



La restauration collective et L'APPROVISIONNEMENT LOCAL

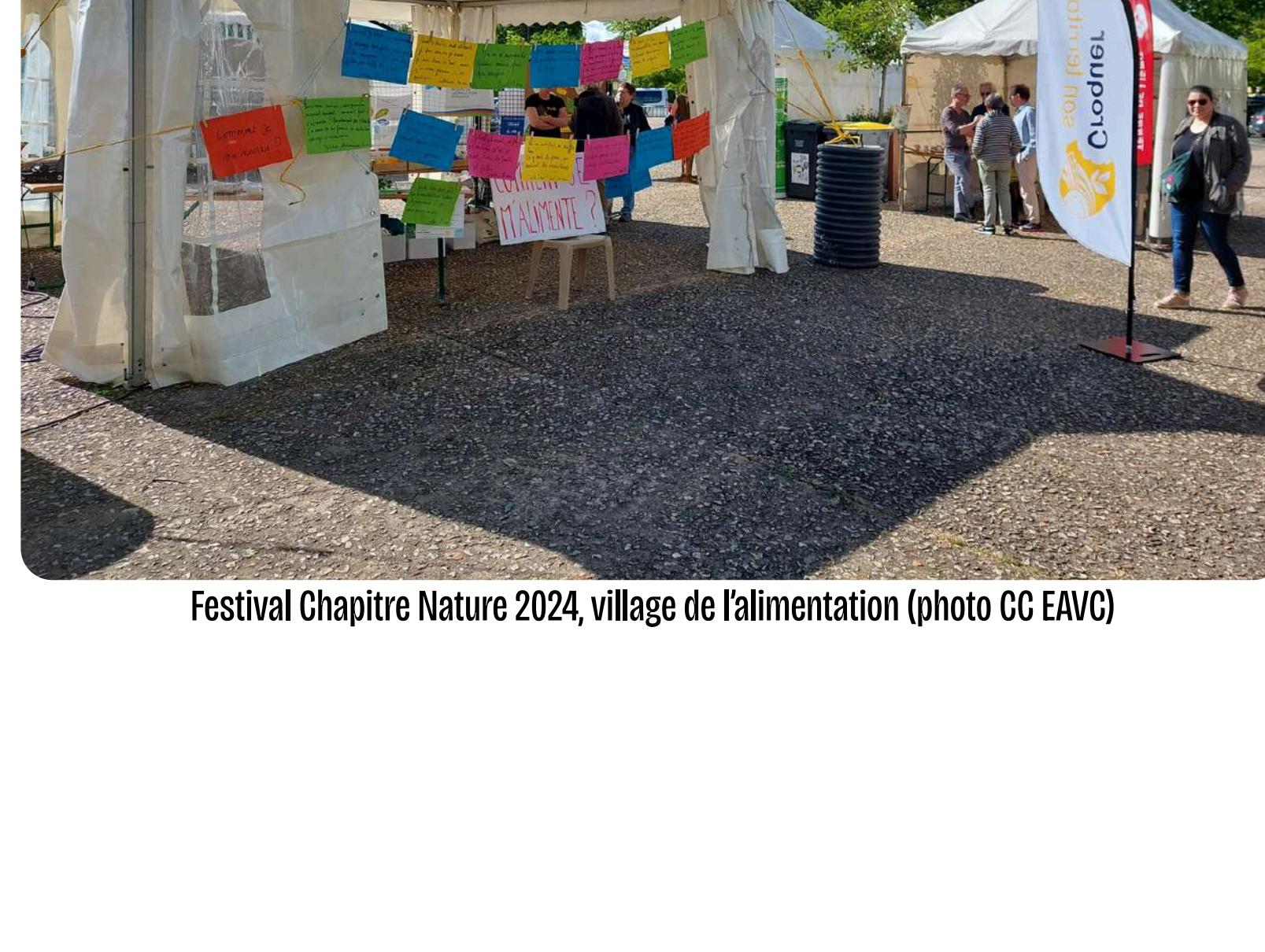
Retour sur un voyage d'étude en Dordogne

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)

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 Impact Centre*). Le **Conseil départemental de l'Indre** et la **Région Centre-Val de Loire** étaient présents le premier jour.

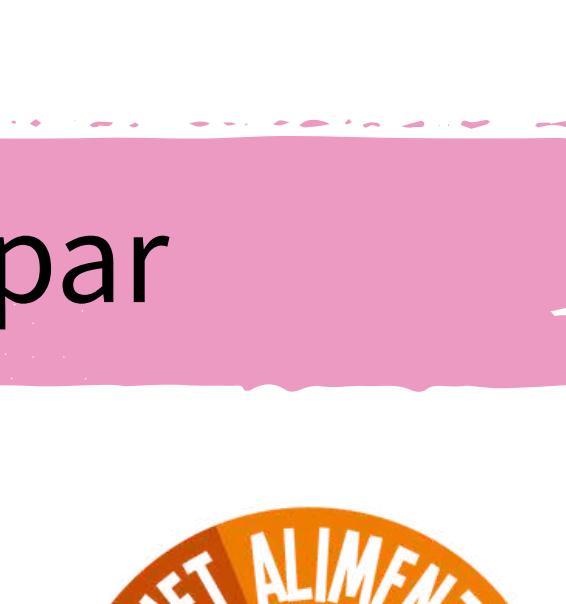
Au **programme des 3 jours** : échanges avec l'équipe projet du Conseil Départemental de la Dordogne, visites d'un collège et échanges avec ses équipes et élèves, de la plateforme Manger Bio Périgord, et de la légumerie de Bergerac.



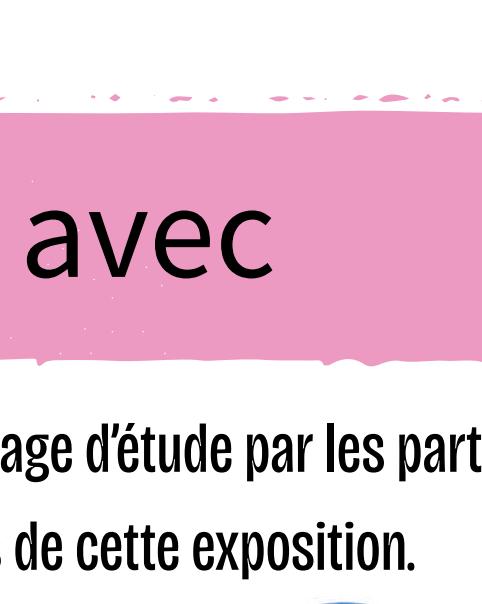
ADAR Civam : Association de Développement Agricole et Rural et Centre d'Initiative pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural
CPIE Brenne Berry : Centre Permanent d'Initiatives pour l'Environnement
GDAB 36 : Groupement de Développement de l'Agriculture Biologique de l'Indre
Impact Centre : Initiative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



Une exposition financée par



GDAB 36 • LA BIO de l'Indre



Et créée en partenariat avec

Les photos présentées dans cette exposition ont été prises dans le cadre du voyage d'étude par les partenaires (sauf mention contraire). Tous les droits sont réservés aux créateurs de cette exposition.

