

UN PROJET DE  
L'AGRO CAMPUS DES 2 VALLÉES  
2020 – 2023

AGRO  CAMPUS  
DES 2 VALLÉES



**VERS  
UNE  
ALIMENTATION  
PLUS  
DURABLE  
DANS  
LES  
SELS**

# Sommaire

Édito	1
L'Agro Campus des 2 vallées	2
1. Les objectifs du projet	4
2. Agir auprès des usagers des cantines	6
<b>FOCUS</b> Du Pré à l'assiette, un projet pédagogique inter-lycées	10
3. Agir auprès des cuisiniers	12
4. Agir auprès des fournisseurs	16
<b>FOCUS</b> Un projet partie intégrante des plans d'alimentation territoriaux	20
5. Bilan	22
Le regard des partenaires	26
Index des partenaires	28
Lexique	28

## Vers une alimentation plus durable dans les selfs

© Agro Campus des 2 vallées – 10-05-23

Responsable de la publication : Christophe Roux, directeur

Coordination du projet et de la publication : Émeline Fay

Accompagnement éditorial et rédaction : Alice Enaudeau

Photographies : Émeline Fay, Camille Chauvet, Antoine Truchard, Hervé Jacques, Aurélien Lemoine, Ekole

Graphisme : Étienne Pouvreau, membre associé de Coopaname

Typographies : Lucette (Alice Savoie), Gemeli Micro (Production Type), Fern Micro (DJR)

Imprimé sur papier recyclé par ITF imprimeurs.

# ÉDITO

La loi Egalim pour une alimentation saine et durable nous interpelle depuis 2018 sur nos pratiques en restauration collective. Les transitions agro-écologiques sont également au cœur de nos réflexions et nous demandent de revoir nos pratiques agricoles, de relocaliser nos productions, de « saisonnaliser » notre alimentation, de travailler plus de produits bruts, de qualité et bio.

Si, aujourd'hui, la qualité de notre alimentation est interrogée, il n'en a pas toujours été ainsi dans nos sociétés mondialisées faites d'échanges internationaux pour des produits alimentaires à bas coût et dont les qualités gustative et sanitaire nous laissent penseurs. Interrogeons-nous aujourd'hui sur l'intérêt de manger une salade de fraises importées du Maroc, sans goût ni nutriments, en plein mois de décembre, une entrée de concombres poussés à l'eau et importés d'Espagne, en plein mois de janvier, ou sur le fait de consommer un steak importé du Brésil sans réfléchir aux conditions d'élevage et d'alimentation des animaux! Interrogeons-nous plus globalement sur nos pratiques culinaires et nos habitudes alimentaires, collectives ou familiales!

C'est ainsi qu'est né ce projet sur trois sites, trois selfs, trois équipes de restauration, près de 1 000 usagers à nourrir quotidiennement et jusqu'à quinze repas par semaine avec nos internes. Un projet qui nous a permis de nous recentrer sur les bonnes pratiques à mettre en œuvre pour la santé de nos apprenants, en leur apportant goût et qualités nutritive et sanitaire. Mettre en œuvre une loi tout en permettant aux équipes cuisine de prendre du plaisir à transformer des produits bruts de saison : voici un enjeu majeur dans l'apprentissage du goût.

Nous avons donc souhaité partager les actions, l'expérience qui peut être la nôtre, les perspectives liées à ce projet.

Vous pourrez dévorer ce livret tel un menu local, de qualité et bio. Nous vous proposons une entrée en matière sur la naissance du projet, un plat de résistance où vous pourrez vous délecter de nos actions conduites et un dessert tout en raffinement basé sur des perspectives et points de vue alléchants. Des petites gourmandises viendront agrémenter nos plats de leviers, points d'attention comme des notes musicales pour éveiller les papilles.

Alors, maintenant, bon appétit!!!

[#mangerlocaletdesaison](#) [#mangersainement](#) [#loiegalim](#)

**Valérie Rinteaux**  
Proviseure du lycée  
horticole de Blois et  
directrice adjointe  
de l'Agro Campus  
des 2 vallées.

# L'AGRO CAMPUS DES 2 VALLÉES

Comme tous les établissements d'enseignement agricole, l'Agro Campus est rattaché au ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire. Son autorité académique référente est la Direction régionale de l'alimentation de l'agriculture et de la forêt.



## LYCÉE PROFESSIONNEL AGRICOLE (LPA)

De la 4<sup>e</sup> à la terminale,  
BTS (formation initiale  
et apprentissage)

Montoire-sur-le-Loir

240 apprenants

### Ferme d'application

Ovins viande (AB)  
Villavard (à 4 km)

## LYCÉE PROFESSIONNEL HORTICOLE (LPH)

Bac, BTS (formation initiale  
et apprentissage)

Blois

220 apprenants

### Ferme d'application

Serres (AB)  
Production horticole et  
maraîchère  
Blois (sur site)



**LYCÉE D'ENSEIGNEMENT  
GÉNÉRAL ET TECHNOLOGIQUE  
AGRICOLE (LEGTA)**

Bac, BTS, formation pour adultes

Areines

500 apprenants

**Ferme d'application**  
Polyculture, élevage laitier  
Areines (sur site)



Chaque établissement dispose d'un internat. Environ 50 % des apprenants sont internes.

# 1. LES OBJECTIFS DU PROJET

## Mener une réflexion globale

Intégrer au moins 50 % de produits labellisés, dont au moins 20 % de produits issus de l'agriculture biologique, au 1<sup>er</sup> janvier 2022 dans les restaurants collectifs : tels sont les objectifs de la loi Egalim\*.

Des objectifs qui concernent bien évidemment les selfs de l'Agro Campus des 2 vallées. En tant qu'établissement à vocation agricole tourné vers la production alimentaire, ce dernier est d'autant plus concerné par ces directives qui visent à améliorer le revenu des agriculteurs et à organiser la transition vers un approvisionnement alimentaire de meilleure qualité.

Espace de consommation, au sein des restaurants collectifs, et de production, via les trois fermes d'application, l'Agro Campus a profité de cette loi pour mener une réflexion globale sur les enjeux de l'alimentation territoriale. L'établissement a donc missionné une enseignante pour mener un projet élargi grâce à un dispositif d'animation interne au ministère de l'Agriculture. Enseignante en aménagement des espaces naturels au lycée de Vendôme, Émeline Fay a consacré un tiers de son temps à cette mission sur trois années scolaires, de septembre 2020 à juin 2023.

Le projet a été décliné en trois grands axes :

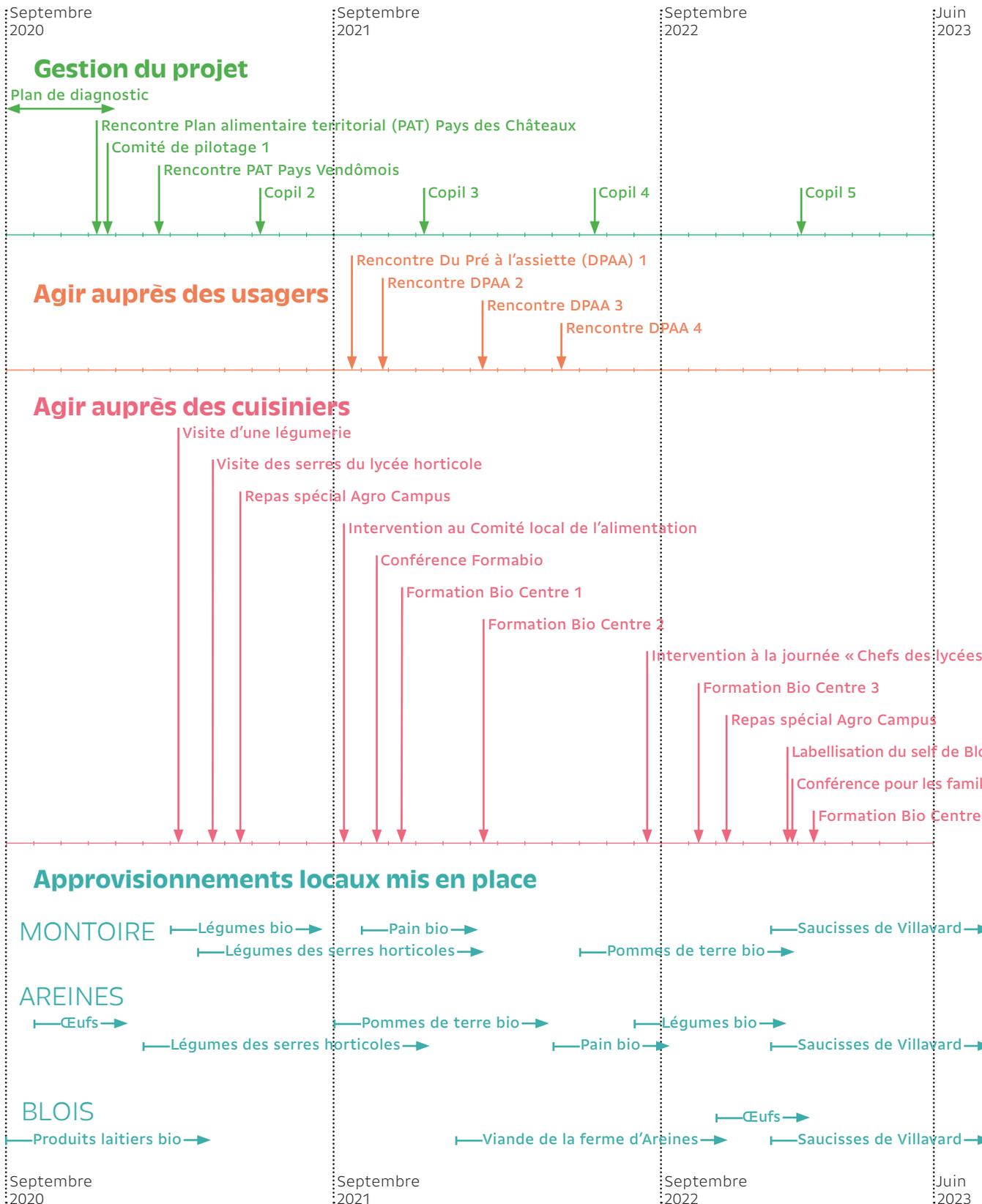
- Intégrer les produits locaux, biologiques et certifiés dans les cantines scolaires ;
- Mener un projet pédagogique auprès des lycéens ;
- Repenser la place des trois fermes d'application dans les circuits courts territoriaux.

