



ERABLES 31
La BIO en Haute-Garonne

Retour d'expérience :

Mairie d'Aucamville (31).



Place Jean-Louis
Bazerque
31140 Aucamville



Votre contact :
M. José FELTRIN
Dir. des Services
05 62 75 96 44



Type :
Ecole primaire,
maternelle,
crèche

Notre restaurant propose du portage à domicile
Restaurant non ouvert à d'autres établissements

Les repas sont préparés sur place
Pas de possibilité de préparer des légumes bruts

Gestion directe
Cuisine Centrale en liaison froide
Nombre de sites : 4 écoles

850 repas / jour

85 000 repas / an

20 % de produits bio introduits

Origine du projet

- Une élue motivée par la bio dans la restauration scolaire et la vie du territoire a été le fer de lance pour ce projet.
- Cadre du projet : L'introduction de produits bio a été faite dans le cadre des projets Ville Active et le PNNS (Plan National Nutrition Santé)
- L'introduction a été accompagnée par ERABLES 31 pour la réalisation du projet global, Toulouse Métropole pour le diagnostic du gaspillage, des diététiciens pour le plan alimentaire.

Depuis

2010

- Nous avons choisi de passer toute une ligne de produits en bio
- Les produits bio les plus appréciés par les convives : Les légumes. Des animations ont été faites avec un set de table sur les "super légumes bio" ce qui a touché d'autant plus les enfants.

Origine des achats

- Fournisseurs des produits bio :
 - Groupement de producteurs bio (coopératives, associations, etc.)
 - Nous sommes passés par un appel d'offres
 - Contractualisation de l'approvisionnement avec les principaux fournisseurs, 1 an renouvelable 3 fois dans l'objectif d'avoir une relation durable avec les acteurs du territoire et anticiper logistiquement

Produits introduits

- Premiers produits bio introduits : légumes
- Augmentation du volume/nombre des produits biologiques utilisés depuis
- L'objectif était de 20% de bio en 1 an à coût constant et il a été plus qu'atteint puisqu'au bout de 6 mois, les 20% de bio étaient effectifs et le coût des repas a diminué. 0

Fréquence

- Les produits bio introduits : Principalement des légumes mais aussi des yaourts, de la viande et du pain.

Coûts

- L'introduction de produits bio n'a pas généré de surcoût
- Pas d'aide au surcoût :
- Actions entreprises pour maîtriser le budget : Lutte contre le gaspillage, Révision du plan alimentaire, Introduction de menus alternatifs & semi-alternatifs

Retrouvez plus de retours d'expériences d'accompagnement sur nos sites internet !



ERABLES 31
La BIO en Haute-Garonne



CIVAM Bio 09
Le groupement des Agriculteurs BIO de l'Ariège



ERABLES 31
La BIO en Haute-Garonne

Accompagnement

- Animation des repas, appui pédagogique.
- Supports de communication (plaquettes d'information, affiches, sets de table...)
- Accompagnement à la mise en œuvre, conseil à la rédaction d'appels d'offres... réalisé en interne par les établissements et avec l'aide d'ERABLES 31
- Recours aux services d'un diététicien

Satisfaction

Des convives : Du personnel :



Excellent



Excellent

Association des convives à la démarche :

- Une enquête préalable a été effectuée auprès des enfants et des familles
- Des parents d'élèves ont fait partie du comité de pilotage
- Des sets de table ont été réalisés avec les enfants

Besoins

Besoins particuliers :

- Recherche de fournisseurs
- Animation des repas, appui pédagogique
- Formation de cuisiniers et gestionnaires
- Recettes, techniques culinaires, connaissance des spécificités des produits bio

Autres actions entreprises en développement durable:

Tri sélectif et la mise en place de composteurs.

Coût global d'un repas :

6,50€

Coût matière :

1,52€

Les denrées représentent

23%

du coût du repas

Retrouvez plus de retours d'expériences d'accompagnement sur nos sites internet !



ERABLES 31
La BIO en Haute-Garonne



CIVAM Bio 09
Le groupement des Agriculteurs Bio de l'Ariège