Liberté Égalité Fraternité

PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION TERRITOIRES EN ACTION

PRÉFÈRE DE LA RÉGION CENTRE-VAL DE LOIRE

Liberté Égalité Fraternité

PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

LA VALLÉE de la CREUSE Communauté de Communes

GDAB 36 • LA BIO de l'Indre

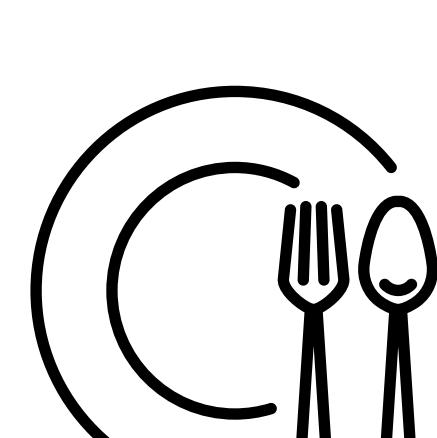
ADAR CIVAM CAMPAGNES PROVENÇALES

Impact Centre

BRENNE - BERRY

Cagette & Fourchette

PRODUITS LOCAUX POUR LA RESTAURATION



PRÉSENTATION DU PROJET

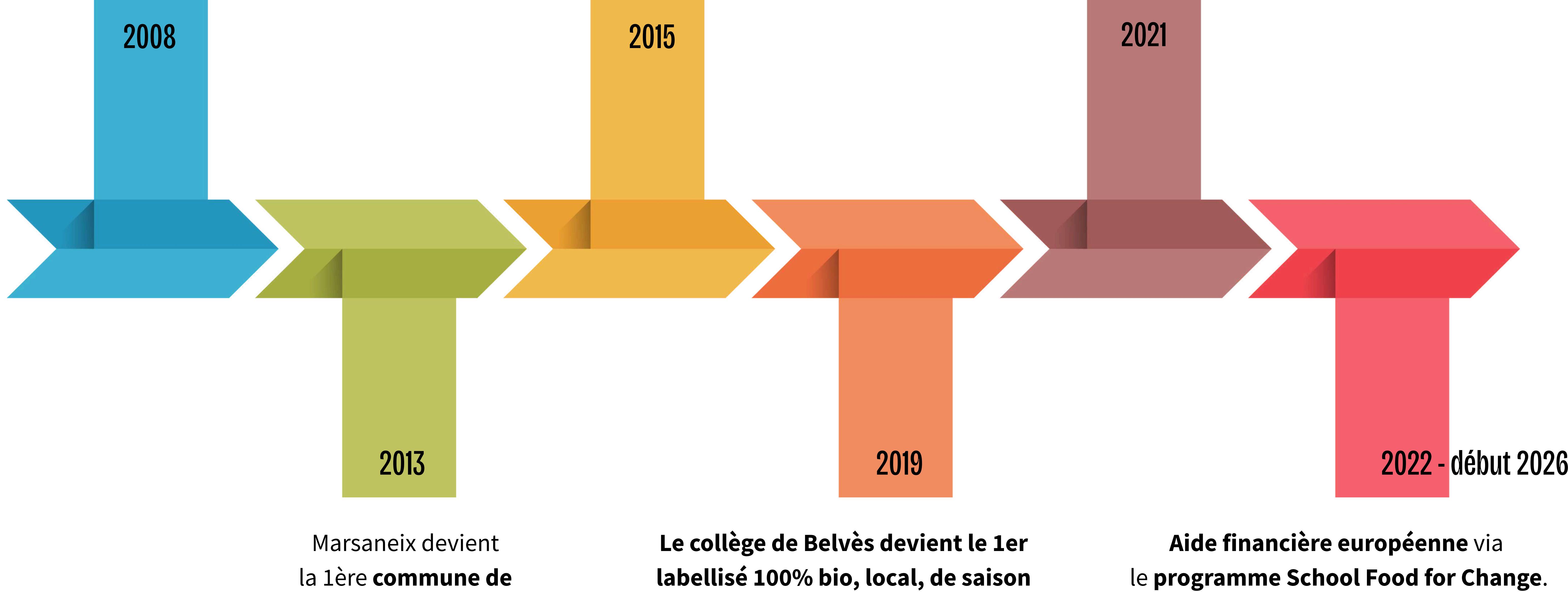


Les principales dates clés

Début du projet - le Département prend en charge **1€/repas en faveur de l'approvisionnement bio et local.**

Élection de Germinal Peiro comme Président du Conseil Départemental de la Dordogne.
Projet phare de mandature.

La cité scolaire (plus de 600 repas/jour) de Nontron devient la 1ère **labelisée** en collaboration avec la Région.



Proposer des **produits sains et de qualité** pour protéger la **santé des jeunes**

Respecter la **saisonnalité, l'environnement, le bien-être animal**

Reterritorialiser l'agriculture, **relocaliser** l'alimentation

Cuisiner localement, en lien avec les mangeuses

Labelliser d'ici 2028 les 35 collèges du Département en 100% bio, local, de saison et fait maison

Conserver des **prix constants (2,10€ de coût matière)** tout en permettant des prix **rémunérateurs** aux producteur.rices

Promouvoir l'**éducation** à l'alimentation

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).

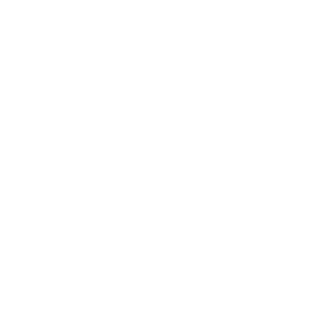
Pourquoi le **100% bio, local, fait maison, de saison** ?

- **Mode de production respectueux de l'environnement** (eau, air, sol et biodiversité)
- Meilleure alimentation pour la **santé des enfants**
- **Soutenir les producteur·rices du territoire engagé·es dans des pratiques vertueuses**
- Forte identification du label avec cahier des charges et contrôles.

Reconnaissance internationale

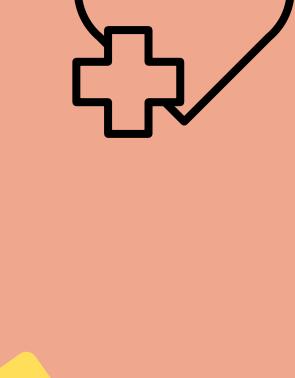


Étude en cours avec l'**université de Madrid** pour travailler sur les **impacts sanitaires, sociaux et environnementaux** d'une telle politique.



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 **sucré** 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**

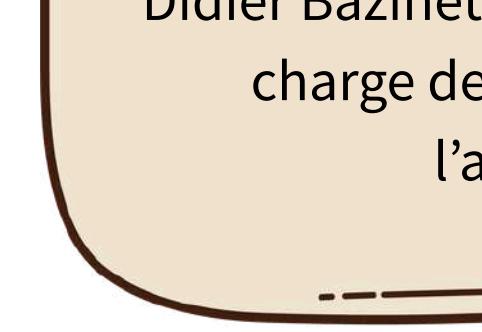
dont 15 en 100% de bioproducteurs.