« La clé du projet reposait sur la relation de confiance à créer avec les cuisiniers car eux sont au cœur du processus. Il ne fallait pas édicter des règles mais observer et comprendre pour faire des propositions réalisables. Ma mission a consisté à engager un mouvement pour permettre aux personnels des cuisines de s'approprier de nouvelles méthodes de travail. Et puis il fallait bien entendu intégrer les convives, à savoir les apprenants et les enseignants des trois lycées. »

*Émeline Fay, chargée du projet « Pour une restauration collective résolument locale, durable et intégrée dans son territoire ».*

\*Loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, aussi appelée Loi Agriculture et Alimentation. Loi adoptée le 2 octobre 2018 suite aux États généraux de l'alimentation de 2017.





# 2. AGIR AUPRÈS DES USAGERS DES CANTINES

**M**ener une mission sur l'approvisionnement en produits agricoles labellisés, locaux et biologiques au sein d'un établissement scolaire agricole n'aurait eu aucun sens sans y intégrer les apprenants. En tant que futurs acteurs du monde rural et convives quotidiens des selfs, leur place était primordiale.

Les objectifs de la loi Egalim ont été l'occasion de les associer à une réflexion autour de l'alimentation : d'où viennent les aliments consommés ? qu'est-ce qu'une filière locale ? un produit labellisé ? un produit biologique ? D'autant que la question des débouchés et les systèmes alimentaires territoriaux sont au programme de certaines filières (Conduite et gestion de l'entreprise agricole - CGEA ou Sciences et techniques de l'agronomie et du vivant - STAV). Réflexion aussi autour de l'agriculture biologique. Ce sujet, qui peut être clivant au sein de la profession agricole, l'est tout autant chez les lycéens, dont une large proportion est issue de familles d'agriculteurs.

Ce projet était donc un support de choix pour faire le lien entre le contenu des cours et celui de l'assiette.

Par ailleurs, modifier l'approvisionnement des restaurants collectifs implique de cuisiner autrement avec davantage de produits frais de saison, notamment des fruits et légumes. Des produits méconnus s'invitent ainsi progressivement à la table de jeunes gens pas toujours enclins à la découverte culinaire : radis asiatique, patate douce, potimarron...

D'emblée, le projet a donc dépassé les murs des cuisines pour intégrer les enseignants et les élèves.

## LA FRÉQUENTATION DES SELFS

**1 715**  
repas / jour

**425**  
petits-déjeuners

**865**  
déjeuners

**425**  
dîners

### • BLOIS •

200 couverts le midi  
(170 élèves et 30 personnels)  
100 couverts le soir

### • MONTOIRE-SUR-LE-LOIR •

210 couverts le midi  
(180 élèves et 30 personnels)  
150 couverts le soir

### • AREINES •

450 couverts le midi  
(400 élèves et 50 personnels)  
200 à 250 couverts le soir



## Dresser le portrait des usagers

En mars 2021, la première phase du projet a consisté à lancer une enquête auprès des 1 715 usagers des selfs pour connaître leurs habitudes alimentaires, leurs attentes et imaginer les évolutions possibles.

511 réponses ont été recueillies dont 74 % provenaient des élèves. Cette enquête a été conçue et menée par les stagiaires BPREA (Brevet Professionnel Responsable d'Exploitation Agricole). Les résultats de l'enquête, diffusés aux familles, aux élèves et aux personnels via l'outil Pronotes, a permis de dégager quelques grandes tendances.

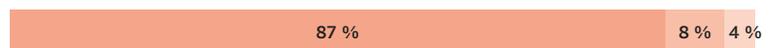


## Régimes alimentaires

Tout en étant inférieure à celle des usagers ayant un régime alimentaire dit « traditionnel », la part des végétariens est supérieure à la moyenne nationale (2,2 % en 2020\*) : 4 % d'élèves et 3 % des personnels.

Les adeptes du flexitarisme\*\* sont plus nombreux parmi les personnels (25 % contre 8 % d'élèves).

### Élèves



### Personnel



### Ensemble



## Consommation dans les selfs

Parmi les points forts des selfs, la qualité des produits figure en dernière position avec seulement 16 % pour les élèves et 13 % pour les personnels.

Au moment de constituer leur plateau, les usagers se basent principalement sur leurs goûts habituels et le « Fait maison ». Les produits de saison arrivent en 3<sup>e</sup> position. Labels, équilibre nutritionnel ou nouveaux produits n'ont que peu d'importance

### Élèves

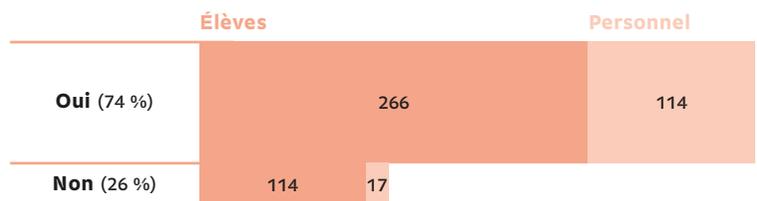


### Personnel

## Les évolutions possibles

L'approvisionnement en produits locaux et d'avantage de qualité sont les principales attentes.

Enfin, 74 % des sondés se disent prêts à changer leurs habitudes alimentaires dans un souci de développement durable.



Suis-je prêt à changer mes habitudes pour plus de développement durable ?

**Si cette enquête révèle certaines contradictions dans les souhaits exprimés (prendre en compte le développement durable mais ne pas changer ses habitudes), elle constitue une base de travail partagée par les convives des trois sites, qui esquisse des leviers possibles d'évolution.**

# 2. AGIR AUPRÈS DES USAGERS DES CANTINES

## Intégrer le projet au cursus pédagogique

Dès le début du projet, les professeurs ont été sollicités pour intégrer le projet dans leur cursus pédagogique.

Les enseignants d'Éducation socio-culturelle et d'Histoire-géographie des trois établissements ont ainsi mobilisé deux classes de BTS du lycée d'Areines, une classe de seconde du lycée horticole de Blois et une classe de 4<sup>e</sup> du lycée de Montoire. L'objectif étant de réaliser des affiches sur la thématique de l'alimentation.

Répartis en groupes de trois, lycéens et étudiants ont travaillé sur les thèmes suivants :

- Présentation de la loi Egalim ;
- Présentation des producteurs locaux qui fournissent les selfs ;
- Présentation de la ferme de Villavard, l'une des trois fermes d'application de l'Agro Campus ;
- Gaspillage alimentaire ;
- Cartographie des fournisseurs des selfs.

Les apprenants ont ainsi mené leurs recherches, notamment auprès des cuisiniers des selfs, et réalisé un travail de synthèse.

Vingt-cinq affiches ont été produites par les différents groupes et soumises à un comité de sélection.

Les cinq visuels sélectionnés ont été retravaillés par un graphiste avant d'être affichés dans les trois selfs.

Un projet pédagogique de plus grande envergure, **Du Pré à l'assiette**, a été mené entre des élèves de 1<sup>er</sup> en bac professionnel CGEA\* au lycée de Montoire et des élèves de 1<sup>er</sup> en bac professionnel Cuisine et Service et commercialisation au lycée hôtelier de Blois. Lire p. 10-11.



## Communiquer largement

Communiquer autour d'un tel projet est nécessaire. Après des familles pour anticiper certaines questions et / ou incompréhensions quant au changement du contenu des assiettes. Après du grand public et des réseaux institutionnels et professionnels pour inciter de nouveaux producteurs à devenir fournisseurs.

## Vidéos

Destinées à être diffusées sur YouTube, de courtes capsules vidéo ont été réalisées sur différents thèmes :

- Production de mâche par les élèves de 2<sup>de</sup> Productions horticoles du lycée de Blois, qu'ils livrent directement au self de Blois ;
- Formation des équipes de restauration de l'Agro Campus sur la thématique de la loi Egalim ;
- Menu « spécial » préparé exclusivement à partir de produits locaux pour l'entrée et le dessert et de produits issus des fermes d'application de l'Agro Campus (serres horticoles à Blois et ferme de Villavard) pour le plat principal. Un premier menu unique a été proposé dans les trois selfs le 27 mai 2021 ; le second le 25 novembre 2022.



