



Fête de l'alimentation locale et de la santé

Lycée agricole de Nevers-Cosne-Plagny
20 novembre 2025

Restitution des ateliers de la rencontre « Vers une restauration collective saine et durable »

Préparation et animation : BIO Bourgogne Franche-Comté



Atelier « Approvisionnement en restauration collective »

THÈME	CONTRAINTES	LEVIERS	PISTES DE SOLUTIONS
<i>Volumes et réponse aux besoins</i>	<p>Difficulté à estimer les volumes nécessaires pour les établissements « à la carte » où il n'y a pas d'engagement des élèves à manger au restaurant</p> <p>Restaurants avec des petits volumes qui ne rentrent pas dans les franco de livraison (ex : COOPALES)</p> <p>Approvisionnement via marché public : producteurs ne répondent pas aux marchés publics, en raison d'un manque d'habitude des producteurs de travailler en marchés publics</p> <p>Qualité variable des produits locaux (notamment en termes de calibrage)</p>	<p>Demander un statut de demi-pensionnaire dans les lycées (pas dans les compétences des personnes présentes autour de la table)</p> <p>Rédiger ses menus à l'année pour réussir à anticiper les volumes et contractualiser avec des producteurs locaux (en définissant à l'avance les fréquences de livraison)</p> <p>Création de groupements côtés producteurs pour donner une réponse unique au marché public.</p> <p>Développer un service de formation/accompagnement des producteurs aux marchés publics</p>	<p>Pour le gré à gré : Rédiger ses marchés publics en prévoyant une part de gré à gré estimée à une certaine valeur. Permet de construire des contrats d'engagement à l'année avec les producteurs locaux d'un montant correspondant à la valeur définie.</p> <p>Pour les marchés publics : Définir des lots multi-attributaires en intégrant un critère de livraison et un critère écologique pour pouvoir capter les producteurs locaux. Cela permettrait de compléter des volumes locaux par des volumes de grossistes pour résoudre le problème du volume.</p> <p>Avoir un coordinateur qui mettrait en phase les disponibilités et les besoins pour avoir plus de réactivités.</p> <p>➔ Projet de « Rungis rural et local » : vers une définition d'une offre de services aux producteurs et restaurations collectives pour faciliter l'approvisionnement en local (aide à la rédaction ou à la réponse aux marchés publics, développement des connaissances...)</p>
<i>Moyens humains et financiers</i>	Manque de personnel : pour le travail des produits bruts	Augmenter le financement de postes et la formation des cuisiniers de restaurants collectifs	<p>Trouver des financements pour les restaurations collectives</p> <p>Aider les restaurations collectives et les producteurs à s'inscrire dans la démarche Fruits et Lait à l'École de France Agrimer.</p>
<i>Logistique</i>	<p>Livraison :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Respect des horaires matinales de livraison - Établissements avec plusieurs livraisons par semaine car pas d'espace de stockage 		

POUR ALLER PLUS LOIN SUR LE THÈME DE L'APPROVISIONNEMENT

➔ Guide pratique [Favoriser l'approvisionnement local et de qualité en restauration collective](#)

➔ Annuaires de producteurs locaux :

- [Guide des producteurs](#) du Pays Val de Loire Nivernais
- Réseau [La Belle Nièvre](#)
- Réseau [Bienvenue à la ferme](#) de la Chambre d'agriculture
- Réseau [J'veux du local 58](#)

➔ [Présentation du projet de « Rungis rural et local »](#)

➔ Présentation du programme [« Fruits et lait à l'école »](#) : si vous souhaitez vous lancer et désirez être accompagné, n'hésitez pas à contacter les chargées de mission Alimentation du Pays Val de Loire Nivernais (03 86 21 20 69) ou de l'Agglomération de Nevers (03 86 61 81 60).

Atelier « Construction de menu durable »

Menu construit par les participants aux ateliers, en se basant sur les disponibilités locales au mois de mai

COMPOSANTE	J 1	J 2	J 3	J 4	
Entrée	Radis beurre	Salade pomme de terre & cervelas	Houmous haricots blancs	Salade chèvre chaud <small>(Avec restes de pain non servis)</small>	<p>BILAN DE L'ATELIER :</p> <p>Les contraintes à la construction de menus durables :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Les effectifs très fluctuants de certains établissements ▪ La mise en place des repas végétariens et des protéines végétales difficile à faire accepter aux convives (tous âges confondus) ▪ Les problématiques d'approvisionnement (voir CR atelier appro) <p>Les critères à prendre en compte pour pouvoir réaliser des menus durables :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Une offre de menus attrayante pour les convives : donner envie ▪ Faire des menus qui puissent s'adapter au matériel disponible : parfois manque d'ustensiles en légumerie, de stockage, de fours selon les recettes choisies ou pour réaliser une cuisson de nuit ▪ Arriver à ce que le menu réponde bien aux besoins nutritionnels des convives <p>Les atouts à la construction de menus durables :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Le fait maison permet de s'adapter au quotidien pour éviter un maximum de gaspillage alimentaire. Par exemple, les denrées non servies peuvent être revalorisées ▪ La réalisation de formation cuisine sur l'introduction des protéines végétales en restauration collective est très aidant pour pouvoir mettre en place de nouveaux menus ▪ Les protéines végétales sont de mieux en mieux acceptées par les convives, mais il y a encore besoin de sensibilisation sur le sujet <p>POUR ALLER PLUS LOIN</p> <p>→ Consulter des calendriers de saisonnalité des fruits et légumes en Bourgogne</p> <p>→ Lire Le manuel de cuisine alternative de Gilles Daveau, un indispensable pour comprendre les mécanismes de l'alimentation durable et la mettre en œuvre pour soi ou ses convives.</p>
Plat	Sauté de bœuf tex-mex 70 % bœuf 30 % haricots rouges Riz	Poisson en sauce Crème de carottes	Carbonara carotte champi À la crème de curry	Émincé de volaille crémeux Frites cuites minute	
Laitage	Fromage blanc aux fraises Ou Panna cotta	Yaourt nature	Cabrache du Morvan	Yaourt aromatisé	
Dessert		Fruit de saison	Brownie haricolat <small>(Farine remplacée par légumineuse)</small>	Compote	

