

Expériences

de restauration collective durable

EN OCCITANIE

LOI ÉGALIM EN ACTIONS

Enjeux

Interviews

Reportages

**Paroles
d'experts**

Témoignages

Mise au point

PROGRAMME NATIONAL
POUR L'ALIMENTATION
**TERRITOIRES
EN ACTION**
2019-2023

Les enjeux

Présentation des différents enjeux de durabilité auxquels répond la restauration collective

Les thématiques

Description des initiatives régionales réparties en 8 chapitres thématiques

Recueil précédent

Actualisation du recueil d'expériences publié par la DRAAF Occitanie en 2013/2016

Pour une restauration collective plus durable

La restauration collective joue depuis toujours un rôle social et éducatif fort d'accès de tous à une alimentation saine, sûre et de qualité, en particulier dans le secteur scolaire. Elle a accompagné les évolutions de nos comportements alimentaires et s'est adaptée depuis des décennies pour répondre à l'augmentation du recours à cette forme de restauration.

La loi EGalim, promulguée le 30 octobre 2018, promeut une élévation supplémentaire de la qualité environnementale, économique, sociale et gustative de notre alimentation et propose à la restauration collective de s'engager dans un modèle plus durable à la fois à travers un approvisionnement de meilleure qualité, une meilleure information des convives, mais aussi en luttant contre le gaspillage alimentaire et en réduisant progressivement l'utilisation du plastique. L'objectif des 50 % de produits de qualité et durables est particulièrement ambitieux et fait partie des réformes prioritaires du ministère de l'agriculture et de l'alimentation, suivies au plus près par le gouvernement.

En Occitanie ce sont près de 5000 structures de restauration collective publiques et privées qui vont devoir relever ce défi pour les 1 300 000 repas qui y sont confectionnés et servis chaque jour. Ce recueil présente les réalisations de certaines d'entre elles pour permettre à tous d'initier ou d'aller plus loin dans une démarche de durabilité. Par leur nombre, leur envergure, leurs ambitions, ces exemples démontrent le dynamisme fort de notre région dans ce domaine.



Florent Guhl

Florent Guhl,
Directeur régional de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt d'Occitanie

Directeur de publication : Florent Guhl

Rédacteur en chef : Donald Lecomte

Rédactrice : Océane Espin

Comité de lecture : Catherine Pavé, Claire Deram, Emmanuel Sanquer

Maquettage et mise en page : Terre Nourricière

Conseils communication : Anne Bernachon

Plus de 100 personnes ont été contactées pour réaliser ce magazine ;
nous les remercions chaleureusement de leur contribution.

Page 4

Introduction



1

Page 9

L'approvisionnement durable



3

Page 29

La construction d'une logistique de proximité



5

Page 45

Les métiers de la restauration collective



7

Page 59

La lutte contre les gaspillages et la gestion des déchets

Page 70

Bilan du recueil précédent

Page 6

Présentation de la loi EGAlim



2

Page 19

La commande publique et la gestion concédée



4

Page 37

La structuration des filières et la transformation



6

Page 51

La nutrition et la santé



8

Page 65

Les conditionnements et emballages plastiques

Page 72

Annuaire

Un foisonnement d'expériences réussies en Occitanie

Parlons d'alimentation de qualité

Les définitions de l'alimentation de qualité sont nombreuses et propres à chacun. Couramment, la notion de qualité fait référence aux signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO). La loi EGAlim propose une définition de l'alimentation durable en s'appuyant sur des labels et mentions existants et ajoute d'autres dimensions que celles relatives aux produits en tant que tels. Elle utilise également la base conceptuelle de la FAO (Food and agriculture organisation, Nations-unies), pour qui les régimes alimentaires durables sont « des régimes alimentaires ayant de faibles conséquences sur l'environnement, qui contribuent à la sécurité alimentaire et nutritionnelle ainsi qu'à une vie saine pour les générations actuelles et futures ». Ils contribuent « à protéger et à respecter la biodiversité et les écosystèmes, sont culturellement acceptables, économiquement équitables et accessibles, abordables, nutritionnellement sûrs et sains, et permettent d'optimiser les ressources naturelles et humaines » (FAO, Biodiversité et régimes alimentaires durables, 2010).

Un magazine pour découvrir la diversité de l'Occitanie

Ce nouveau recueil d'expériences s'est appuyé sur le recueil initial publié en 2013 par la DRAAF Occitanie et actualisé en 2016. Celui-ci était composé de 28 fiches très détaillées. Le lecteur retrouvera certaines de ces structures au fil des pages. Celles qui n'ont pas fait l'objet d'un article ont tout de même été présentées brièvement à la fin du magazine, car elles ont continué aussi à progresser depuis 2016. Le choix d'un magazine conduit à un visuel plaisant, qui met en valeur la richesse des initiatives régionales, si nombreuses que toutes n'ont pas pu être abordées ici. L'ensemble des administrations publiques territoriales et de l'État sont présentes dans ce magazine, aussi bien dans le secteur scolaire et universitaire que médico-social, pénitentiaire, administratif ou des Armées. Les différents types de gestion directe ou concédée sont évoqués, ainsi que toutes les tailles possibles de structures, de très grosses cuisines centrales à de minuscules cantines rurales. Les articles ont été répartis en 8 thématiques qui ont été choisies pour aborder les différents enjeux de la restauration collective. Cela va de l'approvisionnement durable à la suppression progressive du plastique en passant par la logistique de proximité, la structuration de filières et les questions de nutrition et santé (voir sommaire).

Comment a été construit ce recueil ?

Ce document vise à valoriser des expériences du territoire et à permettre un partage horizontal au sein des parties prenantes de la restauration collective. Son objectif est d'aider les acteurs du territoire à décliner la loi EGAlim, démonter les idées reçues qui pourraient encore persister concernant la mise en œuvre d'une restauration collective durable et donner des clés d'actions pour les opérateurs et les territoires. Un stage de 6 mois a été créé spécifiquement pour cette mission. Celui-ci a été mené par une élève ingénieure de l'ENSAT (École nationale supérieure d'agronomie de Toulouse), Océane Espin. En cette période de crise sanitaire, les échanges ont été principalement menés par téléphone ou visioconférence. Après 6 mois de travail, 60 établissements de restauration collective se retrouvent dans ce recueil qui donne la parole à plus de 104 acteurs du territoire au total.

La DRAAF Occitanie porte la politique alimentaire nationale


La direction régionale de l'agriculture, de l'alimentation et de la forêt est un service de l'État en région, placé sous l'autorité du préfet de région. Elle soutient notamment la restauration collective et accompagne les mesures de la loi EGAlim à travers la mise en œuvre d'appels à projets, de suivis et d'appui de ces initiatives, de communication et d'organisation d'évènements. L'unité « politique publique de l'alimentation » est en charge de ces missions. Elle est composée de quatre personnes et ponctuellement d'étudiants en alternance ou en stage.



Comment naviguer dans ce recueil ?

Chaque thématique commence par un descriptif des enjeux particuliers la concernant. Un choix de couleur a été fait pour faciliter l'identification d'une thématique au cours de la lecture. À l'intérieur de chaque rubrique, des articles de tailles et formes diverses s'enchaînent et permettent de balayer l'ensemble des questions liées à la thématique. Les articles comportent généralement un surtitre et sont parfois accompagnés de mots-dièses cliquables (ex. : #GASPILLAGE).

Les surtitres annoncent le type d'article ou la structure de restauration collective présentée dans l'article. Vous trouverez des interviews, reportages, exemples, brèves, points réglementaires (mise au point), ainsi qu'une rubrique « ressources » en fin de chaque thématique. La classification est forcément réductrice. C'est pourquoi il a été choisi d'adjoindre parfois des mots-dièses, qui font des ponts entre la thématique dans laquelle on se trouve et les autres thématiques potentiellement concernées par l'article.

Pour certains articles, on trouve le symbole suivant  FICHE X qui signale que la structure de restauration collective était présentée dans le précédent recueil d'expériences réalisé par la DRAAF en 2013. Le numéro de fiche permettra de la retrouver facilement. Cela permet ainsi de faire une connexion dans le temps, car la durabilité est un objectif de long terme. Le recueil précédent est disponible via le lien suivant : <https://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/Proposer-des-produits-locaux-et-de>

En fin de magazine, un annuaire regroupe par département toutes les structures qui ont participé à l'élaboration de ce recueil. Des puces de couleurs reprennent celles de chaque thématique où cette structure est évoquée, permettant une navigation géographique dans le magazine.

QUELQUES RESSOURCES

Télécharger le dépliant explicatif de la loi EGAlim :

► <https://agriculture.gouv.fr/les-mesures-de-la-loi-egalim-concernant-la-restauration-collective>

Télécharger le dossier de presse et la feuille de route des Etats généraux de l'alimentation :

► <https://agriculture.gouv.fr/egalim-tout-savoir-sur-la-loi-agriculture-et-alimentation>

EGAlim et la question du local ► <https://agriculture.gouv.fr/egalim-il-faut-avoir-un-regard-la-fois-global-et-local-sur-lagriculture>

« La loi EGAlim comporte énormément d'objectifs ambitieux »

Catherine Pavé, cheffe du service régional de l'alimentation de la DRAAF Occitanie présente la loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, couramment appelée loi EGAlim, votée le 2 octobre 2018.



Catherine Pavé

Pouvez-vous expliquer la genèse de la loi EGAlim ?

La loi EGAlim découle des États généraux de l'alimentation (EGA), une démarche qui a rassemblé en 2017 l'ensemble des parties prenantes ayant un lien direct ou indirect avec les sujets de l'alimentation : le monde agricole, la coopération, les distributeurs, les transformateurs, les entreprises de l'agroalimentaire, les ONG et les acteurs de l'alimentation sociale et solidaire. Ces EGA avaient deux grands objectifs : permettre aux producteurs de vivre décemment de leur production et à tous les consommateurs de disposer d'une alimentation saine, sûre et durable. Les EGA ont regroupé différents ateliers thématiques parfois territorialisés. Cette démarche s'est accompagnée d'une consultation publique qui a associé énormément de monde, avec plus de 18 000 contributions, qui ont nourri la loi EGAlim. Cette loi a été adoptée puis promulguée le 30 octobre 2018, après une démarche dite itérative entre les deux chambres parlementaires, qui l'a encore enrichie. Elle comporte donc énormément d'objectifs ambitieux à la fois sur le volet rémunération des agriculteurs et sur la qualité de l'alimentation et notamment en restauration collective.

Quelles mesures concernent la restauration collective ?

La loi fixe un certain nombre d'objectifs en termes d'approvisionnement de la restauration collective et notamment 50 % en valeur de produits de qualité et durables à l'horizon 2022, dont 20 % de produits bios. Plusieurs notions sont abordées ici, car en sous-jacent il y a tout ce qui concerne la santé et



Restaurant inter-administratif de Toulouse

On ne peut pas basculer du jour au lendemain d'un schéma d'approvisionnement conventionnel à celui d'un approvisionnement plus diversifié.

l'environnement. Elle comporte aussi un volet d'information des usagers pour permettre à l'ensemble des consommateurs de la restauration collective de connaître ce qu'il y a dans leur assiette ainsi que des objectifs de lutte contre le gaspillage alimentaire ou pour la diversification de protéines, par exemple vers plus de légumineuses et moins de viande. Et enfin il y a des mesures en termes de substitution des plastiques pour tout ce qui concerne le jetable ou les contenants alimentaires.

La loi EGAlim n'est-elle pas une contrainte supplémentaire pour ces opérateurs ?

On ne peut pas basculer du jour au lendemain d'un schéma d'approvisionnement conventionnel à celui d'un approvisionnement plus diversifié.

Les choses se font de manière progressive en fonction des moyens. Il faut une véritable envie des élus locaux mais aussi des gestionnaires, des cuisiniers et de tout le personnel concerné. Il faut que ce soit une démarche collective que chacun s'approprie avec une vraie envie de parvenir à ces objectifs pour une alimentation de meilleure qualité qui profite au plus grand nombre. Si ces acteurs-là ne sont pas intéressés c'est voué à l'échec.

Des boîtes à outils ont été proposées dans le passé (ex : les fiches LOCALIM du MAA, NDLR) pour aider à engager une réflexion sur cette approche liée au coût. On peut par exemple réfléchir aux grammages et permettre éventuellement de compenser ainsi les coûts plus élevés. Il est également possible d'effectuer des achats groupés afin de maîtriser ses coûts. Cela rejoint ce que je disais, s'il y a une vraie volonté politique, le sujet des coûts devient quelque part secondaire, même si pour le consommateur, le prix à payer est un critère qui est important et à prendre en considération. Certaines études ont démontré que le consommateur était prêt à payer un peu plus cher pour des

On peut faciliter l'alimentation locale en ayant recours à certaines formes de rédaction des marchés publics.

produits plus qualitatifs. Augmenter le prix pour les convives peut donc être une option, mais il faut que ce choix-là soit partagé et non pas imposé.

Mais la loi n'est-elle pas un frein à l'approvisionnement local ?

La notion de local n'est pas définie dans la loi EGAlim, car c'est une notion assez subjective pour laquelle on peut trouver différentes formes de définition en fonction du territoire sur lequel on se trouve. En outre, cette notion n'a pas vocation à être utilisée dans les marchés publics, puisqu'elle pourrait engendrer des distorsions de concurrence et n'est donc pas compatible avec la réglementation de la commande publique. Pour autant, on peut faciliter l'alimentation locale en ayant recours à certaines formes de rédaction des marchés publics. Ce n'est pas détourner la loi, mais faciliter à travers la façon dont on rédige ces marchés publics, le recours à une production de proximité.

Le local peut aussi être promu à travers des démarches de relocalisation de l'agriculture, notamment via les projets alimentaires de territoire (PAT), démarches ensemblières qui vont embarquer l'ensemble des acteurs qui ont intérêt à une agriculture et une alimentation de qualité, en visant en particulier le débouché de la restauration collective.

Le choix a été fait de mesures incitatives pour des enjeux communs forts de santé et d'environnement.

Comment intervient l'État et la DRAAF Occitanie pour soutenir l'application de cette loi ?

Il existe différents outils. Au niveau national il y a un appel à projets chaque année, avec une enveloppe exceptionnelle de 7,5 millions d'euros cette année dans le cadre du plan de relance. Il vise à soutenir les projets innovants, justement pour aller vers une restauration collective de qualité et qui privilégie des projets reproductibles qui, par l'essaimage, peuvent se démultiplier. Il y a également au niveau local des appels à projet en région pour encourager, par exemple la mise en relation de producteurs intéressés par des débouchés en restauration collective et des établissements qui seraient intéressés d'introduire une alimentation locale plus qualitative dans les menus. Le plan de relance pour accompagner les entreprises qui ont été fragilisées dans le contexte de l'épidémie de Covid-19, comporte au moins deux mesures spécifiques pour la restauration collective : une mesure qui vise à soutenir les investissements matériels ou immatériels dans les cantines des petites communes éligibles à la dotation de solidarité rurale (DSR) cible et une mesure qui vise à amplifier les projets alimentaires de territoires (respectivement mesures 13 et 14 du volet agricole plan de relance, NDLR). Pour cette dernière mesure, la DRAAF est dotée d'un budget de près de 10,17 millions d'euros, dans le cadre du contrat de plan Etat-Région (CPER).

Pensez-vous que l'absence de contrôle des opérateurs sur les mesures de la loi EGAlim, puisse être un frein à leur application ?

C'est toujours difficile d'évaluer la part entre le coercitif et l'incitatif. On se rend compte que l'incitatif, s'il est mal compris, ne suffit pas. Le choix a été fait de mesures incitatives pour des enjeux communs forts de santé et d'environnement. Il faudra se donner le temps de mesurer l'atteinte des objectifs. Si les chiffres montrent que l'on est très loin de la cible, peut-être faudra-t-il aller plus loin. Ces questions semblent toutefois emporter l'adhésion de nombreux acteurs.



Réunion de travail au sein du Service régional de l'alimentation



**PRÉFET
DE LA RÉGION
OCCITANIE**

Liberté
Égalité
Fraternité



1.

