



La restauration collective et L'APPROVISIONNEMENT LOCAL

Retour sur un voyage d'étude en Dordogne

Notre démarche et contexte de départ

Le Plan Alimentaire Territorial (PAT) de la Communauté de Communes Eguzon - Argenton Vallée de la Creuse

Un PAT comporte une stratégie et un plan d'actions destinés à **relocaliser l'agriculture et l'alimentation sur un territoire**. Il est élaboré de manière collective **avec tous les acteur·rices en lien avec l'agriculture et l'alimentation** (collectivités, chambres consulaires, cantines, acteur·rices du monde agricole, associations, etc.). Ce PAT de la Vallée de la Creuse est porté par la Communauté de Communes en partenariat avec 4 associations locales.



Festival Chapitre Nature 2024, village de l'alimentation (photo CC EAVC)



Germinal Peiro, Président du conseil départemental de la Dordogne (photo du conseil départemental)

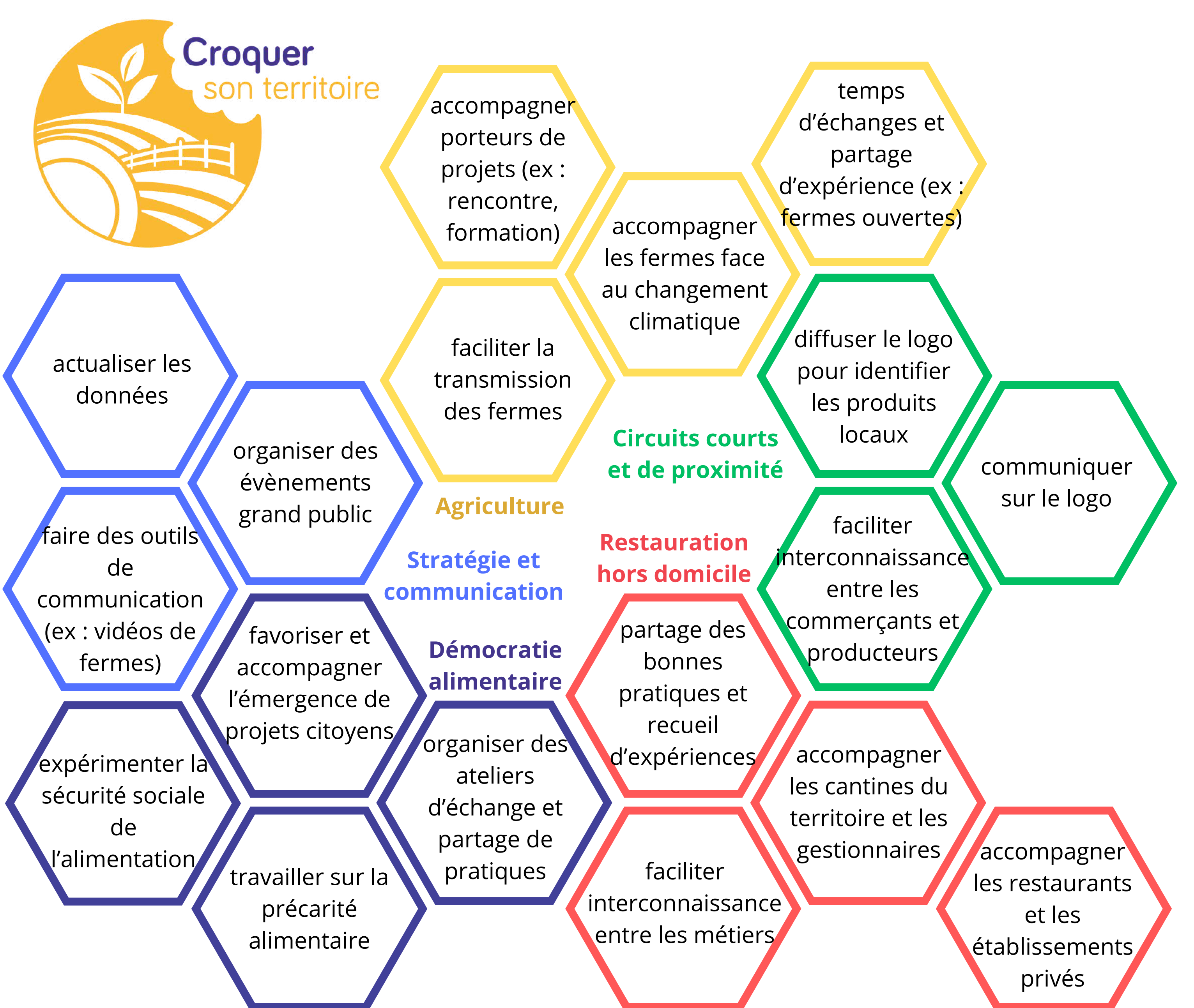


Schéma synthétique du plan d'actions du Plan Alimentaire Territorial de la Vallée de la Creuse

Pourquoi un voyage d'étude sur la restauration collective en Dordogne ?

De **nombreuses questions et interrogations** animaient le territoire sur la faisabilité d'un approvisionnement local et en produits de qualité. Pour y répondre nous avons cherché des **exemples en France de territoires qui ont réussi ce défi pour la restauration collective en maintenant les coûts**.

Nous avons ainsi pris connaissance du **livre *Plat de Résistance, soigner les cantines pour réparer le monde***, co-écrit par **Germinal Peiro, Président du Conseil Départemental de la Dordogne**. Il est ensuite **venu témoigner à Argenton-sur-Creuse** lors du Festival Chapitre Nature 2024. A cette occasion, il nous a **invité·es** en Dordogne pour **découvrir la méthodologie** du Département **et rencontrer les équipes** ayant mis en pratique la démarche.

Un voyage d'étude de 3 jours en Dordogne du 8 au 10 avril 2025

Ce voyage avait donc pour but d'étudier la démarche mise en place par le Département afin d'atteindre, dans les cantines des collèges, le 100% **bio, local et fait maison** tout en **maintenant les coûts** pour les établissements. Une **délégation de 13 personnes** s'est déplacée en Dordogne. Elle était composée de **collectivités** (Communautés de Communes Vallée de la Creuse et Brenne Val de Creuse, communes de Velles et du Menoux, Parc Naturel Régional de la Brenne), une **agricultrice** et des **associations** (Cagette et Fourchette, le CPIE Brenne Berry*, l'ADAR Civam*, le GDAB 36* et Inpact Centre*). Le **Conseil départemental de l'Indre** et la **Région Centre-Val de Loire** étaient présents le premier jour. Au **programme des 3 jours** : **échanges** avec l'équipe projet du Conseil Départemental de la Dordogne, **visites** d'un collège et échanges avec ses équipes et élèves, de la plateforme Manger Bio Périgord, et de la légumerie de Bergerac.



