



Mieux manger en restauration scolaire, la démarche par étapes

Depuis le 1er janvier 2022, les restaurants scolaires doivent répondre aux exigences de la loi EGalim et de la loi Climat et Résilience, ayant pour objectif de promouvoir une alimentation saine, sûre et durable.

Ce guide a pour vocation d'accompagner les élus et cuisiniers dans la transition alimentaire des restaurants scolaires vers une relocalisation de leur approvisionnement. L'objectif étant de restaurer le lien entre les producteurs et les restaurants scolaires et de favoriser le développement de l'agriculture locale tout en proposant des produits de qualité dans les assiettes.

Voici une démarche à suivre pour une transition progressive et réfléchie tout en remplissant les exigences de la loi EGalim.

Où en est mon restaurant scolaire vis-à-vis de la loi EGalim?

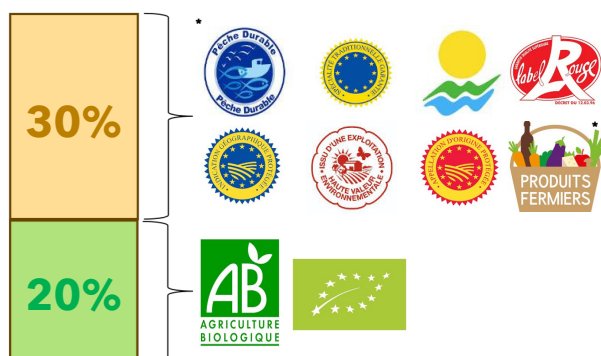
1. Comprendre clairement la loi EGalim en connaissant ses 5 exigences :

- **L'introduction de produits bio, de qualité et durables** exige un minimum de 50% de produits durables dont au moins 20% de produits bio
- **La diversification des sources de protéines et les menus végétariens**
- **La lutte contre le gaspillage alimentaire**
- **La substitution des plastiques**
- **L'information des convives**

Maîtriser les différents labels comptabilisés pour l'atteinte des 50% de produits durables et de qualité. Sont pris en compte les labels présentés ci-contre.

Depuis juin 2025, entrent en compte dans les 50% de produits durables, les produits achetés via la plateforme Agrilocal et respectant les critères de faible distance parcourue et de 0 intermédiaire entre le producteur et le restaurant scolaire.

50% en volume d'achat de produits durables et de qualité (€/HT)



*Produits issus du commerce équitable

**Produits portant la mention "Fermier", "produit à la ferme", "produits de la ferme" si et seulement si il existe une définition réglementaire (Logo non officiel)

2. Se poser les bonnes questions pour dresser un état des lieux :

- Quels sont mes taux de produits durables et de qualité actuellement ?
- Qui sont mes fournisseurs ? (agriculteurs de la commune, plateforme locale, grossistes nationaux et internationaux ...)

**Connaître la situation actuelle pour prendre conscience des pistes
d'améliorations**

Se former pour mieux comprendre

La formation des cuisiniers est la première action à mettre en place pour comprendre les enjeux, avoir des éléments et informations pour réussir sa transition alimentaire.

Le Pays de l'Isle propose une diversité de formations : télédéclaration Ma Cantine, cuisine, nutrition, approvisionnement, repas végétariens, visite de ferme.

A destination des cuisiniers et gestionnaires et gratuites pour les collectivités !

Connaître l'offre locale

Chercher des producteurs locaux

- Plusieurs plateformes et associations existent :



AgriLocal 24 : une initiative du département qui recense et géolocalise des agriculteurs fournissant la restauration scolaire et qui permet également de passer des marchés



Manger bio Périgord : une association de producteurs bio de Dordogne qui centralise les commandes et la livraison de leurs productions



Agrobio Périgord : accompagne les producteurs et conseille des restaurants scolaires dans la mise en place de la loi EGalim

Planifier ses menus

1. Respecter la saisonnalité pour des produits de qualité

- Composer en fonction des disponibilités des produits des producteurs, partager vos besoins annuels pour leur permettre d'adapter leurs quantités de productions
- Les produits de saison sont généralement moins coûteux

2. Introduire des produits Bio

- Privilégier les produits bio locaux (en Dordogne, 1 ferme sur 5 est en Bio)
- Opter pour une transition progressive en commençant par des produits faciles à intégrer, comme les yaourts ou le pain

Exemple d'intégration progressive des produits Bio



Un repas végétarien est en moyenne 3 fois moins cher qu'un repas classique

3. Introduire des repas végétariens fait maison

- Coût des matières premières inférieur
- Plus apprécié que des plats industriels : merguez végétales, ...

