



COLLÈGE CALVADOS JEAN DE LA VARENDE

CREULLY-SUR-SEULLES (14)

**75% DE BIO
EN RESTO CO
C'EST POSSIBLE**



LE COLLÈGE, EN QUELQUES CHIFFRES

- 410 convives
- 2,36 € coût denrées 2024
- Régie **directe**
- Production et **consommation** sur place
- 4 ETP
 - 1 Chef
 - 1 Second
 - 4 Aides
- Cuisine équipée d'une légumerie



APPROVISIONNEMENTS

- **En direct des producteurs locaux** pour les yaourts en poche, le porc, la volaille, les légumineuses, les farines, les yaourts et fromages de brebis.
- **Sélectionne des grossistes proposant une offre étoffée de produits bio.** Permet d'accéder à des produits bio et bio locaux tout en bénéficiant de la logistique adaptée des grossistes.
- **Constat : meilleure maîtrise des coûts** en travaillant avec les fournisseurs ayant une vraie gamme de produits bio. *La marge est plus importante chez les grossistes non spécialistes.*



HISTORIQUE

1,8% Egalim en 2023

70% Egalim en 2024

→ **68,2%** d'augmentation de produits bio

→ **11 000 €** d'excédents de crédit en 2024



Plus de bio pour moins de dépenses, comment est-ce possible ?
GRÂCE À CES PRATIQUES !

PRATIQUES

- Mise en place du **plat unique**
- Préparation **100% fait maison**
- Élaboration de **menus "flexibles"**, permettant :
 - d'utiliser des fruits et légumes de saison
 - de s'adapter aux disponibilités
- Travail au maximum des **fruits et légumes frais** (1ère gamme)
- **Réduction de la quantité de viande** (au profit d'une viande de qualité et locale)
- **Augmentation de la quantité de légumineuses**
- **Sensibilisation des convives**
- **Adaptation** des recettes aux nouvelles pratiques en **réduisant les quantités** des matières premières **les plus coûteuses**
- Préparation de **jus ou de bouillons à partir des épluchures et/ou carcasses** de poulet

PROCESSUS

En 2023, le collège a bénéficié d'une "semaine d'immersion" portée par la SCIC Nourrir l'Avenir et l'association Bio en Normandie pour parvenir à **élever sa part de produits biologiques locaux, tout en maîtrisant son budget.**

Accompagnée par deux formatrices (cuisinière et diététicienne) et une conseillère bio, l'équipe a ainsi réadapté son **plan alimentaire**, ses **menus**, ses **approvisionnements**, ses **fiches techniques** ainsi que son **organisation en cuisine** !

Pour plus de renseignements : glegallois@bio-normandie.org



CHIFFRES 2025

80% BIO

87% EGALIM

37% LOCAL

POINTS DE VIGILANCE

- **Veiller à bien anticiper** les besoins en fruits et légumes
- **Privilégier l'utilisation** des fruits et légumes de **1ère gamme pour réduire les coûts**, bien que cela augmente le volume de travail
- **Veiller à adapter les quantités** pour ne pas produire en excès
- **Réduire le nombre de choix et/ou de composantes**
- **Favoriser les recettes plus simples**
- **Éviter les denrées trop exotiques, rares ou coûteuses** qui augmentent le coût des repas (épices, huiles, fromages spécifiques)

PARMI LES SUCCÈS DE L'ÉQUIPE



- Passage au sein des classes pour **sensibiliser** les élèves à **l'importance du tri sélectif** et à **la lutte contre le gaspillage alimentaire**
- **Atelier de fabrication de pain** avec les élèves
- Mise en place d'un **jardin d'herbes aromatiques**
- **Constitution d'une équipe active d'élèves éco-délégués** qui contribuent à mobiliser chaque élève sur les bonnes pratiques

Restaurant scolaire ALIZAY

Alizay (27)

