

ÉCHOS DE L'ATELIER

« Comment maîtriser l'approvisionnement local dans nos cantines ? »

07 mars 2016 • Sacé



Le lundi 07 mars, une quarantaine de personnes (dont 24 élus) s'est retrouvée à Sacé pour échanger autour des questions de maîtrise de l'approvisionnement local dans les restaurants scolaires.

Diaporama de la rencontre



Diaporama de M. Marion

■ Introduction

Après l'accueil des participants par Antoine Valpremit, Maire de Sacé (notamment sur l'histoire du lieu) et la présentation du Réseau des collectivités par Thierry Cloteau, président de Synergies, Maude Laurent, animatrice, présente le déroulé de la rencontre.

Un tour de salle rapide pour connaître les profils des participants est proposé. L'assemblée se compose de 24 d'élus, 13 agents de collectivités et de 8 membres de la société civile.



■ *Éléments de contexte*

La démarche expérimentale sur le Pays de Haute Mayenne

Moïse Cornée, animateur au Civam bio 53, présente l'association qui regroupe des producteurs bio mayennais. L'une des missions de l'association est d'accompagner les collectivités vers l'intégration des produits bio et locaux dans la restauration collective.

« Nous animons un réseau de cuisiniers pour échanger sur leurs producteurs (rencontres des cuisiniers et producteurs, visites de fermes), pour se former (cuisine alternative et évolutive...). Nous travaillons souvent en partenariat avec Mangerbio53, qui est une plateforme qui facilite l'approvisionnement en produits locaux et bio en Mayenne. »

De plus, elle assure des animations pédagogiques et de sensibilisation.

Il est ensuite proposé la diffusion d'extraits d'une vidéo sur une expérimentation de 3 ans sur l'intégration des produits bio et locaux, menée sur le territoire du Pays de Haute Mayenne.



Regardez la vidéo en cliquant sur l'image

👉 **Suite à cette vidéo quelques questions et échanges avec les participants.**

Combien de temps a-t-il fallu pour murir ce projet ?

→ Séverine Letilleux, animatrice du programme LEADER du Pays de Haute Mayenne précise que le début de la démarche remonte à 2010. Il a fallu ensuite quelques années pour arriver à un **accompagnement** de 2012 à 2015. Aujourd'hui, la démarche est enclenchée et chaque établissement avance à sa vitesse...

Où en êtes-vous ?

→ Séverine Letilleux indique que cette expérimentation est close. Le bilan est positif, tous les établissements ont un approvisionnement bio et local plus important qu'au démarrage !! Ces projets sont liés aussi aux motivations des personnes, il faut donc les entretenir.

L'organisation de la plateforme Mangerbio53 est un outil vraiment facilitateur !

→ Moïse Cornée précise que ce projet a également été proposé sur Laval agglomération et le GAL Sud Mayenne. Aujourd'hui, les réseaux d'échanges sont toujours actifs.



→ Christophe Asseray, président de Mangerbio53, indique que l'association regroupe 35 producteurs et a 400 000 € de chiffre d'affaire.

Il rappelle que cette démarche s'inscrit dans le temps : entre la prise de contact entre maraicher et cuisinier, il faut 3-4 ans pour que tout le monde soit raccord. Pour le lait, le travail peut être plus rapide.

La planification est essentielle : les cantines planifient désormais sur 1 an les quantités nécessaires.

Le système est ainsi sécurisant : les producteurs consacrent 10% de leur production à la restauration collective, donc « Quand on double, on double seulement cette part de 10% ».

La place et les enjeux de l'approvisionnement en produits locaux et labellisés

Thierry Marion, formateur en cuisine évolutive auprès du personnel de collectivités, présente le concept de « qualité », et comment mener une réflexion sur la qualité.

Il ouvre tout d'abord sur la notion de « qualité DES REPAS ».

Ainsi, nous avons hérité d'une démarche depuis 30 ans qui a pour référence l'**hygiène** et la **gestion**. Tout d'un coup, de nouvelles notions apparaissent pour des restaurants collectifs qui ne sont pas préparés.

Aujourd'hui, le métier de cuisinier devient de plus en plus complexe.

Par ailleurs, Thierry Marion remet en exergue le mot « cantine » qu'il faut ré-enchanter.