Production de mâche



Formation des équipes



Menu « spécial »

## Conférences

Chargée de mission du projet, Émeline Fay a témoigné à l'occasion de plusieurs événements :

- Conseil local de l'alimentation, à Blois, le 14 septembre 2021 ;
- Séminaire Formabio, au sein du réseau de l'enseignement agricole, à Chartres, le 6 octobre 2021 ;
- « Journée des chefs cuisiniers » organisée par le Conseil régional à destination des chefs cuisiniers de l'ensemble des lycées de la région, le 26 août 2022 à Châteauroux ;
- Conférence sur l'alimentation en restauration collective à destination des familles organisée par le Pays Vendômois, à Vendôme le 25 janvier 2023. Cette intervention a permis plus spécifiquement d'aborder les tenants et aboutissants des changements à la cantine, le montant des pensions, la mise en place d'un repas végétarien.

## Affichage dans les selfs

Pour valoriser les produits locaux et biologiques et en faire des critères de choix dans la constitution des plateaux, des étiquettes « AB » ou « Produit local » ont été apposées sur les présentoirs des selfs.



# DU PRÉ À L'ASSIETTE

## UN PROJET PÉDAGOGIQUE INTER-LYCÉES

**P**rovoquer un échange entre lycéens investis dans des filières professionnelles complémentaires qui ne se connaissent pas : c'était tout l'enjeu du projet pédagogique « Du Pré à l'assiette » mené entre une classe de 1<sup>re</sup> en bac professionnel Conduite et gestion de l'entreprise agricole (CGEA) au lycée agricole de Montoire et deux classes de 1<sup>re</sup> en bac professionnel Cuisine et Service et commercialisation au lycée hôtelier de Blois. Basée sur un produit unique, l'agneau produit à la ferme pédagogique de Villavard, la rencontre visait à explorer ensemble toutes les étapes de la filière, de la production jusqu'à l'assiette, en intégrant les notions de circuits courts, de produits locaux et de qualité, notamment biologiques, pour orienter les choix professionnels des futurs agriculteurs et cuisiniers. Au-delà de l'apport mutuel de connaissances, cette rencontre a incité les jeunes à s'interroger sur leur alimentation en vue de consommer autrement en restauration collective.

Mené sur l'année scolaire 2021-2022, le projet a mobilisé sept enseignants du lycée agricole, six enseignants du lycée hôtelier et deux membres de l'équipe de cuisine du self de Montoire.

Vidéo  
Du Pré à l'assiette



### Rencontre au lycée agricole

Mardi 28 septembre 2021

Première journée pour faire connaissance et visiter la ferme d'application de Villavard (activités sur la thématique des ovins).

### Rencontre à la ferme de Villavard

Mardi 19 octobre 2021

Découverte, par les lycéens hôteliers, de l'univers agricole à travers différents ateliers : course d'orientation, lecture de paysage, cycle d'élevage de l'agneau, alimentation des ovins, coûts de production, conduite de tracteur...

### Interventions de Bio Centre dans les deux classes

Janvier et mars 2022

Présentation de la filière biologique et sensibilisation à l'importance de la cuisine dans le secteur de la restauration collective.

### Rencontre au lycée hôtelier

Vendredi 25 février 2022

Ateliers thématiques de découverte : découpes, cuissons, reconnaissance des fromages, tenue du plateau, dressage de desserts, découverte de l'agneau sous sa forme bouchère (gigot, épaule, côtes, etc.)...

### Repas festif au lycée hôtelier

Vendredi 13 mai 2022

En conclusion, préparation et dégustation d'un repas gastronomique par les équipes (élèves et enseignants) des deux classes. Au menu, de l'agneau de Villavard et des produits majoritairement locaux.

Ce repas a été servi à 80 invités, notamment les élus et partenaires du projet.

« Certains jeunes du lycée hôtelier ont découvert tout un univers agricole qu'ils ignoraient. Ils ont élargi leur vision du métier d'agriculteur en prenant conscience de toutes les tâches nécessaires à la production d'un agneau. »

*Isabelle Silly, enseignante au lycée hôtelier de Blois*

« Nous avons pu présenter à nos apprenants la finalité de leur métier et leur prouver que ce dernier est noble. Si les restaurateurs sont au bout de la chaîne et tirent le bénéfice du produit face au client, à la base, il y a un producteur qui a fait de son mieux pour proposer un produit de qualité. »

*Nicolas Gandon, professeur principal des 1<sup>re</sup> CGEA et enseignant référent du projet*

« Ce repas collectif, c'était un défi et une fierté d'emmener les lycéens agricoles au lycée hôtelier ! Le jour J, ils ont sorti des plats que les lycéens hôteliers auraient pu préparer, on était vraiment fiers d'eux ! Il y a eu une telle ambiance durant tous ces mercredis de préparation en cuisine qu'on voudrait réitérer ce projet en interne à partir des volailles du poulailler. Ça pourrait s'appeler Du Poulailler à l'assiette ! »

*Ludovic Leguet, chef cuisinier au self de Montoire*

### UN PROJET FÉDÉRATEUR

Pour le repas du 13 mai 2022, les lycéens de Montoire étaient chargés de cuisiner les amuse-bouche à partir de la carcasse de l'agneau préparé par le lycée hôtelier. Margaux Samson, aide de cuisine, a ainsi imaginé des recettes de samoussas et keftas, et des nems végétariens. Mais pour être à la hauteur du défi, il fallait s'entraîner ! Ludovic Leguet, chef cuisinier de Montoire, Margaux Samson et une dizaine d'élèves volontaires ont donc consacré plusieurs mercredis après-midi à élaborer et peaufiner les recettes. Le Jour J, les retours ont largement été à la hauteur de l'engagement.

« Au départ, on ne voulait pas participer au projet parce qu'on avait peur que les lycéens hôteliers aient une mauvaise image de nous avec nos cottes et nos mains dans la terre... On pensait qu'eux étaient toujours très élégants en costume et tailleur. On s'est rendu compte qu'en fait, on était pareils ! Ce serait intéressant que le projet se poursuive parce que ça a été enrichissant. On a appris beaucoup de choses, on a transmis notre savoir et ça a créé une cohésion au sein de la classe. »

*Héloïse Évrard, lycéenne en bac pro CGEA*

« Avant ce projet, on voyait notre agneau mais pas ce qu'il y avait après l'abattoir. Maintenant, on projette un peu plus loin : on se dit que ça va dans l'assiette et que si on produit un agneau de qualité, ce sera forcément meilleur. »

*Aurélie Foy, lycéenne en bac pro CGEA*



# 3. AGIR AUPRÈS DES CUISINIERIERS

*Il aurait été difficile de mettre en œuvre la loi Egalim de manière descendante. Loin d'édicter des règles, Émeline Fay a tissé une relation de confiance avec les équipes de cuisine au cœur du processus en observant et en analysant le fonctionnement existant pour faire des propositions réalisables.*

## AREINES

- ▶ 450 couverts le midi  
200 à 250 couverts le soir
- ▶ Budget approv. : 261 207 € en 2021-2022
- ▶ 180 m<sup>2</sup>
- ▶ Équipement :
  - ▶ Légumerie : parmentière,essoreuse à salade, chambre froide négative, chambre froide fruits-légumes et crèmerie, armoire réfrigérée 3 portes ;
  - ▶ Zone froide : armoire réfrigérée traversante, robot de coupe, gros batteur, petit batteur, girafe ;
  - ▶ Zone chaude : four double, four à pâtisserie, 3 friteuses, bain-marie, 3 sauteuses, piano deux gaz, plaque coupe-feu, armoire chauffante ;
  - ▶ Plonge : lave batterie.
- ▶ 10 personnes pour assurer les deux services
- ▶ Salade bar, 3 plats chauds au choix (viande, poisson, végétarien), fromages au choix, desserts au choix
- ▶ Tarif du ticket : 4,28 € (2022)

## BLOIS

- ▶ 200 couverts le midi  
100 couverts le soir
- ▶ Budget approv. : 78 198 €
- ▶ 60 m<sup>2</sup>
- ▶ Équipement :
  - ▶ Légumerie : parmentière, 2 bacs de lavage,essoreuse à salade, chambre froide négative, chambre froide fruits et légumes ;
  - ▶ Zone froide : chambre froide crèmerie, chambre froide viande, robot de coupe, petit batteur, gros batteur, cutter ;
  - ▶ Zone chaude : sauteuse, marmite, 2 brûleurs à gaz, four mixte ;
  - ▶ Plonge.
- ▶ 6 personnes pour assurer les deux services
- ▶ Salade bar, 2 plats chauds au choix (viande, poisson), fromages au choix, desserts maison 3 fois par semaine
- ▶ Tarif du ticket : 4,28 € (2022)

## MONTOIRE-SUR-LE-LOIR

- ▶ 210 couverts le midi  
150 couverts le soir
- ▶ Budget approv. : 130 674 €
- ▶ 170 m<sup>2</sup>
- ▶ Équipement :
  - ▶ Légumerie (parmentière, 2 bacs de lavage) ;
  - ▶ Zone froide : balance, robot coupe, bacs gastro, chambre négative, réfrigérateur à viande, réfrigérateur à légumes, réfrigérateur crèmerie, réfrigérateur de jour, réfrigérateur de stockage (échantillons), batteur mélangeur ;
  - ▶ Zone chaude : sauteuse, four multifonction, 2 friteuses, 2 brûleurs à gaz ;
  - ▶ Plonge.
- ▶ 6 personnes pour assurer les deux services
- ▶ Salade bar, 2 plats chauds au choix (viande, poisson), fromages au choix, pâtisseries maison 1 à 2 fois par semaine
- ▶ Tarif du ticket : 4,28 € (2022)



## Renforcer les partenariats existants

Avant le lancement du projet pour une alimentation durable à l'Agro Campus, les trois selfs s'approvisionnaient déjà en produits locaux et biologiques, mais dans des proportions inférieures aux exigences de la loi Egalim.

