

PLUS DE BIO EN RESTAURATION COLLECTIVE

Avec le retour d'expériences des restaurants engagés
dans la démarche Mon Restau Responsable®



www.monrestauresponsable.org

DÉMARCHE CRÉÉE PAR



FONDATION
POUR LA NATURE
ET L'HOMME

RÉSEAU
RESTAU'CO

© ISTOCK



© SEBASTIEN GODEFFROY

Édito

Avec 3,8 milliards de repas servis chaque année dans les cantines scolaires¹, les universités, les hôpitaux, les Ehpad ou encore les entreprises, **la restauration collective est un levier puissant pour contribuer à une alimentation saine et équilibrée de tous et lutter contre la précarité alimentaire, tout en soutenant le développement des filières agricoles locales, biologiques et durables en France.**

C'est pourquoi, la Fondation pour la Nature et l'Homme, avec le Réseau Restau'Co, a initié, il y a 10 ans, la démarche Mon Restau Responsable®.

Il s'agit de bien cuisiner pour la planète car progresser vers une assiette plus durable et locale, c'est contribuer à limiter l'usage des pesticides, à réduire les émissions de gaz à effet de serre, à préserver la biodiversité, la fertilité des sols, la qualité de l'air..., tout en contribuant à la vitalité agricole des territoires.

Il s'agit aussi de manger mieux en privilégiant le bio et en progressant vers des assiettes plus végétalisées.

Il s'agit enfin d'être aux côtés des hommes et des femmes – chefs, opérateurs, fournisseurs, et bien sûr les agriculteurs – qui chaque jour travaillent au service d'une restauration collective de qualité.

1. Source Gira 2022

Table des matières

4	Ce qu'il faut savoir sur Mon Restau Responsable®
6	Le bio, de quoi parle-t-on ?
9	Le bio, quelques chiffres clés
12	Le bio, c'est bon pour notre santé et pour la planète
16	Le bio en restauration collective
20	Les retours d'expériences de restaurants engagés

Depuis le lancement de Mon Restau Responsable® nous avons une ligne directrice : s'appuyer sur les acteurs et actrices de la restauration collective, les écouter, comprendre leurs freins, pour trouver ensemble les solutions adaptées à leur quotidien.

C'est pourquoi je suis très heureuse de partager avec vous ce nouveau guide Mon Restau Responsable®.

Dédiée au développement du bio en restauration collective, cette édition détaille les enjeux environnementaux liés à ce sujet et rappelle où en est aujourd'hui la restauration collective dans la consommation de produits issus de l'agriculture biologique. Il fait aussi la part belle aux témoignages de restaurants collectifs engagés dans la démarche qui au quotidien font augmenter la part des produits biologiques dans leurs achats mais veillent aussi à ce que ceci se fasse en contribuant pleinement au développement des filières biologiques sur leur territoire.

La transition écologique est en marche au cœur de nos territoires et j'espère que vous prendrez autant de plaisir que moi à découvrir les retours d'expériences de ces restaurants engagés qui chaque jour font la preuve qu'il est possible de bien manger à la cantine tout en préservant notre santé et la planète !

Stéphanie Clément-Grandcourt,
Directrice générale de la Fondation pour la Nature et l'Homme

Ce qu'il faut savoir sur Mon Restau Responsable®



Née de la rencontre entre la Fondation pour la Nature et l'Homme, qui démontre les bénéfices que nous avons tous à agir pour le climat et la biodiversité, et le réseau interprofessionnel de la restauration collective, Restau'Co, la démarche Mon Restau Responsable® fournit une méthode de progrès gratuite pour engager les restaurants collectifs vers une alimentation meilleure pour nos papilles, notre planète, nos territoires et notre santé dans le respect de leurs contraintes organisationnelles et budgétaires.

Mon Restau Responsable® c'est :

- ★ Une garantie participative attestant des efforts réalisés en restauration collective pour améliorer ses pratiques à son rythme.
- ★ Un partage de solutions entre pairs.
- ★ Un réseau de professionnels engagés.

Mon Restau Responsable® aide les structures de restauration collective à s'engager dans une démarche de progrès. Elle permet de valoriser les bonnes pratiques existantes et de définir des pistes d'amélioration.

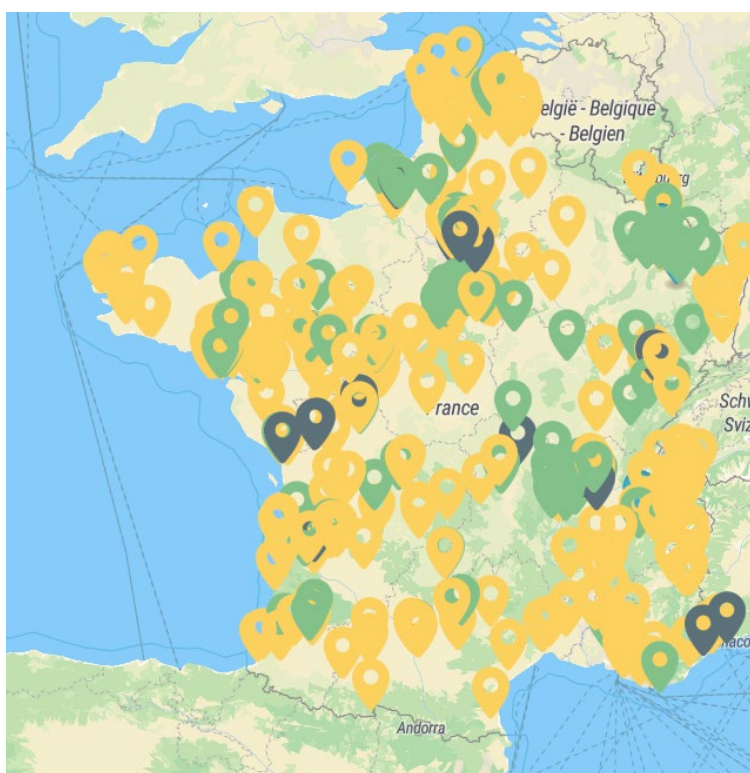
C'est une démarche volontaire et participative valorisant l'établissement et l'équipe, tout en associant les citoyens, fournisseurs locaux et élus de son territoire.

La démarche Mon Restau Responsable® est gratuite, et chaque acteur de la restauration collective peut s'en saisir et se l'approprier : elle s'adapte à tous types d'établissements, quel que soit le secteur d'activité ou le mode de gestion.

Mon Restau Responsable® permet un partage entre les différents acteurs de l'alimentation d'un territoire, renforçant les dynamiques de territoire pour une alimentation durable et de qualité.

C'est une démarche cocrée et copilotée par le Réseau Restau'Co et la Fondation pour la Nature et l'Homme depuis juin 2016.

Vous êtes un restaurant collectif et vous souhaitez vous engager dans la démarche, rendez-vous sur le site www.monrestauresponsable.org et rejoignez les restaurants engagés :



Le bio, de quoi parle-t-on ?





L'agriculture biologique est un mode de production agricole excluant l'emploi de substances de synthèse — tels que les pesticides, les médicaments ou les engrais de synthèse — et d'organismes génétiquement modifiés.

Officiellement reconnue par les pouvoirs publics français depuis la loi d'orientation agricole de 1980, l'agriculture biologique a fait l'objet de cahiers des charges nationaux avant d'être régie par un règlement européen dès 1991, puis par une nouvelle législation européenne entrée en vigueur en 2022. Ainsi, les règles qui encadrent le mode de production biologique sont les mêmes dans toute l'Europe.

L'agriculture biologique est donc contrôlée par une loi. Cette loi est opérationnellement traduite dans un cahier des charges qui définit à la fois les obligations et les interdictions mais aussi les modalités de contrôle.

Un produit bio est ainsi contrôlé à chaque étape de la chaîne de la graine jusqu'à l'assiette (production, transformation, distribution) pour vérifier sa conformité au cahier des charges du label, document de près de 300 pages.

L'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO) est l'établissement public en charge des quelques 87 000 contrôles qui sont effectués chaque année.

Synthèse du cahier des charges de la Bio

Dans les champs

- ★ Interdiction des pesticides et engrais de synthèse et d'OGM : 71 substances phytosanitaires et seulement d'origine végétale autorisées et sans recours systématiques. En agriculture conventionnelle ce sont 455 substances autorisées en Europe et 294 en France.
- ★ Interdiction d'utiliser des herbicides et d'épandre des boues de stations d'épuration ou des produits issus d'élevages industriels.
- ★ Utilisation de méthodes agricoles écologiques, comme le recyclage et le compostage des matières organiques, la rotation pluriannuelle des cultures et la lutte biologique contre les insectes nuisibles, c'est-à-dire l'utilisation d'insectes « alliés » contre des insectes « nuisibles » aux cultures.
- ★ Production sur un sol vivant et donc interdiction des productions hors sol.

Pour l'élevage

- ★ Production animale hors sol interdite, ainsi tous les animaux ont accès à l'extérieur ;
- ★ Respect du bien-être animal : air, lumière et surface minimum.
- ★ Alimentation 100 % issue de l'agriculture biologique pour les animaux.
- ★ Prévention pour la santé des animaux (homéopathie, phytothérapie).
- ★ Limitation de l'usage d'autres médicaments comme les antibiotiques.

Pour les produits transformés

- ★ 100 % de matières et ingrédients bio.
- ★ 56 additifs d'origine naturelle autorisés sur les 320 autorisés en Europe, pas de colorants ou d'arômes chimiques de synthèse ni d'exhausteurs de goût.

Pour aller plus loin

- ★ [Les clés pour comprendre le bio - Agence BIO -](#)
consulté en mars 2026

Le bio, quelques chiffres clés





© SEBASTIEN GODEFROY

L'Agence française pour le développement et la promotion de l'agriculture biologique, l'Agence BIO, est un groupement d'intérêt public (GIP) en charge du développement, de la promotion et de la structuration de l'agriculture et de l'alimentation biologiques. Elle a été fondée par les ministères de l'Écologie et de l'Agriculture, associés aux familles professionnelles concernées, en 2001.

Elle assume 2 missions historiques :

1. la gestion du dispositif des notifications des opérateurs, par délégation du ministère de l'Agriculture et la Souveraineté Alimentaire, obligatoire en application de la réglementation européenne relative à l'agriculture biologique ;
2. la gestion et la promotion de la marque AB, à des fins de communication.

Ces missions sont renforcées par 3 missions d'intérêt général concourant au développement de l'agriculture biologique :

1. **informer** : expliquer et promouvoir le label agriculture biologique auprès des différents publics (citoyens, élus, institutionnels, professionnels) ;
2. **analyser** : améliorer la connaissance du secteur bio en collectant les données sur les surfaces et les fermes en bio, en analysant le marché de la consommation et les différents débouchés et en partageant largement l'information ;
3. **financer** : depuis 2008 l'Agence BIO gère le Fonds Avenir Bio, initié par l'État pour construire des filières bio françaises pérennes en finançant des infrastructures partout sur le territoire.

Chaque année, l'Agence BIO publie les chiffres clés du secteur, ainsi en juin 2025 ont été présentées les données du secteur bio en France pour l'année 2024 :

- ★ **2 711 567 hectares de surfaces cultivées en bio** soit 10,1 % de la surface agricole utile nationale, la surface en bio baisse de 2 % cette année, alors que la surface agricole totale ne baisse que de 0,6 % ;
- ★ **2/3 des surfaces bio en France sont localisées dans 5 régions** (Occitanie, Nouvelle-Aquitaine, Auvergne-Rhône-Alpes, Pays de la Loire et Bourgogne-Franche-Comté) ;
- ★ les surfaces cultivées en bio baissent dans l'ensemble des régions à l'exception des DROM (Guyane, Guadeloupe, Martinique et Mayotte). Les cheptels bio sont également en recul sauf celui des brebis laitières alors que le nombre d'**éleveurs en bio** connaît une légère augmentation (**+0,3 %**) ;
- ★ **61 876 fermes engagées en bio** soit 14,9 % des fermes françaises, ce chiffre continue d'augmenter mais à un rythme de plus en plus faible, +1% en 2024 ;
- ★ **212 372 emplois** à l'échelle de l'ensemble des filières, de l'amont à l'aval pour le secteur du bio, dont 64 452 à l'aval ;
- ★ le **marché bio** représente **12 milliards d'euros** en 2024 soit une augmentation de 0,8 % par rapport à 2023 ;
- ★ la **part de bio** dans la **consommation alimentaire des ménages** s'élève à **5,7 %** ;
- ★ **847 millions (HT) d'euros d'achats de bio en restauration**, 516 millions d'euros en restauration collective et 331 millions d'euros en restauration commerciale ;
- ★ **71,1%** du bio consommé en France est produit en France.

Pour aller plus loin

- ★ [Bio, chiffres 2024 - Agence BIO - consulté en mars 2026](#)
 - › [sur la production en bio](#)
 - › [sur la consommation](#)

Le bio, c'est bon pour notre santé et pour la planète





© CUISINE CENTRALE DE LA TURBALLE

Pour notre santé, la planète et les agriculteurs, l'agriculture bio offre de nombreux bénéfices et représente l'un de nos principaux atouts pour réussir la transition écologique agricole et alimentaire !

L'agriculture biologique est bénéfique pour la santé.

Selon le baromètre Lobsoco réalisé pour l'Agence BIO en 2025, 63% des Français sont inquiets des effets de l'alimentation sur la santé.

Parmi les quelques études de référence sur le sujet, l'étude Nutri-Net-Santé, menée par des chercheurs de l'INRA, de l'Inserm et de l'Université Paris 13, vise à mieux comprendre les relations entre la nutrition, la santé et les comportements alimentaires. Elle est réalisée sur une large population de dizaines de milliers d'adultes, dont le suivi est prévu pendant une période d'au moins 10 ans, via Internet.

Après avoir publié en 2016 une étude sur la typologie de consommateurs bio, le projet BioNutriNet fait l'objet de publications régulières sur le lien entre alimentation bio et santé.

Ainsi ces différentes publications ont montré :

- › que les consommateurs très réguliers de bio ont une probabilité plus faible de prendre du poids, de devenir en surpoids ou obèses ;
- › qu'une consommation importante de produits bio est associée à une moindre probabilité de présenter un syndrome métabolique, facteur de risque reconnu de diabète et de maladies cardio-vasculaires ;
- › une diminution de 25% du risque de cancer chez les consommateurs « réguliers » d'aliments bio, par rapport aux personnes qui en consomment moins souvent.

Face au peu de références scientifiques étudiant spécifiquement l'intérêt des aliments d'origine biologique sur la santé humaine, une étude intitulée « Implications pour la santé humaine des aliments biologiques et de l'agriculture biologique » a été lancée par le Parlement européen. Ces travaux concluent à un lien entre la consommation d'aliments biologiques et une diminution du risque de maladies allergiques, ainsi qu'un effet bénéfique.

fique potentiel sur l'obésité chez les adultes. Ce résultat est bien entendu à mettre en relation avec les habitudes des consommateurs biologiques ayant tendance, selon l'étude BioNutriNet, à avoir un mode de vie plus sain (plus de sport et une alimentation plus saine). Plusieurs études épidémiologiques soulignent les effets négatifs de certains insecticides sur le développement cognitif de l'enfant aux niveaux actuels d'exposition. Ces risques peuvent être réduits avec la consommation d'aliments biologiques, en particulier pendant la grossesse et dans la petite enfance.

De plus, plusieurs études montrent que les produits bio ont un intérêt nutritionnel supérieur.

Dès 2003 l'Agence française de la sécurité sanitaire des aliments (AFSSA) avait conclu à une concentration en certains nutriments plus élevée dans les produits bio. Cela a été confirmé depuis par différentes études. Ainsi, par exemple, la concentration des composés phénoliques est approximativement 20% plus élevée dans les cultures biologiques. La teneur en vitamine C des cultures biologiques est d'environ 6% plus élevée.

Enfin l'utilisation plus restrictive des antibiotiques, telle qu'elle est pratiquée dans la production biologique, contribue à limiter la prévalence de la résistance aux antibiotiques, avec des avantages potentiellement considérables pour la santé humaine.

De même que les impacts positifs du bio sur la santé sont aujourd'hui démontrés, ceux négatifs des pesticides sont également bien prouvés tant pour les agriculteurs que les

consommateurs. Les produits bio sont ainsi bon pour la santé car ils limitent l'usage des pesticides par les agriculteurs et donc l'absorption de leurs résidus par les consommateurs.

88% des produits bio sont exempts de résidus de pesticides quantifiables.