Il apporte aussi des repères autour de 2 approches différentes : cuisiner pour divertir, cuisiner pour nourrir (la cuisine nourricière)... Et ce dernier est un métier à part entière.

Les restaurants collectifs ont donc une transition alimentaire à mener.

Dans ce contexte, il rappelle également qu'un repas peut être considéré de qualité quand :

- Il est mangé, apprécié et partagé (on ne mange pas ce qu'on ne connaît pas)
- Il participe à la promotion de la santé
- Il est issu de systèmes durables

Pour Thierry Marion, l'acteur à convaincre est les collectivités, qui inscriront dans la durée les projets, en associant toutes les parties prenantes. Il entourage notamment à écrire le **projet alimentaire de référence**, qui permet au projet de continuer même si les personnes changent. Ce projet donne ainsi un fil conducteur pour les équipes. Il est également à mettre en cohérence avec les démarches globales des établissements concernés par la restauration (développement durable, engagement citoyen, agenda 21,...).

Plus précisément, le projet alimentaire de référence est un projet propre à chaque établissement et définit :

- Les objectifs visés
- Les actions à mener et les acteurs concernés
- Les moyens nécessaires
- Les modalités de mise en œuvre
- La programmation à 3 ans.

Il précise également les 5 missions spécifiques qui définissent la qualité attendue d'un service de restauration sociale inscrite dans une Alimentation Durable :

- 1 - Assurer la mission nourricière
- 2 - Participer à la mission **éducative**
- 3 - Renforcer la mission **sociale**
- 4 - Garantir la mission de **santé publique**
- 5 - S'inscrire dans la démarche **environnementale**

Ces 5 missions se déclinent ainsi en objectifs opérationnels dont l'atteinte peut être évaluée concrètement par des indicateurs mesurables.

Enfin, il rappelle que cette démarche nécessite l'engagement de toutes les parties prenantes : les Élus, la Direction des établissements, les Gestionnaires, les Équipes en Cuisine et en Salle, les Enseignants, les Parents, sans oublier ... les CONVIVES !

Pour aider les collectivités à conduire ces changements attendus, il est souhaitable d'établir des **DIAGNOSTICS** basés sur l'analyse des axes précédents et préalables aux plans d'actions à mener, et de **former les CUISINIERS(ERES)**.

■ Les témoignages

L'interrogation de Sacé

→ Antoine Valpremit précise la démarche de Sacé.

« Avec 90 enfants inscrits à l'école et ses 450 habitants, Sacé est une « petite » commune jeune et dynamique, située entre Laval et Mayenne. Les actions en lien avec l'école et son environnement représentent donc pour nous des enjeux forts.

Par ailleurs, sur notre commune et les communes voisines, nous constatons une forte densité de producteurs certifiés en agriculture biologique. Ces différents éléments nous ont amenés à nous interroger sur l'approvisionnement de notre restaurant scolaire.

Actuellement, la commune ne dispose pas de cuisine pour la préparation des repas, et nos ressources financières ne nous permettent pas d'en prévoir la construction. Nous faisons donc appel à un prestataire qui nous fournit des repas en liaison chaude. Cependant, la satisfaction des convives n'est pas optimum.

Aussi, afin de mieux connaître les possibilités d'évolution concernant l'offre de repas pour nos enfants, nous avons envoyé à la rentrée 2015 un questionnaire aux communes voisines pour connaître le fonctionnement qu'elles ont adopté pour la restauration scolaire (quel mode de gestion ? quel coût ? le nombre de repas servis...). Nous nous sommes également tournés vers le Civam Bio 53, pour identifier les pistes d'actions possibles, et vers le Réseau des collectivités pour connaître d'autres communes qui se questionnent sur la maîtrise l'approvisionnement local.

Aujourd'hui, nous avons rencontré quelques communes qui ont déjà travaillé cette question, telles que Montigné-le-Brillant et Nuillé-sur-Vicoin, que nous avons invitées à cette rencontre pour partager avec vous leurs expériences. »

→ Quelle était la problématique de Sacé ?

« Point de départ de notre réflexion : nous avons un terreau favorable avec des producteurs sur la commune, et à proximité qui ont provoqué une prise de conscience.

Aujourd'hui, nous faisons appel à un prestataire avec une livraison en liaison chaude.

