



Rencontres de l'Appro'ximité

Edition
2025

"Le salon professionnel pour vendre et acheter local"

RETRANSCRIPTION

créée par Nelly Savarit, rédactrice web

Une action du Projet Alimentaire Territorial du PNR des Grands Causses.

ORGANISÉE PAR :

- la Chambre d'Agriculture de l'Aveyron
- l'APABA (Association de Promotion de l'Agriculture Biologique en Aveyron)

EN PARTENARIAT AVEC :

- la CMA, la CCI, le Département et la Région.

LIEU : la Maison de Ma Région à Millau

DATE : mercredi 12 mars 2025



NOTE AU LECTEUR

Les éléments retranscrits dans ces actes se veulent les plus fidèles possibles aux interventions, mais ne sont pas exhaustifs.

Pour toute information supplémentaire, veuillez contacter les organisateurs.

Merci de votre visite,

Bonne lecture et rendez-vous en
2026 pour la 6e édition des
Rencontres !



SOMMAIRE

- L'évènement en quelques chiffres p 4
- Introduction p 5
- La table ronde :
 - impact environnemental p 9
 - impact social p 13
 - impact économique p 19
- Intervention de Christian Naudan p 23
- Questions/réponses p 25
- Le food-dating p 29
- En complément :
 - 5 formations pour aller plus loin p 34
 - Passer à l'action p 35
 - Liens utiles p 36
 - Contacts p 37
- Remerciements p 38





L'ÉVÈNEMENT EN QUELQUES CHIFFRES

64 personnes présentes dont :

- **23** producteurs,
- **17** chefs ou gérants de restauration collective,
- **2** épiceries,
- **5** élus,
- **6** intervenants à la table ronde,
- **14** partenaires.

1 repas confectionné par le restaurant d'insertion La Table sur le Toit et le magasin de producteurs le Marché Paysan.

Et...

100% de personnes satisfaites ou très satisfaites par l'évènement (parmi 54% ayant répondu au questionnaire).

INTRODUCTION

Introduction par :

- **Emmanuelle Gazel**, Maire de Millau, élue régionale, vice-présidente du Parc Naturel Régional des Grands Causses, co-organisateur de cet événement et qui porte le Projet Alimentaire Territorial (PAT).
- **Alexia Depré** : animatrice du territoire pour la chambre de l'agriculture dans le sud Aveyron.
- **Lisa Spetz** : chargée de mission alimentation à l'Apaba, elle accompagne principalement la restauration collective.

En voici un résumé :

Bienvenue à la 5ème édition des Rencontres de l'appro'ximité.

Ces Rencontres, bien qu'elles prennent un format différent, maintiennent leur volonté de favoriser les circuits courts et le bien manger. Cette année, l'accent est mis sur la restauration collective et son approvisionnement en circuits courts et locaux.

Les objectifs de cette rencontre sont de :

- faciliter les échanges entre producteurs, artisans, restaurateurs, gérants d'épicerie et professionnels de la restauration collective ;
- favoriser le développement des relations commerciales afin de renforcer l'approvisionnement local des établissements du territoire.



INTRODUCTION

Pour cela, la journée commence avec une table ronde, composée d'acteurs inspirants dans la restauration collective et de producteurs les fournissant (voir intervenants page 8).

Cette **table ronde** sera structurée en 3 parties :

- **L'impact environnemental** : un des objectifs du circuit court est de décarboner l'accès à une alimentation de qualité. Nous verrons donc : quels sont les facteurs les plus importants à prendre en compte ? Que prévoit la loi EGalim sur cette question ? Quelles solutions pour diminuer son impact sur l'environnement ?...
- **L'impact social** : quel impact le circuit court a-t-il sur l'accessibilité des repas ? Quelles relations entre producteurs/cuisiniers/élèves ? Ou encore, comment valoriser les produits et la démarche ? L'aspect social est primordial pour que cette démarche s'établisse sur du long terme.
- **L'impact économique** : quel impact sur le coût des repas ? Quels sont les bénéfices économiques cachés de la démarche ? Existe-t-il des subventions ? Comment poser ses tarifs quand on est producteur pour la restauration collective ? ...

Et bien d'autres sujets vous attendent !

Cet après-midi, on vous propose un **food-dating**.

Un espace décontracté pour créer du lien, se rencontrer entre producteurs et acteurs de la restauration collective.

Belle journée enrichissante à tous.

TABLE RONDE

**La restauration collective,
un outil de développement durable du territoire ?**

INTERVENANTS

De gauche à droite sur la photo :

- **Juliette Bougeaut**, éleveuse de vaches laitières avec transformation à la ferme, elle expliquera son organisation pour livrer plusieurs cantines locales.
- **Raymond Fabregues**, élu de Saint-Rome-de-Cernon, il expliquera son cheminement ayant abouti à un retour en régie directe pour privilégier une cuisine faite maison dans l'école primaire du village.
- **Romain Gari**, il partagera son quotidien de chef de restaurant collectif dans une cité scolaire introduisant des produits locaux dans ses menus.
- **Rémi Puech**, éleveur de brebis et producteur de pâtes, il retracera son parcours de diversification vers la restauration collective.

En visioconférence :

- **le Département de Dordogne** représenté par Jérôme Belly, chef de bureau en charge de la restauration et Johan Sees, chef du service agriculture. La Dordogne a fait le choix en 2015 d'une restauration collective maison, bio et locale dans les collèges. Ils apporteront leur regard sur l'impact économique et social d'un tel projet.



IMPACT ENVIRONNEMENTAL

IMPACT ENVIRONNEMENTAL

NOTRE CERVEAU EST LE SEUL ORGANE DE NOTRE CORPS PROTÉGÉ PAR LA POLLUTION DU MICROPLASTIQUE.

VRAI OU FAUX ?

FAUX.

