

# + 2000 restaurants engagés



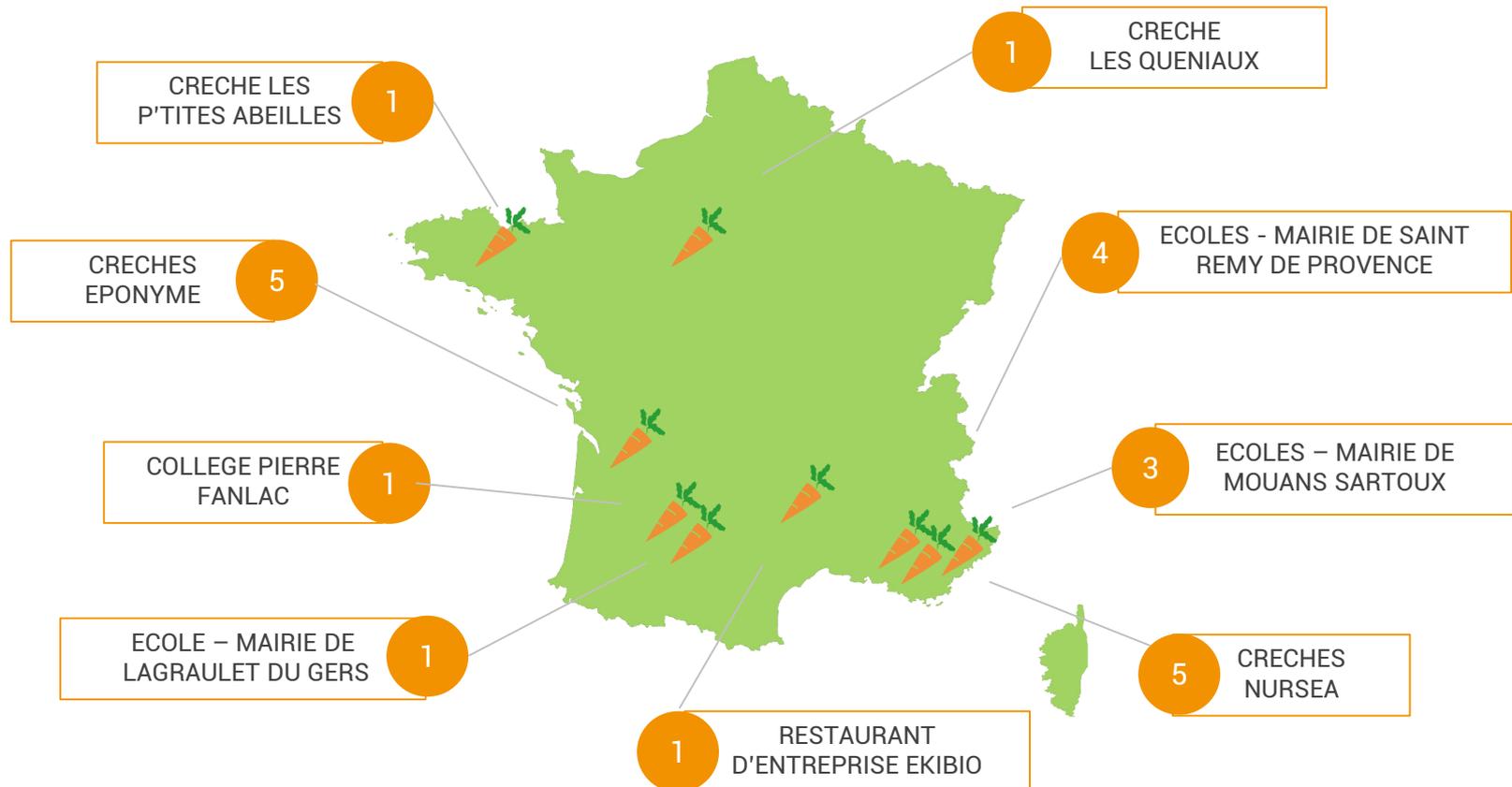
50% en niveau 1

28% en niveau 2

22% en niveau 3 dont

22 restaurants

qui obtiennent la « mention excellence »