Ainsi l'INSERM a mené une expertise collective qui a analysé plus de 5 300 documents. Les conclusions sont sans appel :

- › pour les agriculteurs, qui manipulent régulièrement les pesticides, l'expertise confirme la présomption forte d'un lien entre l'exposition aux pesticides et six pathologies : lymphome non hodgkinien (LNH), myélome multiple, cancer de la prostate, maladie de Parkinson, troubles cognitifs, bronchopneumopathie chronique obstructive et bronchite chronique ;
- › pour les enfants, les études épidémiologiques sur les cancers pédiatriques permettent de conclure à une présomption forte de lien entre l'exposition aux pesticides de la mère pendant la grossesse (exposition professionnelle ou par utilisation domestique) ou chez l'enfant et le risque de certains cancers, en particulier les leucémies et les tumeurs du système nerveux central ;
- › pour tout le monde, les risques des perturbateurs endocriniens, dont les pesticides, font aujourd'hui consensus. Ils vont des troubles de la fertilité, aux troubles métaboliques (surpoids et diabète) en passant par les cancers hormono-dépendants et les troubles du neurodéveloppement.

L'agriculture biologique est bénéfique pour l'environnement.

Une étude de l'Institut de l'Agriculture biologique (Itab) a synthétisé plus de 800 articles scientifiques qui démontrent les atouts de l'agriculture biologique. Cette dernière joue un rôle déterminant dans la diminution des externalités négatives de l'agriculture.

- ★ **Sur les sols** : - 30% à - 55% de résidus de pesticides dans les sols bio et dans 70% des cas, la vie du sol est améliorée : plus d'organismes et plus de diversité parmi ceux-ci.
- ★ **Sur le climat** : jusqu'à - 50% d'émissions de GES pour les cultures bio par unité de surface et + 11% à + 35% de carbone organique stocké dans les sols bio.
- ★ **Sur la biodiversité** : + 32% d'organismes vivants au global et + 23% d'espèces différentes végétales et animales.

Les impacts bénéfiques de l'agriculture biologique sur la ressource en eau sont eux aussi largement prouvés.

La non-utilisation de pesticides chimiques de synthèse préserve la flore et la faune aquatiques, le milieu écologique des eaux des rivières, donc la qualité des eaux.

L'introduction de culture de légumineuses dans les rotations et l'apport de matières organiques aident à réguler la fertilité des sols et limitent le passage

de l'azote dans l'eau sous forme de nitrates. En effet, l'azote d'origine organique se lie aux argiles du sol et ainsi il est libéré de façon progressive sous forme de nitrates solubles : les risques de lessivage sont donc réduits. La pratique des cultures d'engrais verts, la forte présence de prairies réduit également le risque de lessivage des nitrates. Cela a également un intérêt économique, en termes de coûts évités pour la collectivité, une réduction à la source des pollutions agricoles étant bien moins onéreuse qu'un traitement des eaux avant distribution. L'agriculture biologique a un impact en termes de qualité mais aussi de quantité.

Ainsi, les productions biologiques sont plus sobres en termes de consommation d'eau, d'environ 30% à l'hectare.

Les atouts de l'agriculture biologique ne s'arrêtent pas là.

Le bio présente des avantages pour le bien-être animal : la réglementation en agriculture biologique impose des normes plus élevées en matière de bien-être animal : accès à l'extérieur, limitation des surfaces par animal, limitation de certaines mutilations et des douleurs associées.

Le bio est également un atout pour l'emploi et les circuits courts : l'agriculture biologique crée en moyenne 30% d'emplois en plus, car elle nécessite davantage de main d'œuvre pour la production, mais aussi pour la vente directe. En effet, plus d'une ferme bio sur 3 fait de la vente directe !



Pour aller plus loin

- ★ 5 questions pour comprendre :
« Faut-il vraiment croire au bio ? » - FNH - 2025

Le bio en restauration collective



Les lois EGalim et Climat et résilience fixent des parts minimums de produits bio en restauration collective

Ainsi ces deux lois fixent plusieurs mesures s'appliquant à la restauration collective publique, élargie aux restaurants d'entreprises depuis 2024 :

- › **50%** des achats HT consacrés aux **produits durables et de qualité** – bénéficiant de signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) label rouge, AOC/AOP, IGP, STG, HVE, écolabel pêche durable, Région ultrapériphérique, labels du commerce équitable et les approvisionnements sélectionnés via des critères d'achats ;
- › dont ou **au moins 20% de bio et en conversion bio** (label français AB ou européen Eurofeuille ou étiquette « en conversion » pour les produits végétaux) ;
- › au moins **60% de produits durables et de qualité dans la famille des « viandes et poissons » et 100% pour la restauration de l'État**, ses établissements publics et les entreprises publiques nationales ;
- › interdiction des viandes de synthèse.

Ces obligations concernant la qualité et la durabilité des denrées sont complétées d'obligations concernant l'information des convives dont l'obligation d'afficher la part de produits

durables, de qualité et issus de projets alimentaires territoriaux (PAT) ainsi que l'origine des viandes.

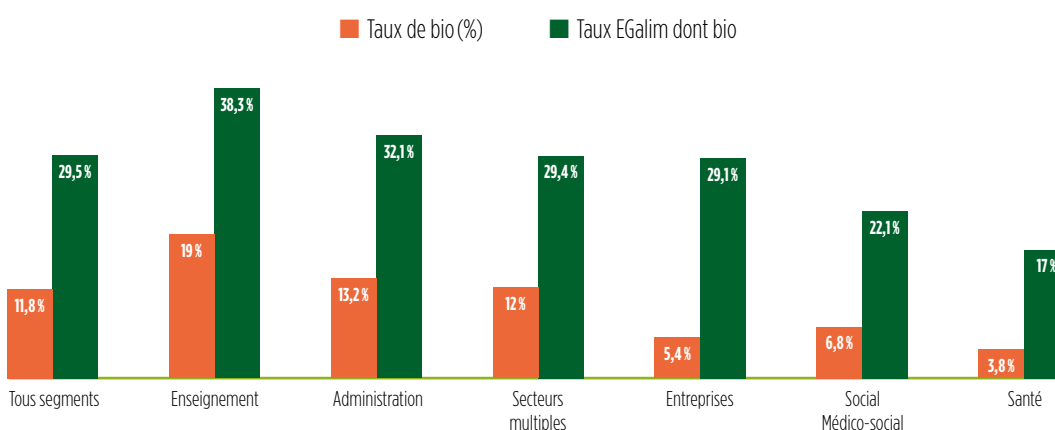
Le ministère de l'Agriculture publie également un bilan statistique annuel, sur la base des télédéclarations sur le site Macantine. Créé par le ministère, cet outil numérique permet à la fois aux acteurs de la restauration collective de remonter leurs données d'approvisionnement quant aux critères EGalim et d'avoir accès à des ressources sur la restauration collective durable.

Le rapport annuel 2025, sur les achats de 2024 a été établi sur la base de plus de 21 000 télédéclarations, correspondant à 33 797 sites de restauration soit 40% des sites de restauration en France. **Pour cet échantillon, le taux de produits issus de l'agriculture biologique sur les achats 2024 est de 11,8% et environ 44% des cantines concernées par la télédéclaration ont atteint l'objectif de 20% de bio.**

Le secteur de l'enseignement est à la fois celui qui représente le plus de cantines et qui affiche les meilleurs résultats, avec 19% de produits bio en moyenne et plus de 60% des cantines l'ayant atteint, avec de fortes disparités, au sein même de ce secteur. Le secteur de la santé est quant à lui celui où l'introduction du bio semble plus complexe à mettre en œuvre.

Taux bio et EGalim dont bio par segment en 2025

Source : Rapport du gouvernement - bilan annuel 2025



Plus de bio dans l'assiette de nos aînés

La restauration sociale et médico-sociale représente la moitié des repas servis en collectivité, c'est pourquoi elle est un débouché important pour soutenir l'agriculture biologique.

C'est un secteur qui est plus éloigné des objectifs d'introduction de produits biologiques, partant de taux d'achat très faibles et ayant une offre alimentaire complexe, adaptée aux besoins de santé de chaque personne qui est donc plus lourde à faire évoluer.

Avec le projet Repas à l'Hôpital, Restau'co a pu vérifier qu'un changement dans l'offre alimentaire permettait d'augmenter les achats de qualité dans un cadre budgétaire maîtrisé.

Le guide « Plus de bio dans l'assiette de nos aînés », réalisé par Restau'co met à disposition toutes les clés de progression de l'approvisionnement en s'appuyant sur l'offre de repas enrichie, adaptée aux besoins nutritionnels spécifiques de la population âgée. Il est disponible sur le site Mon Restau Responsable®.

Ce guide présente une nouvelle offre alimentaire « cuisinée sur place » et spécifique aux seniors tout en accompagnant :

- › les établissements vers des achats plus durables et de qualité ;
- › les cuisiniers vers des recettes adaptées aux contraintes de production et réfléchies en termes d'usages, de besoins et d'attentes des convives ;
- › les équipes dans le partage, l'écoute, et le suivi des résidents au moment du repas.



Guide pratique :
« Plus de bio dans
l'assiette de nos aînés ».

L'Agence BIO évalue, quant à elle, chaque année les achats au stade gros de produits bio en restauration commerciale et collective par grande catégorie de produit.

Pour 2024, selon cette méthode, l'Agence BIO a évalué à 516 millions€ les achats bio au stade gros en restauration collective, contre 1,5 milliard€ estimés si le seuil de 20% prévu par EGalim était respecté.

Toujours, selon cette méthode, en 2024, l'utilisation de produits bio en restauration collective a progressé de 6,4% en valeur par rapport à 2023. Toujours selon cette estimation, données stade gros, AND-i, estimations CIRCANA, FoodServiceVision pour Agence BI, la moyenne dans les cantines de France était à moins de 6% des achats du secteur en 2024. Cette moyenne cache des disparités entre secteur : l'éducation scolaire et l'administration dépassent cette moyenne.

Autre source d'information sur le sujet, l'Association des Maires de France (AMF) qui a publié, en juin 2024, les résultats d'une enquête sur le sujet auprès de ses adhérents. D'après cette enquête, qui portait sur la restauration scolaire (maternelle et élémentaire), seulement 18% des communes respectaient le double seuil, fixé par la loi, de 50% de produits de qualité et durables, dont 20% de bio.

Quelques acteurs - ressources et outils

- ★ **La plateforme numérique gouvernementale Ma cantine** qui suit une démarche d'amélioration continue et propose de nombreuses ressources pratiques : l'explication détaillée des obligations, des guides et webinaires d'accompagnement à la mise en place de solutions par thématiques, un observatoire de suivi d'EGalim et des rapports annuels statistiques, un accompagnement à l'usage de la plateforme et à la télédéclaration, des questions/réponses, une communauté.
- ★ **La plateforme France PAT**, portail du réseau national des PAT qui centralise les projets en cours, communique sur les actualités, publie des données et analyses comparatives et met à disposition l'observatoire national des PAT, une boîte à outils et une boîte à financements.
- ★ **Le Conseil National de la Restauration Collective** qui a édité deux guides pratiques mis à jour en janvier 2024 pour un approvisionnement durable et de qualité : un guide pour la restauration collective en gestion directe et un guide pour celle en prestations de service très complets sur l'approvisionnement durable et de qualité et la rédaction des marchés publics.
- ★ **L'Agence BIO** qui produit et met à disposition de nombreuses études et ressources, incluant l'observatoire national de l'agriculture biologique.
- ★ **La Fédération Nationale d'Agriculture Biologique (FNAB)**, réseau professionnel agricole national spécialisé en bio, à la tête d'un réseau de plus de 10 000 fermes adhérentes réparties en 13 groupes régionaux, les Groupements d'Agriculteurs Bio (GAB) et 67 groupes départementaux. Certains GAB comme celui d'Ile-de-France proposent un accompagnement des gestionnaires de restauration collective dans le renouvellement de leurs marchés publics pour introduire plus de bio dans les assiettes.

Pour aller plus loin

- ★ **Bio et restauration collective et commerciale en France : des niveaux d'introduction très variables** - Agence BIO - consulté en mars 2026
- ★ **Comprendre mes obligations** - macantine.gouv.fr - consulté en mars 2026

Les retours d'expériences de restaurants engagés



Plus de bio pour les enfants, à l'école...

- ★ **Témoignage n°1** : toujours plus de bio au restaurant scolaire de Clohars-Carnoët.
- ★ **Témoignage n°2** : à Caluire et Cuire, toujours plus de bio grâce aux agriculteurs du territoire et à la ferme communale.
- ★ **Témoignage n°3** : à Pornichet, une profonde transformation de la cuisine centrale pour proposer toujours plus de produits bio et renforcer la qualité de l'alimentation.
- ★ **Témoignage n°4** : à La Turballe, plus de bio, une aventure collective et un territoire engagé !

...mais pas seulement

- ★ **Témoignage n°5** : au domaine de Fréchet - les PEP 59, quand passer au bio et au local rime avec lutte contre le gaspillage alimentaire.
- ★ **Témoignage n°6** : à Branféré, plus de bio dans les assiettes des résidents de l'École de la Nature et des visiteurs du parc animalier et botanique.

Plus de bio pour les jeunes

- ★ **Témoignage n°7** : à La cantine de Chadi, plus de bio dans l'assiette pour « donner du sens aux 5 sens ».
- ★ **Témoignage n°8** : plus de bio dans les assiettes des étudiants grâce au réseau des Crous.

Plus de bio aussi pour les adultes

- ★ **Témoignage n°9** : à la cantine de l'IGN, faire manger toujours plus de bio aux agents du pôle Géosciences.
- ★ **Témoignage n°10** : au BiO'Pôle de Léa Nature, le choix du bio une évidence pour le bien-être des collaborateurs !
- ★ **Témoignage n°11** : à l'hôpital Armand Trousseau, plus de bio pour les enfants et les mamans !

Mon Restau Responsable® ça marche !

Une étude d'impact de la démarche Mon Restau Responsable® établie par le cabinet Kimso en 2025 a permis de quantifier les impacts de la démarche pour les restaurants.

61% des établissements interrogés déclarent avoir augmenté la part des produits bio grâce à Mon Restau Responsable®.

Toujours plus de bio au restaurant scolaire de Clohars-Carnoët

Le restaurant scolaire de la commune de Clohars-Carnoët dans le Finistère est en restauration concédée à API RESTAURATION, entreprise à mission de restauration collective, partenaire de la démarche Mon Restau Responsable®.

Les convives sont les enfants scolarisés dans la commune, de la maternelle au primaire, ainsi que les agents communaux. Ce sont en moyenne 340 repas qui sont servis chaque jour.

Clohars-Carnoët s'est engagée en juin 2022 dans la démarche Mon Restau Responsable®.

Le bio à la cantine de Clohars-Carnoët, c'est plus de 65% des denrées !

La genèse du projet

La démarche est née avant tout d'une volonté politique et collective : améliorer la qualité des repas, soutenir une agriculture plus respectueuse de l'environnement et répondre aux attentes croissantes des familles et des convives.

Au-delà des obligations réglementaires, il s'agissait de donner du sens à l'alimentation, en agissant à la fois sur la santé, l'environnement et l'économie locale. Le projet a été porté conjointement par la collectivité et les équipes de la restauration, avec une forte implication des agents et agentes dès le départ.

Le sujet est devenu un projet structurant à partir de 2017, dans le cadre d'un programme plus large autour de la transition écologique, incluant le projet éducatif et la politique alimentaire du territoire.

4 axes de progrès ont été identifiés :

1. l'amélioration de la qualité nutritionnelle des repas ;
2. la montée en gamme des approvisionnements (bio, locaux, de saison) ;
3. la lutte contre le gaspillage alimentaire ;
4. la sensibilisation des convives à l'alimentation durable.



Les étapes du projet

- ★ Le diagnostic de l'existant (achats, pratiques, coûts, gaspillage).
- ★ La définition d'objectifs réalistes et progressifs en matière de bio.
- ★ L'adaptation des menus (saisonnalité, diversification des protéines).
- ★ La mobilisation des agents via des formations, des tests des recettes, des échanges de pratiques.
- ★ Le suivi régulier des indicateurs (taux de bio, coûts, satisfaction).

Aux équipes, le projet a été présenté comme une évolution progressive, construite avec elles, et non comme une contrainte supplémentaire. Des temps d'échange et de formation ont permis d'expliquer les objectifs, d'écouter les inquiétudes et de valoriser les savoir-faire.