ADAR Civam : Association de Développement Agricole et Rural et Centre d'Initiative pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural
CPIE Brenne Berry : Centre Permanent d'Initiatives pour l'Environnement
GDAB 36 : Groupement de Développement de l'Agriculture Biologique de l'Indre
Inpact Centre : INitiative Pour une Agriculture Citoyenne et Territoriale de la Région Centre Val de Loire



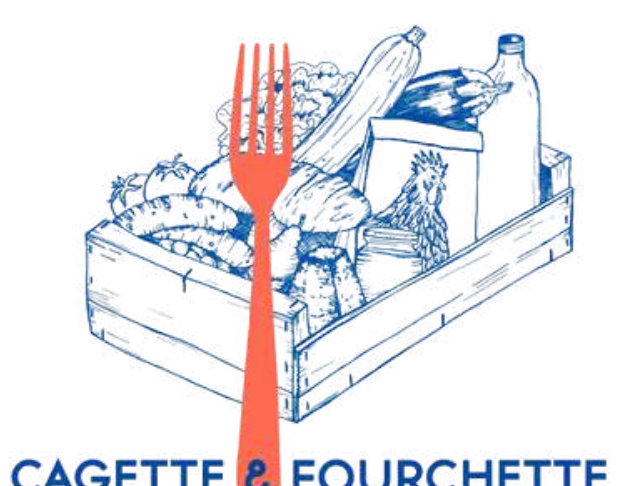
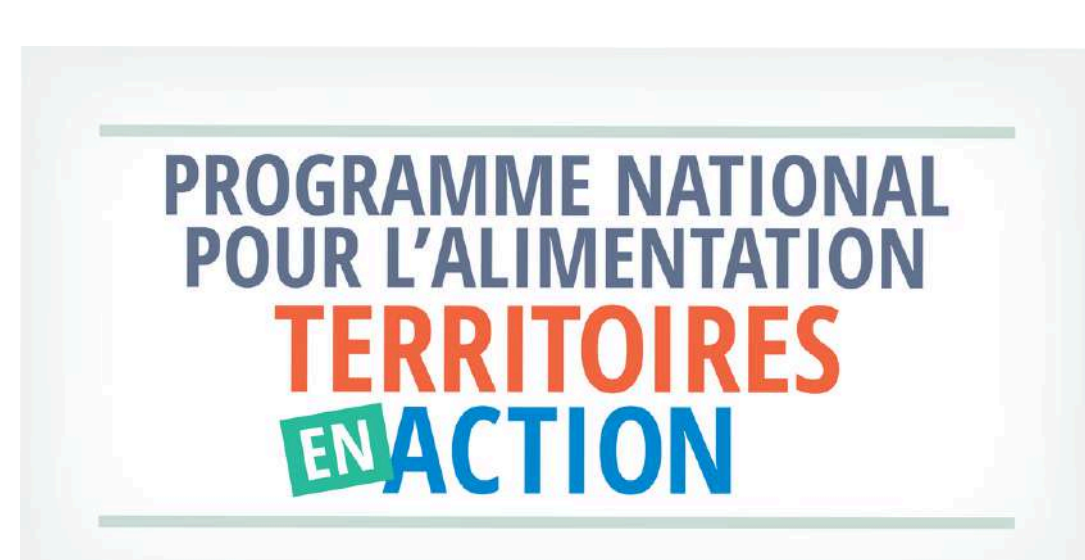
Une exposition pour essaimer et passer à l'action

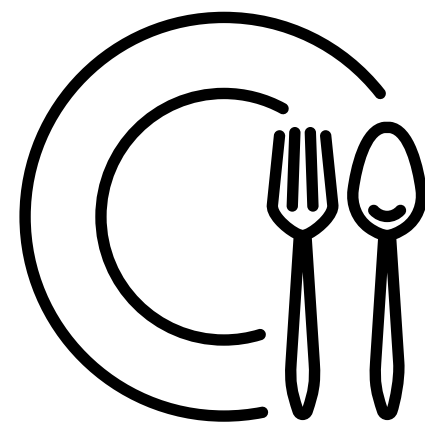
Les objectifs sont de lever les freins à l'**approvisionnement local, bio et fait maison dans les cantines en maintenant les coûts** et en respectant la loi Egalim.

Pour cela il s'agit : d'**essaimer** la démarche le plus possible dans les différents territoires et de **passer à l'action** localement (accompagner, sensibiliser, organiser des ateliers), et **au sein des cantines** (mieux équiper, développer l'approvisionnement local).