L'approvisionnement durable

LES ENJEUX

La restauration collective, du fait des volumes concernés, peut participer à la transition alimentaire vers un modèle plus durable par ses choix d'approvisionnement. C'est d'ailleurs le sens de la loi EGalim, qui impose 50 % de produits durables dans les cantines à compter du 1er janvier 2022. Le premier enjeu qui en découle est de réussir à comptabiliser les produits concernés pour en faire un état des lieux. Le second enjeu est de réussir à accroître leur part dans l'approvisionnement global. Le coût de ces produits de qualité peut constituer un frein, alors que la restauration collective publique applique généralement des tarifs subventionnés. Ce chapitre sera l'occasion de faire un tour d'horizon des multiples expériences qui ont été mises en œuvre en Occitanie, des plus modestes aux plus ambitieuses, pour atteindre les objectifs assignés par la loi. Pour accompagner les acteurs dans cette transition, il existe de nombreux outils proposés par l'État, les collectivités ou les associations.

- 10** Au cœur des structures engagées
- 11** Ils sont passés au 100 % bio
- 12** Les signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO)
Que dit la réglementation ?
- 13** Ils nous parlent de la haute valeur environnementale (HVE)
Accompagner votre projet de restauration collective durable
- 15** Quelques labels et démarches
- 16** 2 questions à Lise Pujos, responsable du label « En Cuisine » d'Ecocert
Mieux manger pour moins polluer, le Menu 2 fois Bon
- 17** Trouver le juste prix en restauration collective
- 18** PARCEL, un outil de mesure pour visualiser les besoins

Au cœur des structures engagées

Nous partons pour une traversée de l'Occitanie à la découverte de 5 exemples de structures engagées pour améliorer leur approvisionnement et faire profiter à leurs convives d'une alimentation de plus en plus durable.

Temps calme en Petite Camargue (Gard)

Dans le réfectoire de la cantine de Vauvert (communauté de communes de Petite Camargue), le service à table a remplacé le self et les enfants profitent mieux de ce temps calme avant de retourner jouer. Les animateurs sont aussi attablés avec eux pour partager ce temps de repas en les encourageant à goûter de tout. Dans les assiettes, les produits frais sont de plus en plus nombreux, si bien que la légumerie de la cuisine centrale n'est plus suffisamment grande pour répondre à la demande. On sait que l'on y mange bio une fois par semaine et on réfléchit pour bien connaître et communiquer l'approvisionnement bio ou local dont l'ensemble représente 70 % des produits. La comptabilisation des produits bios, locaux et autres n'est pas encore finalisée. Sur la question du prix, Sébastien Imbert directeur de la restauration scolaire assure qu'un produit plus cher au départ peut finalement coûter moins cher à l'arrivée. En effet, les pertes à la cuisson des produits frais sont beaucoup plus faibles que celles des produits surgelés et exigent donc des achats en moins grande quantité. En vue de la construction de la nouvelle cuisine centrale, prévue pour septembre 2024, les idées fusent : partenariats avec des producteurs, compostage, régie agricole, etc. L'objectif est de nourrir au mieux un nombre d'élèves qui devrait doubler d'ici 2030.

 FICHE 7

Haute qualité alimentaire dans les collèges (Hérault)

Dans l'Hérault, le conseil départemental a fait le choix de centraliser la restauration de ses collèges. Sur les 70 collèges dont il a la charge, 55 sont rattachés aux 5 unités de production culinaire d'Agde, Fabrègues, Lansargues, Puisserguier et Saint-Clément-de-Rivière. Les 15 autres sont en gestion autonome. La production est guidée par la politique dite de « haute qualité alimentaire » (HQA), qui identifie des produits vertueux du point de vue de la santé, de l'environnement ou du goût. D'après Philippe Papa, directeur de la restauration scolaire, la volonté d'améliorer le contenu des assiettes avec des produits durables est constante. Par exemple, les viandes sont issues d'animaux nés, élevés et abattus en France, les produits de la mer sont issus de pêches durables et un partenariat est noué avec la Criée d'Agde (Hérault) et le fromage au lait cru vient d'une SCOP locale. Ces produits représentent aujourd'hui 50 % de l'approvisionnement des collèges, qui atteint 30 % de bio. Toutefois, des ajustements sont à faire pour mettre la HQA en conformité avec la loi EGalim. Dans les selfs, des protéines végétales sont proposées deux fois par semaine. Si on passe par l'un de ces collèges, on tombera peut-être sur un jour de pesée, car la réduction du gaspillage alimentaire est un des leviers forts qui a été choisi pour mieux acheter en jetant moins (voir thématique 7).

 FICHE 23

Objectif bientôt atteint à la Base de défense de Montauban (Tarn-et-Garonne)

Dans les Armées, la restauration collective a une place essentielle. Les convives s'y restaurent 7 jours sur 7 et la bonne alimentation est un élément fondamental du moral des équipes. Les salles de restauration sont assez grandes pour que chaque personnel ait le temps de se restaurer. Depuis 2015, un travail de normalisation et d'harmonisation de la qualité a été effectué pour que le service soit le même dans tous les sites de restauration. Cette offre de service est présentée dans le Plan d'alimentation interarmées qui fixe par exemple les fréquences d'apparitions des produits et la diversité des composantes. Il contient aussi les objectifs d'approvisionnement pour guider les établissements vers les attentes de la loi EGalim. Le plan impose également au moins une entrée et un dessert faits maison et un légume frais travaillé par semaine. À Montauban, on a pris en compte ces objectifs depuis longtemps. Ainsi, la base est partie de 3 % de bio en 2018 et a au moins doublé ses objectifs chaque année. Aujourd'hui, l'assiette moyenne compte 17 % de bio et 12 % de produits sous SIQO et les objectifs d'EGalim sont en passe d'être atteints pour l'an prochain.

Des résidents plus satisfaits à l'EHPAD Paul Ané à Seix (Ariège)

Situé dans le Parc naturel régional des Pyrénées ariégeoises à la frontière avec l'Espagne, l'EHPAD Paul Ané de Seix sert aujourd'hui 50 % de produits bios et 70 % de produits locaux. Pour y parvenir, l'établissement a réalisé une transition de deux ans accompagnée par le CIVAM Bio 09 pour changer radicalement son approvisionnement et son mode de fonctionnement, par de l'investissement en matériels et en formation des personnes, ainsi que l'ouverture de trois postes : deux renforts pour préparer les légumes et une diététicienne. Ces changements ont été rendus possibles par l'économie importante, de l'ordre de 30 000 € par an, notamment grâce au passage à un système de chauffage au bois-énergie. La forte amélioration de la qualité des repas donne satisfaction aux résidents, qui participent à l'épluchage des légumes frais le matin et festoient une fois par an avec les producteurs locaux lors d'un repas convivial. Les résidents se nourrissent mieux et le gaspillage alimentaire a fortement diminué selon la directrice, Hélène Denat, qui constate une plus grande attractivité de son établissement.



Hôpital de Lannemezan (Hautes-Pyrénées)

À l'ouest du territoire, l'hôpital de Lannemezan accueille des patients essentiellement en long séjour en santé mentale, gériatrie, médico-social (réhabilitation, handicap) et médecine, chirurgie, urgences. La cuisine centrale de l'hôpital prépare environ 2700 repas par jour, dont 350 pour les écoles de la ville. Il a mis en commun son marché public pour les produits bios avec le groupement hospitalier de territoire (GHT). Les volumes de bio augmentent et ce sont les céréales et les légumineuses qui en sont la première cible. Grâce au lot événementiel « produits pyrénéens », ils bénéficient de viande d'agneaux ayant pâTURÉ dans les hauteurs que l'on aperçoit par les fenêtres. Des potages bios et locaux sont parfois proposés, c'est alors l'effervescence en cuisine pour débiter et épépiner 40 kg de butternut. Les produits frais représentent une charge de travail plus importante que le chef de cuisine Stéphane Branger a parfois intégré à l'emploi du temps de son équipe. Il a fallu aussi s'équiper autrement et acheter par exemple des bacs de trempage pour décontaminer les légumes frais. Les repas fabriqués pour la restauration scolaire atteignent presque les 20 % de bio tandis que l'on est autour de 10 % pour les patients, pour lesquels les contraintes sont plus fortes. Il faut en effet tenir compte des différentes pathologies, suites opératoires, allergies et intolérances alimentaires. Une vidéo de présentation réalisée en 2018 par le ministère de l'agriculture et de l'alimentation est à retrouver en ressources.

Ils sont passés au 100 % bio

Ce sont généralement des petites communes qui, les premières, ont relevé le défi d'un approvisionnement 100 % bio, le plus souvent de façon progressive. À La Couvertoirade (Aveyron) c'est à l'occasion de la reconstruction de l'école maternelle que les parents d'élèves ont proposé à la mairie la création d'une cantine 100 % bio. L'équipe municipale a été sensible à cette demande et a monté le projet conjointement avec les parents. L'emploi d'une cuisinière très impliquée dans le projet est également un des facteurs de réussite essentiel. « En plus de proposer des repas 100 % bio, plus de la moitié de notre approvisionnement est local », se réjouit Maryse Roux, maire de la commune. Constat identique à Nogaro, où le passage au 100 % bio a conduit également à une augmentation de la part de produits locaux.

Depuis septembre 2020, les collègues Fezensaguet de Mauvezin (Gers) et Françoise Héritier de l'Isle-Jourdain (idem), se sont également lancés dans cette aventure. Les chefs cuisiniers des deux établissements sont très motivés et mettent en place de nombreuses expérimentations, dont les retours sont à analyser.

Les signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO)

Les signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) ont été créés à l'initiative de groupements de producteurs, à l'exception du label Agriculture biologique (AB). Chaque type de produit est défini par un cahier des charges contrôlé par un organisme certificateur, l'institut national de la qualité et de l'origine (INAO) exerçant ensuite un contrôle dit de second niveau (contrôle des contrôleurs). Ce sont des indications reconnues dans l'Union européenne à l'exception du Label Rouge.



Agriculture biologique (AB)



Appellation d'origine protégée (AOP) et appellation d'origine contrôlée (AOC)



Indication géographique protégée (IGP)



Label Rouge



Spécialité traditionnelle garantie (STG)

Que dit la réglementation ?

La loi EGAlim

- Approvisionnement de qualité et durable à partir du 1^{er} janvier 2022, pour l'ensemble des restaurants collectifs à l'exception des restaurants administratifs des entreprises privées (article 24).

Les repas servis doivent contenir une part au moins égale (en valeur HT d'achats en euros de produits alimentaires par année civile) à **50 % de produits répondants à l'une des conditions suivantes, dont au moins 20 % de produits issus de l'agriculture biologique.**

Les produits éligibles à l'article 24 de la loi EGAlim :

- les signes officiels de l'origine et de la qualité (SIQO), pour le label AB, les produits végétaux étiquetés « en conversion » entrent également dans le décompte ;



- la mention valorisante « issu d'une exploitation à haute-valeur environnementale » (HVE) qui correspond au niveau

3 de la certification environnementale, les produits issus d'une exploitation le niveau 2 de cette certification entrent dans le décompte jusqu'au 31 décembre 2029 ;

- les mentions valorisantes « fermier », « produit de la ferme » ou « produit à la ferme » pour des produits dont il existe une définition réglementaire de leurs conditions de production, c'est-à-dire les œufs, les fromages dont les fromages blancs, les volailles de chair, la viande de gros bovins de boucherie et la viande de porc ;



- l'écolabel public pêche durable ;



- le label « Région ultrapériphérique » (RUP) qui correspond pour la France aux départements et régions d'outre-mer dont Mayotte ;

- les produits acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales, sachant qu'il n'existe pas de méthodologie de calcul à ce jour ;

- les produits satisfaisant, de manière équivalente, les exigences définies par ces signes, mentions, écolabel ou certification.

- Information obligatoire des convives à partir du 1^{er} janvier 2020, même champs d'application que la mesure précédente (article 24).

Les usagers des restaurants collectifs devront être informés une fois par an, par voie d'affichage et de communication électronique, de la part des produits de qualité et durables entrant dans la composition des repas servis et des démarches entreprises pour développer des produits issus du commerce équitable.

- Expérimentation d'affichage volontaire à partir du 1^{er} novembre 2018 pour les collectivités qui le souhaitent (article 26).

Pour une durée de 3 ans, les collectivités peuvent rendre obligatoire l'affichage des **informations pour les usagers sur la nature des produits entrant dans la composition des menus**, dans les services de restauration collective dont elles ont la charge.

Ils nous parlent de la Haute valeur environnementale (HVE)

Christophe Bonnet, éleveur au GAEC de Lagarouste à Ginouillac (Lot)

Je suis le président de l'association de producteurs Mangez lotois (voir thématique 3) qui approvisionne la restauration collective et représente 30 % de ma production (yaourts, tommes, petits vaches, etc.). Je suis certifié HVE depuis un an, car c'est le cahier des charges qui correspond le mieux à mon système d'exploitation aujourd'hui. L'esprit de la HVE est d'utiliser le moins d'intrants possibles et donc d'être le plus autonomes possible sur nos exploitations, par exemple nous utilisons nos effluents d'élevage pour la fertilisation des champs. Nous faisons en sorte que tous les producteurs de Manger lotois soient certifiés pour faciliter la réponse aux appels d'offres.

Thierry Luc, GAEC du Léouré à Belfort du Quercy (Lot)

Nous sommes engagés dans la démarche et espérons obtenir la certification HVE en juillet 2021. Nous avons déjà des pommiers et pruniers bios mais pas les noyers. Cela nous assurera plus de débouchés de vente. En effet, la HVE est de plus en plus demandée par la restauration commerciale.

Ce qui est intéressant, c'est que toute l'exploitation est certifiée et pas seulement certaines cultures. La certification intègre également des critères sociaux et environnementaux, qui mettent en avant des pratiques que nous faisons mais ne déclarions pas forcément, comme la présence de haies ou l'enherbement des vergers avec des jachères fleuries pour favoriser la biodiversité.

Guillaume Pages, GAEC Pages à Genebrières (Tarn-et-Garonne)

Je suis producteur de céréales, de semences et de légumes avec une partie en bio. La certification HVE m'a séduit parce qu'elle prend en compte la gestion de la ressource en eau et la vie des sols, qui sont de mon point de vue incontournables pour une agriculture durable. Un sol en bonne santé donne des cultures plus résistantes et plus goûteuses. Pour cela, nous utilisons systématiquement des couverts végétaux, qui enrichissent le sol, augmentent sa biodiversité et luttent contre l'érosion. J'approvisionne la restauration collective à la marge, via la plateforme Barquette & Cie (voir thématique 3), et je compte sur la loi EGAlim pour que mes volumes augmentent.

DISPOSITIFS

Accompagner votre projet de restauration collective durable

Différents dispositifs de soutien existent pour soutenir la mise en œuvre de la loi EGAlim en restauration collective. Certains sont portés par l'État et d'autres par le Conseil régional. Les Conseils départementaux participent aussi à cet accompagnement.

Plan de relance : Le plan de soutien aux cantines scolaires rurales



Ce plan de 50 M d'euros, dont 7,72 M d'€ pour la région Occitanie, cible les écoles publiques des

communes éligibles à la fraction cible de la dotation de solidarité rurale (DSR cible) et des intercommunalités qui ont la compétence scolaire, pour leurs communes éligibles. L'objectif de cette mesure est d'accompagner et accélérer l'application de la loi EGAlim dans les petites communes par le soutien aux investissements matériels (pour stocker et cuisiner des produits frais)

ou immatériels (logiciels, formations et prestations intellectuelles). Le montant de l'aide varie de 3 000 à 35 000 € en fonction du nombre de repas annuels servis. Pour en savoir plus, consulter la rubrique consacrée aux mesures alimentation de la page « France Relance » de la DRAAF Occitanie (<https://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/Accelerer-la-transition-agro>).

