-Miletto, chargée d'animation Agrilocal31 au Conseil départemental de la Haute-Garonne. Sur cette plateforme, les échanges démarrés en 2016 poursuivent leur essor, passés de 17 tonnes de denrées et 55 000€ de chiffre d'affaires en 2018 à 50 tonnes et 237 000€ en 2022. « En simplifiant les procédures, Agrilocal 31 permet aux petits producteurs d'accéder à certains marchés de la commande publique » précise Mme Gandini-Miletto.

Depuis leur espace personnel, les acheteurs lancent des consultations, qui se font en majorité de gré à gré et quelquefois par bons de commande. Pour le gré à gré, les acheteurs sélectionnent au moins 3 fournisseurs qui sont notifiés par mail et SMS. Pour le marché à bons de commande, les bons sont planifiés sur 3 mois maximum en contexte d'inflation, de façon à pouvoir réviser les prix pratiqués à l'issue de cette période.

Depuis leur espace personnel, les acheteurs lancent des consultations, qui se font en majorité de gré à gré et quelquefois par bons de commande. Pour le gré à gré, les acheteurs sélectionnent au moins 3 fournisseurs qui sont notifiés par mail et SMS. Pour le marché à bons de commande, les bons sont planifiés sur 3 mois maximum en contexte d'inflation, de façon à pouvoir réviser les prix pratiqués à l'issue de cette période.

## Agrilocal fait beaucoup mais pas tout

Au collège Marcel Pierrel de Marvejols (Lozère), les premières commandes sur Agrilocal ont été passées dès 2017 en gré à gré puis en marchés à bons de commande. L'établissement bénéficie

de deux atouts majeurs : il est proche des principaux axes routiers et il a des volumes importants de commandes avec 300 élèves en demi-pension. « Cet outil est très avantageux pour nous » insiste Jérôme Laigueglia, gestionnaire du collège. « Nous passons de plus en plus par Agrilocal car même nos producteurs hyperlocaux, qui étaient réticents à l'utiliser, s'y mettent », ajoute-t-il. En conséquence, le collège se lance comme 1er établissement lozérien dans la certification Ecocert.

Les procédures informatisées peuvent représenter un frein et sont parfois compliquées pour de petites exploitations agricoles. En outre, l'outil n'est pas adapté pour les marchés dépassant 90 000 € par famille de produits (34 familles au total). Il ne permet pas non plus de résoudre la question de la logistique. Certaines filières sont insuffisamment représentées, comme le maraîchage en demi-gros ou la volaille piécée. Enfin, l'inflation est venue s'ajouter aux difficultés d'approvisionnement local. « Même sur Agrilocal, le prix est devenu l'un des principaux critères d'achat », déplore Christian Garcia, chargé du développement des circuits-courts au Conseil départemental de l'Aude. Mais la plateforme reste un outil utile. « Agrilocal part d'une idée formidable : mettre en relation acheteurs et producteurs locaux » rappelle-t-il. Il recommande de « continuer dans ce sens en apportant des outils complémentaires en matière logistique ».

 FICHE 22

(1) Hérault, Aude, Haute-Garonne, Lozère, Aveyron et Tarn, dans l'ordre chronologique d'adhésion.

# MAJ Le couteau suisse de la gestion concédée

Lorsque le service de restauration est assuré par un prestataire extérieur qui peut être public ou privé, on parle de gestion concédée. Dans ce cas-là les administrations publiques doivent réaliser une délégation de service public et se référer au code de la commande publique. Pour l'approvisionnement, les prestataires ne sont en revanche pas soumis à ce code.

Il existe plusieurs formules de gestion concédée qui dépendent des capacités humaines, techniques et matérielles auxquelles les sociétés de service de restauration doivent s'adapter. « Nous pouvons servir aussi bien un EHPAD de 40 lits où une grande partie des repas sont mixés ou sans sel et un restaurant d'entreprise de 1500 repas par jour avec une prestation complète faite maison », indique Romain Clouet, responsable achats régional chez Sodexo (voir encadré « Deux acteurs de la gestion concédée »).

Tous les établissements n'ont pas de site de production. Ils prennent alors des repas clé en main, livrés chauds ou froids qui demanderont une réchauffe, assurée soit par la structure soit par le prestataire. D'autres sites sont équipés d'une cuisine sur place. Il existe alors plusieurs contrats possibles, qui peuvent se résumer en deux formules principales. Dans la première, la gestion est globale. C'est le personnel du prestataire qui assure la production et gère tous les autres aspects de la restauration. Dans la seconde, le personnel est employé par l'établissement client et le prestataire

apporte alors une assistance technique : il effectue un accompagnement sur l'approvisionnement, la gestion des stocks, l'expertise sanitaire, les formations, les recettes et les menus dans le respect d'une bonne nutrition. « API restauration cherche à adapter son offre à chaque client, nous les accompagnons dans tous leurs projets de restauration de A à Z et sommes force de proposition pour répondre à leurs attentes ».

Les contrats peuvent être à durée indéterminée dans les établissements privés mais sont toujours limités dans le

## TÉMOIGNAGES

### Deux acteurs de la gestion concédée

#### Romain Clouet, responsable régional achats chez Sodexo

Ma première mission est le développement de notre ancrage territorial, nos filières courtes et nos relations avec des producteurs locaux. Nous avons développé un schéma d'approvisionnement en filière dans lequel nous travaillons des cahiers des charges avec les producteurs et en pleine collaboration avec les grossistes régionaux. De notre côté, nous avons amélioré la saisonnalité de nos menus pour favoriser les produits de proximité. Ma seconde mission est l'assistance aux sites. Cela consiste en du service après-vente des achats pour régler des problèmes avec leurs fournisseurs : retards, ruptures, problèmes de tarification, de qualité et autres réclamations.

#### Julie Bédouret, cheffe de secteur chez API Restauration

Mes missions au quotidien sont d'accompagner les clients et les équipes sur site : respect du contrat de gestion et de la diététique, gestion budgétaire, du personnel, de la sécurité sanitaire et de l'approvisionnement. J'accompagne les clients dans le développement de leur restaurant et nous proposons aussi des solutions à leurs potentielles attentes. Je me rends une fois par semaine dans chaque établissement pour faire un point sur la semaine écoulée, organiser la semaine à venir et suivre la vie du site.



temps pour le public. Les commerciaux des entreprises prestataires interviennent en amont des appels d'offres pour présenter les différentes possibilités. Certaines structures clientes choisissent de faire appel à des assistants à maîtrise d'ouvrage (AMO) pour le passage de ces contrats. Parfois la prestation se réduit à un contrat d'approvisionnement dans lequel est fourni un catalogue de produits négociés et adaptés à la restauration collective, comme par un fournisseur.

## De la liaison froide à la cuisine sur place

La commune de Castanet-Tolosan (Haute-Garonne) est livrée en liaison froide pour les 1000 repas quotidiens de ses 4 groupes scolaires par le Centre de restauration Martel (CRM), de Rodez. Le marché de la délégation de service public va être renouvelé en septembre 2021, la commune est donc en train de réaliser un sourcing des prestataires. Pour cela elle a réalisé un questionnaire pour consulter différents candidats potentiels, qui permettra de définir

un cahier des charges en fonction des niveaux d'interventions possibles et donc du niveau d'exigences soutenable pour les entreprises. « Si nous demandons des repas 100 % bio, nous n'aurons aucune réponse, mais nous essayons de faire progresser les offres ; cependant ces consultations nous permettent aussi d'ajouter des choses au cahier des charges auxquelles nous n'aurions pas pensé », souligne Philippe Sérard, conseiller municipal délégué à l'alimentation. Ainsi les questions portent évidemment sur les approvisionnements, mais aussi sur des aspects économiques (dimensionnement et santé de l'entreprise), environnementaux (transport, conditionnements, lutte contre le gaspillage alimentaire) et sociaux (responsabilité sociale de l'entreprise, insertion).

La commune de Castelmaurou (Haute-Garonne) possède une cuisine sur place gérée par API Restauration. L'entreprise met à disposition un chef de cuisine pour les 400 repas quotidiens (**440 en 2023**). Des personnels municipaux réalisent le service, la plonge et appuient le cuisinier. Le cahier des charges demande des produits frais

ou surgelés mais pas de conserves, des labels et mentions de qualité à des fréquences différentes selon les produits, ainsi que 80 % de produits venant de maximum 200 km autour de la commune, ce qui force au respect de la saisonnalité et au travail de sourcing de la part du prestataire (**le cahier a été renforcé sur les produits bio et 80% des fruits et légumes doivent être produits dans un rayon de 80 km**). La commune se disait intéressée par le tri des déchets et le prestataire a proposé de mettre à disposition une table de tri (**effectivement mise en place en 2023**). Le marché est remporté pour un an, renouvelable trois fois. Il peut être modifié par des avenants, par exemple lors de l'ajout d'un salad'bar ou encore pour la mise en place d'un repas végétarien hebdomadaire au lieu de mensuel. « Ce sont de véritables professionnels de la restauration collective qui choisissent des produits de qualité et maîtrisent l'aspect sanitaire à des tarifs intéressants et, si le chef cuisinier est absent, il est remplacé », se réjouit Cathy Cortes, du service affaires scolaires de la commune.

## NEW Brèves

#NUTRITION #LOGISTIQUE

### Passer du lycée à la crèche en Roussillon-Conflent

L'Union départementale scolaire et d'intérêt social (UDSIS) des Pyrénées-orientales assure une prestation de restauration pour de nombreux lycées et collèges du département. La communauté de communes Roussillon-Conflent (CCRC) a travaillé avec cette structure pour qu'elle obtienne l'habilitation au service en crèche. « Nous avons participé à la conception des repas pour les enfants, notamment en goûtant les purées, les mixés, les plats protéinés, etc. », raconte Nadine Le Troadec, responsable petite enfance à la CCRC, qui ajoute : « cet acteur économique local donne du sens à notre démarche ». Après cette première expérience réussie, l'UDSIS peut désormais travailler pour d'autres crèches du département.

 FICHE 6

### Sortir de la gestion concédée à Ibos

La commune d'Ibos (Hautes-Pyrénées) a travaillé avec le prestataire de restauration Elior sur des repas 100 % SIQO et/ou locaux (<100km), livrés en liaison chaude. Elle y est parvenue en 2019. « Elior a toujours été à l'écoute », se félicite Gisèle Vincent, 1ère-adjointe au maire déléguée aux écoles, à l'enfance, à la jeunesse et à la communication. Forte du succès de sa cantine, la commune a décidé de passer en gestion directe. Une cuisine a été construite, du personnel embauché et des échanges ont eu lieu avec les producteurs locaux. La restauration scolaire, en régie depuis 2023, propose toujours 100 % de produits bio ou locaux, frais et de saison ainsi que de nombreuses actions d'éducation à l'alimentation. « L'équipe municipale est très impliquée » révèle Madame Vincent, qui ajoute que « ce qui se passe à la cantine est un choix politique ».

### Répartition des rôles à Nîmes

La cuisine centrale de Nîmes (Gard) confectionne 7000 repas journaliers pour ses 54 cuisines satellites. De belles évolutions ont eu lieu dans le cadre de sa gestion concédée, à SHCB (1) jusqu'en 2022 et à Dupont Restauration depuis, avec 37 % de bio, 50 % de local et 100 % de crusités fraîches en 2023. L'objectif du nouveau marché de délégation est de parvenir à 50 % de produits bio dans 3 années. Via une convention tripartite, le prestataire assure la production, la chambre d'agriculture le met en relation avec des producteurs locaux et la ville effectue différents contrôles de traçabilité, d'hygiène et de facturation. Cette collaboration s'étend désormais au Mas des agriculteurs de Nîmes (plateforme logistique locale) et à l'ESAT OSARIS (société d'insertion des travailleurs handicapés).

(1) Société familiale spécialisée en restauration collective et basée à Lyon

 FICHE 5



Hélène Bezombes

## **NEW** Occit'Alim : « un catalogue départementalisé de plus de 2 000 produits régionaux »

Hélène Bezombes, chargée de mission alimentation durable au Conseil régional d'Occitanie

« Occit'Alim est une place de marché en ligne à destination des professionnels de la restauration collective, créée en 2020 par la Région Occitanie pour ses lycées. C'est un outil essentiel pour atteindre l'objectif régional de 75 % de produits locaux et 30 % de bio dans les lycées d'ici 2028. Il propose aujourd'hui un catalogue départementalisé de plus de 2 000 produits régionaux, dont plus de 58 % sont sous label de qualité et la majorité en bio (42 %). Les produits ont été intégrés progressivement : épicerie, produits laitiers, viande fraîche et fruits et légumes, charcuterie, fromages, spécialités régionales et légumineuses. Cette offre s'appuie sur la collaboration avec plus de 100 fournisseurs régionaux. Le sourcing est effectué par l'équipe Occit'Alim, qui se charge également de la mise en concurrence et de la sélection des fournisseurs dans le respect des règles de la commande publique. Les établissements commandent directement les produits disponibles sur le catalogue en ligne. Les adhérents et fournisseurs sont accompagnés tout au long de l'exécution des marchés, notamment au travers de la mise en place d'animations de proximité favorisant les échanges. Nous sommes en cours d'ouverture d'Occit'Alim à d'autres acteurs de la restauration collective pour permettre la mutualisation de l'outil, au travers de la création d'un Groupement d'intérêt public (GIP). »

## QUELQUES RESSOURCES

Code de la commande publique et présentation :

- ▶ [https://www.legifrance.gouv.fr/codes/texte\\_lc/LEGITEXT000037701019/2023-11-30/](https://www.legifrance.gouv.fr/codes/texte_lc/LEGITEXT000037701019/2023-11-30/)
- ▶ [https://www.economie.gouv.fr/files/files/directions\\_services/daj/marches\\_publics/conseil\\_acheteurs/fiches-techniques/nv-ccp-2018/fiche-DAJ-CCP.pdf](https://www.economie.gouv.fr/files/files/directions_services/daj/marches_publics/conseil_acheteurs/fiches-techniques/nv-ccp-2018/fiche-DAJ-CCP.pdf)

Conseils aux acheteurs :

- ▶ <https://www.economie.gouv.fr/daj/conseil-acheteurs-fiches-techniques>

Guide pratique pour un approvisionnement durable et de qualité du Conseil national de l'alimentation, mars 2021 :

- ▶ <https://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/Guide-pratique-des-marches-publics>

Plateforme d'achat dématérialisée de la Région Occitanie :

- ▶ <https://occitalim.laregion.fr/>

AgriLocal, vademecum des règles de la commande publique (avril 2020) et magazine avec bilan d'activité (janvier 2023) :

- ▶ <https://www.agrilocal.fr/wp-content/uploads/2018/12/Vademecum-re%CC%80gles-commande-publique-Agrilocal-Avril-2020.pdf>
- ▶ <https://www.agrilocal.fr/wp-content/uploads/2018/12/Agrilocal-Magazine5-janvier-2023.pdf>

Site de l'association régionale des entreprises de l'agroalimentaire :

- ▶ <https://areaoccitanie.com/fr/>

D'autres outils, ressources et liens sur le site de la DRAAF Occitanie :

- ▶ <https://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/Developper-l-approvisionnement>



# 3.

## La construction d'une logistique de proximité

### LES ENJEUX

La logistique permet le conditionnement et l'acheminement des denrées alimentaires dans de bonnes conditions d'hygiène et de rentabilité économique. Elle a été énormément développée avec la mondialisation pour gérer des flux de marchandises de plus en plus volumineux acheminés de plus en plus loin. Paradoxalement, construire une logistique durable et de proximité est une tâche particulièrement complexe qui implique traçabilité, sécurité sanitaire, efficacité de livraison, stockage, respect des volumes et des délais, le tout dans un modèle économique soutenable. Diverses solutions existent comme des regroupements de producteurs qui mutualisent leurs services de commercialisation et de livraison, des plateformes de proximité qui regroupent l'offre locale sur un territoire, des fournisseurs qui relocalisent leurs achats ou d'autres innovations encore. Elles sont à découvrir dans ce chapitre.

30

**MAJ** Des plateformes spécialisées dans l'approvisionnement local

32

**MAJ** Les plateformes de proximité, comment ça marche ?

33

**NEW** « La restauration collective représente plus d'un tiers de notre activité »

34

**MAJ** Gers : De l'usage des points de massification

35

**NEW** Agriflux : « le transport en commun des produits locaux »

36

**MAJ** La colivraison, une solution pour les producteurs

**NEW** NOUVEL ARTICLE

**MAJ** MISE À JOUR 2023



# MAJ Des plateformes spécialisées dans l'approvisionnement local

Les plateformes logistiques de proximité sont des entrepôts où l'offre locale est groupée, allotie en fonction des commandes puis livrée aux structures de la restauration collective. Elles se caractérisent par une offre complète. Les Marchés d'intérêt national (MIN) sont aussi des lieux d'échanges de produits locaux, notamment au sein de carreaux des producteurs. La carte ci-dessous présente les principales plateformes de proximité actuellement actives de la région.

## SCIC (1) MANGER BIO OCCITANIE PYRÉNÉES (2022) (EX-RESTO BIO MIDI-PYRÉNÉES)



Basée initialement à Tarbes, cette plateforme régionale 100 % bio s'est dotée d'une deuxième plateforme au MIN de Toulouse. Elle accompagne ses clients de la restauration collective dans l'introduction de produits bio au sein de leurs menus, en Haute-Garonne et dans les départements limitrophes. L'offre locale disponible pour la restauration collective est mise à jour quotidiennement en ligne grâce à un logiciel spécifique. La plateforme répond aussi aux appels d'offre des collectivités. Avec environ 1 000 références 100 % biologiques et 70 % locales sur toutes les familles de produits (fruits et légumes, produits laitiers, viande et épicerie), cette structure bénéficie d'un complément de gamme grâce à son appartenance au réseau Manger bio (anciennement Manger bio ici et maintenant).

## SCIC (1) TERROIRS ARIÈGE PYRÉNÉES (2011)



Cette plateforme s'est spécialisée dans la restauration collective. Elle s'appuie sur les valeurs de l'économie sociale et solidaire pour être en quelque sorte le prolongement de l'activité des producteurs et artisans de la SCIC. Elle propose aujourd'hui 600 références, dont la moitié en bio, de produits essentiellement carnés et laitiers mais aussi des légumes et légumineuses, tous venus d'Ariège ou des départements limitrophes.

## MARCHÉS

### Les MIN et leurs carreaux de producteurs

Les MIN ont été créés après la Seconde Guerre mondiale pour répondre à la demande croissante de la population urbaine en aliments frais. Ils œuvrent encore aujourd'hui à l'organisation et la sécurisation des circuits de distribution des produits agricoles et alimentaires dans un secteur concurrentiel. Le regroupement en un même lieu dans un intervalle de temps défini permet d'éviter distorsions de concurrence et flambée des prix. Les MIN de Toulouse et de Montpellier ont ce statut particulier accordé par la puissance publique, tandis que le marché-gare de Perpignan est spécialisé dans les fruits et légumes. Pour favoriser l'approvisionnement local, chacun a mis en place des carreaux de producteurs. Un « carreau » signifie un emplacement disponible sur le marché. Ce sont des événements délimités dans le temps, où les producteurs locaux viennent vendre leur production aux professionnels, en général trois après-midi par semaine. Les MIN jouent ainsi ce rôle de plateforme de proximité.

## MANGEZ LOTOIS (2018)



La plateforme repose sur une association d'une trentaine de producteurs tous engagés dans une agriculture durable (agriculture biologique ou à haute valeur environnementale). Elle met en avant sa réduction des émissions de gaz à effets de serre, grâce à une commercialisation sans intermédiaire, au respect de la saisonnalité et à la mutualisation du transport par des tournées de livraison. Leur gamme de 500 produits lotois se compose de fruits et légumes, viande fraîche, produits laitiers et d'épicerie.

## LE 82 DANS SON ASSIETTE (2022)



Cette structure a pour but de rapprocher l'offre locale de la demande en produits de proximité encore peu développée en restauration collective alors que le Tarn-et-Garonne est un territoire de forte production. En proposant à la fois une plateforme de vente, une activité de légumerie et l'appui à la gestion administrative pour les producteurs, son organisation facilite l'approvisionnement local de la restauration collective.

## LE MAS DES AGRICULTEURS (2019)



Dotée d'un espace de vente de 960m<sup>2</sup> et d'un drive, cette plateforme s'adresse à un public très large en mettant en avant 3 engagements : priorité au bio, garantie de qualité gustative (contrôles effectués par un laboratoire indépendant) et traçabilité. Cela fait suite à un travail de plusieurs années de fédération des 3 000 producteurs gardois rassemblés dans ce projet et de leur mise en relation avec la restauration collective.

## PRODUIT SUR SON 31 (2011)



Située sur le MIN de Toulouse, cette plateforme fut la première créée par une chambre d'agriculture dans la région. Elle approvisionne les départements de la Haute-Garonne et du Tarn avec une gamme complète de 1400 références de produits très variés respectant une charte de qualité. Sa clientèle est diverse : restauration hors domicile collective et commerciale, magasins de produits fermiers, artisans, commerçants et distributeurs.

## PRODUCTEURS D'OCCITANIE (2018)



Accompagnée par la chambre d'agriculture de l'Hérault et installée sur le MIN de Montpellier, l'association regroupe plusieurs producteurs engagés pour une alimentation durable et locale. Les porteurs du projet ont également été accompagnés par l'association Produit sur son 31. Si des dynamiques de travail avec des producteurs locaux existaient déjà, la plateforme permet de compléter l'offre de vente directe du carreau des producteurs, qui s'adresse plutôt à des acheteurs traditionnels : halles, marchés, primeurs, épiciers, etc.

## SCIC (1) LE LOCAL (2022)



La plateforme roussillonnaise est portée par l'association Mangeons local 66. Elle est le fruit de la volonté de producteurs du département et de nombreux partenaires publics institutionnels et associatifs, dont la chambre d'agriculture, le département et la ville de Perpignan, de fournir des produits bio et locaux aux restaurants collectifs, tout en assurant une juste rémunération des agriculteurs. Aujourd'hui, la plateforme commercialise 228 produits d'une vingtaine de producteurs auprès d'une quinzaine de cantines.