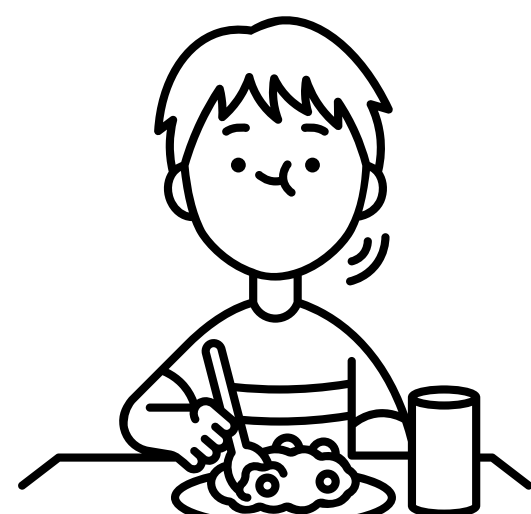
Une exposition financée par

Et créée en partenariat avec

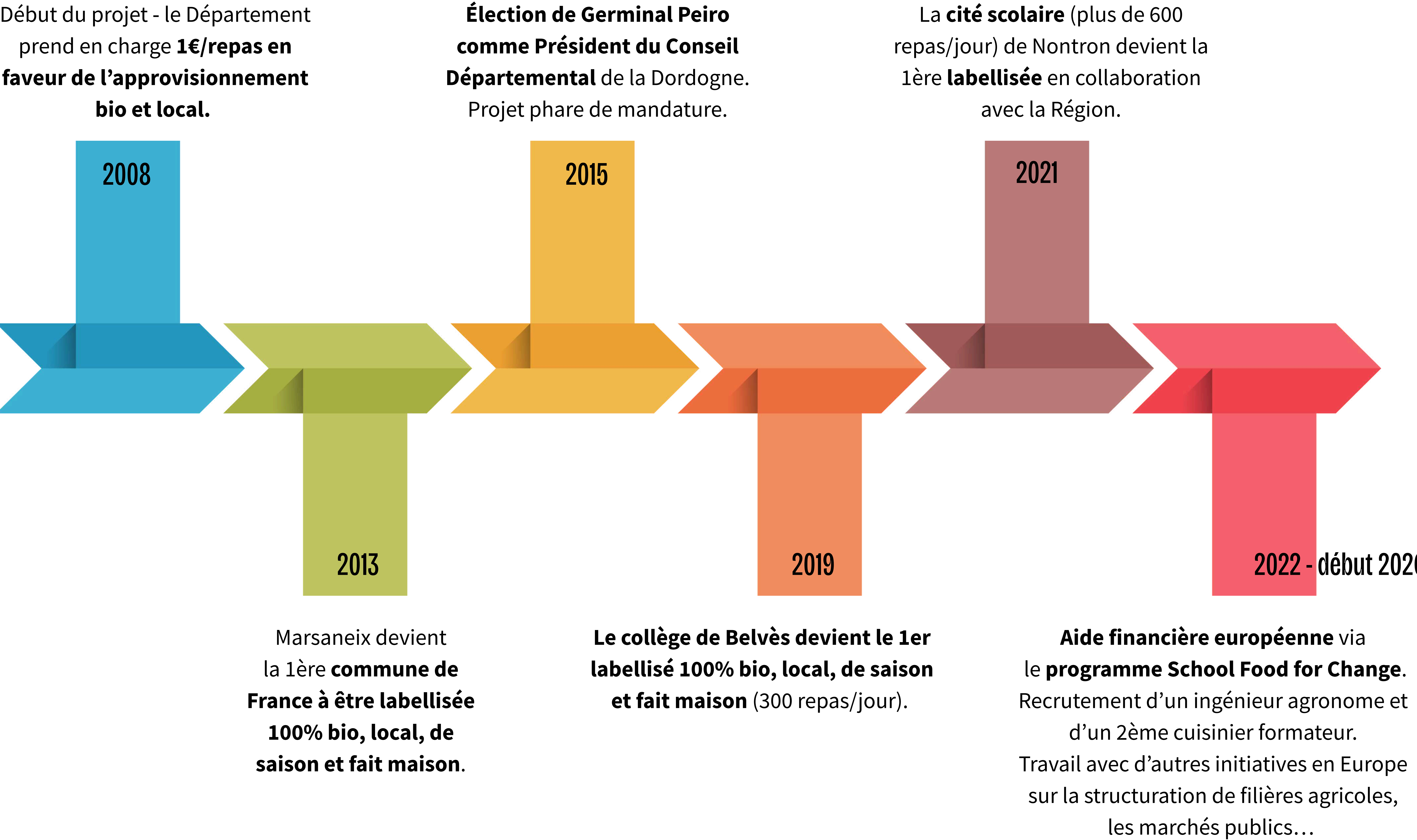




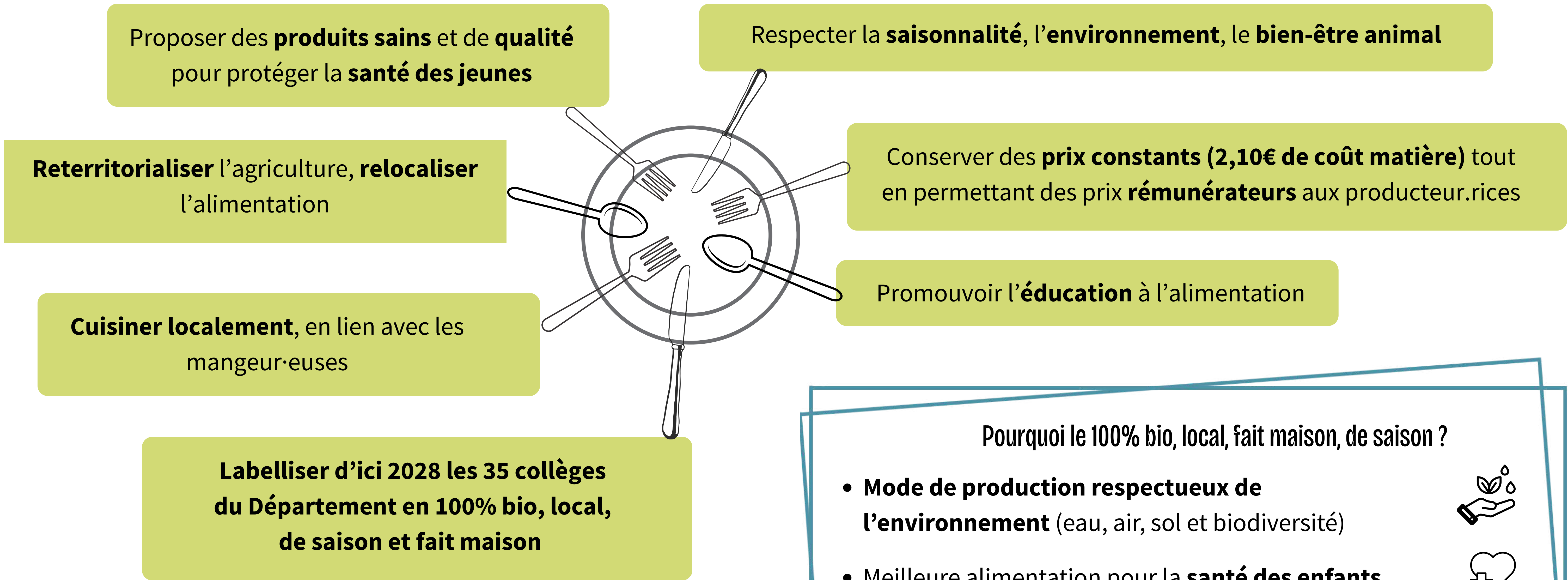
PRÉSENTATION DU PROJET



Les principales dates clés



Objectifs



Portage politique

Projet majeur du programme d’excellence environnemental

C’est aussi politiquement :

- maintenir 35 collèges publics dont certains n’ont que 100 élèves
- maintenir une cantine scolaire dans chacun d’eux
- laisser l’**autonomie** aux établissements concernant les **menus** et les **achats alimentaires**
- ne pas centraliser les achats
- **structurer des filières** en mettant en relation des producteurs et des consommateurs
- **soutenir financièrement des outils de transformation** (légumerie de Bergerac) ou **mettre à disposition un agent** pour la gestion d’une plateforme logistique (Manger Bio Périgord).

Reconnaissance internationale



Étude en cours avec l’**université de Madrid** pour travailler sur les **impacts sanitaires, sociaux et environnementaux** d’une telle politique.

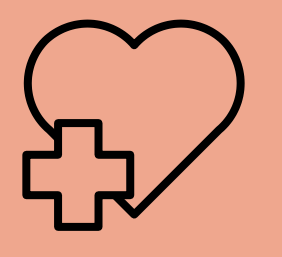


Projet primé 2 fois à l’**échelle européenne** : reconnaissance des efforts et la démarche mise en place.

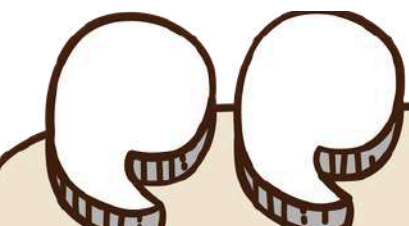
Principaux résultats



- **Consommation de légumes frais**
- **Diversité alimentaire dans les menus** (céréales, légumes secs)
- Utilisation de l’huile d’olive et de colza
- Meilleur apport en viande noble (muscle de bœuf, veau, agneau), moindres carences en fer chez les élèves
- **Emballages**
- **Utilisation des huiles de friture**
- Quantité de **sucre** divisée par 2 dans les desserts

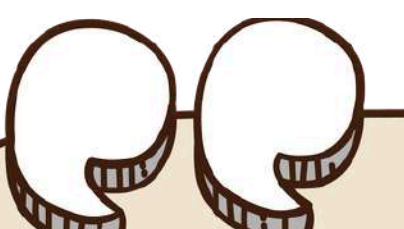


- **Produits ultra-transformés** et des **conserves**
- **Produits transformés** (sauf petits pois, épinards, pâtes feuilletées)
- **28 collèges labellisés par Ecocert en 2024** dont 15 en 100% de bioproduiteurs.



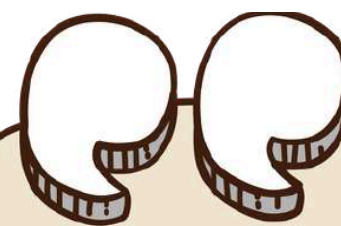
“Je crois que la restauration collective permet d’amortir le choc d’une filière”

Didier Bazinet, VP Département Dordogne en charge de l’agriculture, de la forêt et l’aménagement rural



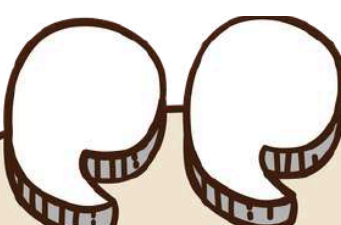
“La politique portée par le Président fait la part belle aux producteurs”

Didier Bazinet, VP Département Dordogne en charge de l’agriculture, de la forêt et l’aménagement rural



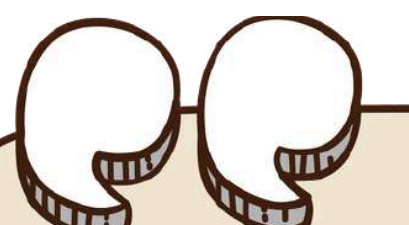
“Une agriculture qui ne soit pas tributaire des cours mondiaux”

Didier Bazinet, VP Département Dordogne en charge de l’agriculture, de la forêt et l’aménagement rural



“Il faut rémunérer au juste prix les producteurs”

Didier Bazinet, VP Département Dordogne en charge de l’agriculture, de la forêt et l’aménagement rural



“Nécessité de sauver l’agriculture pour sauver la ruralité”