Aux familles, la communication s'est faite via les portes ouvertes du restaurant scolaire, ainsi que par l'affichage sur le portail famille, en insistant sur les bénéfices concrets pour les enfants et les producteurs locaux. La réception a été positive, avec de la curiosité et parfois des interrogations, qui ont été levées par la transparence et la pédagogie.

Les renouvellements de marché ont été des leviers clés. Les critères ont été retravaillés pour intégrer une part significative de produits bio, la saisonnalité, la qualité des filières et la traçabilité. Cela a permis d'ouvrir le marché à de nouveaux fournisseurs, parfois locaux, tout en sécurisant les volumes et les prix.

Les menus sont établis par le chef de cuisine, la diététicienne et la cheffe de secteur. Puis, ils sont soumis à validation des enfants, sous forme de commission menus. Les circuits courts sont privilégiés, les légumes viennent d'une ferme voisine, le pain et les yaourts d'une ferme de Riec-sur-Belon et les pommes d'un verger de Riec-sur-Belon.



© COMMUNE DE CLOHARS-CARNOËT

Le budget et les résultats

La transition peut engendrer un surcoût en coût matière, mais celui-ci a pu être maîtrisé grâce à plusieurs leviers :

- › la réduction du gaspillage alimentaire ;
- › l'ajustement des grammages ;
- › l'introduction de menus végétariens ;
- › un travail sur les produits bruts et de saison.

L'impact sur le coût global du repas a pu ainsi rester limité. Des aides ont été obtenues auprès du dispositif lait et fruits à l'école. Les éventuels surcoûts ont été absorbés par une optimisation globale du service, sans dégradation de la qualité ni hausse significative pour les familles.

La diminution du gaspillage, une meilleure gestion des achats, la réduction des produits ultra-transformés ont permis de réduire certains coûts et d'absorber ainsi en partie le surcoût du bio.

Les résultats aujourd'hui sont visibles :

- › pour l'environnement, une baisse de l'empreinte carbone, un soutien à l'agriculture biologique ;
- › pour les équipes, la montée en compétences, la fierté professionnelle, trouver plus de sens au travail ;
- › pour les familles et les convives, une meilleure acceptation des menus, une confiance renforcée.

Les clés de réussite

Pour plus de bio, il est indispensable d'avoir une volonté politique claire, que les agents et agentes soient impliqués dès le départ, d'avoir une approche progressive et réaliste ainsi qu'un pilotage régulier des indicateurs de suivi.

Les principales difficultés (coûts, approvisionnement, changements d'habitudes) ont été levées par le dialogue, l'expérimentation et l'ajustement continu.

Le territoire dont fait partie Clohars-Carnoët est engagé dans un Plan Alimentaire de Territoire (PAT), la commune entretient des liens étroits avec la Communauté d'agglomération de Quimperlé, qui a engagé l'élaboration de son PAT en 2021, ainsi qu'avec la Maison de l'Agriculture biologique (MAB 29). Ce cadre partenarial favorise la mise en relation avec les producteurs locaux, renforce la cohérence des politiques publiques et la dynamique d'une restauration collective plus locale et de qualité et facilite le partage d'expériences et de bonnes pratiques.



ÉRIC MOREAU,
CHEF DE CUISINE

« Pour réussir il ne faut pas viser le « tout bio » immédiatement. Il faut travailler autant sur les pratiques que sur les achats, communiquer régulièrement avec les familles et convives et s'inscrire dans une dynamique territoriale ».

À Caluire et Cuire, toujours plus de bio grâce aux agriculteurs du territoire et à la ferme communale

La cuisine centrale de Caluire et Cuire, commune du département du Rhône, proche de Lyon, prépare les repas de 12 restaurants scolaires, des centres de loisirs pendant les vacances scolaires, de 8 crèches, de 2 centres sociaux, de la résidence autonomie et assure le portage à domicile d'une centaine de repas... soit en moyenne 2 700 repas servis chaque jour !

En 2024, 45 % des denrées sont labélisées agriculture biologique et 73 % des produits utilisés sont des produits durables.

Caluire et Cuire s'est engagée dans Mon Restau Responsable® en février 2023.

La genèse du projet

La loi EGalim, combinée à une volonté de la collectivité d'aller vers le mieux manger, plus sain et durable, a mis en marche la transformation de la cuisine centrale et une volonté d'augmenter la capacité de production de repas. Les 3 diététiciennes du service de restauration ont porté le projet.

En 2021 - 2022, augmenter la part de bio est devenu un projet prioritaire. L'introduction de produits bio a démarré par les produits laitiers et le pain, puis progressivement davantage de produits sont passés en bio. **Le projet a pu voir le jour grâce au réseau de diététiciens et diététiciennes Les Tablees Collectives, qui a permis de préparer au mieux le renouvellement des marchés publics d'approvisionnement.**

À la suite d'une consultation citoyenne, la Ville a aussi développé sa propre ferme agroécologique, en agriculture biologique à destination uniquement de la restauration collective et de la cuisine centrale.

Les étapes du projet

La ville a fait appel à AGRIBIO Rhône-Alpes, qui regroupe les producteurs bio de la Région, pour l'accompagner. Cet accompagnement a été complété par un sourcing conséquent des fournisseurs.

Le renouvellement des marchés publics a permis de créer un plus grand nombre de lots pour favoriser les réponses des petits producteurs bio et locaux. Enfin, la ferme urbaine permet de sortir des marchés publics

une partie des fruits et légumes en offrant un approvisionnement direct en régie.

La mise en fonctionnement de la ferme municipale qui interviendra en 2026 est la dernière étape. Ses productions vont répondre aux besoins de la collectivité. Concrètement, elle produira 40 tonnes de légumes chaque année, soit l'équivalent de 120 000 € en coût de production. Cela représentera la grande majorité des fruits et légumes travaillés par la cuisine centrale hors produits non locaux.

La nouvelle cuisine centrale de la ville, qui a ouvert ses portes en décembre 2024, dispose d'une légumerie, qui fonctionne depuis mai-juin 2025. Ce qui permet de cuisiner davantage de légumes frais : purée de pomme de terre maison, céleri frais, brocolis, butternut, potimarron.

Pour les équipes du service restauration, la mise en place a été progressive, afin de s'assurer de l'adhésion au projet des agents, d'écouter et de prendre en compte les retours des équipes. Les cuisiniers sont ravis des changements apportés, de leur mise en œuvre progressive et de l'amélioration de la cohésion des équipes que cela a aussi permis. La ferme urbaine renforcera le lien aux producteurs et aux produits.

Les familles sont informées et sensibilisées via des portes ouvertes publiques et l'organisation d'ateliers cuisine qui permettent de créer du lien avec le service restauration, de partager des recettes. Ce sont autant d'occasion d'échanges constructifs autour de l'alimentation saine et durable. Les menus sont mis en ligne avec une signalétique pour les produits issus de l'agriculture biologique, les autres produits labélisés et le fait-maison.

Le soutien des élus a été crucial dans toute cette démarche.

Le budget et les résultats

Le passage au bio a permis une évolution de 10% de bio à 48% entre 2021 et 2025. Cela a généré une augmentation de 20% du budget. Ce surcoût ayant été maîtrisé grâce à la réduction du grammage, au suivi du gaspillage alimentaire, à l'augmentation du nombre de repas végétariens et la réduction de la quantité de viande achetée.

Le coût des repas pour les familles n'a quant à lui pas augmenté.

Les coûts de fonctionnement de la ferme agroécologique qui fournit l'ensemble des fruits et légumes de la cuisine centrale sont de l'ordre de 200 000 à 250 000 €.

La collectivité bénéficie du programme de FranceAgriMer « Programme des fruits et légumes et produits laitiers à l'école » qui subventionne les produits laitiers nature et fromages labellisés et les légumes bio. Les deux dernières années, ces subventions ont été de l'ordre de 43 000 à 45 000 €.

Le projet de ferme a également obtenu plusieurs subventions comme le Fond vert 2023 pour la renaturation des terres, environ 47 000 €, la Métropole de Lyon pour le chantier de construction, un peu moins de 438 000 €, le Contrat de plan Etat-Région (CPER) pour le chantier de construction, environ 450 000 €, le FEADER pour l'achat du matériel agricole, un peu plus de 85 000 €. D'autres dossiers de subventions ont été déposés auprès du FEADER et de l'Agence de l'Eau.

Les clés de réussite

Deux leviers sont indispensables à la réussite du projet :

1. le sourcing, dans un contexte de contraintes budgétaires il faut procéder étape par étape, parfois denrée par denrée en tenant compte des ressources du territoire ;
2. la communication, avec les collègues, les équipes mais aussi les convives et les familles. Il faut prendre le temps de présenter et expliquer le projet à chacun pour que tous y adhèrent.



FLORIANE CAMILLERI,
CHEFFE DE PROJET ALIMENTATION ET
DÉVELOPPEMENT DURABLE AU SERVICE RESTAURATION
MUNICIPALE DE CALUIRE-ET-CUIRE

« L'augmentation de la part de produits bio dans notre restauration collective n'est pas seulement un chiffre : c'est un engagement concret en faveur de la qualité, de la santé de nos convives et du respect de l'environnement.

Avec Mon Restau Responsable® et le Réseau Restau'Co, nous avons choisi d'inscrire cette démarche dans la durée, de manière transparente et progressive. Oui, cela demande de l'organisation, de l'adaptation et parfois de repenser nos pratiques. Mais c'est possible. Et surtout, c'est porteur de sens pour les équipes, les élus et les usagers. J'encourage sincèrement les autres collectivités à se lancer.

Chaque pas compte : augmenter le bio c'est soutenir nos filières agricoles, renforcer la qualité dans les assiettes et contribuer, à notre échelle, à une alimentation plus durable. Ensemble, nous pouvons faire évoluer la restauration collective vers un modèle plus responsable et plus ambitieux ! ».

À Pornichet, une profonde transformation de la cuisine centrale pour proposer toujours plus de produits bio et renforcer la qualité de l'alimentation

La cuisine centrale de Pornichet prépare chaque jour environ 700 repas, soit plus de 115 000 repas annuels, à destination des écoles publiques de la commune, de 2 structures de petite enfance et de 50 bénéficiaires du portage à domicile.

La cuisine centrale de Pornichet a lancé depuis plusieurs années une transformation profonde de son modèle alimentaire, portée par une volonté politique forte ayant permis d'atteindre en deux ans le 100 % de fait-maison, et 59 % de produits EGalim, dont 32 % de produits bio.

Elle est engagée dans la démarche Mon Restau Responsable® depuis 2022. Elle est également labellisée Mon Territoire Bio et Engagé depuis 2 ans.

La genèse du projet

La transition de la restauration collective de la commune vers une restauration durable a été impulsée par l'équipe municipale, rapidement concrétisée par l'arrivée de Didier Liné, Responsable de restauration en octobre 2021.

L'engagement dans Mon Restau Responsable® a aidé à accompagner la définition des objectifs avec les élus.

L'objectif défini conjointement vise la mise en place des conditions pour augmenter significativement la part de produits issus de l'agriculture biologiques. L'équipe de la cuisine centrale a été fortement renouvelée ces dernières années, à près de 80%. Lors de ces nouveaux recrutements, une attention particulière a été portée sur la volonté d'adhérer à ce projet collectif.



© CUISINE CENTRALE DE PORNICHET

Les étapes du projet

La transformation de la Cuisine centrale de Pornichet s'est mise en place sur une période de 4 ans, en travaillant étape par étape.

La structuration du sourcing, première étape cruciale du projet a permis d'identifier des fournisseurs capables de répondre aux besoins en produits bio et locaux. Ce sourcing s'est appuyé sur des visites de fermes, des rencontres avec les producteurs et la participation au Plan alimentaire territorial (PAT) du Parc Naturel Régional de Brière. Une gestion pointue des stocks comme des coûts matières ainsi qu'une planification des commandes ont été instaurées.

La refonte du marché d'achats, s'est appuyée sur un paramétrage complet du logiciel de production, afin de structurer une gestion rigoureuse des budgets alloués. L'équipe a travaillé étroitement avec la cellule des marchés publics de la Ville, sur une nouvelle nomenclature pour aboutir à un marché alimentaire de 25 lots, avec une attention particulière apportée à l'origine

des produits, la distance de production et le nombre d'intermédiaires.

Pour certains lots, une demande d'échantillons a permis de tester les produits en cuisine et l'étude des taux de rendements a permis de passer sur des produits bio, de prix supérieurs mais avec un rendement supérieur (pâtes, lentilles, etc.). En effet si le taux de rendement est élevé, la quantité initiale de matières premières pour le même nombre de repas est plus basse, comme l'a par exemple montré l'expérience sur les pâtes, où pour une même quantité avant cuisson, les pâtes bio ont un volume plus important après cuisson. Cela permet d'avoir des produits labellisés, tout en restant sur le même coût portion.

Les serres municipales produisent des légumes en agriculture biologique. Elles sont gérées par des maraîchers municipaux et l'intégralité des productions est fortement tournée vers les légumes d'hiver, courges, potimarron, butternut, patates douces etc. La production a représenté 680 kg en 2025 et est destinée à la cuisine centrale.



En amont de la récolte, les maraîchers municipaux et l'équipe de restauration décident ensemble des plants à cultiver.

La transformation du mode de production vers le 100% fait-maison. En effet, les produits bruts bio sont moins chers que les produits conditionnés ou transformés.

Cela demande plus de travail et une nouvelle organisation doit être mise en œuvre mais ces changements sont à mettre en regard avec l'augmentation nette de la qualité et du rendement des produits.

La mise en place de nouvelles recettes, des fiches techniques et de menus, adaptés aux contraintes réglementaires, budgétaires et saisonnières des produits. Des pesées quotidiennes des restes de repas et des restes de production sont effectuées au sein du service restauration. Une rectification quotidienne des fiches techniques de production permet d'ajuster les grammages et donc les quantités commandées.

La sensibilisation des familles au gâchis alimentaire et la création de pré-inscription pour les repas consommés au quotidien par l'intermédiaire d'un logiciel Famille. Une journée porte ouverte a été réalisée, lors de la séance d'engagement Mon Restau Responsable® et sera certainement renouvelée prochainement. Les enfants déjeunant aux restaurants scolaires bénéficient de salade bars pour certaines entrées et desserts. Ils sont aussi sensibilisés sur la « petite faim ou grande faim » afin d'éviter le gâchis alimentaire en fin de repas. Ils peuvent évidemment demander à être resservi si leur appétit n'est pas rassasié.

Le budget et les résultats

Le coût matière a été globalement maîtrisé autour de 2,40 € HT par repas. Didier Liné dispose d'un budget annuel suffisant et gère ensuite de manière très rigoureuse ses achats à l'aide d'un logiciel de gestion.

L'achat en gros conditionnement, l'ajustement des recettes, la fabrication des repas végétariens hebdomadaires maisons, l'amélioration des rendements des produits ont permis de maîtriser les surcoûts et d'équilibrer le coût matière journalier.

Suivant les possibilités, des gâteaux maison sont fabriqués également pour les goûters du périscolaire. Le surcoût éventuel du prix de revient des repas a été absorbé par la commune et n'a pas eu de répercussions sur les tarifs pour les bénéficiaires des repas.

Les résultats au-delà des évolutions constatées dans l'assiette sont multiples :

- › **renforcement du lien avec les agriculteurs « de la fourche à la fourchette »**, les restes alimentaires sont compostés et redistribués ensuite aux agriculteurs pour fertiliser les cultures, dans une logique d'économie circulaire ;
- › **fierté des agents** qui participent également aux nouvelles idées d'amélioration ;
- › **forte augmentation des inscriptions à la cantine**, pour atteindre plus de 90 % des élèves scolarisés ;
- › **satisfaction des enfants et des parents**, sensibilisés sur les sujets de l'amélioration de la restauration et sur l'importance de la réduction du gaspillage alimentaire.

Les clés de réussite

Plusieurs éléments apparaissent comme des facteurs clés de réussite :

- › la rigueur dans les achats comme dans la production ;
- › la cohésion et la confiance sans faille entre les élus et les services ;
- › la capacité d'adapter son plan d'action, de rectifier au fur et à mesure ce qui doit l'être.



© CUISINE CENTRALE DE PORNICHET



DIDIER LINÉ,
RESPONSABLE DE RESTAURATION

« La clé de la réussite d'un tel projet est d'avoir une osmose parfaite entre les élus et les responsables de service. Il faut une vraie confiance entre les parties prenantes, une communication très précise sur l'avancement des travaux réalisés et une réflexion permanente sur les axes de travail afin d'être en capacité de rectifier si besoin.