## APPRO

### L'association des plateformes des producteurs de la région Occitanie

En 2020, les plateformes d'approvisionnement en produits locaux mises en place par six chambres départementales d'agriculture se sont réunies en une association dénommée « APPRO ». Elle est animée par la chambre régionale d'agriculture d'Occitanie et vise à donner plus de visibilité à ces outils de massification de l'offre locale. Elle doit aussi apporter une réponse logistique fonctionnelle à l'échelle de la région et garantir des volumes suffisants pour répondre à des appels d'offres de plus grosses structures, notamment grâce à un interlocuteur unique.

# MAJ Les plateformes de proximité, comment ça marche ?

L'approvisionnement local est de plus en plus plébiscité en restauration collective mais cet engagement impose des contraintes logistiques pour les deux parties auxquelles les plateformes logistiques de proximité tentent de répondre.

« Nous voulons créer un maillage territorial au plus près du client pour apporter une réponse à la problématique du dernier kilomètre », indique Aline Berthier, responsable de la **SCIC Manger bio Occitanie Pyrénées (ex-Resto Bio Midi-Pyrénées, cf. carte pp. 30-31)**. L'objectif des plateformes de proximité est de mutualiser les commandes, le transport et la réponse aux marchés pour faciliter le travail de l'amont et de l'aval de ces petites filières. Ces structures proposent une offre complète car plus les volumes sont mutualisés moins les frais de fonctionnement sont élevés pour leurs clients.

## Du courriel à la fourchette

La logistique d'un achat se déroule en plusieurs étapes. Tout d'abord la structure passe commande par téléphone, mail ou plateforme dématérialisée. « Ce modèle requiert de l'anticipation, le délai de livraison de Terroirs Ariège Pyrénées est de 10 jours et il est parfois plus long pour des produits sensibles ou saisonniers », signale Clémence Poupin, (ex-) conseillère spécialisée diversification et circuits courts à la chambre d'agriculture de l'Ariège. Une fois les commandes regroupées, elles sont réparties de façon optimisée en fonction des capacités, des caractéristiques de production et de la localisation des agriculteurs. Les outils informatiques sont alors des dispositifs précieux pour cette organisation. « Nous gérons l'émission

des bons de commande et de livraison, ainsi que la facturation Chorus Pro [l'outil de facturation et de paiement des prestataires de l'État], car l'aspect administratif est aussi un frein pour les producteurs » indique Audrey Sanchez-Dahan, (ex-)responsable de Barquette & Cie (ancienne plateforme du Tarn-et-Garonne à laquelle succède **Le 82 dans son assiette**). Une fois la commande reçue, les producteurs livrent la plateforme physique. Des organisations spécifiques peuvent être mises en place en fonction des situations (ramasse lors de tournées de livraison, arrangements entre producteurs, dépôts secondaires, etc.). « La plateforme étant au MIN de Toulouse, les maraîchers ne font qu'un déplacement pour livrer le carreau des producteurs et la plateforme », indique Étienne Sassi, animateur et commercial de l'association Produit sur son 31. Cette étape est source de réflexion et les projets se développent. Les produits sont ensuite allotés en fonction des commandes et repartent vers la restauration collective. Le transport est généralement externalisé à des entreprises qui possèdent des véhicules, des espaces de stockage et qui réalisent des tournées. « Nous avons fait le choix de gérer nous-même les livraisons pour avoir plus de souplesse, à nous maintenant d'être performant économiquement », annonce M. Sassi. Leur « franco de port » – prix à partir duquel les frais de port ne sont pas facturés – est plus élevé que la moyenne, mais ils accompagnent les petites structures pour qu'elles gèrent mieux leurs commandes et atteignent en une seule commande ce seuil,

comme la plateforme Terroirs Ariège Pyrénées. « **Nous sommes un outil logistique permettant aux producteurs de trouver des débouchés dans la restauration collective et aux cantines de trouver l'ensemble des produits bio et locaux qu'elles recherchent auprès d'un seul et même acteur regroupant l'offre du territoire** », conclut Mme Berthier en 2023.

## Brève

NEW

Bio et en même temps local



Manger bio est l'association nationale issue de Manger bio ici et maintenant créée en 2010. Elle regroupe 22 plateformes locales d'approvisionnement 100 % bio pour la restauration collective, réparties sur l'ensemble du territoire français. Elle s'appuie sur un réseau riche de nombreux membres des différents secteurs de la restauration collective et de la distribution ainsi que de techniciens qui peuvent accompagner les collectivités à l'introduction du bio. L'association se donne pour mission de contribuer à la transformation écologique de la société et de l'agriculture en proposant des débouchés locaux, rémunérateurs et pérennes. Cette mise en réseau permet des partages d'expériences et des mutualisations d'outils, dont le développement d'application informatiques dédiées.





Michel Burgos

## NEW « La restauration collective représente plus d'un tiers de notre activité »

Responsable commercial de Terre Azur Midi-Pyrénées, groupe Pomona

Nous proposons à la vente des fruits et légumes bruts, en 4e et 5e gamme, ainsi que du poisson frais conditionné sous atmosphère contrôlée sans peau et sans arêtes. Le groupe Pomona a un fonctionnement qui donne de l'autonomie aux différentes régions. À Toulouse, plus de 130 personnes sont sur place, des acheteurs aux préparateurs de commande en passant par les chauffeurs et les agréateurs, ce qui facilite les référencements régionaux. La restauration collective représente plus d'un tiers de notre activité. Nous livrons des structures variées de 50 à 25 000 couverts par jour. Notre rôle de logisticien ne concerne pas que la livraison. Nous passons des contrats avec des producteurs et fournisseurs locaux et achetons une partie de leur production à prix garanti. Pour les aider à répondre à la loi EGalim, nous les accompagnons vers des certifications environnementales. Par exemple, nos pommes et nos salades sont exclusivement régionales. Nous aidons la restauration collective à bien identifier les pourcentages de produits répondant aux critères identifiés par la loi EGalim. Pour assurer la traçabilité, nous avons un système informatique dédié. Les lots entrants sont identifiés avec un numéro, une étiquette de traçabilité et un code barre contenant numéro de l'article, date d'entrée, nombre de colis, date limite de consommation (DLC) ou date limite d'utilisation optimale (DLUO). Lors de la préparation, le code est alors flashé informatiquement et archivé.



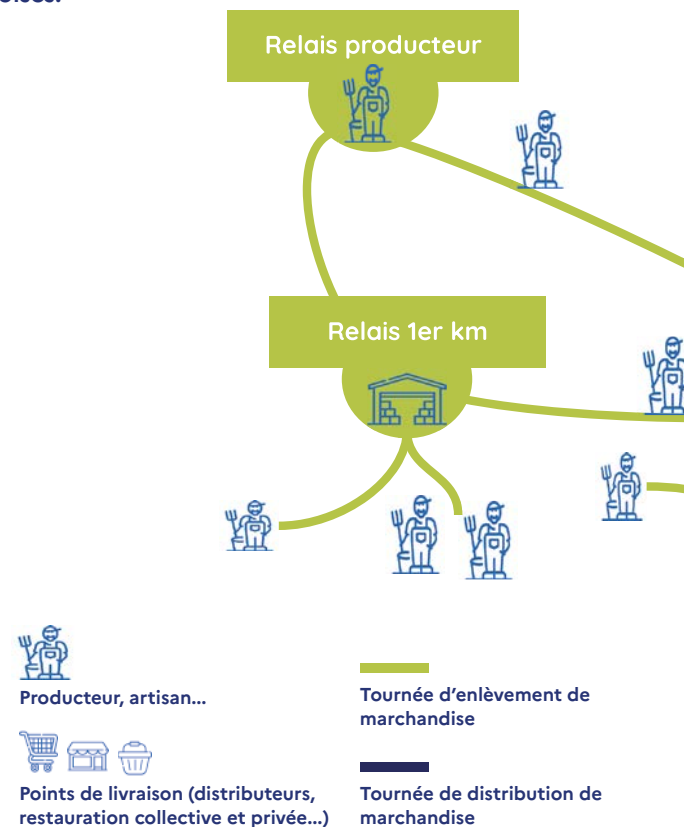
© Xavier Remington/agriculture.gouv.fr

# MAJ Gers : De l'usage des points de massification

Le Conseil départemental du Gers travaille depuis plusieurs années avec les collègues pour favoriser l'approvisionnement local. Lors d'une consultation réalisée en 2019, des freins à cette démarche ont été identifiés, en particulier celui de l'organisation logistique. Il est en effet difficile pour un producteur de livrer la restauration collective au-delà de 40 km du fait de la configuration géographique du département, qui compte assez peu de voies rapides. Un projet alimentaire territorial (PAT) s'est révélé pertinent pour mettre en place un outil répondant à cette problématique. « Nous voulons travailler efficacement en nous appuyant sur ce qui existe déjà et que cette organisation puisse servir à tout le monde », déclare Louise Azam, chargée de mission agriculture et alimentation. Une étude de faisabilité a permis de sélectionner un scénario à partir d'une analyse de correspondance

offre/demande et d'un état des lieux de l'organisation logistique. **En 2024, un travail débutera sur l'organisation de l'offre et de la demande gersoises.**

## Collecte expéditeu



## Brève

### La logistique en montagne

#### Saint-Frézal de Ventalon (Lozère)

Tout a commencé avec des parents d'élèves de cette commune des Cévennes, où il faut parfois 30 minutes pour faire 10 kilomètres. Ils ont créé l'association Éco-relais pour aller chercher eux-mêmes les marchandises pour l'école communale. Aujourd'hui, un contrat existe entre la commune et Biocoop restauration, qui livre « franco de port » (voir page 32) tous les vendredi, à partir d'un seuil de 300 € ou 100 kilos de denrées.

Comme ces quantités ne sont pas écoulées sur les 4 repas de la semaine, les excédents sont revendus à l'association qui revend elle-même aux parents.

#### Pyrénées ariégeoises

Si la plateforme Terroirs Ariège Pyrénées ne peut pas se rendre dans les petits villages reculés des Pyrénées, ces derniers sont généralement rattachés à des cuisines centrales en vallée. Des contrats sont passés avec ces entités pour apporter les plats en liaison chaude ou froide.

### La logistique au cas par cas à Caux et Sauzens

Pour la cantine de la commune de Caux-et-Sauzens (Aude), la logistique est le principal obstacle à surmonter du fait des faibles volumes commandés (84 repas quotidiens). Pour faciliter la livraison des produits, la commune trouve différents stratagèmes : un producteur de yaourts et fromages bio de la Montagne noire livre les jours de ses tournées ; la supérette du village récupère les commandes pour l'école en allant

# NEW Agriflux : « le transport en commun des produits locaux »

1er km



Distribution destinataires - dernier km

Palettes multi-fournisseurs



L'entreprise toulousaine Agriflux offre un service de livraison aux producteurs et transformateurs qui font le choix de distribuer leurs produits en circuits courts. Le principe est de mutualiser et massifier les flux fragmentés qui constituent les circuits courts, de façon à rendre le transport moins cher et moins polluant, grâce au développement d'outils technologiques.

Les producteurs créent une demande de transport sur la plateforme en quelques clics, selon leurs besoins et contraintes, et Agriflux s'occupe de mettre en œuvre les dessertes, via des tournées optimisées avec les transporteurs locaux. Les transporteurs apportent les marchandises à un point relais ou directement au point central péri-urbain, situé au MIN de Toulouse. De là, les produits locaux sont distribués sur les sites de consommation finale (voir schéma ci-dessous). « Cela coûte moins cher à un producteur que

de travailler en direct avec un transporteur et lui fait gagner beaucoup de temps », indique Nicolas Chavardès, responsable relations clientèle chez Agriflux. Les douze salariés de l'entreprise s'occupent de la gestion des opérations commerciales et logistiques ainsi que de l'informatique. L'activité progresse depuis janvier 2022, avec 9 000 livraisons cumulées assurées pour 700 tonnes de marchandises et 80 clients. En 2023, Agriflux a reçu le prix Rungis & Co et a intégré le Mapping 2023 des startups françaises à impact de BPI France (1).

chercher ses propres produits ; une partie du transport est même réalisée par Geneviève Raboul, maire de la commune ou une de ses conseillères municipales. D'autres petites communes font également preuve d'inventivité comme Barjac (Gard) ou La Couvertourade (Aveyron) avec des agriculteurs et des parents d'élèves.

FICHE 2

(1) Cette cartographie développée par France digitale identifie 1142 startups françaises dont le cœur d'activité apporte un impact significativement positif pour l'environnement et la société en 2023.



## Comment devenir transporteur pour sa commune ?

Il est tout à fait possible à tout un chacun d'assurer la livraison de denrées sèches (épicerie) ou des fruits et légumes. Pour le transport de denrées animales ou d'origine animale, il est nécessaire de remplir une déclaration spécifique à adresser à la Direction départementale de la protection des populations (DDPP) et de disposer d'un véhicule réfrigéré ou d'un contenant isotherme équipé de plaques eutectiques.

Lien vers le cerfa spécifique à remplir :  
[https://www.formulaires.service-public.fr/gf/cerfa\\_13984.do](https://www.formulaires.service-public.fr/gf/cerfa_13984.do)

## MAJ La colivraison, une solution pour les producteurs



« Si la logistique constitue souvent un des freins majeurs, on se rend compte que le blocage vient généralement d'un manque d'offre locale ou de fonctionnements trop différents », affirme Laura Giacherio, co-fondatrice de La Charrette, start-up née en 2017 en Auvergne-Rhône-Alpes. Cette entreprise vise à faciliter la mise en place de circuits courts par l'économie du partage. Son site internet permet de la co-livraison professionnelle entre producteurs avec un principe semblable à celui de Blablacar. Cette organisation permet de lever le frein des petites commandes locales, souvent peu rentables pour les producteurs. Par ailleurs, la Charrette propose une activité de conseil et d'accompagnement. Elle travaille à étendre à l'Occitanie les tournées de livraison présentes dans d'autres régions en s'appuyant sur des plateformes d'achat dématérialisé et de petits transporteurs locaux, qu'elle souhaiterait appliquer également à la restauration collective.

En 2023, Laura Giacherio annonce « deux grosses actualités pour La Charrette ». La première, c'est la mise en place de formations sur les plateformes logistiques à destination des projets alimentaires territoriaux (PAT) et des collectivités locales. La seconde, et pas des moindres, c'est que la société a lancé en octobre 2023 son « réseau social du circuit-court » en France, Belgique et Suisse, qui aide les acteurs locaux de l'alimentation à s'identifier et se contacter. « Il répertorie les informations logistiques des uns et des autres pour savoir qui fait quoi et qui a besoin de quoi » explique Mme Giacherio. Trois niveaux d'adhésion sont proposés. La version gratuite permet de s'identifier sur la carte, créer un profil et recevoir des messages. La version payante, qui comporte deux tarifs dont un préférentiel pour les producteurs, permet de voir l'offre et la demande locales et d'y répondre directement.

## QUELQUES RESSOURCES

Deux études prospectives sur la logistique du dernier kilomètre, l'une du ministère de la transition écologique et solidaire (MTES, mars 2018) et l'autre de la direction régionale de l'environnement, de l'aménagement et du logement (DREAL) des Pays de la Loire (juillet 2018) :

- <https://www.ecologie.gouv.fr/sites/default/files/Rapport%20prospective%20logistique%20urbaine%20collaborativeVF.pdf>
- [http://www.pays-de-la-loire.developpement-durable.gouv.fr/IMG/pdf/rapport\\_final\\_-\\_etude\\_e-commerce\\_-\\_10-07-18-1.pdf](http://www.pays-de-la-loire.developpement-durable.gouv.fr/IMG/pdf/rapport_final_-_etude_e-commerce_-_10-07-18-1.pdf)

Qu'est-ce qu'une SCIC ? ► <https://www.les-scic.coop/sites/fr/les-scic/les-scic/qu-est-ce-qu-une-scic.html>

Agriflux ► <https://www.agriflux.fr/>

Mapping des startups françaises à impact ► <https://francedigitale.org/publications/mapping-impact-2023>

Réseau Manger bio ► <https://www.reseaumangerbio.fr/>

La Charrette ► <https://lacharrette.org/>

MIN de Toulouse ► <http://www.lgm-mintoulouse.com/>

MIN de Montpellier ► <http://www.mercadis.net/>



**PRÉFET  
DE LA RÉGION  
OCCITANIE**

Liberté  
Égalité  
Fraternité



**4.**

# La structuration des filières et la transformation

## LES ENJEUX

Selon l'INSEE, une filière désigne l'ensemble des activités qui concourent, d'amont en aval, à la réalisation d'un produit fini. La loi EGAlim impose des objectifs ambitieux en matière d'approvisionnement de qualité et durable. Cette exigence résonne avec la demande croissante de la société pour la traçabilité des produits et les circuits courts de proximité.

Structurer les filières pour la restauration collective, c'est donc faire se rencontrer des structures et des individus aux modes de fonctionnement parfois très différents afin de trouver ensemble les adaptations et évolutions nécessaires à cet objectif. On va retrouver cet enjeu aussi bien pour la viande que les légumes, pour les poissons comme pour les céréales et bien d'autres. Avec près de 4 milliards de repas servis par an en France, la restauration collective est un formidable levier pour engager cette structuration, à différentes échelles en fonction de la taille des établissements concernés.

**NEW** NOUVEL ARTICLE

**MAJ** MISE À JOUR 2023

PROGRAMME NATIONAL  
POUR L'ALIMENTATION  
**TERRITOIRES  
EN ACTION**  
2019-2023

**38**

**NEW** « La structuration des filières est un objectif de long terme »

**39**

Le MIN de Montpellier en soutien aux filières

**40**

**MAJ** Un travail approfondi avec les producteurs locaux

**41**

**MAJ** Un GIEE pour une microfilière maraîchage biologique

**42**

**NEW** Adapter les outils d'abattage aux filières de proximité

**43**

**NEW** Transformer les légumes en amont

**43**

**NEW** EGALIM : Que dit la réglementation pour les viandes et poissons ?

**44**

**MAJ** Les productions des lycées agricoles

**44**

**MAJ** La régie agricole de Lagraulet-du-Gers

# NEW « La structuration des filières est un objectif de long terme »

Marie Massart est présidente du MIN de Montpellier et adjointe au maire déléguée à la politique alimentaire et à l'agriculture urbaine de la ville. Elle présente le fonctionnement et les réussites du groupe de travail sur la structuration des filières créé par l'ancien directeur de la politique alimentaire de la ville, Luc Lignon.



Marie Massart

## D'où vient le groupe de travail « structuration filières » ?

La métropole de Montpellier s'est dotée d'une politique agroécologique et alimentaire (P2A) dont le deuxième axe s'intitule « Favoriser l'approvisionnement local de la ville, en particulier de la restauration collective ». Dans ce cadre, un état des lieux a été réalisé en 2016 au cours duquel ont été rencontrés les maires et les techniciens. A été construit un socle commun composé de 4 axes : une politique d'achats de proximité, la qualité organoleptique des produits, la formation des professionnels et la lutte contre le gaspillage alimentaire. La structuration des filières s'est révélée essentielle pour permettre l'accès à des produits locaux et de qualité. Un groupe de travail a donc été constitué.

## Qui compose ce groupe ?

Au début, trois conventions de partenariat ont été passées avec la chambre d'agriculture, les structures de recherche et les acteurs de l'agriculture biologique. Les trois communes en

gestion directe de la métropole ont également été incluses dans le comité de pilotage. Après un état des lieux de l'offre, les prestataires des communes en gestion déléguée, le MIN de Montpellier ainsi que des distributeurs ont pu être intégrés. Ces professions n'avaient pas l'habitude de travailler ensemble, mais, in fine, tous les acteurs de l'offre alimentaire et de la demande ont pu être rassemblés. Ce groupe s'est depuis élargi au CHU de Montpellier, au CROUS et aux lycées de la métropole ainsi qu'au département.

## Comment les acteurs de ce groupe travaillent-ils ensemble ?

Ce groupe est innovant dans sa composition et son mode de management vivant et agile. Cette originalité fait sa réussite. Des règles de pilotage ont été établies dès les premières réunions. Chacun a le même temps de parole, le groupe se réunit une fois par mois et sont chaque fois invités des agriculteurs ou entreprises locales afin de partager expériences, projets, réalisations, mais aussi difficultés. Aucune obligation commerciale n'en découle, ce qui enlève toute pression.

## Vers quelles filières le groupe s'est-il orienté en premier lieu ?

Le choix a été fait de prioriser les filières existantes du territoire pour avoir des résultats probants et favoriser le travail en commun. Le groupe voulait

*Il y a plus d'intérêt à structurer une filière si c'est un produit très consommé.*

## Zoom sur...

### LA FILIÈRE PAIN BIO COMPLET

En 2016, la ville de Montpellier a créé un lot pain bio qui a été remporté par la boulangerie « Pain et partage » du réseau Boussole. Les étapes de transformation, distribution et achat réalisées, il manquait la production de céréales puis de



les orienter vers le bio. L'objectif était de montrer que la restauration collective, grâce à la volonté politique des collectivités, pouvait favoriser une structuration de filière. Ce groupe de travail a permis d'arriver doucement à une identité d'achat de proximité intéressante (notamment pain bio, fruits, légumes et viande).

## Quelles évolutions sont permises par cette structuration de filières ?

La structuration des filières est un objectif de long terme pour que les échanges durent dans le temps. La vision de l'appel d'offre a beaucoup changé ces dernières années, surtout dans les marchés de délégation



de service public. Les prestataires privés ont maintenant les moyens de répondre au mieux aux attentes des collectivités territoriales. Ce groupe de travail a permis de mettre en relation de nombreuses entreprises de distribution de produits bio ou de producteurs locaux avec les prestataires privés. Ils sont aujourd'hui obligés d'avoir un référentiel de producteurs au moins régional pour travailler avec les communes de la métropole et répondre aux appels d'offres.