# MAIRIE DE SAINT REMY DE PROVENCE

## 13 – Bouches-du-Rhône



4 écoles



540 repas jour



cuisine sur place



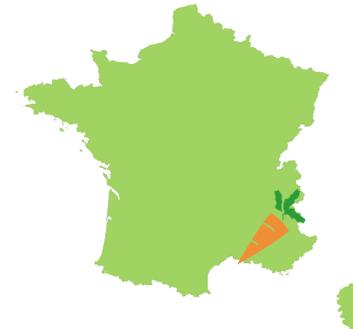
gestion directe



80% produits bio



2,50€ coût matière



### Thierry Vanbiervliet - Coordinateur des restaurants scolaires

” Notre récente labellisation est le fruit d'**une volonté politique forte**. La commune a fait le choix de maintenir ses 4 cuisines dans ses 4 écoles et d'offrir à chacune d'elle un équipement de qualité (légumerie, cellule de refroidissement ...). Cette organisation un peu particulière nous a obligé à repenser notre mode d'approvisionnements et rationaliser nos fournisseurs au maximum. Pour gagner en qualité nous avons construit de **véritables partenariats** avec eux, et plus spécifiquement avec une épicerie sociale et solidaire que l'on utilise aussi comme «plateforme» et qui représente 30% à 35% de nos achats. A la tête de cette organisation, le coordinateur des restaurants scolaires réunit périodiquement les équipes de cuisines pour travailler avec eux sur les menus (identiques dans chacun des nos 4 restaurants) et centralise ensuite les commandes. Il assure au quotidien un **management de proximité**, organise régulièrement des **formations** pour l'ensemble des chefs et seconds et valorise ainsi les compétences de chacun. Le personnel a pu évoluer rapidement grâce à ce coaching, véritable accélérateur de performance. Ce travail a permis de **redonner du sens et de la valeur au travail des équipes de cuisines**, d'identifier et de mettre en avant les points forts de chacun, de développer les compétences et les potentiels en développant le 100% fait maison, en leur permettant d'acquérir de nouvelles techniques. Ce travail d'équipe et l'implication de chacun nous a permis de **progresser rapidement** et d'atteindre les résultats que nous connaissons aujourd'hui.

# LES CRECHES EPONYME

## 33 - GIRONDE



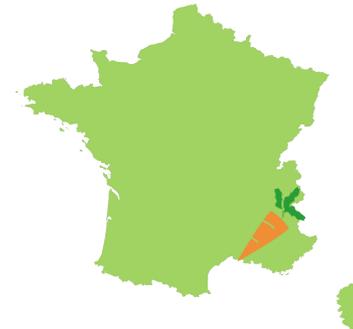
5 crèches  
labellisées



repas jour



cuisine sur place



gestion directe



produits bio



coût matière

### Clément Uribe - Directeur Général



Eponyme créé, gère et anime des lieux d'éveil pour la petite enfance. Membre de la communauté B-Corp, l'objectif d'Eponyme est de **développer un modèle de crèche à impact positif** et apporter la preuve qu'il est applicable tant dans les micro-crèches privées que dans les crèches de collectivités. L'équipe porte ainsi une attention toute particulière à la **qualité des repas** proposés aux enfants. Elle relève le défi de leur offrir chaque jour des plats faits-maison, à base de denrées brutes, de produits bio, frais et au maximum locaux. Sans oublier la règle d'or : zéro plastique sur les tables et dans les cuisines ! Pourquoi ?

- Pour éveiller les enfants au goût des vrais aliments non-transformés, les connecter avec la nature et les saisons,
- Parce qu'élaborer des repas sains qui respectent leurs besoins, c'est leur garantir une bonne santé,
- Parce que proposer une cuisine bio, locale et alternative (moins de protéines animales dans les assiettes) permet aux enfants de découvrir une diversité de goûts et de préserver la planète.

Aujourd'hui, Eponyme est fier de proposer au quotidien 88,36% de produits biologiques ! En 2019/2020, Eponyme s'engage plus encore et vient de lancer sa **nouvelle campagne spéciale zéro déchet** : campagne de sensibilisation co-construite avec les équipes de crèches, organisation d'une conférence gratuite sur le thème « zéro déchet en famille : pourquoi et comment se lancer ? », ...

