



NOTE SUR L'ACCOMPAGNEMENT DE L'ETABLISSEMENT DE RESTAURATION COLLECTIVE DE LA COMMUNE DE SAINT-LEGER-DES-VIGNES

Dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial (PAT) du Pays Val de Loire Nivernais, la commune de Saint-Léger-Des-Vignes a été sélectionnée pour réaliser un accompagnement sur l'approvisionnement en produits bio de son restaurant collectif avec l'association BIO Bourgogne-Franche-Comté (BIO BFC). Cet accompagnement vise à favoriser et augmenter l'introduction des produits bio locaux.

BIO BFC est la structure régionale qui promeut et accompagne le développement de l'agriculture biologique sur le territoire de la région Bourgogne Franche-Comté. Elle a pour objet d'accompagner les producteurs ainsi que le développement des filières bio. Depuis sa création (+ de 40 ans), BIO BFC s'engage à démocratiser la consommation de produits bio pour tous, dont en restauration collective. Depuis 6 ans, la structure réalise des accompagnements individualisés et des formations pour les restaurants collectifs afin de pouvoir les aider sur l'approvisionnement et les pratiques en cuisine.

Une 1^{ère} rencontre a été réalisée avec Monsieur le Maire et le responsable de la restauration pour définir les contours du projet en décembre 2024. Il a été défini que l'accompagnement vise à agir sur le restaurant collectif de Saint-Léger-Des-Vignes ainsi que les restaurants satellites : les communes de Sougy, Saint-Pierre-Le-Moûtier avec ses 3 sites : l'école du Bourg, l'école Bel Air et l'école de Livry.

Un diagnostic a été réalisé en janvier 2025 sur l'approvisionnement et le fonctionnement de la cuisine à Saint-Léger-Des-Vignes. Le temps de repas à Sougy a aussi été observé et les enfants questionnés sur leurs préférences alimentaires.

À la suite de ces échanges, une restitution du diagnostic a été réalisée avec une proposition de plan d'action en février 2025. Cette réunion a été conduite aux côtés de Monsieur le Maire, le responsable de la restauration ainsi que la second de cuisine, une personne de la commune en charge des achats, la salariée en charge du suivi du PAT pour le Pays Val de Loire Nivernais et 2 chargées de mission de BIO BFC. Une liste de producteurs et de fournisseurs de produits bio locaux a été présentée et transmise à la commune.

Parallèlement, des recommandations ont été réalisées avec des propositions d'actions à mettre en œuvre pour créer un cadre favorable à l'introduction des produits bio. Voici les pistes d'actions qui ont été retenues à mettre en place au cours de l'année 2025 :

- Avoir un outil de suivi de l'approvisionnement sur le % de produits de qualité. En attendant la mise en place de cet outil, les factures de denrées alimentaires du mois de janvier 2025 seront analysées par BIO BFC pour connaître le % au début de l'accompagnement.
- Développer l'offre en produits bio locaux : prendre contact et tester de nouveaux produits bio avec les fournisseurs actuels ainsi que de nouveaux fournisseurs.
- Accroître la consommation de protéines végétales, notamment les légumineuses bio locales, afin de diversifier les sources de protéines et aider à maîtriser le coût matière pour proposer des nouveaux produits bio et locaux. De nouvelles recettes seront testées à partir du mois de mars.
- Accroître le travail de produits bruts : notamment sur les crudités et le fromage à la coupe.
- Explorer les financements possibles avec le programme France Agrimer « Fruits & Lait à l'école » à partir du 2^{ème} semestre de l'année.
- Adapter le menu en fonction des tests de recettes et l'adapter encore + à la saisonnalité.
- Mettre en place des pratiques d'optimisation du temps pour la production en cuisine telle que les cuissons basse température et/ou de nuit.
- Mettre en place un système de suivi pour les sites livrés plus étoffé pour l'appréciation du repas par les convives.

La commune de Saint-Léger-Des-Vignes est aussi très attentive au gaspillage alimentaire et le prend en compte dans le cadre de cette démarche.

L'ensemble de ces actions veilleront à garantir de bonnes conditions de travail pour les équipes en cuisine et d'encadrement des repas, ainsi qu'un maximum de plaisir pour les convives.



