



LES RESTAURANTS SCOLAIRES DE LIMOGES MÉTROPOLE EN ACTIONS

ÉDITION 2025

LES BONNES PRATIQUES
VERS UNE ALIMENTATION
LOCALE ET DE QUALITÉ

ÉDITO



Dans le cadre de son projet alimentaire territorial, Limoges Métropole soutient les vingt communes de la Communauté Urbaine dans leurs changements de pratiques en cuisine pour un approvisionnement en produits frais, locaux et de qualité. Grâce au partenariat avec INTERBIO Nouvelle-Aquitaine, des formations et ateliers d'échanges entre élus et professionnels de la restauration collective ont permis aux communes de trouver des solutions adaptées à leurs besoins. Au fil des pages de ce guide, je vous propose de découvrir des astuces concrètes ainsi que des ressources pour aller plus loin. Je remercie l'ensemble des élus et personnels des communes pour le partage de leurs expériences et leurs participations à ce guide.

*Bernard THALAMY,
1^{er} Vice-président de Limoges Métropole*



**Le mot d'INTERBIO Nouvelle-Aquitaine,
Partenaire des collectivités pour une alimentation bio locale**

Dans le cadre de notre partenariat avec le Projet Alimentaire Territorial de Limoges Métropole, nous avons choisi de donner la parole à ceux qui « font ». Ce guide donne en effet une large part aux témoignages des élus et agents en charge de la restauration scolaire, collectés tout au long des temps collectifs que nous avons animés. Nous espérons que vous y trouverez l'inspiration pour passer à l'action et rejoindre, pourquoi pas, les 195 communes labellisées Territoire BIO Engagé de Nouvelle-Aquitaine !

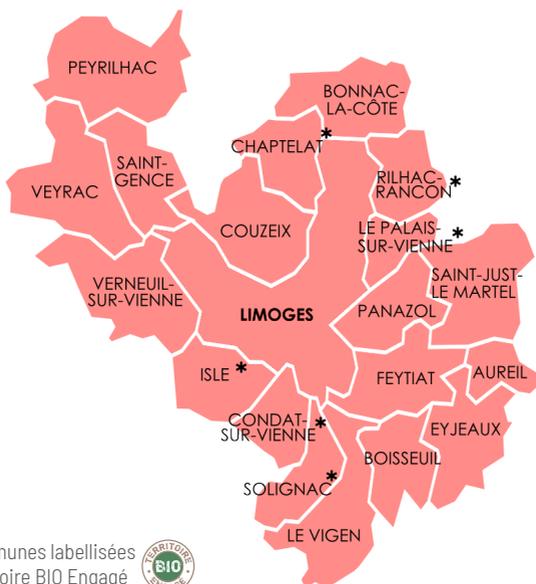
*Philippe LEYMAT,
Président d'INTERBIO Nouvelle-Aquitaine*

À QUOI SERT LE PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL DE LIMOGES MÉTROPOLE ?

Le Projet Alimentaire Territorial vise à rapprocher les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les collectivités territoriales et les consommateurs.

Le but de ce projet est également de développer l'agriculture sur le territoire de Limoges Métropole et d'améliorer la qualité de l'alimentation. L'ambition de la Communauté Urbaine est de développer les filières alimentaires de proximité en déployant des actions comme le renforcement des productions locales, l'optimisation des circuits de distribution ou l'approvisionnement des consommateurs et de la restauration hors domicile en produits locaux.

Communauté urbaine **LIMOGES METROPOLE**



* Communes labellisées
Territoire BIO Engagé
en mai 2025



1

Tisser des partenariats avec les filières de proximité

La volonté d'augmenter les achats locaux dans les restaurants scolaires fait consensus. Mais la mise en oeuvre reste difficile car elle entraîne des pratiques nouvelles pour les fournisseurs et les cuisinier.es.