Didier Bazinet, VP Département Dordogne en charge de l’agriculture, de la forêt et l’aménagement rural

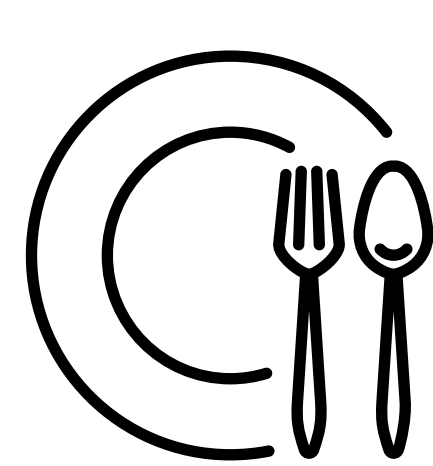


Une exposition financée par



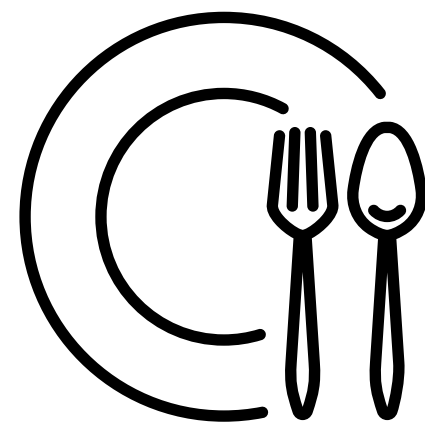
Et créée en partenariat avec



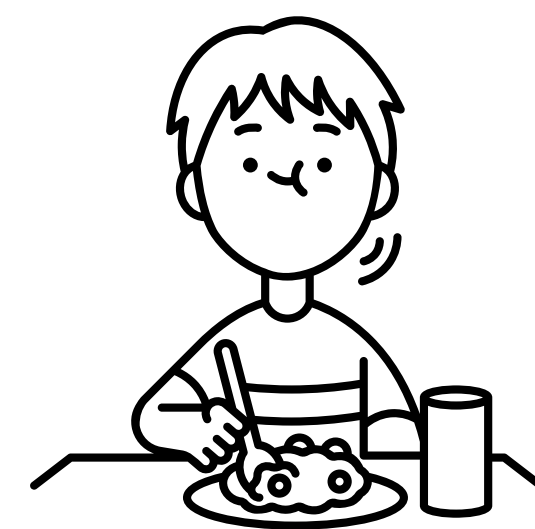


MÉTHODOLOGIE DE LA DÉMARCHE POUR UN NOUVEL ÉTABLISSEMENT





UNE COOPÉRATION TERRITORIALE EFFICACE : L'ENGAGEMENT DES ACTEURS TOUT AU LONG DE LA CHAÎNE



Installation agricole :

Création d'un espace-test agricole de 12 hectares par la Communauté d'Agglomération de Bergerac (CAB) dans le cadre de son Plan Alimentaire de Territoire (PAT).

Mise à disposition des terrains et bâtiments et accompagnement technique des porteur-euses de projet sur un 1 à 3 ans.

3 installations sur le territoire suite à ce temps en espace-test.



Légumerie de Bergerac

Création en 2022 sur **1800 m²**

Coût : 2 millions d'euros (financement Département et Région)

- Volonté **des élu-es** de la CAB dans le cadre de son PAT
- **Point de centralisation de légumes**
- **4 équivalents temps plein**
- Principaux clients : fondation John Bost et cuisine centrale de Périgueux
- Production **de légumes bio en 4ème** gamme

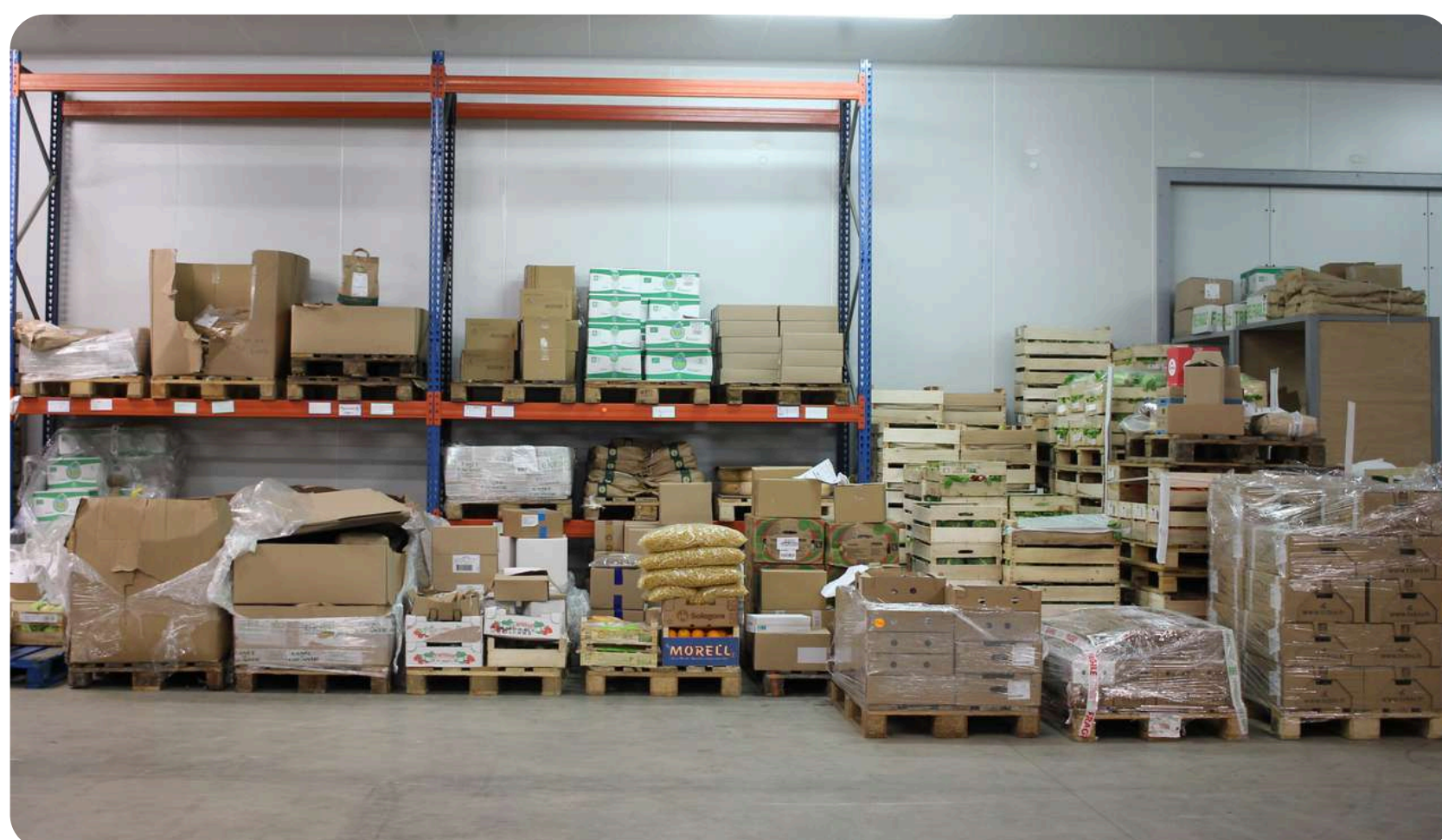
En 2024 : **90 tonnes de denrées** préparées (épluchage, lavage/brossage, découpe, conditionnement/mise sous vide et stockage en frigo).