L'appel à projets national du Programme national de l'alimentation (PNA)



Le PNA 2019-2023 est construit autour de trois axes : justice sociale, lutte contre le gaspillage alimentaire et éducation à l'alimentation. Pour cela, il s'appuie sur deux leviers que sont les projets alimentaires territoriaux (PAT) et la restauration collective. Aussi un appel à projet national est-il organisé chaque année pour soutenir des projets portant sur ces thématiques. La 7^e édition a été lancée en décembre 2020 par le ministère de l'agriculture et de l'alimentation avec une enveloppe exceptionnelle de 7.5 millions d'euros. Le volet 2 de l'appel à projets permet le soutien à des projets innovants ou pour l'essaimage de projets pertinents, notamment en restauration collective.

Pour en savoir plus : <https://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/Lancement-de-l-appel-a-projet,5525>.

Le programme européen Lait et Fruits à l'école (LFE)



Il s'agit d'une aide financière pour les établissements scolaires afin de favoriser la distribution de fruits, légumes et de certains produits laitiers et de promouvoir des comportements alimentaires plus sains. Il a succédé au programme « Un fruit à la récré ». Son budget total est de 250 millions d'euros par année scolaire pour toute l'UE, consommé à plus de 70 % en moyenne sur les deux dernières années scolaires. Une enveloppe de 35 millions d'euros par an est dévolue à la France. Le programme, géré par FranceAgriMer (FAM), distingue trois temps de distribution : le matin, uniquement dans les collèges en zone REP/REP+ et en outre-mer, le midi et au goûter. Le midi,

seuls des denrées bios ou sous SIQO sont éligibles. Pour plus d'informations, consulter les sites internet de la DRAAF et de FAM : <https://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/Le-programme-Lait-et-Fruits> et <https://www.franceagrimer.fr/Accompagner/Dispositifs-par-filiere/Lait-et-Fruits-a-l-ecole>

L'Occitanie dans mon assiette



Basée sur l'engagement volontaire des lycées de la région depuis septembre 2019, cette opération les accompagne dans la réalisation de menus locaux, bios et de qualité, avec au moins 40 % de produits locaux, dont 20 % bios. Le second objectif est de soutenir les producteurs régionaux par le développement des circuits courts. La Région a déjà engagé plus de 2 millions d'euros, pour compenser le surcoût des produits de qualité, mais aussi pour réaliser des formations et adapter le matériel de cuisine leur permettant ainsi d'effectuer leur transition vers une restauration collective plus durable. Un dispositif existe également pour le soutien aux communes et intercommunalités qui souhaitent réaliser des investissements

dans leurs cantines pour accroître la part de produits durables et régionaux.

Pour en savoir plus : <https://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/Le-Conseil-regional-accompagne-la>

Les Conseils départementaux

Tous les départements sont soucieux de fournir une restauration collective de qualité à un tarif adapté aux revenus de chaque famille. Plusieurs départements affichent un volontarisme encore plus marqué. Le Gers a fait labeliser « En Cuisine » tous ses collèges par Ecocert. Le Tarn distribue chaque matin des fruits frais aux collégiens du département. L'Hérault a mis en place un ambitieux programme de lutte contre le gaspillage alimentaire. Le Gard s'est doté d'une légumerie départementale et a créé un groupement d'achat auquel adhère la quasi-totalité des collèges. Ce ne sont que quelques exemples emblématiques de cette préoccupation forte de chaque département.



© Cheick Saïdou/agriculture.gouv.fr

Quelques labels et démarches spécifiques pour la restauration collective

Plusieurs labellisations et démarches ont été initiées depuis plusieurs années pour accompagner la restauration collective vers une montée en qualité de l'alimentation proposée. La majorité de ces initiatives sont relatives à l'agriculture biologique sauf la démarche Mon Restau Responsable. Quelques-unes sont développées ici.

Label « En Cuisine » d'Ecocert



Ecocert est un organisme certificateur de la bio en agriculture et cosmétique.

Il a créé en 2013 le cahier des charges du label « En Cuisine » pour la restauration collective, modifié en 2020 pour intégrer les objectifs de la loi EGalim. Avec 2300 établissements labellisés en France, le label composé de 3 niveaux concerne toutes les thématiques de l'alimentation durable de la qualité des menus à la gestion environnementale des établissements comme pour les produits d'entretien.

Démarche Mon Restau Responsable (MRR)



C'est un outil créé conjointement en 2016 par Restau'Co, réseau interprofessionnel de la restauration collective en gestion directe, et la Fondation Nicolas Hulot pour la nature et l'homme. Cette démarche, déjà suivie par presque 1600 structures, repose sur 4 piliers : bien-être, assiette responsable, écogestes et engagement social et territorial. Pour s'engager la première étape est de remplir un questionnaire d'autoévaluation, une visite technique permet ensuite de déterminer des

objectifs qui sont communiqués lors de la séance publique d'engagement, enfin une séance participative de garantie à lieu tous les 2 ans pour partager les évolutions du restaurant.

Label Nature et Progrès (N&P)



Cette association propose 16 cahiers des charges pour valoriser des producteurs et des transformateurs de produits agricoles alimentaires ou cosmétiques respectueux de l'environnement et des êtres vivants, dans une vision globale (100 % bio et au-delà). La particularité de ce label, c'est son mode de contrôle coopératif, dénommé système participatif de garantie (SPG), dans lequel ce sont les adhérents eux-mêmes qui vont évaluer les autres structures. Sur plus de 1 000 structures adhérentes, la cantine de la commune de Saint-Frézal-de-Ventalon (Lozère) est le seul établissement de restauration collective à avoir obtenu ce label.



Label Territoire bio engagé (TBE)



C'est une initiative portée en 2012 par l'association Interbio de Nouvelle-Aquitaine pour

valoriser l'engagement des collectivités territoriales pour le développement de l'agriculture biologique et faire connaître leur action. Le niveau de base du label « Établissement bio engagé » peut être obtenu en atteignant plus de 20 % d'approvisionnement bio en valeur dans la restauration collective. Au-delà, 3 niveaux se succèdent, jusqu'à plus de 60 % de produits bios dans l'approvisionnement.

Victoires des Cantines Rebelles d'Un Plus Bio



L'association gardoise « Un plus Bio », créée en 2002 s'est donné la mission de participer au développement des cantines bio en France avec un credo : sensibiliser, animer et accompagner. Si le Club des territoires favorise le partage d'expériences, les Victoires des cantines rebelles remettent chaque année des trophées aux structures les plus engagées, selon trois catégories : petites communes (Lagraulet-du-Gers lauréat 2020), territoires (département de l'Hérault lauréat 2020) et établissements. S'y ajoute enfin le coup de cœur des mangeurs.

Une plaquette réalisée par des étudiants de Sup'Agro pour la DRAAF Occitanie fait le point des dispositifs en lien avec la bio : https://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Brochure_Focus_8P-2020-06_cle08e5cb.pdf.

2 questions à Lise Pujos, responsable du label « En Cuisine » d'Ecocert

Comment atteindre 20 % de bio dans son établissement ?

Lise Pujos : Il y a beaucoup de freins mais c'est complètement atteignable. Il ne faut pas se fixer des objectifs démesurés, mais y aller par paliers et commencer par des produits faciles comme le pain, le yaourt ou la farine, qui ne changent pas l'organisation en cuisine. La transition doit se faire de façon la moins stressante possible, si c'est trop difficile et que le prix est trop élevé, c'est que la marche est trop haute. Ce qui est capital c'est de rencontrer des producteurs locaux et d'aller voir une structure proche et similaire (même taille, même modèle) qui a fait cette démarche.

Comment rédiger un cahier des charges ?

Lise Pujos : Il faut toujours commencer par définir des objectifs, pour nous c'est de promouvoir l'alimentation durable. Ensuite il faut choisir des critères mesurables. Par exemple, tout le monde est pour favoriser l'éducation à l'alimentation durable, mais comment le mesure-t-on ? Que vérifie-t-on ? Comment cela se met-il en pratique ? Pour construire le cahier des charges, nous utilisons les remontées terrain, les connaissances scientifiques et l'avis de notre comité de validation d'experts. Le bon critère est donc celui qui est exigeant mais pas inatteignable. Avec nos trois niveaux de labellisation, nous proposons une évolution progressive.

EXEMPLE

Mieux manger pour moins polluer, le Menu 2 fois Bon



L'opération Menu 2foisBON est une initiative de la clinique Pasteur de Toulouse qui, à la suite de la COP 21 et aux Accords de Paris de 2015, a réalisé un menu bas carbone. Grâce à un choix d'aliments pertinents, l'établissement a abaissé de 30 % ses émissions de gaz à effet de serre (GES) dues à la restauration. Cette démarche a ensuite été reprise par un collectif d'acteurs régionaux de la restauration collective, qui constitue aujourd'hui le comité de pilotage de l'opération, animé par l'association Synethic. L'idée est de faire respecter au plus grand nombre

possible d'établissements une charte de menu à mettre en œuvre au moins une fois par an, qui soit à la fois « bon pour moi » et « bon pour ma planète ». En 2019, plus de 165 000 menus ont été servis dans des restaurants scolaires, médico-sociaux ou d'entreprise avec un équivalent de 350 tonnes de CO2 économisées. Un projet d'essai de ce dispositif à 4 autres régions métropolitaines (Hauts-de-France, Nouvelle-Aquitaine, Pays de la Loire et Provence-Alpes-Côte d'Azur) est lauréat de l'édition 2019 de l'appel à projets national du PNA afin d'être essaimé en France pour massifier l'engagement de la restauration collective. Par exemple, la cuisine centrale de Toulouse réalise un tel menu une fois par mois. Ce menu doit respecter 4 critères :

- **la santé** : équilibre nutritionnel vérifié par un expert ;

- **l'environnement** : poids carbone du menu inférieur à 2 000 g de CO2 contre 3 000 g en moyenne pour un menu classique ;

- **la qualité** : fruits et légumes frais de saison et une composante SIQO ou équivalent ;

- **le local** : 80 % d'approvisionnement venant de moins de 200 km de la cuisine.

Les établissements s'engageant dans cette démarche reçoivent un kit pour la construction des menus, le calcul des émissions de GES, fondé sur l'éco-calculateur Agribalyse de l'Ademe, et du pourcentage de produits locaux, ainsi que des outils de communication. « C'est la nature du produit et pas tant sa provenance qui pèse dans le coût carbone d'un menu », précise Jean-Baptiste Ortega, co-fondateur de Synethic.

Trouver le juste prix en restauration collective

Un groupe de travail composé d'acteurs de la restauration collective et piloté par le centre d'innovation sur l'alimentation (CISALI) a travaillé en 2016, pour le compte de la DRAAF Occitanie, sur le coût d'un repas en restauration collective. Ce travail montre que, pour un coût moyen total de 8 € par repas, la répartition par postes de dépenses se fait approximativement à 50 % pour les salariés, 25 % pour les denrées, 15 % pour le fonctionnement et 10 % pour les investissements (voir illustration).

Si le coût d'un repas varie dans les faits entre 6 et 12 €, voire 15 €, selon les établissements, cette clé de répartition demeure juste. Toutefois, certains postes restent difficiles à évaluer, les coûts de personnels par exemple, car ils dépendent d'autres lignes budgétaires ou bien les consommables, souvent communs à plusieurs activités. On utilise en général le coût matière (coût des denrées) pour communiquer ou comme étalon de comparaison entre les établissements. Le prix facturé aux convives correspond rarement au coût réel d'un repas, souvent subventionné par la collectivité ou l'Etat dans le secteur public ou par l'entreprise dans le secteur privé. Il varie en fonction du niveau de revenus du convive.

Selon l'enquête 2020 de l'Observatoire de la restauration collective bio et durable, 67 % des cantines déclarent avoir introduit des produits bio sans surcoût. Cela montre que le choix d'introduire plus de produits de qualité dans les assiettes n'augmente pas forcément les coûts. Il existe des leviers comme la lutte contre le gaspillage, un meilleur respect de la saisonnalité, le déploiement de menus alternatifs, une réflexion sur l'organisation du travail, qui permettent de repenser la répartition entre postes de dépenses.

Certaines communes vont également chercher des économies dans d'autres secteurs. C'est le cas de la commune de Lagraulet-du-Gers, comme l'illustre les propos de Nicolas Méliet, maire de la commune : « J'ai calculé que, sur ma commune, éteindre l'éclairage public 2 heures par nuit permet d'ajouter 50 centimes dans l'assiette de chaque enfant ». Mettre en place une tarification socialement plus adaptée peut également être un levier. Pour Dominique Bizat, première magistrate de Saint-Céré (Lot) : « Si auparavant il n'y avait que 2 niveaux de prix en fonction des quotients familiaux, nous en sommes maintenant à 7 pour diminuer l'impact sur les ménages les plus pauvres ».

D'autres choisissent d'augmenter la contribution des familles, tout est question de projet commun et d'acceptabilité. « Quand je faisais partie de la FCPE en 2018, nous avons mené une enquête à Figeac et la majorité des parents se disait prête à accepter une augmentation de prix s'il y avait un réel changement de pratique et l'introduction de produits de meilleure qualité », souligne Mme Bizat. Cela reste une piste à condition de bien expliquer la démarche et d'organiser des moments d'échanges avec les équipes de cuisine et des producteurs locaux. Pour ce dernier levier, une communication transparente est essentielle pour s'assurer de l'adhésion des familles.

Brèves

Agores s'ouvre à de nouveaux horizons

Un partenariat a été signé en 2019 par l'association nationale des directeurs de la restauration collective (Agores), Un Plus Bio et Ecocert pour proposer à la restauration collective un parcours à trois niveaux d'engagement. Au premier niveau, la structure signe la charte qualité d'Agores. Elle adhère ensuite au Club des territoires d'Un Plus Bio pour développer une politique alimentaire de qualité. Enfin, la labellisation « En Cuisine » d'Ecocert valide l'ensemble de la démarche.

Pour en savoir plus : https://www.agores.asso.fr/docs/Site_instit/Charte_National_Qualite/guidepratique_2020.pdf

La restauration collective bio et durable en chiffres

Depuis 2017, l'observatoire de la restauration collective bio et durable, créé par Un plus Bio en partenariat avec Ecocert et le Centre Lascaux pour les transitions (Celt) donne des outils d'analyse et de compréhension des évolutions de la restauration collective en matière d'alimentation durable. Plus de 6000 cantines ont participé à l'enquête de 2020.



PARCEL, un outil de mesure pour visualiser les besoins

PARCEL est un outil développé par l'association Terre de Liens, la Fédération nationale de l'agriculture biologique (FNAB) et la SCIC Basic (Bureau d'analyse sociétale pour une information citoyenne) pour relier régimes alimentaires, productions agricoles ainsi que leur localisation. Disponible en ligne, il permet de calculer les surfaces agricoles et emplois nécessaires pour nourrir une population donnée, en fonction de différents scénarios alimentaires (régimes plus ou moins carnés, plus ou moins bio, etc.). Julian Renard, chargé de mission alimentation à la FNAB, propose une simulation indiquant que les 2,3 millions d'ha (1) en agriculture biologique (sur 29 millions d'hectares de SAU totale en France) sont suffisants pour répondre à l'objectif de la loi EGalim, de 20 % de bio en restauration collective à l'échelle nationale.

La simulation réalisée avec des hypothèses hautes, parvient au résultat



d'un besoin d'1,5 million d'hectares, en incluant les secteurs de la restauration collective privée exclus du périmètre de la loi EGalim. En conservant notre régime alimentaire actuel, 90 % des surfaces nécessaires seraient réservées à l'élevage, contre 8 % pour les céréales et 2 % pour les fruits et légumes.

S'il faut prendre avec recul ce résultat, il est tout de même instructif, alors que l'agriculture biologique fait preuve d'un développement rapide, avec un doublement des surfaces entre 2014 et

2019 (2). « Les capacités de production pour fournir 20 % de produits bio à la restauration collective existent mais reste à rendre ce marché intéressant pour les producteurs car les avantages sont aussi nombreux que les freins », souligne Julien Renard. Il explique la difficulté à s'approvisionner en bio local par d'autres facteurs comme les prix peu attractifs en restauration collective par rapport à d'autres débouchés ou l'offre bio locale souvent mal identifiée mais demeure optimiste pour le futur.