Au self de Blois, le chef Didier Nowak travaille depuis plusieurs années avec les légumes produits par les maraîchers installés sur l'Espace test\* hébergé par le lycée horticole : « Je récupère leurs légumes invendables car il n'est pas logique de commander des produits biologiques alors qu'il y en a sur place. Ça permet de travailler sans intermédiaire : on fixe ensemble le prix qui convient aux deux parties. » Au self de Montoire-sur-le-Loir, Ludovic Leguet travaille également avec des producteurs locaux : « J'ai rencontré tous les producteurs avec qui je travaille. Parfois, j'accompagne les élèves à l'occasion de leurs visites de ferme. Il faut que nous proposons aux convives ce qu'ils produiront plus tard. » Le cuisinier fait ainsi son marché de légumes auprès d'un producteur local en fonction des produits disponibles.

Mais le chef d'Areines, Olivier Hilmer, le concède, aller visiter les exploitations locales demande du temps dont il ne dispose pas.

La première étape a donc consisté à identifier les partenariats existants pour les pérenniser et les renforcer.

Émeline Fay a sondé chaque chef pour analyser sa liste de producteurs, les volumes fournis, les besoins, afin d'envisager une éventuelle mutualisation entre les trois selfs ou d'en chercher de nouveaux.

Grâce à la mise en réseau du projet via notamment le GABLEC (Groupement des agriculteurs biologiques de Loir-et-Cher) ou le Pays Vendômois dans le cadre du Plan alimentaire territorial (lire p. 20-21), certains producteurs sont venus frapper à la porte de l'Agro Campus.

Les selfs ont ainsi diversifié leurs sources d'approvisionnement locales, comme cet ancien élève du lycée d'Areines, qui livre désormais 100 à 120 kg de pommes de terre chaque semaine aux selfs de Montoire et Areines (lire p. 17).

## LOI EGALIM = AUGMENTATION DES COÛTS?

« Nous savions que les exigences de la loi Egalim, notamment les produits bio, feraient grimper nos budgets. D'autant qu'aucune compensation budgétaire n'était prévue. En 2022, nous affichons une hausse des dépenses de 15 % mais ce chiffre est à regarder avec prudence car le contexte d'inflation généralisée joue sur la fin d'année.

Si nous sommes parvenus à abaisser quelques postes de dépenses en diminuant le gaspillage alimentaire ou en supprimant certains produits industriels onéreux, le coût denrées pour un déjeuner atteint désormais 2,70 € à 3 €, hors fluides en augmentation.

Heureusement, la Région Centre-Val de Loire a accordé une dotation supplémentaire aux lycées pour leur permettre de faire face à la hausse des prix sur la fin de l'exercice budgétaire 2022. Et elle a augmenté le tarif du ticket repas de 3 %, soit 4,40 € en 2023, mais il reste important de limiter l'impact sur les familles. Or, cette hausse de tarif ne compense pas l'inflation et la loi Egalim. »

Frédéric Chauvet, secrétaire général de l'Agro Campus

→ Voir l'évolution des coûts, p. 24

« L'objectif était d'organiser la prise de contact entre les chefs et les producteurs puis de laisser la place à la relation directe. »  
Émeline Fay



Vidéo

Des légumes bio et locaux pour le self de Blois

# 3. AGIR AUPRÈS DES CUISINIERS

## Échanger entre chefs

Par leur éloignement géographique, les chefs cuisiniers de l'Agro Campus ont peu d'occasions d'échanger sur leur métier, leurs habitudes, leurs fournisseurs... Ce projet a été l'occasion de les réunir lors de journées thématiques.

### Visite d'une légumerie

Contres (41), 23 mars 2021

- ▶ Participants : chefs cuisiniers, directrice de l'Agro Campus, responsable des serres horticoles du lycée de Blois.
- ▶ Objectif : découvrir de nouvelles sources d'approvisionnement biologique et faire se rencontrer les acteurs de la restauration de l'Agro Campus.

### Visite des serres du lycée horticole

Blois, 27 avril 2021

- ▶ Participants : chefs cuisiniers, gestionnaire et proviseuse du lycée horticole, responsable des serres.
- ▶ Objectif : découvrir l'outil de production pédagogique et identifier les productions adaptées aux selfs.

### Formation « Loi Egalim – Bio et conventionnel – Protéines végétales »

Montoire-sur-le-Loir, 4 novembre 2021

- ▶ Participants : chefs cuisiniers.
- ▶ Objectifs : présenter les aliments substituables aux protéines animales et nécessaires dans une assiette végétarienne ; en présenter le coût et les qualités nutritionnelles ; proposer de nombreuses recettes facilement réalisables en cuisine de collectivité.
- ▶ Animation : Bio Centre.

### Formation des équipes

Areines, 9 février 2022

- ▶ Participants : tous les membres des équipes de cuisine (hors chefs).
- ▶ Objectif : saisonnalité des produits, maîtrise du grammage en viande, introduction des légumineuses, équilibre nutritionnel des huiles et du pain.
- ▶ Animation : Bio Centre.

### Travailler un produit spécifique

Blois, 26 octobre 2022

- ▶ Participants : tous les membres des équipes de cuisine (hors chefs).
- ▶ Objectif : travailler un produit spécifique sélectionné par chaque équipe pour lequel un approvisionnement local et de qualité a été sécurisé (Areines : œuf ; Blois : cucurbitacées ; Montoire : betterave).
- ▶ Animation : Bio Centre.

### Maîtrise des coûts des approvisionnements

Areines, 13 février 2023

- ▶ Participants : chefs cuisiniers et gestionnaires.
- ▶ Objectifs : équilibre nutritionnel des menus à six semaines ; maîtrise des coûts budgétaires en travaillant des produits de qualité.

« Nous avons peu l'occasion de sortir de nos cuisines. Le fait de se retrouver est une bonne chose pour partager des techniques, des nouveaux produits... Mais c'est aussi très positif pour les équipes qui peuvent ainsi découvrir d'autres environnements de travail et de nouveaux ingrédients. »

*Didier Nowak, chef cuisinier du self de Blois*

## UN MENU VÉGÉTARIEN ÉCONOMIQUE?

Pour Didier Nowak, cette proposition hebdomadaire a l'avantage de baisser le coût du repas puisqu'elle évite les ingrédients les plus onéreux que sont la viande et le poisson. À Areines, Olivier Hilmer ne constate aucune baisse puisque, pour rassurer les convives sur la valeur nutritionnelle du repas, il intègre des galettes ou steaks végétaux industriels, aussi coûteux que la viande.

## Faire évoluer sa cuisine

Didier Nowak

« Le projet Alimentation durable m'a conforté dans mon engagement et je me suis senti soutenu par l'établissement. Ça a été un vrai appel d'air. Le fait de travailler avec les producteurs locaux change notre manière de cuisiner. Nous devons nous adapter aux produits disponibles. C'est le produit qui commande et non plus l'inverse. Je continue à concevoir mes trames de menu à cinq ou six semaines, mais ils peuvent changer au dernier moment en fonction de la saison et de l'approvisionnement. Par conséquent, j'indique souvent "légumes du marché" plutôt que le nom du légume sur le menu. Lorsqu'on m'apporte une grande quantité de mâche, je la décline dans différentes recettes. J'ai proposé une mousse au chocolat à l'aubergine, des gâteaux au potiron ou à la courge butternut... C'est une manière d'éduquer les lycéens au goût et à une alimentation différente. »

## La contrainte qualité/coût

Olivier Hilmer

« Je trouve normal de cuisiner des produits locaux, d'ailleurs, le projet nous a permis d'engager des relations régulières avec des producteurs locaux et de mettre en contact les trois lycées avec leurs fermes d'application respectives. Cependant, il ne faut pas oublier que les grands établissements sont soumis à la contrainte des marchés publics qui est un frein à l'approvisionnement local. Concernant les produits biologiques, le problème, c'est le coût. On nous demande de cuisiner avec de plus en plus de qualité, mais on reste limité par le prix du repas. »

## S'adapter au contexte local

Ludovic Leguet

« Les circuits courts sont un peu plus chers, mais j'ai la chance d'être suivi par le directeur et la gestionnaire de l'établissement. Comme nous habituons les jeunes à ne prendre sur leur plateau que la quantité dont ils ont besoin, nous faisons des économies grâce à la baisse du gaspillage alimentaire. »  
« Proposer un repas végétarien, pourquoi pas, mais ici, je suis face à de jeunes futurs agriculteurs qui pensent qu'un repas sans viande est moins nourrissant. Il y a donc une opposition de principe pour ces menus. »



# 4. AGIR AUPRÈS DES FOURNISSEURS

## L'approvisionnement externe

Historiquement spécialisée en terres céréalières (Petite Beauce) et élevage laitier (Perche) au nord et polyculture au sud, la surface agricole de Loir-et-Cher tend à se diversifier. Le GABLEC, Groupement des agriculteurs biologiques de Loir-et-Cher, constate une diversification des pratiques au nord du département avec une importante dynamique maraîchère. Une évolution propice à l'approvisionnement local et biologique des restaurants collectifs.