Tous nos cerveaux sont contaminés par les microplastiques. Ces derniers représentent en moyenne 0,5 % de la masse de notre cerveau, soit l'équivalent de... 1 cuillère à café en plastique. Selon une étude de Nature Medicine en 2025, la quantité de microplastiques retrouvés dans nos cerveaux aurait augmenté de 50 % entre 2016 et 2024.

Le lien avec la restauration collective ?

L'utilisation des plastiques à usage unique.

La loi EGalim a pour objectif d'interdire ces plastiques à usage unique, notamment les barquettes plastiques à réchauffer (très présentes dans les hôpitaux), afin d'éviter les contaminations aux microplastiques et aux polluants éternels.

QUI DU MODE DE PRODUCTION OU DU MODE DE TRANSPORT EST LE PLUS IMPACTANT DANS LE BILAN CARBONE D'UN ALIMENT ?

LE MODE DE PRODUCTION

- Mode de production : 63 % du bilan carbone d'un produit,
- Mode de transport : 19 %.

On privilégie souvent le local, ce qui est très bien, mais gardons en tête que le mode de production est plus impactant.

La loi EGalim intervient aussi sur cette question, avec une obligation d'achat de 50 % de produits durables et de qualité (labellisés) et de 20 % de produits bio. En savoir plus sur cette partie de la loi [ICI](#).

L'impact du pâturage

Juliette Bougeaut, éleveuse de vaches laitières, a choisi de laisser ses vaches dehors 9 mois dans l'année, avec 6 mois de pâturage. Les avantages :

- en matière première : cela diminue drastiquement ses besoins en foin, donc de culture et de ce que cela comprend.
- En biodiversité : ses parcelles contiennent des arbres et des haies pour que les vaches puissent s'abriter, ce qui (entre autres) améliore la biodiversité du lieu.
- Économiquement : amener 1 tonne de foin coûte en moyenne 150 €, avec le pâturage, cela ne coûte que 30 €.
- En pollution directe : les vaches rejettent moins de méthane lorsqu'elles mangent de l'herbe fraîche.

IMPACT ENVIRONNEMENTAL

RAYMOND FABREGUES, dans votre cantine à Saint-Rome-de-Cernon, vous avez fait le choix de la gestion directe (moins de transports, moins de plastique) alors que cela représente des coûts et du travail supplémentaire par rapport à un prestataire.

Pouvez-vous nous préciser ce qui a orienté votre décision ?

À l'origine, on avait une petite cuisine, avec un prestataire aveyronnais qui livrait des repas d'une qualité moyenne, à 3,50 € la portion. Le travail du personnel était simplement de réchauffer les barquettes.

En rénovant l'école, on a investi dans une cuisine plus grande et on s'est mis à cuisiner. On a gardé le personnel que l'on a formé, avec en plus un chef cuisinier. Bilan :

- il n'y a plus de plastique, les enfants mangent dans des assiettes et sont moins touchés par la pollution de microplastiques.
- Les repas sont de bien meilleure qualité. On se fournit au maximum en bio et en circuit court avec l'aide d'Apaba. Aujourd'hui, on est à + de 50 % de circuit court et 30 % de bio, en progression évidemment.
- Les repas ont une tarification identique pour les élèves.

ROMAIN GARI, en tant que chef de restaurant collectif, vous êtes particulièrement sensible à l'impact carbone (saisonnalité, transport...) des produits que vous consommez.

Selon vous, comment faire pour maîtriser au mieux notre impact carbone en restauration collective ?

Personnellement, je choisis directement mes producteurs (bio et locaux majoritairement) et pour cela j'utilise 2 leviers :

1. **Les plateformes** : je suis arrivé au lycée en 2018. Cette année-là le département mettait en place la plateforme Agrilocal. Grâce à cette plateforme, j'ai pu trouver des producteurs locaux autour de Saint-Affrique. Je me suis créé un réseau d'environ 40 producteurs à moins de 40 km de l'établissement.
2. **L'Aveyron dans l'assiette** : une action de promotion portée par le département 3 fois par an, qui apporte une aide financière aux collèges pour l'achat de produits aveyronnais. Cette action fonctionne très bien pour les producteurs de yaourts, pâtes et viandes, mais pour les fruits et légumes c'est plus compliqué, principalement dû aux aléas climatiques. Pour répondre à ce problème, le département est en train de créer une nouvelle plateforme de regroupement de petits producteurs.

IMPACT ENVIRONNEMENTAL

JOHAN SEES ET JÉRÔME BELLY, à votre avis, la restauration collective, tel qu'elle est majoritairement pratiquée en France, a-t-elle un impact positif sur l'environnement ? Si non : que changer ?

L'impact de la restauration collective est clairement négatif aujourd'hui. C'est complètement fou de faire venir de l'agneau de Nouvelle-Zélande alors qu'il peut venir de Millau.

Historiquement, la restauration collective était peu attrayante pour les producteurs locaux. L'idée est donc de recentrer le débat sur cette culture locale et de s'écarter de l'industrie agroalimentaire qui sert les plateaux-repas.

Pour cela, on a choisi de s'engager sur une politique de 100 % fait maison, bio, local et de saison.

Cet engagement répond à une exigence environnementale, sociale, économique en faisant vivre nos agriculteurs locaux, et un souhait de traçabilité.

IMPACT SOCIAL

IMPACT SOCIAL

ENTRE 2020 ET 2023, PRÈS DE 900 PATIENTS ONT ÉTÉ ATTEINTS DE SCORBUT EN FRANCE. VRAI OU FAUX ?

Scorbut : maladie due à une carence en vitamine C, par manque de consommation de produits frais. Elle se traduit chez l'être humain, dans les formes les plus graves, par un déchaussement des dents et la purulence des gencives, des hémorragies, puis finalement la mort.

VRAI

Post covid, en raison de l'inflation, le scorbut a touché les enfants des foyers les plus précaires.

En restauration collective, notamment dans les cantines scolaires, un plan alimentaire est à respecter avec des fréquences obligatoires de produits frais, de crudités et de fruits frais.