"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

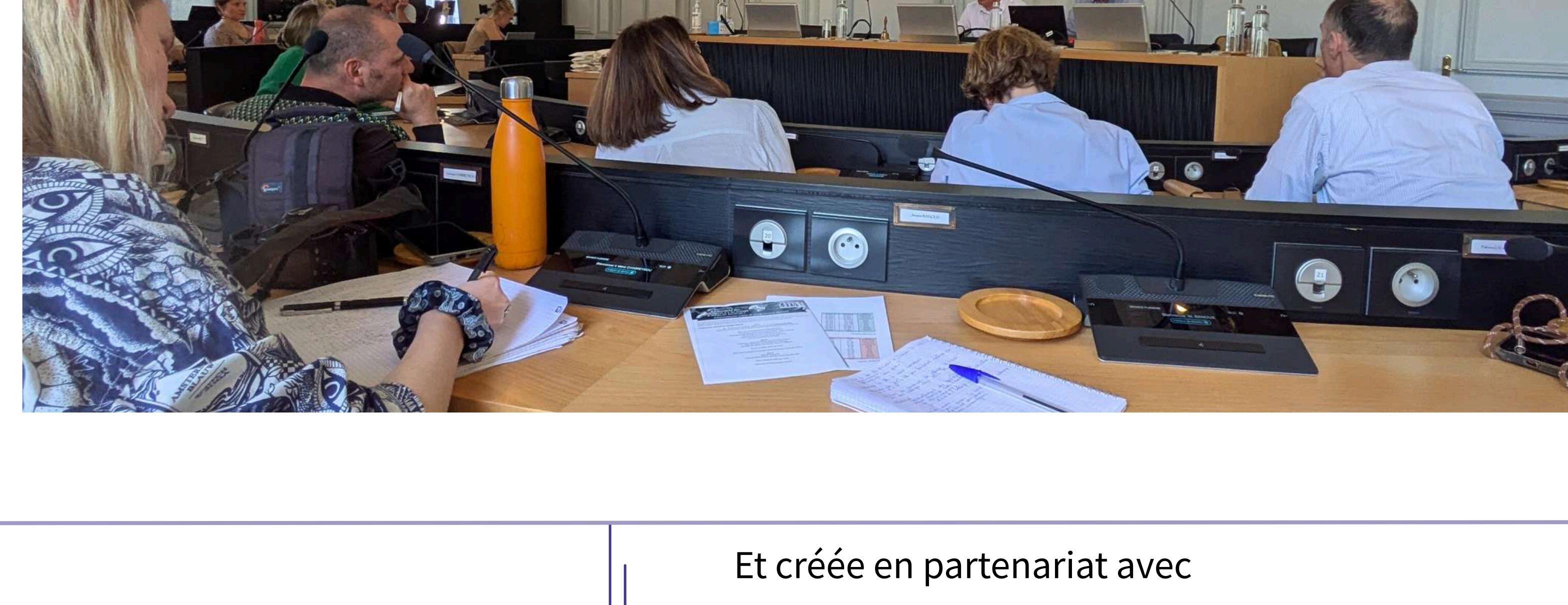
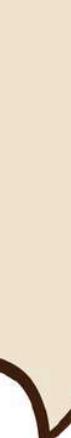


Attribué par ECOCERT France
COLLEGE JEAN MOULIN
1 Boulevard Jean Moulin 24600 Coulounieix-Chamiers

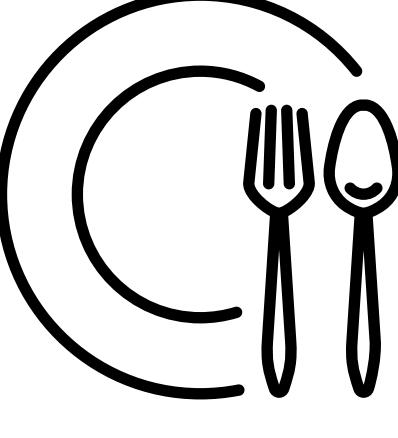
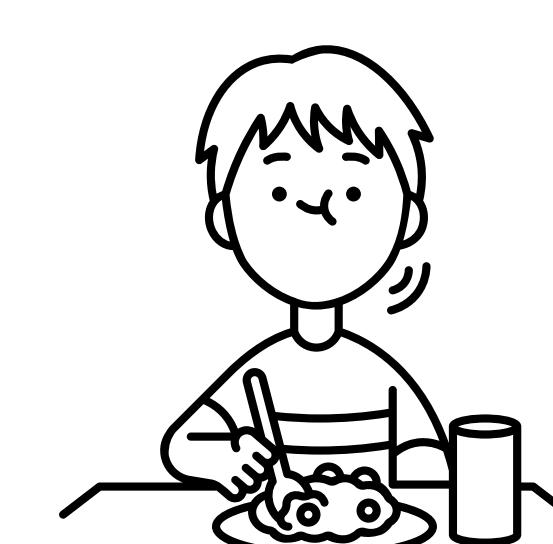


"La politique portée par le Président fait la part belle aux producteurs"

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



MÉTHODOLOGIE DE LA DÉMARCHE POUR UN NOUVEL ÉTABLISSEMENT



Au démarrage du projet, embauche par le Conseil Départemental : un puis deux formateurs

- + Une diététicienne
- + Un ingénieur agronome



Formation sur site, présence quotidienne de formateurs
De 2 semaines à plusieurs mois selon les besoins

"Ce qui marche c'est d'observer, d'imiter"
Nicolas et Jérôme, cuisiniers formateurs du Conseil Départemental

Présentation de la finalité, Etablir les étapes

Achat de matériels
(cellule de refroidissement, four basse température, sauteuse autoclave,...)

Réaménagement de la cuisine
(espace légumerie et transformation)

Plan pluriannuel d'investissement

Recherche de profils/compétences particulières
dans les équipes de cuisine : en boucherie, charcuterie, patisserie

Accompagnement par une diététicienne
Mise en place du plan alimentaire adapté au territoire et à la saisonnalité



**EQUIPER,
ACCOMPAGNER,
FORMER,
METTRE EN PRATIQUE**



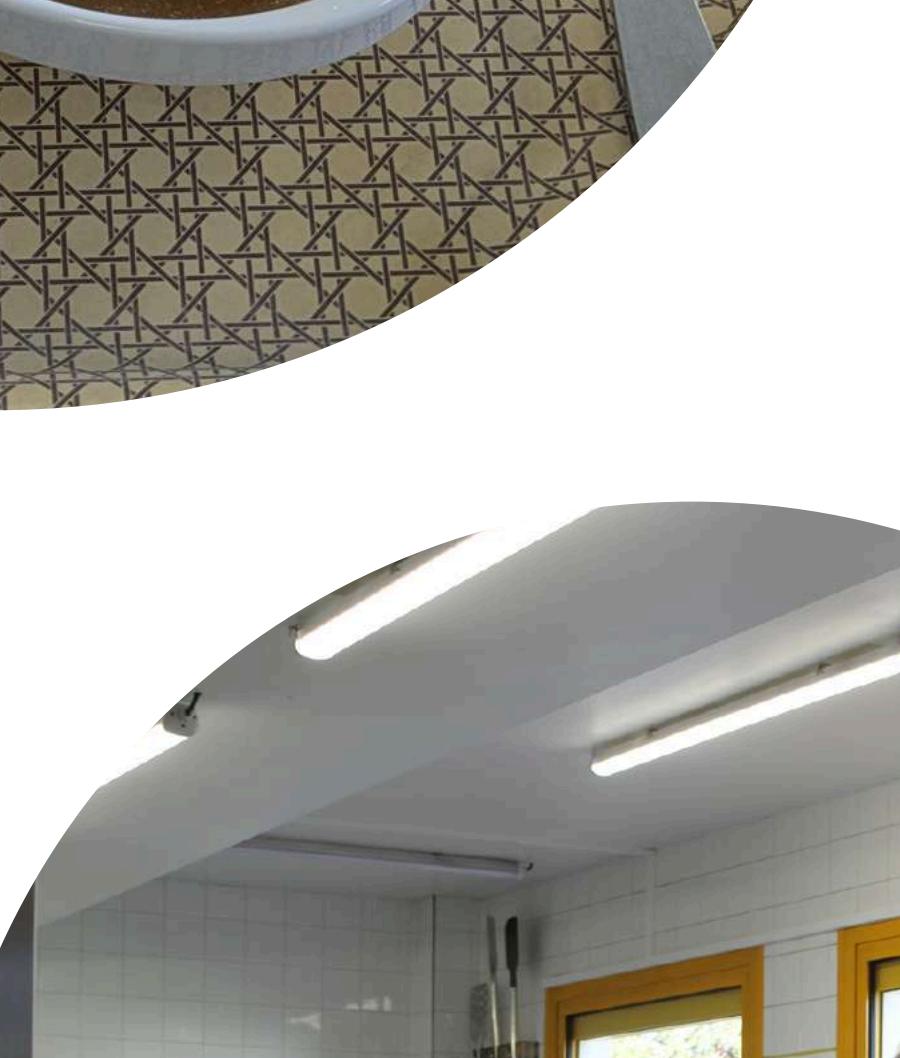
Immersions
de l'équipe de cuisine dans d'autres établissements déjà formés