# LE COLLEGE PIERRE FANLAC

## 24 – Dordogne



1 collège



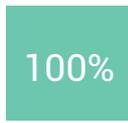
360  
repas jour



cuisine sur place



gestion directe



100%  
produits bio



1,90€  
coût matière



### Germinal Perro - Président du Conseil Départemental de la Dordogne

” Dès 2015, la majorité départementale a souhaité engager **l'ensemble des collèges publics de Dordogne dans la démarche bio et locale**: un pari réussi moins de 3 ans plus tard. Fort de ce succès, c'est un objectif plus ambitieux que s'est fixé le Conseil départemental: accueillir en Dordogne **le premier collège de France à servir à ses élèves 100% de produits bio** – et au maximum locaux – à coût maîtrisé. C'est grâce à des équipes de direction et de cuisine motivées et favorables à cette expérimentation que le choix s'est porté sur le collège Pierre Fanlac de Belvès, qui sert près de 400 repas par jour. De plus, le secteur de Belvès a connu ces dernières années des implantations de producteurs bio favorisant le lancement d'un **projet alimentaire sur le collège**.

La formation de l'équipe de cuisine à l'utilisation de produits bios à coût maîtrisé est un élément majeur du dispositif mis en place par le Département. Un **cuisinier-formateur**, mis à disposition par le Conseil départemental, et une **diététicienne** ont accompagné tout au long de l'année les agents du collège pour imaginer des menus inspirés par la saisonnalité ou repenser la façon de cuisiner, en introduisant la cuisson basse température pour limiter la déperdition de poids des aliments, en réduisant la part des protéines animales et en augmentant la part des végétaux. Ce travail a aussi porté sur la **gestion des biodéchets** en menant une réflexion sur une collecte séparée et le compost en lien avec des producteurs locaux.

# LA CRECHE LES P'TITES ABEILLES

56 – Morbihan



1 crèche  
multi accueil



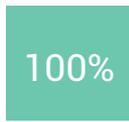
repas jour



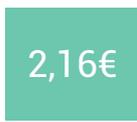
cuisine sur place



gestion directe



produits bio



coût matière



## Valérie Guehenec - Gérante

” Nous envisageons le repas comme un temps de partage, de convivialité, de découvertes des bonnes habitudes alimentaires. Il est important de **transmettre les bases du partage autour de la nourriture** aux enfants, ainsi que la **découverte des produits bruts (bio/local et de saison)**, puis transformés. Le rituel avant le déjeuner consiste pour Pierre, notre cuisinier, à présenter chaque produit brut que l'enfant retrouvera au menu, le jour même. Les enfants peuvent à cette occasion, sentir, manipuler et parfois goûter les aliments bruts. Notre cuisinier vient ensuite présenter chaque plat proposé sur un chariot lors du repas... Jour après jour, **nous renforçons la sensibilisation des enfants aux fruits et légumes**, de leur aspect brut à leur transformation par notre cuisinier. Chaque semaine, un atelier potager est également proposé aux enfants. C'est l'occasion pour les enfants d'expérimenter les plantations, semis et récoltes, de découvrir le monde végétal tout autant qu'animal pour **éveiller les enfants à la nature grâce à notre potager pédagogique**. L'affichage à l'attention des familles, en lien avec notre bibliothèque participative, permet quant à lui, de susciter une communauté d'intérêts, de renforcer le lien social et les échanges - contribuant à promouvoir les thématiques notamment sur l'alimentation biologique et les démarches éco-responsables. Nos repas ne se résument pas à leur composition mais à la manière de les aborder dans un cadre éducatif en petite enfance : les interactions avec les adultes sont primordiales afin d'accompagner les apprentissages.

# MAIRIE DE LAGRAULET DU GERS

32 - Gers



1 école



40  
repas jour



cuisine sur place



gestion directe



90%  
produits bio



3€  
coût matière  
(environ)



## Nicolas Meliet – Maire de Lagraulet du Gers

» **Passer à plus de 90% de bio à la cantine en moins d'un an c'est possible pour une commune de moins de 1000 habitants !** Pour ce faire, il faut la volonté des élus, du personnel intéressé et convaincu par la démarche, recenser les producteurs bio et locaux et investir (comme avec notre cellule de surgélation par exemple).