## Quelles sont les avancées en 2023 ?

Des critères très particuliers d'attribution des marchés sont maintenus, portant à 80 % sur la qualité et à seulement 20 % sur le prix. Tous les produits sont testés en amont. L'allotissement a été changé, passant de 25 initialement à 103 lots aujourd'hui, ce qui permet à des agriculteurs spécialisés de répondre à la demande et donne à la ville la possibilité d'atteindre ses objectifs de bio et local dans des coûts acceptables. Par ailleurs, un état des lieux complet de l'offre et de la demande en restauration collective a été réalisé sur le territoire, avec 4 niveaux de localisation : proximité (moins de 150km), local (moins de 250km), national, éloigné. Cela a permis d'identifier des manques. Par exemple, il s'est avéré qu'il n'y avait pas d'atelier de transformation de 4e gamme pour le maraîchage local. Des légumes de proximité ont alors pu être intégrés grâce à l'implantation de la légumerie Agriviva sur le MIN de Montpellier.

## Quels sont les projets pour la suite ?

Dans le cadre du projet FIBANI (Filière à bas niveau d'impact), le groupe cherche à structurer une offre de légumineuses et céréales rustiques bio de proximité. Par ailleurs, la ville de Montpellier œuvre à la création d'une cité de l'alimentation à horizon 2028 en faveur d'une production brute et locale et qui permettra la confection de 16 000 repas/jour de qualité pour les cantines scolaires du territoire.

farine pour compléter la filière. Pour cela, le groupe de travail a opté pour l'installation de céréaliers en proposant ce débouché comme fonds de garantie. Puis le Moulin de Sauré a été identifié pour permettre la fabrication d'un pain 100 % métropolitain. Pour clôturer ce cercle vertueux, les restes de pain bio des restaurants scolaires de Montpellier vont être donnés à un éleveur de porcs bio local.

# Le MIN de Montpellier en soutien aux filières

Le MIN est un outil opérationnel permettant de structurer le système alimentaire, de la production à la distribution. En 2018, les producteurs ont souhaité s'y regrouper en une association dénommée « Producteurs d'Occitanie », pour mutualiser la distribution de leurs produits. Le groupe de travail « structuration filières » a accompagné ce projet par des expérimentations et un retour d'expérience rapide. L'association propose une gamme large de produits locaux dont elle garantit la fraîcheur et la traçabilité. Depuis 2016, le pôle transformation du MIN contribue, dans un esprit de mutualisation, à valoriser les produits d'une centaine d'agriculteurs et éleveurs locaux et à proposer une offre en produits transformés. Ainsi la légumerie Agriviva fournit chaque semaine 20 tonnes de légumes en 4ème gamme à la restauration collective régionale.

*L'alimentation est un levier d'ajustement pour éviter certaines complications.*

# MAJ Un travail approfondi avec les producteurs locaux

Anne-Sylvie Charmasson et Jérôme Papaïx, respectivement **cheffe de service de la restauration et du nettoyage des écoles** de la ville de Nîmes et conseiller promotion et projets commerciaux à la chambre d'agriculture du Gard, expliquent le travail réalisé avec les producteurs locaux de leur territoire comme Essaïd El Moussaoui, maraîcher à Lecques (Gard).

La ville de Nîmes souhaitait introduire des produits locaux dans les cantines en s'appuyant sur l'expertise de la chambre d'agriculture du Gard. Pour cela, un contrat moral tripartite a été passé avec la société SHCB (**nouvelle délégation attribuée à Dupont Restauration depuis 2022**). Ce prestataire de restauration a également été accompagné par la chambre d'agriculture pour le sourcing et présenté aux producteurs locaux. Aujourd'hui, 50 % de l'approvisionnement de la cuisine centrale provient d'un cercle de rayon de 250 km autour de Nîmes avec fruits, légumes, riz et légumineuses (**38 % en 2023 et 40 % en bio, avec également des viandes, fromages et laitages**). « La cuisine centrale de Nîmes, c'est

7 500 repas par jour (6 500 en 2023), ce qui représente un enjeu important en termes de volumes et donc d'économie locale », insiste Jérôme Papaïx. Les livraisons, de l'ordre de 600 kg (**et jusqu'à 1 tonne**) de marchandises, constituent un chiffre d'affaires non négligeable pour les producteurs. La cuisine centrale s'est adaptée à leurs conditions de travail pour optimiser l'approvisionnement local. À partir des calendriers de production, de nouveaux menus ont été constitués, ce qui permet de déterminer les volumes nécessaires et de commander en avance. Les producteurs se sont aussi adaptés au fonctionnement de la cuisine centrale : certains d'entre eux plantent par exemple des tomates en été pour les ré-

colter en septembre/ octobre. « Je fixe mon calendrier en fonction de leur besoin à l'année et je plante en amont », indique Essaïd El Moussaoui.

## Trouver le prix juste

Une convention annuelle est passée pour définir les prix, fixés d'un commun accord entre les producteurs et la société SHCB. « La convention permet à chacun d'être gagnant et de trouver le prix juste », déclare M. Papaïx. La société s'approvisionne auprès d'une dizaine de producteurs qui ont ainsi une visibilité des commandes sur l'année et sont sûrs d'être rémunérés. La chambre d'agriculture sert d'intermédiaire entre les partis et garantit le respect des engagements réciproques. « Je trouve que l'initiative de la ville de Nîmes est extraordinaire, ça me donne un coup de pouce ; on sait où on va et pourquoi on travaille, les prix sont raisonnables et c'est très intéressant pour moi », se réjouit M. El Moussaoui. Il ajoute « il y a des légumes que je ne faisais pas avant comme le céleri-rave, le brocoli ou le chou-fleur ». Le travail avec les producteurs locaux permet également de soutenir des filières locales en difficultés le cas échéant. M. Papaïx avertit que « pour que les produits locaux continuent à être utilisés, ils doivent obtenir des signes de qualité pour répondre à la loi EGAlim ». La motivation est bien présente car « il n'y a rien de plus beau que de nourrir les enfants » conclut Mme Charmasson.

*Il n'y a rien de plus beau que de nourrir les enfants*



12 producteurs gardois sont concernés par ce partenariat gagnant-gagnant.

FICHE 5

# MAJ Un GIEE pour une microfilière maraîchage biologique

Avec 26,2 % du budget 2019 d'approvisionnement en bio (**35 % du budget 2022**), le Pays de l'Or a fait de l'achat de production bio pour la restauration collective une de ses priorités. La majorité des produits est fournie par Biocoop restauration. Afin de relocaliser la production agricole, l'agglomération s'est tournée vers la FR CIVAM Occitanie et le CIVAM Bio 34. Ensemble et avec le soutien de la DRAAF Occitanie, ils ont organisé une visite de la cuisine centrale pour les producteurs bio ou en conversion du territoire. Ce fût l'occasion d'échanger et de faire tomber les idées reçues. À la suite de cette rencontre, quatre maraîchers et un producteur de fruits ont été intéressés par une collaboration plus approfondie. Le groupement d'intérêt économique et environnemental (GIEE) s'est révélé un outil pertinent pour favoriser leur coopération. Un GIEE est un collectif d'agriculteurs reconnu par l'État qui s'engage dans un projet commun pour

enclencher une dynamique vertueuse sur un territoire. « L'intention n'était pas de les mettre en concurrence mais bien de créer des synergies », déclare Julien Labriet directeur du pôle action sociale, enfance et jeunesse de la communauté d'agglomération. Les maraîchers ont fourni leur calendrier de production sur la base desquels l'équipe de restauration a construit de nouveaux menus et un planning annuel avec des volumes hebdomadaires de commandes de fruits et légumes. Des premières livraisons tests ont été effectuées et sont concluantes. **En 2023, les producteurs ont finalement constitué un groupement solidaire afin de répondre à un marché public. Ils se sont mis d'accord sur un prix commun et sont solidaires sur les livraisons, c'est-à-dire que si l'un d'eux ne peut pas livrer, les autres s'engagent à proposer quelque chose.**

## NEW Brèves

### Commander la viande en carcasses

Depuis 2020, le lycée Déodat de Séverac (Haute-Garonne) achète régulièrement du bœuf et du veau en carcasses entières. Les carcasses sont découpées au lycée par un agent recruté spécifiquement pour ses compétences en boucherie. « Cela renforce la traçabilité et réduit les pertes », confie Bruno Sans, le chef de cuisine, qui affirme privilégier les produits régionaux en circuits courts pour toutes ses viandes. Par ailleurs, la qualité de la viande est meilleure pour un prix souvent inférieur : 9 à 10 euros pour le bœuf et 11,30 euros pour le veau blanc, très qualitatif. Un bémol, « il est difficile de trouver un boucher », regrette Quentin Hébral, gestionnaire délégué de l'établissement.

## Zoom sur...

### INTERBEV OCCITANIE

Interbev (Association nationale interprofessionnelle du bétail et des viandes) regroupe 22 organisations professionnelles nationales représentant les différents métiers du secteur, de l'élevage à la distribution, y compris la restauration collective. « On se rend compte que la viande bio est plutôt réservée à la vente aux particuliers et que son prix freine encore souvent l'achat en restauration collective », explique Karen Statkiewicz, déléguée régionale pour Interbev Occitanie. « Nous conseillons de prendre des viandes dites à cuisson longue (bourguignon, sauté, etc) pour intégrer des viandes de qualité », explique Mme Statkiewicz (voir <https://www.interbevoccitanie.fr/index.php>)

### FFL OCCITANIE

La Fédération des Fruits et Légumes (FFL) d'Occitanie est un syndicat professionnel regroupant 35 entreprises de production et transformation de fruits et légumes sur le territoire d'Occitanie. Dans le cadre d'une action contre le gaspillage alimentaire en amont, soutenue par la DRAAF et l'ADEME Occitanie, la FFL a réalisé un ensemble de fiches pour chaque produit du territoire, qui aide les cuisiniers et gestionnaires à mieux connaître l'offre régionale et sa saisonnalité (voir <http://www.ffl-occitanie.com/>).



# NEW Adapter les outils d'abattage aux filières de proximité

Le maintien en activité des abattoirs et salles de découpe est un enjeu de taille pour les territoires d'élevage. La filière viande est en pleine transformation au sein de la communauté de communes Cœur et Coteaux du Comminges (Haute-Garonne), dans le Piémont pyrénéen, où deux abattoirs sont en rénovation et une salle de découpe en réflexion.

## Le Comminges, terre d'élevage

Les deux abattoirs de Haute-Garonne se trouvent à Saint-Gaudens et à Boulogne-sur-Gesse, 30 km plus au nord. Ils représentent des outils structurants pour la filière viande du Comminges, où 600 éleveurs occupent 60 000 ha de surface agricole, plus 25 000 ha d'estives, pour plusieurs espèces d'excellence : agneau des Pyrénées, blonde d'Aquitaine, porc noir de Bigorre... Leur maintien et leur développement sont essentiels à une agriculture de qualité et de proximité.

## Un projet, deux sites

Dans la perspective d'un renouvellement de la gestion de l'abattoir boulognais, la communauté de communes Cœur et Coteaux du Comminges (5C) a décidé de réhabiliter, moderniser et regrouper juridiquement les deux établissements en une structure d'exploitation unique, associant les différentes parties prenantes, dont les producteurs. « Notre optique est d'optimiser les outils de production existants et l'organisation avec une approche territoriale », soulignait en 2020 Laurent Kauffmann, développeur économique de la 5C. Le projet vise à créer des synergies. Il permet l'harmonisation des rémunérations et statuts des salariés

ainsi que des tarifs des deux structures. Consolider ces deux outils sur le plan financier et fonctionnel favorise également une meilleure prise en compte des enjeux environnementaux et de bien-être animal. L'ambition est de fédérer la filière locale autour de ce projet industriel pour qu'il soit au service de tous les usagers, aussi bien opérateurs privés que petits éleveurs. « Nous voulons fidéliser le personnel et valoriser leurs métiers, ils le seront d'autant plus que la filière sera dynamique avec une forte identité commingeoise » expliquait M. Kauffmann. « Nous pensons qu'en travaillant en complémentarité plutôt qu'en concurrence, nous pourrions assurer 400 tonnes d'abattage supplémentaire » ajoutait-il. Il est d'ailleurs prévu de développer les débouchés en restauration collective.

En résumé, une étude de structuration de la filière élevage, de maintien et de développement des outils d'abattage et de transformation a d'abord été conduite en 2019. Un travail de structuration des abattoirs du Comminges et de la filière élevage a ensuite commencé en 2020, en concertation avec l'ensemble des acteurs de la filière. En 2021, la société coopérative d'intérêt collectif (SCIC) des abattoirs du Comminges a été créée, associant collectivités et acteurs privés : chevillards, coopératives, bouchers et éleveurs. Au 1er janvier 2022, la 5C a pris la compétence « abattage public » et a confié la délégation de service public à la SCIC à

la fin de cette même année (1). Désormais, des travaux de rénovation, de plusieurs millions d'euros, sont en cours à l'abattoir de Saint-Gaudens et à l'étude à l'abattoir de Boulogne-sur-Gesse.

## Salle de découpe à Gourdan-Polignan

De son côté, la communauté de communes des Pyrénées haut-garonnaises (CCPHG) a lancé, en 2023, une étude de faisabilité économique et financière pour la création d'une salle de découpe et de transformation ainsi que d'une boutique attenante sur son territoire. Ce projet privé, porté par trois éleveurs, vise à valoriser pleinement les animaux élevés et abattus sur le territoire, afin de combler tous les maillons de la chaîne alimentaire. L'étude est financée par l'État, dans le cadre de la mesure 13 du plan de relance consacrée aux projets alimentaires territoriaux (PAT), via le PAT du Comminges. Elle déterminera les conditions dans lesquelles le site pourrait voir le jour, sur la zone d'activité du Bazert à Gourdan-Polignan, s'il s'avère pertinent et viable (2).



© La Dépêche du Midi  
Jean-Alexandre Lahotesinszky

(1) Délibération 2022-188 du 17 novembre 2022 par la 5C.

(2) Voir le journal de la 5C « Horizon Comminges » du 8 janvier 2022.



# NEW Transformer les légumes en amont

Nous voyageons du Gers au Lot, en passant à nouveau par le Comminges, dans cet article qui dresse un petit panel des projets autour de la transformation des fruits et légumes.

## Terra Alter, des fruits et légumes 100 % bio

Terra Alter est l'association de plusieurs sociétés coopératives d'intérêt collectif (SCIC) de collecte, transformation et livraison de fruits et légumes bio et locaux en France, dont une se trouve dans le Gers : Terra Alter Gascogne. Le réseau national Terra Alter, poursuit le triple objectif de :

- soutenir les producteurs bio et locaux ;
- promouvoir une alimentation de qualité pour tous ;
- créer des emplois pour tous et notamment les plus en difficulté (handicap, insertion).

## Aller plus loin dans l'Alter Native

Un autre besoin essentiel est apparu aux membres du réseau : adapter les fermes actuelles aux défis du changement climatique et aux enjeux du commerce équitable et durable. Pour y répondre, la nouvelle SCIC Terra Alter Native (TAN), fondée en septembre 2022, a repris en 2023 une ferme existante de 40 ha de légumes plein champs et de vergers à Valcabrière, aux confins de la Haute-Garonne et des Hautes-Pyrénées. Elle prévoit de créer 60 ha de vergers résilients dans le Gers et 6 ha de serres agri-voltaïques dans les Hautes-Pyrénées. La partie « transformation » de ce projet, lauréat de l'appel à manifestation d'intérêt (AMI) « Résilience alimentaire » de la Banque des territoires (1), bénéficie de crédits

importants du plan de relance via le PAT du Comminges, pour installer trois chaînes de calibrage ergonomiques adaptées à chaque type de produit (tubercules, fruits, légumes, etc.), développer la capacité de stockage froid et créer une unité de production de jus de fruits et une unité de conserverie de légumes.

## La légumerie du Grand Cahors

La légumerie de la communauté d'agglomération du Grand Cahors (Lot) approvisionne depuis 2017 les écoles,

l'hôpital et les lycées du périmètre en légumes, pastèques et melons, issus à 70 % du département et à 20 % de l'agriculture biologique. Chaque site passe commande et reçoit des légumes prêts à être cuisinés, livrés dans des bacs réutilisables ou emballés sous vide en fonction des délais et de la fragilité des produits. En 2022, la légumerie s'est lancée dans la confection de soupes pour les Ehpad du territoire communautaire livrées en liaison froide (2).

FICHE 28

## NEW L'écolabel pêche durable, qu'ès aquò ?

Pour être certifiées, les pêcheries doivent respecter 4 exigences :

- L'écosystème : garantir que l'activité de pêche n'impacte pas de manière significative l'écosystème, c'est-à-dire la ressource ciblée mais également les espèces non-ciblées et l'habitat.
- L'environnement : garantir que l'activité de pêche a un impact limité sur l'environnement, ce qui implique de réduire l'énergie fossile et d'améliorer la gestion des déchets et la prévention des pollutions.

- Le social : assurer un niveau satisfaisant de conditions de vie et de travail à bord des navires pour les équipages.

- La qualité : garantir un niveau élevé de fraîcheur des produits.

Deux pêcheries de thon rouge, dont celle de Sathoan à Sète (Hérault), ainsi qu'une halle à marée et sept entreprises de mareyage commercialisant leur production sont certifiées écolabel « Pêche durable ».

(1) Sur cet AMI, ouvert jusqu'à décembre 2024, voir le site de la Banque des territoires : <https://www.banquedesterritoires.fr/ami-accelerer-la-transition-alimentaire> (prochaines relèves le 2 mai et le 1er juillet 2024).

(2) Voir le lien en RESSOURCES sur l'article de La Dépêche du 18/11/2021

## MAJ Les productions des lycées agricoles

Les exploitations des lycées agricoles de Montauban-Capou (25 ha) et Moissac (15 ha) produisent des pommes, des kiwis, des fruits à noyaux, du raisin et des légumes bio. Ces produits sont vendus aussi bien pour la restauration collective (à ces deux établissements, à d'autres lycées agricoles proches et à des collectivités, **auxquels s'ajoutent aujourd'hui d'autres collèges et lycées d'Occitanie, de Rodez à Mirande, et la plateforme territoriale « Le 82 dans son assiette »**) qu'à des particuliers ou à des coopératives pour de la vente au détail. Ainsi toutes les pommes servies à Montauban sont issues de l'exploitation agricole de Capou. Ainsi, toutes les pommes servies à Montauban sont issues de l'exploitation agricole de l'établissement. Une partie des pommes est transformée en jus, qui est proposé aux élèves une fois par semaine à la cantine. Par ailleurs, un partenariat a été mis en place depuis 2019 avec le lycée agricole de Rodez pour fabriquer de la compote bio grâce à leur atelier de transformation.

COMMUNE DE LAGRAULET-DU-GERS (GERS)

#APPROVISIONNEMENT  
#GASPILLAGE

## MAJ La régie agricole de Lagraulet-du-Gers

En 2018, la commune de Lagraulet-du-Gers a engagé un travail pour augmenter la part d'approvisionnement en produits venus d'un rayon de 50 km pour sa cantine scolaire, qui sert environ 45 repas par jour (**60 en 2023**). Les pâtes, le pain, l'huile ou la viande ont été facilement trouvés. En revanche deux difficultés ont été identifiées. La première concerne la logistique pour de petits volumes de légumes et la seconde la disponibilité en fruits bio.

Pour les surmonter, la commune a fait le choix de produire elle-même ses fruits et légumes. Des essais ont été réalisés sur plusieurs sites, jardins communaux ou terrains à bâtir non vendus, qui ont été concluants. La mairie a donc acheté une ferme communale de 10 ha. « Je suis allé visiter la commune de Mouans-Sartoux où ils nourrissent 1200 enfants sur 2,5 ha. Nous avons de quoi faire avec notre terrain ! », souligne Nicolas Meliet, maire du village.

**Actuellement, 200 arbres fruitiers y sont plantés et une serre de 1 500 m<sup>2</sup> y a été montée. Une légumerie est en cours de construction car « on manque de légumes localement », explique M. Meliet. La commune a dû investir dans une chambre froide et un surgélateur. L'été est la saison privilégiée de la production de légumes et l'occasion pour le personnel de cuisine de préparer des stocks : sauces, légumes coupés et surgelés, etc. La régie agricole est un plus pour cette cantine 100 % bio et locale mais aussi pour celles alentour. « On commence à produire pour les communes voisines » ajoute M. Meliet. L'imagination de la mairie de s'arrête pas là. De manière saisonnière, elle fait venir un troupeau de brebis sur la ferme pour y fabriquer yaourts et fromages. D'autres actions pourraient être menées dans une logique de partenariat. « Peut-être qu'à l'avenir d'autres solutions s'avéreront meilleures, notre système n'est pas figé », explique monsieur le maire.**

## QUELQUES RESSOURCES

Les plans de filière ► <https://agriculture.gouv.fr/egalim-les-plans-de-filieres>

*La restauration collective peut-elle être un débouché pour vous ?* Projet Realisab, 2014 :

► [https://chambres-agriculture.fr/fileadmin/user\\_upload/National/002\\_inst-site-chambres/pages/exploitation\\_agri/outils\\_realisab\\_VD.pdf](https://chambres-agriculture.fr/fileadmin/user_upload/National/002_inst-site-chambres/pages/exploitation_agri/outils_realisab_VD.pdf)

Cartographie des outils de transformation agroalimentaire en Occitanie :

► <https://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/Cartographie-des-outils-de>

La filière légumineuse (FILEG) ► <https://www.fileg.org/>

Télécharger la plaquette de FranceAgriMer sur lécolabel pêche durable sur le site du MASA

► <https://agriculture.gouv.fr/lecolabel-public-peche-durable>

Pour en savoir plus sur la première pêcherie de Méditerranée bénéficiant de cet écolabel

► <https://sathoan.fr/thon-rouge-de-ligne-la-premiere-pecherie-certifiee-durable-de-mediterranee-francaise/>

L'article de la Dépêche du 18/11/2021, « Lot: la première légumerie d'Occitanie va faire chauffer ses marmites pour préparer des soupes destinées aux Ehpad » :

► <https://www.ladepêche.fr/2021/11/17/lot-la-premiere-legumerie-doccitanie-va-faire-chauffer-ses-marmites-pour-preparer-des-soupes-destinees-aux-ehpad-9932959.php>



# 5.

# Les métiers de la restauration collective

## LES ENJEUX

La restauration collective comprend des métiers différents et complémentaires. Que ce soit cuisinier, gestionnaire ou encore diététicien, ce qui compte c'est le bon enchaînement des missions de chacun pour permettre aux convives de se restaurer dans de bonnes conditions. Le développement de l'alimentation durable impose des changements de pratique comme l'augmentation du fait-maison ou l'utilisation de produits frais et de protéines végétales, qui doivent être soutenus par la formation des équipes de restauration. Elle conduit à une montée en compétences indéniable des métiers de la restauration collective. L'accompagnement donne ainsi l'opportunité à chacun de s'imprégner des projets pour ensuite mieux s'impliquer dans cette transition alimentaire.

