



**Compte-Rendu**  
**Journée**  
**«Alimentation bio...**  
**pour un service de qualité**  
**en restauration collective**  
**municipale»**

***Vendredi 7 avril 2006***  
***Communauté de Communes Petite Camarque***  
***VAUVERT - Gard-***



Un Plus Bio  
Domaine de Puechlong 30610 Saint-Nazaire-des-Gardies  
tél.04.66.77.35.51 fax.04.66.77.10.83  
unplusbio@unplusbio.org www.unplusbio.org

## Préambule

*Suite à de nombreuses sollicitations de la part de parents d'élèves et d'élus pour améliorer la qualité de l'alimentation en restauration collective par l'utilisation de produits biologiques, l'association Un Plus Bio<sup>1</sup> a organisé le 7 avril 2006 la journée rencontre «Alimentation bio... Pour une restauration municipale de qualité».*

L'originalité de cette journée était de réunir les différents acteurs agissant auprès de la restauration collective -élus, gestionnaires, cuisiniers, parents d'élèves, corps médical, etc.- pour leur donner la possibilité :

- 1. d'une part de cerner les différents modes de fonctionnement de la restauration collective** - gestion, distribution, contraintes humaines, techniques et réglementaires -, et les moyens de l'améliorer par l'utilisation de produits de qualité, biologiques en l'occurrence.
- 2. d'autre part de confronter leurs préoccupations** avec des personnes ayant initié et réussi des actions, ainsi que des municipalités ayant un projet à construire.

*Ainsi, la journée s'est déroulée en 4 temps :*

### **I. Intervention de M. Thierry Ricard, expert en restauration collective :**

Quel fonctionnement pour une restauration collective de qualité : gestion directe ou gestion concédée ? Quelle place pour les produits biologiques ?

### **II. Témoignage de M. Lombardo, maire du Rouret (Alpes Maritimes) :**

L'exemple d'une restauration municipale 100 % bio en gestion concédée.

### **III. Témoignage de M. Nicolas Dardevet, gestionnaire du service de restauration de la Communauté de Communes Petite Camargue**

Le choix du bio dans le cadre d'une démarche éducative et d'une restauration municipale autogérée.

### **IV. Témoignage de Mme Marie-Thé Gouedreau, parent d'élèves de l'ARPE\*, Rognes (Bouches du Rhône)**

La place des parents d'élèves dans une restauration municipale de qualité

\*Association Rognencque des Parents d'Elèves

---

<sup>1</sup>Un Plus Bio, association loi 1901, accompagne dans toute la France les initiatives de restauration collective bio sur la base du concept «manger Bio ®» (produits biologiques de saison et de proximité, actions éducatives).

# 1. Gestion directe ou gestion concédée ?

## Il n'y a pas de fatalité : c'est la municipalité qui décide du niveau de qualité de sa restauration

Le soutien du Conseil Municipal est incontournable pour la réussite d'un projet concernant la restauration collective car l'amélioration de la qualité de l'alimentation est avant tout un **choix politique**.

Deux modes de gestion sont possibles pour gérer la restauration municipale : l'autogestion ou la concession :

- **Autogestion** : la collectivité assure elle-même la préparation et la distribution des repas aux convives par l'intermédiaire de son personnel.
- **Concession** : la collectivité passe un marché avec une Société de Restauration Collective (SRC) qui assure l'achat des matières premières et/ou la fabrication des repas. Le marché avec la SRC englobe parfois le service des repas, ce dernier restant le plus souvent assuré par la collectivité.

*Dans les deux cas, il faut garder en mémoire qu'en tant que payeur, la municipalité est décideuse et peut donc exiger un certain niveau de qualité.*

Pour cela, il est essentiel de prendre le temps nécessaire à la rédaction d'un cahier des charges<sup>2</sup> précis et détaillé. Ce document écrit peut être réalisé à la suite d'un audit, dans lequel la municipalité doit s'investir et poser ses conditions, et permet d'établir toutes les exigences : mode de gestion, niveau de qualité des produits, mode de liaison (voir encart «Précisions» ci-contre), etc. qui devront être remplies soit par la municipalité elle-même à travers ses **appels d'offres** (autogestion), soit par la SRC choisie (concession).