LA POMME SUBIT EN MOYENNE 20 TRAITEMENTS EN FRANCE. VRAI OU FAUX ?

FAUX

La pomme subit en moyenne 35 traitements.

Le problème : c'est un des fruits les plus consommés en restauration collective, avec la banane.

On attire donc votre attention : privilégiez les fruits bio.

JÉRÔME BELLY, quelle stratégie adoptez-vous pour garantir le respect de l'équilibre nutritionnel des repas proposés ?

Le département a fait le choix de recruter une diététicienne nutritionniste. Elle a pour mission de faire une veille nutritionnelle de l'ensemble des menus des collèges et de mettre en place le plan alimentaire.

Cette ressource est d'autant plus nécessaire qu'on peut l'associer aux ressources du territoire, et donc à nos producteurs.

On a souhaité partager cette ressource avec d'autres établissements. On a donc mis en place un logiciel : A table (<https://atable.dordogne.fr/lapplication>).

Il permet aux restaurants scolaires de préparer leur marché public alimentaire. C'est à dire, de connaître leurs besoins par rapport au nombre et à l'âge de leurs convives. Ils ont alors la quantité et les prix de chaque aliment sur une année, ce qui leur permet d'aller plus efficacement vers du 100 % bio et maison.

IMPACT SOCIAL

Le Plan Alimentaire est une programmation sur 20 repas, de familles alimentaires. Il permet aux cuisiniers de se décharger de l'équilibre nutritionnel des repas. Il permet également de connaître les besoins de la cantine à l'année et la fréquence de certains aliments.

Ces informations sont capitales quand on veut programmer et planifier ses besoins avec un producteur.

JULIETTE BOUGEAUT, vous qui êtes productrice d'un produit frais, comment vous organisez-vous avec les cantines pour l'anticipation des commandes ?

Nous, on produit en fonction des commandes, donc on demande aux cantines leurs besoins au moins une semaine à l'avance.

Le grand avantage des cantines et de la restauration collective, c'est d'avoir une certaine récurrence dans les commandes. Cela nous donne une visibilité sur plusieurs mois, voire sur plusieurs années. Avec les vaches, on planifie la production de lait 2-3 ans à l'avance, donc plus on a de visibilité sur les commandes, mieux c'est.

Cette organisation est valable pour tous les produits frais : de la viande, aux fruits et légumes...

RÉMI PUECH, concernant la valeur nutritionnelle des produits, peut-on noter une différence entre un produit bio, par exemple des chèvres qui vivent en plein air et qui se nourrissent d'herbe vs un produit industriel ? Si oui, comment le valoriser ?

Aujourd'hui, on met un tarif en face d'un menu, j'aimerais bien qu'on mette un Nutriscore en face d'un menu.

Nos produits sont normalement plus nutritifs que les produits industriels, ce qui permet d'ajuster les quantités et d'arriver à un prix quasiment équivalent sur un menu.

On vous invite à aller voir le mouvement des cuisines nourricières (<https://www.cuisinesnourricieres.org>) pour en savoir plus.

Quelques chiffres de Juliette Bougeaut :

Dans l'industrie, le lait entier contient 3,6 % de matière grasse, et 3,2 % de protéine.

Chez nous, le taux varie tout au long de l'année, mais globalement on est au max à : 4,7 % de matière grasse et 3,6 % de protéine.

Et ces chiffres sont sans compter la qualité des matières grasses, les proportions d'oméga 3 et d'oméga 6, graisses très importantes pour la santé, notamment en prévention contre les maladies neurodégénératives. Le lait des vaches qui mangent de l'herbe est plus riche en oméga 3 et 6.

IMPACT SOCIAL

La restauration collective satisfait-elle votre besoin de lien social ? Plus ou moins que sur un marché ?

RÉMI PUECH : je ne note pas moins de contact en restauration collective. Je suis en contact direct avec le chef qui va cuisiner mes produits et j'en suis pleinement satisfait.

ROMAIN GARI : en tant que chef cuisinier en restauration collective, je peux témoigner que les enfants reconnaissent les produits qu'ils consomment, par exemple, les yaourts avec leurs étiquettes. Alors, quand ils vont au marché avec leurs parents, ils font le lien et reconnaissent les stands.

JOHAN SEES ET JÉRÔME BELLÉY : ici, on réalise des marchés de producteurs lors des portes ouvertes du collège. Ce genre d'événement permet de créer un lien fort avec les producteurs. On souhaite également développer notre communication avec plus d'affichage du style : “les œufs proviennent de Monsieur X”. Cela permet aux enfants de s'accaparer le projet et d'avoir quelque chose de plus identitaire. Quand “les œufs viennent du papa de Paul !”, de suite, ils ont plus de saveur.

Une solution originale à Saint-Rome-de-Cernon pour créer du lien social en restauration collective

RAYMOND FABREGUES :

Un jour par semaine, on ouvre la cantine aux personnes isolées, principalement des personnes âgées. On a choisi le lundi pour éviter de faire de la concurrence aux restaurateurs.

Le repas est alors à 10 €.

La seule condition qu'on a demandée est que les personnes âgées ne mangent pas ensemble, qu'elles se mélangent aux enfants. Le personnel encadrant est très content, car ce jour-là, les enfants font moins de bruit. Le lien social créé est fort.

Niveau affluence, on ne savait pas à quoi s'attendre. Pour le moment, ça s'équilibre tout seul, on n'a pas eu besoin de créer d'autres conditions.

En bonus : les adultes qui mangent avec les enfants ont le temps d'échanger avec eux, ils peuvent approfondir leur éducation au goût.

IMPACT SOCIAL

ROMAIN GARI, quel impact est l'impact en cuisine de travailler avec des produits locaux, de connaître leurs origines, de voir les producteurs ? Est-ce que ton équipe est sensible à cette démarche ? Est-ce que ça valorise le métier de cuisiner ?