Atelier « Faire accepter les protéines végétales et les repas végétariens »

THÈME	CONTRAINTES	AVANTAGES / LEVIERS	PISTES DE SOLUTIONS
<i>En cuisine</i>	<p>Manque d'habitude de cuisiner les légumes ou les graines, méconnaissance des protéines végétales.</p> <p>Implique une organisation spécifique, ex : trempage des graines en amont, peut prendre plus de temps de préparation</p>	<p>Redonner du sens au métier en « cuisinant véritablement »</p> <p>Opportunité de proposer de nouvelles recettes variées et du monde entier</p>	<p>Sensibiliser et mieux former les cuisiniers par des formations, ex : formations BIO BFC / CNFPT qui permettent de repenser son organisation en cuisine et de découvrir de nouvelles recettes.</p> <p>Organiser les menus dans la semaine pour permettre le trempage ou la préparation des produits (ex : pas de menu végétarien le lundi)</p> <p>Mise en œuvre de nouvelles recettes dites de « transition » : diminuer la part de viande pour la remplacer par des protéines végétales (exemple : lentilles corail dans la bolognaise)</p> <p>Pour le chef de cuisine : communiquer auprès de ses équipes, avoir la volonté de les embarquer dans cette « aventure ».</p>
<i>Coûts et gestion de l'approvisionnement</i>	<p>Coût de main d'œuvre pour le découpage / la préparation des produits</p> <p>Frais liés au gaspillage (car les convives choisissent peu les plats végétariens)</p>	<p>Les protéines végétales sont moins chères que la viande.</p> <p>La conservation est plus simple en réserve sèche (en dehors du temps de réhydratation)</p>	<p>S'approvisionner en protéines végétales et acheter moins de viande (et de meilleure qualité), proposer chaque semaine un menu « de transition » et un menu végétarien</p> <p>Achat matériel découpe pour maîtriser les coûts de main d'œuvre</p> <p>Optimiser ses coûts en allant chercher des financements France Agrimer sur l'achat des fruits et légumes de qualité.</p>
<i>Perception des convives</i>	<p>Menus végétariens n'ont pas de succès, ils sont considérés comme « n'ayant pas de goût ».</p> <p>Pas d'habitude alimentaire sur les protéines végétales : souhait de manger la viande</p>	<p>Opportunité de proposer de nouvelles recettes, partage culturel possible</p>	<p>« Cacher » les légumes », et travailler les menus et leurs intitulés. Ne pas parler de « repas végétarien » mais annoncer « Chili », « Lasagnes du soleil » pour ne pas annoncer d'emblée la présence de légumes ou protéines végétales qui conduirait le convive à refuser le plat.</p> <p>Choisir des recettes qui plaisent, organiser des menus thématiques, veiller à l'aspect appétissant (couleur etc.)</p> <p>Interroger les convives sur ce qu'ils ont mangé (bon ou pas, ce qu'il y a dans l'assiette)</p> <p>Communiquer et sensibiliser, ex : faire venir les convives en cuisine, montrer le gaspillage (rôle du chef de cuisine dans l'échange avec les élèves). Commencer la sensibilisation dès la maternelle ; impliquer les usagers dans les commissions menus.</p>

POUR ALLER PLUS LOIN SUR LE MENU VÉGÉTARIEN ET L'UTILISATION DES PROTÉINES VÉGÉTALES

→ [Recettes utilisant des protéines végétales](#)

→ [Formation culinaire du CNFPT sur l'intégration des protéines végétales](#) (formation assurée par BIO Bourgogne Franche-Comté). Possibilité également de solliciter une formation sur son territoire, prendre attache avec le Pays Val de Loire Nivernais au 03 86 21 20 69 si intérêt.

→ Bibliographie sur l'intégration des protéines végétales :

- [Savez-vous goûter... les légumes secs ?](#), Bruno Couderc, Gilles Daveau, Danièle Mischlich, Caroline Rio
- Pour avoir des explications et fiches recettes simples et adaptées à la restauration collective
- [Céréales et légumineuses](#), Régis Marcon
- Pour tout savoir sur les légumineuses et céréales (très exhaustif)

→ Synthèse en dessin [« Cuisiner des plats végétariens pour qu'ils soient mangés, comment y arriver ? »](#) d'Alban Ledey.