Une extrême rigueur dans l'achat des denrées, le suivi rigoureux des fiches techniques et de la production, ainsi qu'une ambiance de travail sereine sont également des facteurs déterminants de succès ».

© CUISINE CENTRALE DE PORNICHET

À La Turballe, plus de bio, une aventure collective et un territoire engagé !

La cuisine centrale de la Turballe prépare en moyenne 300 repas par jour en période scolaire pour les écoles et une crèche de la commune, et une cinquantaine pendant les vacances. Les repas sont préparés dans la cuisine de l'école Jules Verne.

Le taux de bio est de 48% et 13% de produits durables hors bio, avec une progression continue depuis 2018. La Turballe s'est engagée dans Mon Restau Responsable® en 2024.

La genèse du projet

Dès 2008, la Communauté de Communes Cap Atlantique a demandé aux agriculteurs de la région de fournir les restaurants scolaires, ce qui a permis à la mairie de la Turballe et aux producteurs locaux de créer un partenariat solide. Un autre partenariat étroit s'est naturellement établi entre le Maire et le Responsable du site de restauration autour d'un objectif prioritaire : favoriser l'approvisionnement local, puis progressivement bio et durable.

Le projet a été initié par un responsable de site particulièrement engagé, soutenu par une équipe municipale sensible à ces enjeux. Le changement de municipalité n'a pas remis en cause cette dynamique, grâce à une continuité politique et une équipe de cuisine stable, permettant au projet de s'enraciner et de s'intégrer dans une démarche territoriale.

Dès le départ du projet pour plus de bio, il y avait une volonté partagée entre le responsable et son équipe de renforcer le fait-maison et l'approvisionnement de qualité et local.

La richesse du territoire en termes de maraîchage, d'élevage a fortement influencé cette volonté. Les familles d'une part, et les équipes de cuisine, d'autre part, ont très bien accueilli le projet qui favorise une meilleure correspondance entre l'offre locale et les besoins de la restauration scolaire. La Turballe a la chance de disposer de cuisiniers formés, expérimentés et ouverts aux évolutions de pratiques.



© CUISINE CENTRALE DE LA TURBALLLE

Plusieurs essais de structuration de l'alimentation ont été faits à l'échelle de l'intercommunalité à partir de 2008. Le Parc régional de la Bruyère a ensuite porté une démarche de PAT qui a été lancée courant 2021, son périmètre s'est élargi aux intercommunalités limitrophes pour constituer le PAT Presqu'île Brière Estuaire. Un annuaire des producteurs locaux a alors été mis en place.

Les étapes du projet

Quand François Lalande, chef cuisinier et responsable du site, est arrivé en 2021, la première étape a été la rénovation de la cuisine qui en avait besoin. Un plan de renouvellement du matériel a été lancé, en commençant par la cuisson de nuit afin de perdre moins de matière et d'optimiser la charge de travail.

Les moyens financiers nécessaires ont été déployés afin de progressivement mener à bien ce projet.

Les achats de denrées se situent en dessous des seuils des marchés publics ce qui permet à la cuisine centrale de privilégier les achats directs auprès des producteurs. Les produits bruts, moins chers, sont donc achetés en direct aux fournisseurs. Dans le cadre du PAT, des échanges avec le Groupement des agriculteurs bio de Loire-Atlantique (GAB 44) a permis d'identifier des producteurs bio locaux. Afin de sécuriser les partenariats d'approvisionnement avec les agriculteurs, la faisabilité de faire des contrats avec eux dans le cadre d'un prochain PAT est sur la table de travail.

Fin 2025, un livre de recettes sur les légumineuses locales a été édité dans le cadre du PAT avec le PNR de Bruyère : des recettes faites-maisons dans les cuisines de restauration collective, déclinées pour la maison, sur des menus végétariens et avec des produits locaux, afin de valoriser et partager les changements mis en place.



Le budget et les résultats

Le coût matière d'un repas en crèche est de 1,47€ et de 2€ pour les scolaires, avec une composante de près de 50% de bio. Pour les familles, le coût du service est calculé en fonction des revenus et du nombre d'enfants à charge.

Afin d'absorber les surcoûts liés au prix du bio, un important travail sur le gaspillage alimentaire a été mis en place avec, par exemple, un dispositif petite faim / grande faim, des saladiers pour servir les entrées.

Les enfants sont mobilisés pour composer eux-mêmes un repas par mois. François Lalande se rend ensuite dans les classes pour débattre du menu avec les enfants. C'est l'occasion de leur expliquer les grands principes de l'alimentation, des saisons, de manger bio.

Les commissions enfant-jeunesse se réunissent deux fois par an afin d'informer les représentants des parents d'élèves sur le sourcing, la cuisine, etc. Le journal municipal constitue un autre canal de communication vers les familles.

Le restaurant bénéficie du Programme « Fruits et légumes à l'école » de FranceAgriMer mais ces demandes de subventions représentent un investissement humain important. Un agrément et une aide de la CAF sur la pause méridienne permet de mettre en place des actions pédagogiques autour de l'éducation au goût, de la lutte contre le gaspillage.

Les retours sont très positifs. Familles, équipes, élus et enfants adhèrent pleinement à la démarche, cependant pour aller encore plus loin, deux limites sont clairement identifiées : les ressources humaines disponibles et la capacité de production des fournisseurs locaux.



© CUISINE CENTRALE DE LA TURBALLE

Les clés de réussite

Pour réussir à mettre en œuvre un tel projet de transition, il est important de procéder étape par étape, en échangeant et communiquant le plus possible, avec les collègues, d'une part mais aussi avec le réseau territorial, y compris les agriculteurs.

L'enjeu est de constituer et d'entretenir un réseau local solide entre producteurs et chefs cuisiniers. Pour ce faire, le restaurant de la Turballe a bénéficié du Plan alimentaire territorial d'une part (PAT) mais aussi du Groupement des agriculteurs biologiques de Loire-Atlantique (GAB 44).



FRANÇOIS LALANDE,
CHEF CUISINIER ET RESPONSABLE DU SITE

« Ce beau résultat, c'est avant tout une aventure collective : une volonté politique affirmée, une équipe engagée au quotidien, et l'envie sincère de bien faire. Et notre plus belle récompense, c'est le sourire et les retours positifs des enfants ».

© CUISINE CENTRALE DE LA TURBALLE

Domaine de Fréchet - les PEP 59, quand passer au bio et au local rime avec lutte contre le gaspillage alimentaire

Le domaine de Fréchet est un centre de vacances, situé au cœur de la station du Reposoir en Haute-Savoie, il appartient à l'Association Départementale des Pupilles de l'Enseignement Public du Nord (PEP 59), héritage d'un mouvement associatif fondé il y a plus d'un siècle pour recueillir les orphelins de la guerre.

Aujourd'hui, le domaine de Fréchet propose des classes de découvertes ou des colonies de vacances, avec des activités sportives et nature aux enfants de 6 à 16 ans, venus de tout l'hexagone, et à leurs encadrants, enseignants et animateurs.

Ce sont en moyenne entre 100 et 120 personnes qui séjournent chaque semaine en demi-pension ou en pension complète, soit beaucoup de repas sur une année !

Les repas sont faits sur place par Pascale Leger, la cuisinière. Elle est arrivée il y a 10 ans sans aucune expérience. Elle s'est formée quasi seule, guidée par le directeur mais surtout par son envie de vouloir faire plaisir aux enfants. Elle a alors porté avec courage les projets et les défis qui se présentaient face à elle.

Le domaine de Fréchet s'est engagé dans Mon Restau Responsable® en février 2021. Cet engagement s'inscrit dans une démarche plus globale de développement durable.

Le pourcentage du bio est d'environ 15% au domaine de Fréchet, principalement des fruits et légumes ainsi que des gouters.



© DOMAINE DE FRÉCHET

La genèse du projet

Bien avant d'entamer des travaux de rénovations des bâtiments, le responsable du centre de vacances, Pierre Deglin, s'est lancé dans un projet qui lui tenait particulièrement à cœur : l'amélioration de la qualité de la restauration, projet dans lequel il trouvait du sens, et une connexion particulière avec l'environnement montagnard du centre.

Le fait que Mon Restau Responsable® ne soit pas un label et soit une démarche gratuite a favorisé l'entrée dans la démarche, et permis l'élaboration d'objectifs partagés.

Les étapes du projet

Au domaine de Fréchet, améliorer la restauration, c'est transformer en objectif et en actes :

- › acheter local autant que faire se peut ;
- › acheter des produits frais, et utiliser de moins en moins de produits surgelés ;
- › et encore mieux, acheter local et bio.

Pierre Deglin a dans un premier temps cherché des références et testé des produits de différents producteurs locaux, car se fournir chez les grossistes, malgré leur offre bio, n'était pas une option.



Il s'est alors tourné vers une coopérative savoyarde regroupant des producteurs et des transformateurs bio locaux, membre du Réseau Manger Bio, dont l'objet est de faciliter l'introduction régulière et progressive d'une alimentation bio et locale en restauration collective et commerciale. La coopérative est ainsi devenue le principal fournisseur de produits bio du centre de loisirs, car elle correspondait à tous les critères.

Au domaine de Fréchet, on mange des fruits et légumes bio, ainsi que des lentilles bio de Haute-Savoie, des biscuits de la Biscuiterie de Belledonne et aussi des confitures, des yaourts et des crèmes dessert bio. À ce jour, se fournir en viande et jambon bio est trop onéreux, la viande vient en revanche le plus souvent de la région Rhône-Alpes.

La principale difficulté pour Pierre Deglin est d'ordre organisationnelle. Pas toujours facile d'anticiper les besoins, et donc les commandes, qu'il faut passer 8 à 10 jours avant que les denrées n'arrivent.

Le budget et les résultats

Acheter bio ne coûte pas forcément systématiquement plus cher, c'est le constat qu'a fait Pierre Deglin, quand on achète des produits de saison. Néanmoins, augmenter la part de bio a le plus souvent un impact financier.

Les solutions retenues pour limiter les surcoûts :

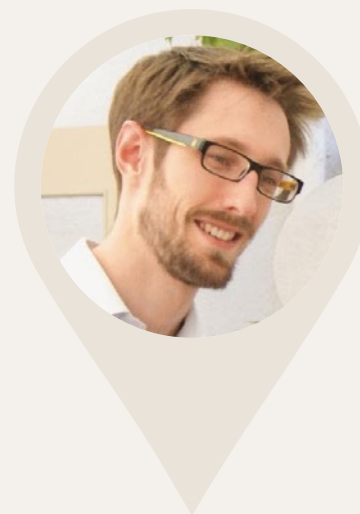
- › travailler sur le grammage et les portions, par exemple un yaourt bio de 80 grammes au lieu d'un yaourt non bio de 100 grammes ;
- › limiter au maximum le gaspillage, au domaine de Fréchet, on considère que c'est un succès que de voir revenir tous les plats vides.

Le choix d'offrir une restauration de qualité a pour effet que le domaine de Fréchet n'est pas le centre de vacances le meilleur marché parmi le réseau des PEP, mais a contribué à sa notoriété.

Les gens y viennent ou reviennent en connaissance de cause, de surcroît dans un cadre montagnard où manger des spécialités savoyardes et des repas réconfortants, en plus d'être sains, après une journée de sport et de plein air, est particulièrement apprécié.

Les clés de réussite

Il paraît très important pour réussir d'y aller étape par étape, en identifiant des producteurs, en testant leur denrée.



PIERRE DEGLIN,
RESPONSABLE DU
DOMAINE DE FRECHET

« Il faut y aller étape par étape, progresser petit à petit. Il est indispensable de comparer, on peut avoir des surprises agréables et le bio local peut s'avérer ne pas être aussi cher qu'on ne le croit.

Il est indispensable aussi de travailler en parallèle sur le gaspillage et sur les portions ».

À Branféré, plus de bio dans les assiettes des résidents de l'École de la Nature et des visiteurs du parc animalier et botanique

Concept unique en France, propriété de la Fondation de France, Branféré réunit dans un même lieu un parc animalier et botanique – le site regroupe 195 espèces animales – et un centre de sensibilisation et d'éducation à l'environnement, l'École de la Nature, qui accueille chaque année établissements scolaires, centres de loisirs et établissements spécialisés afin de faire découvrir, connaître et protéger le vivant à près de 15 000 enfants par an.

Ouvert au public 7j/7 de février à novembre, et 4j/7 entre les vacances d'automne et de Noël, le parc s'engage, depuis 60 ans, dans 4 missions fondamentales qui guident ses actions : le bien-être animal, la conservation, l'éducation et la recherche.

La cuisine du parc fournit à la fois :

- › les repas des enfants et de leurs éducateurs accueillis à l'École de la Nature ;
- › les repas pour le grand public, les visiteurs du parc au restaurant du self ;
- › les groupes professionnels et familiaux en service à table ;
- › mais aussi trois points de restauration rapide, 1 crêperie, 1 snack et 1 kiosque.

Ainsi, elle prépare en moyenne 167 couverts/jours avec des pics à 900 couverts/jour certaines journées d'août pour des publics divers - public individuel, groupes adultes professionnels ou familiaux, groupes d'enfants, salariés du site.

Le Parc de Branféré s'est engagé dans Mon Restau Responsable® depuis 2017 et a réalisé sa dernière séance publique en octobre 2025. La démarche Mon Restau Responsable® a été initiée avec la restauration collective mais les engagements pris en séance s'appliquent aussi à tous les autres types de restauration.

Les derniers résultats EGALIM pour la restauration collective affichent 34 % pour le bio et 17 % pour les produits de qualité hors bio, soit un résultat de plus de 50 % sur l'ensemble des produits recensés dans EGalim.



La genèse du projet

L'histoire du site, ses valeurs fondamentales, que sont le respect de l'environnement et des animaux, renforcées en 2004 avec l'arrivée de l'École de la Nature, ont jeté très tôt les bases d'une restauration saine.



« Il était naturel d'avoir pour objectif d'atteindre une cohérence à tous les niveaux entre les

messages de sensibilisation aux enjeux environnementaux et sociétaux portés par l'association et le site, y compris dans ce que les hôtes y mangent. »

Sophie Maleyran, Responsable Développement Durable.

Avancer sur le durable et le bio est devenu ainsi un axe de progrès dès 2004 à l'arrivée de l'École de la Nature, avec la mise en place d'un « management » de la durabilité, et des certifications externes : Green Globe (certification internationale dédiée au monde du tourisme), Qualité Tourisme et Destination d'Excellence mais aussi Haute Qualité Environnementale pour le bâtiment d'hébergement de l'École de la Nature.

Depuis 10 ans, les terres agricoles du domaine sont converties en terres maraîchères bio pouvant approvisionner la restauration du site pour les hôtes et visiteurs mais aussi les animaux du parc.

Dans le cadre de son projet d'établissement, et en cohérence avec sa mission de sensibilisation à la préservation du vivant, le Parc de Branféré a engagé une démarche structurée visant à accroître significativement la part de produits issus de l'agriculture biologique au sein de son offre de restauration, cette orientation répond à plusieurs objectifs stratégiques :

- › renforcer la cohérence entre les valeurs environnementales du parc et son offre alimentaire ;
- › répondre aux attentes croissantes des visiteurs en matière de qualité et de traçabilité ;
- › contribuer à la transition agroécologique à l'échelle du territoire ;
- › structurer une offre qualitative compatible avec les impératifs économiques d'un site à forte fréquentation.

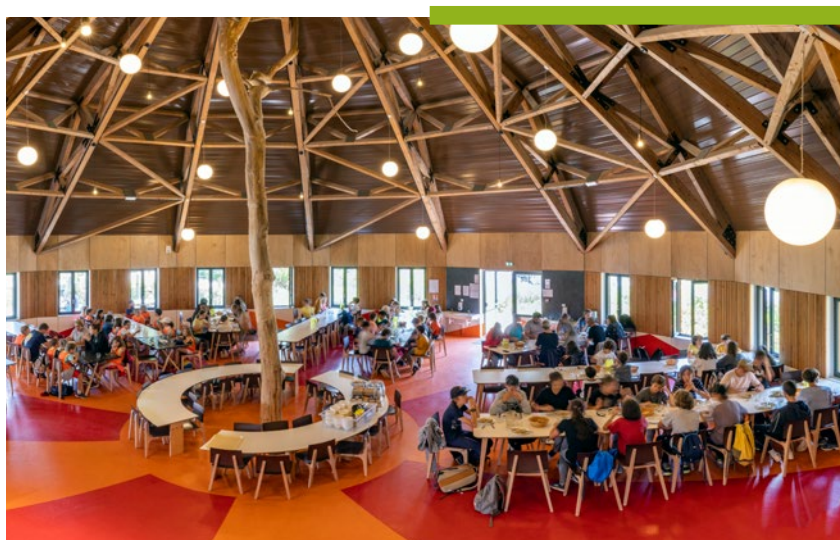
Cet engagement fait également écho aux attentes fortes de la part des publics de l'École de la Nature venant séjourner dans un centre d'éducation à l'environnement, enseignants venant en classe découverte comme parents des enfants venant en séjours de vacances.

