



## Achats responsables en restauration collective



## SENSIBILISER LES JEUNES CONVIVES AUX PRODUITS DURABLES ET DE QUALITÉ

Mairie des Artigues-de-Lussac / Restaurant scolaire

### LA DÉMARCHE ACHATS

Fourniture et livraison de denrées alimentaires pour la cantine scolaire de la commune.

#### OBJECTIFS :

- Réduire la production de déchets et le gaspillage alimentaire
- Proposer des plats de qualité et adaptés aux jeunes convives
- Éduquer les enfants au goût
- Respecter les obligations de la loi EGalim



### L'ORGANISME ACHETEUR



Commune des Artigues-de-Lussac



115 repas/jour (école maternelle et élémentaire)



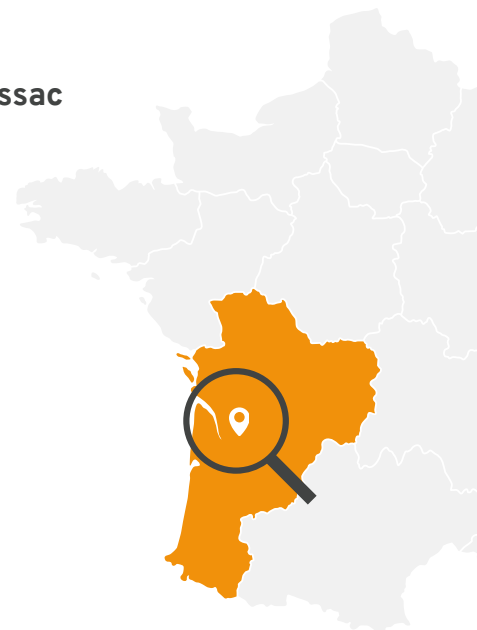
1 cuisine (3 agents)



1 120 habitants



"MON RESTAU RESPONSABLE"  
depuis 2017





### LE CONTEXTE

La Mairie des Artigues-de-Lussac assure l'**approvisionnement en denrées et le service de restauration** pour la cantine de son école.

Elle s'est engagée à offrir à ses jeunes convives **une cuisine familiale et de qualité faite à partir de produits de saison**.

Depuis plusieurs années, elle travaille à **sensibiliser les enfants au goût et au développement durable** à travers de multiples actions pédagogiques menées en collaboration avec les équipes de cuisine et d'enseignantes.

Pour ce faire, elle s'est engagée dans deux démarches : **Mon Restau Responsable** pour réduire sa production de déchets, et la labellisation **Territoire Bio Engagé** pour augmenter sa part de produits bio (2017-2025).



#### MON RESTAU RESPONSABLE

Démarche gratuite et participative, elle permet aux établissements de restauration collective de progresser sur 4 piliers : le bien-être des convives, l'assiette responsable, les éco-gestes et l'engagement social et territorial.

> <https://www.monrestauresponsable.org/>



#### TERRITOIRE BIO ENGAGÉ

Premier label bio valorisant l'engagement des collectivités en faveur de l'Agriculture Biologique. Pour être éligible : 15% de la surface agricole territoriale et 25% des approvisionnements des services de restauration doivent être bio.

> <https://territoirebioengage.fr/>



### LE DÉROULÉ

2016

Dès 2016, la Mairie décide de travailler sur la **réduction du gaspillage alimentaire et des déchets** générés par les livraisons et le service.

2017

En 2017, elle s'engage dans la démarche **Mon Restau Responsable** afin de progresser et structurer sa démarche.

2019-2020

En 2019 et 2020, elle travaille plus particulièrement sur la **diversification des menus, la présentation des plats aux enfants ainsi que l'amélioration des conditions de prise du repas du midi** afin de réduire le gaspillage alimentaire (à travers la réduction du bruit notamment).

2020

Depuis 2020, différentes **actions de sensibilisation au goût** sont organisées auprès des enfants aussi bien en classe qu'à la cantine.