(1) <https://agriculture.gouv.fr/infographie-lagriculture-biologique-en-france>

(2) https://www.agencebio.org/wp-content/uploads/2020/07/DP-AGENCE-BIO-CHIFFRES-2019_def.pdf

QUELQUES RESSOURCES

- Vidéo sur l'hôpital de Lannemezan ► <https://agriculture.gouv.fr/video-hopital-de-lannemezan-manger-bio-et-local-cest-possible>
- Les signes d'identification de la qualité et de l'origine ► <https://www.inao.gouv.fr/Les-signes-officiels-de-la-qualite-et-de-l-origine-SIQO>
- La HVE dans le Tarn-et-Garonne ► https://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/aa82_1507_hve__cle891dca.pdf
- PARCEL ► <https://parcel-app.org/>
- Opération Menu 2 fois bon ► <https://www.2foisbon.fr/>
- Résultat de l'enquête 2020 de l'Observatoire de la restauration collective bio et durable :
- <https://observatoire-restauration-biodurable.fr/sites/default/files/OBSERVATOIRE-Principaux%20r%C3%A9sultats-2020.pdf>
- Qui est prêt à payer davantage pour un produit vert ? Ministère de l'environnement, de l'énergie et de la mer, Janvier 2017 :
- <https://www.ecologie.gouv.fr/sites/default/files/Th%C3%A9ma%20-%20Qui%20est%20pr%C3%AAt%20%C3%A0%20payer%20davantage%20pour%20un%20produit%20vert.pdf>



2.

La commande publique et la gestion concédée

LES ENJEUX

Les structures publiques et privées en charge de restauration collective peuvent gérer directement leur service de restauration ou faire appel à un prestataire de restauration avec une possible délégation de service public. Quel que soit le mode de gestion choisi, les structures publiques doivent respecter les règles de la commande publique. Celle-ci permet de veiller à ce que l'argent public soit bien dépensé grâce aux règles de transparence des procédures, de liberté d'accès au marché et d'égalité de traitement des candidats dans le respect de la mise en concurrence. Elle fixe en particulier les seuils à partir desquels on passe d'un marché de gré à gré à un marché formalisé. Ainsi, la provenance géographique d'un produit ne peut constituer un critère de choix en tant que tel, de même que la localisation d'une entreprise. Plusieurs dispositifs (boîtes à outils, centrales d'achats, etc.) ont été créés pour favoriser l'achat durable et de proximité en restauration collective, qu'on retrouvera ici.

- 20** La commande publique entre contraintes et opportunités
- 21** Le CCTP du Grand Cahors point par point
- 22** L'État donne l'exemple à Toulouse
- 22** Que dit la réglementation ?
- 23** Mettre en concurrence en groupement de commandes
- 24** Appliquer EGAlim en milieu pénitentiaire
- 24** Agrilocal, un outil pour favoriser l'approvisionnement de proximité
- 26** Le couteau suisse de la gestion concédée
- 26** Deux acteurs de la gestion concédée
- 28** « Il est encore trop tôt pour déterminer le réel impact de la loi EGAlim »

La commande publique entre contraintes et opportunités

La réglementation de la commande publique est parfois vue comme une contrainte pour mettre en œuvre EGAlim. Elle peut au contraire être utilisée comme un outil pour l'approvisionnement durable. Allons ici à la rencontre de trois structures qui ont réussi à en faire une opportunité.

« Les acheteurs et les autorités concédantes respectent le principe d'égalité de traitement des candidats à l'attribution d'un contrat de la commande publique. Ils mettent en œuvre les principes de liberté d'accès et de transparence des procédures, dans les conditions définies dans le présent code », affirme l'article L3 du code de la commande publique (1). « Ces principes permettent d'assurer l'efficacité de la commande publique et la bonne utilisation des deniers publics », insiste ce texte fondamental.

Ces règles ne sont pas simples et elles peuvent décourager qui voudrait développer l'approvisionnement durable, de proximité et de qualité pour ses fourneaux et ses convives. Ce n'est pourtant pas une raison pour renoncer à ce projet dans lequel la raison du plus astucieux est toujours la meilleure. Nous l'allons montrer tout à l'heure.

Revenir au sourcing et faire salon

Le nouveau droit des marchés publics permet un achat plus performant, notamment grâce au sourcing, communément appelé sourcing (décret n°2018-1075 du 3 décembre 2018(2)). Celui-ci permet de manière générale une meilleure connaissance du tissu économique mais aussi une visibilité de la commande publique pour les potentiels fournisseurs. Ainsi l'article R2111-1 indique qu'afin de préparer la passation d'un marché, « l'acheteur

peut effectuer des consultations ou réaliser des études de marché, solliciter des avis ou informer les opérateurs économiques de son projet et de ses exigences ». Il peut utiliser les résultats de ces études et échanges préalables, « à condition que leur utilisation n'ait pas pour effet de fausser la concurrence ou de méconnaître les principes mentionnés à l'article L.3 ». On entrevoit déjà les possibilités induites par ce texte.

Sandra Estrade, directrice de la cuisine centrale de Toulouse, l'a bien compris. Le sourcing lui permet d'identifier des produits sous SIQO et l'aide à atteindre les objectifs de la loi EGAlim. Elle est aujourd'hui à 45 % de produits sous SIQO dont 27 % bio, quasiment tous régionaux. Elle prend contact pour discuter des prix, des quantités, des conditionnements, de la logistique, des modes de distribution et pour au final avoir une idée sur les possibles. Les écarts vont parfois du simple au double voire au triple entre deux fournisseurs de régions différentes. « Nous cherchons le plus abordable tout en restant durable, c'est normal de les mettre en concurrence », justifie Mme Estrade. Ces échanges permettent aussi d'expliquer le fonctionnement des marchés publics à des producteurs pas toujours informés, ce qui leur facilite l'accès à la commande publique. Avec des volumes importants comme c'est le cas pour la cuisine centrale de Toulouse (34 500 repas/jour), le sourcing peut aller jusqu'à de l'organisation de filières. Les rencontres ont parfois lieu lors de

salons régionaux. Mme Estrade s'appuie également sur des informations fournies par l'Institut régional de la qualité alimentaire d'Occitanie (Irqualim) ou se tourne plus simplement vers ses fournisseurs titulaires du marché. « Ils font un gros travail de sourcing et de référencement, il ne faut pas hésiter à leur demander de nous présenter l'éventail de leur gamme », souligne Mme Estrade.

L'allotissement pour tous

En matière de marchés publics durables et de proximité, l'adage semble être « diviser pour mieux durer ». En effet, la division en plusieurs lots distincts ouvre la possibilité de soumissionner à des fournisseurs de plus petite taille disposant d'une moins grande variété de produits. Toulouse n'a pas hésité à proposer une cinquantaine de lots et Colomiers (Haute-Garonne) en a même 53, dont 31 en appel d'offres, 20 en MAPA et 2 en accord-cadre pour le poisson frais et les fruits et légumes bruts (voir encadré « Que dit la réglementation ? »). « C'est grâce aux petits lots en MAPA que l'on peut aller chercher des petits producteurs », explique Jean-Michel Barreau, directeur de la restauration de la ville. Parmi ces petits lots on trouve par exemple du jus de fruits pétillant, des yaourts fermiers ou des filets de truite. Le prochain marché public, en cours de rédaction, sortira en juillet 2021. Il comprendra à minima les attendus

de la loi EGAlim et sera même plus ambitieux. Certains lots vont être reconduits comme le lot poulet fermier de plus de 110 jours d'élevage, qui sont achetés entiers, chaque enfant ayant ensuite un morceau différent dans l'assiette. « L'approche sur les achats alimentaires est indissociable de la partie éducative », insiste M. Barreau. De nouveaux lots vont également pouvoir être ajoutés comme le lot « glace fermière ».

Choisir avec pondération

La communauté d'agglomération du Grand Cahors a construit deux marchés bien distincts et très allotés : un conventionnel composé de 26 lots et un pour les produits respectueux de l'environnement, de 44 lots (voir encadré CCTP). Il y a presque un lot par légume pour que les producteurs puissent répondre à un maximum de

lots en fonction de leur exploitation. La distinction de ces deux marchés provient d'objectifs différents assignés à chacun d'entre eux. Ainsi la procédure de réponse au marché de produits respectueux de l'environnement est plus simple, il y a moins de pièces contractuelles à fournir et un tableau tient lieu de mémoire technique. « À un petit producteur, on va plutôt demander s'il livre en contenant réutilisables et à une multinationale s'ils ont des pratiques pour réduire leurs émissions de gaz à effet de serre, ce ne sont pas les mêmes approches environnementales », explique Dorothée Pennequin, directrice des prestations au Grand Cahors. Ainsi dans chacun des deux marchés, les critères sont différents, mais aussi leur poids, traduit par le nombre de points qu'ils représentent, mais dans lesquels le prix compte pour moins de 50 % du total. Ces critères sont inscrits dans le règlement de la consultation pour une totale transparence. « Les

élus ne peuvent pas être à la fois juge et partie, c'est pourquoi les offres et échantillons sont analysés par les techniciens qui rédigent ensuite un rapport en fonction duquel nous prenons les décisions », explique Francesco Testa, vice-président en charge de la restauration collective. Malgré tous ces efforts, tous les lots n'ont pas nécessairement été pourvus. « Je pense qu'il n'y a pas toujours eu une production suffisante sur le territoire ou que les producteurs ont du mal à accéder aux marchés publics, c'est un défi pour notre prochain marché », assure Mme Pennequin. Il n'y a donc pas de recette miracle mais une foule de petites avancées vers un achat à la fois durable et local.

(1) https://www.legifrance.gouv.fr/codes/section_lc/LEGITEXT000037701019/LEGISCTA000037703230/#LEGISCTA000037703230

(2) <https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000037696277/>

Le CCTP du Grand Cahors point par point

Dans un marché public, les clauses précisent les conditions d'exécution des prestations. Elles peuvent être générales ou particulières. L'extrait du cahier des clauses techniques particulières (CCTP) de la communauté d'agglomération du Grand Cahors donne quelques indices pour mettre en œuvre un approvisionnement durable. Celui-ci distingue deux types de marché : « conventionnel » ou « respectueux de l'environnement ».

Le **marché conventionnel** se décompose ainsi :

- 40 points pour le prix ;
- 40 points pour la valeur technique dont :
 - 20 points pour la qualité des échantillons,
 - 10 points pour les fiches techniques,
 - et 10 points pour la logistique et le conditionnement ;
- 10 points pour la qualité du service proposé en matière environnementale et sociale répartie équitablement entre réduction et recyclage des déchets, réduction des polluants liés au transport, efforts pour une juste rémunération des producteurs et engagement au niveau des labels ;
- 10 points concernant les délais de livraison et réajustements des commandes

Le **marché respectueux de l'environnement** ne modifie pas le critère prix et ajoute :

- 20 points pour la performance en matière de développement des approvisionnements directs, en fonction du nombre d'intermédiaires ;
- 30 points pour la qualité de la production, à partir des échantillons ou du mémoire du fournisseur ;
- 10 points pour les conditions environnementales de distribution, en fonction notamment du conditionnement.



L'État donne l'exemple à Toulouse

Depuis 2018, le restaurant de la cité administrative est géré directement par l'association du restaurant inter-administratif de Toulouse (ARIAT) pour les personnels du site. Celle-ci est particulièrement attentive à la qualité et la proximité des approvisionnements du restaurant. Les commandes sont passées par le chef cuisinier en gré à gré, environ 10 jours à l'avance. Les informations sont ensuite entrées dans un logiciel de gestion. La structure travaille avec Garonne fruits ou la plateforme Produits sur son 31 pour les fruits et légumes et les frites sont livrées fraîches sous vide par une PME de Colomiers. « Nous avons rapidement atteint 60 % de produits issus du bassin de production de proximité et 30 % de produits sous SIQO », raconte Serge Ladois, président de l'ARIAT. « Nous sommes maintenant en partenariat avec des opérateurs locaux agroalimentaires de transformation qui sont eux-mêmes en partenariat étroit

avec des agriculteurs », ajoute-t-il. 100 % de la viande bovine est de race à viande locale, 90 % de la viande de porc et 70 % de la volaille à 80 %. 70 % du riz a l'IGP Camargue.

La crise sanitaire et le développement massif du télétravail ont bouleversé l'organisation, avec 350 convives au quotidien contre 580 auparavant. Le restaurant a proposé des plats à emporter pendant les périodes de fermeture totale. Malgré la crise, la démarche d'amélioration continue s'est poursuivie, avec l'engagement dans la démarche Mon Restau Responsable (MRR) au début de l'année 2020. L'ARIAT s'est engagée à proposer des plats à base de protéines végétales à faire des économies d'eau et d'énergie, via un nouveau lave-vaisselle et une unité froid plus performante. L'ARIAT a aussi une préoccupation sociale et a mis en place en 2019 un accord d'intéressement pour les salariés de l'association.

MISE AU POINT

Que dit la réglementation ?

Le Code de la commande publique, entré en vigueur le 1er avril 2019, est organisé selon la chronologie de la vie du contrat, de sa préparation à son exécution, dans le respect de la loi du 9 décembre 2016 (1).

Les procédures de passation de marchés publics varient en fonction de :

- leur objet : travaux, services ou fournitures, pour la restauration collective, il s'agit de marchés de fournitures ;
- la valeur estimée du marché (voir tableau) ;
- l'organisme concerné : collectivités territoriales, services de l'État, etc.

Les différents types de marchés

- Marché de gré à gré : aucune publicité ou mise en concurrence préalable nécessaires.
- Marché à procédure adaptée (MAPA) : l'acheteur choisit les modalités de passation du marché.
- Marché à procédure formalisée : l'acheteur a alors trois possibilités :
 - l'appel d'offre ouvert ou restreint : choix de l'offre

économiquement la plus avantageuse selon des critères objectifs ;

- la procédure avec négociation : les conditions du marché sont négociées avec un ou plusieurs opérateurs économiques ;
- le dialogue compétitif : un dialogue est mis en place avec les candidats admis à participer à la procédure pour échanger sur des solutions sur la base desquelles ces candidats sont invités à remettre une offre.

On trouve aussi :

- L'accord-cadre (article R. 2162-2) : celui-ci permet de pré-sélectionner des fournisseurs ou prestataires pour conclure un contrat sur une période donnée, qui peut être un marché subséquent avec remise en concurrence des titulaires ou à bons de commandes sans remise en concurrence.
- Le marché réservé (section 3 – Réservation) : Il comporte des clauses spécifiques et s'adresse à deux catégories de fournisseurs : les opérateurs qui emploient des travailleurs handicapés et défavorisés (ESAT, SIAE, etc.) et les entreprises de l'économie sociale et solidaire (ESS) (voir thématique 5).

Les seuils de passation des marchés de fourniture et de publicité obligatoire

MONTANT DU MARCHÉ	PROCÉDURE	PUBLICITÉ
< 40 000 €	Gré à gré	Non obligatoire
> 90 000 €	Adaptée	Libre ou adaptée
< 139 000 € pour l'État < 214 000 € pour les collectivités territoriales	Adaptée	BOAMP (3) ou JAL (4)
> 139 000 € pour l'État > 214 000 € pour les collectivités territoriales	Formalisée	BOAMP et JOUE (5)

Attention

Les marchés publics doivent être passés en lots séparés et c'est la valeur estimée de tous les lots qui est prise en compte. Il existe une dérogation à ce principe qui permet de passer certains lots en procédure adaptée, même si la

valeur globale dépasse les seuils de procédure formalisée. Ainsi chaque lot concerné doit être inférieur à 80k€ HT et le montant cumulé de ces petits lots ne doit pas dépasser 20 % de la valeur totale du marché (article R 2123-1 du code de la commande publique).