Les étapes du projet

Dès le départ, la démarche a été conçue comme un projet transversal intégrant des dimensions environnementales, économiques, pédagogiques et organisationnelles.

Un diagnostic complet a été réalisé en amont de la mise en œuvre :

- › analyse des volumes d'achats par catégorie de produits ;
- › identification du taux initial de produits biologiques ;
- › étude des coûts matière et des marges par segment ;
- › analyse des postes à fort impact environnemental (viandes, produits laitiers, fruits et légumes, épicerie sèche) ;
- › évaluation du gaspillage alimentaire.



© FANCH GALIVEL



© L.RANNOU

Ce travail a permis d'identifier les marges de progression possibles et de définir des priorités d'action réalistes.

Plutôt qu'un basculement immédiat, le choix a été fait d'une montée en puissance progressive :

- › fixation d'objectifs chiffrés par famille de produits ;
- › priorisation des fruits et légumes biologiques en première étape ;
- › mise en place d'indicateurs de suivi réguliers ;
- › intégration d'une logique d'amélioration continue.

L'intégration accrue de produits biologiques s'est accompagnée d'un travail sur la structuration de l'offre :

- › simplification de certaines recettes ;
- › valorisation des produits bruts et de saison ;
- › ajustement des grammages ;
- › développement d'alternatives végétariennes ;
- › rééquilibrage du mix protéique.

La réussite du projet repose sur l'adhésion et l'implication des équipes de restauration. Il était primordial de leur présenter les objectifs stratégiques et économiques, d'expliquer les enjeux environnementaux et de clarifier les impacts opérationnels. Cette phase d'échange a permis de positionner le développement du bio comme un levier d'amélioration qualitative et non comme une contrainte.

Les équipes ont été associées à la mise en œuvre, en testant les produits, ajustant les recettes, en partageant leur expérience. La montée en puissance progressive a facilité l'appropriation des nouvelles pratiques, grâce aussi à des formations à la gestion de produits frais et saisonniers, notamment.



© FANCH GALIVEL

Le budget et les résultats

Les surcoûts générés par la transition au bio ont été limités, car beaucoup des produits bio utilisés ont le même coût que d'autres produits issus de l'industrie. Cependant, afin de sécuriser l'équilibre financier, plusieurs leviers ont été activés : réduction du gaspillage alimentaire, optimisation des commandes, travail sur la saisonnalité, massification de certains achats, négociations avec les fournisseurs.

Cette démarche a permis d'absorber les surcoûts éventuels sans dégradation significative du taux de marge ni hausse excessive des prix publics, la philosophie étant que mieux valait réduire un peu les marges mais servir de la qualité !

Encrée de longue date, elle a permis :

- › **des bénéfices environnementaux et économiques pour le territoire de proximité.** Sur l'ensemble des points de restauration, entre 19 et 32% des matières premières origi-

naires de Bretagne et des régions mitoyennes, 100% des achats alimentaires réalisés en Bretagne et dans les régions mitoyennes ;

- › **la mise en valeur des producteurs locaux** et donc des émissions de gaz à effet de serre (GES) par les transports de marchandise évitées ;
- › **la fierté des équipes de restauration**, car venir au Parc de Branféré voir les 1500 animaux en semi-liberté, c'est aussi la garantie d'y bien manger ;
- › **des pourcentages de bio importants** avec, pour la restauration collective, 100% de bio pour les boissons, 53% pour la boulangerie pâtisserie et 50% pour les produits laitiers, œufs et beurre ;
- › **des crêpes 100% bio**, un objectif très important pour une structure bretonne !

Les clés de réussite

La mise en perspective et la compréhension de la cohérence globale du projet a été un facteur clé de réussite tout comme les personnes convaincues qui l'ont porté.

Le projet est présenté à travers des objectifs de cohérence par rapport au cœur de métier du site que sont la préservation et la conservation des espèces ainsi que l'éducation à l'environnement et au développement durable.

Il faut néanmoins rappeler régulièrement les enjeux, car le parc emploie beaucoup de saisonniers. Les objectifs théoriques sont ainsi souvent mis à l'épreuve des réalités organisationnelles et économiques. Ce qui rend la réussite encore plus savoureuse notamment pour un site privé où le restaurant n'est pas subventionné.

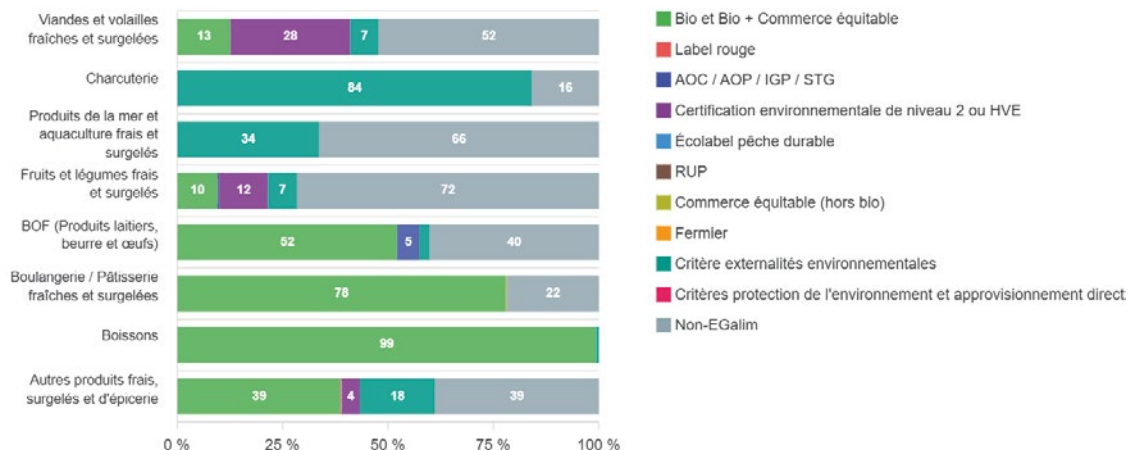
Patience et persistance des objectifs permettent aussi d'étaler dans le temps la progression, en visant une amélioration continue, en évitant de viser trop d'objectifs en même temps. Il est important d'avoir une approche progressive, réaliste et ancrée dans le quotidien des équipes et des convives.



ARNAUD MAUGUIN
DIRECTEUR D'EXPLOITATION
COMMERCIALE

« Pour réussir, il faut penser territoire et échanges entre pairs, faire comprendre l'objectif final au-delà des aspects réglementaires et savourer les résultats ensemble ».

Catégories EGAlim par famille de produit



À la cantine de Chadi, plus de bio dans l'assiette pour « donner du sens aux 5 sens »

La cantine du lycée horticole le Petit Chadignac, à Saintes, prépare en moyenne chaque jour 280 repas le midi et 160 le soir pour des lycéens, des apprentis et des adultes en reconversion professionnelle.

Le lycée agricole le Petit Chadignac est spécialisé dans l'horticulture et dans l'agriculture biologique, avec un espace de production sur le site qui approvisionne le restaurant.

Le taux d'approvisionnement en bio est de 63%.

La cantine de Chadi s'est engagée dans la démarche Mon Restau Responsable® en 2019.

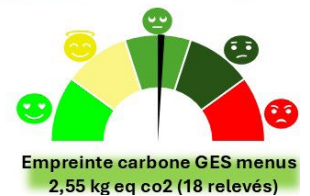
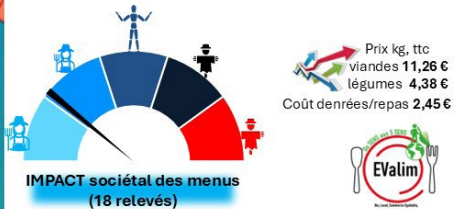
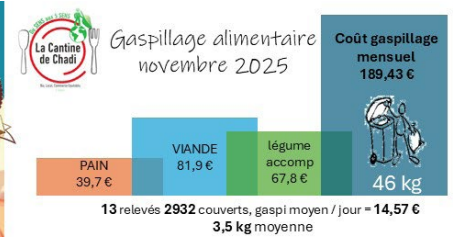
La genèse du projet

Le chef de cuisine Jean-Philippe Moulinier, a été formé par un grand chef qui l'a sensibilisé à l'approvisionnement en direct auprès des producteurs biologiques. Il est arrivé dans le restaurant du lycée agricole en 2011.

Lorsque Jean-Philippe Moulinier a rejoint le lycée horticole, il a constaté de nombreux dysfonctionnements et a souhaité refonder la cuisine, à partir de la définition des fondamentaux : réduire le gaspillage alimentaire, cuisiner maison et bio, trouver du sens dans son métier pour lui et son équipe et

« donner du sens aux 5 sens » comme il aime le dire.

La démarche pour plus de bio a été motivée par la volonté d'offrir une restauration de qualité saine, durable, équitable et favorable à l'éducation au goût des jeunes, pour une meilleure santé des élèves comme de la planète. La prise en compte des impacts sociétaux et environnementaux des menus a été concomitante. Elle s'inscrit dans une démarche de responsabilité sociale et environnementale (RSE) vertueuse, pour une économie circulaire de la graine à l'assiette, ancrée dans le territoire.



Le bio est devenu un axe de travail dès 2014. En parallèle avec la lutte contre le gaspillage alimentaire, il convenait de donner du sens aux économies ainsi réalisées par des achats responsables et de qualité.

Les étapes du projet

À la Cantine de Chadi, Jean-Philippe Moulinier s'est d'abord fixé une feuille de route avec les grands objectifs à atteindre et une mise en œuvre progressive. Il a commencé par reprendre toute la démarche HACCP. Ce sigle signifiant Hazard Analysis Critical Control Point en anglais désigne la méthode qui permet de prévenir et d'identifier les dangers liés aux pratiques d'hygiène alimentaire.

Dans un deuxième temps, ont été instaurés le fait-maison, la réduction du gaspillage alimentaire avec pesée et suivi de l'évolutions des résultats qui ont permis d'identifier des améliorations concrètes, telles que la suppression du bar à salades qui générerait trop de gâchis.

Les économies ainsi réalisées ont progressivement permis d'améliorer le sourcing de certains produits. La maîtrise du budget des dépenses alimentaires est cruciale mais ne doit pas représenter un frein à la créativité culinaire.

Le lycée dépend du Conseil Régional, pour ses achats en denrées alimentaires, il passe par le marché public de Nouvelle Aquitaine, via le groupement d'achat ACENA destiné aux établissements publics locaux d'enseignement. Il achète également des denrées à d'autres lycées agricoles. L'augmentation de la part de bio a donc été progressive et s'est faite en parallèle du développement de l'offre en bio des producteurs régionaux.



© LYCÉE HORTICOLE LE PETIT CHADIGNAC

Les menus et les recettes ont été retravaillés en tenant compte du budget, des impacts environnementaux et sociétaux, des plans alimentaires, de la saisonnalité des produits, des offres locales, de la nécessaire transition écologique (légumes secs, repas végétariens), des offres des producteurs locaux, des conditions de travail des agents, etc.

Tout a été progressivement expliqué aux familles et à l'équipe, avec toujours en filigrane l'idée qu'en restauration collective, tout est faisable et que le plus important est de prendre du plaisir à ce qu'on fait et d'être fier si on progresse collectivement. Avec les équipes, des points réguliers sont organisés, pour assurer des échanges fluides. Les professeurs ont également été impliqués en favorisant le lien direct et une communication régulière lors des repas. Très tôt, les élèves ont également été placés au cœur du projet de restauration tant dans la communication avec les agents que dans le cadre d'audits de restauration : idées de repas, rapport au bio, à l'alimentation végétarienne, gaspillage, etc.

Le partage des bonnes pratiques et des résultats est devenu aussi partie prenante de la démarche : les résultats sont publiés sur le blog de la Cantine animé par Jean-Philippe Moulinier en personne, pour informer à l'intérieur du lycée mais aussi vers l'extérieur. Convaincu de l'importance de communiquer et de valoriser leur travail, il a développé un petit réseau local pour échanger et partager.

Le budget et les résultats

Le budget annuel de restauration est de 250 000 €, le responsable de cuisine a carte blanche sur la manière de l'utiliser tant que les objectifs sont respectés.

Le bio a un coût et engendre un surcoût mais il est possible de le maîtriser. Les fruits et légumes bio n'ont qu'un faible impact budgétaire dès lors qu'ils sont de saison. Aussi le coût matière pour un repas oscille entre 2,20 et 2,45 € pour 63 % de bio. Ces surcoûts peuvent être amortis grâce à la lutte contre le gaspillage alimentaire la réduction de la viande dans les repas et la cuisine maison de produits bruts.

Dès le départ, Jean-Philippe Moulinier a mis en place un budget prévisionnel avec un suivi hebdomadaire pour un suivi méticuleux, au plus près, en jouant sur le pourcentage de bio à la hausse ou à la baisse.

Aujourd'hui, l'engagement en faveur du bio est une démarche pérenne qui porte ses fruits avec un taux de 63% qui fait la fierté de l'équipe et un budget maîtrisé. Les convives apprécient ce qui est cuisiné, bon au goût et bon pour leur santé.

L'impact sur le territoire est également positif grâce à un approvisionnement durable et local.

Les clés de réussite

La première clé pour réussir ces projets est de savoir initier une progression douce et constante. Ce qui suppose aussi de mettre en place une véritable autoévaluation, de définir des objectifs, de les suivre, et, quand on les atteint, de les maintenir ou de les renforcer. Sur cet aspect la méthode

Mon Restaurant Responsable® est un appui.

L'autre point clé est la mobilisation de tout le monde. À la cantine de Chadi, cela s'est traduit par :

- › donner du sens au travail des équipes, les impliquer pour identifier les solutions organisationnelles, avec l'importance cruciale du management ;
- › communiquer, informer les jeunes et leurs parents (blog, réseaux sociaux, etc.) sur le projet et les progrès réalisés ;
- › impliquer les élèves et la communauté éducative dans le projet de restauration
- › pouvoir compter sur la confiance du chef d'établissement, de la hiérarchie.

Enfin, la validation, la reconnaissance des progrès accomplis par des tiers est importante, via des labels, ou des trophées ou des démarches comme Mon Restau Responsable® avec les séances publiques.



JEAN-PHILIPPE MOULINIER

« Parmi les ingrédients qui nous permettent d'atteindre nos objectifs pour une restauration collective durable, il ne faut pas oublier la convivialité, le plaisir de manger ensemble une cuisine familiale, régionale, y compris végétale, autour des bons produits bio et locaux ».

Plus de bio dans les assiettes des étudiants grâce au réseau des Crous

Établissements publics placés sous la tutelle du ministère de l'Enseignement Supérieur, de la Recherche et de l'Espace, les 26 centres régionaux (Crous) et le centre national (Cnous) constituent un réseau dont la mission sociale (bourses sur critères sociaux, aides financières) s'étend à tous les services de proximité de la vie quotidienne des étudiants (logement, restauration, culture, accompagnement des initiatives, santé, etc.).

En tant que tête de réseau, le Cnous a pour mission de piloter, orienter et aider l'action des Crous dans la mise en œuvre de leurs missions. Ensemble, ils contribuent à l'amélioration des conditions de vie et d'études des étudiants et à la promotion de l'égalité des chances dans l'accès et la réussite dans l'enseignement supérieur.

Dans le cadre de sa mission de restauration universitaire, le réseau des Crous déploie une offre de qualité dans plus de 950 points de vente en direction des étudiants, avec un tarif social, et des personnels de l'enseignement supérieur et de la recherche.

À travers sa Stratégie de transition écologique, le réseau des Crous participe pleinement au Plan de transfor-

mation écologique de l'État et à la trajectoire de neutralité carbone à horizon 2050 que la France s'est fixée aux côtés de ses voisins européens. En ce qui concerne la restauration, le réseau des Crous sert plus de 43 millions de repas étudiants chaque année. Le réseau s'est donné comme objectif de faire mieux manger ses convives et de contribuer à la réduction de l'impact environnemental de la restauration.

La part de bio dans l'ensemble du réseau s'élevait à 8,5% en 2024, elle est de 13,5% en 2025. La progression a donc été forte en 2025, avec plusieurs Crous qui atteignent le taux de 20% de bio, cependant la disparité entre les Crous reste élevée.