46

**MAJ** Monter en compétences grâce à la formation continue

46

Les cuisiniers des armées

47

**MAJ** Réorganisation en cuisine

48

Regards croisés cuisinier / gestionnaire

49

**MAJ** Le rôle clé des accompagnants

49

L'évolution nécessaire du management en cuisine

50

Les TMS, une préoccupation constante

50

**NEW** Tout le monde peut cuisiner !

**NEW** NOUVEL ARTICLE

**MAJ** MISE À JOUR 2023

# MAJ Monter en compétences grâce à la formation continue

Valerie Trulla-Monserrat, chargée restauration au CNFPT et Hugo Dereymez, **ancien** cuisinier à Nogaro (Gers) et chargé de mission PAT sur le PETR (Pôle d'Equilibre Territorial et Rural) Pays d'Armagnac nous renseignent sur l'enjeu de la formation des agents de la restauration collective.

La formation continue permet la montée en compétences par l'acquisition de nouvelles connaissances et de nouvelles capacités. Elle se justifie aussi par les évolutions juridiques, culturelles et sociales comme la demande croissante d'une alimentation de meilleure qualité pour des raisons de santé et d'environnement. « Il y a 10 ans en arrière, c'était impossible de penser qu'on proposerait des repas végétariens dans les écoles » rappelle Hugo Dereymez. Nous avons contacté cet **ancien** chef engagé au parcours atypique, pour la formation qu'il a construite en partenariat avec le centre national de la fonction publique territoriale (CNFPT). Il s'agit de l'organisme de formation des fonctionnaires territoriaux. Il est présenté par Valérie Trulla-Monserrat, chargée restauration. Les programmes de formation sont fondés sur une observation nationale des orientations de la profession et sont adaptés aux besoins des agents au niveau local grâce aux relations avec les services RH des collectivités. Les formations sont proposées dans un catalogue propre à chaque région et renouvelé chaque année. Certaines d'entre elles sont désormais disponibles à distance. Elles s'adressent à tous les agents de la restauration collective : cuisiniers, responsables de cuisines

centrales, responsables achats, agents de ménage, de production ou de distribution, accompagnants, diététiciens, etc. Des journées d'actualité sont également organisées. Elles apportent de l'information sur une nouveauté, comme les grandes lignes de la loi EGAlim. Enfin les collectivités territoriales peuvent demander une formation spéciale pour leurs agents. Un cahier des charges et une rencontre permettent ensuite de construire une réponse pertinente qui soit adaptée au fonctionnement et besoins de la structure. Pour intervenir dans toutes ces formations possibles, le CNFPT recrute des professionnels. « Les profils d'intervenants sont très larges, j'ai fait venir une fois un avocat spécialisé en droit public et en achat » précise Valérie Trulla-Monserrat.

## L'exemple du Pays d'Armagnac

À Nogaro, le premier atelier de la formation « Vers une alimentation durable en cantine scolaire » a eu lieu le 18 novembre 2020. Axée autour de la santé des enfants et de la protection de l'environnement, elle a été élaborée par Hugo Dereymez et son équipe en partenariat avec le CNFPT pour



Hugo Dereymez et son équipe

*Le métier de cuisinier en restauration collective demande une grande technicité et une connaissance de la réglementation sanitaire, de la nutrition et de la diététique.*

## Zoom sur...

### LES CUISINIERS DES ARMÉES

« Au sein des armées, c'est souvent du personnel militaire qui se charge de la restauration pour des raisons liées au métier militaire – projection sur des théâtres d'opération extérieure notamment – même si on trouve aussi du personnel civil », explique Nelly, commissaire aux armées à la base de défense de Montauban. Pour ceux qui ne sont pas diplômés en restauration, un équivalent du cer-



## Réorganisation en cuisine

Depuis **10 ans**, la ville de Millau a entamé une forte dynamique sur la qualité alimentaire notamment par l'introduction de produits bio et locaux qui a mené à une labellisation « En Cuisine » de niveau 2 par Ecocert (**en audit en 2023 pour passer niveau 3**). D'un point de vue technique, l'introduction de légumes frais demande une nouvelle organisation de travail. La manutention et la préparation nécessaire en amont ont conduit à la création d'un poste en légumerie, grâce à un gain de temps sur d'autres activités. La production exige aussi plus de main-d'oeuvre, comme pour la purée maison qui ravit toujours les convives. L'installation d'un logiciel de gestion a permis de maîtriser toute l'organisation depuis le lancement des commandes jusqu'à la mise en production. De plus, l'investissement dans une sauteuse pour des cuissons de nuit à basse température a économisé du temps de production et de plonge. Au début de la démarche, les cuisiniers ont suivi une formation de deux jours sur la cuisine alternative proposée par l'association Un Plus Bio pour apprendre à travailler les céréales semi-complètes, les légumineuses, etc. Depuis, l'équipe a pu s'imprégner du projet, il y a beaucoup d'échanges sur les recettes et de discussions au sein de tout le personnel.

répondre à des besoins précis. En effet, il a constaté un déficit de formation initiale en cuisine pour plusieurs agents de cantines scolaires du Pays d'Armagnac. Or, le métier de cuisinier en restauration collective demande une grande technicité et une connaissance de la réglementation sanitaire, de la nutrition et de la diététique. L'idée de cette formation est venue de la volonté d'apporter une réponse adaptée à ces personnels, en particulier par rapport à la loi EGAlim, avec des éléments concrets utilisables immédiatement. Deux parcours complémentaires sont proposés, le premier s'adresse aux cuisines en gestion directe et comprend des ateliers à la fois théoriques et pratiques. Le second concerne la restauration en gestion concédée où l'accent est mis sur le gaspillage alimentaire et l'accompagnement du temps de repas avec tout un volet pédagogique incontournable.

Les formations du CNFPT sont gratuites grâce aux cotisations des collectivités qui prennent en charge leur coût, ainsi que les frais de transport, restauration et hébergement. Elles constituent une opportunité pour les collectivités qui voudraient se lancer dans une démarche d'amélioration de leur offre alimentaire. Les freins sont en effet nombreux pour entreprendre ce type de démarche. La distance avec les lieux habituels de formation pose parfois des difficultés et crée de l'inconfort. Un autre problème est le remplacement des agents pendant le temps de

formation. Dans les petites collectivités, les cuisiniers ne peuvent pas s'absenter à moins d'être remplacés, ce qui représente un coût économique non négligeable. « Il est aussi parfois difficile de trouver des remplaçants, ce sont des plannings à gérer assez compliqués » ajoute Valérie Trulla-Monserrat. La formation proposée à Nogaro est adaptée aux personnels et située au cœur du territoire concerné. Pour être accessibles, les séances sont réparties en 6 demi-journées qui ont lieu le mercredi après-midi. Enfin, un créneau horaire est réservé chaque semaine pour répondre aux interrogations des agents et les conseiller. Hugo Dereymez peut aussi se déplacer dans le cadre de sa mission pour répondre à des demandes spécifiques des communes. Ce suivi et cet accompagnement en aval complètent bien la formation des agents.

### Se former tout au long de la carrière

Le collectif « Les pieds dans le plat » dont fait partie Hugo Dereymez pratique l'autoformation. En se réunissant plusieurs fois par an et en cuisinant ensemble, chacun peut montrer ses recettes et ses techniques, mais également apprendre des autres. « Il n'y a aucune formation où j'ai plus appris que dans ces moments-là » confesse-t-il, après avoir insisté sur l'importance de continuer d'expérimenter et d'apprendre. Ces moments conviviaux où tous sont sur un pied d'égalité permettent aussi de lutter contre l'isolement de certains cuisiniers, souvent seuls dans des petites structures de restauration collective.

**Il rebondit ensuite sur les difficultés auxquelles sont confrontées les cantines des petits territoires, qui font face à une explosion des coûts et un problème de ressources humaines. « L'innovation organisationnelle est adaptée aux petits territoires comme le nôtre », ajoute-t-il, évoquant l'accompagnement technique que propose le PAT pour les petites communes.**

tificat d'aptitude professionnelle (CAP) cuisine peut être obtenu. Il existe aussi des cycles de formation complémentaires. Depuis 2016, une harmonisation de la qualité des services de restauration est réalisée et transcrite dans un guide pratique.

## Brèves

MAJ

L'association des chefs cuisiniers audois

Cette association de **15 ans** d'âge rassemble les chefs cuisiniers des collèges et de quelques lycées de l'Aude. Elle leur a permis de se connaître et d'échanger sur leur façon de travailler ou leurs astuces. « On a pu puiser des idées chez les uns, chez les autres » affirme le président Christian Garcia, chef de cuisine au collège Pierre et Marie Curie à Rieux-Minervois. La vingtaine d'adhérents se retrouve 4 ou 5 fois par an pour des réunions thématiques, parfois chez un producteur pour des dégustations conviviales. Ils sont nombreux aujourd'hui à travailler au quotidien des produits frais et locaux. **L'un de ses coprésidents, Pierre-Yves Rommelaere, chef de restauration au Collège Joseph Anglade, a coécrit avec le sociologue Marc Perrenoud l'ouvrage « Une autre cantine est possible », dans lequel il partage sa démarche pour bien cuisiner à la cantine.**

 FICHE 10

MAJ

Une nouvelle formation sur la loi EGAlim au Crous Toulouse - Occitanie

La structure a mis à profit l'arrêt de la restauration universitaire lors du premier confinement **contre la Covid-19** pour former ses agents, en particulier encadrants, à la loi EGAlim. Cette formation et d'autres, comme à la méthode HACCP sont réalisées en interne. Des membres du personnel des 26 Crous de France peuvent dispenser des formations dans leur site respectif suite à leur passage au centre national de formation à Tours où ils acquièrent des compétences pédagogiques. Ainsi un chef de cuisine peut être formateur sur un logiciel métier par exemple.

# Regards croisés cuisinier / gestionnaire

Stéphane Loste et Maréva Janel sont respectivement chef cuisinier et gestionnaire dans un collège du Gers. Ils nous parlent de leur travail, dont les mots clés sont communication, confiance et cohérence.

## Pouvez-vous nous présenter vos missions ?

**Maréva Janel** : J'ai un éventail de missions très large : j'assure le suivi du service restauration et hébergement ainsi que des responsabilités au niveau de la gestion budgétaire et j'évalue les recettes pour le bon fonctionnement du service de restauration.

**Stéphane Loste** : Je dois m'assurer que tout s'enchaîne bien depuis la prise de commandes jusqu'au moment où les élèves quittent le self. J'ai acquis des compétences au cours de mes expériences et aujourd'hui j'ai une vision plus globale, je suis plus à même d'anticiper des problèmes potentiels.

## Quelles sont les clés pour bien travailler ensemble ?

**Stéphane Loste** : C'est la communication entre tous les acteurs du collège qui fait que ça fonctionne ou pas, il n'y a pas de recette miracle. Tous participent au bon déroulement des repas, notamment les animateurs. Notre confiance mutuelle avec madame Janel ne peut que faire avancer les choses. Cela donne alors plus de liberté mais surtout d'envie de faire. C'est important de se sentir soutenu tout en ayant des arbitrages sur ce qui est possible ou pas.

**Maréva Janel** : La chance, je crois que nous l'avons, c'est de nous comprendre. S'il n'y avait pas de cohérence entre l'un et l'autre ce serait bien plus compliqué pour avancer et arriver à une valorisation du service de restauration. Nous menons des projets communs comme des ateliers du goût, l'objectif atteint de 30 % de bio ou encore la future rénovation du pôle plonge. Notre vision commune c'est la qualité dans l'assiette.

**Stéphane Loste** : Des fois elle a du travail et je la laisse tranquille (rires), d'autres fois c'est moi qui suis à fond. On échange et on se libère si l'autre en a besoin. On tient la barque comme ça au quotidien pour que les enfants viennent au self avec plaisir.

## MAJ Le rôle clé des accompagnants

La mission des agents d'animation est essentielle pour éduquer et sensibiliser les enfants au goût et expliquer l'importance du bien manger, pour qu'ils deviennent des consommateurs raisonnés. Avec 1000 repas (1300 en 2023) servis chaque jour dans 9 restaurants scolaires des communes de la CCRC, ce sont **plus d'une centaine d'agents périscolaires** qui interviennent sur le temps méridien. Ils sont titulaires du brevet d'aptitudes aux fonctions d'animateur (BAFA), détenteurs du certificat d'aptitude professionnelle (CAP) petite enfance ou sans formation initiale dans l'animation mais avec un souhait fort de travailler auprès des enfants. En effet, la direction départementale de la cohésion sociale permet aux collectivités d'employer jusqu'à 20 % de personnes non diplômées en animation. **Plus qu'un**

**lieu de restauration, la cantine scolaire représente un vecteur important de socialisation et d'éducation (éducation au goût, découverte des origines géographiques des aliments, transmission des valeurs de partage, de convivialité, respect des règles de vie en communauté).** Par le passé, un travail de fond a été mené avec l'aide du programme « Clémantine » (Clés pour une alimentation à la cantine), en partenariat avec la fondation Danone, pour former les animateurs sur la posture à adopter pour accompagner le jeune convive à la cantine. Il consistait en une série d'ateliers ludiques d'1h30 toutes les 6 semaines permettant de travailler sur le bruit à la cantine, la composition des tables, les phobies alimentaires et le comportement des adultes. Les agents ont pu interroger leurs pratiques,

mieux comprendre les besoins des enfants et mieux appréhender les protocoles et règles strictes du plan de maîtrise sanitaire (PMS). Aujourd'hui, un self a été mis en place dans 5 des 9 restaurants scolaires de la CCRC, dont les études et l'expérience ont démontré qu'il permettait de diminuer l'intensité sonore. Les convives ont le choix entre des assiettes « petite faim » et « grande faim » pour limiter le gaspillage alimentaire. « Bien que les enfants ne soient plus servis à table, des agents d'animation sont toujours présents dans le restaurant pour les guider et les accompagner au besoin » assure Karine Lopez, responsable du service de restauration scolaire de la CCRC.

 FICHE 6



André Belloc

## L'évolution nécessaire du management en cuisine

Responsable ventes restauration chez Origin, ancien directeur et consultant en restauration collective et ancien vice-président du réseau interprofessionnel Restau'Co.

L'activité de cuisine est particulière, c'est une création perpétuelle et aléatoire. Chaque jour on fabrique une nouvelle prestation, un produit fini dans une contrainte de temps et de coût et cette production n'est pas mécanisable au sens de l'automatisme. Il faut créer une cohésion d'équipe afin qu'en cas de problème, la production puisse continuer. L'ensemble du personnel doit donc non seulement être motivé mais aussi réactif en permanence. C'est un des enjeux majeurs du management en restauration collective. Aujourd'hui un manager doit pouvoir s'adapter à son interlocuteur et au contexte de travail. Ses meilleurs outils sont l'intelligence et l'humanité. Surtout, dans ce métier qui avait la réputation d'être très sévère, le management de l'ordre a fait place à celui de la compréhension.

## Les TMS, une préoccupation constante

L'institut national de recherche et de sécurité pour la prévention des accidents du travail et des maladies professionnelles (INRS) a publié en 2019 un guide d'aide au repérage des risques professionnels à destination de la restauration collective. Les troubles musculo-squelettiques (TMS) sont une des pathologies les plus fréquentes selon André Belloc, ancien vice-président du réseau interprofessionnel Restau'Co. Ils touchent généralement le dos et les membres supérieurs et se caractérisent par des douleurs musculaires ou des tendinites. Ils proviennent de plusieurs facteurs comme les gestes répétés ou les postures contraignantes. Ainsi, la hauteur standardisée des plans de travail représente un enjeu conséquent en termes de santé au travail.

## **NEW** Tout le monde peut cuisiner !

Le Code de la commande publique propose un régime de « marchés réservés » ouverts à deux catégories de structures, celles qui emploient des travailleurs handicapés et défavorisés et celles de l'économie sociale et solidaire. Deux exemples pour illustrer cela.

### De la terre à l'assiette

La société coopérative d'intérêt collectif (SCIC) De la terre à l'assiette est le premier exemple. Cette entreprise d'insertion, créée en 2019 à Clapiers (Hérault) par l'association Le passe muraille, prépare et livre des repas en liaison froide pour la restauration collective. Elle propose un accompagnement socioprofessionnel à des personnes éloignées de l'emploi. L'équipe de cuisine de 15 salariés comprend 5 personnes en insertion. L'accent est mis sur leur formation pratique pour que la sortie du dispositif débouche sur un emploi pérenne. La SCIC par son innovation sociale et l'attention portée aux repas (menus de saison, faits maison, 100 % bio et au maximum locaux) représente une alternative aux sociétés de restauration, sans se placer dans le champ direct de la concurrence.

Dans la continuité, une nouvelle entreprise De la terre à l'assiette a été créée à Nîmes (Gard) en 2021. Celle-ci gère 2 cuisines sur le territoire du Piémont cévenol et compte 12 salariés, dont 3 en insertion. L'une d'elles est la cuisine de l'école de Quissac, certifiée « 3 carottes » par le label « En cuisine » d'Ecocert et lauréate 2023 du prix des « Victoires des cantines rebelles », dans la catégorie des villes de moins de 12 000 habitants (voir thématique 1 p.15). « Nous continuons notre développement local auprès d'écoles,

d'EHPAD, de restaurants d'entreprises et nous avons créé un service traiteur bio et local » conclut Pierre Plancheron, le directeur de l'association.

### ESAT des Hautes-Garrigues

L'établissement et service d'aide par le travail (ESAT) des Hautes Garrigues (Hérault) accueille une quinzaine de personnes en situation de handicap dans une équipe de 5 salariés. Ce service de restauration produit environ 1 200 repas par jour en liaison froide. Il s'approvisionne en circuits-courts auprès de producteurs pratiquant une agriculture raisonnée et privilégie les produits bio et de saison. Il travaille par exemple avec l'Écolothèque qui propose un accueil de loisir et un repas 100 % bio le mercredi midi. En cuisine, un moniteur organise les activités de façon à maîtriser l'équilibre entre la production et l'accompagnement qui est la clé de réussite de l'atelier. Plusieurs facteurs déterminent l'attribution d'un poste à une personne, son apprentissage, son attitude dans le groupe ou sa technicité mais aussi ses envies, qui sont développées dans le cadre d'un projet personnalisé. Certains préféreront par exemple le poste d'allotissement pour la préparation de commandes par rapport à la production en cuisine, le service en salle ou le travail avec des machines.

 FICHE 7



© Association Le Passe-Muraille

## QUELQUES RESSOURCES

Site national du CNFPT ► <https://www.cnfpt.fr/>

Association le passe muraille ► <https://www.lepassemuraille.org/>

Entreprise de restauration bio De la Terre à l'assiette ► <https://www.delaterrealassiette.com/>

Guide d'aide au repérage des risques professionnels en restauration collective, INRS, 2019 :

► <https://www.inrs.fr/media.html?refINRS=ED%206075>





**PRÉFET  
DE LA RÉGION  
OCCITANIE**

Liberté  
Égalité  
Fraternité



# 6.

## La nutrition et la santé

### LES ENJEUX

Le PNA et le PNNS (programme national nutrition et santé) visent à augmenter la consommation de fruits, légumes, féculents, diminuer les apports en lipides et en glucides simples et rééquilibrer l'apport d'acides gras. La restauration collective s'inscrit pleinement dans ces objectifs. Les recommandations nutritionnelles permettent de réduire les risques d'obésité, de diabète de type 2 et de certains cancers et maladies cardiovasculaires. En effet, l'obésité ou le surpoids touche près de la moitié des adultes et 17 % des enfants en France et la Covid-19 a mis tragiquement en lumière ce problème. Des données d'avril 2020 du CHRU de Lille indiquaient que 47 % des patients infectés entrant en réanimation souffraient d'obésité ou de surpoids, résultats confirmés par des études ultérieures. L'acte de se nourrir est également un moment précieux pour les plus fragiles et s'intègre dans une approche globale de la santé. Il est donc très important de faire rimer saveur avec bien-être dans toutes les assiettes.

**NEW** NOUVEL ARTICLE

**MAJ** MISE À JOUR 2023

PROGRAMME NATIONAL  
POUR L'ALIMENTATION  
**TERRITOIRES  
EN ACTION**  
2019-2023

- 52** Regards croisés médecin / diététicienne
- 53** **MAJ** Le GEMRCN, c'est quoi ?
- 54** **NEW** Bien manger à l'hôpital
- 55** **MAJ** S'adapter aux habitudes des convives en EHPAD
- 55** **NEW** Qu'est-ce que la dénutrition chez les personnes âgées ?
- 56** **MAJ** Les initiatives pour l'alimentation et la nutrition des étudiants
- 56** **MAJ** La chrono-nutrition pour nourrir les enfants en crèche
- 57** **MAJ** Que dit la loi EGAlim ?
- 57** **MAJ** Menu végétarien, qu'en disent-ils ?