Absolument. Mon équipe est sensible à cette démarche. Et j'y vois un avantage majeur : on a moins de perte, en raison de la qualité des produits.

JÉRÔME BELLY, quel est l'impact de cette démarche sur le recrutement en cuisine ?

Quand on démarre le projet dans une cuisine, avant de recruter, on forme les équipes existantes avec un chef de cuisine formateur. Il intervient pendant plusieurs semaines, voire plusieurs mois. La formation aborde tous les aspects du projet, dont bien sûr, la partie cuisine, mais aussi le lien social et la communication avec les élèves. Ensuite, on a créé un réseau de chef de cuisine : on les réunit autour d'ateliers spécifiques. Par exemple : les plats alternatifs, végétariens ou autre.

Au niveau du recrutement, on a quelques difficultés à recruter sur les

postes ouverts.

Par contre, les candidats que l'on a, notamment sur les postes en externe, postulent parce qu'ils ont entendu parler du projet bio/local. Au niveau organisation du département, pour ce qui est de la direction d'éducation, on participe à tous les entretiens avec l'équipe de direction du collège pour mettre les bonnes personnes aux bons postes. On cherche des compétences spécifiques, notamment en pâtisserie, en boucherie...

Le milieu de la restauration collective comporte beaucoup d'arrêts maladie (TMS), est-ce que vous avez aussi travaillé ce domaine-là en Dordogne ?

TMS : Troubles Musculo-Squelettiques

Oui, on le travaille via deux biais :

- le biais matériel. On a un plan d'investissement d'environ 100 000 € par collège. On peut alors renouveler complètement le matériel de cuisine, le rendre plus ergonomique justement pour travailler ce risque TMS.
- le biais émotionnel. On redonne goût aux équipes sur le « fait maison ». On apporte une meilleure ambiance en cuisine. Ils peuvent ainsi se réapproprier le métier. De plus, les postes sont moins cloisonnés. Tout le monde est formé pour passer partout (entrées, plats, desserts, plonge...), ce qui allège la charge des tâches ingrates.

Ces deux points font que l'on a moins d'arrêts maladie.

IMPACT SOCIAL

Comment proposer un salaire attractif aux bouchers, pâtisseries ou autre qui viennent dans nos cuisines, sachant les droits des agents territoriaux et leurs limites de salaire ?

JÉRÔME BELLY : Les postes de cuisine sont ouverts en catégorie C, mais on essaye aussi d'ouvrir ces postes en catégorie B. Et ils bénéficient d'une prime de fonction en tant que chefs de cuisine. Mais c'est vrai que oui, les conditions de rémunération ne sont pas forcément celles attendues par un agent de cette compétence. On appuie donc vraiment sur la démarche et le sens qu'elle amène dans leur activité. Cela touche principalement les jeunes cuisiniers.

Mais je vous rejoins sur l'importance de rendre ces postes plus attractifs côté rémunération.

Quel impact cette transformation en cuisine a-t-elle sur le coût des repas ?

Le coût d'un repas en France est entre 7 et 15 €, dont 1/4 correspond au coût des denrées, soit entre 1,75 € et 3,75 €.

- **Romain Gari, au lycée/BTS de Saint-Affrique** : on est à 2,30 €/repas sur le coût en denrées.

- **En Dordogne aux collèges** : on est au mieux à 2,10 €/repas sur le coût en denrées avec du bio/local. Le bio/local n'augmente pas le coût d'un repas si l'on respecte plusieurs critères, dont : la saisonnalité, manger toute la bête quand on reçoit de la viande...
- **Raymond Fabregues, dans l'école primaire de Saint-Rome-de-Cernon** : on payait 3,50 €/repas en 2019 en coût en denrées avec un prestataire. En 2024, on est à 2,99 €/repas.

Ce coût dépend de plusieurs facteurs, dont la tranche d'âge des convives. Un moyen de l'équilibrer est de s'adapter aux faims de chacun et de créer des assiettes petites faims/grandes faims.

Le coût global d'un repas est plus difficile à comptabiliser. Il demanderait de prendre en compte : le personnel, le chauffage, les factures eau/électricité, l'achat du matériel... Toute cette partie-là est prise en charge par la mairie.

À Saint-Rome-de-Cernon, ils ont mis en place une tarification sociale dépendant du quotient familial. Le repas revient alors à 1 €, voire 0,50 €. Cette aide sociale a permis à un plus grand nombre de famille de rejoindre la cantine.

Ce dispositif de cantine à 1 € a été mis en place par l'état pour les petites communes en zone rurale. Si vous avez des questions là-dessus vous pouvez contacter Audrey Puechbroussoux, chargée de mission du PAT PNR Grands Causses Levezou.

IMPACT ÉCONOMIQUE

IMPACT ÉCONOMIQUE

TOUS LES JOURS, L'ENSEMBLE DES CANTINES D'AVEYRON JETTENT EN MOYENNE 25 000 € À LA POUBELLE.

VRAI OU FAUX ?

VRAI

Ce chiffre est même sous-estimé, puisqu'on estime que 36 000 repas par jour sont servis en restauration collective en Aveyron. Cela signifie que, pour chaque assiette servie, on jette moins d'1 € de nourriture.

Il faut savoir que le gaspillage alimentaire est plus important quand on fait appel à un prestataire, ce qui valorise de nouveau le fait maison.

Le gaspillage alimentaire touche tous les domaines, il est problématique d'un point de vue environnemental, social et économique.

Le lycée Foch à Rodez a réussi à faire 20 000 € d'économie par an en travaillant sur son gaspillage alimentaire.

La loi EGAAlim traite ce sujet : on est obligé de diagnostiquer le gaspillage alimentaire et de mettre en place des mesures correctives.

Pour le moment, cette obligation n'est pas du tout respectée.

IL N'EXISTE AUCUNE SUBVENTION POUR L'ACHAT DE PRODUITS BIO ET SIQO POUR LES CANTINES SCOLAIRES.