LES ÉTAPES POUR CONSTRUIRE DES LIENS DURABLES AVEC LES PRODUCTEURS LOCAUX :

1 Se rencontrer pour comprendre les attentes de chacun

« Le dialogue entre la commune de Rilhac-Rancon avec Barbara et Carlos, maraîchers issus de l'espace test de Limoges Métropole, a débuté en 2020 et s'est poursuivi lors de leur parcours d'installation en 2021. Pour leur exploitation, Les Champs de l'Étang, une nouvelle étape est à franchir pour fournir des légumes bio à notre cantine scolaire. **Un échange, avec visite du site a eu lieu avec la responsable de la cantine et la directrice du pôle technique, en charge de la rédaction des appels d'offre.** Les perspectives de collaboration restent à construire et seront facilitées par l'adhésion de l'exploitation à la plateforme Manger Bio Restauration avec qui la commune travaille déjà. »

François POIRSON, 1^{er} adjoint de Rilhac-Rancon

2 Se mettre d'accord sur un fonctionnement

« La Ferme de Sargnat élève des bovins et des porcs qui sont transformés dans notre propre atelier après abattage. Notre offre pour la restauration collective est complémentaire à nos autres circuits de commercialisation. Quand j'ai rencontré Nicole, la responsable du restaurant scolaire pour la première fois, je lui ai présenté notre organisation et nos contraintes d'éleveurs. **Après plusieurs échanges, nous nous sommes mis d'accord sur un fonctionnement** qui permet notamment de répartir les morceaux des animaux pour valoriser toute la bête. »

Anthony BURBAUD, éleveur à la ferme de Sargnat



ZOOM VIANDE

*Prix fixés à l'année avec un volume prévisionnel annuel.
Valoriser l'ensemble des morceaux de la carcasse en répartissant les
avants (sauté, pot au feu) et arrières (rôti, steak), adapter les recettes,
proposer des morceaux diversifiés dans les assiettes.*



ZOOM LÉGUMES

Planification des légumes et de la fréquence, quantité minimale et maximale annuelle et par livraison : prix, délais de commande, conditions de livraison (heures, jours), récupération caquettes, aspects administratifs (bons de livraison, facturation, mention AB/Egalim).

3 Tester les premières commandes

« Comme pour tous les nouveaux fournisseurs locaux, nous avons commencé par tester les produits en cuisine et voir comment se passaient les premières livraisons. On a été très vite rassuré et une bonne relation de confiance s'est installée. »

François POIRSON, 1^{er} adjoint de Rilhac-Rancon

4 Formaliser le partenariat

« Pour sécuriser le partenariat, j'ai proposé à Anthony à un marché à bons de commande, avec des prix fixés et un volume prévisionnel à l'année. Et depuis 2021, les 500 enfants du restaurant scolaire d'Isle mangent du bœuf et du porc haut-viennois deux fois par mois. Une fierté pour l'équipe de cuisine ! »

Nicole GUILLEMINOT, Responsable restaurant scolaire de Isle

#CONFIANCE

#PLANIFICATION

#RÉGULARITÉ

Témoignages
en vidéo



LA RECETTE DU SUCCÈS

- ▶ **Se donner le temps nécessaire** pour trouver un fonctionnement satisfaisant pour les deux parties.
- ▶ **Être en mode « test » et expérimentation**, accepter les éventuels ratés avec des actions correctives.

2

Réussir ses achats de produits locaux bio et de qualité

La Loi EGAlim et le contexte économique nécessitent de savoir piloter ses achats alimentaires pour maîtriser les dépenses publiques. Mais les communes sont parfois démunies face à la complexité des tâches.

LES ÉTAPES POUR RÉUSSIR SES ACHATS

1 Bien s'outiller pour analyser ses achats

« En participant à des formations proposées par le Projet Alimentaire Territorial, nous avons découvert un outil de suivi des achats pour connaître et piloter la part de produits bio, labellisés et locaux servis. Nous avons testé une première organisation interne pour saisir les données dans cette calculette. Cela nous a permis de faire le point sur nos fournisseurs et de privilégier les producteurs locaux. Aujourd'hui, nous avons fait évoluer ce suivi en utilisant la plateforme «ma cantine» pour gagner en efficacité. Le but est d'améliorer la qualité des repas servis tous les jours aux 110 enfants accueillis au restaurant scolaire de Solignac ».



