Quatrième rencontre du réseau des restaurations collectives Tarn-Agout

Comment développer l'approvisionnement bio et local ? Témoignages & échanges entre cuisiniers et producteurs locaux

Date : 20 mai 2026
Lieu : Communauté de Communes Tarn Agout (CCTA) à Saint-Sulpice La Pointe
Participants : Producteur.rice.s bio, élu.e.s, cuisinier.e.s et gestionnaires des restaurations collectives du territoire
Animation : CCTA, Publics Labos, GAB du Tarn

Présents :

- Viviane Bonhomme - maire de Massac-Séran, vice-présidente en charge de la ruralité et la souveraineté agricole à la CCTA
- Isabelle Ducellier – 1ère adjointe à la Mairie de Massac-Séran
- Jasmine Gibert, paysanne boulangère à Montgaillard (Lou Païs Bio)
- Guy Larrieu, maraîcher bio à Saint-Lieux Lès Lavaur

- Emilie Combebiac, productrice bio à Montvalen (ferme d'Emilie & Martin)
- Priscillia Corsin, cuisinière école Azas
- Patrick Esposto, cuisinier école Saint-Lieux Lès Lavaur et Saint-Jean de Rives
- Bruno Bégué, cuisinier collège Les Clauzades à Lavaur
- Simone Douy, cuisinière la crèche intercommunale Les Bouts de choux
- Patrice Truc, chef cuisinier lycée agricole de Flamarens
- Nathalie Pinel, cuisinière lycée agricole de Flamarens
- Nassima Crozes, référente marché Saint Sulpice (CRM Rodez)
- Marine Bourrillon, diététicienne CRM Rodez

Chiffres clés des cuisines témoignantes

• **École d'Azas :** 96 repas/jour, 75 % de bio, coût denrées inférieur à 2 €/repas mais de plus en plus difficiles à tenir, achats libres

• **Écoles de Saint-Lieux-lès-Lavaur / Saint-Jean-de-Rives :** 175 repas/jour, 2 repas végétariens hebdomadaires, + 60 % bio, achats libres

• **Collège Les Clauzades à Lavaur :** 800 repas/jour, 25 % de bio, 38 à 42 % d'achats Egalim, coût denrées moyen de 2,15 €/repas, achats via marchés publics des collèges et hors marché (limité à 20%)

• **Crèche Les Bouts de Choux :** 75 à 80 repas/jour, entre 18 et 20% de bio, achats libres

Le bio local, pas forcément plus cher

Pour Bruno Bégué, chef au collège Les Clauzades à Lavaur :

« Ce qu'on paie plus cher, on le regagne ailleurs, en économisant la main-d'œuvre par exemple. » Exemple : les carottes bio qui n'ont pas besoin d'être épluchées.

Il rappelle que le coût d'un produit ne doit pas être analysé uniquement à l'achat mais aussi en tenant compte du rendement réel, du gaspillage évité et de l'organisation de la cuisine. Autre exemple : « Un poulet standard, c'est parfois 20 % d'eau. Un poulet fermier, c'est 3 ou 4 %. Il y a moins de pertes à la cuisson. Si on ramène au kilo réellement consommé, ce n'est pas forcément plus cher. »

Autre levier fréquemment évoqué : adapter les quantités et les recettes.

Priscillia Corsin, cuisinière à Azas : « Les fraises, je vais en prendre cinq kilos au lieu de huit et faire une chantilly avec. J'essaie d'équilibrer mon budget d'une semaine à l'autre. »

Autres astuces en vrac pour limiter le gaspillage : le salad bar du lycée agricole Flamarens (« les ados adorent se servir seuls ») et les légumes à disposition dans les bain-marie

Solutions identifiées :

• raisonner en coût global plutôt qu'en prix d'achat ;

• adapter les portions et les recettes ;

• lisser les dépenses sur plusieurs semaines ;

• valoriser les produits de saison au moment où ils sont les plus accessibles.

Souplesse et réactivité : des qualités clés

La plupart des cuisiniers présents travaillent avec des producteurs dont les disponibilités varient selon les saisons et les aléas agricoles.

Priscillia décrit un fonctionnement simple avec sa maraîchère : « Le jeudi, je lui envoie un SMS : "Tu as quoi ?" Je fais le tour des stocks, je commande le vendredi et elle livre le lundi. »

Tous les cuisiniers soulignent qu'une part de flexibilité est nécessaire. « Tant qu'on me prévient un peu à l'avance, je change mes menus. Il faut être souple et comprendre qu'ils ont aussi des contraintes », explique Patrick.

Solutions identifiées :

- accepter une part d'adaptation des menus ;
- maintenir un dialogue régulier avec les producteurs ;
- privilégier des relations directes et simples ;

Anticiper davantage pour sécuriser les filières

Si la souplesse est importante, plusieurs participants ont également souligné l'intérêt de développer des formes de planification. Priscilia aimerait travailler avec ses producteurs sur une programmation annuelle des besoins. « Il faudrait qu'on prenne le temps de voir nos besoins à l'année pour qu'ils puissent anticiper.»