VRAI OU FAUX ?

FAUX

Il existe le programme Lait et Fruits à l'école proposé par France Agrimer.

<https://www.franceagrimer.fr/Accompagner/Dispositifs-par-filiere/Lait-et-Fruits-a-l-ecole>

Ce programme existe depuis longtemps et a très mauvaise presse parce qu'il était lourd à mettre place. Sachez qu'il se simplifie chaque année !

Romain Gari l'a fait, et ça rapporte au lycée environ 15 000 €/an.

LA RESTAURATION COLLECTIVE PERMET AUX PRODUCTEURS DE VENDRE EN GRANDE QUANTITÉ ET LOCALEMENT.

VRAI OU FAUX ?

VRAI ET FAUX.

Ça dépend bien sûr du nombre de repas servi dans les restaurations collectives. Voici deux exemples présents à la table ronde :

- À Saint-Rome-de-Cernon : 50 repas/jour dans les périodes scolaires.
- Lycée Jean Jaurès de Saint-Affrique : environ 800 repas/jour.

IMPACT ÉCONOMIQUE

De plus, aujourd'hui, la restauration collective profite encore très peu aux producteurs locaux. Les témoignages présents aujourd'hui sont des exceptions que l'on souhaite normaliser.

Le potentiel est donc là et la restauration collective peut évidemment être un vrai plus pour les producteurs.

En Dordogne, vous qui êtes plus avancés dans la démarche, est-ce que vous pouvez nous donner les chiffres de l'évolution d'approvisionnement des cantines en produits bio et locaux ?

Historiquement, la restauration collective n'attirait pas les producteurs locaux.

Sur les 35 collèges dont on avait la gestion, à notre arrivée :

- 20% de produits issus de l'agriculture locale (conventionnelle et bio, sur le département et les communes limitrophes à 20 km autour de l'établissement).
- 80 % de l'extérieur.

Aujourd'hui, dans ces mêmes collèges :

- 70 à 75 % de produits bio et locaux.

Le reste, c'est ce que l'on n'arrive pas à produire chez nous : le sucre, les épices, le chocolat, les bananes, les agrumes...

Pour ces produits, on essaye de s'approvisionner pas trop loin et/ou avec du commerce bio/équitable.

Au lycée Jean Jaurès de Saint-Affrique :

- 35 % de circuits courts.
- 14 % de bio.

Quel impact a l'inflation sur la restauration collective et son approvisionnement en producteurs locaux ?

Dordogne : ici on observe que les grossistes sont plus impactés par l'inflation (max + 20 % sur leurs tarifs) que les producteurs locaux (majoritairement pas d'augmentation et sinon maximum + 5 %). Cette réalité nous a permis de mieux vivre ce passage d'inflation, par rapport à d'autres établissements.

RÉMI PUECH :

Les grossistes dépendent de beaucoup de monde (transporteurs, fournisseurs...), alors que les petits producteurs font beaucoup eux-mêmes, ce qui leur permet de mieux gérer leurs coûts.

IMPACT ÉCONOMIQUE

Comment poser son prix quand on est producteur pour la restauration collective ?

JULIETTE BOUGEAUT : Je n'ai jamais eu de problème pour poser des tarifs avec la restauration collective. Des deux côtés, on a des leviers pour faire en sorte que tout le monde s'y retrouve.

La restauration collective nous offre plusieurs avantages côté tarifs :

- pas d'intermédiaire : on passe en direct, donc pas de frais supplémentaires.
- planifier : on peut planifier sur plusieurs mois, ce qui permet d'avoir moins de pression, pas de commercialisation et une meilleure gestion du stock.
- grouper les livraisons : on peut s'organiser pour massifier les transports, donc réduire nos frais de déplacement.
- réduire les emballages : les grandes proportions permettent de passer en vrac (économique et écologique).

Avez-vous contractualisé avec des cantines ?

JULIETTE BOUGEAUT : contractualiser au sens répondre à un appel d'offres sur une durée longue, très peu. On a beaucoup travaillé avec Agrilocal et c'est sur une durée assez courte (max 3 mois).

Ce point-là amène un bilan mitigé, 3 mois c'est trop court.

Dordogne : on est confronté au même problème des 3 mois avec Agrilocal. Mais en janvier 2026, la plateforme va évoluer et proposer des accords annuels, voire pluriannuels.

Une autre manière de rédiger son marché public :

Pour permettre à un maximum de producteurs, de toutes tailles, de répondre aux appels d'offres, on étudie en amont les produits locaux disponibles et ensuite on crée des appels d'offres spécifiques auxquels ils peuvent répondre.

Par exemple : si on a un producteur de pâtes à côté, on va sortir les pâtes du lot épicerie (auquel il ne pourrait pas répondre), pour créer un appel d'offres spécifique aux pâtes.

C'est ce qui a permis de pouvoir se reposer sur une moyenne de 10 (max 17) producteurs autour de chaque établissement.

Pour compléter nos commandes, on a une plateforme départementale : manger bio au Périgord (<https://www.mangerbioperigord.fr>).

Côté engagement avec nos producteurs, malgré la contrainte d'Agrilocal, on est sur des accords tacites annuels, voire sur des contrats de 3 ans.

On travaille également sur des marchés multiattributaires, qui permettent aux petits producteurs de se regrouper pour répondre à une commande.

Ces marchés ont l'avantage d'éviter les ruptures d'approvisionnement.

INTERVENTION

CHRISTIAN NAUDAN, vice-président du conseil départemental d'Aveyron en charge de l'agriculture, actif sur le PAT départemental, notamment sur la mise en place de la future plateforme, et également agriculteur.

« Le département a une volonté de souveraineté alimentaire sur le territoire d'Aveyron. Le PAT souhaite mettre en place une plateforme pour revaloriser et soutenir les agriculteurs, notamment à travers le circuit court. Mais aussi, afin d'amener une qualité d'alimentation dans nos collèges. Bien sûr, l'idéal serait que le projet puisse s'étaler sur des partenariats avec les écoles communales, pourquoi pas les EHPAD, etc. Mais il est plus facile de commencer à agir sur nos collèges, puisqu'ils sont gérés par le département.