Suite à la note réalisée en début d'accompagnement, voici ci-dessous un bilan des actions réalisées entre janvier et décembre 2025, ainsi que les perspectives :

ACTIONS	BILAN 2025	PERSPECTIVES
ANALYSE DES FACTURES DE DENREES ALIMENTAIRES DEVELOPPEMENT DE L'OFFRE EN PRODUITS BIO	<p>A partir du début d'année, la cuisine et le service administratif ont mis en place un système de suivi des repas via le site Ma Cantine. En cuisine les bons de livraisons sont pointés, puis les factures sont reprises par le service administratif. Cela permet d'avoir un suivi du % de produits de qualité en temps réel.</p> <p>Au cours de l'année, la commande de produits bio a été diversifiée via les fournisseurs habituels. Les commandes ont été concentrées sur les produits laitiers et l'épicerie : yaourts, fromages, pâtes, riz et des légumineuses. Cela a permis de ne pas trop modifier les habitudes alimentaires et de commandes dans un premier temps face à tous les autres changements réalisés. Le % de produits bio est passé de 1 % en 2024 à 9 % en 2025.</p>	<p>Continuer cette méthode.</p> <p>Un maraîcher en conversion s'est installé sur la commune. Il serait intéressant de pouvoir commercialiser avec lui. Voir également ce qui est envisageable en termes de livraison avec l'émergence du Rungis Rural.</p>
MAITRISER LES COUTS EN AUGMENTANT LES PRODUITS DE QUALITE	<p>A l'origine, le budget dédié à la restauration scolaire en 2024 était de 76 000 €. Il a été dit en début d'accompagnement qu'il était envisageable d'augmenter légèrement ce budget au bénéfice de denrées alimentaires plus qualitatives et locales. Pour 2025, le coût matière d'un repas a été en moyenne de 1,70 €, pour un budget total de 80 000 €. Ce budget prend également en compte les investissements pour la cuisine (nouveau matériel). Le % de produits de qualité (bio compris) est passé de 3 % en 2024 à 24 % en 2026.</p>	<p>La commune avait prévu d'augmenter les dépenses de maximum 6 000 à 7 000 €, soit de plafonner le budget à environ 82 500 €. Avec les élections en 2026, ce sujet pourra être sujet à discussions.</p> <p>En attendant, de nouvelles pratiques détaillées dans les actions ci-dessous pourraient permettre de continuer à augmenter le % de qualité avec un coût matière stable.</p>
ADAPTATION DU MENU A L'OFFRE LOCALE / SAISON	<p>La cantine dispose d'un menu d'été et d'un menu d'hiver sur 4 semaines qui est reconduit chaque mois. En 2025 ce menu a été retravaillé pour pouvoir proposer de nouvelles recettes facilitant l'introduction des légumes et des légumineuses.</p>	<p>Fin 2025, une proposition de trame de menu a été présentée à l'établissement s'il souhaite intégrer plus de protéines végétales.</p>
AUGMENTER LA CONSOMMATION DE PROTEINES VEGETALES	<p>Une formation menu a été réalisée le 21 mai 2025 à Saint-Eloi avec la présence du chef cuisine de Saint-Léger. Cette formation a été l'occasion de réaliser des recettes et les goûter. Un point théorique a été fait sur l'apport nutritionnel des légumineuses / céréales et comment les intégrer à son menu. Depuis cette formation, la cantine a mis à jour son menu durant l'été et de nouveaux plats ont été intégrés avec succès : rougail de saucisse aux haricots blancs, chili végé, bolognaise fléxitarienne (70 % carnée, 30 % légumineuses) intégrée aux hachis parmentier, potage légumes et lentilles corail, ...</p>	<p>Une formation est à venir en juin 2025 à l'hôpital de Decize. Cette formation sera dispensée par BIO BFC dans le cadre du projet RESET porté par l'ARS et l'ADEME. Le restaurant de Saint-Léger sera invité à y participer dès que la date sera fixée. Ce sera l'occasion de découvrir de nouvelles recettes à ajouter au menu.</p>
AUGMENTATION DU TRAVAIL DE PRODUITS BRUTS	<p>Depuis le milieu de l'année 2025, les fromages portions ont été en partie remplacés par des fromages à la coupe 1 fois / semaine pour les élèves qui mangent sur place à Saint-Léger : St-Marcelin, Comté AOP, Brie de Meaux, Cantal AOP.</p>	<p>L'investissement dans un robot de découpe de légumes plus performant et adapté au nombre de convives permettrait de proposer des crudités transformées sur place.</p>

Le restaurant de Saint-Léger-Des-Vignes a effectué de nombreux changements en 2025. L'ensemble des équipes se sont associées à ce projet commun : Monsieur le Maire, l'équipe de cuisine, les accompagnantes lors des temps de repas et l'équipe en gestion et comptabilité.