Élaboration de marchés publics avec **engagements sur les quantités, la régularité** (gérés par Agri Local)
Anticipation et planification des besoins (plantations/abattages)
Collaboration avec Manger Bio Périgord

Échanges réguliers entre les équipes cuisines
des différents collèges : partages de recettes, de méthodes, visites croisées...

"Il a fallu que les élèves s'habituent [...] ils étaient beaucoup sur le visuel"
Véronique Parisot, principale du collège Jean Moulin de Coulounieix-Chamiers

Valorisation des compétences développées par les cuisinier·es



Développement des **outils de communication** et valorisation de la démarche

"Les parents râlent, puis on leur explique : 'non on n'a pas supprimé la viande' - photos à l'appui, on montre le plan alimentaire, les fréquences"
Aurélie Mansard, diététicienne-nutritionniste du Conseil Départemental

Temps d'information et d'échanges pour l'intégration du projet par l'établissement :
présentation auprès des élèves, aux équipes administratives et enseignantes, en Conseil Administration

"Ça a été fluide avec des petits hics de temps en temps"

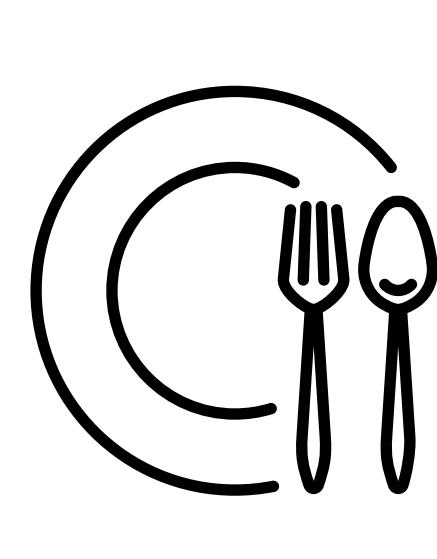
Impulser des actions en complémentarité :
commission alimentation, atelier couture (serviettes en tissu), création de potagers, action de végétalisation des cours d'école, compostage, ...



**METTRE EN VALEUR,
COMMUNIQUER,
INFORMER,
PÉRENNSIER**

"Ça a été fluide avec des petits hics de temps en temps"

Véronique Parisot, principale du collège Jean Moulin de Coulounieix-Chamiers



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.



Manger Bio Périgord, une plateforme logistique associative de mise en lien entre producteurs et restauration collective

- **Création en 2010** en lien avec le projet 100% bio, local fait-maison, de saison
- **540 tonnes de produits vendus par an** soit 2 millions d'euros
- **7 équivalents temps plein**
- Origine d'**approvisionnement : 47 % en Dordogne, 21 % en Région Nouvelle Aquitaine, 23 % en France** (produits secs, épicerie) et 9 % au-delà (produits exotiques)
- Organisation de **rencontres d'interconnaissance entre ses fournisseur·ses (producteur·rices) et ses client·es (gestionnaires d'établissements)**
- **120 à 140 client·es réguliers, exclusivement en restauration collective** (dont 60 marchés publics) : des crèches aux lycées, cuisines centrales, centres de vacances, structures médico-sociales, EHPAD.

Légumerie de Bergerac

Création en 2022 sur **1800 m²**

Coût : 2 millions d'euros (financement

Département et Région)

- Volonté **des élus** 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).



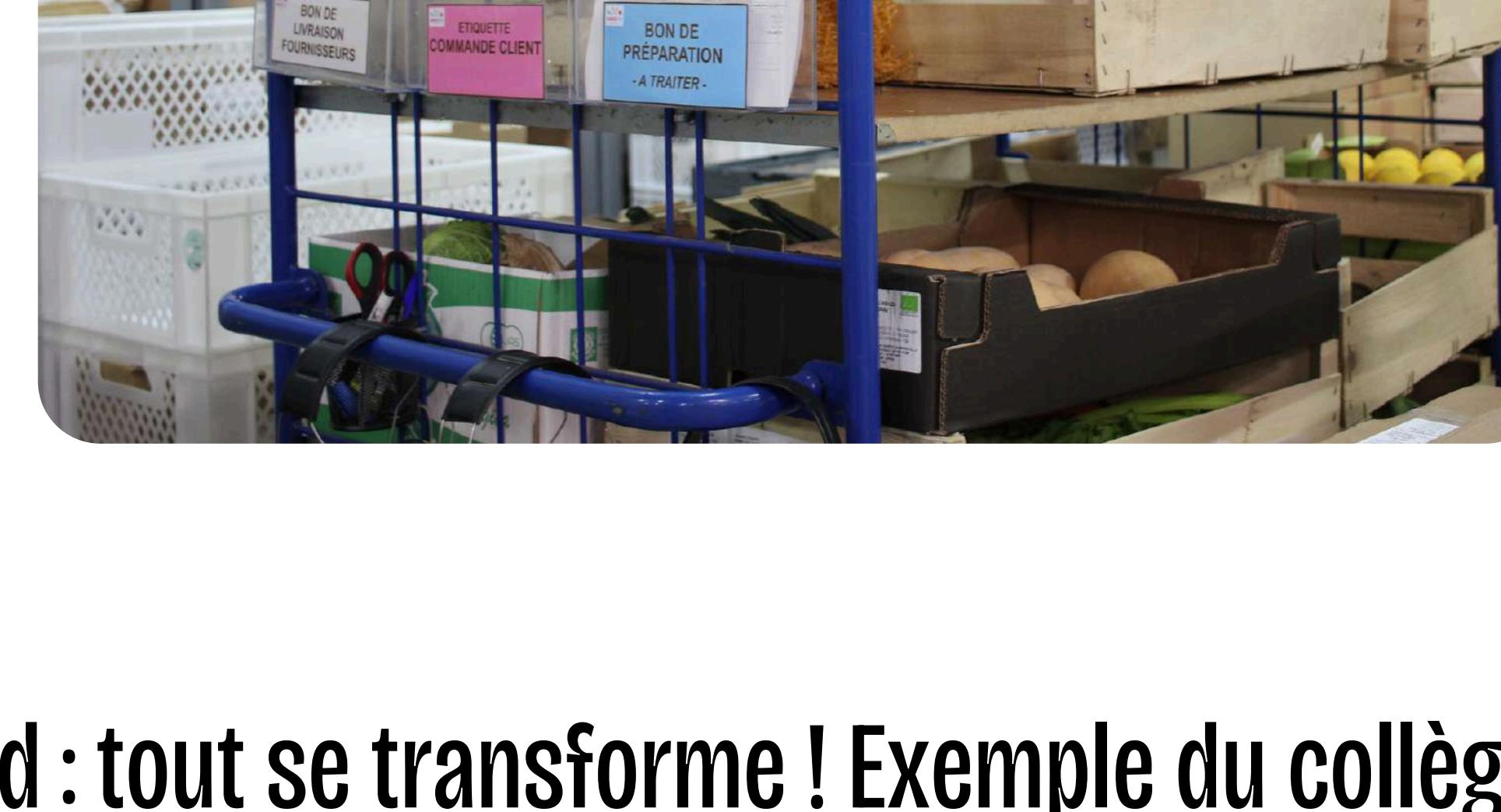
“Notre rôle c'est de développer la bio sur le département”
David, responsable de Manger Bio Périgord

“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 **chapelle**, 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 !

