

D'une introduction ponctuelle à une régularité d'approvisionnements en produits bio, locaux et de qualité

Pour le chef cuisinier du lycée agricole de Nérac, travailler avec les agriculteurs locaux et faire découvrir leurs produits aux élèves est au cœur de sa mission. Intégrer l'expérimentation lui a permis de se former et de découvrir l'offre bio et locale sur son territoire. Son expérience est un succès : un produit bio par jour est aujourd'hui proposé aux convives et plus de 20 % de ses approvisionnements sont frais et locaux. Le retour des élèves est très positif et le coût matière du repas n'a pas évolué, belle réussite !

Objectif

- S'approvisionner en circuits courts et en bio pour respecter l'environnement et pour un autre goût dans l'assiette.

Acteurs mobilisés

- Toute l'équipe restauration
- Le gestionnaire en place lors du lancement de projet

Déroulement de l'expérience

- **Avant d'intégrer l'expérimentation, introduction ponctuelle de produits laitiers bio et de quelques légumes faciles à trouver.**
- **A partir de 2010, introduction plus régulière de produits bio et locaux** (1 composante bio par jour dans les menus).
 - Partenariat avec un producteur bio à 5 min du lycée pour un approvisionnement hebdomadaire de légumes en fonction de ses capacités de production.
 - Partenariat avec une coopérative locale avec l'engagement de fournir des produits ultra locaux (légumes, tomates, kiwis bio, melons...).
- **A partir de 2011, diversification des approvisionnements bio et locaux** avec de la viande bio (volaille et boeuf) et, des céréales et des légumineuses (pâtes, boulgour, lentilles...).

Résultats obtenus

- **Les élèves sont sensibles à l'augmentation de la qualité gustative des produits** (notamment la viande et les légumes).

Exemple : sauté de boeuf avec viande bio qui interpelle les élèves sur sa qualité.

- **Evolution de l'introduction des produits bio (en valeur) :**

- 2009 : 6 % de produits bio.
- 2010 : 10 % de produits bio.
- 2011 : 11 % de produits bio et 17 % de produits locaux hors bio.

Le restaurant collectif intègre alors 1 produit bio par jour sans augmentation du coût matière.

- 2012 : 7 % de produits bio et 20 % de produits frais. Cette baisse du bio s'explique par le regroupement des approvisionnements au niveau de l'EPL et par l'entrée dans les marchés publics.



Lycée Armand
Fallières
Route de Francescas
47600 NERAC
Tél. : 05.53.97.40.00
Fax : 05.53.65.17.21

Chiffres clés 2012

Nombre de convives :
300 demi pensionnaires
200 internes

Coût matière :
demi pensionnaire : 2,4€
interne : 4,7€

Equipe de cuisine :
1 chef cuisinier
2 cuisiniers
2 agents restauration (ménages et cuisines)
1 apprenti

Modalités d'achats :
20% en gré à gré local
80% en groupement d'achats



Perspectives

- Relancer la dynamique en 2013 en optimisant le gré à gré et en essayant de sensibiliser les donneurs d'ordres pour introduire des lots bio dans le marché départemental.
- **Objectif** : entre 12 et 15% de bio, 20% de produits locaux et 30% de produits frais.

Freins

- Échéance de paiement longue pour les petits producteurs.
- Gestion des approvisionnements via le groupement d'achats départemental limitant les achats en bio local.

Leviers

- Introduire régulièrement des produits bio et locaux plutôt que de proposer de manière exceptionnelle des menus entièrement bio.
- Développer le gré à gré et expérimenter la mise en place d'un MAPA pour les produits bio et locaux à l'échelle de l'établissement.
- Les retours positifs des élèves : sur la dernière commission restauration avec les élèves il y a eu beaucoup moins de critiques que les années précédentes.
- Adapter les menus pour intégrer plus de produits frais, bio et locaux.

Ce qu'il faut retenir

- Il faut s'adapter aux capacités de production de la filière locale
- Il n'y a pas de surcoût lorsqu'on analyse le coût portion (moins de réduction à la cuisson pour les viandes...)
- Le goût des produits et le retour des élèves sont très positifs vis-à-vis des produits bio et locaux
- Il faut communiquer auprès des élèves pour les sensibiliser à l'intérêt de ces produits



Témoignage

“ Il faut se remettre en question tous les jours, savoir modifier sa façon de cuisiner pour s'adapter aux capacités de production des producteurs bio et locaux. Ça n'a aucune incidence sur le GEMRCN car on reste dans la même composante et cela permet de mieux gérer son coût matière qui n'augmente pas malgré une augmentation régulière de produits bio et locaux. ”

“ *Olivier Guinet* ”

PERSONNES RESSOURCES

- Chef cuisinier : **Olivier GUINET**
olivier.guinet@educagri.fr - Tel : 05 53 97 40 06

Contact : contact@arbioaquitaine.fr
www.biosudouest.com

