

## Les produits frais, locaux, de qualité et bio : les modalités d'introduction et de mise en œuvre

Jongler entre maîtrise budgétaire et utilisation de produits frais, bio et locaux pour plus de 1000 convives par jour, voici le défi quotidien de Bruno Macetti et son équipe au lycée Ramiro ARRUE à Saint Jean de Luz. Un engagement renforcé depuis 2010 avec la participation à l'expérimentation régionale vers une alimentation diversifiée, bio et durable.

### Objectifs

- Au départ : avoir des produits de meilleure qualité, proposer aux élèves des plats qui ont du goût (pas de haché/reconstitué).
- Par la suite : faire vivre l'économie locale, développer des partenariats avec les producteurs et, depuis 2010, travailler de plus en plus avec des produits bio.

### Acteurs mobilisés

- Toute l'équipe de cuisine sans exception et les agents du service général en soutien pour les grandes opérations (ex : jardinier qui coupe le pain bio...)
- La gestionnaire et le proviseur
- Quelques professeurs qui font connaître des fournisseurs locaux

### Déroulement de l'expérience

- L'équipe de cuisine a commencé à développer les approvisionnements en produits frais en 2007, puis s'est rapprochée des filières locales 2 ans plus tard. Elle a finalement introduit des produits bio dans le cadre de sa participation à l'expérimentation régionale.
- L'équipe de cuisine travaille quotidiennement avec des produits bruts (criée de St Jean de Luz, charcuterie, carcasse entière de porc, fruits et légumes...).

### Résultats obtenus

- **En frais et local : tous les poissons et viandes, saumon fumé, patés et rillettes maison, fruits et légumes (70%).**
- **En frais, local et bio : yaourt et fromage blanc (95 % bio et local), viandes (10 à 15%, soit 3 services /mois).**

Ces résultats sont pérennes financièrement grâce à une politique d'achat réalisé principalement via les groupements d'achats sur le département :

Groupement d'achats départemental : épicerie, BOF, surgelés (pâtisseries et légumes)

Groupement d'achats local : viandes bio, charcuterie, produits laitiers bio, pain bio, fruits et légumes...

Marché propre à l'établissement : pain et viandes non bio

Gré à gré (environ 1%) : fromage, lait, poissons, porc, légumes

### Perspectives

- Développer l'approvisionnement en légumes bio locaux et en épicerie bio.



Lycée Ramiro ARRUE  
Route d'Ascain  
64500 Saint Jean de  
Luz  
Tél : 05 59 51 55 55  
Fax : 05 59 51 23 97

### Chiffres clés 2012

#### Nombre de convives :

1 service de restauration  
pour le lycée et le collège  
850 demi pensionnaires  
150 internes

#### Coût matière :

demi pensionnaire : 1,77€  
interne : 3,90€

#### Personnels en cuisine :

1 chef cuisinier  
5 cuisiniers  
1 agent de restauration

#### Modalités d'achats :

**65%** via le groupement  
d'achats principal

**30%** via le groupement  
d'achats local

**4%** en marchés propres  
à l'établissement

**1%** en gré à gré



## Freins

- Au départ :
  - le manque d'organisation de l'offre de la filière locale
  - le manque de formation du personnel
  - la peur des intoxications alimentaires
- Aujourd'hui :
  - la surcharge de travail non valorisée
  - la gestion du temps plus compliquée (ex : pas de pâtisserie fraîche par manque de temps)

## Leviers

- Les échanges avec les associations de développement de l'agriculture bio et locale ainsi que les autres chefs cuisiniers dans la même démarche.
- La rencontre et les discussions avec les producteurs locaux.
- La motivation du chef cuisinier et la formation de son équipe de cuisine pour retrouver le plaisir de cuisiner.
- L'amélioration des relations avec les parents d'élèves très importante dans une petite ville où l'équipe de cuisine et les parents d'élèves se rencontrent dans la rue.
- La bonne relation avec les élèves qui prennent conscience du travail réalisé en cuisine tous les matins en voyant l'équipe en action lorsqu'ils passent prendre le petit déjeuner.

## Ce qu'il faut retenir

- Il faut une volonté forte du chef et de son équipe
- Il faut des cuisiniers en cuisine !
- Il faut développer un carnet d'adresse et du relationnel avec les producteurs et fournisseurs locaux: faire les salons, les marchés...
- Les cuisiniers sont très satisfaits du retour des convives et de l'évolution de leur perception de la restauration collective



## Témoignage

“Cuisiner des produits frais locaux et bio c'est plein d'avantages : quand on a le personnel adéquat, ça ne prend pas beaucoup plus de temps et la satisfaction de cuisinier est décuplée : ça redonne envie! Le retour des élèves et des parents est très positif, gratifiant et motivant. Techniquement, le GEMRCN est plus facile à mettre en place et à tenir avec des produits bruts”

“Bruno Macetti

## PERSONNE RESSOURCE

- Chef cuisinier : **Bruno MACETTI**  
bruno.macetti@cg64.fr - Tel : 05 59 51 55 53

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

