



Cultivons ensemble
pour la restauration collective
UN PAIN > BIO > SAIN > LOCAL

Un nouveau pain dans les restaurants scolaires

Retour d'expérience Épidôme

Et si le pain dans les restaurants scolaires devenait
meilleur pour la santé et la planète ?

Cette année, les élèves ont participé à une expérimentation.
Découvrez les résultats !

→ Période
de l'expérimentation
Année scolaire
2025/2026

→ Territoire
Puy-de-Dôme
(périmètre du Projet Alimentaire de
Territoire du Grand Clermont et Parc
Naturel Régional Livradois Forez)

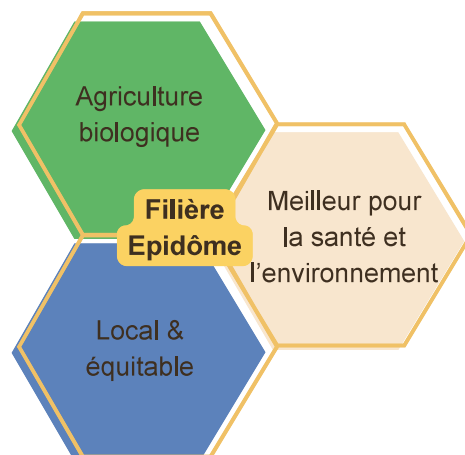
→ Établissements concernés
Ecole Jean Alix à Pont-du-Château, Ecole Henri Pourrat à Ambert,
Collège du Beffroi à Billom, Collège Pierre Mendès France à Riom, Lycée
Germain Tillon à Thiers, Lycée René Descartes à Cournon d'Auvergne



→ Qu'est-ce qu'Épidôme ?

Épidôme est un projet qui développe une filère locale de production de pain bio et santé dans le Puy-de-Dôme.

Son objectif : proposer un pain plus nutritif, enrichi en protéines végétales, pour les restaurants scolaires et les habitants du territoire.



→ Pour mieux comprendre ce que l'on mange

Des actions de sensibilisation ont été réalisées durant l'automne/hiver 2025 :

3 interventions en classe

Objectif : Découvrir les types d'agriculteurs, questionner l'alimentation et comprendre la filière

1 animation dans le restaurant scolaire

Objectif : Sensibiliser l'ensemble de l'établissement

1 visite de ferme (selon les établissements)

Objectif : Découvrir une ferme bio en grande culture de blé

→ Pour un pain meilleur pour la santé et l'environnement

Les pains Épidôme sont fabriqués à partir de farine de blé semi-complète (T80). Pour 3 recettes sur 4, ils sont également enrichis en légumineuses (lentilles, pois chiches, féverole).

• Un intérêt nutritionnel renforcé :

Les pains enrichis en légumineuses présentent une meilleure valeur nutritionnelle qu'un pain témoin à base de farine T65.

En effet, une étude de l'*Unité de Recherche en Nutrition Humaine au sein de l'INRAE* montre que les pains contiennent plus de protéines et de fibres, et apportent des acides aminés essentiels en plus grande quantité, notamment la lysine (+30 %).

• Les atouts de l'agriculture biologique :



Préservation des sols, de l'eau, de la biodiversité (sans engrais ni pesticides de synthèse)



Probabilité plus faible de trouver des traces de contaminants dans les blés et légumineuses récoltés