Depuis 2021, le Cnous est partenaire de la démarche Mon Restau Responsable® et depuis fin 2025, l'ensemble des restaurants universitaires sont engagés dans la démarche.



© HADRIEN BRUNNER • CROUS NANTES

5 Crous partagent leurs recettes pour mettre plus de bio dans les assiettes :

- ★ **Le Crous Grenoble-Alpes**, sert près de 2,5 millions de repas par an, dans les restaurants universitaires répartis sur 4 départements, Savoie, Haute-Savoie, Drôme et Isère. En 2025, il utilise 38% de produits EGalim dont 15% de bio. Il est engagé dans Mon Restau Responsable® depuis juin 2025.
- ★ **Le Crous de Limoges**, prépare près de 600 000 repas par an. Le Crous de Limoges, c'est 3000 étudiants par jour qui mangent dans les cafétérias et les 5 restaurants universitaires (3 à Limoges, 1 à Brive, 1 à Égletons). Il sert 42% de produits EGalim dont 16,4% de bio. Il est engagé dans Mon Restau Responsable® depuis septembre 2024.
- ★ **Le Crous Nantes Pays de Loire**, sert plus de 4.3 millions de repas par an à des étudiants répartis sur 5 départements, le Crous est présent dans les 6 agglomérations où sont inscrits 95% des étudiants de la région : Nantes, Angers, Le Mans, Laval, La Roche-sur-Yon et Saint-Nazaire, soit un bassin étudiant très important. 40% des produits qu'il cuisine sont EGalim dont 20% de bio et il est engagé dans Mon Restau Responsable® depuis 2023.
- ★ **Le Crous de Paris**, distribue 3,7 millions de repas par an, 25 restaurants, 33 cafétérias, 4 brasseries. En 2025, les produits EGalim représentent 36,5% dont 15,5% de bio. Il est engagé dans Mon Restau Responsable® depuis novembre 2024.
- ★ **Le Crous de Toulouse Occitanie**, représente près de 2,8 millions de repas par an dans 17 restaurants et 19 cafétérias. En 2025, il sert 39,66% de produits EGalim dont 18% de bio. Il s'est engagé dans Mon Restau Responsable® depuis septembre 2023 et depuis octobre 2024 pour les cafétérias.



La genèse du projet

La volonté de respecter le plus rapidement possible les obligations de la loi EGalim, qui vise à assurer une alimentation saine et durable accessible à tous, a été l'accélérateur pour augmenter les pourcentages de produits bio et de produits durables dans les restaurants des Crous, les objectifs étant de 50% de produits labellisés dont 20% de bio.

En plus de l'important soutien financier de l'État pour atteindre ces objectifs et la stratégie globale mise en œuvre par le réseau, la progression en bio d'un Crous à un autre est fortement liée aux moyens mis en place dans chaque établissement, chacun avançant à sa vitesse.

Ainsi, Xavier Porcheret, directeur de la restauration du **Crous de Nantes Pays de la Loire** souligne qu'atteindre un pourcentage plus élevé de bio n'aurait pas pu devenir réalité sans la volonté de la direction générale du Crous de structurer la restauration et de proposer une offre de restauration équitable sur tout le territoire avec la même qualité de service.

Le **Crous de Toulouse Occitanie** s'est, quant à lui, intéressé très tôt aux sujets d'agroécologie, grâce à sa proximité avec l'École nationale d'Agronomie de Toulouse (ENSAT, AgroToulouse), école d'ingénieurs publique qui forme chaque année 860 étudiants dans les domaines de l'agronomie, de l'alimentation, de l'environnement et de l'œnologie.

Au **Crous Grenoble-Alpes**, la politique d'amélioration de la qualité des denrées alimentaires a débuté en 2020 avec une volonté forte de la direction pour s'associer à des acteurs de l'agriculture bio et locale, afin de permettre aux étudiants d'avoir accès à une alimentation plus saine et plus durable.

Au **Crous de Limoges** comme au **Crous de Paris**, le travail autour du bio est intimement lié aux engagements pris à travers Mon Restau Responsable®.

Les étapes du projet

★ Acheter plus de bio pour proposer plus de bio sur les plateaux

Pour augmenter la part de produits bio consommée dans les restaurants universitaires, la première étape est d'abord d'en acheter plus, de s'approvisionner en produits issus de l'agriculture biologique.

Dans les Crous, l'approvisionnement est réalisé par deux types de marchés. Une grande partie des marchés sont passés au national par la centrale d'achat, gérée par le Crous (produits laitiers, viandes, surgelés, épicerie...). Pour d'autres denrées, fruits, légumes frais et pains, chaque Crous établit des marchés locaux. Un meilleur référencement de produits bio a eu lieu dans ces deux types de marchés.

La centrale d'achat référence de plus en plus de produits bio et propose des produits durables et de qualité dans l'ensemble des familles de produits, en voici quelques exemples :

- › le marché B.O.F. « Beurre, Œufs, Fromages » propose depuis septembre 2024 des fromages frais 100% bio, il y a également de plus en plus de références bio pour les yaourts, et l'emmental râpé, le lait et la crème UHT sont également bio. Sachant que les étudiants consomment beaucoup de yaourts, proposer des yaourts bio permet de faire grimper facilement le taux de bio ;
- › les viandes hachées (égrenés, boulettes, steaks hachés) sont bio depuis le début de l'année 2025 ;

- › concernant les produits d'épicerie, le Crous et l'Agence BIO, via une convention de partenariat, ont commencé à travailler ensemble en septembre 2025 sur l'évaluation des disponibilités en bio de ce type de denrée pour la restauration collective.

Les marchés locaux, grâce à un travail structurant sur l'approvisionnement à l'échelle locale, permettent de référencer d'autres produits bio, notamment les fruits et légumes, le pain, et de faire progresser les pourcentages de bio des Crous. Le taux de bio des Crous s'approvisionnant sur les marchés locaux permet dans certains cas une augmentation très significative.

Le **Crous de Nantes Pays de Loire** s'appuie sur les référencements de la centrale d'achat nationale pour le lait comme pour les yaourts pour lesquels il y a beaucoup de choix. Il complète très largement via les marchés locaux. Ainsi 59% des produits bio sont achetés à travers des marchés locaux, en particulier pour le pain et les fruits et légumes. Par exemple, les restaurants proposent désormais des petits pains faits à la farine bio. Au vu des volumes, le Crous a dû faire appel à plusieurs fabricants qui respectent tous une exigence de qualité standardisée. Le fait de passer aux petits pains bio a permis de gagner entre 2 et 3% de taux de bio et a coûté près de 100 000 €. Son travail a aussi porté sur l'augmentation de l'approvisionnement local en fruits et légumes bio. Le Crous a cherché des producteurs sur les 5 départements sur lesquels sont répartis ses restaurants.



© HADRIEN BRUNIER • CROUS NANTES

Au **Crous de Toulouse Occitanie**, ce sont le pain, les pâtes, les yaourts et les fruits qui sont bio.

Le **Crous de Limoges** a commencé par remplacer toutes les gammes de yaourts bio ce qui a eu pour effet immédiat de faire grimper le taux de bio car les yaourts représentent un gros volume. Une partie des fruits et légumes, ainsi que le beurre sont bio également, quand il y a le choix entre un produit bio et un produit non bio le choix se fait en faveur du bio. Quand se fournir en produits bio n'est pas possible, le Crous privilégie les produits labellisés.

Au **Crous Grenoble Alpes**, pour les marchés nationaux, l'ajout de références bio se fait lors des renouvellements des marchés ou bien au fil de l'eau. Pour les marchés locaux, il a décidé de réaliser un marché spécifique bio et alloti par départements pour les fruits et légumes bio. Cela a permis d'avoir des offres de producteurs locaux. Pour le pain, dans un premier temps, en 2023, une référence bio pour le pain tranché a été ajoutée au cahier des charges. Lors du renouvellement de 2026, une variante a été proposée avec des petits pains HVE ou bio afin de pouvoir choisir lors de

la commission d'appel d'offres. Cela a permis de choisir l'option bio en connaissant les coûts supplémentaires associés. Le Crous Grenoble Alpes propose des plats végétariens bio chaque mardi, ce qui a permis de donner de l'ampleur au passage en bio.

★ Privilégier le passage en bio des produits les plus consommés

Dans les Crous, du fait des volumes de repas, et des contraintes diverses, **il faut aller gagner chaque point de pourcentage « bio » en faisant les meilleurs choix, produit par produit, et en commençant par les produits les plus consommés par les étudiants.** Pour chaque famille de produits, il faut aussi faire des arbitrages, le choix se portant également le plus souvent sur ceux qui sont aussi les plus consommés.

Ainsi, le **Crous Nantes Pays de la Loire** a débuté par les fruits les plus mangés : pommes et bananes. Sachant qu'elles représentent 85% des fruits consommés au Crous, les pommes et bananes sont désormais bio, ce qui a permis la aussi de gagner quelques pourcentages dans le chiffre total du bio.

Au **Crous de Paris**, tous les pains sont bio grâce à un marché local de pain bio et Label rouge (label rouge pour les sandwiches). Les yaourts nature, les bananes, les salades premières gammes sont 100% bio. Pour les sandwiches, ils sont réalisés avec du pain Label Rouge, du jambon label rouge, de l'emmental bio, de la salade bio, des tomates bio l'été, des œufs dur PPA (poules plein air), ou encore des carottes râpées bio, du poulet BBC...

★ Le bio c'est aussi à emporter

De plus en plus d'étudiants mangent « à emporter », reflet d'un changement d'habitudes, mais aussi du temps d'attente élevé pour accéder au restaurant, au regard du nombre d'étudiants arrivant en même temps. La vente à emporter va s'amplifier.

Le **Crous de Toulouse Occitanie** a donc fait le choix de proposer des produits vertueux également en cafétérias. Ainsi l'offre à emporter propose du pain, des légumes et des yaourts bio. Pour aller plus loin, ce Crous s'est également engagé lors de sa séance publique Mon Restau Responsable® à « Proposer un sandwich avec 100% de produits labellisés dont au moins 25% de produits bio ».

David Godefroy, Chargé de mission développement durable et Pierre-Marie Barraud, Directeur de la restauration soulignent : « Amplifier l'offre en proposant un sandwich labélisé et bio est un choix fort pour permettre aux étudiants d'avoir accès à plus de bio même en vente à emporter malgré le coût de production relativement élevé, en termes de denrées comme de main d'œuvre, car composer des sandwiches requiert beaucoup de manutention ».

★ Pour réussir, il faut dégager les marges de manœuvre pour pouvoir acheter en bio

Les produits bio ayant un coût de revient souvent plus élevé que les produits conventionnels, **il est indispensable de pouvoir compenser ce surcoût pour maîtriser les coûts de revient d'un repas.** Et ce d'autant plus que le prix des repas pour les convives, fixé par la loi, doit rester accessible.

Ainsi, **Anne-Sophie Branquart du Crous de Paris**, insiste sur quatre leviers importants :

1. La saisonnalité des fruits et légumes est devenue une composante essentielle dans la composition des menus. Une tomate bio de saison n'est pas plus chère qu'une tomate non bio, elle peut même être moins chère.
2. La diminution des produits ultra-transformés au profit de plus de fait-maison.
3. L'augmentation du nombre de plats végétariens, qui est passé de 20% il y a 3 ans à 36% aujourd'hui.
4. La limitation du gaspillage alimentaire, avec l'exemple des petits pains où le passage en bio s'est accompagné d'une réduction de leur taille, passant de 50 à 30g, limitant le gâchis.

Au **Crous de Nantes Pays de Loire**, la lutte contre le gaspillage alimentaire et la mise en place d'une filière de traitement des biodéchets a également accompagné le développement du bio. Le suivi et la limitation des déchets alimentaires permettent de maîtriser les coûts de collecte et ainsi d'investir dans plus de produits de qualité dont les produits issus de l'agriculture biologique. Le déploiement de l'offre végétarienne a également été un levier important.

Au **Crous de Limoges** certaines recettes ont été modifiées et certains produits remplacés pour limiter les surcoûts liés au prix du bio.

Au **Crous de Toulouse Occitanie**, un gros travail a été effectué sur le gaspillage alimentaire, ce qui a permis d'augmenter la part des produits EGalim sans que le coût de revient n'augmente.

★ **Autre indispensable, impliquer et former l'ensemble des équipes**

La plupart des Crous forment leurs agents et les sensibilisent via des ateliers ou des séminaires expliquant l'intérêt de cuisiner et de proposer des produits de qualité. Il peut y avoir également l'intervention d'un chef ou d'une structure extérieure.

Par exemple, le **Crous de Nantes Pays de la Loire** forme les agents de restauration à l'alimentation durable et végétarienne. Il a aussi déployé un réseau de référents Mon Restau Responsable® dans les différents restaurants. Ces professionnels aux profils variés, cuisiniers, agent de plonge, secrétaire, essaient les bonnes pratiques à travers le territoire.

Autre exemple, le **Crous de Toulouse Occitanie** a formé l'ensemble des cuisiniers et des magasiniers autour des enjeux EGalim auprès de producteurs agricoles. Ces formations sont l'occasion de comprendre pourquoi cultiver et manger bio, le lien avec la santé, les filières locales, etc. D'autres formations sont en projet.

Au **Crous Grenoble-Alpes**, l'accompagnement des équipes s'est fait grâce à des échanges sur le terrain, de la formation à la cuisine alternative et la mise à disposition de recettes spéci-

ifiques utilisant ces nouvelles denrées. Autre facteur d'adhésion des équipes, elles ont été globalement satisfaites de travailler des produits de meilleure qualité qui pour beaucoup ont de meilleurs rendus dans les plats servis, en termes gustatifs comme visuels.

Au **Crous de Paris**, la sensibilisation des agents se fait grâce à 2 séminaires par an qui sont ouverts à tous les membres de la restauration. En juin 2025, le séminaire s'est tenu à la ferme de Paris. Propriété de la Ville de Paris, située dans le Bois de Vincennes, cette exploitation agricole de 5 hectares gérée dans le respect de l'environnement a pour vocation de sensibiliser le public et mobiliser les acteurs du territoire autour des enjeux de la production et de l'alimentation durable. En février 2026, le séminaire a été consacré à l'élaboration des menus et aux différents labels. Porter à la connaissance de tous, pas seulement des cuisinants, l'intérêt des labels et des questions de transition est essentiel pour agir avec conviction et dans la durée sur le terrain. Cela permet de donner du sens aux métiers ! En plus de ces séminaires, des formations sont proposées dans les différents sites avec un chef qui travaille avec tous les agents du site pour expliquer l'intérêt d'avoir des produits de qualité.

★ **En parallèle des équipes, les convives doivent aussi devenir partie prenante de ces changements**

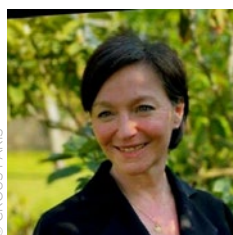
Éduquer les étudiants au mieux et au bien manger fait partie des missions des Crous ; les impliquer, les sensibiliser peut se faire via différents formats :

- › des informations sur les plats qu'ils choisissent, au moment où ils prennent leur repas, via des affiches ou des QR codes ;
- › des stands d'information ;

- › des informations via les réseaux sociaux ;
- › des ateliers de cuisine, ateliers de cuisine bio ;
- › des conférences...

Certains Crous ont mis en place des commissions menus qui réunissent autour d'une même table des étudiants et des agents de la restauration. Ces commissions sont l'occasion d'échanges entre les parties prenantes et contribuent à la prise de conscience des convives de l'intérêt du bio, des efforts consentis par les Crous pour leur offrir une meilleure alimentation. Du côté des équipes de restauration, ces moments d'échanges valorisent leur travail et donnent du sens à ce qu'ils font au quotidien. C'est le cas par exemple du **Crous de Paris**.

Ces initiatives rencontrent parfois des succès très relatifs, mais ce sont des « petites graines semées » pour que les étudiants mangent mieux, aient peu à peu une prise de conscience que manger mieux est bon pour leur santé tout en étant un enjeu environnemental. Des travaux de recherche portés par Olga Davidenko, maîtresse de conférences en Physiologie de la Nutrition et du Comportement Alimentaire à AgroParis Tech, INRAE et Université Paris-Saclay, montrent par ailleurs que plus un étudiant avance dans son cursus, plus il a conscience de l'importance de son alimentation !