La production loir-et-chérienne a d'ailleurs l'avantage d'être très diversifiée avec des légumes, des légumineuses et de la viande. En revanche, peu de fruits et une production de fromage un peu pauvre en raison des contraintes liées à la transformation laitière. Si le volume de production biologique est insuffisant pour répondre au potentiel de demande liée à la loi Egalim, le GABLEC affirme que la surface agricole, elle, existe, pour lancer les cultures nécessaires. La mise en relation des producteurs et des restaurants collectifs est donc nécessaire pour produire en adéquation avec la demande.

Outre la mise en culture, la structuration des filières est un point majeur car il manque encore les outils facilitants comme des laboratoires de transformation, des circuits d'acheminement des produits, des plate-formes logistiques... Sur ce dernier point, la mise en place, en janvier 2023, de la plate-forme Manger Bio Centre-Val de Loire est une réponse apportée.

La mission d'Émeline Fay a justement consisté à rencontrer des groupements comme le GABLEC pour analyser la production disponible et entrer en contact avec les producteurs locaux. À l'inverse, le projet a permis au GABLEC de communiquer sur la loi Egalim auprès des producteurs et de leur apporter des débouchés.

« L'obstacle aujourd'hui, c'est la méconnaissance entre les producteurs et les cuisiniers. Le territoire peut produire beaucoup de choses : les producteurs doivent connaître les besoins pour lancer les cultures. »

*Ronald Charrier, animateur du GABLEC*

### AGRICULTURE BIOLOGIQUE EN LOIR-ET-CHER

**3 %**  
de la surface agricole utile

**+ 41 %**  
depuis 2011  
(source : Observatoire de l'économie et des territoires)

Situés dans trois zones géographiques différentes, les trois selfs de l'Agro Campus dépendent de bassins d'approvisionnement divers :

→ les lycées d'Areines et Montoire sont situés aux confins du Perche et de la Petite Beauce, à la frontière de zones de grandes cultures et de polyculture élevage.

→ le lycée horticole est situé en vallée de la Loire à proximité de bassins de production maraîchère.



## TÉMOIGNAGES DE FOURNISSEURS

### **ANTOINE TRUCHARD**

Installé depuis mars 2022  
Ferme de la Guignièrre, Boursay  
Maraîchage biologique



C'est Nicolas Gaveau, à la Chambre d'agriculture, qui m'a parlé du projet Alimentation durable de l'Agro Campus. Comme j'avais fait mon BPREA\* à Areines, je connaissais l'établissement et j'ai contacté Olivier Hilmer qui me commande désormais des légumes. En BPREA, la restauration collective faisait partie de mes débouchés potentiels. Non seulement c'est plaisant de nourrir les enfants mais c'est un revenu régulier pour nous. Reste que le cahier des charges est plus exigeant : il faut calibrer les légumes pour qu'ils soient faciles à éplucher en cuisine. Pour nous, c'est plus de travail, mais c'est une question d'habitude. En terme de livraison, c'est facile, ça prend peu de temps et c'est un échange agréable avec les chefs.

### **HERVÉ JACQUES BAPTISTE GOUMAND**

En cours d'installation  
Ferme de la Percerie, Oigny  
Maraîchage biologique



Nous avons rencontré Émeline Fay via le GABLEC et le Pays Vendômois que nous avons démarchés pour nos débouchés. Émeline nous a mis en contact avec Olivier Hilmer, qui s'est montré très ouvert et motivé pour travailler des produits bio et locaux. Pour nous, c'est un circuit très intéressant et nous pouvons adapter notre production à la demande. Mais c'est difficile d'envisager les cantines comme principal débouché car elles sont fermées en juillet et août au plus fort de la production estivale. Et puis les collégiens et lycéens ne sont pas les plus gros consommateurs de légumes ! Par ailleurs, dans une école, on nous a opposé le manque de personnel pour travailler les légumes frais. Il serait intéressant d'envisager une légumerie locale qui alimenterait les cantines alentour.

### **AURÉLIEN LEMOINE**

Installé depuis octobre 2018  
Les Tubercules de la vallée du Loir,  
Pezou  
Grandes cultures et légumes  
biologiques



En tant qu'élu local, je connaissais bien la loi Egalim. J'ai rencontré Olivier Hilmer puis Ludovic Leguet par l'intermédiaire d'Émeline Fay. Depuis fin 2021, je livre chaque semaine 80 à 100 kg de pommes de terre et 10 à 15 kg de courges à Areines. La livraison hebdomadaire arrange les cuisiniers puisqu'elle leur évite de stocker des produits trop longtemps alors qu'ils n'ont pas toujours la place et de mon côté, je l'ai intégrée à ma tournée de livraison aux magasins.

Le tarif n'a pas été un problème, nous nous sommes facilement mis d'accord. Pour moi, cette question ne devait pas être bloquante car venir livrer le self du lycée où j'ai fait mes études faisait sens. C'est une façon de faire connaître mon métier, de le transmettre et de le faire perdurer.

\* Brevet professionnel responsable d'exploitation agricole

# 4. AGIR AUPRÈS DES FOURNISSEURS



## L'approvisionnement interne

L'Agro Campus compte trois fermes d'application : les serres du lycée horticole à Blois, la ferme ovine de Villavard et la ferme polyculture – bovin lait d'Areines. La ferme de Villavard est menée en agriculture biologique et celle d'Areines en agriculture raisonnée pour observer plusieurs modèles agricoles.

## Serres du lycée horticole

Avant le démarrage du projet, le site était inconnu des cuisiniers de Montoire et Areines. La visite d'avril 2021 (lire p. 14) a permis de l'identifier comme un espace potentiel de production pour les selfs de l'Agro Campus.

Suite à cette visite, le responsable de culture et les chefs cuisiniers ont sélectionné une gamme de légumes, dans les limites de leur intérêt pédagogique et de leur facilité de production. Dès septembre 2021, courgettes, radis, salades, mâche et pommes de terre ont ainsi commencé à alimenter les selfs.

Les légumes sont acheminés jusqu'à Areines grâce aux trajets formels ou informels des agents ou par la navette courrier.

La visite a dégagé d'autres perspectives à moyen ou long terme pour développer les liens entre la production et les cuisines : l'embauche d'un salarié pour assurer le maintien des cultures pendant les vacances estivales et l'élargissement du partenariat à l'ensemble des légumes produits sur le site (y compris par le CFA et le certificat de spécialisation en maraîchage).

## Fermes de Villavard et d'Areines

Considérées jusqu'au lancement du projet comme des fermes pédagogiques, les fermes de Villavard et Areines n'étaient pas tournées vers la consommation interne. Le projet a permis de rapprocher les chefs d'exploitation des cuisiniers.

Alexandre Yverneau, chef d'exploitation à Villavard, et Yannick Durand, chef d'exploitation à Areines, proposent désormais la viande dont ils disposent occasionnellement : brebis ou vaches



### SERRES DU LYCÉE HORTICOLE

**Implantation :** Blois, sur le site du lycée

**Label « AB »**

**Surface :** 2 700 m<sup>2</sup>

**Production :** légumes variés (courges, radis, pommes de terre, mâche, patates douces...)

**Circuits de vente :** sur place pour les particuliers et aux selfs de l'Agro Campus

Les serres horticoles hébergent l'Espace test de maraîchage.



de réforme, veau. À la ferme d'Areines, Yannick Durand conserve ainsi un veau élevé sous la mère pour le vendre en caissettes aux selfs tous les trois mois environ. Les brebis sont quant à elles transformées en merguez à l'abattoir coopératif de Vendôme, à quelques kilomètres de là. Chefs d'exploitation et cuisiniers s'organisent ensuite entre eux pour la livraison des caissettes.

Reste que les deux exploitants ne s'en cachent pas, fournir les selfs des lycées n'est actuellement pas rentable : emmener les animaux à l'abattoir puis la viande à l'atelier de transformation, récupérer les caissettes et les livrer aux trois selfs nécessite du temps et de la main d'œuvre dont ils ne disposent pas en raison de leur vocation pédagogique.

Pour autant, tous deux sont tout à fait favorables à ce circuit de distribution. À condition de nouer un partenariat avec un moulin, Alexandre Yverneau estime qu'il serait même possible de proposer les céréales produites sur la ferme. De son côté, Yannick Durand juge envisageable de livrer une partie du lait produit aux selfs, à condition de mettre en place le circuit sanitaire adéquat, comme il a pu le faire précédemment dans une ferme d'application du Mans (72).



### FERME DE VILLAVARD

**Implantation :** Villavard, à 4,4 km du lycée de Montoire-sur-le-Loir

**Label « AB »**

**Surface :** 120 ha (50 % prairies, 50 % grandes cultures)

**Cheptel :** 280 brebis

**Production :** agneaux (250 agneaux / an), blé, seigle (150 t de céréales / an)

**Circuits de vente :** circuit long pour les céréales (Biograin) ; vente directe pour les agneaux (magasin de producteurs et AMAP)

### FERME D'AREINES

**Implantation :** Areines, sur le site du lycée

**Surface :** 127 ha (50 % prairies, 50 % grandes cultures)

**Cheptel :** 100 vaches Prim'Holstein (60 en production laitière, 40 génisses de renouvellement)

**Production :** lait (485 000 l / an) ; 10 à 15 bovins / an pour la viande (caissettes vendues au personnel)

**Circuits de vente :** circuit long (laiterie Bel à Vendôme), coopérative et négoce locaux pour les céréales

# UN PROJET PARTIE INTÉGRANTE DES PLANS D'ALIMENTATION TERRITORIAUX

*Par sa multimodalité – cuisiniers, fournisseurs, consommateurs – le projet Alimentation durable de l'Agro Campus entre pleinement dans la démarche des plans alimentaires territoriaux du Pays Vendômois et du Pays des Châteaux sur lesquels sont situés les trois lycées.*

## **PAT: KÉZAKO ?**

Issus de la Loi d'avenir pour l'agriculture adoptée en 2014, les Projets d'alimentation territoriaux (PAT) ont pour objectif de relocaliser l'agriculture et l'alimentation dans les territoires à travers différents leviers :

- Le soutien à l'installation agricole ;
- Le développement des circuits courts ;
- L'augmentation des produits locaux dans les cantines.