“Notre rôle c'est de développer la bio sur le département”
David, responsable de Manger Bio Périgord

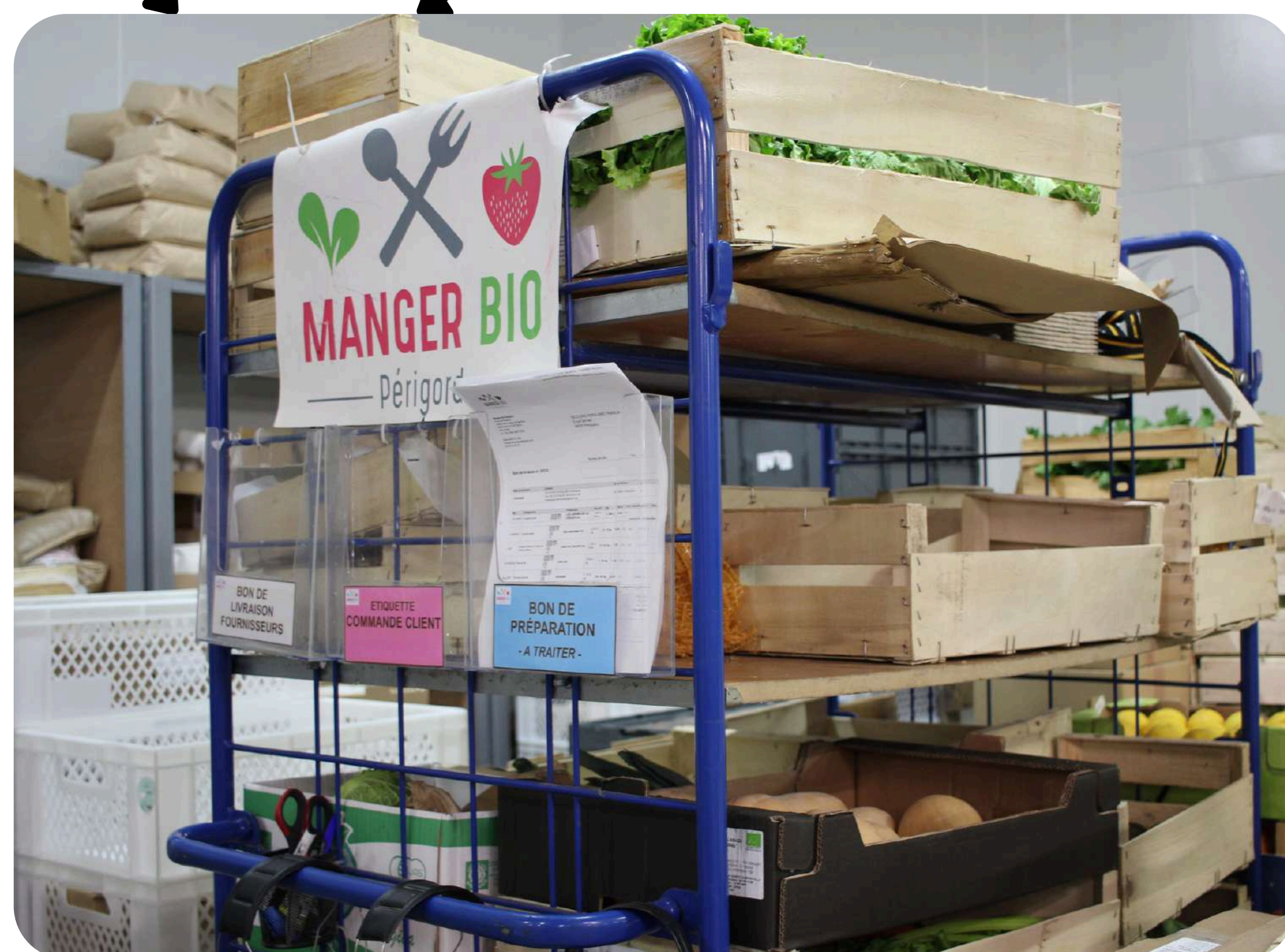
“La relation est très importante, c'est la priorité”
David, responsable de Manger Bio Périgord

*pour pouvoir s'adapter en cas de surplus de production et pouvoir l'écouler auprès des clients”



Approvisionne

Apporte ses denrées



- ✓ **Prix d'achat** au-à la producteur-rice **fixé tous-tes ensemble**
- ✓ 2 à 4 réunions avec les producteur-rices pour planifier et ajuster les volumes par type de produit
- ✓ **Messagerie** partagée entre les producteur-rices
- ✓ **Logiciel de centralisation regroupant les produits disponibles chez les producteur-rices.**

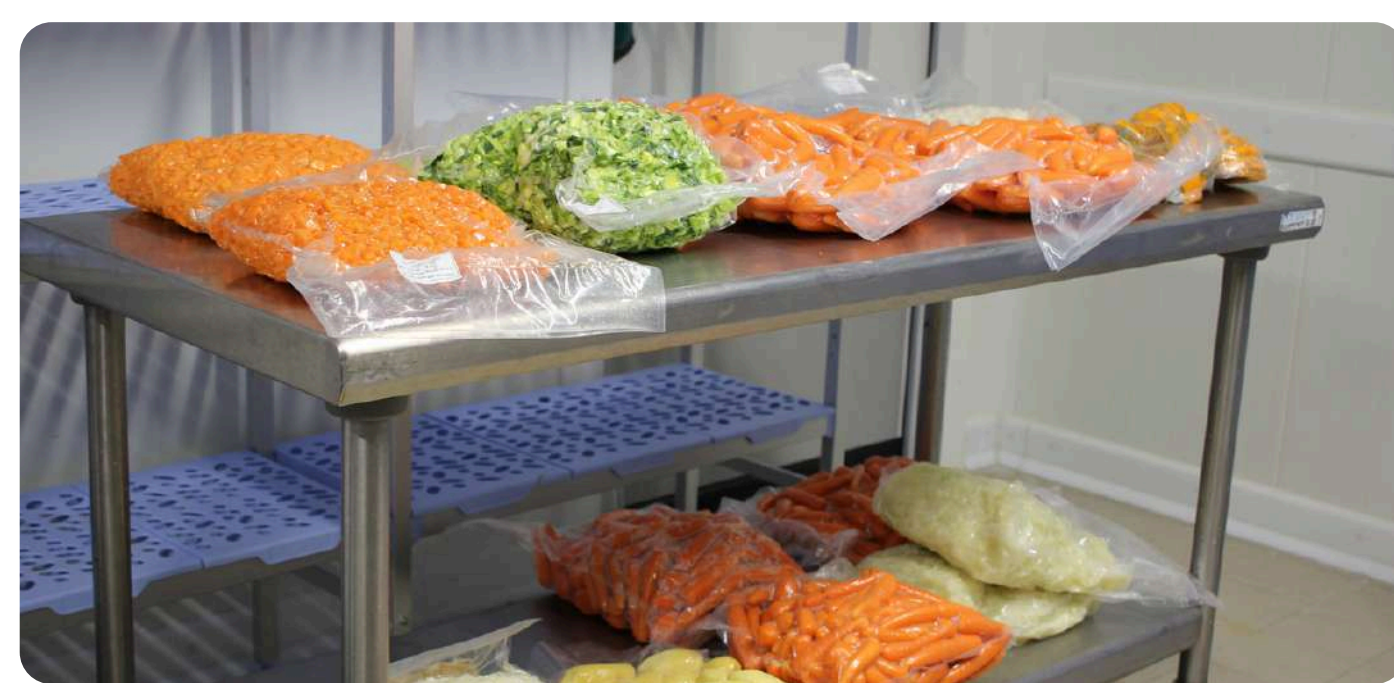
45-50 producteur-rices (dont 7 maraîcher-es régulier-es)



Côté cuisine des collèges, rien ne se perd : tout se transforme ! Exemple du collège de Coulounieix-Chamiers

Une pensée globale de réduction des déchets au sein de la cantine :

- Possibilité d'**adapter la quantité servie en fonction de sa faim** du jour
- **Fruits découpés** pour éviter de gâcher
- **Épluchures** réutilisées (bouillon)
Pain transformé en **chapelure**, citrons en **zestes**
- **Menu anti-gaspi** tous les mercredis
- **Pas de plastique** dans la cuisine (bocaux, seaux, louches, ramequins)
- Utilisation de **serviettes en tissu** créées et confectionnées par l'atelier couture du collège.