En plus d'une forte augmentation en produits de qualité, des changements d'organisation internes et du quotidien ont été réalisés au bénéfice d'une alimentation plus qualitative pour les convives. En 1 année, la cantine est partie de faibles pourcentages pour arriver à mi-parcours des objectifs EGALIM.

A noter que ce sont tous ces changements qualitatifs et structurants qui pourront mener vers l'atteinte des 50 % de produits de qualité dont 20 % de bio de façon pérenne.

Durant l'année 2025 la communication avec les restaurants satellites livrés a également été faite entre les agents pour savoir si les enfants appréciaient ces nouveaux repas. Cette communication est primordiale pour avoir une bonne gestion du gaspillage alimentaire et par extension des coûts, ou encore pour adapter les nouvelles recettes proposées. Le nouveau plat phare de 2025 pour tous les sites servis serait le rougail de saucisse !

Au-delà des actions déjà mises en place et en cours, d'autres pistes de réflexion sont à creuser pour favoriser l'introduction de produits de qualité :

- Le **financement Franche Agrimer « Fruits et lait à l'école »** dont l'établissement peut être un bénéficiaire pour tous les sites nourris. Cette dotation permet de prendre en charge le surcoût dû à la qualité d'un produit. Les produits subventionnés ne peuvent donc être que des produits de qualité SIQO (AOP, IGP, Label Rouge, STG, BIO, ...). A noter qu'un produit / jour peut être financé à hauteur de 0,17 € / produit laitier et à hauteur de 0,12 € / fruit. Toutes les informations sont à retrouver ici : <https://www.franceagrimer.fr/aides/par-programme/lait-et-fruits-lecole>
- Optimisation du temps en cuisine : de nouvelles pratiques pourraient être mises en place pour réaliser de la **cuisson de nuit**, notamment sur les viandes. Cela permettrait de dégager plus de temps en cuisine pour le travail de légumes bruts. Le matériel de cuisson mis à disposition pourrait permettre de mettre en place cette nouvelle pratique. Néanmoins, une formation est nécessaire à réaliser pour pouvoir faire ces types de cuissons en respectant des règles d'hygiène strictes.

Le bilan de cette première année de changements de pratique est très encourageant pour la suite. BIO BFC se tiendra à disposition de l'établissement pour lui proposer des temps de formation et de rencontre collectifs. Ces moments collectifs sont essentiels pour faire de l'échange de pratiques entre pairs et continuer à entretenir la transition alimentaire qui a été engagée par l'établissement.

Récapitulatif des réunions réalisées en 2025

- 13/01 : diagnostic des pratiques en cuisine et de l'approvisionnement (RDV en cuisine et en mairie)
- 11/02 : restitution du diagnostic au réfectoire en présence de l'équipe cuisine, de la comptable et du maire
- Mars : échanges téléphoniques concernant la mise en place du suivi Ma Cantine
- 25/03 : RDV en cuisine pour la mise en place d'une nouvelle recette (potage avec lentilles corail)
- Avril : échanges téléphoniques sur la mise en œuvre de nouvelles recettes au menu
- 21/05 : formation cuisine à Saint-Eloi sur les protéines végétales
- Juin : échanges téléphoniques concernant le suivi financier et le changement des menus
- 26/06 : RDV en cuisine pour travailler les nouvelles trames de menus été et hiver suite à la formation
- 18/07 : envoi mail de nouvelles recettes et idées de fréquences pour les nouveaux menus
- 05/09 : RDV de suivi en cuisine et en mairie sur les menus et les nouveaux approvisionnements
- 14/10 : RDV de bilan des actions avec la présentation d'une analyse nutri des menus et perspectives
- 20/11 : journée alimentation-santé à Challuy avec la présence du chef cuisine et du maire

Annexe

Extraits de la déclaration Ma Cantine, consultable en ligne sur le lien ci-contre : <https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/nos-cantines/136729--RESTAURANT%2520SCOLAIRE%2520DE%2520ST-LEGER-DES-VIGNES%2520-%2520Satellite>

Bilan par période

2026 2025 **2024** Comparer

Données télédéclarées



Bilan par période

2026 **2025** 2024 Comparer

Données télédéclarées




47 % de viandes et volailles
EGalim
objectif : 60 %


59 % de viandes et volailles
origine France


52 % de produits de la mer
et aquaculture EGalim
objectif : 60 %