En tant qu'administrateur du Pays, j'ai été sensibilisé par le film et ce fut déclencheur. 80 enfants déjeunent chaque midi, dans des locaux aujourd'hui pas aux normes... Un gros challenge nous attend. On a interrogé les communes de la CC et les communes à proximité vers Laval. La moitié fait appel à des sociétés de restauration, avec des tarifs très différents (surprenant !). La moitié a leur propre cuisine. Certaines peuvent fournir plus de repas, d'autres non. Les situations sont très disparates.

On a rencontré les communes les plus intéressées (comme Saint-Germain-le-Fouilloux) ; et les associations partenaires comme civam-bio53 et Synergies.

Les démarches qui vont être présentées vont nous aider à éviter certains écueils, et à parcourir beaucoup de problématiques.

Pour démarrer en septembre, il n'est pas crédible de créer notre cuisine. Nous sommes donc à la recherche d'une solution collective et ouverts aux propositions ! Peut-être même que des

partenariats peuvent se monter avec un collègue ! Nous nous arrêterons sur le projet le plus adapté, sachant que la décision doit être prise ce mois-ci si on veut que ça change dès septembre 2016 ! Ou alors on repart pour un an (le temps de la réflexion).

La ré-installation d'un cuisinier à Nuillé-sur-Vicoin

→ Mickaël Marquet, maire de Nuillé-sur-Vicoin (1300 habitants ; 1/3 de moins de 18 ans)

Nous servons 125 repas par jour (180 enfants scolarisés)

L'équipe municipale est composée de 13 nouveaux conseillers sur 15 avec une profession de foi : faire un bilan des TAP en interrogeant les familles et les enfants... et finalement, ce qui ressortait était surtout un problème de temps de repas !

En effet, 180 enfants mangeaient ensemble, avec une livraison en liaison froide qui avait parfois des dysfonctionnements. On notait aussi un problème pour s'adapter aux spécificités de certains enfants (menu sans sel ; menu sans gluten de maïs)...

Nous avons donc décidé de revoir l'organisation au niveau des équipes et des services (2 au lieu d'1 seul).

En déjeunant à la cantine, les élus ont aussi constaté un gaspillage alimentaire effarant (alors que nous avons besoin d'optimiser les budgets !). Nous avons déjà évoqué un problème de grammage au prestataire, problème qui n'a pas été entendu.

A l'automne 2014, avec les producteurs, nous avons voulu proposer une sensibilisation aux familles mais la mobilisation des familles n'a pas été à la hauteur.

En s'appuyant sur une coordinatrice jeunesse, nous avons ré-interrogé les familles ce qui nous a permis de définir ce qu'on attendait de la restauration collective, avec un objectif de relocaliser la production. Nous avons un atout : l'équipement était sur place et nécessitait peu de moyens pour l'adapter. Il nous manquait surtout la personne. Le conseil n'était pas totalement unanime mais la rencontre avec le futur cuisinier a contribué à la prise de décision.

Nous avons opté pour une grande maîtrise du budget, avec un pari sur le nombre de convives : il fallait passer de 90 à 110 convives avec un bol alimentaire de 1€25 (sauf occasion festive) pour que le projet soit tenable (aujourd'hui, nous en avons 125). Nous avons aussi procédé à des ajustements par rapport à l'encadrement des agents. Le bilan 2015 est très positif avec des enfants heureux. Nous avons démarré le 15 juin 2015, et eu des retours positifs dès la fête de la musique ! Les enfants parlent du repas à la maison !

Notre mission : faire simple et bon (éviter les fonds de sauce).

Nous avons recruté un cuisinier qui avait œuvré dans une autre collectivité pendant 17 ans et qui nous a rejoints après avoir muri ensemble le projet pendant 4 mois pour connaître les limites des uns et des autres. Aujourd'hui, il a carte blanche sur l'approvisionnement.

De plus, le cuisinier fournit en portage de repas du lundi en vendredi. L'épicerie complète pour le week-end.

Questions

Le prix de repas a-t-il augmenté ?

3,62 € pour les parents. Le prix du bol alimentaire est maîtrisé, mais pour anticiper les futurs besoins (travaux, etc.), nous augmenterons de 10 centimes d'€ à la rentrée prochaine.