- (1) Loi relative à la transparence, à la lutte contre la corruption et à la modernisation de la vie économique dite loi Sapin II
(2) L'acheteur doit choisir une offre pertinente en respectant la mise en concurrence.
(3) BOAMP : Bulletin officiel des annonces des marchés publics (publicité nationale)
(4) JAL : Journal d'annonces légales (publicité nationale)
(5) JOUE : Journal officiel de l'Union européenne

REPORTAGE

#MÉTIER
#APPROVISIONNEMENT

Mettre en concurrence en groupement de commandes

Un groupement de commandes rassemble des acheteurs publics qui souhaitent mutualiser leurs procédures d'achat. Il se distingue de la centrale d'achat, qui est une personne publique ou un organisme de droit privé qui réalise des achats pour le compte d'acheteurs publics. Le lycée agricole Federico Garcia Lorca de Théza (Pyrénées-Orientales) est le coordonnateur du groupement

de commandes « Nourrir ma tribu » qu'il a créé en 2011, c'est-à-dire qu'il mène cette procédure pour le compte des autres membres. Le groupement rassemble une cinquantaine de collèges et lycées de l'Aude et des Pyrénées-Orientales autour d'un accord-cadre renouvelé à chaque année civile.

Le lycée agricole fait appel à un assistant à maîtrise d'ouvrage qui prépare les cahiers des charges et veille

Brève

Des fruits et légumes locaux pour les patients

Bien qu'il ait adhéré au groupement de commandes du groupement hospitalier de territoire (GHT), le CHU de Nîmes (Gard) a pu maintenir son approvisionnement de fruits et légumes locaux. En effet, le nouveau marché public a été divisé en nombreux petits lots pour s'adapter aux producteurs. Il est constitué d'accords-cadres, avec une révision annuelle et des critères plus exigeants sur la qualité des produits. Les autres CHU du GHT peuvent maintenant profiter eux aussi de produits locaux grâce à des lots sectorisés selon le bassin de production de chaque établissement.

Appliquer EGAlim en milieu pénitentiaire

10 établissements pénitentiaires sur 16 en Occitanie sont en gestion directe, 1 en gestion mixte et 5 en gestion concédée, soit à Sodexo Justice service soit à Eurest (1). Le premier objectif de ces établissements est l'équilibre alimentaire des menus qui sont analysés et validés par une diététicienne nutritionniste de l'administration centrale. Dans les établissements en gestion directe, le marché national préconise un approvisionnement en produits locaux. Le fournisseur de fruits et légumes est un regroupement de producteurs qui propose des produits de saison parfois en 4^e ou 5^e gamme. Cette entreprise publie chaque mois un bordereau des prix unitaires (BPU) qui liste les prix relatifs à chaque produit accompagné de préconisations de commande et de propositions de fruits et légumes locaux. Cependant, ce secteur est soumis à de fortes contraintes non seulement économiques, avec un coût matière fixé à 3,40 € par jour hors pain mais aussi liées au contexte sécuritaire

prégnant dans ce type d'établissement. Il est donc très compliqué de mettre en œuvre pleinement les objectifs de la loi EGAlim. Pour les établissements en gestion concédée, il est demandé que le maximum de fruits et légumes soient locaux et que la loi EGAlim soit respectée dans la mesure du possible. Actuellement un fruit bio est servi en moyenne par semaine.

Dans les établissements pénitenciers, le restaurant collectif n'est cependant pas le principal mode de restauration. Les détenus préfèrent souvent passer par ce qu'on appelle la cantine. Il s'agit d'un catalogue de produits référencés dans lequel ils peuvent passer commande pour préparer leurs repas en cellule.

(1) Marque spécialisée pour la restauration des entreprises et administrations de Compass Group France, filiale française du groupe britannique Compass Group, leader mondial de la restauration collective devant Sodexo.

à la sécurité juridique. Pour favoriser le maximum de réponses aux appels d'offres, la procédure est souple, divisée en 20 lots auxquels on peut ne soumissionner que pour une partie du territoire. De plus, pour faciliter l'accès des PME au marché, une aide leur est parfois apportée pour les démarches administratives. « La mise en concurrence est importante pour ne pas devenir une clientèle captive où un opérateur dominant pourrait imposer

ses tarifs et conditions », insiste David Rémy, gestionnaire du lycée de Théza. Dans un second temps, chaque cuisinier choisit jusqu'à trois fournisseurs par lot parmi ceux sélectionnés dans l'accord cadre par un marché subséquent.

Anselme Fonta, gestionnaire du collège François Mitterrand de Toulouges (P-O), trouve trois avantages majeurs à faire partie de ce groupement : l'ingénierie du marché public est réalisée par

un professionnel pour seulement cinquante euros par mois, les prix sont parfois plus intéressants, en particulier pour les produits sous SIQO (le bio représente 23 % au collège), et un logiciel de gestion de la production assistée par ordinateur (GPAO) fourni par le groupement permet de passer les commandes, gérer les stocks ou encore préparer ses menus.



EXEMPLE

#APPROVISIONNEMENT

Agrilocal, un outil pour favoriser l'approvisionnement de proximité

La plateforme Agrilocal est citée par nombre des acteurs rencontrés pour la réalisation de ce magazine. Cette initiative encouragée par le ministère de l'agriculture et de l'alimentation mérite quelques explications.

Agrilocal est une association nationale créée en 2013 par le département et la chambre d'agriculture de la Drôme. Elle

a donné naissance à une plateforme virtuelle de mise en relation directe de l'offre et de la demande et rassemble

La plateforme virtuelle Occit'Alim



La Région Occitanie a lancé en 2020 une plateforme virtuelle de marché pour faciliter et amplifier l'approvisionnement en produits régionaux de qualité en restauration collective. Dans un premier temps, les lycées publics sont sollicités pour le déploiement d'Occit'Alim, dont l'offre s'étend progressivement. À la une actuellement, des pâtes au blé dur et des lentilles germées bio ou encore du lait de vache pasteurisé demi-écrémé des Monts d'Alban. La Région propose aussi une boîte à outils pour aider à la fois les acheteurs à préparer un marché public et les fournisseurs à y répondre.

LOCALIM, une boîte à outils fournie par l'État



Le ministère de l'agriculture et de l'alimentation (MAA) et la direction des achats de l'État (DAE) du ministère de l'économie et des finances ont réalisé en 2016 une boîte à outils pour accompagner les acheteurs publics en gestion directe dans leur démarche d'approvisionnement de qualité et de proximité. Ce kit est composé de huit fiches méthodologiques qui suivent l'acheteur public dans son parcours d'achat. Par ailleurs, six fiches filières (viande bovine, ovine, porcine, volailles, fromages et autres produits laitiers et fruits et légumes) permettent de comprendre leurs spécificités pour aider acheteurs et fournisseurs à mieux travailler ensemble.

aujourd'hui 37 départements, dont 5 en Occitanie (1). Son objectif est de faciliter l'approvisionnement de la restauration collective en circuits-courts de proximité. Agrilocal utilise le géoréférencement des fournisseurs inscrits pour donner une vision de l'offre territoriale et assurer la traçabilité des achats. Construit en collaboration avec un cabinet d'avocats, il respecte les règles de la commande publique.

Exploiter les atouts d'Agrilocal

Plusieurs atouts font d'Agrilocal un levier de l'approvisionnement durable de proximité. Premièrement, la plateforme est gratuite pour tous les utilisateurs, car c'est le département adhérent qui paie une cotisation annuelle pour la maintenance de l'outil, les mises à jour et le suivi des ajustements législatifs. Deuxièmement, elle est facile d'utilisation et très ergonomique. « Depuis 2019 elle est même en lien direct avec la comptabilité publique et analytique », indique Denis Adivèze, chargé de mission circuits-courts au conseil départemental de l'Aude. Troisièmement, l'engagement du département a un rôle facilitateur auprès des utilisateurs. En outre, l'association nationale propose de nombreuses animations et fournit les kits de communication, en particulier pour les opérations phares « Au pré de la ferme » (visite des fermes par les cuisiniers) et « Au pré de l'assiette » (produits locaux dans les menus). « Agrilocal 31 est également un support pour des animations sur le territoire, qui nous permet d'organiser des événements », déclare Marie-Sylvie Bobo-Henry, chargée de mission agroécologie au Conseil départemental de la Haute-Garonne. Appuyée par deux personnes pour la gestion et l'animation, la plateforme a doublé son chiffre d'affaires en 2019, passant de 17t de denrées et 55 000 € à 33t et 107 000 € en 2020.

Depuis leur espace personnel, les acheteurs lancent des consultations.

Pour le gré à gré, ils sélectionnent au moins trois fournisseurs qui seront notifiés par mail et SMS de cette commande. « Cette plateforme comporte une philosophie informelle d'achat local dans laquelle la situation géographique n'est pas un critère de choix mais une indication mise en avant », explique M. Adivèze. Pour les marchés à procédure adaptée (MAPA), la consultation est accessible par tous les fournisseurs inscrits sur la plateforme. « Nous conseillons de commencer par du gré à gré puis, une fois que l'utilisation de la plateforme est maîtrisée de proposer des MAPA », souligne Mme Bobo-Henry.

Agrilocal ne fait pas tout

Les procédures informatisées peuvent représenter un frein et restent parfois compliquées pour de petites exploitations agricoles. L'outil n'est en outre pas adapté pour les marchés dépassant 90 000 € par famille de produits [34 familles au total, NDLR] et ne permet pas non plus de résoudre la question de la logistique. Certaines filières sont insuffisamment représentées comme le maraîchage en demi-gros et la volaille piécée. Sans être une solution miracle, la plateforme est un outil adapté.

Au collège Marcel Pierrel de Marvejols (Lozère), les premières commandes sur Agrilocal ont été passées dès 2017 en gré à gré puis en marchés à bons de commandes. L'établissement bénéficie de deux atouts majeurs : il est proche des principaux axes routiers et il a des volumes importants de commandes avec 300 élèves en demi-pension. « Cet outil est très avantageux pour nous, mais nous continuons aussi de travailler avec des producteurs hyper-locaux qui sont réticents à utiliser Agrilocal », explique Jérôme Laigueglia, gestionnaire du collège.



(1) Hérault, Aude, Haute-Garonne, Lozère puis Aveyron dans l'ordre chronologique d'adhésion.

Le couteau suisse de la gestion concédée

Lorsque le service de restauration est assuré par un prestataire extérieur qui peut être public ou privé, on parle de gestion concédée. Dans ce cas-là les administrations publiques doivent réaliser une délégation de service public et se référer au code de la commande publique. Pour l'approvisionnement, les prestataires ne sont en revanche pas soumis à ce code.

Il existe plusieurs formules de gestions concédées qui dépendent des capacités humaines, techniques et matérielles auxquelles les sociétés de service de restauration doivent s'adapter. « Nous pouvons servir aussi bien un EHPAD de 40 lits où une grande partie des repas sont mixés ou sans sel et un restaurant d'entreprise de 1500 repas par jour avec une prestation complète faite maison », indique Romain Clouet, responsable achats régional chez Sodexo (voir encadré « Deux acteurs de la gestion concédée »). Tous les établissements n'ont pas de site de production. Ils prennent alors des

repas clé en main, livrés chauds ou froids qui demanderont une réchauffe, assurée soit par la structure soit par le prestataire.

D'autres sites sont équipés d'une cuisine sur place. Il existe alors plusieurs contrats possibles, qui peuvent se résumer en deux formules principales. Dans la première, la gestion est globale. C'est le personnel du prestataire qui assure la production et gère tous les autres aspects de la restauration. Dans la seconde, le personnel est employé par l'établissement client et le prestataire apporte alors une assistance technique :

il effectue un accompagnement sur l'approvisionnement, la gestion des stocks, l'expertise sanitaire, les formations, les recettes et les menus dans le respect d'une bonne nutrition. « API restauration cherche à adapter son offre à chaque client, nous les accompagnons dans tous leurs projets de restauration de A à Z et sommes force de proposition pour répondre à leur attentes ».

Les contrats peuvent être à durée indéterminée dans les établissements privés mais sont toujours limités dans le temps pour le public. Les commerciaux

TÉMOIGNAGES

Deux acteurs de la gestion concédée

Romain Clouet, responsable régional achats chez Sodexo

Ma première mission est le développement de notre ancrage territorial, nos filières courtes et nos relations avec des producteurs locaux. Nous avons développé un schéma d'approvisionnement en filière dans lequel nous travaillons des cahiers des charges avec les producteurs et en pleine collaboration avec les grossistes régionaux. De notre côté, nous avons amélioré la saisonnalité de nos menus pour favoriser les produits de proximité. Ma seconde mission est l'assistance aux sites. Cela consiste en du service après-vente des achats pour régler des problèmes avec leurs fournisseurs : retards, ruptures, problèmes de tarification, de qualité et autres réclamations.

Julie Bédouret, cheffe de secteur chez API Restauration

Mes missions au quotidien sont d'accompagner les clients et les équipes sur site : respect du contrat de gestion et de la diététique, gestion budgétaire, du personnel, de la sécurité sanitaire et de l'approvisionnement. J'accompagne les clients dans le développement de leur restaurant et nous proposons aussi des solutions à leurs potentielles attentes. Je me rends une fois par semaine dans chaque établissement pour faire un point sur la semaine écoulée, organiser la semaine à venir et suivre la vie du site.

des entreprises prestataires interviennent en amont des appels d'offres pour présenter les différentes possibilités. Certaines structures clientes choisissent de faire appel à des assistants à maîtrise d'ouvrage (AMO) pour le passage de ces contrats.

Parfois la prestation se réduit à un contrat d'approvisionnement dans lequel est fourni un catalogue de produits négociés et adaptés à la restauration collective, comme par un fournisseur.

De la liaison froide à la cuisine sur place

La commune de Castanet-Tolosan (Haute-Garonne) est livrée en liaison froide pour les 1000 repas quotidiens de ses 4 groupes scolaires par le Centre de restauration Martel (CRM), de Rodez. Le marché de la délégation de service public va être renouvelé en septembre 2021, la commune est donc en train de réaliser un sourcing des prestataires. Pour cela elle a réalisé un questionnaire pour consulter différents candidats

potentiels, qui permettra de définir un cahier des charges en fonction des niveaux d'interventions possibles et donc du niveau d'exigences soutenable pour les entreprises. « Si nous demandons des repas 100 % bio, nous n'aurons aucune réponse, mais nous essayons de faire progresser les offres ; cependant ces consultations nous permettent aussi d'ajouter des choses au cahier des charges auxquelles nous n'aurions pas pensé », souligne Philippe Sérard, conseiller municipal délégué à l'alimentation. Ainsi les questions portent évidemment sur les approvisionnements, mais aussi sur des aspects économiques (dimensionnement et santé de l'entreprise), environnementaux (transport, conditionnements, lutte contre le gaspillage alimentaire) et sociaux (responsabilité sociale de l'entreprise, insertion).

La commune de Castlemarou (Haute-Garonne) possède une cuisine sur place gérée par API Restauration. L'entreprise met à disposition un chef de cuisine pour les 400 repas quotidiens. Des personnels municipaux réalisent le service, la plonge et appuient

le cuisinier. Le cahier des charges demande des produits frais ou surgelés mais pas de conserves, deux repas bios complets par mois ainsi que des labels et mentions de qualité à des fréquences différentes selon les produits, ainsi que 80 % de produits venant de maximum 200 km autour de la commune, ce qui force au respect de la saisonnalité et au travail de sourcing de la part du prestataire (voir article « la commande publique entre opportunités et contraintes »). La commune se disait intéressée par le tri des déchets et le prestataire a proposé de mettre à disposition une table de tri. Le marché est remporté pour un an, renouvelable trois fois. Il peut être modifié par des avenants, par exemple lors de l'ajout d'un salad'bar ou encore pour la mise en place d'un repas végétarien hebdomadaire au lieu de mensuel. « Ce sont de véritables professionnels de la restauration collective qui choisissent des produits de qualité et maîtrisent l'aspect sanitaire à des tarifs intéressants et, si le chef cuisinier est absent, il est remplacé », se réjouit Cathy Cortes, du service affaires scolaires de la commune.