# Regards croisés médecin / diététicienne

Patrick Ritz est médecin nutritionniste et professeur de médecine. Caroline Martineau est diététicienne nutritionniste et cadre de santé. Ils travaillent ensemble au CHU de Toulouse (Rangueil) et nous parlent d'alimentation, de santé et de prévention.



Caroline Martineau



Patrick Ritz

## Quels sont les métiers respectifs d'un médecin et d'une diététicienne nutritionnistes ?

**Patrick Ritz :** Je travaille à l'accueil et aux soins de patients en situation d'obésité ou d'insuffisance de poids. Le métier du médecin est de faire le diagnostic des maladies de la nutrition, de déterminer les causes et les mécanismes de ces maladies, d'en évaluer les conséquences (les complications) et de proposer des stratégies de traitement.

Pour nous, l'alimentation est un élément important pour la santé, en ce qu'elle est un des déterminants de l'évolution du poids. L'insuffisance de poids, par exemple, peut résulter de troubles des conduites alimentaires, comme l'anorexie mentale, ou d'une dénutrition, qui touche par exemple des patients atteints de cancers. L'obésité provient de l'association complexe de facteurs alimentaires, génétiques mais aussi environnementaux. Nous avons trois plateformes d'accueil, comme l'hospitalisation d'une semaine où le patient sera concerné par la restauration pendant son séjour.

**Caroline Martineau :** J'encadre des équipes de diététiciens qui travaillent en nutrition et en diabétologie et coordonne une unité transversale d'éducation thérapeutique. La définition de l'organisation mondiale de la santé (OMS) est d'aider les

patients à acquérir ou à maintenir les compétences dont ils ont besoin, pour gérer au mieux leur vie avec une maladie chronique. Ainsi, un patient atteint de diabète peut apprendre, outre à faire ses injections d'insuline ou contrôler sa glycémie, à mieux gérer son alimentation.

## Quelles sont vos expériences avec la restauration collective ?

**Patrick Ritz :** J'ai été impliqué dans le projet de restauration du CHU quand je travaillais au comité de liaison alimentation nutrition (CLAN). C'est une des instances obligatoires des hôpitaux. Elle est consultative et composée à la fois de membres de la direction de l'établissement, de soignants et de professionnels de la restauration. Elle a diverses missions comme valider les offres alimentaires de l'établissement, mettre en place des actions pour mieux évaluer l'état nutritionnel des patients, proposer ou améliorer des dispositifs liés à l'alimentation.

**Caroline Martineau :** J'ai été pendant 8 ans référente nutrition dans l'équipe de restauration du CHU Toulouse. J'y ai travaillé à la restructuration complète du service de restauration, qui a servi ensuite de modèle au plan national.

*L'objectif principal de l'hôpital, c'est que le patient mange pour éviter la dénutrition.*

## Zoom sur...

### NEW LE SERVICE SANITAIRE : DES ÉTUDIANTS EN SANTÉ DANS LES ÉCOLES

Le service sanitaire a été mis en place par l'État en 2020. Il rassemble les étudiants de toutes les carrières de santé, pendant 6 semaines obligatoires, pour mener des actions de prévention dans les écoles, les prisons, les EHPAD et autres structures. Les étudiants y

## Quelle est la place de l'alimentation dans la prise en charge des patients à l'hôpital ?

**Caroline Martineau :** L'objectif principal de l'hôpital, c'est que le patient mange pour éviter la dénutrition. Celle-ci concerne malheureusement plus de 40 % des personnes hospitalisées en 2019 en France. Nous avons fait le constat que nous proposons beaucoup de déclinaisons différentes et que, dans le même temps, de nombreux patients étaient insatisfaits, ce qui provoquait du gaspillage alimentaire. En travaillant avec des sociologues nous avons compris qu'il y a une régression alimentaire quand on est malade et alité. Nous avons choisi de concevoir des menus simples, de réduire les contraintes nutritionnelles (sel, sucre, graisses) et de rendre les repas plus universels pour augmenter la



interviennent par groupe pluridisciplinaire après avoir reçu des apports théoriques. Quatre thématiques peuvent être abordées : activité physique, santé sexuelle, addictions et alimentation. Ainsi, les étudiants sensibilisent aux risques d'une mauvaise nutrition, pouvant impacter la santé physique et psychologique, et prônent les bienfaits d'une alimentation équilibrée et source de plaisir.

prise alimentaire du plus grand nombre de patients. Par exemple, nous sommes un des seuls CHU à ne pas proposer d'alimentation hypocalorique, un plateau standard comporte au minimum 1800 calories.

**Patrick Ritz :** Ce n'est pas suffisant de proposer une alimentation favorable aux patients sur une semaine d'hospitalisation pour traiter leur problème de poids de façon durable. Montrer l'exemple est une bonne chose mais cela ne garantit pas que les personnes fassent le choix d'une meilleure alimentation au quotidien. Même si le poids est important pour la santé, les priorités sont autres au moment de l'hospitalisation.

## Comment prévenir alors les pathologies liées à l'alimentation ?

**Patrick Ritz :** Les sociétés modernes réalisent que le coût financier de la santé et les conséquences sur les personnes malades deviennent de plus en plus importants. Il est reconnu que la prévention de certaines maladies améliorerait la qualité de vie des personnes et aurait un retour sur investissement intéressant.

À l'hôpital ou dans les structures avec lesquelles nous travaillons, nous faisons de la prévention des conséquences des pathologies. Par exemple en diabétologie, nous faisons en sorte que les organes ne s'abîment pas trop vite à cause de la maladie. L'alimentation est un levier d'ajustement pour éviter certaines complications.

MAJ

## Le GEMRCN, c'est quoi ?

Le groupement d'études des marchés en restauration collective et de nutrition (GEM-RCN) a été créé pour guider les acheteurs publics vers l'amélioration de la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration collective, en réaction au constat d'augmentation du surpoids et de l'obésité en France. Pour cela, le GEM-RCN a publié différentes versions d'un guide de référence pour accompagner les acheteurs publics dans les choix de menus sains et équilibrés. Il contient des recommandations de fréquences de service des plats (sur 20 repas consécutifs), de grammages des portions servies selon l'âge des convives et de service du pain, de l'eau, du sel et des sauces. L'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire rend une partie de ces recommandations obligatoires. Le GEM-RCN ayant été dissous, des travaux sont en cours pour revoir cet arrêté dans le cadre du groupe de travail nutrition du Conseil national de la restauration collective (CNRC), coprésidé par la Direction générale de la santé (DGS) et Agores (voir thématique 1), pour le mettre en conformité avec les recommandations nutritionnelles pour les enfants telles que publiées par le Haut Conseil de la santé publique en 2020. Un guide de mise en œuvre du menu végétarien (2020), un livret de recettes végétariennes (2020) et un plan pluriannuel de diversification des sources de protéines (2021) ont ainsi été produits par le CNRC, aidant les acteurs à se conformer aux orientations de la loi EGALim.



# Bien manger à l'hôpital

La restauration en milieu hospitalier fait face à de nombreuses contraintes alors que l'alimentation est importante pour le rétablissement des patients. Voici deux exemples de structures qui ne manquent pas d'idée pour remplir cette mission.

## **NEW** Haché, mixé, mouliné à Lannemezan

La cuisine centrale des hôpitaux de Lannemezan décline 14 régimes et textures, appelés « alimentations thérapeutiques », composant 5 menus différents pour des convives divers : patients, personnel hospitalier, enfants de la crèche à l'élémentaire et bénéficiaires du portage de repas à domicile. En 2018, la texture moulinée a été créée pour répondre au mieux aux besoins des patients. Elle permet une transition entre le haché et le mixé pour les patients souffrants de troubles de la déglutition. Grâce au mouliné, les aliments sont fondants et peuvent s'écraser à la fourchette, comme les brocolis très cuits ou les viandes déstructurées. Par ailleurs, le service restauration de l'hôpital réalise diverses préparations hyperprotéinées enrichies avec de la poudre de lait, comme des crèmes ou des smoothies, qui sont servies au goûter aux populations les plus à risque de dénutrition et sont très appréciées. En outre, certains mixés complets viande-légumes sont enrichis avec des pâtes semis-complètes bio, riches en minéraux et en fibres, qui permettent d'atteindre la satiété.

Depuis février 2022, le déploiement du logiciel « Datameal » a permis d'ajuster la commande des repas des patients en tenant compte de nombreux paramètres, dont la texture prescrite, les habitudes ou les aversions et allergies. Il s'ensuit une réduction du gaspillage alimentaire de plus de 32 000 « équivalent repas » sur un an.

À l'occasion de la semaine nationale de la dénutrition, en novembre 2023, des ateliers en binômes diététicien-agent de restauration ont été mis en place pour sensibiliser les personnels hospitaliers au dépistage de la dénutrition, aux compléments nutritionnels oraux et préparations enrichies en protéines et calories.

## **NEW** Des aliments populaires à Perpignan

Pour favoriser la prise alimentaire, l'hôpital de Perpignan a fait le choix de ne pas donner des aliments dits « impopulaires », qui changent avec les générations. Aujourd'hui, salsifis et choux de Bruxelles ne font plus partie des menus. La prescription personnalisée permet de demander aux patients leurs aversions alimentaires. Le logiciel de l'hôpital supprime ensuite certains plats en conséquence. Une réflexion est en cours pour que le patient puisse cette fois exprimer ce qu'il aimerait manger. Le but est de faire manger le maximum de personnes avec les mêmes recettes, pour favoriser le fait-maison, les produits de qualité et réduire le gaspillage alimentaire. Pour cela, beaucoup de travail est réalisé sur les fiches techniques, le choix des matières premières et des cuissons très pointues. Deux textures sont proposées, à partir du même plat : une très tendre et une mixée. Au centre de personnes polytraumatisées de l'hôpital, une texture hachée spécifique répond au besoin de réapprendre

à manger. Une expérimentation de manger-main a aussi été réalisée dans un service qui accueille des patients souffrant d'Alzheimer pour augmenter l'autonomie dans la prise du repas. La prise de nourriture demeure néanmoins compliquée (pertes importantes, salissures). Pour l'améliorer, le personnel de soin a travaillé avec des psychologues. La directrice des achats et de la logistique, Sophie Dupuy, rappelle que « l'alimentation est un soin et il est important que les patients mangent mieux ». L'équipe de restauration a également souhaité « ajouter de la gaieté » car « les repas font partie des plaisirs de la vie », précise Mme Dupuy. Ainsi, le self a ainsi été rénové et repensé avec un nouveau « look ». Chaque mois, une journée à thème est proposée, mettant en avant une culture ou une tradition. Les repas mixés ont aussi été optimisés en termes gustatifs et visuels.



© Centre Hospitalier de Perpignan

(1) Pour en savoir plus sur cette norme ISO : <https://www.iso.org/fr/iso-22000-food-safety-management.html>



# MAJ S'adapter aux habitudes des convives en EHPAD

L'EHPAD Le Foyer du Romarin à Clapiers (Hérault) a décidé de travailler en 2019 avec l'association Maison gourmande et responsable, qui accompagne plus de 500 établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes (EHPAD) en France. Leur démarche comprend trois objectifs : améliorer le bien-être des personnes âgées, diminuer le nombre de personnes en état de dénutrition et réduire le gaspillage alimentaire de 30 à 50 %. Un diagnostic réalisé en début d'action a identifié que 40 % des résidents souffraient de dénutrition. De surcroît, le taux de gaspillage élevé et une enquête de satisfaction des

résidents ont fait prendre conscience à l'établissement que les menus devaient être repensés. Plusieurs mesures ont été prises, un retour à des plats plus traditionnels avec une augmentation de produits frais, une diversification des textures et une attention portée au goût et au choix des aliments proposés aux résidents. **Les protéines animales servies matin et soir ont été supprimées. Le midi, les plats sont préparés avec des produits de meilleure qualité nutritionnelle, dont de la viande bio ou locale. Le soir, c'est légumes, fruits et céréales. Du fromage deux fois par jour permet d'équilibrer**

**l'apport en protéines. Par ailleurs, des gâteaux faits maison sont proposés lors des goûters.** Enfin, les compléments nutritionnels oraux (CNO) ressemblent désormais à des desserts (yaourt, compote). Les précédents avaient un visuel de médicaments. Nombre de résidents se sont déclarés satisfaits de ces nouveaux menus et la dénutrition a diminué. Le changement de concept repas a provoqué une modification de l'approvisionnement et de l'organisation du travail en cuisine dans un objectif d'amélioration continue de l'accueil des résidents.

 FICHE 17

NEW

## Qu'est-ce que la dénutrition chez les personnes âgées ?

La dénutrition touche 10 % des personnes âgées à domicile et 30 % en institution. Selon la Haute-autorité de santé, le diagnostic de la dénutrition repose sur la conjugaison d'un critère phénotypique (perte de poids, indice de masse corporelle bas ou réduction des forces et masse musculaires) et d'un critère étiologique (réduction des apports alimentaires, mauvaise absorption ou pathologie). Le Mini Nutritional Assessment, score issu d'un questionnaire d'évaluation, est un outil de repérage du risque.

## Brèves

### Du sport en EHPAD

Dans la résidence Paul Ané à Seix (Ariège), les nouveaux menus sont si appréciés des résidents qu'ils ont plutôt tendance à prendre un peu trop de poids qu'à être dénutris. Ils sont donc invités à la modération sur le pain et le fromage et les séances de sport proposées deux fois par semaine participent de leur maintien en forme.

### Tous ensemble pour bien manger à Chanac (Lozère)

Le programme de prévention de la dénutrition « Tous ensemble pour bien manger en EHPAD » est animé par l'association Graine de santé, missionnée par l'Agence régionale de santé (ARS) Occitanie. L'EHPAD la maison des Aires à Chanac (Lozère) bénéficie par exemple de cet accompagnement pour lutter contre ce problème récurrent.

 FICHE 16

### Une cantine intergénérationnelle à Bioule

Lors de la construction de sa nouvelle cantine scolaire en 2010, cette commune du Tarn-et-Garonne a décidé de l'ouvrir aux personnes âgées. Une douzaine de places sont disponibles pour les anciens, qui mangent en même temps que la toute nouvelle génération. Le menu est le même que celui des enfants, agrémenté de vin et de café en supplément, le tout pour 6€20, soit à prix coûtant pour la municipalité. Les repas se prolongent parfois avec des jeux ou conversations entre petits et très grands. Ce dispositif est un moyen de rompre l'isolement des personnes âgées dont la plupart vivent seules.

MAJ

## Les initiatives pour l'alimentation et la nutrition des étudiants

Le Centre régional des œuvres universitaires et scolaires (CROUS) de Toulouse est engagé depuis plusieurs années pour l'alimentation durable. Une offre végétarienne quotidienne est proposée depuis 2018 et l'opération « lundi vert » incite les consommateurs à manger végétarien le lundi. En 2020, une assistante qualité nutrition a été recrutée pour mettre en place un grand plan nutritionnel qui garantisse que tous les convives auront des menus équilibrés quels que soient leurs choix. Pour favoriser le bien manger des étudiants, le CROUS organise des événements ou semaines à thèmes et propose même des recettes sur sa chaîne Youtube.

En outre, le CROUS a fait un effort financier important en proposant, pour un repas complet dans les Resto'U et Cafet', une tarification « sociale » à 3,30€ et une « très sociale » à 1€ pour les étudiants boursiers ou précaires. Pour ceux en grande difficulté, une épicerie sociale gérée par la Croix-Rouge est ouverte dans les locaux de l'Université Toulouse Jean-Jaurès et le CROUS de Toulouse organise ponctuellement des distributions de colis alimentaires en partenariat avec la Banque alimentaire de Toulouse.

## MAJ La chrono-nutrition pour nourrir les enfants en crèche

Les structures multi-accueil de La Farandole à Millas et La Ruhe à Ille sur-Têt (Pyrénées-orientales) proposent un service de crèche et de halte-garderie pour environ 168 enfants de moins de 3 ans (**150 enfants en 2023**). 75 déjeuners (**70 en 2023**) et autant de collations matinales et de goûters y sont servis chaque jour par le prestataire de la collectivité, le syndicat mixte Udis (Union départementale scolaire et d'intérêt social). La constitution des repas, réfléchi avec une diététicienne, utilise quelques principes empruntés à la chrono-nutrition. Ce principe, basé sur l'horloge biologique, prévaut que les aliments sont plus ou moins bien assimilés en fonction de l'heure où ils sont ingérés. « Il faut entre 2h30 et 3 h pour que le bol alimentaire quitte l'estomac des enfants et qu'ils retrouvent la sensation de faim ; nous veillons à ce que leurs estomacs soient disponibles avant de passer au repas suivant pour assurer leur bonne digestion », explique Mme. Le Troadec, responsable petite enfance à la communauté de communes Roussillon-Conflent.

La journée commence par une collation à base d'eau et de fruits frais à 9 heures, mieux digérés à ce moment de la journée. C'est aussi un moment éducatif et de partage, car les fruits



sont touchés, sentis et coupés à table avec les enfants avant d'être dégustés. Vers midi, un plat à base de protéines animales (et parfois de protéines végétales) est complété d'un fromage ou d'un yaourt. L'apport en protéines journalier est ainsi couvert et « les parents peuvent faire le choix de ne pas en resservir au dîner, d'autant qu'elles seront moins bien assimilées », affirme Mme Le Troadec. Le goûter de l'après-midi est à base de pain (**bio ou rustique**) accompagné de laitage, de confiture, de pâtes de fruits ou de chocolat à croquer et rarement de gâteaux. Le médecin de la structure veille à l'évolution du poids des jeunes enfants afin de prévenir l'obésité.



© Crous Mirail

## MAJ Que dit la réglementation ?

### La loi « EGAlim » (2018) complétée par la loi « Climat et résilience » (2021)

- Pour les restaurants collectifs scolaires publics ou privés : depuis le 24 août 2021, les gestionnaires sont tenus de proposer un menu végétarien au moins une fois par semaine, y compris en cas de menu unique.
- Pour les restaurants collectifs de l'État, ses établissements publics et entreprises : depuis le 1er janvier 2023, les gestionnaires sont tenus de proposer un choix de menu végétarien quotidien, dès lors qu'ils proposent un choix multiple de menus.

■ Pour les restaurants collectifs, publics ou privés, servant plus de 200 couverts par jour en moyenne : les gestionnaires sont tenus de présenter à leurs structures dirigeantes un plan pluriannuel de diversification des protéines incluant des alternatives à base de protéines végétales dans les repas qu'ils proposent.

■ Pour les restaurants collectifs scolaires, universitaires et établissements d'accueil d'enfants de moins de 6 ans, publics ou privés : les gestionnaires des services de restauration sont tenus d'informer et de consulter régulièrement, dans chaque établissement et par tous moyens utiles, les usagers sur le respect de la qualité alimentaire et nutritionnelle des repas servis.

Sur ces dispositions, voir les articles L.230-5-4 et L.230-5-6 du Code rural et de la pêche maritime.

## MAJ Menu végétarien, qu'en disent-ils ?

### Avis d'experts

Un menu végétarien est un menu sans viande, poisson, crustacés et fruits de mer, qui peut comprendre des protéines animales (œufs, produits laitiers) ou d'autres alternatives protéiques comme les légumineuses (lentilles, pois chiches, haricots...) et les céréales (blé, riz, boulgour...). Voici ce qu'en disent quelques experts du sujet.

Santé publique France

#### « 500 grammes de viande par semaine »

La consommation de viande et de charcuterie augmentant les risques de cancer colorectal, de maladies cardiovasculaires et de diabète de type 2, il est recommandé de privilégier la volaille et de limiter la viande à 500 grammes par personne et par semaine et la charcuterie à 150 grammes.

Voir le dossier de presse téléchargeable ici : <https://www.santepubliquefrance.fr/presse/2019/sante-publique-france-presente-les-nouvelles-recommandations-sur-l-alimentation-l-activite-physique-et-la-sedentarite>

Sylvie Alfaro, chef de cuisine à Gignac (Hérault)

#### « Nous sommes passés d'un menu végétarien par mois à un par semaine »

« Avec la loi EGAlim, nous sommes passés d'un menu végétarien par mois à un par semaine. Les élèves ont pu s'y habituer progressivement et la majorité des repas leur plaît. Ils préfèrent les recettes à base d'œufs (omelette, tartes, quiches). Nous cuisinons également des légumineuses en entrée (salades) ou en plat, par exemple des lentilles à la tomate avec du boulgour. Nous cuisinons tout maison, dernièrement, nos falafels (purée de pois-chiche, œufs et ciboulette) ont été très appréciés. »

 FICHE 3

Lisa Spetz, chargée de mission alimentation pour l'association Apaba (Aveyron)

#### « Le menu végétarien n'est pas en contradiction avec l'élevage, au contraire »

« J'ai calculé, en partant de l'exemple de lentilles locales bios, que le coût denrée était le même pour deux repas avec de la viande conventionnelle non locale et deux repas, dont un végétarien et l'autre intégrant de la viande bio de l'Aveyron, à condition que tout soit fait maison. Le menu végétarien n'est pas en contradiction avec l'élevage. Il permet de dégager des économies pour acheter de la viande locale et de meilleure qualité. »





Muriel Gineste

## Le retour des légumineuses

Directrice de l'association Cisali (centre d'innovation sur l'alimentation), sociologue et facilitatrice d'innovation.