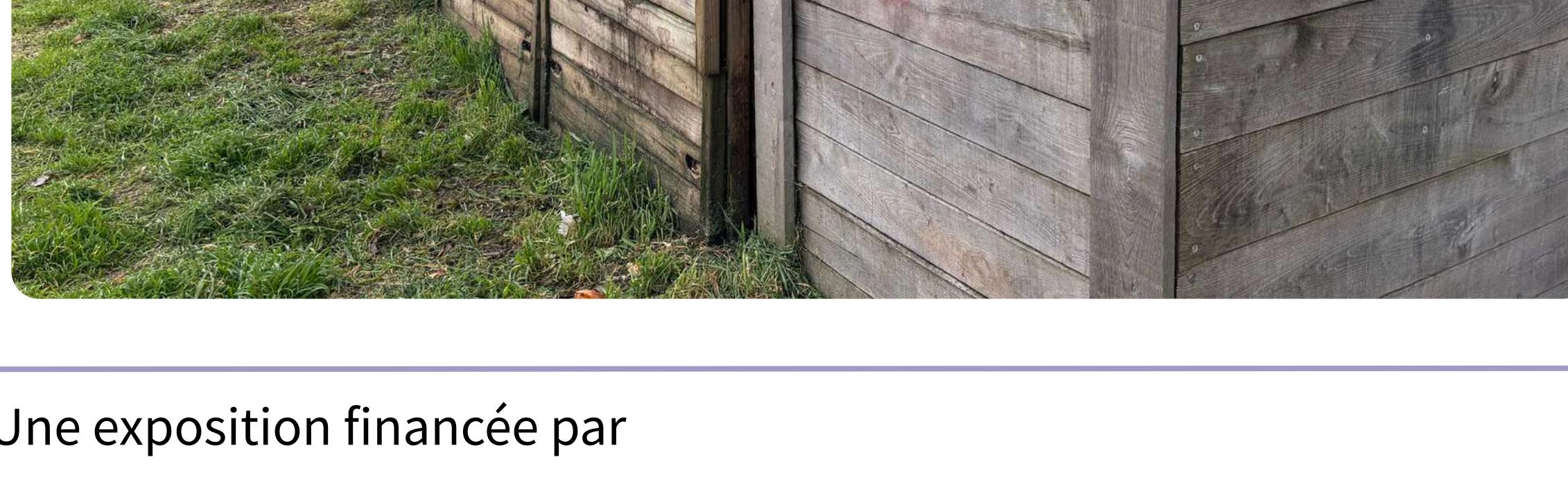
- **Complémentarité des compétences** entre les équipes de plusieurs collèges

- Découpe et transformation des bêtes entières par les boucher·es recruté·es au sein de certains établissements
- Répartition des morceaux entre les collèges.



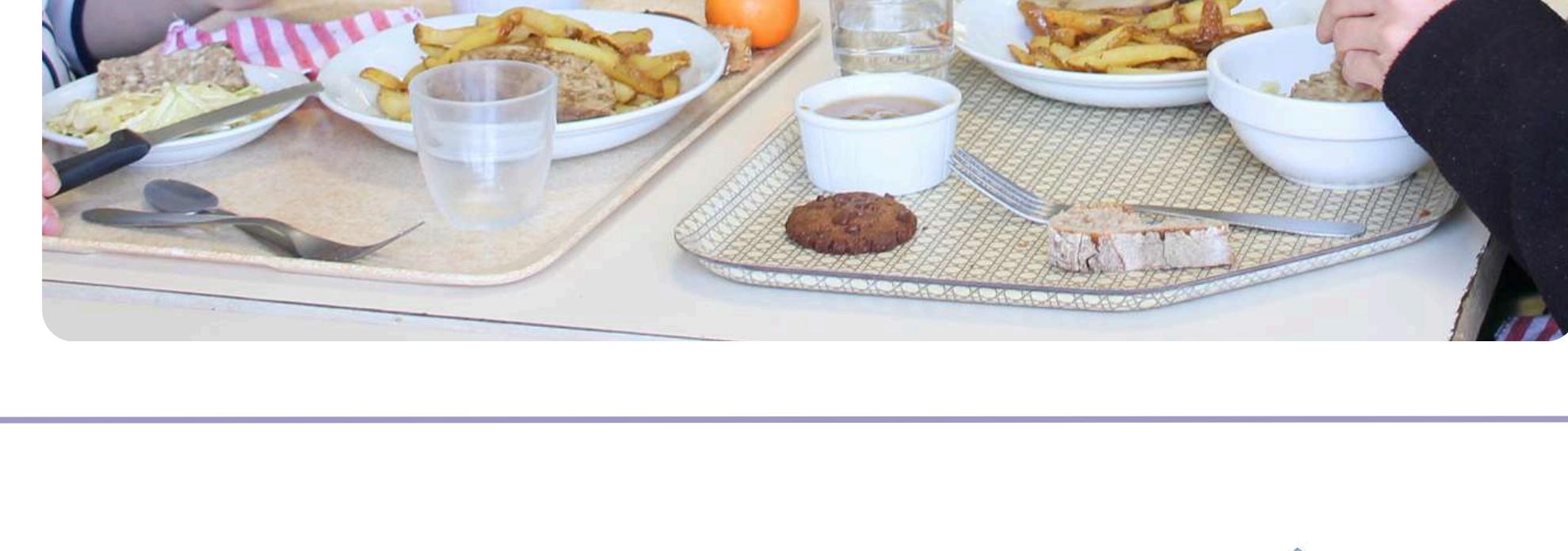
Compostage

- **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

PRÉFÈRE

DU

CENTRE-VAL

DE LOIRE

Etat

PROJET ALIMENTAIRE

TERRITORIAL

LA VALLEE

de la

CREUSE

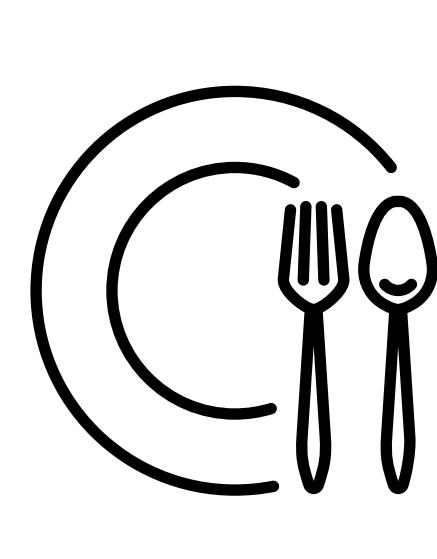
Communauté de Communes

CDAD 36

ADAR CIVAM

IPB BRENNES-BERRY

CAGETTE FOURCHETTE



DES IMPACTS MULTIDIMENSIONNELS



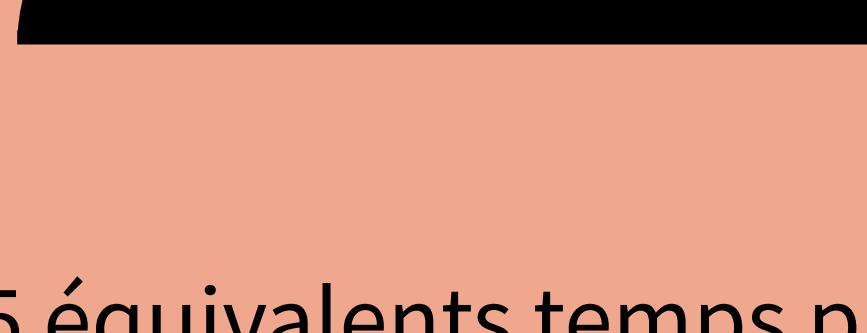
UNE ORGANISATION DE TRAVAIL EFFICACE

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".



