

## Des denrées bio régulières dans un budget maîtrisé

A l'opposé du «bio événementiel», l'équipe du lycée agro viticole de Blanquefort se retrouse les manches pour développer tout au long de la journée une alimentation bio et de qualité avec un coût matière très maîtrisé. Son secret : une réflexion poussée en amont dans la mise en place des marchés, un fort travail de valorisation des produits et des échanges très réguliers avec les élèves. La recette est aujourd'hui un succès : le lycée agro viticole dépasse les 20% d'achats bio. Ce résultat a permis à ARBIO Aquitaine et au Conseil régional de le labelliser «Etablissement Bio Engagé» en 2013.

### Objectifs

- Dans l'enveloppe budgétaire habituellement constatée, introduire 20% d'achat bio de manière régulière et pérenne.
- Permettre à un usager dont les habitudes alimentaires sont orientées vers le bio de trouver en restaurant collectif une offre complète et variée répondant à ses attentes.

### Acteurs mobilisés

- Le gestionnaire
- Les chefs cuisiniers et leur équipe
- Les éco délégués et délégués

### Déroulement de l'expérience

- Avec 0,7 % de bio en 2007, recherche d'une méthodologie d'introduction des denrées bio basée sur une offre variée en libre choix de l'utilisateur avec une attention particulière portée aux internes.
- Après les yaourts, le fromage et le pain, la prise en compte du petit déjeuner et des fruits et légumes a permis d'aboutir à 15% de denrées bio en 2012 (en valeur).
- Expérimentation de menu avec 30% de denrées bio pour 1,70€ TTC maximum.

### Résultats obtenus

- Partant d'un coût matière de 1,93 € TTC en 2007 avec 0,7% de bio, le prix du repas s'est établi à un coût moyen de 1,80€ TTC en 2012 avec 15% de bio en valeur.
- L'introduction régulière de produits bio est répartie dans la journée de la manière suivante :
  - 23% le matin
  - 58% le midi
  - 19% le soirSur le repas du midi, l'entrée représente 25%, le laitage 40%, les fruits et le pain 35%.
- En complément, viennent s'ajouter les viandes et accompagnements bio le lundi, le mardi et le jeudi.

### Perspectives

- Mars 2013 : 20% de denrées bio (Les 5 points supplémentaires concernant le pôle chaud).
- L'amélioration de l'information et la participation des éco délégués à la communication autour des évolutions menées par le restaurant.



Lycée Agro-Viticole de  
Bordeaux Blanquefort  
84, avenue du Général  
de Gaulle CS90113  
33295 Blanquefort  
Tél : 05 56 35 56 35  
Fax : 05 56 35 56 00

### Chiffres clés 2012

#### Nombre de convives :

1000 demi pensionnaires  
202 internes

#### Coût matière :

demi pensionnaire : 1,80€  
interne : 3,60€

#### Equipe en cuisine :

1 chef cuisinier  
4 cuisiniers  
1 agent polyvalent

#### Modalités d'achats :

**83%** via le groupement  
alimentaire de Gironde

**5%** avec la mallette  
accord cadre "pain"

**9%** avec la mallette  
accord cadre "fruits et  
légumes"

**3%** en gré à gré

## Freins

- Organisation du travail : découplage des process de fabrication bio/non bio.
- Temps nécessaire à l'acquisition d'expérience et à la connaissance des produits et des filières.
- Incompréhension de la part d'élèves sur l'intérêt de servir du bio.

## Leviers

- Formalisation des fiches recettes dont l'utilisation est positionnée comme objectif de service.
- La mise en œuvre de recettes en plat unique avec le double objectif de réduction du grammage en viande dans le respect de la réglementation sur la qualité nutritionnelle des repas\* et du gaspillage alimentaire.
- Une évolution des mentalités en faveur de denrées de qualité respectueuses de l'environnement.
- Achats maîtrisés par le groupement alimentaire et les accords-cadres fruits, légumes et pains.

\* décret et arrêté du 30 septembre 2011

## Ce qu'il faut retenir

- La variété et la régularité sont la clé du succès. L'équilibre financier global est garanti par l'application de la technique des "coûts cibles" et une procédure d'approvisionnement qui positionne la qualité des denrées au premier plan.
- Un produit bio doit présenter une différence très nettement ressentie par l'utilisateur, sinon il n'y trouvera aucun intérêt.



## Témoignage

"Notre objectif est de renouer avec des produits de proximité beaucoup plus naturels pour offrir aux élèves une alimentation plus gustative. Cela a permis de remettre en question notre façon de travailler et de retrouver le plaisir de cuisiner"

“ Patrick Lacroix

## PERSONNE RESSOURCE

- Chef de cuisine, **Patrick LACROIX**  
patrick.lacroix@educagri.fr

Contact : [contact@arbioaquitaine.fr](mailto:contact@arbioaquitaine.fr)  
[www.biosudouest.com](http://www.biosudouest.com)