Par ailleurs, la rédaction du cahier des charges donne la possibilité d'effectuer un contrôle (auquel il est nécessaire d'allouer les moyens appropriés), un suivi et une analyse du fonctionnement avec l'ensemble des partenaires de la restauration collective.

**Attention !** L'avis du cuisinier doit être pris en compte car il est un acteur essentiel à associer à la prise de décision dans la conception du cahier des charges.

## Intervention de **M. Thierry Ricard**, expert en restauration collective

En tant que directeur du service restauration de la Ville de Gardanne (1 300 repas/jour), Thierry Ricard a piloté entre 2000 et 2005 une



démarche d'éducation nutritionnelle auprès des enfants demi-pensionnaires maternelles et primaires, en introduisant notamment des repas 100 % bio accompagnés d'actions éducatives (tables de découverte).

Chef cuisinier de métier, Thierry Ricard a une bonne connaissance du fonctionnement de la restauration collective, notamment sur le plan humain. Son expérience de la restauration commerciale, des sociétés de restauration collective, puis de la restauration municipale autogérée, lui permet de bien expliquer les différents moyens d'introduire des produits de qualité.

## Précisions

### ● Distribution des repas

Il existe deux modes de distribution des repas :

- **La distribution directe** : fabrication et consommation du repas sur le lieu de fabrication.
- **La distribution différée** : consommation différée dans le temps et/ou dans l'espace (cas des cuisines centrales livrant des restaurants satellites).

### ● Liaison

Enfin, il existe deux modes de liaison :

- **Liaison chaude** : maintien des préparations culinaires à une température de +63°C, dès la fin de leur préparation et jusqu'au moment de leur consommation qui peut être différée dans l'espace mais non dans le temps (repas fabriqué et consommé le même jour)
- **Liaison froide** : refroidissement rapide des aliments et maintien en température entre 0°C et +3°C (liaison réfrigérée, ou froide positive) ou -18°C (liaison surgelée, ou froide négative). La consommation peut être différée dans le temps et/ou dans l'espace.

*Par conséquent une restauration concédée n'implique pas forcément une liaison froide et la qualité des repas ne dépend pas seulement du mode de gestion.*

*Une cuisine autogérée produisant en liaison chaude n'implique pas obligatoirement une production de qualité, ce sont avant tout des compétences humaines et un niveau d'exigence écrit qui conditionneront la qualité des repas.*

<sup>2</sup>Un cahier des charges est un document qui établit les spécificités des produits et des services fournis par un prestataire à son client. Dans le cas de la restauration collective municipale, les parents d'élèves ont un droit de regard et de modification sur ce document.

## La concertation comme outil de maîtrise des coûts

La concertation en amont de tous les acteurs liés à la restauration collective permet de créer un esprit d'équipe et d'obtenir les conditions nécessaires à la maîtrise des coûts. Actuellement, d'énormes gaspillages sont constatés en fin de service car notre société de consommation induit des comportements visant à privilégier la quantité et non la qualité.

A partir de ce constat, il est important de travailler sur le besoin réel de denrées et revisiter l'organisation de la restauration dans son ensemble, afin de réaliser des économies substantielles. Le respect des grammages officiels figurant dans la circulaire officielle du BO de Juin 2001<sup>3</sup> est un outil efficace pour revisiter les quantités alimentaires. Ces économies pourront ensuite être réaffectées pour des produits de meilleure qualité.

## 2. Le Rouret -06- : une restauration 100 % bio toute l'année, en gestion concédée

Par la volonté politique de l'équipe municipale d'offrir aux enfants une alimentation de qualité toute l'année, plusieurs axes de travail ont permis de construire la démarche 100 % Bio :

### Prise en compte de préoccupations sanitaires

Le souhait clairement affiché de la municipalité du Rouret était de proposer une alimentation de qualité (sur le plan gustatif notamment) permettant de limiter au maximum l'ingestion de pesticides.