Aujourd'hui, ce qui est bien avec les Rencontres de l'Appro'ximité, c'est qu'elles abordent tous les aspects : de la production jusqu'à l'assiette des enfants.

Mais cette démarche est complexe, puisqu'elle est dépendante de la contribution de tous les maillons du circuit, du producteur aux élèves. Chaque maillon demande un plan d'action :

- **Les producteurs** : l'idée est d'apporter une plus-value à tous les producteurs. On veut permettre aux petits producteurs de se joindre au mouvement. De plus, on a toujours le souci de la transmission de génération en génération. Notre département est dynamique, mais il ne faut pas s'endormir. Aujourd'hui, il y a plus de retraités que de jeunes en installation. Le projet doit être à la portée de tous les agriculteurs, dont ces jeunes. Mais il va falloir les éduquer. Ils doivent comprendre qu'il va falloir s'adapter à la demande, être sérieux, fournir quand on le demande, et peut-être adapter sa production.
- **Les élus** : il doit y avoir une volonté des élus. Le département a la volonté d'aller dans ce sens, de s'inspirer de l'exemple de la Dordogne, de mettre les moyens, petit à petit. Mais il ne faut pas vouloir aller trop vite. Chaque étape doit être réussie pour que tout le monde puisse prendre confiance.
- **Les cuisiniers** : leur méthode de travail va être transformée et il est crucial de mettre en place un accompagnement pour faciliter cette transition. On veut des cuisiniers comme Romain Gari, des super-cuistots, qui ont envie, qui mettent en avant leur travail. Après avoir fait deux opérations par an de l'Aveyron dans l'assiette, je rencontre les cuisiniers qui sont passionnés et c'est fabuleux, ça donne envie !

INTERVENTION

- **Les cuisines** : elles doivent être repensées/rénovées pour être adaptées à la préparation des repas.
- **Les élèves** : les jeunes font la différence, ils sont contents quand ils ont un bon cuisinier. N'oublions pas l'exemple du tri des déchets. C'est à travers les enfants que les parents ont été sensibilisés et ont changé leurs habitudes. Pour l'alimentation c'est pareil. On souhaite que les jeunes dans les écoles, les collèges apprennent ce qu'est la bonne nourriture, les produits de qualité. Qu'ils sachent ce qu'est un producteur qui gratte la terre pour leur faire à manger. Ensuite, on espère que cela donnera des consommateurs attentifs.

Tout cela va demander une logistique forte, tout est à construire. Et c'est par ce genre de démarches, les Rencontres de l'Approximité, qu'on peut faire avancer les choses. Alors merci !

Concernant **l'application de la loi EGalim**, il faut savoir que la loi est votée par les parlementaires. Et pour aller au bout d'une loi, il faut qu'elle soit appliquée, donc applicable.

J'ai bien peur qu'en France, on ait des lobbies dans l'Agroalimentaire qui soient plus puissants que les lois ou les hommes qui les édictent. Ce qui fait qu'aujourd'hui on a du mal à faire appliquer cette loi, parce qu'elle n'arrange pas tout le monde. »

QUESTIONS / RÉPONSES

avec le public

QUESTIONS / RÉPONSES

À table Dordogne : comment cet outil a-t-il été créé ?

Au départ, il était nécessaire de démontrer que l'approvisionnement de la restauration collective avec des produits biologiques et locaux était réalisable.

Pour cela, on a analysé les données comptables d'une cantine sur une période de trois ans.

On voulait savoir : pour nourrir un enfant de tel âge pendant une année scolaire, il nous faut tant de kg de carottes, tant de kg de bœuf, etc. On a fait ce calcul pour 60-70 productions végétales différentes.

De là, on a transformé ces proportions alimentaires en surface nécessaire sur le territoire pour les produire.

Résultat : la superficie pour satisfaire la totalité de la restauration scolaire départementale était à ce moment-là de 129 hectares (pour 380 000 hectares d'exploitation).

Le projet était donc entièrement réalisable !

Ces données, qui ont été affinées, nous permettent aujourd'hui d'indiquer à un établissement scolaire : vous avez tant d'enfants de tel âge à tel âge à nourrir pendant une année scolaire, selon le plan alimentaire de Dordogne, il vous faudra tant de bœuf, tant de salades...

Ces données nous permettent ensuite de clarifier les discussions avec les producteurs, de savoir si ce marché les intéresse et s'ils sont en mesure de répondre à nos besoins.

Pour le facteur « accidents climatiques », ils ont rarement lieu du jour au lendemain. La restauration collective peut donc les anticiper. De plus, majoritairement, on fonctionne avec des lots multiattributaires (groupements de producteurs). On évite ainsi de ne dépendre que d'un seul producteur.

Combien de producteurs sont aujourd'hui concernés par le projet en Dordogne ?

250 producteurs ont aujourd'hui un contrat avec un établissement.

80 producteurs sont présents sur la plateforme physique « Manger bio au Périgord ».

Si on cumule ces 2 leviers avec les groupements coopératifs agricoles, on compte environ 500 agriculteurs concernés par la démarche.

QUESTIONS / RÉPONSES

En terme financier, cela représente combien d'argent distribué aux producteurs du territoire ?

On fournit environ 2 millions de repas à 2,10 €/repas en coût denrée. Ce qui fait 4,5 millions d'euros de budget alimentaire des collèges. Si l'on considère qu'on est approvisionné à 70 % en bio local, on arrive à un objectif de 3.5 millions d'euros directement reversés aux producteurs. Montant non négligeable dans la valorisation du circuit court.

Quelles sont les conditions nécessaires pour initier ce projet dans un établissement (collège) ?