© CROUS PARIS

Ainsi, Anne-Sophie Branquart, Chargée de mission Innovation et transition auprès du Directeur général, souligne : « En plus des efforts pour référencer toujours plus de produits bio, il faut éduquer, informer, sensibiliser les équipes et les convives de l'intérêt du bio et du bien manger. Pour la suite, je souhaiterais mettre en place des activités ludiques permettant encore plus de sensibilisation, proposer des conférences sur l'alimentation, sur les liens entre bonne alimentation et performances intellectuelles et sportives. »

Au **Crous de Nantes Pays de Loire**, un plan alimentaire a été adopté afin que les étudiants s'emparent du sujet bio. Des actions de sensibilisation, initiées par **Marion Redureau, Chargée de mission transition écologique**, sont animées par des associations engagées pour une alimentation plus durable aussi bien en restauration qu'en hébergement. Au sein des hébergements, des ateliers de cuisine sont organisés afin de donner l'envie aux résidents de cuisiner maison, facile et pas cher avec des produits de qualité et durables.

Le **Crous de Limoges** communique auprès des étudiants en leur donnant accès à des informations concernant les allergènes et la provenance des produits au travers du logiciel Infos Nutrition développé par le Crous de Montpellier. Un QR code est disponible pour chaque plat. Le Crous de Limoges communique aussi via les réseaux sociaux et propose régulièrement des stands d'information dans les restaurants. Certains étudiants n'ont pas encore connaissance de ces supports, qui sont encore récents, mais leur utilisation se développe progressivement grâce aux actions de sensibilisation et de communication mises en place.

Le **Crous de Paris** mise beaucoup sur l'information et la sensibilisation des étudiants.

Ainsi, plusieurs initiatives ont déjà été mises en place, au sein du Crous de Paris, comme :

- › des commissions menus par restaurant, instances de dialogue entre équipes de cuisine et étudiants (50/50 étudiants et agents) pour échanger sur la qualité des menus et des différents labels. Il y est toujours question du bio ;
- › des ateliers de cuisine bio, mis en place en 2025 et reconduits en 2026, dans lesquels les étudiants apprennent à cuisiner et à manger sainement, le Crous ayant un rôle à jouer pour accompagner les étudiants à mieux se nourrir ;
- › des interventions dans les restaurants par le Groupement des Agriculteurs Biologiques d'Île-de-France (GAB Île-de-France) au travers d'animations pour sensibiliser les étudiants à l'importance de consommer de bons produits.

Le budget et les résultats

Pour limiter les surcoûts, et pour atteindre l'objectif de 20%, tous les restaurants du réseau ont travaillé à :

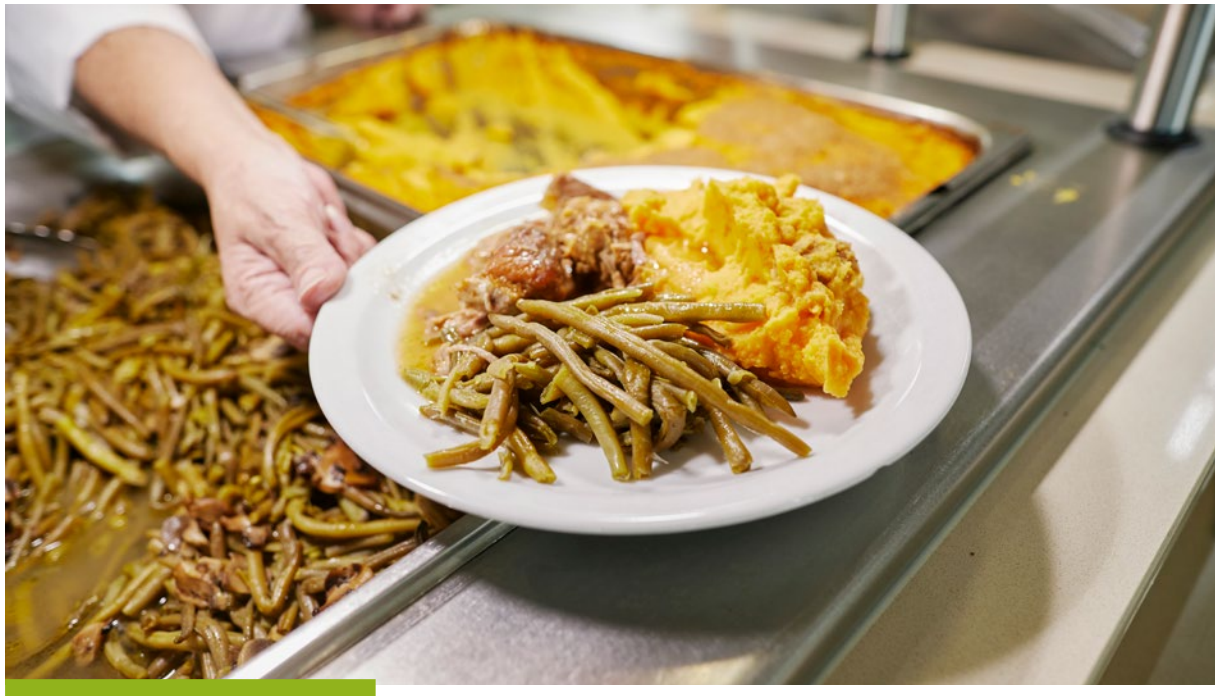
- › améliorer la performance des achats ;
- › limiter le gaspillage alimentaire ;
- › développer de nouvelles recettes ;
- › privilégier et mieux mettre en avant les produits bruts.

En complément de ces économies, le réseau a également mobilisé les fonds nécessaires pour soutenir ces transitions, notamment à travers le Fond Vert.

Les résultats sont visibles et des indicateurs de suivi ont été mis en place dans tout le réseau :

- › **une très forte augmentation du taux de bio** quasiment dans tous les Crous ;
- › **une diminution de 38% des émissions indirectes des gaz à effet de serre** par repas servi, grâce à l'impact de la diversification de l'offre de protéines, et à la part croissante de denrées bio et labellisées durables dans les achats alimentaires ;
- › **des étudiants de plus en plus sensibilisés au bien manger**, et à l'équilibre nutritionnel ;
- › **une dynamique d'amélioration de la qualité des repas** servis grâce à des ingrédients de meilleure qualité ;
- › **le bio s'invite également dans les cafétérias** : la demande de vente à emporter est à la hausse, de nombreux Crous proposent désormais des sandwiches faits avec du pain et des légumes bio. Des fruits et yaourts bio sont également proposés en cafétérias.

La démonstration est ainsi faite que la restauration universitaire peut être à la fois sociale, accessible et proposer une alimentation plus durable au plus grand nombre.



© HADRIEN BRUNNER - CROUS NANTES

Ainsi le **Crous de Nantes Pays de la Loire** est fier d'avoir atteint les 20 % de bio, grâce notamment à l'avancée de la région dans la production agricole biologique. En parallèle de cette évolution du taux de bio, l'empreinte carbone des restaurants montre que celle-ci est passée en 3 ans de 1,7 g de CO₂ par repas à 0,83 g.



© CROUS NANTES

Néanmoins, Xavier Porcheret, Directeur de la restauration, souhaite maintenir l'ambition d'atteindre les objectifs :
« **Maintenant que les 20 % sont atteints, il faudrait idéalement progresser mais le premier défi va être de stabiliser ce taux. Pour cela il faut des moyens budgétaires, le repas à 1€ rend l'équilibre fragile, il faut aussi des équipes pleinement engagées dans un contexte où beaucoup de départs en retraite sont à venir et de difficultés d'attractivité du métier. Stabiliser et dépasser les 20 % de bio va donc être un véritable défi !** »

Le **Crous de Toulouse Occitanie** souligne que l'augmentation de la part de bio a un coût qui a été assumé grâce à des arbitrages budgétaires et à une diminution des viandes rouges et de la charcuterie au profit des viandes blanches (recommandation du PNNS) ; cela permet de trouver des marges de manœuvre budgétaires pour le bio.

Le **Crous de Limoges** a pu grâce au travail engagé sur ce sujet, passer du peloton de fin de classement en pourcentage de bio parmi les Crous à un taux de 16,4 %.

Au **Crous de Paris** les efforts paient aussi avec des achats de produits bio qui ont triplé en 3 ans, grâce à un travail sur les grammages afin de commander la quantité juste, sur les quantités servies, sur le gaspillage alimentaire, sur les marchés et la communication interne sur les produits bio intéressants en termes de prix à commander. Cela permet de faire des économies et de financer la transition écologique au sens large.



© ADRIEN BRUNNER • CROUS NANTES

Les clés de la réussite :

La mise en place d'indicateurs et de statistiques permet de suivre les efforts.

Des statistiques EGalim sont publiées mensuellement. Partagées à l'ensemble du réseau, elles donnent pour chaque Crous le pourcentage de bio, déclinées en chiffres globaux, puis avec les chiffres en marché local, et en marché national ; de même pour les produits SIQO, les produits durables et le total des chiffres EGalim.

Ainsi le **Crous de Nantes Pays de la Loire** insiste sur la mise en place d'indicateurs de suivi des évolutions. Il souligne d'ailleurs que pour réussir il faut s'appuyer sur des données chiffrées, prendre des décisions qui soient comprises par les agents, donner du sens au travail et faire attention au collectif.

La mobilisation de l'ensemble du réseau du national au local est un gage de réussite.

Ainsi au **Crous Nantes Pays de la Loire**, chaque restaurant élabore ses menus sur la base de trames définies au niveau du Crous, en respectant certains critères, parmi ceux-ci la présence de produits bio et EGalim.

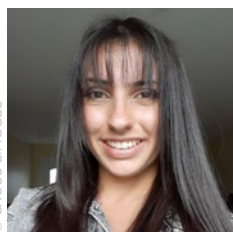
Au **Crous de Grenoble-Alpes** comme au Crous de Paris, on insiste sur le rôle qu'a joué la centrale d'achat national et l'engagement du réseau Crous pour augmenter les taux de bio en proposant toujours plus de produits bio pour les yaourts, fromages, produits laitiers, viandes, compotes. Pour les fruits et légumes, c'est souvent un marché local, le travail au niveau de ce marché ainsi que la communication auprès des responsables d'approvisionnement sur les références labellisées à commander ainsi que sur les fiches techniques, a permis d'augmenter très nettement les statistiques.

Le **Crous de Grenoble-Alpes** s'appuie également sur le Projet Alimentaire Territorial de la Métropole avec lequel il collabore régulièrement.

Au **Crous de Toulouse Occitanie** on insiste également sur la nécessité de faire encore mieux connaître les actions entreprises par le réseau en la matière auprès de tous les publics, de manière à ce que chacun prenne la mesure de ce qui est fait, de la stratégie mise en œuvre, des efforts réalisés et des résultats obtenus.

Dernière recette pour progresser : le pragmatisme

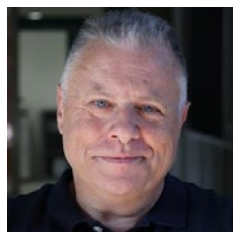
En effet, pour proposer toujours plus de bio tout en tenant compte des budgets, il s'agit d'être pragmatique et de veiller à ce que l'augmentation de la demande en produits bio dans les Crous se fasse en parallèle de la structuration de filières bio nationales et territoriales.



© CROUS LIMOGES

Ainsi Marie Charron, Responsable nutrition qualité et chargée de mission transition écologique au Crous de Limoges précise :

« Il faut faire des petits changements pour amener à de gros changements. Surtout, il faut travailler en équipe, de la direction aux chefs cuisiniers, au personnel, aux magasiniers... ».



© CROUS GRENOBLES-ALPES

De même Franck Daïnotto, Coordinateur restauration du Crous de Grenoble-Alpes souligne : « Pour progresser en bio, je conseillerais avant

tout d'y aller de manière progressive et structurée. Il est essentiel de s'appuyer sur les marchés existants, de travailler en lien étroit avec les équipes de production et de privilégier des produits bio qui ont du sens en cuisine, tant sur le plan gustatif qu'économique. L'échange avec les fournisseurs, l'expérimentation sur le terrain et l'accompagnement des agents sont, selon moi, des leviers indispensables pour inscrire le bio durablement dans les pratiques ».



EMMANUELLE DUBRANA,
DIRECTRICE GÉNÉRALE DÉLÉGUÉE

« L'introduction croissante du bio dans nos structures de restauration est avant tout le fruit d'un engagement constant de nos chefs et de l'ensemble de nos équipes, mobilisés pour offrir une alimentation de qualité et à tarif social aux étudiants.

En servant chaque année près de 45 millions de repas, le réseau des Crous s'affirme comme un partenaire stratégique de l'agriculture bio française, lui garantissant des débouchés importants et pérennes grâce à la force de sa politique achat volontariste en la matière.

Cette dynamique vertueuse constitue le socle de notre ambition pour la jeunesse et, avec la généralisation prochaine du repas à un euro, la transition écologique et l'excellence alimentaire resteront au cœur de nos préoccupations premières ».

À la cantine de l'IGN, faire manger toujours plus de bio aux agents du pôle Géosciences

400 repas sont servis chaque jour aux convives de la Cantine de l'Association des Usagers de la Cantine de l'Institut national de l'information géographique et forestière (AUC IGN).

Ainsi, en 2025, 83 892 repas ont été servis par l'AUC ainsi que 10 000 repas à emporter, à environ 1 200 convives et des agents de 3 établissements publics :

- › l'Institut Géographique National (IGN), le cartographe du service public ;
- › Météo France, expert public de la météo et du climat ;
- › et le CEREMA, Centre d'études et d'expertise sur les risques, l'environnement, la mobilité et l'aménagement, qui travaille à élaboration et la mise en œuvre de politiques publiques nationales et de projets territoriaux adaptés au climat de demain.

Tout est préparé sur place, avec un pourcentage de près de 77% de fait maison et 45% de denrées labélisées bio.

L'AUC-IGN a fait sa première séance Mon Restau Responsable® fin janvier 2026.

La genèse du projet

À l'AUC IGN, « l'aventure » bio a démarré en 2016 avec un objectif initial de 5%, en commençant par des produits très utilisés en cuisine, les pommes de terre et les oignons par exemple.

La volonté de respecter la loi EGalim a bien évidemment été ensuite un accélérateur de l'approvisionnement en bio, qui a permis d'atteindre aujourd'hui un taux bio au-delà de l'obligation légale. **Ainsi, le taux de bio visé par EGalim de 20% a été atteint en 2024 et il s'élève aujourd'hui à 45%.**



L'entrée dans la démarche Mon restau Responsable® va permettre de poursuivre cette progression avec un engagement pris lors de la séance publique d'atteindre 60% de produits issus de l'agriculture biologique fin 2027.

Barbara Verlhac, qui a rejoint l'équipe en tant que cheffe gérante il y a environ deux ans, avait comme feuille de route dès le départ de développer la part de bio dans les approvisionnements, c'est même un des éléments qui l'ont motivée à rejoindre cet établissement !

Les étapes du projet

Barbara Verlhac et son équipe ont avancé sur le bio denrée par denrée, fortes de la conviction que passer en direct par des producteurs fournisseurs, sans intermédiaires était la solution pour pouvoir proposer plus de produits bio aux convives, loin de l'idée reçue qu'il faut choisir entre des achats bio ou locaux.

Ainsi aujourd'hui, sont en bio les fruits et légumes, le bœuf, les légumineuses, les champignons, l'huile de tournesol, la farine, le sucre, le lait, en privilégiant les producteurs de proximité à chaque fois que c'est possible.

Le levier pour progresser encore sera de trouver des producteurs bio en particulier pour la crème, et les œufs, actuellement des œufs de plein air. Le travail de sourcing est essentiel.

Trouver des producteurs, c'est trouver et prendre du temps pour effectuer les recherches, discuter avec des producteurs, aller sur des salons.



Le budget et les résultats

Sur les 521 000 euros que représentent annuellement l'achat des denrées, consacrer 45% à l'achat de produits bio généralement plus chers que les produits conventionnels, a nécessité de faire des ajustements et des choix pour absorber le surcoût du bio.

3 leviers ont été actionnés pour y parvenir :

1. trouver des fruits et légumes bio aux prix compétitifs, le restaurant a fait le choix de se tourner vers une société qui propose des produits hors calibrages, « moches » moins coûteux, ce qui permet également d'éviter que ces produits soient jetés ;
2. un travail a été entrepris pour travailler sur les recettes, notamment à travers la végétalisation de celles-ci, avec l'appui d'une association spécialisée ;
3. les convives ont également été légèrement mis à contribution, avec une légère hausse du prix du plateau. La tarification va aujourd'hui de 3,80 à 8,50 euros, avec 9 tarifs selon les catégories d'agents.