M. Lombardo a rappelé que seule l'alimentation biologique pouvait répondre à cette préoccupation sanitaire.

Ce choix a été conforté par une rencontre avec le Dr Martine Grimaldi, médecin expert intervenant sur la problématique de l'impact sanitaire de la pollution chimique environnementale.

### Réalisation d'un audit auprès des parents d'élèves

Un audit a été réalisé auprès des parents afin de savoir s'ils étaient prêts à payer plus cher pour offrir des repas de qualité à leurs enfants. Des réunions ont été réalisées avec les parents sur des thèmes environnementaux tels que les pesticides par exemple. Leur adhésion a permis de démarrer le projet en 1998-1999 pour passer en Bio en 2001.

### Organisation de la restauration municipale

L'organisation de la restauration municipale a été étudiée pour parvenir à dégager des économies. Une attention particulière a été portée sur les quantités achetées et sur les pratiques du personnel.

### Témoignage de M. Lombardo, maire

Les restaurants scolaires municipaux du Rouret servent en liaison chaude 400 repas bio par jour, toute l'année (soit 53 000 repas bio par an), depuis 2001. La spécificité de la démarche tient au fait que le choix du 100 % Bio a été fait au travers d'une gestion concédée et que les repas sont certifiés «Agriculture Biologique» par l'organisme certificateur agréé Ecocert<sup>4</sup>.



La solution la plus simple pour le passage en Bio a finalement été d'opter pour une délégation du service de restauration :

- gestion du personnel réduite mais préservation et transfert des postes sous l'autorité de la SRC délégataire.
- passage de la TVA sur denrées à 5,5% et réalisation d'économies d'échelle sur le volume.

Tout cela a été possible grâce à un cahier des charges très précis qui imposait notamment le contrôle par l'organisme certificateur agréé. Celui-ci est réalisé deux fois par an : un contrôle prévu et un inopiné. Il permet de garantir aux parents d'élèves et élus que les produits utilisés en cuisine sont réellement issus de «l'Agriculture Biologique».

La SRC choisie (GM Restauration) n'est pas celle qui avait le plus d'expérience en la matière mais celle qui semblait la plus disposée à répondre à la demande Bio de la municipalité du Rouret.



<sup>3</sup>Cette circulaire est consultable à partir du site Internet [www.unplusbio.org](http://www.unplusbio.org), rubrique «Gérer les surcoûts, s'approvisionner» (menu bleu du haut).

<sup>4</sup>ECOCERT est l'un des 5 organismes certificateurs indépendants agréés pour le contrôle en Agriculture Biologique en France (les 4 autres sont : Ulase, Agrocert, Aclave et Qualité France).

**Question :** En concession, est-il possible de mentionner dans le cahier des charges des critères de proximité des produits ?

M. Lombardo : «Oui, il est possible d'imposer des restrictions de périmètre d'approvisionnement selon des critères environnementaux définis, mais il y a un risque en cas d'exigences trop élevées car il faut être sûr de pouvoir trouver les fournisseurs.

Il est également possible de formaliser une restriction concernant des règles sociales de production, transformation, préparation des produits.

Que ce soit pour les fournisseurs ou pour la SRC, il faut consacrer un temps suffisant pour trouver les bons fournisseurs pouvant répondre au projet.»



## L'impact de la démarche

L'alimentation Bio a permis parallèlement de :

- réintroduire certains produits : potiron, boulgour et produits régionaux.
- d'organiser des manifestations avec les parents : petits déjeuner bio avec les parents, journées thématiques.
- changer les comportements alimentaires : redécouverte de plats traditionnels.

**A ce jour, le Rouret est la première municipalité en France à offrir une restauration certifiée 100 % «Agriculture Biologique».**

Le projet fait «tâche d'huile» et les parents demandent même que le collège suive l'exemple. Selon Monsieur Lombardo, la satisfaction est tellement généralisée qu'un retour en arrière serait catastrophique...