Les parents ont été associés. Cela a pris du temps ?

Il a fallu 15 mois pour changer. Il ne faut pas trop se précipiter...

La nouvelle délégation à Montigné-le-Brillant

Michel Peigner, maire de Montigné-le-Brillant, sur Laval agglomération, 10 min de Laval

- 1300 habitants, une population très stable depuis 2000.
- Effectif modeste 140 enfants scolarisés.. 80-90 repas servis par jour.

Pendant plus de 10 ans, nous avons fait appel à une société de restauration collective. Lors du dernier renouvellement marché, nous nous sommes interrogés mais la question du recrutement d'un cuisinier a été écartée car notre cuisine était inadaptée (pas le budget nécessaire).

Lors du nouveau mandat, le choix de changer de fournisseur a été pris. En 2014, au début du projet, les élus se sont renseignés sur le fonctionnement des cuisines centrales de Laval, L'huissierie et de Cossé le Vivien.

Il y avait une attente forte des parents d'élèves, et une envie des élus de s'impliquer dans une démarche DD et soutenir l'agriculture locale.

Après une visite de restaurant scolaire, la création d'une commission extracommunale (agent, élus, familles), nous avons rédigé un cahier des charges avec des critères « plus de local » tout en devant respecter des contraintes budgétaires. Cet exercice difficile a été réalisé par les élus avec l'aide de la chambre d'agriculture et de l'AMF pour trouver les termes appropriés :

- Classification des offres : prix 40 % ; qualité des offres 60 %
- Critères : % de produits issus de l'agriculture et % bio ; coefficient de 2 ; les autres de 1

Pour apprécier la qualité, nous avons demandé à goûter d'une dizaine de plats pour tester (bourguignon, carottes râpées...) avec la description de la façon dont était préparée chaque plat.

2 candidatures nous sont parvenues : l'ancien fournisseur et la cuisine centrale de Cossé le Vivien.

Evidemment, cette dernière arrivait en tête sur la plupart des critères qualitatifs. Mais il y avait un écart de prix non négligeable : + 9000 €. Mais cela n'a pas découragé les collègues élus. Pour absorber cet écart de prix, la commune a pris en charge la moitié sur surtout et les restes a été pris en charge par les familles en mettant en place le coefficient familial (+ 2% pour les plus modestes, +10% pour les autres). Cela n'a pas posé de difficulté car il y a eu beaucoup de communication en amont.

Pour économiser sur le coût de fonctionnement scolaire, on est passé de 2 services à 1 mais avec un travail sur l'acoustique pour absorber le son (panneau, revêtement au sol. L'effet est très satisfaisant !!

Le timing était au plus juste, car après une décision en juillet, il a fallu que les travaux et que l'accompagnement et la formation du personnel soient prêts pour la rentrée scolaire. »

M. Lochet, cuisinier à la cuisine centrale de Cossé complète : « nous préparons 900 repas jour avec un approvisionnement de 40 % en produits locaux, 8 à 10 % produits bio. On est toujours en démarche d'amélioration continue ».

Questions

Quel est le type de livraison : chaude ou froide ?
Chaude.

Transport pris en charge par la commune ?
Assuré par la cuisine centrale de Cossé. Cela fait partie de la prestation.

■ *SYNTHESE COLLECTIVE sur les solutions, les conseils, les méthodes... animé par M. Marion*

- Re-municipaliser la fonction ou s'entre-aider notamment par des acteurs qui ont pour fonction de « nourrir » est une bonne piste.
- L'essentiel, c'est le lien entre convives et cuisinier. Notamment pour la mission éducative.
- Rédiger un projet alimentaire est vraiment constructif et efficace : cela évite de travailler avec des prestataires décevants : avec un bon projet alimentaire, les « mauvaises » sociétés de restauration collective ne peuvent pas répondre car il y a incompatibilité autour des objectifs.
- Le prix des denrées alimentaires, c'est l'arbre qui cache la forêt. Il faut se référer au prix global ! La notion d'économies d'énergie et d'eau est un des axes (par exemple, il faut des compteurs divisionnaires derrière chaque four pour évaluer les consommations d'énergie).
- Encourager le collectif, la co-responsabilité, la formation ! Aider les cuisiniers à monter en niveau 2-3 !