Pour que ce genre de projet voit le jour, il faut le triptyque gagnant :

- une volonté politique ;
- un lien fort avec le service de l'état de l'inspection d'académie ;
- une équipe de direction du collège engagée.

Ces trois niveaux sont nécessaires pour embarquer dans un projet de ce type.

Quelle est la réglementation concernant le lait cru dans la restauration collective ?

Il n'existe pas de loi concernant la consommation de lait cru dans la restauration collective. Ce sont uniquement des préconisations de l'Agence Nationale de Santé.

- maternelle/EHPAD : il est préconisé de ne pas en donner, sauf fromages à pâtes pressées cuites (type comté).
- primaire/collège : pas de contre-indication.

Quelles actions sont menées auprès des écoles de restauration ?

L'Apaba, en collaboration avec son réseau et l'Agence Bio, a développé un programme d'actions de sensibilisation dans les formations initiales de cuisiniers (CAP, BTS...). L'objectif est de se rendre dans les établissements de formation et de sensibiliser les étudiants sur la loi EGalim et les actions à mettre en place. Cette intervention permet également de dédramatiser certaines pratiques, comme le repas végétarien.

Les programmes commencent également à évoluer nationalement dans certaines formations de cuisine pour intégrer les notions de durabilité, de sensibilisation à l'environnement et d'agriculture biologique...

QUESTIONS / RÉPONSES

Comment s'y retrouver au milieu de toutes ces plateformes ?

On note plusieurs points de vigilance à avoir concernant ces plateformes. Renseignez-vous sur :

- Quels types de producteurs peuvent rejoindre la plateforme ? Où s'arrête et où commence le producteur/l'artisan/le grossiste ?
- Quelle est la définition de local de la plateforme ? Aujourd'hui, chacun a sa définition, on ne peut donc pas se contenter du terme 'local'. Est-ce produit et transformé dans le département ? Que transformé ? Les communes limitrophes sont-elles comprises ? Renseignez-vous sur la définition adoptée par la plateforme.

Dernier point : un outil n'est efficace que si l'on est accompagné pour l'utiliser.

Faites-vous accompagner pour les utiliser !

FOOD DATING

FOOD DATING

L'après-midi était consacré à un food dating.

Le principe est simple :

- les producteurs/transformateurs sont installés sur des stands, avec un code couleur correspondant à leur type de produit.
- les personnes de la restauration collective circulent de stand en stand.

L'objectif :

- tisser des liens commerciaux et envisager des possibilités d'approvisionnement en circuits courts.

Cet événement a réuni :

- 3 producteurs de lentilles ;
- 4 maraîchers ;
- 1 producteur de pâtes ;
- 5 producteurs de yaourts/fromages (1 de vaches, 4 de brebis)
- 8 producteurs de viande (3 de vaches, 1 de porcs, 3 de brebis, 1 de volaille)
- 2 producteurs de plantes aromatiques ;
- 1 producteur de bières ;
- 1 producteur de vins.



FOOD DATING

QUELQUES RETOURS SUR CET ÉVÈNEMENT :

« Pour moi, c'est un rendez-vous annuel pour me tenir informé des nouveautés, rencontrer de nouvelles personnes, de potentiels clients. »

Virginie Lignon, légumes, pains, pâtes, biscuits.

« C'est un espace où l'on sort de l'opérationnel, on peut se rencontrer dans une ambiance plus légère que d'habitude, parler de nos idées communes, revenir à l'humain et ses valeurs, plus qu'au service/tarif/organisation. »

Juliette Bougeaut, productrice de produits laitiers

La majorité des producteurs présents étaient là pour diversifier leurs débouchés.

ON SURVIT PARCE QU'ON EST PARTOUT !

« Après le covid, notre point fort de vente était les petites épiceries. Aujourd'hui, pour nous, c'est plutôt les grandes surfaces. On survit à ces fluctuations imprévisibles parce qu'on est partout. On souhaite donc diversifier au plus nos débouchés. C'est notre solution pour avoir une stabilité dans nos revenus. »

Producteur de lentilles



FOOD DATING

QUELQUES QUESTIONS RESTENT SANS RÉPONSE :

1. Le conditionnement des produits :

« Aujourd’hui, tous nos produits sont au format épicerie. Si l'on veut vendre à des collectivités, il faut tout repenser. On n'est pas encore équipés et dans le flou quant aux démarches. »

Clément & Sabrina Massol, vente directe de veaux bio et de vaches laitières.

2. Trouver sa place quand on est un petit producteur

« Pour moi, c’est un revenu complémentaire. Je suis une toute petite productrice. Il est difficile pour moi de me faire une place dans les collectivités, de me sentir légitime d’aller à leur rencontre, et même de prendre le temps de le faire. »

Sylvie Mouls, productrice de lentilles

3. Trouver sa place quand son produit est original

Quelle place pour les plantes aromatiques et médicinales ? Pour les produits sortant de l'ordinaire ? Cette question est apparue sur plusieurs stands.

« La réduction de la consommation de viande dans les cantines scolaires n’a pas été abordée. Pourtant, cela permettrait d’accorder une plus grande place aux autres producteurs et d’offrir aux enfants une alimentation plus variée. On a encore besoin de mettre en avant les légumes et les repas végétariens. »

Producteur de lentilles

DES BESOINS CLAIRS ONT ÉTÉ FORMULÉS :

1. Un carnet d'adresses avec toutes les collectivités en besoin d’Aveyron.
2. Un livret de bienvenue aux nouveaux producteurs du territoire. Il inclurait le carnet d'adresses des acheteurs, les différentes plateformes existantes, l'Apaba, les évènements annuels...

EN COMPLÉMENT

5 FORMATIONS POUR ALLER PLUS LOIN

Pour répondre à un maximum de vos questions et vous accompagner dans vos démarches, l'Apaba vous propose 5 formations :

- **Pour les producteurs :**
 - Commercialiser vers la restauration collective, en pratique !
- **Pour les cuisiniers / gestionnaires / personnels de service :**
 - Cuisiner bio et local à coûts maîtrisés ;
 - Cuisiner végétarien et local ;
 - Cuisiner des viandes durables pour respecter la loi Climat ;
 - Accompagnement du temps du repas.