Caroline BOURGER,
2^{ème} adjointe au maire
de Solignac

2 Définir son projet et identifier ses besoins



Cyrielle BELLANGER,
Responsable du service
des Restaurants
scolaires de Panazol

« En tant qu'acheteur public, nous avons défini notre besoin en denrées alimentaires afin de répondre aux enjeux de santé et de nutrition mais aussi d'impacts sur l'environnement et le territoire. Par ailleurs, nous avons fait le point sur nos moyens financiers, humains et techniques. Ensuite, nous avons confronté cet état des lieux avec l'offre des fournisseurs. Par exemple, nous avons visité des exploitations locales partenaires d'un grossiste en fruits et légumes. Cela nous a permis de préciser la liste des produits réellement disponibles à proximité et d'augmenter notre part de produits bio locaux servis aux 800 enfants accueillis chaque jour dans les restaurants scolaires de Panazol. »

Témoignages
en vidéo



3 Rédiger un marché adapté à l'offre locale et de qualité



Annick BOURGEOIS,
adjointe à Boisseuil

« Notre budget alimentaire annuel pour le restaurant scolaire est d'environ 100 000 €. Il permet d'acheter les ingrédients des 61 500 repas produits chaque année par l'équipe de cuisine. Dans le respect des règles de la commande publique, nous avons rédigé un marché pour répondre à nos besoins et objectifs, notamment en produits de qualité de proximité. Il est composé de 12 lots dont un de produits biologiques, pour permettre aux fournisseurs spécialisés de se positionner. Ainsi nous avons retenu la plateforme Manger Bio Restauration qui propose notamment des fruits et légumes bio des agriculteurs du département. »

LA RECETTE DU SUCCÈS

- ▶ Se lancer dans des calculs simples pour **suivre des indicateurs utiles** comme le cout moyen des denrées par assiette.
- ▶ **Connaitre**, pour mieux progresser, **la part de ses achats d'origine locale, bio et de qualité** grâce à un outil adapté comme «ma cantine».
- ▶ **Demander conseil pour rédiger un marché public ouvert à l'offre locale** aux communes voisines et structures ressources bien en amont de sa publication.

#ANTICIPER
#ÉVALUER
#ADAPTER



ma cantine

Utiliser la Plateforme « ma cantine »

L'outil officiel pour le suivi EGAlim des achats alimentaires

www.ma-cantine.agriculture.gouv.fr/accueil

3

Améliorer ses pratiques en cuisine

Le changement de pratiques en cuisine et dans les assiettes demande du temps et de la persévérance. La motivation de l'équipe de cuisine, soutenue par les élus est primordiale.

LES BONNES PRATIQUES MENÉES DANS NOS COMMUNES

Sensibiliser les enfants à l'alimentation

« Depuis plusieurs années nous avons mis en place le « menu plaisir au Chaudron des Lémokids ». Ainsi chaque mois, les enfants volontaires nous transmettent, par le biais d'une boîte à idées, des propositions de menus dont la composition est totalement libre. Un menu est ensuite tiré au sort et réalisé par l'équipe de cuisine. En contrepartie, les enfants s'engagent à goûter systématiquement les repas variés proposés tout au long de l'année. Cette initiative a pour objectif principal la sensibilisation des enfants dans une logique d'apprentissage par la pratique ; et leur permettre ainsi d'être pleinement acteurs de leur alimentation. »



Jérôme BROUSSEAUD,
Responsable du restaurant scolaire de Saint-Gence

LA RECETTE DU SUCCÈS

- ▶ **Présenter plusieurs fois un nouvel ingrédient** aux enfants sous différentes formes et par doses progressives pour habituer leurs papilles.
- ▶ **Passer du temps en salle avec les enfants** pour échanger sur les recettes et les produits.

#SE FORMER

#TESTER

#SE FAIRE PLAISIR

#IMPLIQUER
LES CONVIVES



Respecter la saison des légumes



Clothilde JALLADEAU,
Technicienne
restauration/service
restauration scolaire

« Pour augmenter la part des produits durables, quoi de mieux que de commencer par respecter les saisons, c'est du bon sens ! À la ville de Limoges, les 5 500 enfants qui fréquentent nos restaurants scolaires ne mangent plus de tomates en janvier depuis une dizaine d'années.