Bruno Bégué va dans le même sens :

« Quand je commande de la viande, c'est 100 kilos à la fois. Si un groupement d'éleveurs sait un an à l'avance qu'on lui prendra plusieurs bêtes dans l'année, il peut s'organiser. »

Les producteurs présents ont confirmé que la visibilité constitue un élément essentiel pour développer leurs débouchés en restauration collective.

Solutions identifiées :

- partager les besoins prévisionnels avec les producteurs ;

- construire des engagements sur plusieurs mois ;
- identifier des produits pouvant être planifiés à l'année ;
- travailler collectivement les volumes lorsque les besoins sont importants.

La logistique, le vrai nerf de la guerre

Plus encore que le prix, la question des livraisons apparaît comme un frein majeur.

« Tant que je suis livrée, tout me va », résume Priscillia Corsin.

Les petits producteurs ne disposent pas toujours du temps ou des moyens nécessaires pour assurer des tournées de livraison. Certaines solutions locales ont émergé.

À Azas, par exemple, les producteurs disposent d'un accès à l'économat. « Ils ont le digicode. Ils peuvent déposer les produits quand ils veulent : le pain le dimanche, les yaourts, les fromages... »

Bruno Bégué souligne également la nécessité de fiabiliser les livraisons : « Le grossiste me livre à 5 h du matin. Il faut que les producteurs puissent proposer une organisation qui fonctionne aussi bien. »

Solutions identifiées :

- mutualiser les livraisons entre producteurs ;
- faciliter les accès aux lieux de stockage ;
- développer des points de dépôt.

Des solutions logistiques comme La Charrette, le « covoiturage des producteurs » en expérimentation sur d'autres territoires, sont évoquées.

Le bio et le local pour redonner du sens au métier

Plusieurs cuisiniers ont expliqué que le travail de produits bruts et locaux donne du sens à leur métier.

Patrick Esposto : « C'est comme si je cuisinais pour mes enfants chez moi. Il faut toujours chercher des idées, être créatif. J'ai la chance d'avoir un retour immédiat des enfants. ça permet de s'adapter.»

Pour Bruno Bégué, il est primordial de former les cuisiniers.

Les témoignages convergent sur un point : l'acceptation des nouveaux produits passe par la pédagogie et la répétition : faire goûter, valoriser les produits auprès des enfants, associer les élèves aux menus… C'est ce que font notamment les cantines d'Azas et la crèche Les Bouts de Choux.

Solutions identifiées :

- valoriser les savoir-faire culinaires ;
- partager les recettes entre cuisiniers ;
- favoriser les échanges de pratiques ;
- développer la formation

Mieux se comprendre pour travailler ensemble

Les producteurs et productrices présents ont également partagé les difficultés qu'ils rencontrent lorsqu'ils souhaitent développer leurs débouchés en restauration collective.

Pour certain.e.s, le fonctionnement de la restauration collective reste difficile à appréhender. Entre les marchés publics, les différents modes de gestion et les organisations propres à chaque établissement, les règles peuvent sembler complexes.

« On ne sait pas toujours qui contacter ni comment entrer en relation avec les cuisiniers. »

Les échanges ont également mis en évidence le poids des habitudes dans les pratiques d'achat. Lorsqu'une organisation fonctionne depuis plusieurs années avec les mêmes fournisseurs, il peut être difficile pour de nouveaux producteurs de trouver leur place.

Les cuisiniers ont toutefois souligné leur intérêt pour de nouveaux partenariats, à l'image de CRM Rodez, à la recherche de producteurs locaux.

Solutions identifiées :

- mieux faire connaître les producteurs du territoire auprès des cuisines ;
- organiser des temps de rencontre réguliers entre producteurs et cuisiniers ;
- rendre plus lisibles les modes de fonctionnement de la restauration collective ;
- faciliter l'identification des interlocuteurs décisionnaires ;
- développer des outils de mise en relation à l'échelle du territoire

Des conditions de réussite à réunir

Il n'existe pas de modèle unique mais au fil des échanges, quelques ingrédients essentiels ont émergé : créativité, réactivité, anticipation, dialogue, formation, coopération entre cuisiniers, producteurs, gestionnaires et élus, et volonté politique.

Les échanges ont montré que les principaux freins ne sont pas seulement économiques ou techniques. Ils relèvent souvent de la connaissance mutuelle entre producteurs et cuisiniers. Créer des espaces de dialogue apparaît ainsi comme un levier essentiel pour développer durablement l'approvisionnement bio et local sur le territoire !

Contacts

Le réseau est ouvert à tous les acteurs de la restauration collective du territoire de la CCTA : cuisiniers, gestionnaires, producteurs, et partenaires institutionnels.
Pour participer ou obtenir plus d'informations, contactez-nous :

- Céline Bousquet - animatrice territoriale GAB du Tarn : contact@gabtarn.fr ; tél. 06 41 39 70 49.

- Charlotte Coutant - chargée de mission PAT à la Communauté de communes Tarn-Agout : pat@acc-tarnagout.fr ; tél. 05 63 41 89 12.

Le réseau des restaurations collectives, une action menée par la Communauté de Communes Tarn – Agout, dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial, en partenariat avec le GAB du Tarn et Public Labos

avec le soutien de :