Les PAT appréhendent l'alimentation de manière globale en explorant toutes ses dimensions : sociale, environnementale et économique.

Leur caractéristique est d'être menés de manière collective avec des acteurs complémentaires sur le sujet : collectivités, société civile, agriculteurs, entreprises et coopératives de transformation, de distribution et de commercialisation, acteurs de l'économie sociale et solidaire et organismes d'appui à la recherche.

## **Le Pays Vendômois**

Les lycées de Montoire et Areines sont situés sur le périmètre d'action du Pays Vendômois dont le projet alimentaire territorial a été labellisé en 2021.

Il se décline en six axes :

- Développement durable des restaurants collectifs du territoire ;
- Justice sociale et accessibilité pour tous à une alimentation de qualité et durable ;
- Environnement, gestion des déchets et promotion d'une agriculture durable ;
- Développement de l'économie locale et préservation du foncier agricole ;
- Mise en valeur du patrimoine alimentaire et de la gastronomie ;
- Facilitation de l'intégration des enjeux du PAT.

## **Claire Foucher-Maupetit**

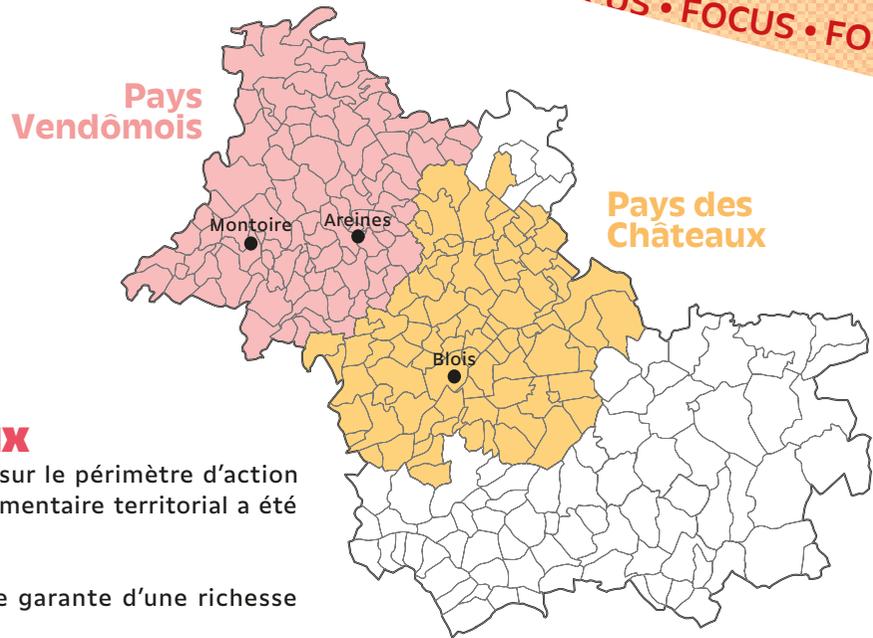
Présidente du Pays Vendômois

« En tant qu'enseignante, je suis intimement convaincue que la base de l'éducation, c'est l'éducation à l'alimentation. Si on mange bien, on apprend mieux ! C'est pourquoi les restaurants collectifs du territoire occupent une place importante dans notre plan alimentaire territorial.

Il a donc tout de suite été évident d'y intégrer le projet mené par les lycées de Montoire et Areines car il est intéressant à plus d'un titre :

- Il nous apporte une vision de ce qui se fait en terme d'alimentation sur le territoire et nous permet de partager une expérience avec d'autres restaurants collectifs ;
- Il favorise la promotion des produits locaux, particulièrement avec le projet Du Pré à l'assiette (lire p. 10-11) ;
- Il met en évidence toutes les démarches nécessaires à l'atteinte des objectifs Egalim sans augmenter les coûts en cuisine.

Ce projet a par ailleurs le mérite de faire prendre conscience que la mise en place de la loi Egalim va au-delà de l'imposition des critères. À la manière d'un plan alimentaire territorial, ce projet concerne des populations complémentaires : les cuisiniers bien sûr, mais aussi les producteurs et les convives. Il pointe bien la nécessité de dédier une personne à la coordination pour en faire un réel projet pédagogique et d'avenir. »



## Le Pays des Châteaux

Le lycée horticole de Blois est situé sur le périmètre d'action du Pays des Châteaux dont le plan alimentaire territorial a été labellisé en 2021.

Il se décline en cinq axes :

- Maintien d'une diversité agricole garante d'une richesse paysagère ;
- Développement d'une filière alimentaire locale pourvoyeuse d'emplois ;
- Accompagnement de la transition alimentaire vers un modèle plus durable ;
- Sensibilisation et accessibilité d'une alimentation saine et locale auprès de tous les publics ;
- Mise en valeur du terroir du Val de Loire pour développer l'image du territoire.

## Christophe Degruelle

Président du Pays des Châteaux

« Le volet pédagogique du projet Alimentation durable de l'Agro Campus est fondamental car il permet aux lycéens de se poser les bonnes questions à la fois en tant que futurs acteurs de la filière agricole et en tant que citoyens. Avoir fait se rencontrer les élèves d'un établissement agricole et ceux d'un lycée hôtelier dans le cadre du projet Du Pré à l'assiette constitue un réel enrichissement. Je rêve qu'on aille au-delà pour que tous les lycées, techniques ou généraux, puissent mener cette double réflexion avec leurs homologues agricoles. En tant qu'élus, nous devons défendre cette dimension pédagogique de l'alimentation car elle prépare l'avenir en mettant en réseau les acteurs de l'alimentation de demain. En cela, ce projet entre tout à fait dans les critères de notre plan alimentaire territorial.

C'est d'ailleurs une démarche forte de la part de Valérie Rinteaux, la proviseure du lycée horticole, qui accueille régulièrement et gracieusement les conseils locaux de l'alimentation du Pays des Châteaux. Cela révèle une réelle volonté d'ouvrir l'établissement et de sensibiliser les lycéens à la démarche du PAT sur notre territoire. »

### UN PROJET FINANCÉ EN PARTIE GRÂCE AUX PAT

L'intégration aux plans alimentaires territoriaux du Pays Vendômois et du Pays des Châteaux a permis au projet de bénéficier de subventions facilitatrices :

- ▶ Fond Leader : 16 098 € (8 049 € de la part de chaque Pays)
- ▶ France Relance : 19 769 €

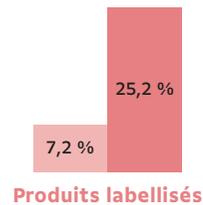
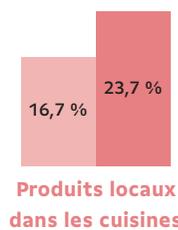


# 5. BILAN

Très ambitieux au regard de la situation de départ, dans la moyenne régionale, les objectifs de la loi Egalim sont partiellement atteints au terme des trois années de travail avec un taux de produits biologiques proche de 20 %. Surtout, les outils et automatismes mis en place devraient faciliter l'effort à poursuivre dans les années à venir.

## Objectifs Egalim

Entre janvier 2021 et décembre 2022, on note les évolutions ci-contre :



## Produits biologiques

En deux ans, sur l'ensemble des selfs, la proportion de produits biologiques a été multipliée par 3 à 5 selon les selfs. Le self de Blois a dépassé l'objectif avec plus de 20 % de produits biologiques durant plusieurs trimestres. Un résultat récompensé par l'obtention du label régional « Établissement bio engagé » en janvier 2023.

L'importante offre en maraîchage biologique près de Blois, l'Espace test de maraîchage et la forte volonté des équipes ont permis d'avancer très rapidement sur certains types de produits au self de Blois.

Le self de Vendôme a progressé moins rapidement mais très régulièrement. La part de produits biologiques y atteint environ 20 %. À Montoire, les résultats sont plus irréguliers et oscillent entre 10 % et 20 % selon les périodes.