Brèves

Passer du lycée à la crèche en Roussillon-Conflent

L'Union départementale scolaire et d'intérêt social (UDSIS) des Pyrénées-orientales assure une prestation de restauration pour de nombreux lycées et collèges du département. La communauté de communes Roussillon-Conflent (CCRC) a travaillé avec cette structure pour qu'elle obtienne l'habilitation au service en crèche. « Nous avons participé à la conception des repas pour les enfants, notamment en goûtant les purées, les mixés, les plats protéinés, etc. », raconte Nadine Le Troadec, responsable petite enfance à la CCRC, qui ajoute : « cet acteur économique local donne du sens à notre démarche ». Après cette première expérience réussie, l'UDSIS peut désormais travailler pour d'autres crèches du département.

 FICHE 6

100 % SIQO ou local à Ibos

Dans la commune d'Ibos dans les Hautes-Pyrénées, les repas sont livrés en liaison chaude par le prestataire de restauration Elior. En 2017, la volonté de la commune d'améliorer l'approvisionnement de la cantine s'est traduit par l'engagement dans la démarche Mon Restau Responsable (MRR). En 2019, à l'occasion du nouvel appel d'offres pour la concession de la gestion de la restauration, la commune a pu obtenir que l'approvisionnement soit à 100 % sous SIQO ou provenant de moins de 100 km. Elior a travaillé directement avec des producteurs locaux pour atteindre cet objectif. Résultat : une augmentation de plus d'un tiers de la fréquentation de la cantine, si bien que la commune a validé la construction d'une cuisine sur place dont les travaux débiteront en septembre 2021.

Répartition des rôles à Nîmes

La cuisine centrale de Nîmes (Gard) est en gestion concédée à SHCB, société familiale spécialisée en restauration collective basée à Lyon. Pour les 7000 repas journaliers répartis sur 54 cuisines satellites, le site emploie 40 personnes en cuisine. Pour assurer un approvisionnement local à hauteur de ses attentes, la ville a signé avec le prestataire et la chambre d'agriculture une convention tripartite. Chaque acteur a un rôle bien défini. Le prestataire est chargé de la production, la ville effectue des contrôles sur la traçabilité des produits, la facturation et l'hygiène et la chambre d'agriculture met en relation le prestataire avec des producteurs locaux. Une relation de confiance s'est installée et des réunions bilan sont réalisées deux fois par an pour faire un point sur le fonctionnement de la restauration.

 FICHE 5



Anne Gérard

« Il est encore trop tôt pour déterminer le réel impact de la loi EGAlim »

Chargée de mission compétitivité et territoire 34 à l'association régionale des entreprises alimentaires (AREA) d'Occitanie

Les marchés publics sont une problématique de taille pour les entreprises de l'agroalimentaire quand elles veulent travailler avec la restauration collective. Les appels d'offres ne sont pas toujours suffisamment précis. Par exemple, une entreprise qui ne fait que du fromage ne pourra pas soumissionner directement à un lot « produits laitiers ». Elles doivent alors être référencées par des grossistes, à condition encore d'avoir des volumes suffisants et sous réserve que l'opération soit rentable pour elle. La vocation de la loi EGAlim est de faciliter les relations entre les acteurs de l'alimentation. L'article 24 (voir thématique 1) peut intéresser certaines entreprises en termes de marchés. Je pense qu'il y a une vraie opportunité pour les produits bios et sous SIQO. Pour ces derniers, peu d'entreprises sont concernées à part des fromages comme l'AOP Pélardon (AOP) ou quelques soupes label rouge. Il est encore trop tôt pour déterminer le réel impact de la loi EGAlim sur les débouchés en restauration collective pour les entreprises de l'agroalimentaire mais ce qui est intéressant, c'est que la loi AGECE vient en complément de certaines obligations déjà imposées à la restauration collective. Il y a en effet des problématiques communes comme la réduction des plastiques ou la lutte contre le gaspillage alimentaire

QUELQUES RESSOURCES

Décret n° 2019-1344 du 12 décembre 2019 modifiant certaines dispositions du code de la commande publique relatives aux seuils et aux avances :

► <https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000039494397?r=nTJX0D3kCN>

Code de la commande publique, présentation et conseils aux acheteurs :

► https://www.legifrance.gouv.fr/codes/section_lc/LEGITEXT000037701019/LEGISCTA000037703230/#LEGISCTA000037703230

► https://www.economie.gouv.fr/files/files/directions_services/daj/marches_publics/conseil_acheteurs/fiches-techniques/nv-ccp-2018/fiche-DAJ-CCP.pdf

► <https://www.economie.gouv.fr/daj/conseil-acheteurs-fiches-techniques>

Restauration collective - Guide pratique pour un approvisionnement durable et de qualité, Conseil national de l'alimentation, mars 2021 :

► <https://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/Guide-pratique-des-marches-publics>

Boîte à outil Localim :

► <https://agriculture.gouv.fr/localim-la-boite-outils-des-acheteurs-publics-de-restauration-collective>

► <https://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/LOCALIM-boite-a-outils-des>

Plateforme d'achat dématérialisée de la Région Occitanie ► <https://occitalim.laregion.fr/>

AgriLocal, vademecum des règles de la commande publique (avril 2020) et bilan d'activité à télécharger :

► <https://www.agrilocal.fr/wp-content/uploads/2018/12/Vademecum-re%CC%80gles-commande-publique-Agrilocal-Avril-2020.pdf>

► <https://www.agrilocal.fr/association-agrilocal/notre-activite/>

Site de l'association régionale des entreprises de l'agroalimentaire ► <https://areaoccitanie.com/fr/>

D'autres outils, ressources et liens sur le site de la DRAAF Occitanie :

► <https://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/Developper-l-approvisionnement>



3.

La construction d'une logistique de proximité

LES ENJEUX

La logistique permet le conditionnement et l'acheminement des denrées alimentaires dans de bonnes conditions d'hygiène et de rentabilité économique. Elle a été énormément développée avec la mondialisation pour gérer des flux de marchandises de plus en plus volumineux acheminés de plus en plus loin. Paradoxalement, construire une logistique durable et de proximité est une tâche particulièrement complexe qui implique traçabilité, sécurité sanitaire, efficacité de livraison, stockage, respect des volumes et des délais, le tout dans un modèle économique soutenable. Diverses solutions existent comme des regroupements de producteur qui mutualisent leurs services de commercialisation et de livraison, des plateformes de proximité qui regroupent l'offre locale sur un territoire, des fournisseurs qui relocalisent leurs achats ou d'autres innovations encore. Elles sont à découvrir dans ce chapitre.


- 30** Des plateformes spécialisées dans l'approvisionnement local
- 32** Les plateformes de proximité, comment ça marche ?
- 33** « La restauration collective représente plus d'un tiers de notre activité »
- 34** Gers : De l'usage des points de massification
- 36** La colivraison, une solution pour les producteurs

Des plateformes spécialisées dans l'approvisionnement local


Les plateformes logistiques de proximité sont des entrepôts où l'offre locale est groupée, allotie en fonction des commandes puis livrée aux structures de la restauration collective. Elles se caractérisent par une offre complète.

Les Marchés d'intérêt national (MIN) sont aussi des lieux d'échanges de produits locaux, notamment au sein de carreaux des producteurs.

La carte ci-dessous, sans être exhaustive, présente les principales plateformes de proximité de la région actuellement actives.

SCIC (1) MANGEONS HA-PY (2019) 

Cette plateforme a été développée par la chambre d'agriculture et le conseil départemental des Hautes-Pyrénées pour favoriser l'approvisionnement de la restauration collective en produits du département en facilitant la mise en relation avec les producteurs et groupements. Comme beaucoup de plateformes, elle a adopté le statut de SCIC, qui lui permet de réunir des fournisseurs privés et des partenaires publics bénéficiaires des services. Les producteurs sont en priorité ceux adhérant à la coopérative.

SCIC (1) RESTO BIO MIDI-PYRÉNÉES (2004) 

Cette unique plateforme régionale 100 % bio d'Occitanie accompagne ses clients de la restauration collective dans l'introduction de produits bio dans leurs menus. L'offre locale disponible pour la restauration collective est mise à jour quotidiennement en ligne grâce à un logiciel spécifique. Avec 800 références, dont plus de 70 % du territoire, cette structure 100 % bio bénéficie d'un complément de gamme grâce à son appartenance au réseau Manger bio ici et maintenant (MBIM).

MARCHÉS

Les MIN et leurs carreaux de producteurs

Les MIN ont été créés après la Seconde Guerre mondiale pour répondre à la demande croissante de la population urbaine en aliments frais. Ils œuvrent encore aujourd'hui à l'organisation et la sécurisation des circuits de distribution des produits agricoles et alimentaires dans un secteur concurrentiel. Le regroupement en un même lieu dans un intervalle de temps défini permet d'éviter distorsions de concurrence et flambée des prix. Les MIN de Toulouse et de Montpellier ont ce statut particulier accordé par la puissance publique, tandis que le marché-gare de Perpignan est spécialisé dans les fruits et légumes. Pour favoriser l'approvisionnement local, chacun a mis en place des carreaux de producteurs. Un « carreau » signifie un emplacement disponible sur le marché.

Ce sont des événements délimités dans le temps, où les producteurs locaux viennent vendre leur production aux professionnels, en général trois après-midi par semaine. Les MIN jouent ainsi ce rôle de plateforme de proximité.

MANGEZ LOTOIS (2018)



La plateforme repose sur une association d'une trentaine de producteurs tous engagés dans une agriculture durable (agriculture biologique ou à haute valeur environnementale).

Elle met en avant sa réduction des émissions de gaz à effets de serre, grâce à une commercialisation sans intermédiaire, au respect de la saisonnalité et à la mutualisation du transport par des tournées de livraison. Leur gamme de 500 produits lotois se compose de fruits et légumes, viande fraîche, produits laitiers et d'épicerie.

BARQUETTE & CIE (2018)



Cette structure a pour but de rapprocher l'offre locale de la demande en produits de proximité encore peu développée en restauration collective alors que le Tarn-et-Garonne est un territoire de forte production. En proposant à la fois une plateforme de vente, une activité de légumerie et l'appui à la gestion administrative pour les producteurs, son organisation facilite l'approvisionnement local de la restauration collective.

LE MAS DES AGRICULTEURS (2019)



Dotée d'un espace de vente de 960m² et d'un drive, cette plateforme s'adresse à un public très large en mettant en avant 3 engagements : priorité au bio, garantie de qualité gustative (contrôles effectués par un laboratoire indépendant) et traçabilité. Cela fait suite à un travail de plusieurs années de fédération des 3 000 producteurs gardois rassemblés dans ce projet et de leur mise en relation avec la restauration collective.

PRODUIT SUR SON 31 (2011)



Située sur le MIN de Toulouse, cette plateforme fut la première créée par une chambre d'agriculture dans la région. Elle approvisionne les départements de la Haute-Garonne et du Tarn avec une gamme complète de 1400 références de produits très variés. Sa clientèle est diverse : restauration hors domicile collective et commerciale, magasins de produits fermiers, artisans, commerçants et distributeurs.

PRODUCTEURS D'OCCITANIE (2018)



Accompagnée par la chambre d'agriculture de l'Hérault et installée sur le MIN de Montpellier, l'association regroupe plusieurs producteurs engagés pour une alimentation durable et locale. Les porteurs du projet ont également été accompagnés par l'association Produit sur son 31. Si des dynamiques de travail avec des producteurs locaux existaient déjà, la plateforme permet de compléter l'offre de vente directe du Carreau des producteurs, qui s'adresse plutôt à des acheteurs traditionnels : halles, marchés, primeurs, épiciers, etc.

SCIC (1) TERROIRS ARIÈGE PYRÉNÉES (2011)



Cette plateforme s'est spécialisée dans la restauration collective. Elle s'appuie sur les valeurs de l'économie sociale et solidaire pour être en quelque sorte le prolongement de l'activité des producteurs et artisans de la SCIC. Elle propose aujourd'hui 400 références, dont la moitié en bio, de produits essentiellement carnés et laitiers mais aussi des légumes et légumineuses, tous venus d'Ariège ou des départements limitrophes.

APPRO

Association des plateformes des producteurs de la région Occitanie

En 2020 les plateformes d'approvisionnement en produits locaux mises en place par six chambres départementales d'agriculture se sont réunies en une association dénommée « APPRO ». Elle est animée par la chambre régionale d'agriculture d'Occitanie et donne plus de visibilité à ces outils. Elle doit aussi apporter une réponse logistique fonctionnelle à l'échelle de la région et garantir des volumes suffisants pour répondre à des appels d'offres de plus grosses structures, notamment grâce à un interlocuteur unique.

Les plateformes de proximité, comment ça marche ?

L'approvisionnement local est de plus en plus plébiscité en restauration collective mais cet engagement impose des contraintes logistiques pour les deux parties auxquelles les plateformes logistiques de proximité tentent de répondre.

« Nous voulons créer un maillage territorial au plus près du client pour apporter une réponse à la problématique du dernier kilomètre », indique Aline Berthier, responsable de la SCIC Resto Bio (Haute-Pyrénées). L'objectif des plateformes de proximité est de mutualiser le passage des commandes et le transport pour faciliter le travail de l'amont et l'aval de ces petites filières. Pour être rentables, ces structures proposent une offre complète car, plus les volumes sont mutualisés, moins les frais de fonctionnement sont élevés pour leurs clients.

Du courriel à la fourchette

La logistique d'un achat se déroule en plusieurs étapes. Tout d'abord la structure passe commande par téléphone, mail ou plateforme dématérialisée. « Ce modèle requiert de l'anticipation, le délai de livraison de Terroirs Ariège Pyrénées est de 10 jours et il est parfois plus long pour des produits sensibles ou saisonniers », signale Clémence Poupin, conseillère spécialisée diversification et circuits courts à la chambre d'agriculture de l'Ariège. Une fois les commandes regroupées, elles sont réparties de façon optimisée en fonction des capacités, des caractéristiques de production et de la localisation des agriculteurs. Les outils informatiques sont alors des dispositifs précieux pour cette organisation. « Nous gérons l'émission des bons de commande et de livraison, ainsi que la facturation Chorus Pro

(l'outil de facturation et de paiement des prestataires de l'État, NDLA), car l'aspect administratif est aussi un frein pour les producteurs » indique Audrey Sanchez-Dahan, responsable de Barquette & Cie (Tarn-et-Garonne).

Une fois la commande reçue, les producteurs livrent la plateforme physique. Des organisations spécifiques peuvent être mises en place en fonction des situations (ramasse lors de tournées de livraison, arrangements entre producteurs, dépôts secondaires, etc.). « La plateforme étant au MIN de Toulouse, les maraîchers ne font qu'un déplacement pour livrer le carreau des producteurs et la plateforme », indique Étienne Sassé, animateur et commercial de l'association Produit sur son 31. Cette étape est source de réflexion et les projets se développent.

Les produits sont ensuite allotés en fonction des commandes et repartent vers la restauration collective. Le transport est généralement externalisé à des entreprises qui possèdent des véhicules, des espaces de stockage et qui réalisent des tournées. « Nous avons fait le choix de gérer nous-même les livraisons pour avoir plus de souplesse, à nous maintenant d'être performant économiquement », annonce M. Sassé. Leur « franco de port » – prix à partir duquel les frais de port ne sont pas facturés – est plus élevé que la moyenne, mais ils accompagnent les petites structures pour qu'elles gèrent mieux leurs commandes et atteignent en une seule commande ce seuil, comme la plateforme Terroirs Ariège Pyrénées. « Nous sommes davantage un outil

logistique permettant aux producteurs de trouver des débouchés et aux cantines d'introduire des produits locaux qu'un simple intermédiaire », conclut Mme Berthier.

Brève

Le bio c'est ici et maintenant



Manger bio ici et maintenant (MBIM), désormais « Manger bio », est l'association nationale

créée en 2010 de 21 plateformes d'approvisionnement 100 % bio et local pour la restauration collective. Elle s'appuie sur un réseau riche de nombreux membres des différents secteurs de la restauration collective et de la distribution ainsi que de techniciens qui peuvent accompagner les collectivités à l'introduction du bio. Cette mise en réseau permet des mutualisations, dont le développement d'applications informatiques dédiées.