Et comme il est difficile de respecter la fréquence recommandée de crudités en hiver, nous compensons par les soupes, généralement bien appréciées. Ces soupes sont produites à base de légumes frais variés dont certains sont cultivés par notre service des espaces verts. Ainsi d'octobre à avril, les carottes, potirons et butternuts prennent la suite des tomates et courgettes. Et les menus vivent au rythme des saisons ! »

Augmenter les préparations maison

« Au restaurant scolaire de Feytiat, nous produisons 520 repas par jour avec 60 % d'achats de produits bio et 60 % de produits locaux. J'ai eu la chance de participer à des formations de pratiques culinaires. J'y ai découvert comment augmenter progressivement les recettes maison à base de produits bruts. Par exemple, pas besoin d'éplucher les potimarrons et les carottes fraîches bio. Résultat : on gagne du temps, la peau riche en vitamines et en fibres est préservée sans résidus de pesticides de synthèse. Chez nous, les fonds de sauce et les préparations industrielles, c'est fini. Et tout le monde s'y retrouve ! »

Pierre BLANCHARD,
Responsable du restaurant scolaire de Feytiat



POUR ALLER PLUS LOIN

Ressources réglementaires et techniques

- ▶ Niveau national : le service **macantine** et la télédéclaration
🔗 ma-cantine.agriculture.gouv.fr/accueil
- ▶ Niveau régional : Portail de la Restauration Collective Bio Locale et de Qualité en Nouvelle-Aquitaine
🔗 www.restaurationcollectivena.fr



Être conseillé, accompagné, formé

- ▶ Connaître et participer aux actions du **PAT de Limoges Métropole**
📞 **Pauline Desbuisson** - 06 59 70 49 44 / 05 19 39 20 08
pauline.desbuisson@limoges-metropole.fr
- ▶ Obtenir les premières réponses à vos questions et identifier des fournisseurs de produits bio locaux : **INTERBIO Nouvelle-Aquitaine**
📞 **Véronique Baillon** - 06 58 31 79 74 - v.baillon@interbionouvelleaquitaine.com
Elisa Royer - 06 58 91 90 50 - restauration@interbionouvelleaquitaine.com
- ▶ Rejoindre le réseau des démarches alimentaires de territoires : **Pays et Quartiers de Nouvelle-Aquitaine** - www.pqn-a.fr
- ▶ Améliorer ses pratiques culinaires et équilibre nutritionnel, repas végétariens :
 - **Nourrir l'Avenir** - www.scicnourriravenir.com
 - **Cuisines nourricières** - www.cuisinesnourricieres.org
 - et bien d'autres !
- ▶ Lutter contre le gaspillage alimentaire : **CREPAQ** - www.crepaq.org
- ▶ Se former à la commande publique responsable : **3AR** - 3ar-na.fr

Trouver des fournisseurs de produits locaux et de qualité

- ▶ Plateforme en ligne locale : Agrilocal 87
 www.agrilocal87.com
- ▶ Plateforme physique locale : Manger Bio Restauration en Limousin
 www.mangerbiorestauration.fr
- ▶ Groupement d'agriculteurs bio de la Haute-Vienne : Agrobio 87
 www.bionouvelleaquitaine.com/adherents/agrobio-87
- ▶ Chambre d'agriculture de la Haute-Vienne
 haute-vienne.chambre-agriculture.fr

Bénéficier d'aides aux communes pour la restauration scolaire

- ▶ Aide « Lait et fruits à l'école »
 agriculture.gouv.fr/le-programme-lait-et-fruits-a-lecole
- ▶ Aide « Cantine à un euro » et bonus EGAlim
 www.asp-public.fr/aides/cantine-a-1-euro



Valoriser sa démarche bio locale

- ▶ Le label Territoire BIO Engagé :
 Vos achats bio en restauration collective atteignent 25% ?
 Demandez gratuitement le label pour valoriser votre démarche et l'équipe de cuisine !
 www.territoirebioengage.fr





Votre contact Projet Alimentaire Territorial
de Limoges Métropole

Pauline Desbuisson
06 59 70 49 44 / 05 19 39 20 08
pauline.desbuisson@limoges-metropole.fr

Retrouvez les actions du Projet Alimentaire Territorial :
www.limoges-metropole.fr

Avec le soutien de