**Le bien-être et le plaisir d'habiter font partie intégrante de notre réflexion et de notre politique** sur la commune et nous sommes convaincus qu'il est un levier puissant au développement de notre territoire. Après avoir œuvré pendant plusieurs années à une politique agricole (territoire bio-engagé), et environnementale (lotissement paysager, zéro phyto, haie paysagère) nous nous sommes tournés, dans la continuité de notre réflexion, vers une politique de santé et éducative. Il est important pour nous de **penser à la santé de nos enfants et cela commence dans leurs assiettes**. Nous cuisinons sur place avec des produits frais et locaux majoritairement. Mais avec la volonté municipale et la mise en place de la Loi Egalim, nous avons voulu aller jusqu'au bout de cette démarche et passer au BIO à la cantine. En 6 mois nous sommes passés au bio grâce à cette volonté, à l'embauche d'un contrat d'apprentissage qui nous a permis de recenser des producteurs bios et locaux et grâce aux employés communaux qui ont dû changer, modifier leurs façons de travailler, apprendre de nouvelles normes, et un nouveau métier pour certains. Nos agents techniques sont aussi maraichers maintenant ! Nous produisons nos légumes en régie car il est difficile de s'approvisionner en légumes ou fruits frais et bio pour seulement 40 repas par jour. Ce jardin, et cette démarche donnent lieu à une éducation à l'environnement pour notre public scolaire.

# MULTI ACCUEIL LES QUENIAUX

## 72 - Sarthe



1 crèche



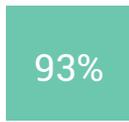
18 repas jour



cuisine sur place



gestion directe



93% produits bio



2,09€ coût matière



### Valérie Ganot – Directrice du multi accueil



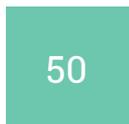
Le multi-accueil « Les Queniaux » a réfléchi dès sa genèse à **une restauration bio, préparée sur place et locavore**. Ce type de restauration était une évidence dans un **projet global** de structure respectueuse de l'environnement et de la santé : bâtiment rénové avec des matériaux écologiques, couches lavables, gestion des déchets, produits d'entretien écologiques, choix des jouets... Gérée par l'association du Centre Social L.A.R.E.S, **la gestion des achats se fait en direct avec les producteurs**. Les produits locaux représentent 28% de nos achats, mais nous rencontrons des difficultés à nous fournir en fruits bio, notre département n'étant pas riche en production fruitière. Nous avons évolué dans nos pratiques et nous orientons de plus en plus **vers une alimentation végétarienne pour des raisons de santé et de respect de l'environnement**. Nous proposons 2 à 3 repas végétariens par semaine. Nous associons des céréales et des légumineuses et n'avons recours qu'à très peu de produits transformés comme le tofu. Nous nous inspirons des cuisines du monde pour faire découvrir de nouvelles saveurs aux enfants. Nous soumettons nos menus à une diététicienne qui nous donne de nouvelles idées et nous permet de nous renouveler. Le fait de travailler en direct et d'adapter les quantités à la consommation réelle des enfants nous permet de **limiter les déchets** et de **garder un coût matière raisonnable**. Le fait de préparer et de participer à l'audit Ecocert nous permet aussi de réfléchir et d'**améliorer constamment nos pratiques**.