Du côté des convives, les enquêtes de satisfaction régulières montrent que cette montée du bio dans leur restaurant est bien perçue.

Du côté des équipes de cuisine, évidemment, les changements de recettes comme d'habitude de travail nécessitent de s'adapter, rendant indispensable de prendre le temps de sensibiliser et de convaincre tout le monde du bien-fondé de cet engagement. Néanmoins, l'augmentation du bio est favorablement accueillie par les cuisiniers qui savent reconnaître la qualité des produits et apprécient de travailler avec des produits de qualité.

Les clés de réussite

Dès le début du projet, le choix a été fait de travailler produit par produit en identifiant le plus possible sur le territoire le bon producteur en bio pour répondre au besoin du restaurant. Le travail de *sourcing*, y consacrer du temps est donc la première clé de réussite du projet sans aucun doute.

Autre clé de réussite, l'adhésion des équipes, des cuisiniers et des convives. Sur ce point, la volonté d'obtenir un label, ainsi que d'entrer dans la démarche Mon Restau Responsable®, ont permis de donner un cap à l'équipe, d'être encore plus rigoureux dans ses choix et d'accélérer encore la part des denrées bio.

BARBARA VERLHAC,
CHEFFE GÉRANTE

« Pour toujours plus de bio, il faut la conviction, trouver du sens à ce qu'on fait, avoir envie de faire du bien aux gens qui viennent manger, avoir envie de faire du bien à la planète.

C'est parfois un chemin de croix de se lancer, de trouver des producteurs directs, mais cela crée aussi du lien avec eux, qui sont en connexion avec le vivant et avec la nature ».



© IGN

Au BiO'Pôle de Léa Nature, le choix du bio une évidence pour le bien-être des collaborateurs !

Le BiO'Pôle de Léa, situé en face de l'entreprise Léa Nature, accueille les salariés de l'entreprise ainsi que ceux d'une quinzaine d'entreprises voisines. C'est également un lieu évènementiel qui peut héberger des événements professionnels, des séminaires ou ateliers. Il accueille enfin aussi des enfants pour des ateliers autour de la mare, des abeilles, du potager et de l'arboriculture. Ces ateliers se font le plus souvent à la demi-journée et se terminent par un goûter bio.

Ce sont aujourd'hui environ 300 personnes qui y déjeunent, sur ces 300 couverts, 60% des convives appartiennent à Léa Nature, les autres 40% se partageant entre les salariés des entreprises conventionnées et des convives de passage. La restauration est concédée à Ansamble, entreprise à mission de restauration collective.

L'établissement est entré dans la démarche Mon Restau Responsable® en novembre 2019. Aujourd'hui, le pourcentage de bio est de 52%.

La genèse du projet

Il y a déjà plus de 10 ans, le créateur de l'entreprise Léa Nature, Charles Kloboukoff et le directeur général, Raphaël Allouch, ont lancé l'idée de créer un lieu où les collaborateurs pourraient manger sainement et pratiquer du sport.

Le restaurant a été conçu dans cet esprit avec une attention particulière à l'insonorisation, des tables sont installées en extérieur pour permettre aux convives de manger dehors l'été, tout a été fait pour rendre le lieu attractif.

Léa Nature, concevant depuis sa création des produits bio et naturels, le choix d'accepter de payer plus pour avoir des produits issus de l'agriculture biologique s'est fait naturellement dès le départ.



© JEAN-FRANCOIS AUGÉ STUDIO-OUEST

Les étapes du projet

Passer en approvisionnement bio est plus facile pour certaines denrées. Le choix a donc été fait de commencer par celles-ci.

C'est le cas des fruits et légumes. En plus des achats, l'approvisionnement est complété par les productions du jardin voisin, qui arrivent en brouette dans les cuisines. Au restaurant un logo signale, d'ailleurs, les produits en provenance du jardin. De même pour l'épicerie, les pâtes, le riz, et les épices, passer en bio s'est avéré assez simple.

Pour les poissons, le restaurant ne propose pas de production bio mais a privilégié l'achat local, la mer étant toute proche. Les convives ont ainsi la chance de manger du poisson frais, acheté à la criée à la Rochelle, à Royan ou encore à la Cotinière sur l'île d'Oléron.

Les volailles sont bio, mais pour les viandes rouges, les prix sont la variable d'ajustement et c'est le plus souvent le local qui l'emporte sur le bio qui reste toujours plus cher. Afin d'augmenter la part de viande bio pour atteindre les 60%, l'idée est de pouvoir économiser en privilégiant des produits qui marchent bien et en réduisant les coûts sur certains fruits, légumes et épicerie.

La plupart des fournisseurs sont référencés par Ansamble, prestataire de restauration collective : un de leurs fournisseurs ne propose que du bio, les autres sont des grossistes qui ont du bio et des produits conventionnels. En complément, Pascal Lebouc, Responsable de secteur chez Ansamble, et ses équipes réalisent un travail de terrain en local pour trouver des fournisseurs. Le restaurant propose des yaourts, du lait, des céréales, des haricots secs et des lentilles produits par des fournisseurs et fermiers locaux. Le restaurant du BiO'Pôle travaille également avec des ESAT, qui leur fournissent des légumes. Les menus sont établis en fonction des denrées qui sont disponibles.



© JEAN-FRANCOIS AUGÉ STUDIO-OUEST



© ANSAMBLE

PASCAL LÉBOUC souligne l'importance de conjuguer bio et local « Une restauration saine, oui, mais au plus près des territoires, cela a plus de sens d'aller vers des denrées bio ou labellisées locales plutôt que bio et qui viennent de loin ! ».

Des animations autour du bien manger sont régulièrement organisées et une fois par an, un chef étoilé partage une de ses recettes avec les cuisiniers qu'il forme quelques jours avant que cette recette ne soit servie aux convives du restaurant.

Il existe aussi un snack qui propose une carte plus réduite mais 100 % bio, environ 70 convives y viennent chaque jour.

Le budget et les résultats

Depuis un certain temps, la part de bio est autour de 50 %, l'objectif, affirmé dans les engagements Mon Restau Responsable® est d'atteindre 60 % de Bio. Il semble faisable d'atteindre les 55 % rapidement.

Afin de limiter les coûts, certaines recettes ont été retravaillées et les menus sont composés de moins de protéines animales. Le taux de prise végétarienne s'élève à près de 25%. Le prix du repas payé par les convives a également légèrement augmenté.

Pour atteindre les 60 %, l'idée est d'aller trouver en bio des produits qui marchent bien, et d'économiser sur les prix des fruits et légumes et épicerie bio pour aller vers de la viande bio, sans que cela ait d'impact sur le prix final pour le convive.



© LÉA NATURE

RAPHAËL ALLOUCH,
DIRECTEUR GÉNÉRAL DÉLÉGUÉ
AUX AFFAIRES FINANCIÈRE ET
JURIDIQUE DE LÉA NATURE

Les clés de réussite

Au BiO'Pôle de Léa, la première clé de réussite est l'engagement clair de l'entreprise en faveur d'une restauration bio pour le bien-être et la santé des convives.

Autre clé de la réussite, commencer par les denrées où le changement est le plus aisé et identifier les marges de réduction des coûts permettant de payer plus certaines denrées.

« La recette pour réussir, c'est de démarrer par les fruits et légumes, et l'épicerie, car le surcoût entre ces produits en conventionnel et en bio est moindre que sur d'autres denrées ».



© JEAN-FRANÇOIS AUGÉ STUDIO-OUEST

À l'hôpital Armand Trousseau, plus de bio pour les enfants et les mamans !

La cuisine de l'hôpital Armand Trousseau, hôpital pédiatrique et maternité de l'Est parisien, prépare près de 330 400 repas par an. Chaque jour, elle sert environ 400 repas au self, 260 repas pour les patients le midi et 200 repas pour les patients le soir, certains patients étant présents uniquement en hospitalisation de jour.

En 2025, la part de produits bio à l'hôpital Armand Trousseau atteint 16,8% et près de 30% de produits EGalim, la progression au cours des deux dernières années a été très significative.

L'établissement vient d'adhérer à la démarche Mon Restau Responsable®. Il rejoint ainsi d'autres hôpitaux de l'Assistance Publique - Hôpitaux de Paris (AP-HP) déjà engagés. Au sein du groupement Hospitalier AP-HP Sorbonne Université dont il fait partie, les sites Saint-Antoine, Pitié-Salpêtrière, Charles-Foix et Rothschild participent déjà activement à la démarche.

La genèse du projet

Comme pour nombre d'acteurs de la restauration collective, l'élément déclenchant pour aller vers plus de bio a été l'adoption de la loi EGalim. La centrale d'achats de l'APHP référence désormais plus de produits bio.

À l'hôpital Trousseau, ce qui a été déterminant c'est l'adhésion au programme territorial « écomaternité » et sa charte pour une meilleure santé environnementale, mis en place en partenariat avec l'Agence régionale de Santé (ARS) Île-de-France en 2021 ce programme vise à réduire l'exposition des femmes enceintes, des nouveau-nés et des professionnels de santé aux perturbateurs endocriniens, aux mauvais additifs et aux polluants environnementaux, tout en promouvant des pratiques plus vertueuses pour l'environnement.



© HÔPITAL ARMAND TROUSSEAU

Les étapes du projet

La première étape pour l'hôpital a été d'identifier les produits à éliminer, notamment ceux contenant des perturbateurs endocriniens ou de mauvais additifs. Ce fut particulièrement le cas des desserts, notamment les pâtisseries, seules 3 répondaient aux nouveaux critères dont la tarte aux pommes.

Sont venus ensuite les choix à effectuer : quels produits passer en bio parmi les produits référencés par la centrale d'achat de l'AP-HP, qui en référencent par ailleurs de plus en plus.

L'hôpital a commencé à faire passer en bio les produits les plus consommés : les produits laitiers, les yaourts, le lait. Cela a été d'autant plus facile que pour ces produits la différence de prix entre bio et non bio n'est pas énorme, quand le prix d'autres produits passent de 1 à 5 en bio. Les volumes de produits laitiers, pour une cible de patients enfants, a permis de faire rapidement augmenter le taux de prise de bio.

Pour les autres produits, lorsque le bio s'avère trop coûteux, l'hôpital privilégie autant que possible des produits labellisés comptabilisés dans EGalim, comme Bleu-Blanc-Cœur, HVE, ou encore MSC pour les poissons.

En parallèle, la cuisine de l'hôpital a travaillé au fait-maison, plus de 70% des préparations sont aujourd'hui réalisées sur place, ce qui permet de travailler des produits bruts moins chers. Les recettes sont adaptées au goût des jeunes patients, pizza, croque-monsieur, poissons panés, *fried chicken* sont faits-maison.

Comparée à d'autres établissements de l'AP-HP accueillant davantage de patients et gérant des volumes encore plus importants, la taille humaine de l'hôpital Armand-Trousseau a constitué un levier majeur pour cette progression vers le bio.

Le budget et les résultats

La principale contrainte de l'hôpital Armand Trousseau pour travailler encore plus en bio est le budget, ce qui oblige les équipes à faire des choix ;

- › adapter les recettes, afin d'éviter de mélanger dans un plat produit bio et produit non-bio ;
- › proposer certains produits bio de manière ponctuelle, en communiquant au self pour valoriser ces initiatives ;
- › comparer les produits, les prix, choisir de passer en bio les produits les plus consommés et arbitrer en fonction de la pertinence du produit.

Les principales difficultés concernent l'approvisionnement, certains fournisseurs y compris des grossistes ne sont parfois pas en capacité de livrer les quantités de produits bio commandés au moment voulu.

Les enquêtes de satisfaction du côté des patients sont positives. Du côté des équipes en cuisine, le fait de travailler des produits de meilleure qualité et de faire du fait-maison a motivé et remobilisé les cuisiniers, pour qui cela a permis de remettre le savoir-faire au cœur de leur métier.

Les clés de réussite

Les deux principales clefs de réussites sont assez communes à nombre de projets :

1. être pragmatique et accepter de faire des choix, pour un hôpital comme Armand-Trousseau cela signifie privilégier en priorité le passage au bio pour les produits les plus consommés et dont l'écart de prix reste raisonnable ;
2. impliquer l'ensemble des équipes notamment en remettant le fait de cuisiner bien au centre de leur mission, plus de bio c'est plus de « Fait maison » et réciproquement.

ORIANE GAGNARD,
RESPONSABLE DE LA
RESTAURATION

« Il faut avancer étape par étape, être pragmatique, faire des choix pertinents. Les événements, tels la semaine du développement durable, sont des opportunités pour rappeler l'importance du bien manger sur la santé ».



© HÔPITAL ARMAND TROUSSEAU

Remerciements

LA FNH tient à remercier chaleureusement toutes les personnes qui ont participé à la rédaction de ce guide.

★ **Les représentants des restaurants engagés qui ont accepté de témoigner de leur action :**

- › **Éric Moreau**, chef de cuisine API Restauration, **Nicolas Casanova**, coordinateur RSE API Restauration et les représentants de la mairie de Clohars-Carnoët, pour la cuisine centrale de Clohars-Carnoët
- › **Axelle Pourret** en charge du projet de ferme urbaine à la ville et **Floriane Camilleri**, Cheffe de projet alimentation et développement durable, pour la cuisine centrale de Caluire et Cuire
- › **Didier Liné**, responsable de restauration, pour la cuisine centrale de Pornichet
- › **François Lalande**, chef cuisinier et responsable du site pour la cuisine centrale de La Turballe
- › **Pierre Deglin**, Responsable d'établissement, pour le Domaine de Fréchet PEP 59
- › **Arnaud Mauguin**, Directeur d'Exploitation commerciale et **Sophie Maleyran**, Responsable Développement Durable pour le Parc animalier et botanique de Branféré
- › **Jean-Philippe Moulinier**, chef de cuisine, pour le lycée horticole le Petit Chadignac
- › **Alain Berger**, Responsable restauration
- › d'appoint par automate, Chargé de mission transition écologique du réseau Crous, **Franck Daïnotto**, Coordinateur technique Direction de la Restauration Crous de Grenoble-Alpes, **Marie Charron**, Responsable nutrition qualité Chargée de mission transition écologique Crous de Limoges, **Marion Redureau**, Chargée de mission transition écologique et **Xavier Porcheret** directeur de la restauration, Crous de Nantes-Pays de la Loire, **Anne-Sophie Branquart**, Chargée de mission Innovation et Transitions Crous de Paris, **David Godefroy**, Chargé de mission Transition écologique, Crous de Toulouse Occitanie.
- › **Barbara Verlhac**, cheffe gérante et **Clémentine Mathey**, présidente de l'Association des usagers de la Cantine pour l'IGN
- › **Raphaël Allouch**, Directeur Général délégué aux affaires financière et juridique de Léa Nature et **Pascal Lebouc**, Responsable de secteur chez Ansamble pour le BiO'Pôle de Léa Nature
- › **Oriane Gagnard**, Responsable Exploitation, et **Philippe Verdier**, Adjoint - Service Restauration pour l'hôpital Armand Trousseau (AP-HP)

★ **Les rédactrices :** **Cécile Maréchal**, mécène de compétence, Responsable du développement Mon Restau Responsable®, **Héloïse Balhade**, Responsable de la mobilisation des collectivités territoriales, **Sarah Pecas**, Directrice de la mobilisation des acteurs du territoire (FNH)

★ **Les relectrices et relecteurs, dont le Réseau Restau'Co**

Partenaires financiers





FONDATION POUR LA NATURE ET L'HOMME

Créée en 1990, la Fondation pour la Nature et l'Homme (FNH) est convaincue que préserver la nature c'est garantir un avenir désirable à tous les êtres humains. Pour y parvenir, elle démontre les bénéfices que nous avons tous à protéger le climat et la biodiversité car notre santé, notre bien-être, la prospérité économique, la justice sociale et toutes les autres dimensions de nos vies en dépendent.

Grâce à une expertise scientifique et technique forte et à des alliances au-delà des clivages, la Fondation pour la Nature et l'Homme s'adresse conjointement aux décideurs politiques, aux responsables économiques, aux acteurs des territoires et au grand public pour prouver qu'il est possible, et dans l'intérêt individuel et collectif, de produire et de se nourrir dans le respect de la planète, de réconcilier nos modes de vie avec la préservation de la nature et de décarboner nos modes de transport. Elle les encourage à agir et leur donne les moyens de réussir.

Pour en savoir plus : www.fnh.org

© ISTOCK