Fabien Giovannini

« La restauration collective représente plus d'un tiers de notre activité »

Directeur commercial de Terre Azur Midi-Pyrénées, groupe Pomona

Nous proposons à la vente des fruits et légumes bruts, en 4^e et 5^e gamme, ainsi que du poisson frais conditionné sous atmosphère contrôlée sans peau et sans arêtes. Le groupe Pomona a un fonctionnement qui donne de l'autonomie aux différentes régions. À Toulouse, plus de 100 personnes sont sur place, des acheteurs aux préparateurs de commande en passant par les chauffeurs et les agréateurs, ce qui facilite les référencements régionaux. La restauration collective représente plus d'un tiers de notre activité. Nous livrons des structures variées de 50 à 25 000 couverts par jour. Notre rôle de logisticien ne concerne pas que la livraison. Nous passons des contrats avec des producteurs et fournisseurs locaux et achetons une partie de leur production à prix garanti. Pour les aider à répondre à la loi EGAlim, nous les accompagnons vers des certifications environnementales. Par exemple, nos pommes et nos salades sont exclusivement régionales. Nous aidons la restauration collective à bien identifier les pourcentages de produits répondant aux critères identifiés par la loi EGAlim. Pour assurer la traçabilité, nous avons un système informatique dédié. Les lots entrants sont identifiés avec un numéro, une étiquette de traçabilité et un code barre contenant numéro de l'article, date d'entrée, nombre de colis, date limite de consommation (DLC) ou date limite d'utilisation optimale (DLUO). Lors de la préparation, le code est alors flashé informatiquement et archivé.

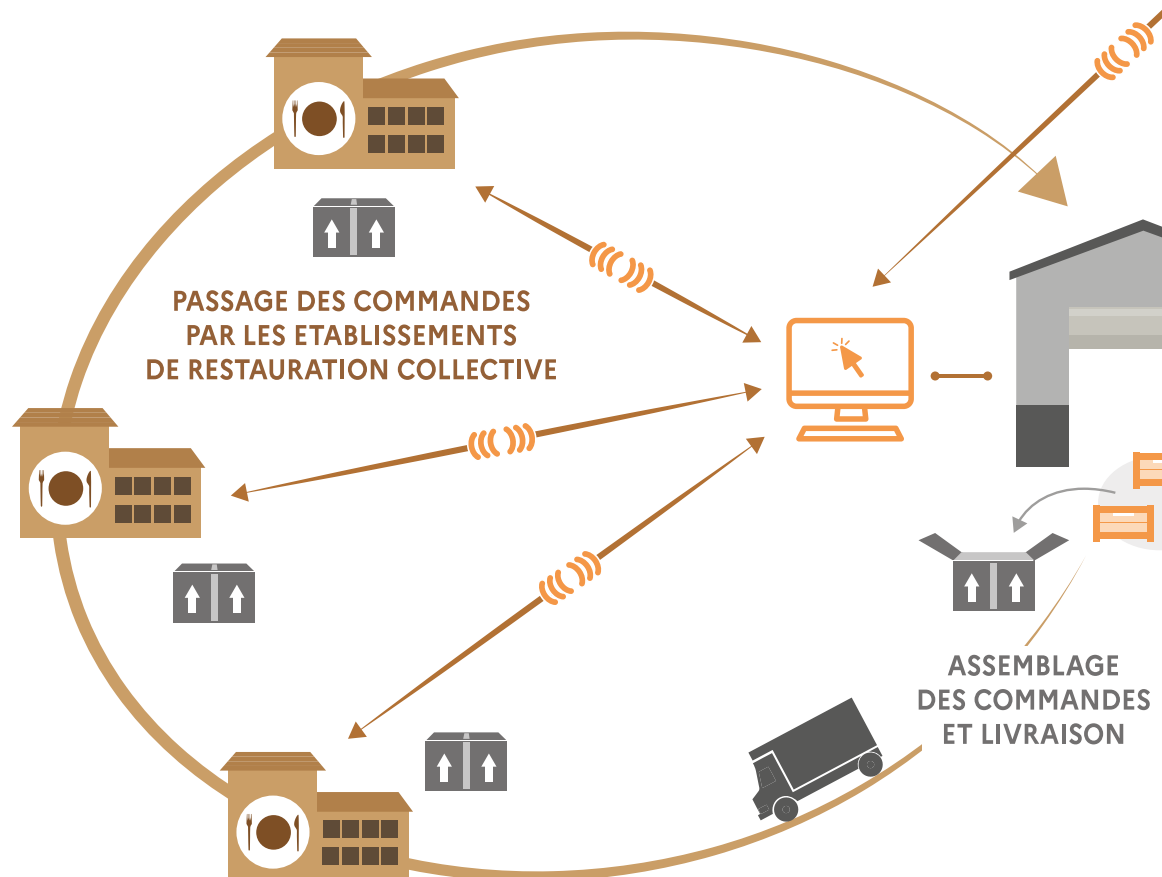


© Xavier Remongin/agriculture.gouv.fr

Gers : De l'usage des points de massification

Le Conseil départemental du Gers travaille depuis plusieurs années avec les collègues pour favoriser l'approvisionnement local. Lors d'une consultation réalisée en 2019 des freins à cette démarche ont été identifiés, en particulier celui de l'organisation logistique. Il est en effet difficile pour un producteur de livrer la restauration collective au-delà de 40 km du fait de la configuration géographique du département, qui compte assez peu de voies rapides.

Un projet alimentaire territorial (PAT) s'est révélé pertinent pour mettre en place un outil répondant à cette problématique. « Nous voulons travailler efficacement en nous appuyant sur ce qui existe déjà et que cette organisation puisse servir à tout le monde », déclare Louise Azam, chargée de mission agriculture et alimentation. Une étude de faisabilité a permis de sélectionner un scénario (voir schéma ci-dessous), à partir d'une analyse de correspondance offre/demande et d'un état des lieux de l'organisation logistique. Une étude complémentaire apportera des précisions dans les mois à venir. Il reste à déterminer l'organisation administrative (choix de la structuration juridique et de l'outil informatique) et physique (position des points de massification et de préparation des commandes, choix du transport) pour réaliser ce scénario.



AVANTAGES ETABLISSEMENTS DE RESTAURATION COLLECTIVE :

- Passer une seule commande
- Recevoir une seule livraison



Etablissement de restauration collective



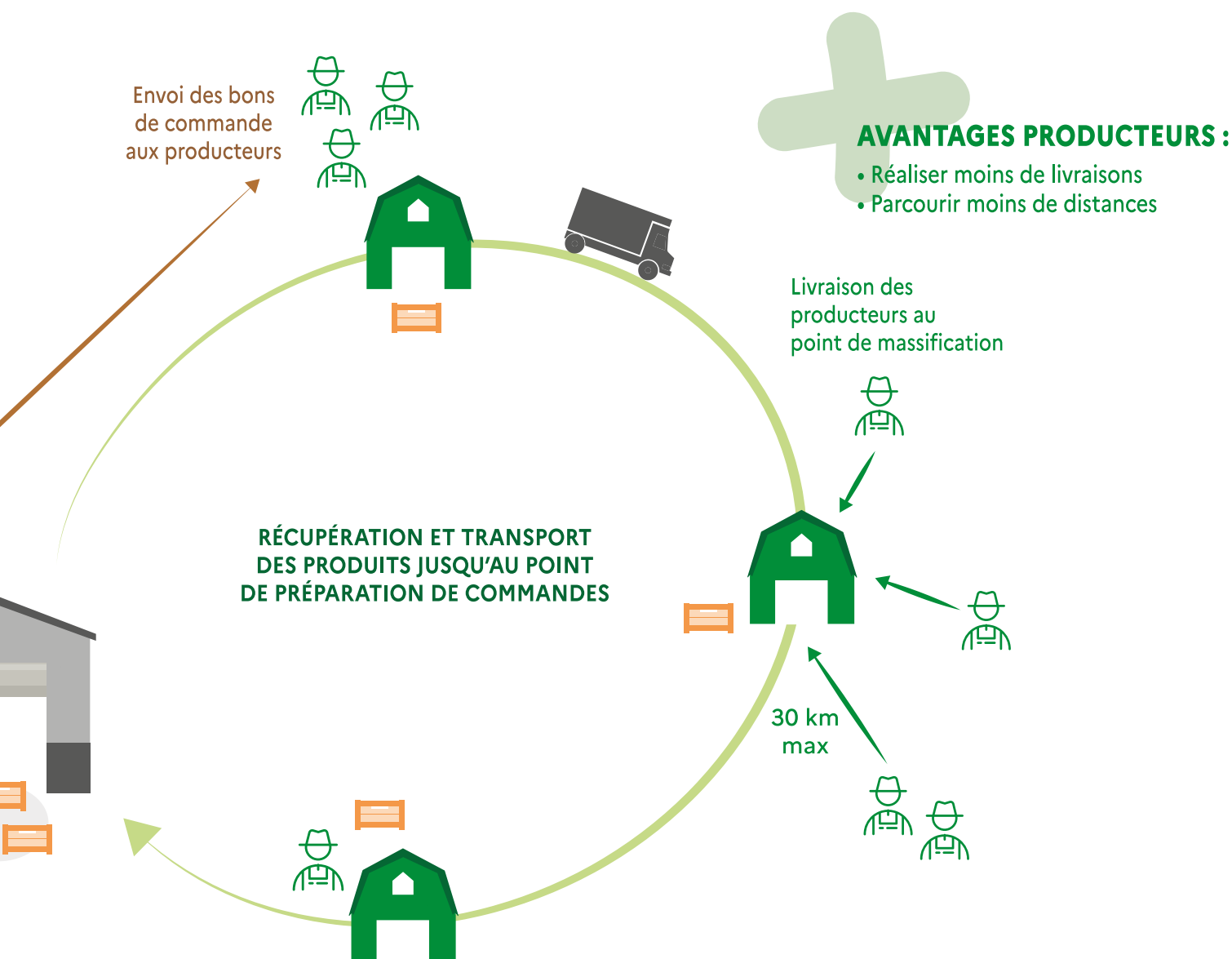
Point de préparation des commandes



Producteur local



Point de massification



Brèves

La logistique au cas par cas à Caux et Sauzens

Pour la cantine de la commune de Caux et Sauzens (Aude), la logistique est le principal obstacle à surmonter du fait des faibles volumes commandés (84 repas quotidiens). Pour faciliter la livraison des produits, la commune trouve différents stratagèmes : un producteur de yaourts et fromages bio de la Montagne noire livre les jours de ses tournées ; la supérette du village récupère les commandes pour l'école en allant chercher ses propres produits ; une partie du transport est même réalisée par Geneviève Raboul, maire de la commune ou une de ses conseillères municipales. D'autres petites communes font également preuve d'inventivité comme Barjac (Gard) ou La Couvertorade (Aveyron) avec des agriculteurs et des parents d'élèves.

 FICHE 2

Comment devenir transporteur pour sa commune ?

Il est tout à fait possible à tout un chacun d'assurer la livraison de denrées sèches (épicerie) ou des fruits et légumes. Pour le transport de denrées animales ou d'origine animale, il est nécessaire de remplir une déclaration spécifique à adresser à la Direction départementale de la protection des populations (DDPP) et de disposer d'un véhicule réfrigéré ou d'un contenant isotherme équipé de plaques eutectiques.

Lien vers le cerfa spécifique à remplir : https://www.formulaires.service-public.fr/gf/cerfa_13984.do

La logistique en montagne

Saint-Frézal de Ventalon (Lozère)

Tout a commencé avec des parents d'élèves de cette commune des Cévennes, où il faut parfois 30 minutes pour faire 10 kilomètres. Ils ont créé l'association Éco-relais pour aller chercher eux-mêmes les marchandises pour l'école communale. Aujourd'hui, un contrat existe entre la commune et Biocoop restauration, qui livre « franco de port » (voir page 32) tous les vendredi, à partir d'un seuil de 300 € ou 100 kilos de denrées. Comme ces quantités ne sont pas écoulées sur les 4 repas de la semaine, les excédents sont revendus à l'association qui revend elle-même aux parents.

Pyrénées ariégeoises

Si la plateforme Terroirs Ariège Pyrénées ne peut pas se rendre dans les petits villages reculés des Pyrénées, ces derniers sont généralement rattachés à des cuisines centrales en vallée. Des contrats sont passés avec ces entités pour apporter les plats en liaison chaude ou froide.

La colivraison, une solution pour les producteurs



« Si la logistique constitue souvent un des freins majeurs, on se rend compte que le blocage vient généralement d'un manque d'offre locale ou de fonctionnements trop différents », affirme Laura Giacherio, co-fondatrice de La Charrette, start-up née en 2017 en Auvergne-Rhône-Alpes. Cette entreprise vise à faciliter la mise en place de circuits courts par l'économie du partage. Son site internet permet de la co-livraison professionnelle entre producteurs avec un principe semblable à celui de Blablacar. Cette organisation permet de lever le frein des

petites commandes locales, souvent peu rentables pour les producteurs. Par ailleurs, la Charrette propose une activité de conseil et d'accompagnement. Elle travaille à étendre à l'Occitanie les tournées de livraison présentes dans d'autres régions en s'appuyant sur des plateformes d'achat dématérialisé et de petits transporteurs locaux, qu'elle souhaiterait appliquer également à la restauration collective. Des projets sont en cours de réflexion notamment avec la SICA du Caroux.

QUELQUES RESSOURCES

Deux études prospectives sur la logistique du dernier kilomètre, l'une du ministère de la transition écologique et solidaire (MTES, mars 2018) et l'autre de la direction régionale de l'environnement, de l'aménagement et du logement (DREAL) des Pays de la Loire (juillet 2018) :

► <https://www.ecologie.gouv.fr/sites/default/files/Rapport%20prospective%20logistique%20urbaine%20collaborativeVF.pdf>

► http://www.pays-de-la-loire.developpement-durable.gouv.fr/IMG/pdf/rapport_final_-_etude_e-commerce_-_10-07-18-1.pdf

Qu'est-ce qu'une SCIC ? ► <https://www.les-scic.coop/sites/fr/les-scic/les-scic/qu-est-ce-qu-une-scic.html>

Barquette et compagnie ► <http://www.barquette-et-cie.com/>

Contact association APPRO ► Cécile Vaugelade – 06 19 63 93 76

Réseau Manger bio / SCIC Resto bio :

► <https://www.reseaumangerbio.fr/>

► <https://restobiomidipyrenees.mbim.fr/>

La Charrette ► <https://lacharrette.org/>

MIN de Toulouse ► <http://www.lgm-mintoulouse.com/>

MIN de Montpellier ► <http://www.mercadis.net/>



4.

La structuration des filières et la transformation

LES ENJEUX

Selon la définition de l'INSEE, une filière désigne l'ensemble des activités complémentaires qui concourent, d'amont en aval, à la réalisation d'un produit fini. La loi EGALim impose à la restauration collective des objectifs ambitieux en matière d'approvisionnement de qualité et durable. Cette exigence résonne avec la demande croissante de la société pour la traçabilité des produits et les circuits courts de proximité.

Structurer les filières pour la restauration collective, c'est donc faire se rencontrer des structures et des individus aux contraintes et modes de fonctionnement parfois très différents afin de trouver ensemble les adaptations et évolutions nécessaires à cet objectif. La transformation est une étape essentielle dans la chaîne d'approvisionnement. On va retrouver cet enjeu aussi bien pour la viande que les légumes, pour les poissons comme pour les céréales et bien d'autres. Avec 7,3 milliards de repas servis par an en France [source MAA (1)], la restauration collective est un formidable levier pour engager cette structuration, à différentes échelles en fonction de la taille des établissements concernés.