Les cuisines des collèges, de véritables ateliers de transformation !

- **Complémentarité des compétences** entre les équipes de plusieurs collèges
- Découpe et transformation des bêtes entières par les **boucher-es recruté-es au sein de certains établissements**
- Répartition des morceaux entre les collèges.



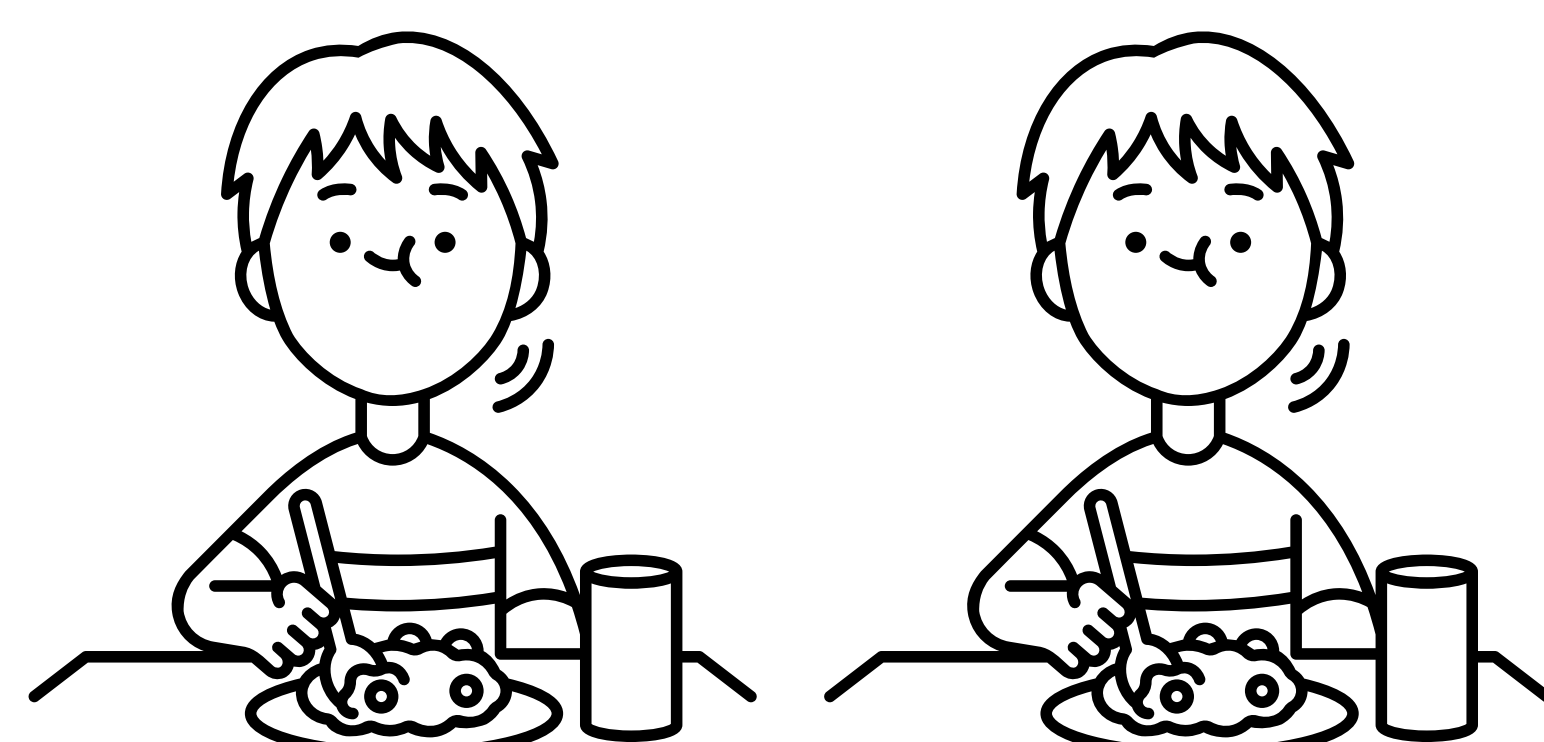
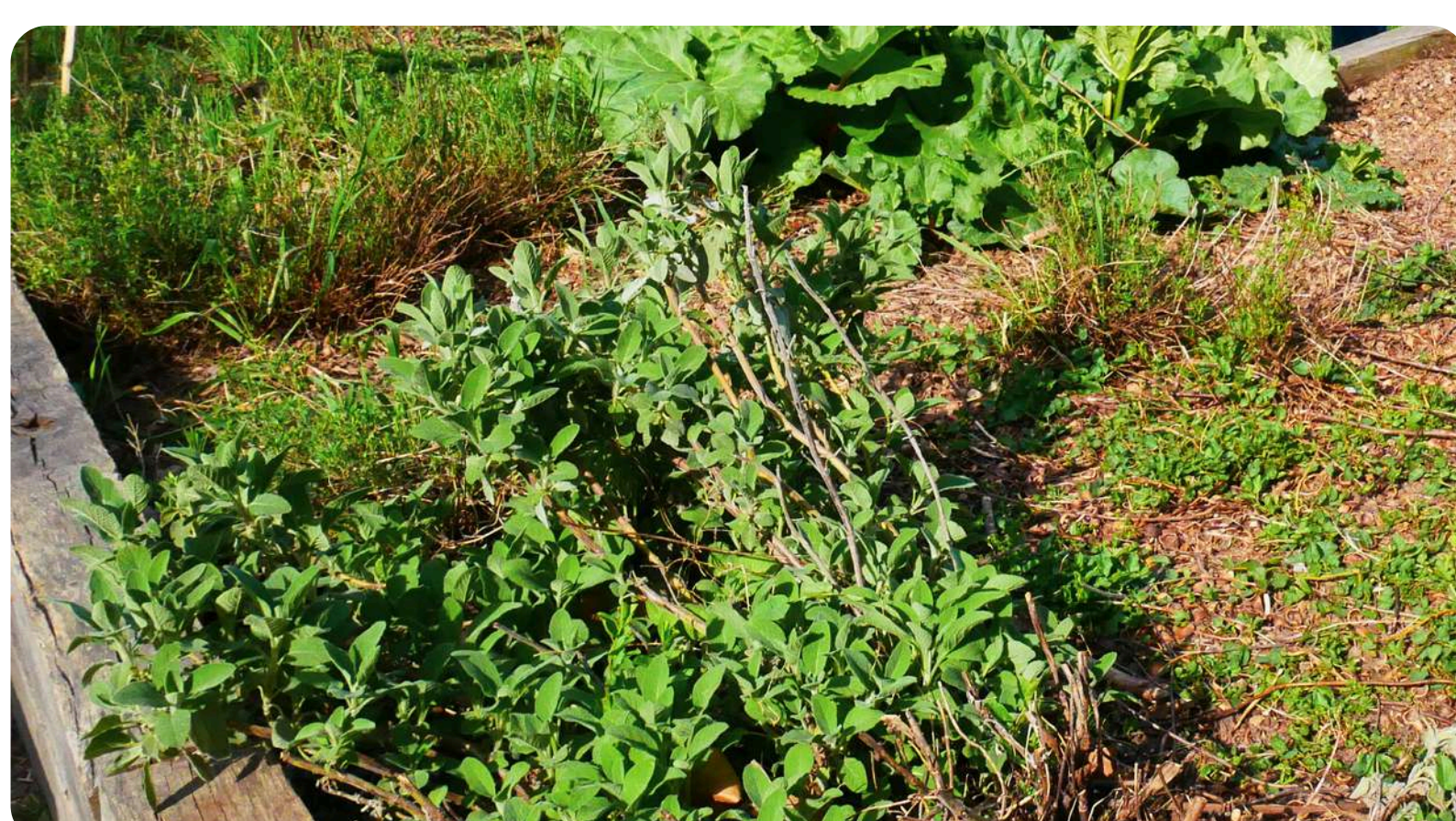
Compostage

- **Retours** assiettes compostés. Broyat fourni par le Département
- Création **d'une plateforme** près de Bergerac et d'une entreprise de **ramassage à vélo**.