En nutrition, les légumineuses ont longtemps été classées avec les glucides, de fait souvent associées à la prise de poids dans les régimes minceurs. Dans la nouvelle classification du PNNS (Programme national nutrition santé), elles sont désormais considérées comme une famille à part entière, reconnues pour leurs qualités nutritionnelles, notamment leur apport en fibres et protéines. En agronomie, elles contribuent à la santé des végétaux, des animaux, des sols et des écosystèmes, selon le concept de « santé unique » pour toutes les sphères du vivant. Source d'azote, elles permettent aux agriculteurs d'utiliser moins d'engrais et aideront à relever le défi de l'autonomie protéique des élevages en les rendant moins dépendants des importations de tourteaux de soja. Par effet ricochet, cela permettra de diminuer les gaz à effet de serre. Les légumineuses ont également un intérêt économique, en raison de leur faible coût. Dans le cadre du projet FILEG (voir encadré), nous travaillons avec les professionnels de la restauration collective pour tenter de lever les verrous d'usage. Les légumineuses produites en Occitanie sont commercialisées majoritairement brutes. Leur utilisation, hormis les lentilles, nécessite un trempage avant cuisson. Les recettes traditionnelles comme le cassoulet ou le petit salé aux lentilles sont peu attractives pour les jeunes générations. Plusieurs actions sont mises en place pour surmonter ces freins : travail sur de nouvelles recettes, création d'un collectif de l'amont et de l'aval des filières alimentaires et réflexion sur un maillon intermédiaire de trempage entre la production et la consommation.

### MAJ FILEG pour des légumineuses occitanes

Mené conjointement par les acteurs économiques, l'État, l'Agence de l'eau Adour-Garonne et la Région pour structurer une filière durable de légumineuses en Occitanie, le projet FILEG vise à augmenter l'indépendance de la France et de la région en protéines végétales dans une approche agro-écologique. Il aborde les enjeux essentiels de sécurité et d'équilibre alimentaire et de préservation de l'environnement global (biodiversité, eau, air, sols, climat). **Plus de 60 structures ont signé la lettre d'engagement dans FILEG en 2023.**

## QUELQUES RESSOURCES

Pour toutes les ressources du MASA sur le menu végétarien, consulter l'espace documentaire consacré à la diversification des sources de protéines sur le site de « ma cantine » ► <https://ma-cantine-1.gitbook.io/ma-cantine-egalim/>

Le programme national pour l'alimentation (PNNS) :

► <https://www.mangerbouger.fr/ressources-pros/le-programme-national-nutrition-sante-pnns>

La santé par l'alimentation d'après le ministère des solidarités et de la santé :

► <https://solidarites-sante.gouv.fr/systeme-de-sante-et-medico-social/strategie-nationale-de-sante/priorite-prevention-rester-en-bonne-sante-tout-au-long-de-sa-vie-11031/priorite-prevention-les-mesures-phares-detaillees/article/la-sante-par-l-alimentation>

La révision des repères alimentaires pour les enfants de 0-36 mois et 3-17 ans par le Haut conseil pour la santé publique (HCSP) :

► <https://www.hcsp.fr/Explore.cgi/avisrapportsdomaine?clefr=924>

Le diagnostic de la dénutrition par la Haute-autorité de santé (HAS) :

► [https://www.has-sante.fr/jcms/p\\_3165944/fr/diagnostic-de-la-denuitration-de-la-personne-agee-note-de-cadrage](https://www.has-sante.fr/jcms/p_3165944/fr/diagnostic-de-la-denuitration-de-la-personne-agee-note-de-cadrage)

L'action du Lundi vert en faveur d'un repas végétarien par semaine : ► <https://www.lundi-vert.fr/>

Plus d'informations sur le projet FILEG : ► [www.fileg.org](http://www.fileg.org)



# 7.

## La lutte contre les gaspillages et la gestion des déchets

### LES ENJEUX

Le gaspillage alimentaire est défini comme toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée ou dégradée. En restauration collective on distingue les excédents, plats proposés et non servis, des déchets, qui sont les restes d'assiette (même non consommés). D'après l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (Ademe), sur les 3,8 milliards de repas servis annuellement en restauration collective, la moyenne est de 120 g jetés par plateau. Cela représente un gaspillage de l'ordre de 500 000 tonnes de nourriture par an. La lutte contre le gaspillage alimentaire est donc un objectif national qui répond à des questions économiques autant qu'environnementales. Il s'inscrit dans plusieurs dispositions législatives, dont la loi EGALim et la loi anti-gaspillage pour une économie circulaire (AGEC).

- 60** **NEW** Un partenariat bénéfique dans l'Hérault
- 61** Le gaspillage alimentaire dans les armées
- 62** Les « nudges » de Castelnaudary
- 63** **MAJ** Nogaro choisit la vapeur sèche
- 63** Économies d'eau et d'énergie à Sérénac
- 63** **NEW** Que dit la réglementation ?
- 64** Nîmes déshydrate et composte ses déchets alimentaires
- 64** Le Crous de Toulouse valorise les biodéchets
- 64** **NEW** Toulouse valorise ses excédents

**NEW** NOUVEL ARTICLE

**MAJ** MISE À JOUR 2023

# NEW Un partenariat bénéfique dans l'Hérault



Nassima Souici est directrice de la restauration scolaire au Conseil départemental de l'Hérault, qui est en partenariat depuis 2009 avec l'association MIAMUSE (Les mondes de l'image, animation, musique, saveurs, éveil) dans laquelle Catherine Amice est diététicienne-nutritionniste. Toutes deux présentent leurs actions communes contre le gaspillage alimentaire.

## Quelles sont les causes du gaspillage alimentaire ?

**Nassima Souici :** La lutte contre le gaspillage alimentaire est complexe. De nombreux facteurs entrent en ligne de compte et peuvent varier en fonction des sites. Sur les 81 collèges dont le Département à la charge, 57 sont rattachés à nos 5 unités de production culinaire [réparties sur le territoire]. 70 % des élèves ne prennent pas les 5 composantes du menu. Cela peut provoquer du gaspillage si les commandes ont été réalisées pour tous les effectifs. Les élèves ont aussi leurs propres goûts et habitudes alimentaires.



Catherine Amice (MIAMUSE)

## Quels sont les engagements du Conseil départemental de l'Hérault contre le gaspillage alimentaire ?

**Nassima Souici :** L'objectif du Département est de réduire de 50 % la part des produits alimentaires non consommés dans les phases de préparation des repas, de service, et de transport et de généraliser les dons alimentaires. Il s'agira par exemple d'améliorer la gestion prévisionnelle pour toujours mieux adapter l'achat et la préparation des repas à la consommation, ou d'améliorer la qualité gustative des recettes proposées, en associant les convives et en développant le « fait maison ». Nous faisons appel à MIAMUSE pour organiser les diagnostics et actions correctives dans les différents collèges.

**Catherine Amice :** Nous sommes plusieurs diététiciennes-nutritionnistes à travailler sur ce programme. Il nous reste une dizaine de collèges à accompagner. D'ici 2025, tous les collèges du département, satellites et autonomes, auront bénéficié d'un diagnostic et de la mise en place d'actions adaptées à chaque établissement. Nous



Nassima Souici

avons constitué un guide de bonnes pratiques, qui découle directement de nos observations sur le terrain, et continuons de l'enrichir.

**Nassima Souici :** Nous avons également mis en place depuis 2023 un « comité anti-gaspil' », composé de membres des directions d'établissements, de techniciens, d'élèves et de leurs parents. Ainsi, nous validons ensemble des propositions d'actions et des avancées pour tous les collèges.

## Quelle est la méthodologie d'action dans les différents collèges ?

**Catherine Amice :** Nous réalisons un diagnostic à la fois quantitatif (poids

*10 grammes non gaspillés par enfant et par jour représentent 25 à 30 tonnes économisées sur une année.*



## Le gaspillage alimentaire dans les armées

« Nos convives sont de bons mangeurs, les restes de repas sont faibles et composés principalement de pain », indique Magali, cheffe de bureau restauration-hébergement-loisirs à la base de défense de Montauban, qui coordonne la gestion des 5 restaurants rattachés à cette base sur le territoire du Tarn-et-Garonne. Un panel d'actions a été mis en place pour former le personnel de cuisine au service et l'accueil des usagers et sensibiliser les convives au gaspillage alimentaire. « Pour que ce soit plus parlant, nous avons converti en argent perdu les pesées réalisées en fin de repas », explique Magali. « Le gaspillage le plus important se trouve en production à cause de la difficulté à prévoir le nombre de convives, avec des aléas difficiles à maîtriser, liés au contexte opérationnel très particulier », précise Nelly, commissaire aux armées dans cette base. Une réflexion est en cours à l'échelle nationale pour mettre en place un système de réservation via une application mobile.

*Nous sommes passés de 10 % de bio à 30 % de bio sans augmenter nos prix de vente.*

moyen d'un plateau proposé et jeté, temps passé dans le self, longueur du linéaire, etc) et qualitatif (position du pain, présence d'îlots de libre service, mobilier, etc). Nous menons tous les 3 à 4 jours des pesées très précises pour chaque plat en installant des tables avec de grands bacs où les élèves déposent leurs restes puis on calcule la moyenne. Nous comparons également des pesées à un certain intervalle de temps pour un même menu ou dans différents collèges le même jour pour identifier les pratiques qui limitent le gaspillage alimentaire. Nous organisons ensuite des échanges au sein des comités d'usagers des collèges sur les préconisations qui découlent de notre diagnostic. Notre expérience nous a permis de construire des grilles d'analyses très approfondies puisque nous avons ajouté des indicateurs au fur et à mesure de nos observations. Le travail effectué avec des collègues pilotes volontaires permet d'obtenir une évaluation chiffrée de l'impact de ces actions.

**Nassima Souici :** Les évaluations qualitatives et quantitatives se complètent pour bien comprendre pourquoi un produit est jeté. C'est une approche très pragmatique. L'engagement des établissements compte beaucoup.

### Quelles solutions avez-vous mis en place ?

**Nassima Souici :** Ce n'est pas une seule action qui permet de lutter contre le gaspillage alimentaire, mais plusieurs mises bout à bout. Modéliser le fonctionnement d'un collège est compliqué, en raison des différents locaux, situations géographiques, personnels, élèves, etc. Cependant certaines actions fonctionnent partout.

**Catherine Amice :** Nous avons identifié 6 actions phares : l'information en amont des absences par la vie scolaire, des commandes d'entrées et de desserts légèrement inférieures au nombre de convives, l'accès en libre-service des entrées et garnitures dans des bars à salade (îlot dans la salle en dehors du linéaire), proposition d'assiettes « petite faim » ou « grande faim », placement

du pain en fin de linéaire. Nous sensibilisons aussi les collégiens au travers d'ateliers ou au cours des pesées, en mobilisant notamment les élèves du « conseil de vie collégienne » et les « éco-délégués ».

### Êtes-vous satisfaits des résultats ?

**Catherine Amice :** Tout le travail mené porte peu à peu ses fruits. On assiste à une réduction assez nette du gaspillage quand des actions sont mises en place. Entre 2016 et aujourd'hui, nous sommes arrivés à une réduction du gaspillage de 30 % en moyenne sur le panel de collèges avec lesquels nous travaillons (de 170 à 120 grammes par plateau). Cette moyenne traduit cependant des réalités très différentes.

**Nassima Souici :** Avec plus de 3,5 millions de repas par an, la réduction du gaspillage alimentaire a un impact environnemental positif et permet de dégager des ressources pour des achats plus vertueux. Les économies réalisées sont en effet réinvesties dans des produits de meilleure qualité. Dans un contexte budgétaire très contraint, nous sommes passés en deux ans de 50 % de produits durables à plus de 70 %, dont 40% de bio.

#### FICHE 23



Pesée des restes d'assiettes en fonction des différents plats

## Brèves

### Agglo du Pays de l'Or (Hérault)

Après avoir lancé un projet de lutte contre le gaspillage alimentaire en 2015, la communauté d'agglomération du Pays de l'Or a identifié le besoin de rapprocher le mangeur du cuisinier. Un programme de sensibilisation a alors été mis en place pour présenter la cuisine centrale et expliquer aux élèves l'intérêt de manger équilibré et de ne pas gaspiller. Ces deux éléments ont été ajoutés au projet éducatif de territoire. Des mallettes pédagogiques ont été distribuées dans les écoles pour aborder de façon ludique et non culpabilisante ces sujets. Résultat : une baisse de 30 % des excédents et de 15 % du reste à l'assiette.

### Muretain Agglo (Haute-Garonne)

Les établissements des 26 communes de la communauté d'agglomération peuvent se porter volontaires pour mener des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire. Chacune de ces expériences donne lieu à une fiche action partagée ensuite avec les autres communes. Il y a par exemple l'affichage de pesées hebdomadaires sous forme de « gâchimètre » ou la récupération de l'eau des carafes pour le lavage du sol. Des référents restauration pour chaque site se réunissent mensuellement avec les chefs cuisiniers pour échanger sur les menus et leurs observations.

# Les « nudges » de Castelnaudary

Un nudge est une action qui oriente les comportements humains sans contraintes ni sanctions. Ce mot est traduit de l'anglais par « coup de coude » ou, plus souvent, « coup de pouce ». Le lycée agricole Pierre-Paul Riquet de Castelnaudary en expérimente quelques-uns.

Le concept de nudge a été popularisé en 2008 par Richard Thaler, économiste et professeur à l'université de Chicago et Cass Sunstein, professeur à l'université de droit de Harvard dans l'ouvrage *Nudge*. La méthode douce pour inspirer la bonne décision. Les nudges sont fondés sur l'idée que nos choix quotidiens ne sont pas réfléchis mais guidés par notre système cognitif de manière inconsciente. Ils peuvent s'utiliser de façon vertueuse en restauration collective pour combattre certains comportements. De nombreuses actions de lutte contre le gaspillage alimentaire sont ainsi des nudges sans nécessairement être nommées comme telles. Par exemple l'ordre des éléments dans un linéaire de self, le service de petites quantités, qui incite le convive à venir se resservir ou encore le confort de l'espace de restauration (couleurs douces, volume sonore bas, etc), qui encourage les convives à rester longtemps et manger lentement, sont des nudges.

Dans la cuisine du lycée agricole Pierre-Paul Riquet à Castelnaudary, Jean-Jacques Paraire et son équipe se sont appropriés ce concept, il raconte « les nudges se réfléchissent à plusieurs et c'est devenu comme un jeu entre nous ; nous faisons des propositions, cela stimule notre créativité ». Ainsi plusieurs nudges ont été mis en place comme le bac à pain équipé d'un couvercle et d'une pince ou l'achat de couteaux à viande à bout rond. Une réflexion est menée actuellement pour que le convive communique sur la quantité qu'il souhaite qu'on lui serve, au moyen de plateaux colorés, de pastilles ou de drapeaux.

### FICHE 13



© Cheick Saïdou/agriculture.gouv.fr

*Ainsi plusieurs nudges ont été mis en place comme le bac à pain équipé d'un couvercle et d'une pince ou l'achat de couteaux à viande à bout rond.*

## MAJ Nogaro choisit la vapeur sèche

« Il faut considérer le coût d'un repas dans sa totalité » déclare Hugo Dereymez, ancien chef de cuisine à Nogaro (aujourd'hui animateur du PAT du Pays d'Armagnac). Lors de l'intégration de produits de meilleure qualité dans le restaurant scolaire, la question s'est posée de réaliser des économies sur d'autres postes pour absorber le surcoût. Le choix s'est porté sur les produits d'entretien, les énergies et l'eau. En premier lieu, les lingettes pré-imprégnées ont été remplacées par une feuille d'essuie-tout et un bidon de désinfectant détenant le label « Ecodétergents » d'Ecocert. Ensuite, l'équipe de cuisine s'est dotée d'une centrale à vapeur sèche. Ce matériel issu du milieu hospitalier a été adapté à la restauration. Le nettoyage de la cuisine, qui exigeait 600 litres d'eau, de l'énergie et des produits de lavage ne nécessite plus que 4 litres d'eau par jour. « Nous avons acheté l'appareil 4 000 € et estimons l'avoir amorti en moins de deux ans grâce à l'économie sur les produits chimiques », se réjouit M. Dereymez, qui ajoute : « une fois habitués, ce n'est pas plus long que le nettoyage au jet ». Le procédé a été approuvé par les services vétérinaires de l'État du Gers et des autocontrôles sont également réalisés. « Les désinfectants représentent un enjeu de taille sur la pollution et l'exposition quotidienne des agents aux produits chimiques » conclut le chef cuisinier, décidément convaincant.

## Économies d'eau et d'énergie à Sérénac

L'ASEI (Agir, soigner, éduquer, insérer) est une association d'accompagnement d'enfants et d'adultes en situation de handicap qui gère 108 établissements et services sanitaires et médicosociaux en Occitanie, Nouvelle-Aquitaine et Île-de-France. L'équipe de cuisine du foyer de Sérénac comprend 15 résidents encadrés par 3 salariés. Engagée dans la démarche Mon restau responsable (MRR), l'équipe a fait de la consommation d'eau et d'énergie un enjeu fort. Le passage à la cuisson de nuit à basse température (75 degrés maximum) réduit la consommation d'énergie et donne des viandes plus moelleuses qu'avec une cuisson classique. « Il y a moins de perte de matière, en contrepartie

on peut prendre des produits de meilleure qualité », indique Thierry Rouanet, éducateur technique spécialisé en restauration. Par ailleurs, la cuisine a récemment acquis une machine à laver équipée d'un système de récupération de chaleur de l'air évacué, qui préchauffe l'eau froide. « Les nouveaux matériels sont de plus en plus économes en eau et en énergie », assure M. Rouanet. Le foyer envisage l'installation d'un éclairage à LED et le recyclage de l'huile de friture pour du carburant de moteur. Cette démarche s'inscrit dans le cadre des objectifs RSE de l'ASEI relatifs notamment à la lutte contre le gaspillage alimentaire et aux économies d'énergie.

## NEW Que dit la réglementation ?

### La loi « EGAlim »

La loi EGAlim de 2018 fixe les échéances suivantes dans la lutte contre le gaspillage alimentaire pour tous les opérateurs de la restauration :

- Depuis le 21 octobre 2019 :
  - pour les opérateurs encore non engagés dans une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire, obligation dans un délai d'un an d'effectuer un diagnostic préalable à la mise en place de cette démarche.
  - pour les opérateurs préparant plus de 3 000 repas/jour, obligation dans un délai d'un an de proposer une convention de don à une association habilitée (1).

(1) Articles L. 541-15-6 du code de l'environnement et L.266-2 du code de l'action sociale et familiale.

(2) Articles L. 541-47 du code de l'environnement et L.131-35 du code pénal.

(3) Article 11 de la loi AGECE

(4) Article 256 de la loi Climat et résilience et décret n° 2022-480 du 4 avril 2022.

- Depuis le 1er janvier 2020 : interdiction de rendre impropres à la consommation les excédents alimentaires encore consommables, sous peine d'une amende pouvant atteindre jusqu'à 0,1 % du chiffre d'affaires hors taxes de l'établissement coupable (2).

### Les lois « AGECE » et « Climat et résilience »

Les lois anti-gaspillage pour une économie circulaire (AGECE) et contre le dérèglement climatique (Climat et résilience) en fixent de nouvelles en 2020 et 2021 :

- Depuis le 10 février 2020 : les objectifs en matière de gaspillage alimentaire ont été relevés à 50 % de réduction par rapport à 2015 (3).
- Depuis le 24 août 2021 : les gestionnaires volontaires des services de restauration collective dont les personnes morales de droit public ont la charge peuvent expérimenter une solution de réservation des repas (4).

## Nîmes déshydrate et composte ses déchets alimentaires

La cuisine centrale de Nîmes est équipée depuis 2009 d'un déshydrateur pour valoriser ses déchets organiques notamment issus de l'activité de légumerie. Cet outil accueille jusqu'à 100 kg de tous types de produits organiques. Pendant la nuit, il brasse et chauffe les aliments. Les 4 à 6 kg de résidus sont mélangés à du sable par le service espaces verts de la ville pour servir d'engrais organique.

Dans certains restaurants scolaires satellites, des composteurs sont installés pour recevoir crudités et épluchures de fruits à valoriser sur place afin de sensibiliser les enfants au gaspillage et à l'environnement. Les parents sont parfois conviés à apporter leurs déchets organiques ménagers.

### FICHE 5

VILLE DE TOULOUSE (HAUTE-GARONNE)

## NEW Toulouse valorise ses excédents

La cuisine centrale de Toulouse valorise ses excédents encore propres à la consommation grâce à deux solutions digitales : soit elle les revend sur l'application mobile « Too Good To Go » qui propose à ses utilisateurs des invendus à des prix avantageux, soit elle en fait don aux personnes en précarité alimentaire via l'application « HopHopFood » qui met en relation ceux qui ont trop et ceux qui n'ont pas assez.

## Le Crous de Toulouse valorise les biodéchets

Le Crous de Toulouse-Occitanie (Centre régional des œuvres universitaires et scolaires) a engagé une politique forte de réduction des déchets et de recyclage depuis 2020. Un marché public de trois ans, a été construit en collaboration avec plusieurs structures universitaires dont le Crous. Trois lots sont destinés aux déchets courants (biodéchets, ordures ménagères résiduelles et papier et carton). Pour les autres déchets, les démarches sont menées au cas par cas. Les biodéchets (déchets verts et alimentaires biodégradables), qui étaient auparavant incinérés, sont désormais collectés par Easytri et méthanisés par Cler Vert. L'énergie produite par ce processus permet de chauffer des logements sociaux dans la commune de Bélesta en Lauragais. Le Crous valorise ainsi déchets de production, excédents, serviettes et restes-plateaux dont les produits carnés. Chaque plonge des restaurants universitaires a été équipée de collecteurs spécifiques à biodéchets, dits bio-seaux. Le marché public intègre une obligation de résultat sur la réduction des déchets. Pour cela, il est imposé aux titulaires des lots d'effectuer un suivi chiffré et un accompagnement des structures.



## QUELQUES RESSOURCES

Ademe, centre de ressources économie circulaire et déchets :

► <https://www.optigede.ademe.fr/alimentation-durable-restauration-collective-outils-pratiques>

Ressources internet de la DRAAF Occitanie :

► <https://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/Soutenir-une-production-et-une>

Richard H. Thaler & Cass R. Sunstein, *Nudge. La méthode douce pour inspirer la bonne décision* (2008), Paris, Vuibert, 2010.