**Question :** Les enfants ont-ils conscience qu'ils mangent bio ?

M. Lombardo : «Au Rouret, les enseignants ont adhéré au projet. Chaque année, les enfants créent un logo «Je mange bio», des dessins sur les produits bio, tout cela dans une démarche de défense de l'environnement. Le projet bio peut s'intégrer dans le Contrat Educatif Local (CEL) ou Contrat Temps Libre (CTL), si la ville en est signataire. La CAF finance alors 65 % des moyens mis en œuvre pour l'animation sur des fiches actions bien précises.»

## Fiche signalétique

Fonctionnement restauration municipale  
(Le Rouret, Alpes Maritimes)

Coût matière	1.98 €
Coût pour les parents	3.09 €
Coût pris en charge par la commune	1.53 €
Prix total hors coût amortissement	4.62 €

- Population du Rouret : inférieure à 4 000 habitants.
- Responsabilité : crèche, maternelles, primaires, école primaire et centre de loisirs.
- Restauration 100 % concédée, repas servis en liaison chaude.



### 3. Communauté de communes

## Petite Camargue -Gard- : une restauration 80 % bio dans le cadre d'une démarche éducative

Du stade de «projet» en 1993, en passant par 6 mois 100 % Bio en 1997, la démarche de la Communauté de Communes se donne aujourd'hui comme objectif environ 80 % de produits bio dans les menus quotidiens, ceci en fonctionnant par familles de produits : produits laitiers, céréales, fruits et légumes, etc. Les menus sont uniques, permettant ainsi de maîtriser le contenu de l'assiette de l'enfant. Ils sont élaborés sur une base de 4 composantes -entrée, plat, accompagnement, dessert- car les menus à 5 composantes étaient trop longs à consommer pour les enfants.

Pour la Communauté de Communes, le temps du repas ne sert pas uniquement à se restaurer mais aussi à apprendre, découvrir et partager autour de l'alimentation. Ainsi, le projet éducatif tient une place conséquente : en salle, 1 animateur est présent pour 8 enfants de maternelle et 1 pour 2 tables de primaires. Le fonctionnement du service à table a été choisi pour créer un environnement convivial et responsabiliser les enfants qui prennent en charge le service de leur table. Ceux-ci écrivent chaque jour le menu.

L'encadrement pédagogique est important -on le retrouve dans le prix total du repas- mais le personnel présent en salle travaille aussi pour le centre de loisirs. Le personnel étant souvent renouvelé, des formations sont organisées tous les ans sur l'équilibre alimentaire et l'historique de la démarche bio du site.

Des menus alternatifs\*, c'est-à-dire sans viande, sont servis toutes les trois semaines, couvrant l'apport en protéines en associant céréales, légumineuses, œufs et produits laitiers. Ces menus, équilibrés et au coût avantageux, permettent d'accéder à des produits biologiques, de qualité - plus onéreux -, comme la viande dans les repas plus classiques. Selon Nicolas Dardevet, les repas bio ont permis de revaloriser le métier de cuisinier qui est de travailler des produits frais.

\*Le concept de "Menu alternatif" a été créé par le Docteur Jean-Michel Lecerf (Institut Pasteur de Lille).

#### ■ Conclusion de Stéphane Veyrat, directeur d'Un Plus Bio :

Ces deux témoignages sont des exemples de longue durée qui prouvent que si un projet est bien mené avec les compétences nécessaires à l'appui, une utilisation de produits bio sur le long terme peut fonctionner.

#### Témoignage de M. Nicolas Dardevet, gestionnaire

C'est en 1993 que la commune de Vauvert a commencé à proposer des produits biologiques aux enfants prenant leur repas au Centre de Loisirs Pierre François, dans le cadre de la démarche «manger Bio ®» coordonnée par les CIVAM<sup>5</sup> du Gard. Aujourd'hui, la Ville de Vauvert fait partie de la Communauté de Communes Petite Camargue qui propose 750 repas/jour, avec un objectif de repas bio à 80 %.