100% DE BIO EN RESTO CO C'EST POSSIBLE

LE RESTAURANT, EN QUELQUES CHIFFRES

- 180 convives
- 2,20 € coût denrées 2024
- Régie **directe**
- Production et **consommation** sur place
- 5 ETP
- 25g/pers/jour de gaspillage alimentaire
- Cuisine équipée d'une légumerie et d'une table de tri



LES CLÉS DE LA RÉUSSITE

- **Une volonté sociale et politique pour le passage en 100% bio** : instauration d'un quotient familial permettant un accès à tous à des repas de qualité, valorisation des métiers de la restauration scolaire.
- **Une information, une formation et un accompagnement** : séjour à Mouans-Sartoux, formation du directeur des services techniques pour accompagner en interne, accompagnement de Bio en Normandie et la SCIC Nourrir l'Avenir pour la diversification des menus, les approvisionnements, la formation de l'équipe technique.
- **Un encadrement fort au moment du repas** pour créer du lien et de la compréhension pour les convives.



“Le **collectif**, le **partage d'info** et la **volonté** c'est le **plus important**. La volonté partagée par l'ensemble des équipes municipale et technique est un des points clefs de réussite”

HISTORIQUE

16 % de Bio début 2023

70 % de Bio fin 2023

100 % de Bio mi 2024



100 % BIO EN 2 ANS À PEINE,
UNE RECETTE RAMENANT DE LA
SIMPLICITÉ ET DU LIEN
SOCIAL

PRATIQUES

- Tout est **fait maison**
- Mise en place de menus uniques
- Sourcing des producteurs bio
- Diminution des portions de viande et cuissons de nuit pour les viandes
- Lutte contre le **gaspillage alimentaire** :
 - Cuisson minute quand c'est possible
 - Portions sur mesure
 - pesées très régulières
 - sensibilisation des enfants
- **Présence d'adultes sur le temps du repas** (agents, élus, retraités) dans l'objectif d'accompagner les enfants.
- **Subvention** via le dispositif “Lait et fruits à l'école”



PROCESSUS

En 2018, la commune choisit de remunicipaliser le restaurant scolaire qui sera inauguré en 2019 dans l'objectif d'apporter une bonne qualité de repas tout en limitant le gaspillage alimentaire. A partir de 2022-2023, une nouvelle accélération : l'objectif du 100% Bio tout en créant du lien avec les seniors. Ainsi les retraités peuvent déjeuner une fois par quinzaine avec les enfants. En parallèle, les équipes s'informent avec un voyage d'étude, se forment : le DST passe un diplôme universitaire en alimentation durable.

En 2024, un accompagnement permet de diversifier les menus et les fournisseurs et une semaine d'immersion 100% bio est réalisée.

Pour plus de renseignements :
sheuze@bio-normandie.org



CHIFFRES 2025

100% BIO

donc **100%** EGALIM

POINTS DE VIGILANCE

- **Créer** les menus avec les fruits et légumes de saison
- **Veiller à adapter les quantités** aux besoins de chaque enfant
- **Réduire le nombre de choix** et/ou **de composantes**
- **Favoriser** les **recettes plus simples**
- **Éviter les produits moins courants et chers** qui augmentent le coût des repas (produits ultratransformés, fruits exotiques, épices, huiles, fromages spécifiques)

LA RECETTE D'ALIZAY

- **Béchamel** : faire chauffer du lait mélanger en tant pour tant farine et beurre fondu (roux) incorporer le lait chaud et remettre sur le feu en mélangeant sans cesse jusqu'à épaississement.
- **Sauce bolognaise** : faire revenir la viande hachée avec des oignons, ajouter des tomates (ou coulis de tomate/pulpe de tomate), laisser mijoter, assaisonner à votre goût (laurier, thym...)
- Montage de la **lasagne dans les plaques gastro** : béchamels, pâte, viande, pâte, viande, pâte et béchamel.
- **Cuire et gratiner** la lasagne au four à 160°C minimum pendant 30 minutes servir bien chaud avec une salade verte .

Partenaires financiers



Partenaire
technique