à table Accompagnement Technique Alimentation Bio Locale Engagée

"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

Biscuits farine de sarrasin et graines de sésame

"Un poulet c'est pas que des cuisses et des ailes"

Biscuits farine de sarrasin et graines de sésame

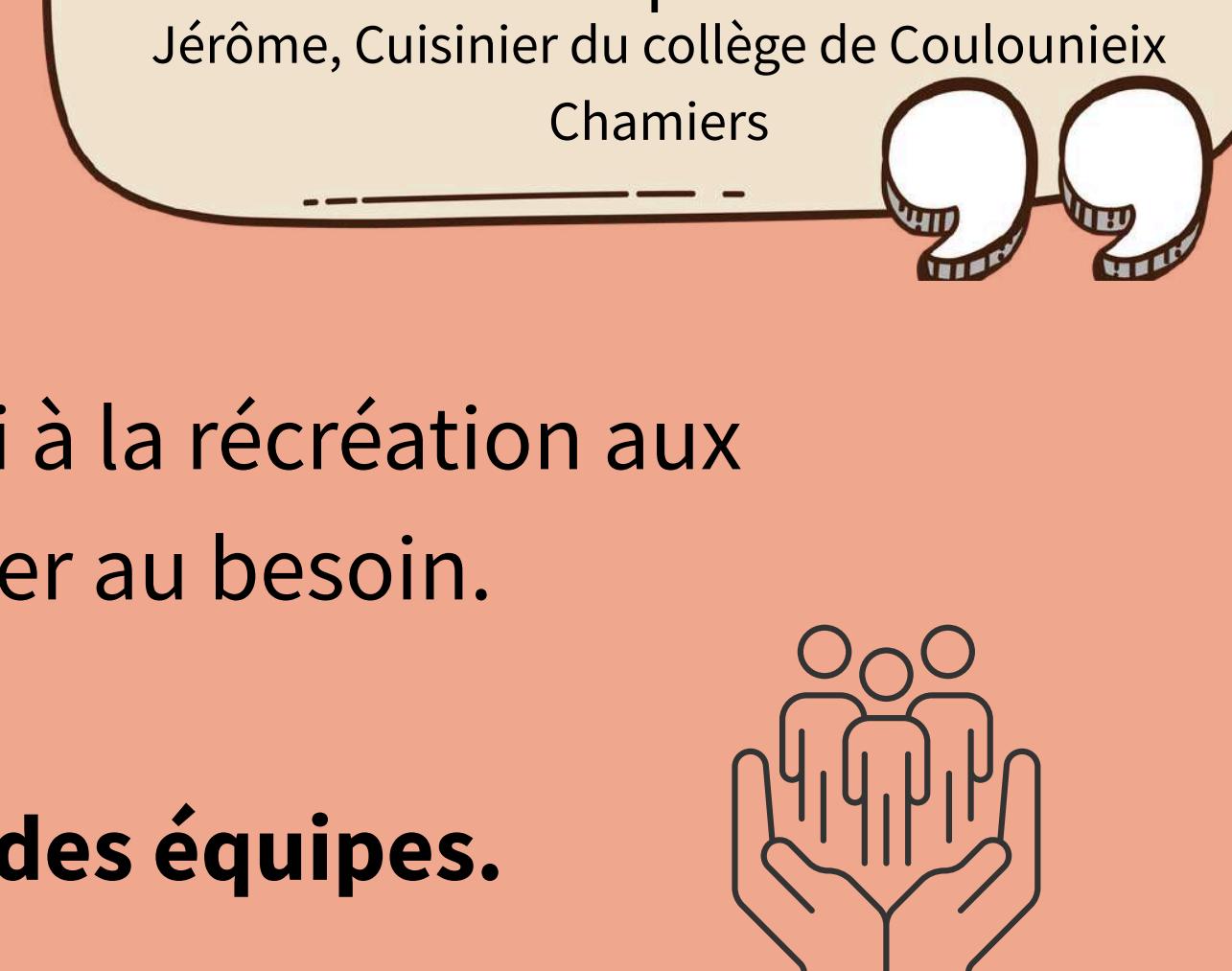
Plus on se rapproche du 100 % fait maison, plus le coût denrée diminue.



LA RECONNAISSANCE DU SAVOIR-FAIRE DE TOUS LES PROFESSIONNEL·LES IMPLIQUÉ·ES DANS LA DÉMARCHE

Côté équipe de cuisine

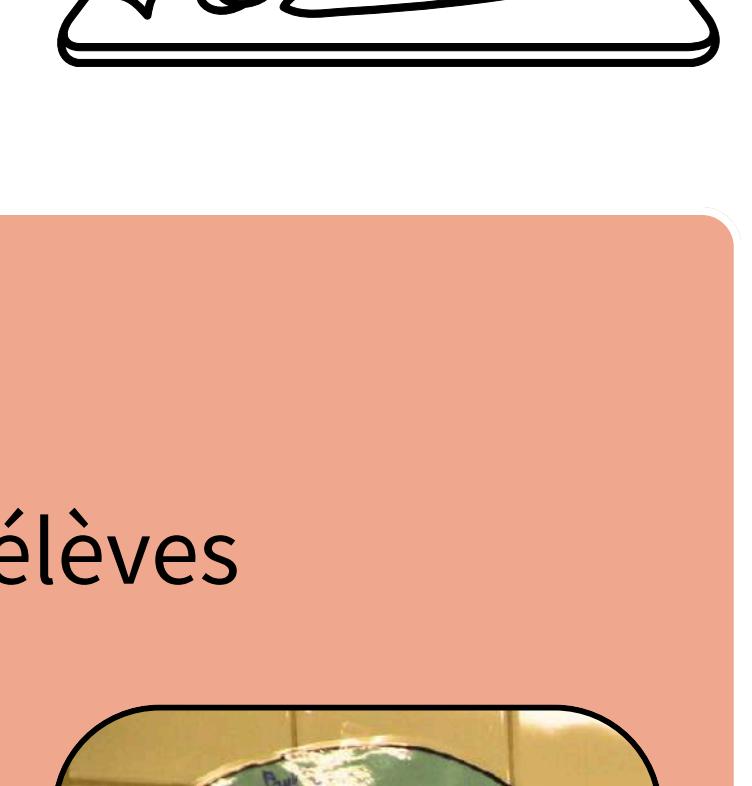
- Un sens retrouvé** dans son métier
→ moins d'absentéisme
- Lien avec les élèves :**
Présentation du menu du midi à la récréation aux élèves et possibilité de réajuster au besoin.
- Véritable adhésion au projet des équipes.**