**Les enfants sont également "acteurs" :**

- sont invités à émettre des suggestions pour élaborer certains menus,
- se chargent d'aller déposer les restes alimentaires dans les composteurs de l'école,
- participent chaque année au Biotope Festival, événement organisé par l'association locale Biotope pour valoriser les engagements environnementaux et sociétaux des acteurs du territoire.



### LES RÉSULTATS

Grâce à son engagement dans ces deux démarches, la cantine a largement progressé sur les enjeux d'alimentation durable et de qualité :

#### LES OBJECTIFS FIXÉS PAR LA LOI EGALIM SONT EN PARTIE ATTEINTS

- La part des produits bio a augmenté : elle représentait 27% des produits achetés en 2025 (principalement les laitages et produits d'épicerie),
- Les produits durables et de qualité (hors bio) représentent 12% des produits achetés en 2025.

#### LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

- La présentation des plats a été revisitée (légumes mixés, fruits coupés...),
- Les enfants sont encadrés pendant les services,
- Des panneaux acoustiques ont été installés dans la salle de cantine pour réduire le bruit et permettre des repas plus "apaisés".

#### LA CUISINIÈRE A ÉTÉ FORMÉE À LA CUISINE VÉGÉTARIENNE

pour répondre à l'enjeu de diversification des sources de protéines.

#### AUCUN CONTENANT EN PLASTIQUE N'EST UTILISÉ

pour la cuisson, la réchauffe et le service des repas.



# 27%

de produits achetés bio en 2025



# 12%

de produits durables et de qualité en 2025

Par ailleurs, le pain, les produits d'épicerie (via la plateforme Manger Bio Sud-Ouest), les produits laitiers et une partie du poisson et de la viande sont achetés localement. Jusqu'en 2023, un maraîcher installé sur la commune fournissait la cantine de l'école en fruits et légumes. Suite à son départ, ces produits sont désormais achetés auprès d'un grossiste.

La Mairie des Artigues-de-Lussac envisage de réaliser un sourcing auprès des producteurs du territoire pour connaître l'offre existante et évaluer ceux qui seraient en mesure de répondre à leurs besoins. Elle envisage de se rapprocher d'autres communes pour étudier la possibilité d'un groupement d'achats auprès d'un producteur local. En effet, cela pourrait permettre de grouper les commandes, optimiser les livraisons et négocier les prix. Cela permettrait également d'organiser des visites pédagogiques pour les élèves, dans la continuité des actions de sensibilisation déjà mises en œuvre.



### LES APPRENTISSAGES

- ✓ L'engagement dans une démarche de qualité telle que Mon Restau Responsable ou Territoire Bio Engagé permet de donner un cadre à la démarche de progrès, à travers divers objectifs à atteindre et des évaluations régulières. Elles permettent également de valoriser les actions portées par les équipes de cuisine et d'enseignantes.
- ✓ Plusieurs actions simples peuvent être mises en place pour réduire ses déchets : recourir à des gros conditionnements (fromages, yaourts, beurre, ...), supprimer les serviettes en papier et demander aux enfants de venir avec une serviette en tissu, servir à l'assiette pour adapter les quantités...
- ✓ S'approvisionner en produits durables et de qualité locaux est plus ou moins aisé selon le maillage de l'offre sur le territoire ainsi que la quantité de produits commandés parfois insuffisante pour leur livraison.
- ✓ L'impulsion des élu-es et l'engagement des équipes ont été des facteurs de réussite au déploiement des différentes actions pédagogiques.
- ✓ Un changement de fournisseur et de ses conditions de livraison peuvent engendrer quelques "retours en arrière" sur la réduction des déchets. Ce sujet doit donc être traité au long cours ; il demande de se ré-interroger et de s'adapter selon les évolutions des contrats.

### CONTACT

Sophie DELCOURT - Maire des Artigues-de-Lussac - [sophie.d33@orange.fr](mailto:sophie.d33@orange.fr)