« Les mesures de la loi EGAlim complétée par la loi Climat et résilience concernant la restauration collective », publication par le CNRC en septembre 2022, téléchargeable ici :

► <https://draaf.normandie.agriculture.gouv.fr/les-mesures-de-la-loi-egalim-en-restauration-collective-a3644.html>

Deux applications anti-gaspillage développées en Occitanie pour la restauration collective :

► MAYO : <https://www.francebleu.fr/infos/education/la-nouvelle-eco-mayoo-une-application-montpellieraine-pour-la-restauration-scolaire-1630333022>

► YOC : <https://apliyoc.com>





# 8.

## Les conditionnements et emballages plastiques

### LES ENJEUX

Le plastique a permis de nombreux progrès par sa légèreté et ses qualités en matière de sécurité sanitaire. En restauration collective, il est utilisé dans les conditionnements, la cuisson sous vide, etc. Cependant il est remis en question par le risque qu'il représente pour la santé et l'environnement. Son utilisation, généralement à usage unique, provoque de nombreux déchets qui ont des conséquences néfastes sur l'environnement, en particulier sur le milieu marin. Les additifs qui lui sont ajoutés peuvent être nocifs ainsi que les microparticules que nous consommons à notre insu. Pour ces raisons, la réglementation supprime ou limite certaines de ses utilisations. De nouvelles solutions et expérimentations apparaissent peu à peu pour permettre à tous les acteurs d'effectuer cette transition dans de bonnes conditions.

66

**MAJ** « Un sujet préoccupant qui nécessite de trouver des alternatives le plus vite possible »

66

**MAJ** Zoom sur les bioplastiques

67

Cantine sans plastique France

67

**NEW** Qu'en est-il de l'Acte 2 du Livre blanc ?

68

**NEW** Que dit la réglementation ?

69

**MAJ** Trois expériences de l'inox

69

La porcelaine de Barjac

69

**NEW** Des barquettes en cellulose à Toulouse

**NEW** NOUVEL ARTICLE

**MAJ** MISE À JOUR 2023

# MAJ « Un sujet préoccupant qui nécessite de trouver des alternatives le plus vite possible »

Christophe Hébert est directeur du pôle Éducation restauration loisirs de la commune d'Harfleur en Seine-Maritime et président de l'association Agores (1), qui regroupe plus de 1000 adhérents professionnels de la restauration collective publique en France. Il a piloté un groupe de travail sur les alternatives aux conditionnements plastiques qui a publié un premier Livre Blanc (Acte 1) en 2019 et un second (Acte 2) en 2022.

## Comment l'association Agores a été amenée à travailler sur le plastique ?

Agores a été alertée par des collectivités adhérentes sollicitées par des parents d'élèves et notamment l'association « Cantine sans plastique ». En tant que professionnels de la restauration, nous n'étions pas armés pour traiter ce sujet complexe. Nous avons donc construit un groupe de travail « plastique » en mars 2018, qui a auditionné 70 experts dans tous les domaines (scientifiques, médecins, ministères, industriels, distributeurs, etc) pour comprendre les enjeux liés au plastique et les risques encourus par les usagers. Il fallait avoir une démarche exemplaire compte tenu du rôle de la restauration publique territoriale et des publics fragiles concernés que sont les enfants et les personnes âgées.

## Les plastiques représentent-ils une si grande menace pour notre santé ?

Les plastiques provoquent des pollutions environnementales mais les alertes que nous avons reçues concernaient surtout les perturbateurs endocriniens. Ces produits changent les règles du jeu puisqu'ils sont actifs même à des doses infinitésimales. C'est difficile de s'approprier ce concept, car nous avons été formatés à la règle « c'est la dose qui fait le poison ». La réglementation sur la toxicité est fondée sur des limites maximales d'absorption. Or, nous sommes exposés de façon prolongée et récurrente à ces perturbateurs endocriniens dans notre quotidien. Ils peuvent provoquer des problèmes de stérilité et expliquer des phénomènes d'obésité ainsi qu'un certain nombre de cancers et



Christophe Hébert

*Ces produits changent les règles du jeu puisqu'ils sont actifs même à des doses infinitésimales.*

## Zoom sur...

### MAJ LES BIOPLASTIQUES

Les bioplastiques sont des produits industriels non alimentaires à la fois biosourcés (issus de la biomasse comme l'amidon de maïs, les fibres de cellulose, le bambou, etc) et biodégradables (dégradables par des organismes vivants). Un plastique biodégradable n'est pas forcément biosourcé et inversement. **L'ADEME conseille de bien différencier ces deux notions et met en garde sur l'utilisation du terme « bioplastique » qui présente un risque de confusion entre origine et fin de vie des plastiques.**

(1) Association nationale des directeurs de la restauration collective publique territoriale (voir thématique 1 p.17)

de maladies cardiovasculaires. Les conséquences de la contamination ne sont pas instantanées et rendent difficile la prise de conscience par la population. C'est un sujet préoccupant qui nécessite de trouver des alternatives le plus vite possible.

## Que peut-on trouver dans le Livre Blanc d'Agores ?

Ce document (**le premier Livre blanc « Acte 1, Diagnostic et méthode vers la transition » publié en 2019**) a dressé un état des lieux de la connaissance sur le sujet ainsi que les conséquences sur les restaurants collectifs. Il a été également l'occasion de proposer un certain nombre de recommandations qui s'adressent à l'ensemble des acteurs concernés. Une des plus importantes est l'inscription de la contamination par perturbateurs endocriniens dans les plans de maîtrise sanitaire (PMS). Cela doit passer par des analyses de risques, car les certificats d'alimentarité (2) des fournisseurs ne sont pas suffisants.

## Quelles solutions alternatives existent aujourd'hui ?

Les orientations se portent sur l'inox et le verre et il y a un travail à la marge sur la porcelaine. Dans le cadre du programme d'innovation RECOLIM (Réemploi des contenants alimentaires dans la restauration collective), trois syndicats intercommunaux d'Île-de-France travaillent avec des industriels et des laboratoires sur des expérimentations d'alternatives à la cuisson sous vide et au conditionnement en barquettes plastiques. Les premières conclusions de ces études ont été publiées en 2020. Pour le portage de repas à domicile, on s'oriente plutôt vers des barquettes en inox micro-ondable. Ces objets n'en sont pas au stade de la production

industrielle, il y aurait toute une filière à construire.

## Et qu'en est-il des barquettes biosourcées ?

Les alternatives biosourcées ne sont pas durables. Le problème vient des colles pour amalgamer les composants, d'une part, et des films plastiques (PLA ou PET) qui assurent l'étanchéité des barquettes, d'autre part. Ces deux éléments sont susceptibles de contenir et d'émettre des perturbateurs endocriniens. De plus, les composants sont issus d'une agriculture généralement intensive utilisant des produits phytosanitaires, qui sont également des perturbateurs endocriniens reconnus. En revanche, on peut considérer que ce sont des solutions de transition comme l'a annoncé l'ANSES en 2020 lors d'une audition du groupe de travail « emballage » du Conseil national de l'alimentation (CNA).

## Quelles sont les difficultés posées par ces changements de pratique ?

Plusieurs problématiques sont à traiter en parallèle, liées à la logistique, au transport, au lavage, au stockage et à la remise en température. La question de la santé au travail se pose bien évidemment, car les agents ont à manipuler des matériaux plus lourds. Le poids dans les camions est aussi multiplié par quatre. Il y a ensuite le sujet de la cuisson en poche sous vide qui aura lieu dorénavant par immersion dans des bacs inox. Enfin il y a une problématique de surcoût par l'achat de ces nouveaux matériaux et conditionnements qui ont un impact non négligeable sur le coût de revient du repas.

(2) Document attestant de la conformité d'un contenant à entrer en contact avec des aliments au regard des réglementations en vigueur en France et en Europe. Il vise à assurer la sécurité des usagers vis-à-vis des emballages alimentaires, via notamment des tests de migration des matières plastiques employées.

## Cantine sans plastique France

Cette association fondée en janvier 2018, regroupe parents d'élèves, collectifs, associations et toutes personnes préoccupées par les risques liés à l'usage des plastiques en restauration scolaire. Elle mène des actions de sensibilisation des parents et des acteurs de la restauration collective (conférence, ciné-débats, rencontres avec des scientifiques) ainsi que des interpellations des instances politiques, des conseils municipaux jusqu'au parlement européen. Leurs recherches ont conduit à la publication en septembre 2018 du livre « Pas de plastique dans nos assiettes ».



## NEW Qu'en est-il de l'Acte 2 du Livre blanc ?

Le second Livre blanc « Acte 2, Retours d'expériences », sorti en 2022, fait état d'expérimentations de terrain et d'études d'impact sur les alternatives aux plastiques testées dans la restauration collective. Il prône le partage et les collaborations en réseaux.

Pour télécharger les livres blancs, c'est ici : <https://www.agores.asso.fr/livres-blancs>.

MAJ **Brèves****Des gourdes à la place des bouteilles plastiques**

Les élèves du lycée agricole Pierre Paul Riquet de Castelnaudary (Aude) sont invités à apporter leurs gourdes personnelles lors des sorties et pique-nique, pour ne plus utiliser de bouteilles en plastique. La gourde s'est révélée également bien utile au réfectoire depuis la crise de la Covid-19, en remplacement des carafes, déconseillées par les protocoles sanitaires. Elle est aujourd'hui adoptée par la majorité des élèves.

## FICHE 13

**Vers la fin du film alimentaire à Chanac**

L'EHPAD La Maison des Aires à Chanac (Lozère) a investi dans des couvercles hermétiques en remplacement du film alimentaire lors de la cuisson. Cette initiative a permis de passer d'un rouleau toutes les trois semaines à un rouleau tous les deux mois **et désormais à un rouleau tous les 4 ou 5 mois**. À terme, l'objectif est de supprimer complètement le papier film.

## FICHE 16

**Réduire les emballages**

À la cuisine centrale de Toulouse, la viande fraîche est livrée en poches sous vide dans des rolls, grands chariots métalliques qui remplacent les cartons et palettes dans la logique que le meilleur déchet est celui qu'on ne produit pas. D'autres aliments comme les raviolis frais sont conditionnés dans des poches de 10 kg. Ce poids permet un bon équilibre pour diminuer les emballages tout en préservant les personnels qui les manipulent.

## FICHE 24

**NEW Que dit la réglementation ?**

La loi EGAlim de 2018 fixait de nombreuses échéances dans la substitution des plastiques. Certaines dispositions ont été ajoutées ou modifiées par la loi anti-gaspillage pour une économie circulaire (AGEC) en 2020 et la loi portant contre le dérèglement climatique (Climat et résilience) en 2021.

**Les lois « EGAlim », « AGEC » et « Climat et résilience »****Interdiction des ustensiles en plastique à usage unique :**

- depuis le 1er janvier 2020, pour les gobelets, verres et assiettes jetables ;
- depuis le 1er janvier 2021, pour de très nombreux ustensiles comme les pailles, assiettes, couverts, piques à steak et bien d'autres.

L'irrespect de ces mesures peut entraîner une contravention de 5ème classe, soit 1 500 € au plus (3 000 € en cas de récidive).

**Interdiction des bouteilles en plastique :**

- depuis le 1er janvier 2020 pour la restauration scolaire ;
- depuis le 1er janvier 2021 pour tous les établissements recevant du public et les locaux à usage professionnel.

L'irrespect de ces mesures peut entraîner une contravention de 3ème classe, soit 450 € au plus.

**Obligation de mettre à disposition des fontaines à eau :**

- depuis le 1er janvier 2022 dans tous les établissements recevant du public.

L'irrespect de cette mesure peut entraîner une contravention de 5ème classe.

**Obligation d'utiliser de la vaisselle et des récipients réemployables :**

- depuis le 1er janvier 2022, pour les contenants alimentaires et ustensiles utilisés dans le cadre d'un service de portage quotidien de repas à domicile ;
- depuis le 1er janvier 2023, pour tout type de restauration (commerciale ou collective), à partir de 20 convives simultanés, pour tous les ustensiles de service (gobelets, récipients, assiettes, etc.).

L'irrespect de la première mesure peut entraîner une contravention de 5ème classe.

**Interdiction des contenants alimentaires en plastique :**

- à compter du 1er janvier 2025 (ou 2028 dans les collectivités territoriales de moins de 2 000 habitants), pour les contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe ou de service dans les restaurants scolaires, universitaires, des crèches et des





## MAJ Trois expériences de l'inox

En restauration collective, les bacs inox s'appellent des « gastros », abrégé de gastro-nome. Voici 3 exemples de leur utilisation dans la région.

L'entreprise d'insertion « De la Terre à l'assiette » à Montpellier les utilise en liaison froide pour les 300 repas qu'elle livre chaque jour à deux écoles et une résidence pour personnes en situation de handicap. Ils sont préalablement lavés par le personnel des cuisines satellites et subissent un second nettoyage en plonge à haute-pression. L'entreprise a investi dans des centaines de bacs, car elle fonctionne avec 3 jeux assignés à la fabrication, à l'utilisation et au nettoyage.

À Lalbenque (Lot), les 9 offices satellites de la cuisine centrale ont investi dans des gastros pour les 280 repas/jour en liaison chaude. La tournée qu'ils ont organisée récupère les repas à 11 h et ramène les gastros de la veille à 14 h, après le service.

La cuisine centrale de Millau (Aveyron) utilise des barquettes plastiques recyclables pour ses 1 200 repas/jour en liaison froide. Toute la logistique pour la récupération et le nettoyage des conditionnements est donc déjà organisée. En novembre 2020, une phase test a été lancée avec une école pilote pour utiliser des bacs inox. « Notre objectif est d'identifier les freins et aspects négatifs aussi bien pour la cuisine que pour les satellites ; nous pourrions nous adapter avant d'étendre ce fonctionnement à toutes les écoles » indique Julien Aigouy directeur de la cuisine centrale. « Il nous faut trouver une organisation pérenne qui convienne aux personnels, car ils sont directement concernés par ce changement » conclut-il.

**Depuis 2021, la cuisine utilise désormais uniquement des bacs en inox.**

 FICHE 27

## La porcelaine de Barjac

La commune de Barjac (Gard) a investi dans des assiettes en porcelaine pour le plat principal de la quarantaine de repas portés chaque jour au domicile des personnes âgées. Carrées et séparées en deux espaces, avec un couvercle en silicone pour assurer l'étanchéité, elles sont utilisées pour la liaison chaude, en semaine uniquement, et

sont livrées dans des containers individuels équipés d'une plaque eutectique qui permet le maintien au chaud. Il y a deux jeux d'assiettes et c'est la mission du livreur, à chaque récupération des assiettes de la veille de vérifier qu'il ne manque aucun contenant et que ceux-ci ont bien été pré-lavés par l'utilisateur.

 FICHE 21

## NEW La cellulose comme transition à Toulouse

Engagée dans la démarche Mon restau responsable, la mairie de Toulouse a voulu supprimer les barquettes en plastique. La cuisine centrale a d'abord opéré une transition vers des barquettes en cellulose, dont l'étanchéité était assurée par un film en amidon de maïs (voir « Zoom sur les bioplastiques », page 66). La cuisine a réalisé des expérimentations, notamment pour les outils de thermoscellage.

Cependant, les barquettes en cellulose demeurant des plastiques, elle s'est engagée, depuis janvier 2022 et jusqu'à la rentrée 2024, dans le projet « REVOX 2025 » pour passer à l'inox. Une première phase de test a eu lieu en 2023 avec des gastros à couvercle simple et banderolage. Une deuxième phase est en cours avec des gastros operculés.

 FICHE 24

établissements médicaux destinés aux femmes enceintes et aux enfants de moins de 6 ans.

Cette interdiction peut faire l'objet d'une dérogation dans des conditions définies par décret en Conseil d'État.

**Obligation de proposer des contenants réutilisables ou en matières recyclables :**

- à compter du 1er janvier 2025, pour les établissements de restauration collective proposant des services de vente à emporter.

## QUELQUES RESSOURCES

Les livres blancs d'Agores sur « Les alternatives aux conditionnements en plastique dans la restauration collective » à télécharger en intégralité ici :

► <https://www.agores.asso.fr/livres-blancs>

Transition pour des contenants réemployables en restauration collective, programme ReColim :

► <https://fr.calameo.com/books/0008597086173295d488b>

Fiche technique sur les plastiques biosourcés par l'ADEME :

► <https://librairie.ademe.fr/produire-autrement/3063-plastiques-biosources-les.html>

Association Cantine sans plastique France, dossier de presse :

► [https://cantinesansplastique.files.wordpress.com/2020/01/20201\\_dossier-de-presse\\_cantine-sans-plastique-france.pdf](https://cantinesansplastique.files.wordpress.com/2020/01/20201_dossier-de-presse_cantine-sans-plastique-france.pdf)

Le récapitulatif détaillé des « mesures de la loi EGALim complétée par la loi Climat et résilience concernant la restauration collective », publié par le CNRC en septembre 2022, téléchargeable ici :

► <https://draaf.normandie.agriculture.gouv.fr/les-mesures-de-la-loi-egalim-en-restauration-collective-a3644.html>

# Bilan du recueil précédent

Un recueil d'expériences sur les produits locaux et de qualité en restauration collective a été réalisé en 2013 par la DRAAF Languedoc-Roussillon, renouvelé en 2016. Plusieurs des structures alors citées ont fait l'objet d'au moins un article dans le présent magazine. Celles n'ayant pu faire l'objet d'un article ont toutefois connu des évolutions intéressantes jusqu'à 2021 au moins. Cette double-page les présente. C'est la seule partie du magazine qui n'a pas fait l'objet d'une révision en 2024.

## 100 % de produits frais à Bédarieux



Ville de Bédarieux (Hérault) – Fiche 4

Grâce à la Société d'intérêt collectif agricole (SICA) du Caroux, la totalité des produits frais sont désormais locaux à Bédarieux. Cette coopérative de fruits et légumes est basée à moins de 2 km de la commune. L'accent est donc mis sur les produits frais et de saison. Le menu végétarien, initié en 2013, est désormais proposé chaque lundi et le jeudi est le jour du repas 100 % bio. Un exemple de menu bio en février 2021 : carottes râpées en entrée, filet de truite aux poireaux pour le plat et crêpes en dessert.

## Légumes, œufs et pâtes fraîches en ultra-local

COLLÈGE  
de Coutach

Collège de Coutach à Quissac (Gard) – Fiche 11

Le collège de Coutach a progressivement amélioré la qualité de ses approvisionnements pour atteindre aujourd'hui plus de 40 % de produits bios. Cela permet au chef de cuisine Guilhem Molines d'envisager une labellisation « En Cuisine » d'Ecocert. L'établissement travaille également avec des producteurs locaux, comme une maraîchère ou des éleveurs du village qui font des œufs et des pâtes fraîches. L'organisation en cuisine est très flexible, dans le cas de problèmes de livraison, elle sait se tourner rapidement vers des grossistes.

## Mettre les moyens sur la matière première

Collège  
Joseph  
Calvet

Collège Joseph Calvet à Saint-Paul de Fenouillet (Pyrénées-Orientales) – Fiche 8

La cuisine du collège Joseph Calvet prépare en moyenne 230 repas par jour pour les élèves de l'établissement mais aussi d'une école primaire qui font le déplacement. Ce sont 25 % de produits bios ou locaux qui sont cuisinés chaque jour. Thomas Monchal, chef de cuisine, observe que les circuits-courts se sont développés et que les producteurs locaux s'organisent et sont en capacité de livrer le collège. Pour atteindre les objectifs de la loi EGalim, le coût matière est passé de 1,80 € à 2 € par repas en 2021 et l'établissement travaille avec Biocoop restauration pour les prochaines commandes.

## 75 % de produits audois avec Agrilocal



Collège Varsovie à Carcassonne (Aude) – Fiche 10

Depuis 2013, la part d'approvisionnement local du département de l'Aude est passée de 30 à 75 %. Sébastien Bouyssi, chef cuisinier du collège Varsovie, se dit passionné par son travail. Il apprécie de se rendre sur les exploitations agricoles pour rencontrer des producteurs et ensuite cuisinier des aliments frais et locaux aux 680 élèves qui viennent se restaurer chaque jour. Pour passer commande, il utilise la plateforme Agrilocal depuis 5 ans. Convaincu que la cantine joue un rôle clé dans l'éducation au goût, il s'applique autant que possible pour faire de bons repas. Avec un coût denrée de 1,90 €/repas, l'établissement a atteint l'objectif des 20 % de produits bios.

# Des menus 100 % bios pour sensibiliser les convives

Collège Mont Duplan à Nîmes (Gard) – Fiche 12

L'établissement a mis en place un menu 100 % bios une fois par semaine, ce qui permet de le rendre plus visible et de sensibiliser les élèves à la durabilité de l'alimentation. L'approvisionnement du collège est facilité par le groupement de commandes départemental, qui rassemble 23 collèges du Gard, ainsi que la légumerie départementale qui propose des fruits et légumes frais, lavés et découpés. Depuis septembre 2020, un diagnostic du gaspillage alimentaire est également en cours de réalisation par un jeune en service civique.

COLLÈGE  
MONT  
DUPLAN

# Des projets en suspens pendant la crise à Marie Curie

Collège Marie Curie à Pignan (Hérault) – Fiche 23

Approvisionné par l'unité de production culinaire de Fabrègues, le collège Marie Curie avait engagé des projets sur la lutte contre le gaspillage alimentaire et l'élimination des plastiques (voir thématique 7). Au programme : entrées, assaisonnements et sauces d'accompagnement en libre service, bar à soupe, centrifugeuse pour valoriser les fruits, panier troc pour déposer les produits laitiers et fruits non consommés, pain désormais 100 % bio proposé à la tranche, etc. Cependant, du fait des protocoles sanitaires liés à la crise de la Covid-19 ces actions ont été suspendues, à l'exception du tri des biodéchets. La fin de la crise est attendue avec impatience pour continuer l'amélioration du service de restauration.