# CRECHES NURSEA

## 13 – Bouches-du-Rhône



5 crèches



repas jour



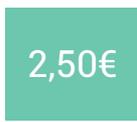
cuisine sur place



gestion directe



produits bio



coût matière



### Marie Fauchery - Coordinatrice nutrition et environnement



Nos éco-projets s'étendent au-delà de notre service de restauration, à toute échelle de l'entreprise : RH, pédagogie, soin, entretien. **L'innovation est partout chez Nursea** qui ne cesse de grandir depuis sa naissance en 2015 ; d'une micro-crèche, nous comptons désormais 5 établissements en 2019, et bientôt 8 d'ici début 2020 ! Du label « Ecocert En Cuisine » Niveau 2 en 2015, nous voilà aujourd'hui fiers d'être labellisés au Niveau 3 « mention excellence », avec nos 88% de produits bio. **Les 100% sont à venir !** Notre principale difficulté, depuis nos débuts est l'approvisionnement local du fait de notre **petit volume de commande sur chaque site**. Nursea ne se montre jamais vaincue ! **Nous allons donc, en 2020, ouvrir notre propre cuisine centrale dédiée à la Petite Enfance, 100% bio, fait maison, frais et en sourcing local !** Et comme cela ne suffit pas, après avoir développé notre démarche « zéro papier », « tout lavable », nous nous sommes désormais lancés dans le vrac, des menus veggie et zéro déchet en donnant de la valeur aux épiluchures. Nous sommes très reconnaissants de l'engagement de nos équipes dans l'évolution constante de Nursea, qui nous permet de nous projeter dans une démarche complémentaire à Ecocert dans notre domaine : la labellisation Ecolo-crèche.

# RESTAURANT D'ENTREPRISE EKIBIO

## 6 - Ardèche



1 entreprise



45 repas jour



cuisine sur place



gestion directe



89% produits bio



5€ coût matière



### Didier Perréol - Président fondateur d'Ekibio



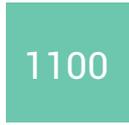
Depuis plus de 30 ans, Ekibio participe au **développement d'une alimentation bio, végétale, riche de sens et respectueuse des Hommes et de la planète**. La cantine d'entreprise Ekibio a vu le jour en avril 2008 par l'impulsion de la direction. Elle a été mise en place pour que les salariés puissent bénéficier de repas bio à un prix accessible. La cantine Ekibio est un lieu idéal pour profiter d'un moment convivial et se détendre au plus proche de la nature. De grandes baies vitrées donnent sur un jardin. Chaque semaine, notre Chef Ludovic rivalise de créativité pour proposer des plats bons et bio aux salariés. Tous les lundis et mercredis, il propose un menu sans viande uniquement autour du végétal. **Cuisiner des plats bio et veggie est un challenge** qui l'anime. Régulièrement, il met à l'honneur les produits phares d'Ekibio tels que le petit épeautre de Haute Provence, le quinoa, le riz de Camargue ou encore les tartines craquantes Le Pain des Fleurs. Prochain défi ? **Se rapprocher du 100% bio et gérer au mieux les déchets.**

# MAIRIE DE MOUANS SARTOUX

## 6 – Alpes Maritimes



3 écoles



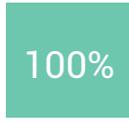
1100  
repas jour



cuisine sur place



gestion directe



100%  
produits bio



2,01€  
coût matière



### Gilles Pérole - Adjoint au Maire de Mouans Sartoux

” 100% Bio depuis 2012, à plus de 70% local et sans surcoût grâce à une diminution de 80% du gaspillage alimentaire et à une diversification des protéines, **la cantine de Mouans-Sartoux montre que l'on peut relever des défis ambitieux**. Pour résoudre le manque de production locale sur un territoire très urbanisé, la ville a créé une **régie agricole**. Cette ferme municipale emploie 3 agriculteurs qui produisent près de 90% des légumes consommés par les enfants. Sur les 26 tonnes produites, 3 tonnes de légumes sont surgelés durant l'été pour être servis en fin d'hiver au moment où la production est faible. Mouans-Sartoux fait également de **l'éducation à l'alimentation durable une priorité**. Pour cela nous avons créé la maison d'éducation à l'alimentation durable qui accueille les enfants en visite à la ferme municipale, et en ateliers dans les jardins et cuisines pédagogiques. La dernière enquête de notre observatoire de la restauration scolaire 87% des parents ont annoncé avoir changé leurs pratiques alimentaires grâce à ce que leurs enfants racontent de la cantine et de leurs activités éducatives. Pour amplifier le changement nous organisons depuis 2 ans des défis familles à alimentation positive. Par ailleurs nous partageons notre expérience avec de nombreuses collectivités en France et en Europe notamment au travers du **Diplôme Universitaire Chef de projet alimentation durable** organisé en partenariat avec Un plus Bio et l'Université Côte d'Azur.