Côté équipe enseignante



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



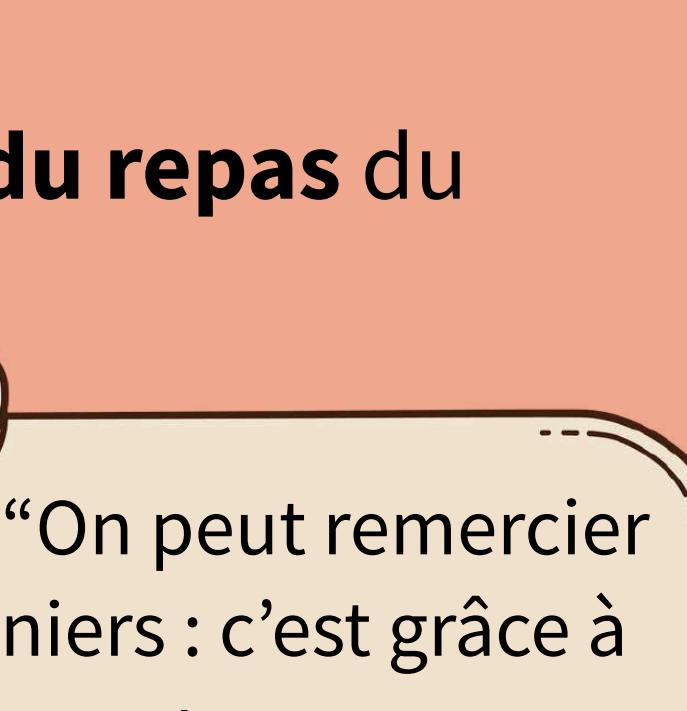
Côté producteurs.rices

- Visite dans les fermes pour voir pousser les produits qui seront consommés à la cantine**
- Présence des producteur·rices aux portes ouvertes des établissements.



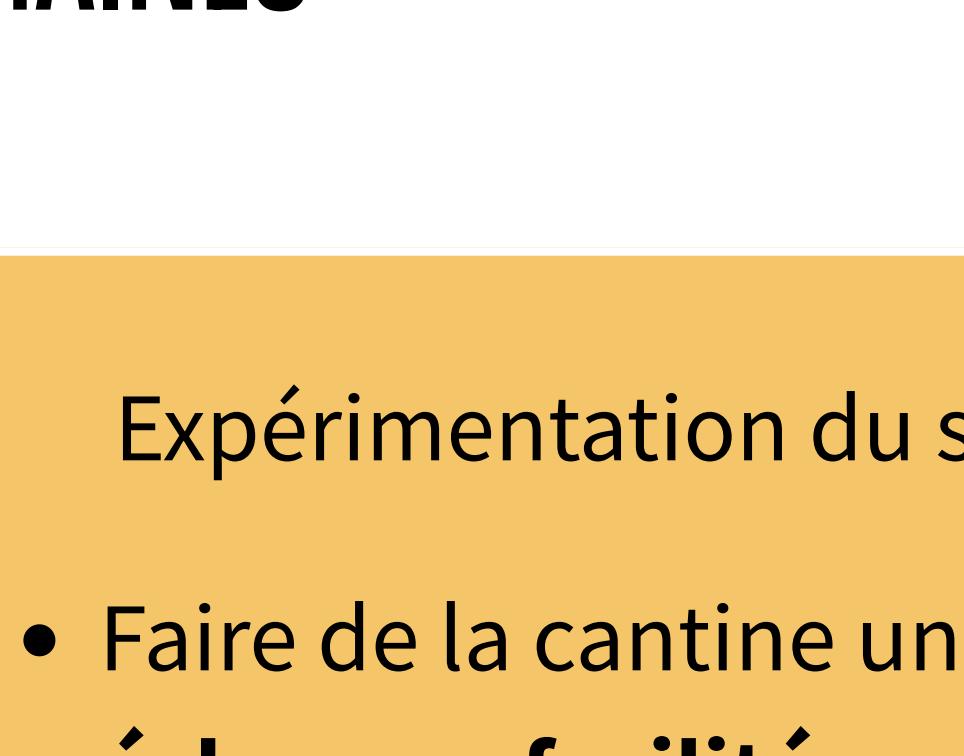
Côté élèves

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

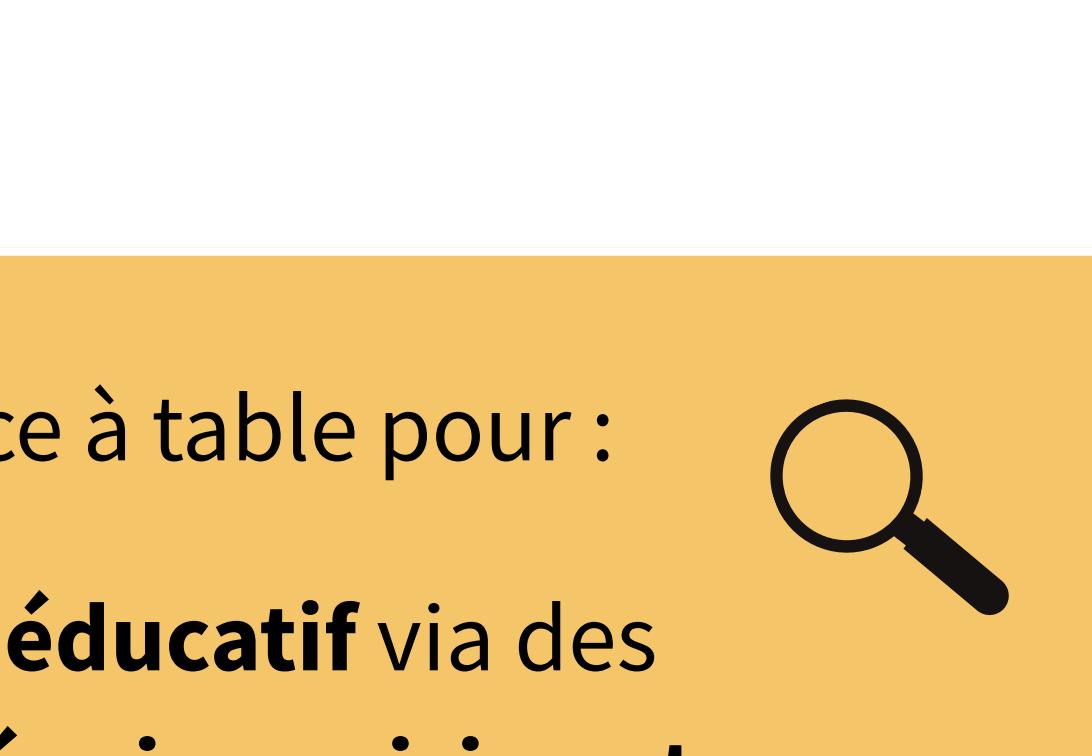


- donner son avis
- exprimer ses envies
- inviter des producteurs·rices
- créer de visuels de découverte de légumes
- expliquer l'organisation du self via des vidéos
- créer des bulles de remerciement pour les cuisinier·es