Club jardin

- **Valorisation** du compost dans le potager
- Production de **miel**.

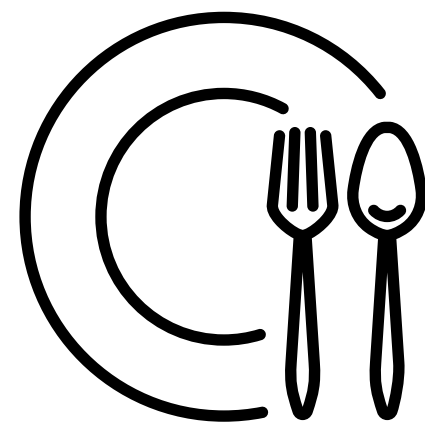


Une exposition financée par

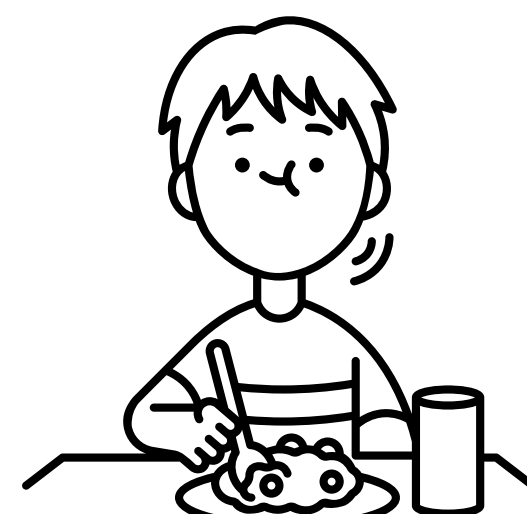


Et créée en partenariat avec





DES IMPACTS MULTIDIMENSIONNELS



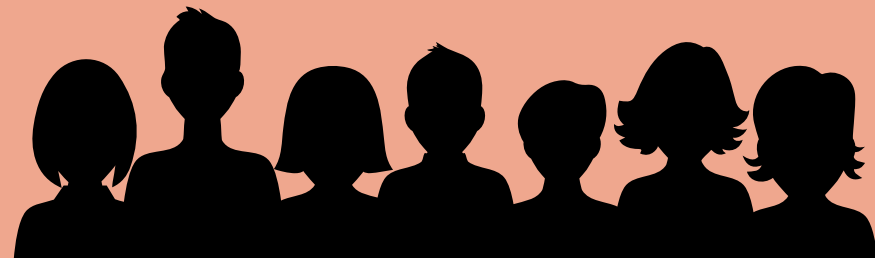
UNE ORGANISATION DE TRAVAIL EFFICACE

Des coûts maîtrisés pour une cantine de grande qualité : quelques chiffres-clés

2,10 €

Coût denrée moyen par repas dans les 35 collèges du département

Tarif unique pour les familles



2,74 € en forfait 5 jours
2,99 € en forfait 4 jours

175 équivalents temps plein pour la restauration scolaire
→ **effectifs constants** entre avant et après le projet



Temps de travail conservé entre avant et après le projet : 6h - 15h15 (2 pauses, 15 min le matin et 30 min le midi).

L'anticipation comme clé d'efficacité

- **Prévoir les menus** plus d'1 mois à l'avance pour utiliser le potentiel des produits (viande, légumineuses)
- **Optimiser l'organisation** : profiter du mercredi pour anticiper les menus de la semaine
- **Projeter des besoins sur une année scolaire** par catégorie de produits via le logiciel "A Table".

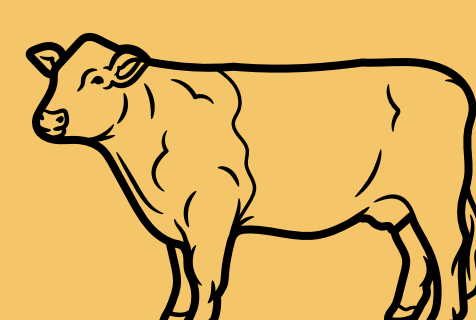


Une méthodologie de travail revue et améliorée



Les produits sont achetés bruts et transformés au sein de la cuisine des collèges.

Exemple du bœuf :



1

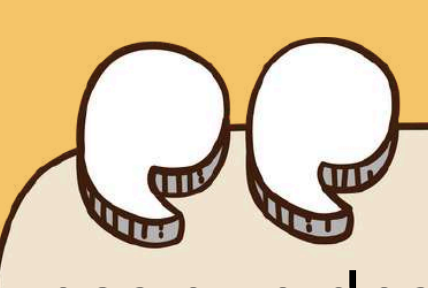
Achat de l'animal entier, au prix producteur-riche (sans négociation)

2

Découpe dans la cuisine par un-e boucher-e du collège

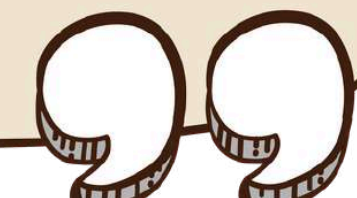
3

Utilisation de l'animal dans son entièreté (carcasses et os pour bouillons)



"Un poulet c'est pas que des cuisses et des ailes"
"L'animal n'est pas mort pour rien"

Jérôme, Cuisinier du collège de Coulounieix-Chamiers



Plus on se rapproche du 100 % fait maison, plus le coût denrée diminue.



Biscuits farine de sarrasin et graines de sésame

à table

Accompagnement Technique
Alimentation Bio Locale Engagée



LA RECONNAISSANCE DU SAVOIR-FAIRE DE TOUS LES PROFESSIONNELS IMPLIQUÉS DANS LA DÉMARCHE

Côté équipe de cuisine

- Un **sens retrouvé** dans son métier
→ moins d'absentéisme

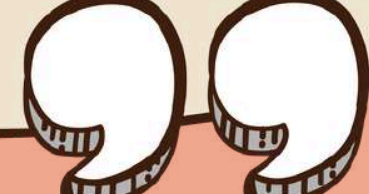
- **Lien avec les élèves** :
Présentation du menu du midi à la récréation aux élèves et possibilité de réajuster au besoin.

- Véritable **adhésion au projet des équipes**.



"Faire goûter aux élèves, leur faire visiter la cuisine, leur montrer ce que sera leur repas"

Jérôme, Cuisinier du collège de Coulounieix-Chamiers



Côté équipe enseignante



Ateliers cuisine et repas à thèmes avec les professeur-es de langue et les élèves directement dans la cuisine.