#### Fiche signalétique

Fonctionnement restauration municipale (Communauté de Communes Petite Camargue, Gard))

Coût matière	1.95 €
Coût pour les parents	2.67 €
	à 3.92 €
Coût repas hors encadrement pris en charge par la communauté de communes	4.39 €
Prix total endacement	7.26 €

- **Population** de la Communauté de Communes Petite Camargue : environ 10 000 habitants
- **Responsabilité** : crèche, maternelles, primaires, école primaire et centre de loisirs.
- **Restauration** 100 % autogérée, repas servis en liaison chaude.

<sup>5</sup>CIVAM : Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural (association loi 1901).

## 4. Rognes (13) : une association de parents d'élèves accompagne un programme d'éducation alimentaire bio

L'association ARPE (Association Rognencque de Parents d'Elèves) comprend 8 parents d'élèves motivés pour améliorer les repas servis en restauration scolaire.

En 2004, le regroupement de deux écoles primaires permet la création d'une nouvelle cuisine. Les parents insistent alors pour la présence d'une légumerie.

Par des contacts progressifs et avec diplomatie, auprès de la municipalité, et en se basant sur les textes du PNNS<sup>6</sup> et du Bulletin Officiel (recommandations officielles de la circulaire de juin 2001), les parents font preuve de détermination pour que ce changement de cuisine permette une amélioration du contenu de l'assiette des enfants.

Les parents mettent en avant leur position d'électeur et souhaitent que les acteurs de la restauration scolaire :

- maîtrisent les grammages de la viande et des produits carnés,
- augmentent la consommation de fruits et légumes,
- diminuent l'utilisation de produits industriels chargés en lipides (pouvant se traduire notamment par la suppression des «cordons bleus»),
- respectent la saisonnalité dans le choix des produits,
- privilégient un approvisionnement de proximité,
- diversifient le contenu des assiettes en introduisant des repas alternatifs\* (repas sans viande et sans poisson dont l'équilibre protéique est assuré par une combinaison céréales/légumineuses et une complémentation en œufs, ovoproduits et produits laitiers).

L'ouverture du nouveau restaurant scolaire, correspondant avec le renouvellement du contrat liant la mairie à la SRC fournissant les repas, a conduit la municipalité à réaliser la rédaction du nouveau cahier des charges en collaboration avec les parents.

Le premier temps fort organisé par l'ARPE a été un repas bio et végétarien aux enfants de la maternelle au primaire. Pour préparer cet événement, des ateliers de découverte pour les enfants furent organisés. Les parents pouvaient découvrir ce que mangiaient leurs enfants lors d'une soirée débat accompagnée d'un buffet. **Un peu réticents au début, les enseignants ont adhéré au projet à 90 % lors du deuxième événement bio.**

A ce jour, deux repas bio semi-alternatifs<sup>7</sup> sont servis

### Témoignage de **Mme Marie-Thé Gouedreau**, parente d'élèves (ARPE)

C'est en 2001 que l'ARPE a provoqué la première réunion «qualité» pour la restauration scolaire. Il s'agissait à cette époque de faire découvrir aux enfants de nouveaux modes d'alimentation aux enfants de la maternelle et du primaire, par l'utilisation de produits biologiques, avec la collaboration de la SRC (Avenance) chargée de la fabrication des repas.



tous les mois mais le reste du temps la vigilance est maintenue sur les repas conventionnels en matière d'équilibre alimentaire et de saisonnalité notamment.

Les repas sont basés sur 4 composantes et pour les primaires ils sont proposés en self semi dirigé, c'est-à-dire que les choix sont possibles en restant dans le même groupe alimentaire pour que l'équilibre soit conservé.