## Produits labellisés SIQO\*

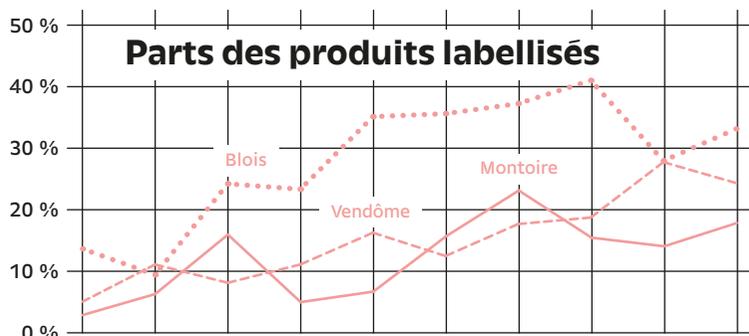
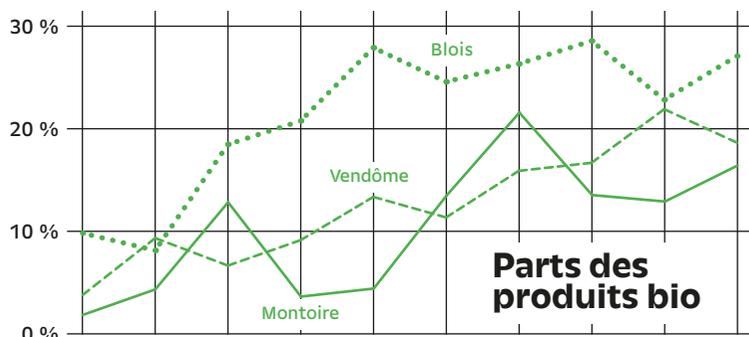
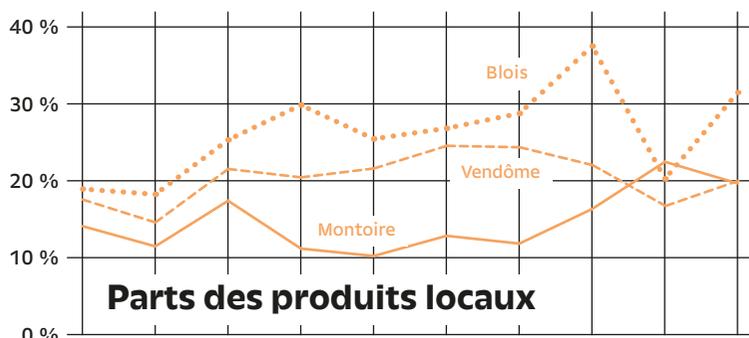
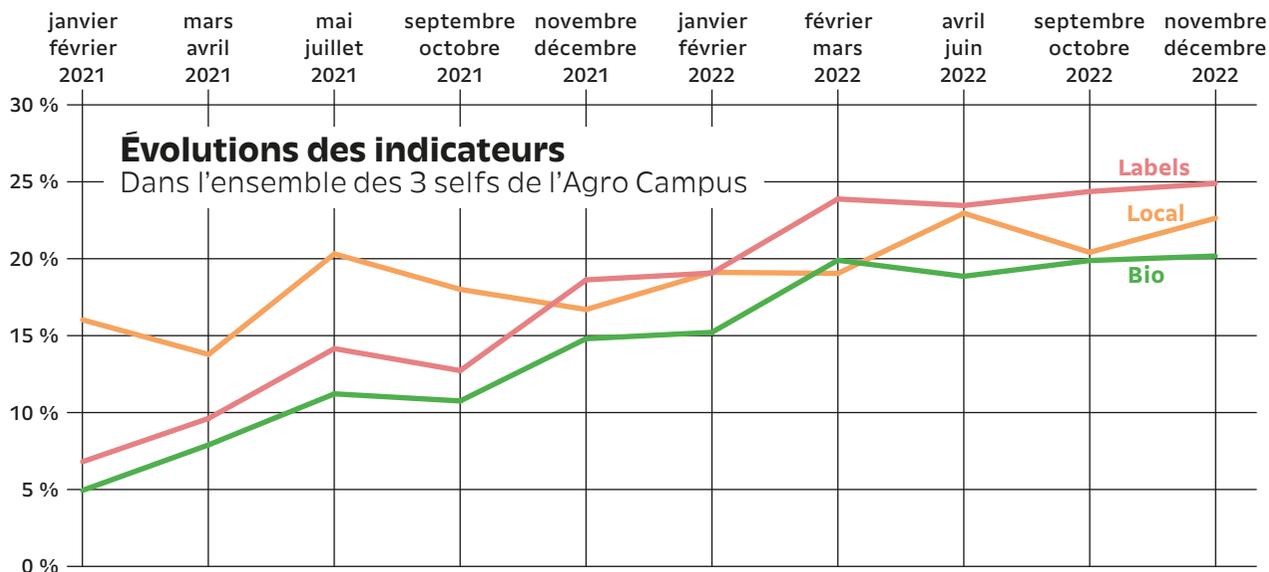
La courbe des produits locaux ou de qualité est très dépendante de la proportion de produits biologiques. Le bilan montre que l'offre de produits labellisés « hors bio » est relativement modeste au regard des objectifs fixés. Ainsi pour atteindre 50 % de produits SIQO, il semble incontournable de dépasser largement le taux de 20 % de produits biologiques car l'offre SIQO hors produits biologiques ne permet vraisemblablement pas de répondre à la demande.

### PRODUITS DONT LA PART BIOLOGIQUE EST LA PLUS IMPORTANTE

**Areines**  
boulangerie  
légumes frais  
beurre-œufs-fromage

**Blois**  
légumes et fruits frais  
boulangerie

**Montoire**  
boulangerie  
légumes et fruits frais



### ÉTABLISSEMENT BIO ENGAGÉ

Le 10 janvier 2023, le président de la région Centre-Val de Loire, François Bonneau, est venu remettre le label Établissement Bio Engagé au lycée horticoles de Blois.

Ce label encourage, récompense et met en valeur les collectivités qui ont atteint ou dépassé les préconisations du Grenelle de l'environnement, réaffirmées par le Plan ambition bio 2017, en termes de surface agricole cultivée en bio et / ou d'approvisionnement de leurs restaurants collectifs en produits bio.

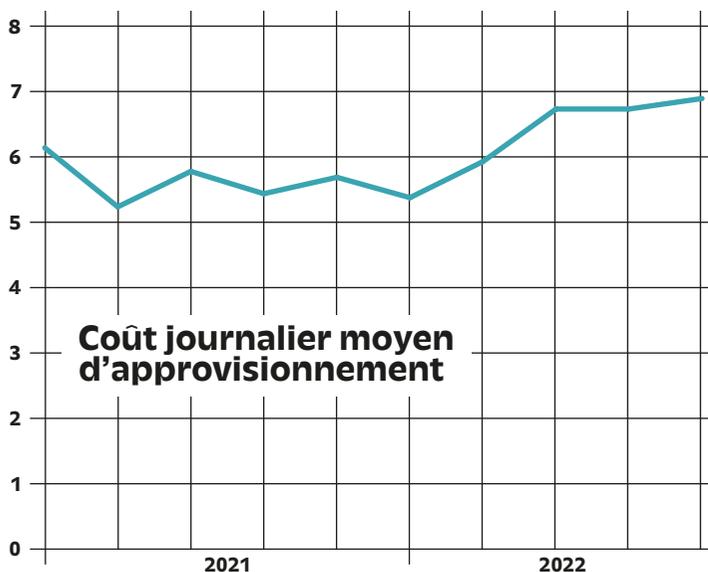


# 5. BILAN



## Maîtrise budgétaire

Les montants d’approvisionnement quotidien par repas ont été plutôt bien maîtrisés durant l’année 2021. Ce point mérite d’être souligné que la part des produits de qualité a considérablement augmenté durant cette période. C’est bien la preuve que proposer des repas de plus en plus qualitatifs ne s’accompagne pas nécessairement d’une hausse des coûts. Au cours de l’année 2022, en revanche, le montant moyen par repas a augmenté d’environ 15 %, en raison de la conjoncture économique globale et de l’inflation générale sur les produits alimentaires.

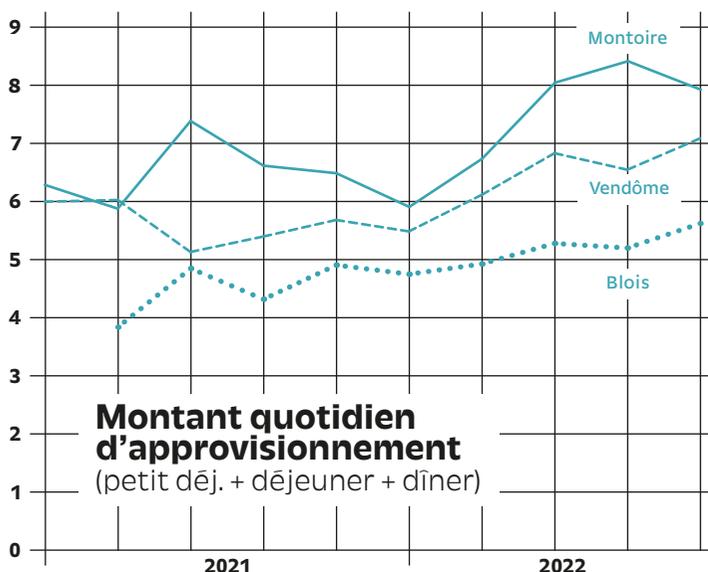


### PRODUITS DONT LE BUDGET EST LE PLUS IMPORTANT

**Areines**  
viande  
surgelés  
épicerie

**Blois**  
surgelés  
beurre-œufs-fromage  
épicerie

**Montoire**  
surgelés  
épicerie  
beurre-œufs-fromage





## Outils mis en place

### Les tableaux de bord

Pendant toute la durée du projet, le suivi des indicateurs Egalim a été l'outil principal permettant de dresser régulièrement un état des lieux, de mesurer les avancées et d'identifier les grandes étapes franchies. Ce suivi a été possible grâce au logiciel mis à disposition des lycées par le Conseil régional : Adoria, puis Webgerest à partir de septembre 2022.