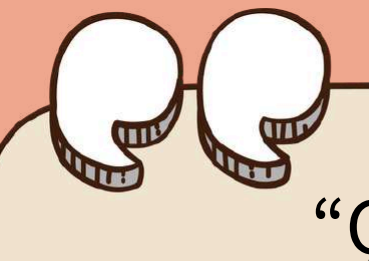
Côté élèves

Mise en place d'une **commission menu** avec les élèves volontaires le vendredi pour :

- donner son avis
- exprimer ses envies
- inviter des producteurs-rices
- créer de visuels de découverte de légumes
- expliquer l'organisation du self via des vidéos
- créer des bulles de remerciement pour les cuisinier-es

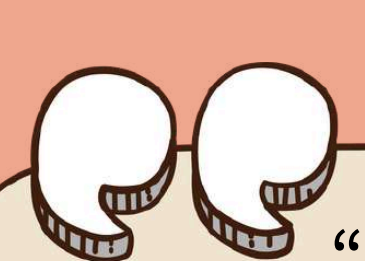
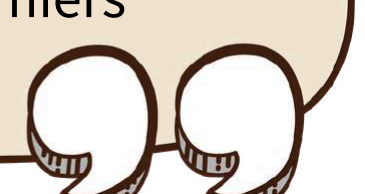


→ Les élèves goûteur-euses sont **ambassadeurs du repas** du midi.



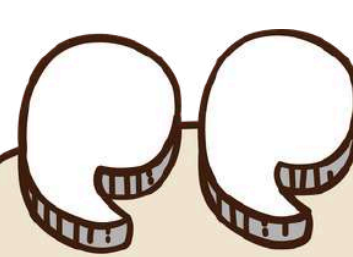
"Ça manque de topinambours !"

Mathis, élève de 6ème au collège de Coulounieix-Chamiers



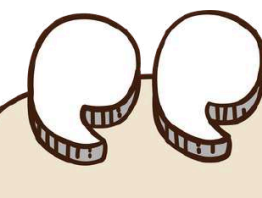
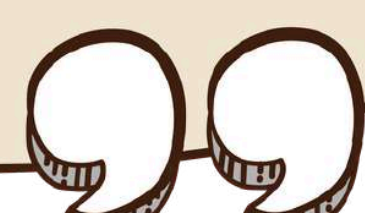
"On peut remercier les cuisiniers : c'est grâce à eux si on peut bien manger !"

Arthur, élève de 6ème au collège de Coulounieix-Chamiers



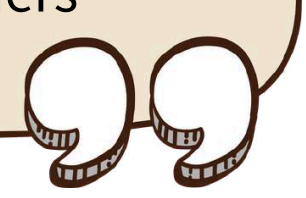
"En gastronomie on ne pense qu'à son égo, à soi ; en cantine on pense aux enfants, à leur avenir"

Cuisinier formateur



"L'important c'est l'humain"

Cuisinier du collège de Coulounieix-Chamiers



À LA BASE DU PROJET : LES RELATIONS HUMAINES

- **Formation deux fois par an** des cuisinier-ères
- Création d'une **messagerie partagée entre les cuisinier-es** (partage de recettes, conseils et astuces), facilitant en amont le passage au 100 % bio.



Expérimentation du service à table pour :

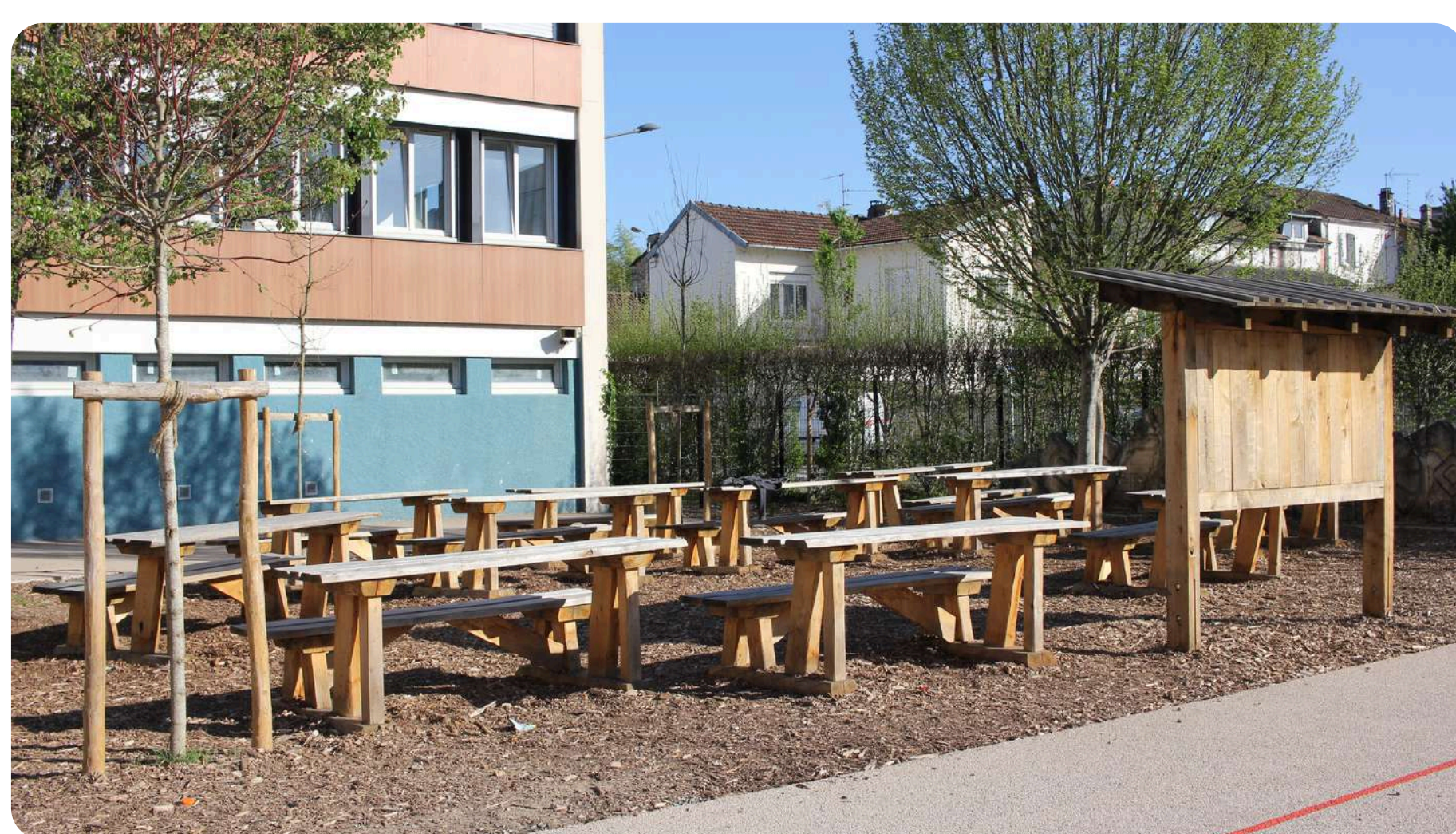
- Faire de la cantine un **lieu éducatif** via des **échanges facilités entre équipe cuisine et élèves**
- **Faire participer les élèves** à la tâche de **débarrassage** et diminuer la vaisselle.



UNE RÉFLEXION PLUS GLOBALE : CRÉER DES AMÉNAGEMENTS FAVORABLES À LA SANTÉ

Exemple du collège Michel de Montaigne, à Périgueux

- Application : **restructuration, végétalisation des cours de récréation, partage de l'espace** et possibilité de faire classe en extérieur avec bancs et tableau en bois local
- Répercussions : lutte contre les îlots de chaleur, moments d'attente diminués, mixité d'âges et de classes sociales favorisée, meilleures conditions d'apprentissage, hausse de l'attractivité de l'établissement
- **Co-construction : importance d'associer élèves et enseignant-es dès le démarrage du projet**
- Durée du projet : 2 ans. Budget : 200 000€ via Fond Vert et Agence de l'Eau.



Une exposition financée par



Et créée en partenariat avec