Collège  
MARIE  
Curie

# Être flexible pour favoriser l'approvisionnement local

Lycée agricole Charles-Marie de la Condamine à Pézenas (Hérault) – Fiche 14

Grâce à Agrilocal et au dispositif « L'Occitanie dans mon assiette » (voir thématiques 1 et 2) l'approvisionnement en produits locaux du lycée agricole piscénois a fortement augmenté pour atteindre une part de 5 % aujourd'hui. Une particularité de la cuisine, c'est que les menus sont décidés le jeudi pour la semaine suivante. « C'est dans ma culture et j'ai la chance d'avoir une équipe qui me suit, ce fonctionnement nous permet de nous adapter à l'offre locale », se réjouit Christophe Garcia, chef de cuisine. La volonté de considérer la chaîne de restauration dans son ensemble est mise en avant dans l'établissement, de l'approvisionnement à la gestion des déchets en passant par la conception des menus et la fabrication des repas, sans oublier la communication. L'action contre le gaspillage alimentaire lycée a d'ailleurs fait l'objet d'un reportage de France 3 : <https://france3-regions.francetvinfo.fr/occitanie/herault/pezenas/pezenas-cantine-scolaire-verse-zero-dechet-1264347.html>



# Maîtriser les coûts d'approvisionnement à Pamiers

Commune de Pamiers (Ariège) – Fiche 26

Depuis 2016, Pamiers a réussi à maintenir la part de produits bios dans son approvisionnement à presque 60 %, tout en abaissant son coût denrées à 2,48 € par repas soit un euro de moins. Cela a été rendu possible par plusieurs mesures comme l'introduction d'un menu végétarien et une lutte assidue contre le gaspillage alimentaire et les excédents. Les grammages préconisés sont désormais mieux respectés et la fréquentation des cantines satellites est beaucoup mieux maîtrisée, avec des fluctuations des effectifs d'à peine 5 % contre près de 14 % en 2016. Pour Jacques Julia, responsable du service restauration municipal, la labellisation « En Cuisine » niveau 3 d'Ecocert a permis à la commune de se préparer à la loi EGAlim avec beaucoup d'avance.



# Sensibiliser par le jeu aux enjeux environnementaux

Écolothèque à Montpellier (Hérault) – Fiche 15

L'Écolothèque est une structure qui met en œuvre une pédagogie originale de sensibilisation et d'éducation à l'environnement et au développement durable. Elle a plusieurs activités et notamment un centre d'accueil de loisirs. Le domaine agricole de 4ha comporte un potager, dont les récoltes apportent parfois des suppléments savoureux aux repas. Grâce à l'atelier de transformation, des soupes, gratins, tartes ou salades peuvent être préparés avec les enfants. La restauration est déléguée à l'ESAT des Hautes-Garrigues (voir thématique 5) qui fournit des repas végétariens en liaison froide le mercredi midi, avec par exemple des lasagnes de légumes et du couscous végétarien. Pour les goûters se sont en général les enfants qui préparent des gâteaux et autres au cours des ateliers cuisines.



Vous pouvez retrouver ces documents en ligne :

► <https://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/Proposer-des-produits-locaux-et-de>





# Annuaire

Thématiques : 1 2 3 4 5 6 7 8

Bilan du recueil précédent Page 70

## ARIÈGE

### Chambre d'agriculture de l'Ariège

Sonia RASTOUEIX  
Assistante services projets  
sonia.rastoueix@ariège.chambagri.fr  
05 61 02 14 00

3

### SCIC Terroirs Ariège Pyrénées

Philippe BEAUFORT  
Directeur  
05 61 02 14 00

3

### Commune de Pamiers

Jacques JULIA  
Responsable du service restauration municipal  
05 61 60 28 22

Page 71

### EHPAD Paul Ané de Seix

Hélène DENAT  
Directrice  
residence.paulane@orange.fr  
05 61 66 96 96  
05 61 66 85 35

1 6

## AUDE

### Collège Joseph Anglade de Lézignan-Corbières

Pierre-Yves ROMMELAERE  
Chef de cuisine  
pierre.rommelaere@aude.fr  
04 68 27 00 84

5

### Collège Varsovie de Carcassonne

Sébastien BOUYSSI  
Chef de cuisine  
chefcuisinevarsovie@laposte.net  
04 68 47 14 71

Page 70

### Commune de Caux et Sauzens

Geneviève RABOUL  
Maire  
contact@cauxetsauzens.org  
04 68 71 02 02

3

### Conseil départemental de l'Aude

Christian GARCIA  
Chargé du développement des circuits-courts  
christian.garcia@aude.fr  
04 68 11 63 44

2

### Lycée agricole Pierre-Paul Riquet de Castelnaudary

Séverine BOUSQUET  
Secrétaire administrative  
severine.bousquet@educagri.fr  
04 68 94 59 00

Jean-Jacques PARAIRE  
Chef de cuisine  
jean-jacques.paraire@educagri.fr  
04 68 94 59 00

7 8

## AVEYRON

### Association APABA

Lisa SPETZ  
Chargée de mission alimentation  
alimentation@aveyron-bio.fr  
06 98 72 88 00

6

### Commune de La Couvertorade

Maryse ROUX  
Maire  
mairie@lacouvertorade.com  
05 65 58 55 55

1

### Cuisine centrale de Millau

Julien AIGOUY  
Responsable de la restauration municipale  
j.aigouy@millau.fr  
05 65 59 50 00

5 8

## GARD

### Centre hospitalier universitaire de Nîmes

Dominique VIVIER  
Responsable de l'unité de production culinaire  
dominique.vivier@chu-nimes.fr  
04 66 68 30 88

2

### Chambre d'agriculture du Gard

Jérôme PAPAÏX  
Conseiller promotion et projets commerciaux  
jerome.papaix@gard.chambagri.fr  
04 66 04 50 94

4

### Communauté de communes de Petite Camargue

Alain SANCHEZ  
Responsable de la restauration scolaire  
alain.sanchez@cc-petitecamargue.fr  
04 66 51 12 37

Anthony CHAZE  
Directeur de cabinet  
anthony.chaze@cc-petitecamargue.fr  
04 66 51 19 20

1

### Collège de Coutach à Quissac

Guilhem MOLINES  
Chef de cuisine  
cuisine.coutach@ac-montpellier.fr  
04 66 77 31 27

Page 70

### Collège du Mont Duplan à Nîmes

Laurent CHAFFARD  
Chef de cuisine  
04 66 36 64 64

Page 71

### Commune de Nîmes

Anne-Sylvie CHARMASSON  
Cheffe du service restauration et nettoyage  
anne-sylvie.charmasson@ville-nimes.fr  
04 66 70 80 31

2 4 7

### Commune de Barjac

Aline GUYONNAUD  
1<sup>ère</sup> adjointe déléguée aux affaires scolaires,  
notamment à la cuisine centrale  
guyonnaud.aline@gmail.com  
04 66 60 26 36

8

### Exploitation agricole à Lecques

Essaïd EL MOUSSAOUI  
Maraîcher  
elmoussaoui0777@orange.fr

4

## HAUTE-GARONNE

### Agriflux

Nicolas CHAVARDÈS  
Responsable relations clientèle  
nicolas.chavardes@agriflux.fr  
07 57 94 26 58

3

### Association du restaurant inter-administratif de Toulouse

ariat@haute-garonne.gouv.fr  
05 34 44 52 42

2

### Association Produit sur son 31 à Toulouse

Étienne SASSÉ  
Directeur  
contact@produitsurson31.fr  
05 61 10 42 70

3

## Centre hospitalier universitaire de Toulouse

Caroline MARTINEAU  
Diététicienne nutritionniste  
Patrick RITZ  
Médecin nutritionniste  
patrick.ritz@wanadoo.fr

6

## Communauté de communes Cœur et Coteaux du Comminges

Laurent KAUFFMANN  
Développeur économique  
l.kauffmann@la5c.fr  
07 55 65 75 51

4

## PETR Pays Comminges Pyrénées

Clément CHESNAIS  
Chargé de mission développement territorial  
clement.chesnais@commingespynes.fr  
07 87 82 09 31

4

## Communauté de communes du Muretain Agglo

Christophe ARCHIDEC  
Directeur du service enfance  
christophe.archidec@agglo-muretain.fr  
05 34 46 38 62

7

## Commune de Colomiers

Jean-Michel BARREAU  
Directeur restauration  
jean-michel.barreau@mairie-colomiers.fr  
05 61 15 24 58

2

## Commune de Castanet-Tolosan

Mairie de Castanet  
mairie@castanet-tolosan.fr  
05 62 71 70 34

2

## Commune de Castelmaurou

Cathy CORTÈS  
Responsable du service des affaires scolaires  
affaires-scolaires@mairie-castelmaurou.fr  
05 61 37 88 29

2

## Conseil départemental de Haute-Garonne

Marie-Sylvie BOBO-HENRY  
Chargée de mission agroécologie  
marie-sylvie.bobo-henry@cd31.fr  
05 34 33 46 18

Karine CORDIER  
Cheffe du service agriculture  
karine.cordier@cd31.fr

Annette CAULE  
Eloïse GANDINI-MILETTO  
Chargée d'animation Agrilocal 31  
eloise.gandini-miletto@cd31.fr  
05 34 33 43 08 / 06 45 36 80 92

2

## Cuisine centrale de la ville de Toulouse

Sandra ESTRADÉ  
Directrice  
sandra.estrade@mairie-toulouse.fr  
05 67 73 81 02

1 2 7 8

## Lycée Déodat de Séverac

Quentin HEBRAL  
Gestionnaire adjoint  
quentin.hebral@ac-toulouse.fr  
05 67 80 06 73  
Bruno SANS  
Chef de cuisine  
sansbruno@free.fr  
05 62 13 17 00

4

## GERS

### Collège François de Belleforest à Samatan

Stéphane LOSTE  
Chef de cuisine

Maréva JANEL  
Gestionnaire  
0320031k-gest@ac-toulouse.fr  
05 62 58 68 02

5

### Commune de Lagraulet-du-Gers

Nicolas MELIET  
Maire  
mltn@biogascogne.com  
05 62 29 12 44

1 4

### Commune de Mauvezin

Vincent TENES  
Chef de cuisine  
vtenes@gers.fr  
05 62 58 67 92

1

### Commune de l'Isle-Jourdain

Thomas IDRAC  
Chef de cuisine  
tidrac@gers.fr  
05 31 00 32 80

1

### Conseil départemental du Gers

Louise AZAM  
Chargée de mission agriculture et alimentation  
lazam@gers.fr  
05 62 67 31 11

Anne PERROT  
Cheffe du service agriculture et transition écologique  
aperrot@gers.fr  
05 62 67 31 11

1 3

### PETR Pays d'Armagnac

Hugo DEREYMEZ  
Chargé de mission PAT  
projet-alimentaire@pays-armagnac.fr  
07 85 75 21 69

1 5 7

### SCIC Terra Alter Gascogne à Marciac

Elodie BONNEMAISON  
Co-fondatrice  
e.bonnemaison@terraalter.org  
05 62 08 24 62 / 07 88 17 40 60

4

## HÉRAULT

### Collège Marie Curie à Pignan

Corinne LABRIE  
Gestionnaire  
gest.0341870y@ac-montpellier.fr  
04 67 67 34 27

Page 71

### Communauté d'agglomération du Pays de l'Or

Julien LABRIET  
Directeur du pôle actions sociales  
julien.labriet@paysdelor.fr  
04 67 29 31 73

Lisa GAUVRIT  
Chargée de mission PAT  
lisa.gauvrit@paysdelor.fr  
06 69 39 99 15

4 7

### Commune de Bédarieux

Gilles CARRILLO  
Responsable du restaurant scolaire  
bedaricien-restauration@orange.fr  
04 67 23 17 80

Page 70

### Commune de Gignac

Sylvie ALFARO  
Chef de cuisine  
restaurant.scolaire@ville-gignac.com  
04 67 57 67 61

6

### Commune de Montpellier

Marie MASSART  
Adjointe déléguée à la politique alimentaire et à l'agriculture urbaine  
marie.massart@montpellier.fr  
04 34 88 76 32

4

### Conseil départemental de l'Hérault

Nassima SOUICI  
Directrice de la restauration scolaire  
nsouici@herault.fr  
04 67 67 33 04

1 7

### Ecolothèque de Montpellier Méditerranée métropole

gestion.ecolothèque@montpellier3m.fr  
04 99 52 82 85

Page 71

### EHPAD Le Foyer du Romarin à Clapiers

Yoann LAFFAY  
Gestionnaire  
gestionnairefdr@gmail.com  
04 67 02 34 50

6

### ESAT des Hautes-Garrigues à Saint-Martin-de-Londres

Thierry FERRIERES  
Chef de service  
thierry.ferrieres@unapei34.fr  
04 67 55 15 99

5

## Lycée agricole Charles-Marie de la Condamine de Pézenas

Christophe GARCIA  
Chef de cuisine  
04 67 98 10 65

Page 71

## MIN de Montpellier

Marion MAZEL  
Responsable structuration de l'offre  
somimon@mercadis.net  
04 67 92 29 60

3 4

## LOT

### Communauté d'agglomération du Grand Cahors

Dorothée PENNEQUIN  
Directrice des prestations  
dpennequin@grandcahors.fr  
05 65 24 13 50

Francesco TESTA  
Vice-président en charge de la restauration collective et de la transition écologique  
ftesta@ac-toulouse.fr  
05 65 20 58 00

2 4

### Commune de Lalbenque

Laurent DEVIANE  
Responsable du restaurant scolaire  
restaurant@lalbenque.fr  
05 65 24 34 75

Sandrine GILES  
Secrétaire générale  
secretariat-general@lalbenque.fr  
05 65 31 62 33

8

### Commune de Saint-Céré

Dominique BIZAT  
Maire  
dominique.bizat@saint-cere.fr  
05 65 10 01 10

Marlène COUDERC  
Assistante administrative  
marlene.couderc@saint-cere.fr  
05 65 10 00 45

1

### GAEC du Léouré à Belfort-du-Quercy

Thierry LUC  
Producteur  
gaecduleoure46@orange.fr

1

### GAEC Lagarouste à Ginouillac

Christophe BONNET  
Producteur  
cd.bonnet@free.fr

1

## LOZÈRE

### Collège Marcel Pierrel de Marvejols

Jérôme LAIGUEGLIA  
Gestionnaire  
gest.0480005v@ac-montpellier.fr  
04 66 32 32 72

2

## Commune de Saint-Frézal-de-Ventalon

David MONIER  
Chef de cuisine  
monier.david@yahoo.com  
04 66 45 56 15  
07 68 61 56 82

1 3

### EHPAD La maison des Aires de Chanac

Sabrina MACORIGH  
Cuisinière  
cuisine.maisondesaires@gmail.com  
04 66 48 08 07

6 8

## HAUTES-PYRÉNÉES

### Commune d'Ibos

Gisèle VINCENT  
1<sup>ère</sup> adjointe en charge de l'enfance, la jeunesse et la communication  
vincent.gisele@wanadoo.fr  
05 62 90 61 00

2

### Hôpital de Lannemezan

Stéphane BRANGER  
Chef de cuisine  
stephane.branger@ch-lannemezan.fr  
05 62 99 55 55

Yasmina GAYRARD

Directrice  
secretariat.de.direction@ch-lannemezan.fr  
05 62 99 54 00

1 6

### SCIC Manger bio Occitanie Pyrénées

Aline BERTHIER  
Chargée de développement  
a.berthier@mangerbio-occitaniepyrenees.fr  
05 62 53 27 03

Muriel LE SANN  
Chargée de développement  
m.lesann@mangerbio-occitaniepyrenees.fr  
07 62 40 08 58

3

## PYRÉNÉES-ORIENTALES

### Collège François Mitterand de Toulouges

Anselme FONTA  
Gestionnaire adjoint  
gest.0660864f@ac-montpellier.fr  
04 68 39 49 42

2

### Collège Joseh Calvet à Saint-Paul-de-Fenouillet

Thomas MONCHAL  
Chef de cuisine  
04 68 59 02 36

Page 70

### Communauté de communes Roussillon-Conflent

Karine LOPEZ  
Responsable du service restauration scolaire  
k.lopez@roussillon-conflent.fr  
04 68 38 96 59

Nadine LE TROADEC  
Coordinatrice petite enfance  
n.letroadec@roussillon-conflent.fr  
04 68 38 96 56

2 5 6

## Hôpital de Perpignan

Bruno NOSCHESI  
Responsable restauration  
bruno.noschese@ch-perpignan.fr  
04 68 61 69 15

Sophie DUPUY  
Directrice des achats et de la logistique  
sophie.dupuy@ch-perpignan.fr  
04 68 61 66 33

6

### Lycée agricole Federico Garcia Lorca de Théza

David REMY  
Gestionnaire  
david.remy@educagri.fr  
04 68 37 99 37

2

## TARN

### ASEI de Sérénac

Thierry ROUANET  
Educateur technique spécialisé restauration  
05 63 56 94 74

7

## TARN-ET-GARONNE

### Le 82 dans son assiette

Paul CHEVAL  
Animateur PAT et conseiller circuits courts  
paul.cheval@agri82.fr  
06 76 98 45 52

3

### Base de défense de Montauban

Magali  
Cheffe de bureau restauration-hébergement-loisirs

Nelly  
Commissaire aux armées

1 5 7

### Commune de Bioule

mairie-bioule@info82.com  
05 63 30 95 62

6

### GAEC Pages à Guebrières

Guillaume PAGES  
Producteur  
guillaumepages@live.fr

1

### Lycées agricoles de Montauban et Moissac

Isabelle MERCANTI  
Gestionnaire

Thomas VOGEL  
Directeur adjoint en charge des exploitations  
thomas.vogel@educagri.fr  
06 10 13 76 82  
05 63 21 23 23

4

## RÉGIONAL

### API Restauration

Julie BEDOURET  
Cheffe de secteur  
julie.bedouret@api-restauration.com  
05 61 40 08 05

2

### Association Le Passe-Muraille

Pierre PLANCHERON  
Directeur  
pierreplancheron@lepassemuraille.org  
04 67 06 96 04

5 8

### Centre national de la fonction publique territoriale (CNFPT)

Valérie TRULLA-MONSERRAT  
Chargée restauration  
valerie.trullamonserrat@cnfpt.fr  
05 62 11 38 02

5

### Chambre régionale d'agriculture d'Occitanie

François-Xavier LABORDE  
Chargé de mission  
francois-xavier.laborde@occitanie.chambagri.fr

Cécile VAUGELADE  
Directrice générale  
05 61 75 26 00

3

### Cisali

Muriel GINESTE  
Responsable  
contact@cisali.org  
06 18 48 26 97

1 6

### Conseil régional Occitanie

Hélène BEZOMBES  
Chargée de mission restauration collective et grande distribution  
helene.bezombes@laregion.fr  
05 61 33 54 24

2

### CROUS Toulouse-Occitanie

Pierre-Marie BARRAUD  
Directeur de la restauration  
Pierre-marie.Barraud@crous-toulouse.fr

Hélène FRANC  
Responsable communication  
Helene.Franc@crous-toulouse.fr

Sylvie TRUNTZER  
Chargée de mission développement durable  
Sylvie.Truntzer@crous-toulouse.fr

5 6 7

### Direction de l'administration pénitentiaire

Jean-Luc NEIRYNCK  
Réfèrent national restauration  
jean-luc.neirynck@justice.gouv.fr  
01.70.22.83.24  
06.78.08.81.19

2

### DRAAF Occitanie

Valérie MARTEL  
Réfèrent bio-économie et innovation-  
durabilité-filière  
valerie.martel@agriculture.gouv.fr  
05 61 10 61 22

6

### Interbev Occitanie

Karen STATKIEWICZ  
Déléguée régionale  
kstatkiewicz@interbevoccitanie.fr  
05 61 75 29 41

4

### Association MIAMUSE

Catherine AMICE  
Diététicienne-nutritionniste  
amice.catherinepro@gmail.com  
07 83 86 17 18

7

### Sodexo

Romain CLOUET  
Responsable régional achats  
romain.clouet@sodexo.com  
05 31 48 22 16

2

### Association Synthic

Jean-Baptiste ORTEGA  
Co-fondateur  
jbortega@synthic.fr  
06 03 02 23 68

1

### Terre Azur

Michel BURGOS  
Responsable commercial  
m.burgos@terreazur.fr  
05 61 10 41 36

3

## NATIONAL

### Commune d'Harfleur / Association Agores

Christophe HEBERT  
Directeur du pôle Éducation restauration  
loisirs et président d'Agores  
christophe.hebert@harfleur.fr  
02 35 51 10 65

8

### Fédération nationale de l'agriculture biologique (FNAB)

Julian RENARD  
Chargé de mission alimentation  
01 43 38 38 69

1

### La Charrette

Laura GIACHERIO  
Co-fondatrice  
laura@lacharrette.org  
06 84 19 68 13

3

### Organisme certificateur Ecocert

Lise PUJOS  
Responsable du Label « En Cuisine »  
lise.pujos@ecocert.com  
05 62 07 70 06

1

### Association Restau'Co

André BELLOC  
Ancien vice-président  
andre.belloc31@gmail.com

5

### Direction générale de l'alimentation (DGAL)

Valérie MERLE  
Réfèrent nationale restauration collective  
valerie.merle@agriculture.gouv.fr  
06 32 26 48 11

Page 6





© DRAAF Occitanie

Conception  Terre Nourricière

## **DIRECTION RÉGIONALE DE L'ALIMENTATION, DE L'AGRICULTURE ET DE LA FORÊT D'OCCITANIE**

### **Site de Toulouse :**

Cité administrative bât.E  
Boulevard Armand Duportal  
31 074 Toulouse cedex

Tel : 05 61 10 61 10

### **Site de Montpellier :**

697 avenue Etienne Mehul  
CA Croix d'Argent - CS 90 077  
34 078 Montpellier cedex 3

Tel : 04 67 10 19 00

### **En ligne :**



<https://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/loi-egalim-en-actions-reedition-2024-d-un-magazine-recensant-des-experiences-de-a8959.html>



**PRÉFET  
DE LA RÉGION  
OCCITANIE**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*