

**Compte-rendu de la Journée
«Alimentation bio... pour un service de qualité
En restauration collective municipale»**



**Communauté de Communes Petite Camargue
VAUVERT—Gard**

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 a organisé une journée pour rassembler les acteurs et partager les expériences.

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, pour leur donner la possibilité :

- **de cerner les différents modes de fonctionnement de la restauration collective** (gestion, distribution, contraintes humaines, techniques et réglementaires) et les moyens d'améliorer par l'utilisation de produits de qualité, biologiques en l'occurrence.
- **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 quatre temps :

1– 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 ?

2– Témoignage de M. LOMBARDO, maire du Rouret (Alpes Maritimes)

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

3– Témoignage de M. Nicolas DARDEVET, gestionnaire du service de restauration de la Communauté de Communes Petite Camargue, Vauvert (Gard)

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

4– Témoignage de Mme Marie-Thé GOUEDREAU, parente d'élèves de l'ARPE, Rognes (Bouches du Rhône)

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

1– Gestion directe ou gestion concédée ?

(Témoignage de Thierry Ricard)

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 :

- **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, mais ce dernier reste le plus souvent assuré par le personnel de 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 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... qui devront être remplis soit par la municipalité elle-même à travers ses appels d'offres (autogestion), soit par la SRC choisie.

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 décisions dans la conception du cahier des charges.

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

Il existe deux modes de liaison :

- Liaison chaude : les préparations culinaires sont maintenues 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 fabriqués et consommés le même jour)
- Liaison froide : refroidissement rapide des préparations culinaires 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 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 conditionnent la qualité des repas.**

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 de revisiter l'organisation de la restauration dans son ensemble, afin de réaliser des économies substantielles. Le respect des grammages officiels est un outil efficace pour revisiter les quantités alimentaires. Ces économies pourront ensuite être réaffectées pour des produits de meilleure qualité.

2– Le Rouret : une restauration 100% bio, toute l'année, en gestion concédée (Témoignage de M. Lombardo)

Par la volonté 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 des 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 au projet de démarrer.

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.

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 les denrées à 5.5% et réalisation d'économies d'échelle sur le volume d'achats.

Tout cela a été possible grâce à un cahier des charges très précis qui imposait notamment le contrôle par un organisme certificateur agréé.

Celui-ci est réalisé deux fois par an : un contrôle prévu et un autre inopiné. Il permet de garantir aux parents d'élèves et aux élus que les produits utilisés en cuisine sont réellement issus de l'agriculture biologique. La SRC choisie (GM Restauration) n'est pas celle qui a 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.

Témoignage

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.

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 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 déjeuners bio, journées thématiques.
- Changer les comportements alimentaires : redécouverte de plats traditionnels.

Le Rouret a été 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 M. Lombardo, la satisfaction est tellement généralisée qu'un retour en arrière serait catastrophique...

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.

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 » ou « Contrat Temps Libre », 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 ».



3- Communauté de Communes Petite Camargue (Témoignage de Nicolas Dardevet)

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 s'est ensuite donné comme objectif environ 80% de produits bio dans les menus quotidiens, ceci en fonctionnant par familles de produits : produits laitiers, céréales, fruits et légumes...

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 long 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 primaire. 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. Ils écrivent chaque jour le menu.

L'encadrement pédagogique est important (on le retrouve dans le prix 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, ceux-ci couvrent aussi l'apport en protéines nécessaire 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.

Témoignage

« C'est en 1993 que la Communauté de Communes de Vauvert a commencé à proposer des produits biologiques aux enfants prenant leurs repas au Centre de Loisirs « Pierre François », dans le cadre de la démarche « manger Bio ® » coordonnée, à l'époque, par la FD CIVAM du Gard. Aujourd'hui, la ville de Vauvert fait partie de la Communauté de Communes Petite Camargue qui propose 750 repas par jours, avec un objectif de repas bio à 80%.



4– Rognes : une association de parents d'élèves accompagne un programme d'éducation alimentaire bio (Témoignage de Marie-Thé Gouedreau)

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 groupement 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 la municipalité, et en se basant sur les textes du PNNS (Plan National Nutrition Santé) et du Bulletin Officiel, 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 alimentaire est assuré par la combinaison céréales/légumineuses et une complémentation en œufs, ovo produits 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, pour les enfants de la maternelle au primaire. Pour préparer cet événement, des ateliers de découverte furent organisés pour les élèves. Les parents ont pu découvrir ce que mangeaient 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 2ème événement bio.

Ensuite, deux repas bio semi-alternatifs (part de viande réduite et complétée par les protéines végétales) sont servis tous mois mais le reste du temps, la vigilance est maintenue sur les repas conventionnels et notamment en matière d'équilibre alimentaire et de saisonnalité.

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.

Sur la commune, certains groupes de parents sont sensibilisés mais pas tous. Il faut être vigilants 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.



Précisions apportées pour conclure cette rencontre :

Le travail en cuisine :

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

Le surcoût des produits bio :

Il est rappelé que la démarche d'introduction de repas bio 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 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.

Le surcoût peut aussi être maîtrisé par l'anticipation des effectifs des convives et la rigueur de paiement des repas par les parents.

Il est ajouté 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.

Le projet éducatif, facteur de réussite :

Accompagner l'introduction des repas bio avec un projet éducatif global est un facteur de réussite qu'il ne faut pas négliger.

*NB : Cette journée a eu lieu en 2006.
A ce jour les projets perdurent.*