La qualité nutritionnelle d'un repas végétarien et d'un repas à base de viande s'équivalent à condition de respecter la "complémentarité protéique"



Les produits laitiers et les œufs peuvent également être la base du plat végétarien

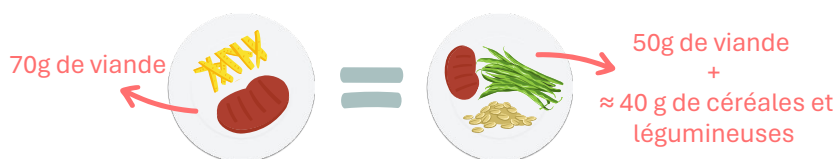
4. Gestion des stocks

- Ne commander que le nécessaire pour limiter le gaspillage
- Privilégier les produits en vrac/gros conditionnement (ex : fromage blanc, ...) pour des prix plus avantageux et proposer des portions plus adaptées

Cuisiner, réduire et remplacer pour économiser !

1. Réduire les grammages de viande

- Réduire légèrement les grammages de viande, et proposer en complément des protéines végétales, moins couteuses



2. Faire maison en travaillant des produits bruts

- Renouer avec les produits frais, non transformés pour des plats de meilleure qualité

Vrai ou Faux ?

“Le GEM-RCN impose des grammages minimaux obligatoires”

FAUX ! Ce sont des recommandations ! Libre à vous de les adapter en fonction de vos recettes et de l'appétit de vos convives !

Communiquer sur les produits de qualité

1. Télédéclarer ses résultats

- Sur le site internet "ma-cantine.fr"

2. Informer les convives (ou parents des convives)

- Afficher à l'entrée du restaurant, le récapitulatif des seuils de produits durables et de qualité, disponible après avoir télédéclaré
- Informer au moins une fois par an par voie électronique

Quel impact sur le budget de ma collectivité ?



4 millions d'euros

c'est le budget des restaurants scolaires de toutes les communes du Pays de l'Isle en Périgord

un potentiel d'investissement local non négligeable !

Le coût des denrées représente environ 1/4 du coût comptable d'un repas, qui s'élève en moyenne à 8,33€

66

Le bio ça coûte trop cher, je n'ai pas le budget !

99

FAUX ! Certaines denrées alimentaires bio peuvent avoir un coût plus élevé que celui des produits conventionnels. Cependant, il y a des moyens de réduire les impacts économiques grâce aux plats végétariens, à la réduction du gaspillage, à la diminution des grammages de viandes, aux achats de saison, ...

Sur le territoire du Pays de l'Isle en Périgord, ce sont les structures proposant le plus de bio qui ont le coût denrées le moins élevé. Cela est possible grâce à une évolution des pratiques en cuisine.

En résumé

La transition alimentaire des restaurants scolaires est aujourd'hui une **réelle nécessité pour la santé des enfants et l'agriculture locale**. Notre territoire offre des productions diversifiées ainsi que des outils d'approvisionnement, des structures et ressources pour vous accompagner. **Sans la volonté des élus coordonnée à celle des cuisiniers, rien n'est possible**, d'où l'importance de la **mobilisation de tous**.

Conditions de réussite

1

Elus ET agents doivent être **mobilisés**

2

Les **exigences** doivent être **connues et maîtrisées**

3

Faire **évoluer** les **pratiques en cuisine** pour une bonne **maîtrise du budget**

Tout le monde est gagnant !

Les restaurants scolaires respectent la loi, les enfants mangent des produits plus sains et de qualité tout en encourageant le développement de l'agriculture locale.

Coordonnées

Pays de l'Isle en Périgord - Sabrina CHADELAT

Chargée de mission Projet Alimentaire Territorial
07 88 92 60 81

s.chadelat@pays-isle-perigord.com

www.pays-isle-perigord.com

AgroBio Périgord - Stéphanie BOMME ROUSSARIE

Restauration collective
06 74 77 58 86

s.bomme-roussarie@agrobioperigord.fr

Agrilocal - Gaëtan BRIZARD

Accompagnement des cantines dans l'utilisation de la plateforme Agrilocal
05 53 02 56 15

g.brizard@dordogne.fr

www.agrilocal24.com

Le Pays de l'Isle en Périgord, via son Projet Alimentaire Territorial (PAT), accompagne le développement d'une alimentation locale, saine et de qualité sur le territoire et notamment dans les restaurants scolaires.

