

# Rencontres nationales de l'agriculture biologique du Printemps Bio

## La Restauration Collective de Bègles

Mardi 9 juin 2015



**Nicolas MADET**  
Directeur de la Cuisine Centrale de Bègles  
n.madet@mairie-begles.fr

# La Ville de Bègles

Située dans le Département de la Gironde

Population : > 25000 habitants

Intégrée à la Communauté Urbaine :  
Bordeaux Métropole





# La Restauration Collective de Bègles

Cuisine centrale en régie et en liaison chaude

18 satellites dont 13 écoles

2200 repas par jour en période scolaire (340000/an)

1950 repas scolaires pour 2200 élèves (88% de fréquentation)

20 agents dont 1 diététicienne 1 jour par semaine

Coût d'un repas : 2,13 € en coût denrées

7,57€ coût de revient

# La Restauration Collective de Bègles



1<sup>ère</sup> Ville d'Aquitaine labellisée par l'ARBIO Aquitaine en 2012.



Membre fondateur du Club des Territoires 1+Bio



# Les démarches de la Ville de Bègles pour une Restauration Collective de Qualité

Approvisionnements Bio à hauteur de 22,5% en 2014 (32% à fin mai 2015)

Des approvisionnements les plus locaux ou proximaux possibles.

L'utilisation au strict minimum des denrées élaborées par l'industrie agroalimentaire pour une cuisine authentique et maison.

Charte d'engagement des collectivités locales vers une alimentation bio, locale et de qualité en Aquitaine



Réduire la consommation de viandes et développer les repas alternatifs.

Réduire le gaspillage alimentaire et valoriser les bio déchets.

# Les démarches de la Ville de Bègles pour une Restauration Collective de Qualité

Charte d'engagement des collectivités locales vers une  
alimentation bio, locale et de qualité en Aquitaine



Actuellement à 22,5% de produits bio, la collectivité se fixe les  
objectifs suivants à atteindre :

**2017** – 50% des approvisionnements de la CC en produits  
bio majoritairement issus du Sud Ouest,

**2020** – 90 % des approvisionnements de la CC en  
produits bio majoritairement issus du Sud Ouest »



Noël MAMERE, Député - Maire de Bègles  
Philippe LASSALLE SAINT-JEAN, Président d'ARBIO Aquitaine

# **Les démarches de la Ville de Bègles pour une Restauration Collective de Qualité**

Pérenniser et développer la proposition de repas alternatifs à l'ensemble de nos convives afin de :

Répondre à des enjeux de développement durable et de gestion des ressources.

Proposer une variété des menus moins centrés sur la consommation de viandes (céréales et légumineuses bio).

Permettre de se restaurer en ayant le choix tous les jours de consommer ou non de la viande.

# Rencontres nationales de l'agriculture biologique du Printemps Bio

## La Restauration Collective de Bègles

Mardi 9 juin 2015



**Nicolas MADET**  
Directeur de la Cuisine Centrale de Bègles  
n.madet@mairie-begles.fr