Question

Faites – vous appel à la Légumerie 53 ?

Cuisinier de Nuillé : « oui, mais je fais moins appel à la Légumerie, je traite moi-même mes légumes ».

Contest : Que pensez-vous du « libre-service » pour les enfants ?

M. Marion : « En cantine, si on veut garder une mission éducative, il est plus intéressant de garder le service à table où les enfants se servent. Quand on « sert » les enfants : ils s'attendent, ils s'ennuient, ils font les andouilles. On se sert : on se responsabilise ».

Mme Vielle : en tant qu'adjointe à Louverné (600 élèves, 430 repas jour), nous avons la chance d'avoir un cuisinier sur place et j'encourage à associer au maximum. Actuellement, on associe aussi les enseignants : savoir goûter, peser le gaspillage alimentaire...

En tant que conseillère au conseil départemental, je rappelle que nous avons pris la décision d'approvisionner à 90 % en produits français, une orientation très suivie par les agents.

Par rapport à la médiation, nous avons fait intervenir un maraîcher sur le temps scolaire et non sur le temps du repas avec des retours très positifs !

Liste des participants

NOM	Prénom	Statut	Collectivité - structure
ACQUEBERGE	Sébastien	Agent	Saint-Ouën-des-Toits
ASSERAY	Laure	Élu	Sacé
BEAUDET	Nicolas	Autre	responsable formation CFP La Futaie - Port-Brillet
BEAULIEU	Suzie	Élu	Châlons du Maine
BETTON	Philippe	Élu	Sacé
BIGOT	Pierre	Agent	Le Horps
BLIN	Adeline	Agent	Mayenne
BOITTIN	Lionel	Élu	Chailland
BOURGUIN	Guy	Élu	Mayenne
BRETON	Clément	Autre	stagiaire formation CFP La Futaie - Port-Brillet
CLOTEAU	Thierry	Autre	Administrateur de Synergies - Sainte-Gemmes-le-Robert
CORMIER	Jérôme	Élu	Sacé
DAVID	Gisèle	Élu	Cossé-le-Vivien
DELAHAYE	Virginie	Autre	Sacé
DION	Marie-Cécile	Agent	Conseil Régional
FOUBERT	Marie Madeleine	Élu	Contest
FOURNIER	Régis	Autre	Quelaines
GOURMAY	Christelle	Élu	St Hilaire du Maine
JOLY	Emeline	Agent	Azé
LAINE	Géraldine	Élu	Azé
LANGOUET	Christophe	Élu	Cossé-le-Vivien
LEORY	Isabelle	Élu	Sacé
LEPINE	Virginie	Élu	Chailland
LETILLEUX	Séverine	Agent	Mayenne
LOCHET	Christophe	Agent	Responsable cuisine de Cossé-le-Vivien
LORIEUX	Alain	Agent	Evron
MARION	Thierry		
MARQUET	Mickaël	Élu	Nuille sur Vicoin
MONRIBOT	Sabrina	Agent	CC du Mont des Avaloirs
MONTAUFRAY	Daniel	Élu	Contest
nom	prénom		
PECOT	Gilles	Autre	Bonchamp-lès-Laval
PEIGNER	Michel	Élu	Montigné-le-Brillant
PERRIER	Michel	Élu	Bonchamps
PINCHEDE	Loïc	Élu	Sacé
PORTIER	François	Agent	Restaurant scolaire - Changé
POUTEAU	Florence	Élu	St Germain d'Anxure
QUEGUINEUR	Gérard	Autre	St Fraimbault de Prières
RICHER	Christelle	Agent	Bais
RONDEAU	Alain	Élu	Jublains
ROY	Aurélie	Élu	Sacé
SAINT	François	Élu	Saint-Ouën-des-Toits

TRANSON	Eric	Élu	St Germain d'Anxure
VALPREMIT	Antoine	Élu	Sacé
VIELLE	Sylvie	Élu	Louvermé

Etaient excusés :

CHEVROLLIER	Guillaume	Député	
DESCHAMPS	Laurence	Maire	Chatelain
DOINEAU	Elisabeth	Sénatrice	
LANGOUET	Christophe	Élu	Cossé-le-Vivien
MERCIER	Pascal	Maire	Azé