**Les parents d'élèves** sont organisés pour qu'une fois par semaine, l'un d'entre eux vienne partager le repas avec les enfants de manière à suivre et contrôler la qualité des repas servis. Parmi leurs observations, ils jugent nécessaire que le personnel encadrant soit en phase avec le projet afin que les enfants acceptent plus facilement ces menus peu habituels pour eux.

Certains groupes de parents sont sensibilisés dans la commune mais pas tous. Il faut être vigilant à ne pas porter atteinte aux habitudes personnelles et familiales des autres parents, et ménager les sensibilités de chacun pour maintenir cette action sans heurts.

**Le cuisinier**, bien que tenu de faire appel aux produits référencés par sa centrale d'achat, parvient à s'approvisionner en produits locaux. Les parents souhaiteraient qu'il bénéficie d'une formation sur le travail des produits bio.

### Fiche signalétique

Fonctionnement restauration municipale (Rognes, Bouches du Rhône)

Coût matière/maternelles	1.33 €
Coût matière/primaires	1.45 €
Coût pour les parents	2.44 €
Coût pris en charge par la municipalité	2.40 €
Prix total	4.84 €

<sup>6</sup>PNNS : Plan National Nutrition Santé (initié par le gouvernement en 2001, puis reconduit en 2005 – PNNS 2)

<sup>7</sup>Repas semi-alternatif : la portion de viande y est réduite de moitié et complétement par des protéines d'origine végétale.

Il est souligné que des formations permettent d'accompagner le changement et d'éviter que le cuisinier ne se sente en porte-à-faux.

**Concernant le surcoût des produits bio**, Agnès Stubbe, diététicienne à Un Plus Bio, rappelle que la démarche de repas doit être durable de manière à fonctionner sans subventions. En effet, même si une aide au surcoût des repas peut être une solution de démarrage ou permet d'amplifier une démarche «repas bio» déjà existante (pour en augmenter la fréquence par exemple), une telle solution n'est pas pérenne et n'incite pas à porter une attention plus grande à l'équilibre alimentaire, et par voie de conséquence à la maîtrise des coûts).

**Monsieur Couvidoux, Directeur des services opérationnels de Vaison la Romaine**, informe que dans sa commune, le surcoût d'un repas pourrait être entièrement maîtrisé par l'anticipation des effectifs des convives et le paiement de tous les repas par les parents.

Thierry Ricard ajoute que la compétence des hommes associée à une gestion juste et équilibrée des denrées alimentaires mais aussi du fonctionnement général d'un établissement de restauration est un point crucial de maîtrise du budget.

**A Rognes**, en plus des repas bio, des ateliers de théâtre, sport, ludothèque sont proposés sur le temps du midi, s'intégrant dans un projet éducatif global. Les programmes éducatifs pour le changement des comportements alimentaires et l'amélioration de la qualité des repas, la prise en compte de l'environnement et du développement durable, sont des clés pour l'introduction de produits bio en restauration scolaire.

■ Nous tenons à remercier tout particulièrement, pour le bon déroulement de cette journée, la Communauté de Communes « Petite Camargue » qui a mis une salle de réunion à notre disposition, ainsi que l'entreprise Manger Bio Distribution qui a fourni les collations offertes aux participants lors des pauses.

### **Demande en matière de formation**

Pour répondre à la demande en matière de formation de certains participants de cette journée rencontre, Un Plus Bio propose de rassembler quelques municipalités proches, telles que Rognes, Vaison-la-Romaine, etc.) pour mettre en place une formation tournante des cuisiniers et gestionnaires pour le premier trimestre 2007.

Un Plus Bio annonce également la tenue de **4 journées de formation sur la restauration collective bio, organisées par le CNFPT Languedoc-Roussillon**<sup>8</sup>.

<sup>8</sup>Des formations «restauration collective bio» sont organisées depuis mai 2006 par le CNFPT (Centre National de la Fonction Publique et Territoriale) Languedoc-Roussillon. Pour plus d'informations, contacter Mme Marie-Christine Foissy, Tél. 04 67 61 77 62, mariechristine.foissy@cnfpt.fr