



DANS LE PAYS DE VANNES, PLUS UNE COLLECTIVITE CONSOMME DES PRODUITS BIO & LOCAUX, PLUS ELLE FAIT DES ECONOMIES !

Présentation du Défi Cuisines A Alimentation Positive (CAAP)

A l'image des défis Familles A Alimentation Positive (FAAP), le Groupement d'Agriculteurs Bio du Morbihan a proposé une méthodologie pour créer un défi pour les restaurants collectifs. Ainsi, pendant 1 an, 4 collectivités du pays vannetais ont été accompagnées par le GAB 56 avec des formations cuisine, des actions de sensibilisation, de la mise en lien avec l'offre locale afin d'augmenter leurs approvisionnements bio et locaux sans augmenter leur budget.

Le Pays de Vannes est le premier territoire français à tenter cette expérience avec 4 collectivités aux contextes et publics différents. De 25 à 500 repas par jour, de la préparation du déjeuner aux 3 repas par jour, de la gestion directe à la gestion des approvisionnements par une société de restauration, ces 4 collectivités n'avaient en commun que la présence d'une cuisine et donc de la préparation des repas sur place. Cette diversité a été souhaitée d'une part pour permettre à des collectivités d'un même territoire de travailler ensemble, mais également pour démontrer que quel que soit le contexte, introduire des produits bio locaux est un défi réalisable dans toutes les collectivités.

Un défi sur le pays vannetais relevé haut la main !

Le défi a démarré avec une moyenne de **7% de produits bio** introduits (du budget alimentaire), avec des démarches très disparates : alors qu'une collectivité a démarré le défi à 25% de produits bio, 2 autres n'avaient démarré aucune démarche.

L'analyse des relevés d'achats un an après indique une **augmentation globale de la consommation de produits bio de 8 points**. Et cette moyenne globale de 15% de produits bio se fait en parallèle d'une **diminution du coût matière de 11cts** par repas !

Le diable est dans les détails ? en analysant les résultats par collectivité, la conclusion fait tomber encore plus d'a-prioris puisque la collectivité qui a le plus augmenté sa consommation de produits bio (+14pts) connaît la baisse de coût matière la plus importante (-0.35€), et à l'inverse la collectivité qui a le moins augmenté sa consommation bio (+2 pts) connaît la baisse du coût matière la moins importante (-4cts)

Une relocalisation des approvisionnements très nette

Une consommation de départ très peu locavore : 1% des produits consommés provenait du département et 2% de la région. Ce pourcentage était légèrement supérieur pour les produits bio avec **4% de produits bio départementaux**.

Un an après, la consommation de produits bio locaux est de **39%** et 38% de produits bio en circuits courts.

Manger bio, local et en circuit court sur le Pays de Vannes, c'est possible et notamment pour **les légumes et les produits laitiers**. Ce sont en effet ces produits qui ont remporté le plus de succès, mais très logiquement puisque ce sont les productions présentes sur le territoire.

COLLEGE GILLES GAHINET D'ARRADON

450 couverts / jour avec 3 personnes en cuisine.

Présence d'une légumerie

Des choix restreints et dirigés pour les convives

Un travail sur la diminution des protéines animales

Un travail mené sur le gaspillage alimentaire

Un public de collégiens réceptifs à cette démarche de qualité

Une démarche qualité diversifiée

Au lancement du défi CAAP, le collège Gilles Gahinet d'Arradon proposait déjà 10% de produits bio, dont près d'1/3 de viande.

D'avoir démarré par la gamme la plus compliquée financièrement a certainement facilité la progression pendant le défi. En effet, les légumes, produits laitiers et l'épicerie ont très largement été intégrés en bio durant le défi, ce qui a permis au collège de terminer cette année scolaire avec **24% de produits bio**, soit une hausse de 14 points !

Au-delà de cette consommation, le collège a su diversifier ses fournisseurs afin de s'approvisionner au plus près (circuits courts et de proximité); et ce notamment pour les produits bio puisque **40%** d'entre eux sont issus de filières courtes.

Cette montée en qualité locale s'est faite avec une maîtrise budgétaire, puisque le coût matière a diminué de **0.35€** par repas.

La clé de ce succès : la diversification

La diversification des fournisseurs d'abord comme cela a été expliqué dans le premier paragraphe. Au-delà de la qualité des produits, le rapprochement avec les producteurs locaux amène de l'humain et valorise le travail du cuisinier.

La diversification des protéines ensuite : la part de la viande a très largement diminué lors du dernier relevé (de 39% à 14% du budget alimentaire). Cette diminution s'explique par :

- Souci de gestion du gaspillage alimentaire engagé depuis 2016 : les portions de viande sont adaptées à chacun lors du passage en self. Après quelques semaines, il y a eu une nette diminution de la viande consommée. Et donc la possibilité d'en commander en **moins grande quantité mais en meilleure qualité** !
- La proposition de plats alternatifs avec des **protéines végétales**. Cette offre végétarienne répond autant aux besoins exprimés par les élèves participant chaque semaine aux commissions menus qu'au GEM-RCN.

La communication, liant indispensable

Tout au long du défi, le trinôme « **gestionnaire-cuisinier-secrétaire** » a été présent et a travaillé ensemble. Le projet porté par une équipe s'enrichit des individualités, évite l'essoufflement et dynamise le collectif.

Cette communication s'est aussi faite au niveau des **convives**. Elle ne s'est pas mise en place pour le défi CAAP ; la communication avec les élèves était déjà fluide et ces derniers étaient réceptifs aux démarches qualités portées par la cuisine. Le défi CAAP a permis de franchir une étape supplémentaire avec la sensibilisation des éco-délégués.

Et cette communication est facilitée quand l'offre est cohérente. Ainsi, avec une offre de yaourts natures 100% bio locaux, le message du collège auprès de ses convives est clair !

TEMOIGNAGE DE
SOPHIE ROGET,
GESTIONNAIRE DU
COLLEGE ET
THIERRY BRIEND,
CUISINIER



« Le défi CAAP a été une très belle expérience : nous avons bénéficié de conseils et de formations tout au long de l'année scolaire pour intensifier notre démarche qualité déjà engagée au sein du collège. Nous avons travaillé à trois : cuisinier, gestionnaire et secrétaire. Les éco-délégués se sont associés naturellement à cette démarche. Belle aventure que nous recommandons. »

Vous souhaitez plus d'informations sur cette expérience :

- votre contact au GAB56 : **Sophie DENIS** - s.denis@agrobio-bretagne.org - 02 97 66 38 88
- un guide pratique « manger bio et local en restauration collective » sur www.produitslocaux-paysdevannes.fr