Ces indicateurs étaient mis à jour à chaque période de vacances scolaires, soit environ tous les deux mois, de façon à indiquer les grandes tendances sur des périodes de cinq à sept semaines de menus.

### Les outils de communication

Plusieurs outils de communication ont été créés pour pérenniser ce projet dans la durée :

- Les affiches réalisées par les apprenants sur les murs des selfs (lire p. 8) ;
- L'étiquetage des produits locaux et labellisés dans les selfs (lire p. 9) ;
- Les capsules vidéo diffusées sur internet (lire p. 9, 10 et 13).

## Une évolution des pratiques

### Les pratiques internes

Au-delà des objectifs de la loi Egalim qui restent à atteindre, ce projet a modifié les pratiques internes au sein de l'Agro Campus :

- Il a donné une place centrale à l'alimentation en réunissant les membres de direction, les cuisiniers et les chefs de production des fermes d'application ;
- Il a renforcé la place de l'alimentation dans le cursus pédagogique ;
- Il a modifié le regard porté sur les fermes d'application qui sont désormais considérées comme des outils potentiels de production pour la consommation interne ;
- Il a mis en place des liens commerciaux entre les fermes d'application et les chefs cuisiniers.

### Les pratiques externes

Le fait d'avoir largement communiqué sur ce projet et d'y avoir intégré des partenaires extérieurs comme le GABLEC ou les Pays a facilité la mise en relation des producteurs avec les cuisiniers. Des relations commerciales ont été instaurées et les chefs cuisiniers disposent désormais d'un vivier de producteurs locaux et / ou biologiques.

# LE REGARD DES PARTENAIRES

## Bio Centre

Association interprofessionnelle des acteurs de la filière biologique en région Centre-Val de Loire

Le projet de l'Agro Campus correspond tout à fait aux thématiques de Bio Centre, à savoir l'identification des producteurs sur le territoire et la formation. Les produits tout préparés se sont peu à peu imposés dans les cuisines collectives pour des raisons diverses : manque de personnel, matériel... Mais même si vous ajoutez une personne et que vous modifiez l'organisation, sans formation, ça ne changera rien ! Il faut démontrer aux équipes qu'on peut cuisiner de bons plats avec des produits bruts locaux et qu'un repas végétarien peut être équilibré, goûteux et nourrissant.

Ce projet nous a enthousiasmés par sa méthodologie performante et son volet humain : les équipes concernées ont été impliquées avec beaucoup de dynamisme. Le fait de travailler avec une chargée de projet enseignante de l'établissement plutôt qu'avec un consultant fait la différence.

Parce qu'il associe analyses de données, recherche de fournisseurs, formation, moments de convivialité et atteinte des objectifs, c'est un projet exemplaire qui prouve qu'on peut y arriver et qui pourra servir de modèle.

### Laure Amouriq

Chargée de mission Alimentation  
Bio Centre (jusqu'en mars 2022)

## GABLEC

Groupement des agriculteurs biologiques de Loir-et-Cher

Au moment où le marché de l'agriculture biologique se tasse, la loi Egalim est une opportunité, notamment pour les maraîchers bio, d'autant qu'on est encore loin des 20 % de produits biologiques exigés au 1<sup>er</sup> janvier 2022. Le Loir-et-Cher a l'avantage de disposer d'une production diversifiée qui permet de proposer une gamme quasiment complète aux cuisiniers. À nous de lever les freins. Des études menées par Bio Centre avec, entre autres, les collectivités du Blaisois témoignent de la possibilité de proposer des menus équilibrés avec des produits biologiques locaux tout en maîtrisant les coûts. Sur le plan logistique, la mise en ligne, le 2 janvier 2023, de la plate-forme Manger Bio Centre-Val de Loire\* devrait lever des obstacles.

Mais le point central consiste à renouer le contact entre les cuisiniers et les producteurs. Le projet de l'Agro Campus est très utile car il provoque ce lien. Accueillir les chefs cuisiniers sur nos fermes facilite l'échange et la prise de conscience, d'une part du travail nécessaire à la production de matière première vivante, d'autre part des contraintes en cuisine. Créer du lien entre nous est plus que vital.

### David Peschard

Président



• GABLEC 41 •

Les Agriculteurs BIO de Loir-et-Cher

\* La plate-forme répertorie les producteurs régionaux biologiques à même de fournir les cuisines collectives. Catalogue et interlocuteurs uniques, facturation en ligne et livraison assurée par une société logistique visent à faciliter les commandes. Au 2 février 2023, Manger Bio Centre-Val de Loire répertoriait une centaine de producteurs.



## Région Centre–Val de Loire

La qualité de l'alimentation s'inscrit dans des orientations prioritaires très affirmées de la part de la Région. Dès le début du mandat, nous nous sommes engagés à aller bien au-delà des critères Egalim puisque notre objectif est d'intégrer 100 % de produits locaux dont 50 % de produits biologiques dans les cantines des lycées d'ici la fin du mandat, en 2028. Ce, avec évidemment des paliers intermédiaires comme décembre 2023 où nous espérons atteindre 20 % de produits locaux et 20 % de produits bio. Pour y arriver, nous travaillons sur trois axes : l'accompagnement des équipes de restauration, la structuration des filières d'approvisionnement et un plan d'investissement dans les cuisines.

Je regarde donc avec une attention particulière toutes les initiatives prises en matière d'alimentation durable. Toutes exigent un regard plus que bienveillant car si elles fonctionnent, il faudra étudier la manière de les dupliquer. Les journées de rencontre entre chefs cuisiniers des lycées régionaux ont d'ailleurs cette vocation : ce sont des journées de partage d'expériences qui visent à diffuser les bonnes pratiques.

### **Carole Canette**

*Vice-présidente déléguée aux lycées, à l'éducation, à l'apprentissage, à la jeunesse et à la vie lycéenne*

## DRAAF

Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt

La demande de l'Agro Campus de faire bénéficier une enseignante d'une décharge horaire dédiée à la mise en place des critères Egalim était tout à fait cohérente puisqu'elle faisait suite à plusieurs actions menées par la Direction, dans la droite ligne du projet local « Enseigner à produire autrement »\*\*.

L'enseignante a mis en place des outils de suivi très factuels ; elle a renforcé des partenariats avec les structures accompagnatrices, notamment Bio Centre avec qui la DRAAF était déjà conventionnée.

Dans les régions à faible disponibilité de produits frais locaux et sous signe de qualité, comme le Centre–Val de Loire, il est nécessaire de désigner un pilote sur un tel projet car il y a tout à faire : motiver les équipes, trouver les producteurs, organiser les circuits... Mené à l'échelle d'un établissement, ce projet est non seulement reproductible, mais il peut entraîner l'organisation d'une filière territoriale.

### **Sylvain Thibault**

*Chargé de mission Animation des territoires*



Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt

**\*\* Axe de travail majeur de l'enseignement agricole, qui vise l'enseignement des transitions et de l'agro-écologie.**

# INDEX DES PARTENAIRES

## Bio Centre

Association interprofessionnelle des acteurs de la filière biologique en région Centre-Val de Loire  
p. 10, 14, 26

## DRAAF

Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt  
p. 26

## GABLEC

Groupement des agriculteurs biologiques de Loir-et-Cher  
p. 13, 16, 26

## Pays Vendômois

p. 20, 21

## Pays des Châteaux

p. 20, 21

## Région Centre-Val de Loire

p. 26

# LEXIQUE

**BPREA** : Brevet professionnel de responsable d'exploitation agricole (p. 7).

**CGEA** : Conduite et gestion de l'entreprise agricole (p. 6, 8, 10).

**DPAA** : Du Pré à l'assiette. Projet inter-lycées mené dans le cadre du projet pour une alimentation durable de l'Agro Campus des 2 vallées (p. 10, 11, 20, 21).

**Egalim** : Loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous. Aussi appelée Loi agriculture et alimentation. Loi adoptée le 2 octobre 2018 suite aux États généraux de l'alimentation de 2017 (p. 4, 6, 8, 13).

**PAT** : Plan alimentaire territorial (p. 13, 20, 21).

**STAV** : Sciences et techniques de l'agronomie et du vivant (p. 6).



UN PROJET DE  
L'AGRO CAMPUS DES 2 VALLÉES  
2020 – 2023

# VERS UNE ALIMENTATION PLUS DURABLE DANS LES SELFS

**Intégrer dans ses cuisines des produits de qualité, dont on connaît l'origine, issus du territoire et parfois produits par d'anciens élèves.**

S'appuyant sur les objectifs de la loi Egalim, l'Agro Campus des 2 vallées (Loir-et-Cher) a mené entre 2020 et 2023 un projet visant à relocaliser les approvisionnements de ses selfs.

Redonner du sens, permettre à chacun d'accéder à une alimentation de qualité, créer du lien et contribuer à dynamiser l'économie locale: tout un programme pour les trois lycées agricoles du campus!

**Agro Campus des 2 vallées**  
LEGTA de Vendôme  
1 route de la Vallée du Loir  
41 100 Areines  
02 54 67 44 00  
legta.vendome@educagri.fr

**AGRO CAMPUS**  
DES 2 VALLÉES

ÉTABLISSEMENT PUBLIC D'ENSEIGNEMENT  
Blois • Montoire • Vendôme  
Formation Scolaire • Apprentissage • Formation Continue

Avec le soutien de:



PRÉFÈTE  
DE LA RÉGION  
CENTRE-VAL  
DE LOIRE  
Liberté  
Égalité  
Fraternité