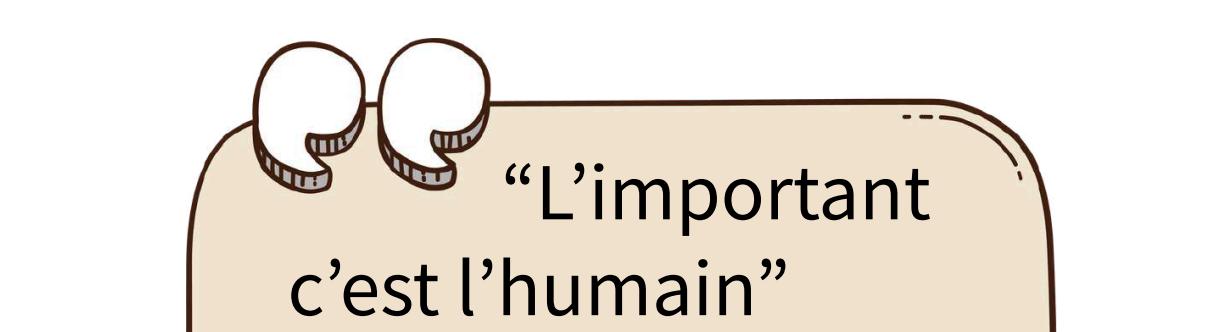
→ Les élèves goûteur·euses sont **ambassadeurs du repas** du midi.



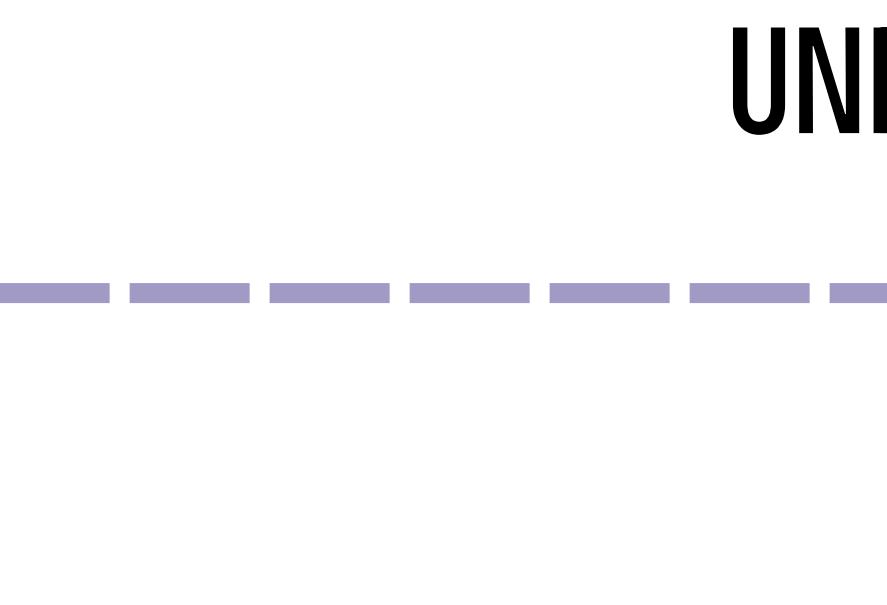
"Ça manque de topinambours!"
Mathis, élève de 6ème au collège de Coulounieix-Chamiers



"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

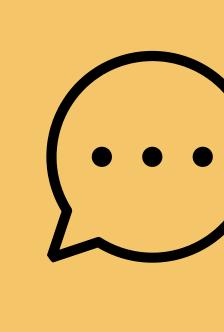


"L'important c'est l'humain"
Cuisinier du collège de Coulounieix-Chamiers

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 :

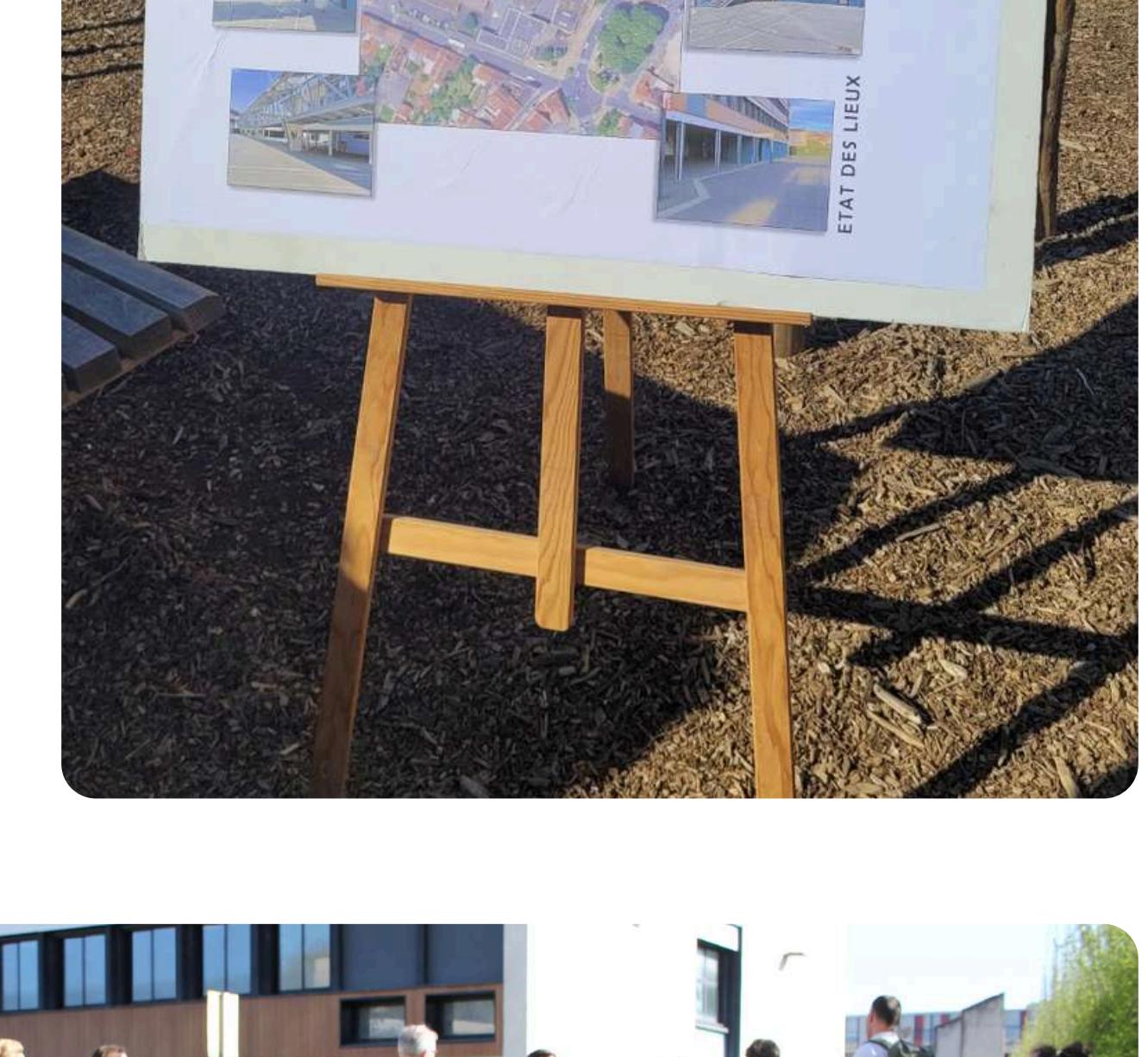
- Faire de la cantine un **lieu éducatif** via des **échanges facilités entre équipe cuisine et élèves**
- Faire participer les élèves** à la tâche de **débarrassage** et diminuer la vaisselle.



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



Exposition

Et créée en partenariat avec