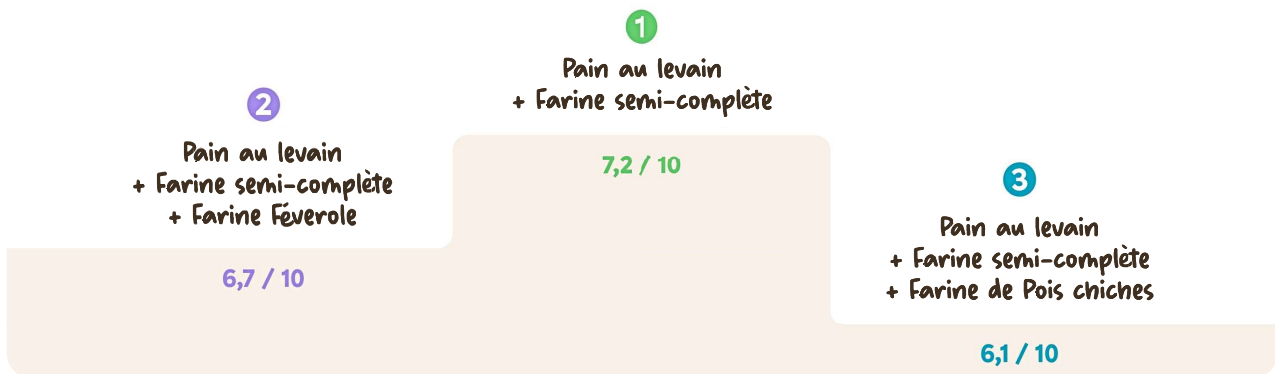
Une farine de meilleure qualité pour une meilleure santé

→ Pour un pain que les élèves aiment

L'expérimentation par **VetAgro Sup**, c'est :

- 6 établissements : 2 écoles, 2 collèges, 2 lycées
- 4 recettes de pain ÉpiDôme dégustées à l'aveugle
- Un retour de 11 700 questionnaires au total
- Une évaluation du goût et de l'aspect à l'aide d'une échelle de notation (0 à 10)

→ Les préférences



Les élèves ont globalement bien accueilli les pains Épidôme !

Les pains T80 au levain et T80 au levain avec féverole ont été les plus appréciés :



Les pains contenant pois chiche ou lentilles entières ont été un peu moins plébiscités, surtout à cause de leur aspect visuel.



Ce que ça signifie :

Ces résultats permettent de mieux orienter le choix des recettes pour les restaurants scolaires et de préparer la stratégie de déploiement du pain Épidôme.

Perspectives :

- Accompagner les élèves et convives vers de nouveaux goûts
- Poursuivre les actions de sensibilisation à l'alimentation
- Adapter le choix des pains Épidôme selon chaque établissement
- Développer le partenariat entre agriculteurs / boulangers et restauration collective par secteur géographique

Et maintenant ?

Le projet Épidôme se déroule en deux phases : maturation (18 mois) et déploiement (5 ans). Alors que la phase de maturation touche à sa fin en octobre 2026, nous nous préparons à passer au déploiement.

→ Phase de déploiement

Cinq ans pour concrétiser et étendre la filière sur tout le territoire du Puy-de-Dôme et au-delà :

- **Consolidation de la production** : déploiement du réseau de paysans Épidôme, mutualisation des outils de tri et stockage, formations spécialisées.
- **Vers une filière équitable** : permettre à tous les acteurs / actrices de la filière de vivre dignement de leur métier.
- **Sécurisation des débouchés** : contrats avec les restaurants collectifs (scolaires, médico-sociaux, d'entreprise).
- **Sensibilisation** : programmation d'une série de 5 ateliers de sensibilisation sur toute une année scolaire avec une visite à la ferme.
- **Extension territoriale** : études pour la réplication dans les PAT des Combrailles, Sancy et Pays d'Issoire, animation de réunions d'échanges / concertation / formation.
- **Autonomie** : structuration "en archipel" pour que chaque micro-territoire soit autonome dans sa logistique et sa gouvernance.

Cette filière est possible !

Les études de marché confirment que le département du Puy-de-Dôme peut produire tout le blé et les légumineuses bio nécessaires pour répondre à la demande.

Aujourd'hui, nous nous concentrons sur l'identification des investissements clés pour garantir le succès de cette prochaine étape.

➤ MERCI !

- **À tous les élèves**
- **Aux équipes éducatives**
- **Aux établissements participants**

C'est aussi votre projet, vous pouvez nous dire ce que vous en avez pensé...

Avis et retours généraux :
animation.pat@legrandclermont.fr

Restauration collective :
helene.bio63@aurabio.org

Tests VetAgro Sup :
corinne.amblard@vetagro-sup.fr

Animations du REEA :
a.tavernier@ree-auvergne.org



le Grand Clermont

