

Vers une restauration collective bio et locale



Bio Ariège -
Garonne
Les Bio en 09 et 31

Un accompagnement complet d'un ou plusieurs établissements de restauration collective souhaitant faire progresser leurs achats bio et locaux, pour atteindre les objectifs Egalim et au-delà, tout en maîtrisant leur budget

Les enjeux



Définir vos objectifs
et créer une démarche
partagée avec
l'ensemble des acteurs
de la restauration
collective du territoire.



Faire évoluer
les pratiques de cuisine
pour plus de plats fait-
maison, issus de produits
bruts de saison bio.



**Faciliter
l'approvisionnement**
bio-local dans vos
achats et vos marchés
publics.



Sensibiliser l'ensemble
des acteurs. à une
alimentation durable
et aux enjeux de la
restauration collective



Nos atouts

- **Un ancrage local** : connaissance des agriculteurs biologiques du territoire, notamment ceux pouvant livrer la restauration collective.
- **Un réseau national** impliqué dans la co-construction d'outils et de politiques publiques alimentaires permettant des retours d'expériences multiples (par exemple : l'impact de l'inflation sur la restauration collective).
- **Une multiplicité de partenaires expérimentés** complémentaires et mobilisables dans leur expertise d'accompagnement (Pro-portion, Cocagne Alimen'Terre, Inddigo, Nourrir l'Avenir, etc.).
- **Une offre qui s'appuie sur les clés de réussite que nous avons identifiées** : La conjugaison de temps individuels et collectifs permet de proposer des moments conviviaux et des rencontres entre pairs faisant émulation, tout en ayant une prise en compte des besoins propres à chaque établissement, assurant ainsi l'appropriation de la démarche alimentaire par chacun. L'approvisionnement bio et local est le catalyseur de ces rencontres et permet à chacun de redevenir acteur de son territoire.

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

ROQUES, GENEVIÈVE,
CONSEILLÈRE ALIMENTATION ET RESTAURATION MUNICIPALE A LA MAIRIE DE FENOUILLET

Notre offre pour les territoires : différents formats adaptés à chaque échelle territoriale

Besoin au préalable

Identification d'établissements volontaires et implication des équipes du ou des sites (élus et agents)

Défi « Cuisines A Alimentation Positive »

Accompagnement d'un groupe de 2 à 4 établissements d'un territoire pour faire progresser leurs achats bio-locaux et et l'atteinte des objectifs Egalim, en maîtrisant leur budget, par la proposition en simultané :



- **De temps forts collectifs** : visite de ferme avec présentation de l'offre bio locale, formation « cuisine », construction d'un programme concerté de valorisation de la démarche ;
- **D'un accompagnement individuel pour chaque site** : constitution d'un Comité de Pilotage multi-acteurs, diagnostic des achats et du fonctionnement de la restauration, adaptation des menus à l'offre bio-locale et à la maîtrise du budget à partir d'une feuille de route, bilan avec une analyse financière de l'évolution des achats ;
- **Optionnel : Diagnostic et accompagnement « Gaspillage alimentaire »** à solliciter en lien avec les syndicats de gestion de déchets ou des partenaires privés pour lesquels Bio Ariège-Garonne a créé et animé une méthodologie adaptée en restauration collective.



Réunions collectives

Cycle d'échanges personnalisés entre établissements : selon les besoins, visites de cuisines et de fermes, retours d'expériences, échanges entre cuisiniers pour travailler sur leurs pratiques, entre responsables d'établissements pour faire du lien et créer une dynamique locale, etc.

 **Calendrier prévisionnel :**
1 an et demi *

 **Budget estimatif :** 30 000 € HT *

*Pour 3 établissements accompagnés

 **Calendrier prévisionnel :**
1 an pour 3 rencontres

 **Budget estimatif :** 1 375€ HT par rencontre

Accompagnement individuel de site

Constitution d'un Comité de Pilotage par l'organisation :

- **D'une réunion de lancement** pour déterminer les objectifs communs avec les élus, les responsables de restauration, les membres de l'équipe d'animation et les responsables des services administratifs ;
- **D'une réunion de sensibilisation aux enjeux** de la restauration collective durable.

Réalisation d'un diagnostic du système de restauration : achats, fonctionnement, matériel, freins et leviers en lien avec l'offre bio locale.

Proposition d'un plan d'actions global et déploiement des actions : adaptation des menus par une feuille de route alimentaire, appui à la rédaction du marché public de denrées.

Réunion bilan avec une analyse financière de l'évolution des achats.

Évaluation : suivi des actions 6 mois après le bilan.

 **Calendrier prévisionnel :**
De 6 mois à 1 an

 **Budget estimatif :** 6 600 € HT

Et aussi...

D'autres actions possibles sur votre territoire

- Des formations à destination des animateurs périscolaires et des personnels de service et de cuisine (Voir fiche 5 « Sensibiliser aux enjeux des transitions alimentaires »)

Besoin d'en savoir plus ?



Ludwine Laurette,
CHARGÉE DE PROJETS
RESTAURATION HORS DOMICILE

06 13 21 35 69
ludwine.laurette@bio-occitanie.org

Bio Ariège-Garonne - Antenne 31

- 6 route de Nescus
09240 La Bastide de Sérou
- 21 rue de la république
31270 Frouzins



Ils nous font déjà confiance pour les accompagner !

Toulouse Métropole, la Communauté de communes du Volvestre, le PNR des Pyrénées Ariégoises, le PETR de l'Ariège et la commune de Foix pour un accompagnement dans la mise en œuvre de projets autour de la restauration collective de leurs territoires.