Durée : 1/2 journée ou 1 journée.

Date/lieu : à définir en fonction des participants

Tarifs : formations prises en charge par Vivéa pour les producteurs, et le CNFPT pour les agents territoriaux - pour les autres publics nous contacter

Si l'une de ces formations vous intéresse, contactez Lisa Spetz à l'adresse alimentation@aveyron-bio.fr



PASSER À L'ACTION

Voici un récapitulatif des actions à mettre en place pour faire avancer ce projet.

VOUS ÊTES DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE :

- Vous êtes sur le territoire du PNR Grands Causses et du PETR Lévézou, et vous vous posez des questions sur l'alimentation durable : vous pouvez intégrer le PAT Projet Alimentaire de Territoire Grands Causses Lévézou. Contactez Audrey Puechbroussoux du PNR Grands Causses qui pourra vous mettre en relation avec les acteurs techniques et/ou vous accompagner (exemple : cantine à 1€, LFE, dossier de financement...)
- Vous souhaitez être accompagné dans votre projet de qualité alimentaire ? Contactez l'APABA (voir page 37).
- Remplir le formulaire de suivi sur <https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/accueil>. Il vous permettra d'avoir une vision plus juste de où vous en êtes sur la loi EGalim.
- Découvrir la liste des agriculteurs bio autour de votre établissement grâce à l'annuaire de l'Agence Bio <https://annuaire.agencebio.org/> ou à l'annuaire de l'Apaba. <https://aveyron-bio.fr/consommer-bio/>

- Contacter les plateformes :
 - si vous êtes un client intéressé par le projet en Aveyron, contactez Sarah Dagallier (sarah.dagallier@aveyron.fr)
 - la plateforme Occit'Alim de la Région pour trouver des produits bio, labels, régionaux <https://occitalim.laregion.fr>
- Rédiger votre plan alimentaire en fonction des producteurs locaux (voir page 22).
- Vous inscrire aux formations ou demander un accompagnement proposés par l'Apaba (voir page 34).
- Trouver les informations sur l'Aveyron dans l'Assiette <https://dans-lassiette.aveyron.fr>.

VOUS ÊTES PRODUCTEUR/TRANSFORMATEUR :

- Rejoindre l'Apaba et apparaître sur l'annuaire des producteurs/transformateurs bio d'Aveyron.
- Vous faire connaître auprès de la restauration collective qui vous entoure.
- Anticiper le conditionnement/le tarif de vos produits en fonction de vos potentiels clients.
- Vous inscrire à la formation proposée par l'Apaba (voir page 34).
- Participer à la création de la future plateforme. Contactez Alice Charles (alice.charles@aveyron.chambagri.fr)
- Vous faire connaître ou référencer sur Occit'Alim <https://occitalim.laregion.fr>

LIENS UTILES

- **Projet Alimentaire du Territoire (PAT) Grands Causses Lévézou :** https://www.parc-grands-causses.fr/sites/default/files/PNRGC_Rapport%20alimentaire-2024.pdf
- **Apaba :** les bio de l'Aveyron <https://aveyron-bio.fr>
- **Chambre d'agriculture de l'Aveyron :** <https://aveyron.chambres-agriculture.fr>
- **Ma Cantine :** s'informer sur les cantines que l'on fréquente + à remplir par les cuisines pour un suivi de l'état français : <https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/accueil>
- **Lait et Fruits à l'école :** subvention pour l'achat de produits bio et SIQO : <https://www.franceagrimer.fr/Accompagner/Dispositifs-par-filiere/Lait-et-Fruits-a-l-ecole>
- **Les cuisines nourricières :** rendre le bien manger accessible au plus grand nombre : <https://www.cuisinesnourricieres.org>
- **Le Jardin du Chayran :** confectionne des paniers bio et locaux pour personnes en difficultés <https://www.lejardinduchayran.org/>
- **L'annuaire des producteurs bio d'Aveyron :** <https://aveyron-bio.fr/consommer-bio/>

La loi EGalim :

- Qu'est-ce que la loi EGalim ? : <https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/accueil> onglet "Comprendre mes obligations"
- Toutes les infos sur la loi : <https://ma-cantine-1.gitbook.io/ma-cantine-egalim>
- Liste des labels : <https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/mesures-phares/qualite-des-produits/>
- Accompagnement de la restauration collective : <https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/acteurs-de-l-eco-systeme/?page=1>

Les plateformes :

- **Agrilocal :** (en cours de clôture) <https://www.agrilocal.fr>
- **Occit'Alim :** <https://occitalim.laregion.fr>
- **À Table :** logiciel qui permet aux restaurants scolaires de préparer leur marché public alimentaire : <https://atable.dordogne.fr/lapplication>
- **Manger bio au Périgord :** plateforme logistique et administrative des producteurs Bio de Dordogne <https://www.mangerbioperigord.fr>
- **Mon producteur Aveyron :** carte des producteurs d'Aveyron : <https://monproducteur.aveyron.fr>

CONTACTS

ORGANISATEURS :

- **Audrey Puechbroussoux**, animatrice du PAT du PNR Grands Causses :
audrey.puechbroussoux@parc-grands-causses.fr - standard :
05.65.61.35.50 - Port : 06.70.43.52.23
- **Lisa Spetz** : alimentation@aveyron-bio.fr - 06.98.72.88.00
- **Alexia Depré** : alexia.depre@aveyron.chambagri.fr - 07.60.69.83.73

PRESTATAIRE :

- **Nelly Savarit** : créatrice de ce document, nelly.savarit@gmail.com -
06.69.56.85.61

REMERCIEMENTS

Un grand merci à tous nos partenaires :

Les organisateurs :

