

COLLÈGE EURE PIERRE ET MARIE CURIE

PONT-AUDEMER (27)

26% DE BIO, DU LOCAL ET DE LA QUALITÉ EN RESTO CO, C'EST POSSIBLE

LE COLLÈGE, EN QUELQUES CHIFFRES

- **550** convives par jour
 - 176 convives le mercredi
- **5 jours** par semaine
- **2,34 €** coût denrées 2025
- **11 €** coût total repas
- Régie **directe**
- Production et **consommation** sur place
- **Choix** de 3 entrées, 2 plats, laitages, 3 desserts dont 1 fruit
- **5 personnes en cuisine, dont**
 - 1 cheffe
 - 1 cuisinier
 - 2 aides cuisine
 - 1 contrat PEC
- Moyenne de **72g** de gaspillage/convive

LES CLÉS DE LA RÉUSSITE

- **Du fait-maison** pour tous les accompagnements chauds, la compote et les légumes des entrées. Le fait-maison permet de réduire les achats de produits ultra-transformés et de **préserver à la fois santé et budget**.
- **Cuisine équipée** d'une légumerie et d'une chambre froide permettant le stockage des légumes bruts.
- **Projet partagé par les équipes** : équipe motivée, volontaire et toujours prête à évoluer. Cheffe fédératrice, communication fluide.
- **Binôme** cheffe - secrétaire d'intendance **efficace** et **soutenu** par la direction.
- **L'équipe de cuisine est impliquée** dans le parcours **pédagogique des élèves** au sein du self.
- Relation de **confiance** avec de **nouveaux fournisseurs** bio locaux.



HISTORIQUE

En 2023

4% Bio **13%** Egalim

En 2024

12% Bio **28%** Egalim

CHIFFRES 2025

170 000 € d'achats alimentaires/an

26 % Bio **42% Egalim**
et **23 % local**

→ **6,5 fois PLUS** de produits bio en deux ans.

→ Une **belle progression** et une **dynamique** qui se poursuit !



APPROVISIONNEMENTS EN PRATIQUE

- Marchés publics à échelle départementale
- Marché public territorial sur les pommes de terre
- Légumes en direct auprès d'un maraîcher bio local
- Travail avec un grossiste F&L spécialisé bio
- Mise en place du programme "Lait et Fruits à l'école"
- Travail conséquent de comparaison des tarifs et de connaissance des fournisseurs



"Le partenariat est différent entre une grande centrale et un producteur local. Les menus ne sont plus réalisés sur 5 semaines. Afin de respecter la saisonnalité et le local, les menus sont préparés 1 à 2 semaines en amont. Nous travaillons davantage en flux tendu."

"C'est une fierté de travailler avec les opérateurs locaux"

PLUS DE BIO, DE LOCAL ET DE QUALITÉ À BUDGET MAÎTRISÉ, COMMENT EST-CE POSSIBLE ?
GRÂCE À CES PRATIQUES !

Bravo!



PROCESSUS

En 2024-2025, le collège a bénéficié d'un accompagnement aux **changements de pratiques** pour tendre vers une **restauration plus bio, locale et de qualité** en cohérence avec les objectifs de la loi dite **EGAlim**, tout en **maitrisant son budget**.

Au programme : diagnostic, formation technique en cuisine, visite de ferme bio, travail sur les approvisionnements et les menus, immersion en cuisine. Accompagnement porté conjointement par les expertes de l'association Bio en Normandie et de la SCIC Nourrir l'Avenir.

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



DIFFICULTÉS

- **Repas végétariens** : difficulté à faire apprécier les repas végétariens auprès des élèves, et notamment les légumineuses. Les élèves n'osent pas goûter, malgré la pédagogie mise en place. **Notre réussite** : les lasagnes de légumes sont particulièrement appréciées !
- **Limite de stockage** : une seule chambre froide disponible, besoin d'un local spécifique pour les pommes de terre terreaux.

PAROLES DE L'ÉQUIPE

- "Le renforcement de l'équipe en cuisine a permis de faire plus de fait-maison. **Nous manipulons plus de produits bruts, et il y a moins de conserves sur les étagères !**"
- "L'accompagnement a été utile, je ne me suis pas sentie jugée"
- "C'est une réussite, nous avons atteint et même dépassé les objectifs sur le bio"
- "Nous avons une **très bonne relation avec le maraîcher**, qui fait des efforts pour travailler avec nous et cela se ressent positivement !"
- "Les enfants ne réclament plus de tomates en hiver, c'est bien !"

Réalisation janvier 2026
Bio en Normandie

Crédits photos Bio en Normandie