- 38** « La structuration des filières est un objectif de long terme »
- 39** Mercadis, le MIN de Montpellier en soutien aux filières
- 40** Un travail approfondi avec les producteurs locaux
- 41** Un GIEE pour une microfilère maraîchage biologique
- 42** Adapter les outils d'abattage aux filières de proximité
- 43** Du poisson frais de Méditerranée pour les enfants
- 44** Les productions des lycées agricoles
- 44** La régie agricole de Lagraulet-du-Gers

« La structuration des filières est un objectif de long terme »

Luc Lignon est directeur de la politique alimentaire de la ville de Montpellier. Il a créé un groupe de travail sur la structuration des filières et présente son fonctionnement et ses réussites.



Luc Lignon

D'où vient le groupe de travail « structuration filières » ?

La métropole de Montpellier s'est dotée d'une politique agroécologique et alimentaire (P2A) dont le deuxième axe s'intitule Favoriser l'approvisionnement local de la ville et en particulier de la restauration collective. Dans ce cadre, un état des lieux a été réalisé en 2016 au cours duquel nous avons rencontré les maires et les techniciens. Ensemble, nous avons construit un socle commun composé de 4 axes : une politique d'achats de proximité, la qualité organoleptique des produits, la formation des professionnels et la lutte contre le gaspillage alimentaire. La structuration des filières s'est révélée essentielle pour permettre l'accès à des produits locaux et de qualité. Un groupe de travail a donc été constitué.

Qui compose ce groupe ?

Au début, nous avons passé trois conventions de partenariat avec la chambre d'agriculture, les structures de recherche et les acteurs de l'agriculture biologique. Les trois communes en gestion directe de la métropole faisaient

aussi partie du comité de pilotage. Après un état des lieux de l'offre, nous avons pu intégrer les prestataires des communes en gestion déléguée, le MIN de Montpellier Mercadis ainsi que des distributeurs. Ces professions n'avaient pas l'habitude de travailler ensemble, mais nous avons réussi à rassembler tous les acteurs de l'offre alimentaire et de la demande.

Comment les acteurs de ce groupe travaillent-ils ensemble ?

Ce groupe est innovant tant par sa composition que par son mode de management vivant et agile. Cette originalité en fait sa réussite. Des règles de pilotage ont été établies dès les premières réunions. Chacun a le même temps de parole, le groupe se réunit une fois par mois et nous invitons chaque fois des agriculteurs ou entreprises locales afin de partager nos expériences, nos projets et nos réalisations, mais aussi nos difficultés. Aucune obligation commerciale n'en découle, ce qui enlève toute pression.

Vers quelles filières vous êtes-vous orientés en premier lieu ?

Le choix a été fait de prioriser les filières existantes du territoire pour avoir des résultats probants et inciter les autres à travailler avec nous. Le groupe voulait

Il y a plus d'intérêt à structurer une filière si c'est un produit très consommé.

Zoom sur...

LA FILIÈRE PAIN BIO COMPLET

En 2016, la ville de Montpellier a créé un lot pain bio qui a été remporté par la boulangerie « Pain et partage » du réseau Boussole. Les étapes de transformation, distribution et achat réalisées, il manquait la production de céréales puis de

également les inciter à aller vers le bio ou la haute-valeur environnementale. L'objectif était de montrer que la restauration collective grâce à la volonté politique des collectivités pouvait favoriser une structuration de filière. Avec ce groupe de travail on est arrivé doucement à avoir une identité d'achat de proximité intéressante. L'exemple de la filière pain bio complet est particulièrement marquant. En plus des écoles de la ville de Montpellier, il est servi dans les collèges, lycées et à l'hôpital. Nous avons structuré une filière pour le bénéfice du plus grand nombre sur le territoire local. Un travail similaire a été conduit pour les fruits et légumes et la viande. Nous avons eu de nombreuses réussites, mais en plus de la satisfaction d'avoir développé des filières nous avons la réalité de la performance de leur utilisation.



farine pour compléter la filière. Pour cela, le groupe de travail a opté pour l'installation de céréaliers en proposant ce débouché comme fonds de garantie. Puis le Moulin de Sauré a été identifié pour permettre la fabrication d'un pain 100 % métropolitain. Pour clôturer ce cercle vertueux, les restes de pain bio des restaurants scolaires de Montpellier vont être donnés à un éleveur de porcs bio local.

Quelles évolutions sont permises par cette structuration de filières ?

La structuration des filières est un objectif de long terme pour que les échanges durent dans le temps. La vision de l'appel d'offre a beaucoup changé ces dernières années surtout dans les marchés de délégation de service public. La P2A a été intégrée à travers la demande de plus de produits bio et locaux. Les prestataires privés ont maintenant les moyens de répondre au mieux aux attentes des collectivités territoriales. Ce groupe de travail a permis de mettre en relation de nombreuses entreprises de distribution de produits bio ou de producteurs locaux avec les prestataires privés. Ils sont aujourd'hui obligés d'avoir un référentiel de producteurs au moins régional pour travailler avec les communes de la métropole et répondre aux appels d'offre.

Des projets pour la suite ?

Le groupe de travail va prochainement se pencher sur les filières céréales et légumineuses présentes entre Narbonne, Carcassonne et Castelnaudary, puis sur les produits laitiers. Un souhait serait de créer des filières qui n'existent pas encore mais pour lesquelles il y a un besoin fort comme la pomme de terre, plutôt produite dans la moitié nord de la France. C'est typiquement un produit qui permet d'augmenter la part d'approvisionnement en bio, car elle est consommée jusqu'à trois fois par semaine sous des formes différentes. Il y a plus d'intérêt à structurer une filière si c'est un produit très consommé.

L'alimentation est un levier d'ajustement pour éviter certaines complications.

Mercadis, le MIN de Montpellier en soutien aux filières

Le MIN est un outil opérationnel permettant de structurer le système alimentaire, de la production à la distribution. En 2018, les producteurs ont souhaité s'y regrouper en une association dénommée « Producteurs d'Occitanie », pour mutualiser la distribution de leurs produits. Le groupe de travail "structuration filières" a accompagné ce projet par des expérimentations et un retour d'expérience rapide. L'association propose une gamme large de produits locaux dont elle garantit la fraîcheur et la traçabilité. Depuis 2016, le pôle transformation du MIN contribue, dans un esprit de mutualisation, à valoriser les produits d'une centaine d'agriculteurs et éleveurs locaux et à proposer une offre en produits transformés. Ainsi la légumerie Agriviva fournit chaque semaine 20 tonnes de légumes en 4ème gamme à la restauration collective régionale.

Un travail approfondi avec les producteurs locaux

Anne-Sylvie Charmasson et Jerome Papaïx, respectivement responsable qualité et hygiène de la ville de Nîmes et conseiller promotion et projets commerciaux à la chambre d'agriculture du Gard expliquent le travail réalisé avec les producteurs locaux de leur territoire comme Essaïd El Moussaoui, maraîcher à Lecques (Gard).

La ville de Nîmes et la chambre d'agriculture du Gard voulaient introduire des produits locaux dans les cantines. Pour cela, un contrat moral tripartite a été passé avec la société SHCB. Ce prestataire de restauration a également été accompagné par la chambre d'agriculture pour le sourcing et présenté aux producteurs locaux. Aujourd'hui, 50 % de l'approvisionnement de la cuisine centrale provient d'un cercle de rayon de 250 km autour de Nîmes avec fruits, légumes, riz et légumineuses. « La cuisine centrale de Nîmes, c'est 7 500 repas par jour, ce qui représente un enjeu important en termes de volumes et donc d'économie locale », insiste Jérôme Papaïx. Les livraisons,

de l'ordre de 600 kg de marchandises, constituent un chiffre d'affaires non négligeable pour les producteurs. La cuisine centrale s'est adaptée à leurs conditions de travail pour optimiser l'approvisionnement local. À partir des calendriers de production, de nouveaux menus ont été constitués, ce qui permet de déterminer les volumes nécessaires et de commander en avance. Les producteurs se sont aussi adaptés au fonctionnement de la cuisine centrale : certains d'entre eux plantent par exemple des tomates en été pour les récolter en septembre/octobre. « Je fixe mon calendrier en fonction de leur besoin à l'année et je plante en amont », indique Essaïd El Moussaoui.

Trouver le prix juste

Une convention annuelle est passée pour définir les prix, fixés d'un commun accord entre les producteurs et la société SHCB. « La convention permet à chacun d'être gagnant et de trouver le prix juste », déclare M. Papaïx. La société s'approvisionne auprès d'une dizaine de producteurs qui ont ainsi une visibilité des commandes sur l'année et sont sûrs d'être rémunérés. La chambre d'agriculture sert d'intermédiaire entre les parties et garantit le respect des engagements réciproques. « Je trouve que l'initiative de la ville de Nîmes est extraordinaire, ça me donne un coup de pouce ; on sait où on va et pourquoi on travaille, les prix sont raisonnables et c'est très intéressant pour moi », se réjouit M. El Moussaoui. Il ajoute « il y a des légumes que je ne faisais pas avant comme le céleri-rave, le brocoli ou le chou-fleur ». « Ils arrivent à produire ce dont la cuisine centrale a besoin mis à part les haricots verts, les petits pois ou les épinards qui sont achetés en surgelé » explique Mme Charmasson. Le travail avec les producteurs locaux permet également de soutenir des filières locales en difficultés le cas échéant. M. Papaïx avertit que « pour que les produits locaux continuent à être utilisés, ils doivent obtenir des signes de qualité pour répondre à la loi EGalim, M. El Moussaoui obtiendra prochainement la mention HVE ». La motivation est bien présente car « il n'y a rien de plus beau que de nourrir les enfants » conclut Mme Charmasson.

Il n'y a rien de plus beau que de nourrir les enfants



12 producteurs gardois sont concernés par ce partenariat gagnant-gagnant.

 FICHE 5

Un GIEE pour une microfilière maraîchage biologique

Avec 26,2 % du budget 2019 d'approvisionnement en bio, le Pays de l'Or a fait de l'achat de production bio pour la restauration collective une de ses priorités. La majorité des produits est fournie par Biocoop restauration. Afin de relocaliser la production agricole, l'agglomération s'est tournée vers la FR CIVAM Occitanie et le CIVAM Bio 34. Ensemble et avec le soutien de la DRAAF Occitanie, ils ont organisé une visite de la cuisine centrale pour les producteurs bio ou en conversion du territoire. Ce fût l'occasion d'échanger et de faire tomber les idées reçues. À la suite de cette rencontre, quatre maraîchers et un producteur de fruits ont été intéressés par une collaboration plus approfondie. Le groupement d'intérêt économique et environnemental (GIEE) s'est révélé un outil pertinent pour favoriser leur coopération. Un GIEE est un collectif d'agriculteurs reconnu par l'État qui s'engage dans un projet commun pour enclencher une dynamique vertueuse sur un territoire. « L'intention n'était pas

de les mettre en concurrence mais bien de créer des synergies », déclare Julien Labriet directeur du pôle action sociale de la communauté d'agglomération. Les maraîchers ont fourni leur calendrier de production sur la base desquels l'équipe de restauration a construit de nouveaux menus et un planning annuel avec des volumes hebdomadaires de commandes de fruits et légumes. Des premières livraisons tests ont été effectuées et sont concluantes. La reconnaissance juridique du GIEE en septembre 2020 permet d'aller plus loin dans la mutualisation des activités. Il reste à consolider l'organisation logistique, la répartition des approvisionnements et la structure juridique notamment pour la tarification et la facturation. « L'objectif, à terme, est qu'ils puissent répondre ensemble à un marché public », annonce M. Labriet. Le prochain appel d'offre de la communauté d'agglomération sera publié en 2023.

Brèves

Commander de la viande en carcasses

Le lycée Déodat de Séverac (Haute-Garonne) travaille depuis juin 2020 avec une entreprise familiale de boucherie-charcuterie de l'Aveyron, dans le cadre d'un marché spécifique, interne à l'établissement. Le prix est fixe : 7 € le kilo tous morceaux confondus. Les commandes sont passées pour des demi-carcasses de bœuf, veau, agneau et porc, qui sont découpées par le boucher de l'équipe de cuisine. La conformation des carcasses est notée U (très bonne) dans le classement E.U.R.O.P, de « excellent » à « passable » (1). Grâce à son agrément sanitaire, l'établissement peut proposer saucisses maison, entrecôtes saignantes ou steaks hachés bouchers.

(1) E = Excellente ; U = Très bonne ; R = Bonne ; O = Assez bonne ; P = Passable. Voir également la fiche réalisée par INTERBEV-Normandie : https://www.interbev-normandie.fr/_medias/NORM/documents/le_classement_des_carcasses_de_gros_bovins.pdf

Zoom sur...

INTERBEV OCCITANIE

Interbev (Association nationale interprofessionnelle du bétail et des viandes) regroupe 22 organisations professionnelles nationales représentant les différents métiers du secteur, de l'élevage à la distribution, y compris la restauration collective. « On se rend compte que la viande bio est plutôt réservée à la vente aux particuliers et que son prix freine encore souvent l'achat en restauration collective », explique Karen Statkiewicz, déléguée régionale pour Interbev Occitanie. « Nous conseillons de prendre des viandes dites à cuisson longue (bourguignon, sauté, etc) pour intégrer des viandes de qualité », explique Mme Statkiewicz.

Plus d'information sur : <https://www.interbevoccitanie.fr/index.php>

FFL OCCITANIE

La Fédération des Fruits et Légumes (FFL) d'Occitanie est un syndicat professionnel regroupant 35 entreprises de production et transformation de fruits et légumes sur le territoire d'Occitanie. Dans le cadre d'une action contre le gaspillage alimentaire en amont, soutenue par la DRAAF et l'ADEME Occitanie, la FFL a réalisé un ensemble de fiches pour chaque produit du territoire, qui aide les cuisiniers et gestionnaires à mieux connaître l'offre régionale et sa saisonnalité (voir <http://www.ffl-occitanie.com/>).

Adapter les outils d'abattage aux filières de proximité

Le maintien en activité des abattoirs et salles de découpe est un enjeu de taille pour les communautés de communes Cœur et Côteaux du Comminges (Haute-Garonne) et de la Ténarèze (Gers) où deux voies différentes ont été choisies.

Le Comminges terre d'élevage (Haute-Garonne)

Les deux abattoirs de Haute-Garonne se trouvent à Saint-Gaudens et 30 km au nord, à Boulogne-sur-Gesse. Dans la perspective d'un renouvellement de la gestion de ce dernier, la communauté de communes Cœur et Côteaux du Comminges (5C) a décidé de mettre en place une société d'économie mixte (SEM) commune pour les deux établissements. Une consultation a été lancée en 2020 pour recruter le cabinet d'études qui sera en charge de créer cette société et d'y réunir les partenaires du territoire. Les usagers principaux des deux sites seront sollicités en premier. Il s'agit principalement des chevillards et des éleveurs négociants mais aussi d'une coopérative agricole. Cela conduira à une harmonisation des rémunérations et statuts des salariés mais aussi des tarifs des deux structures. Ce sera également l'occasion d'une consolidation financière et fonctionnelle pour une meilleure prise en compte des enjeux environnementaux et de bien-être animal. « Nous pensons qu'en travaillant en complémentarité plutôt qu'en concurrence, nous pourrions assurer 400 tonnes d'abattage supplémentaire », explique Laurent Kauffmann, développeur économique de la 5C. Des investissements de modernisation des outils sont également envisagés comme la fabrication de steaks hachés. « Notre optique est d'optimiser les outils de production existants et

l'organisation avec une approche territoriale », ajoute-t-il. Il est ainsi prévu de développer les débouchés en restauration collective en s'appuyant sur l'atelier de transformation adossé à l'abattoir de Boulogne-sur-Gesse, qui permet de réaliser des préparations crues ou cuites et des plats cuisinés. L'ambition est de fédérer la filière locale autour de ce projet industriel pour qu'il soit au service de tous les usagers, aussi bien les opérateurs privés que les petits éleveurs. « Nous voulons fidéliser le personnel et valoriser leurs métiers, ils le seront d'autant plus que la filière sera dynamique avec une forte identité commingeoise » déclare M. Kauffmann.

Le pôle viande de la Ténarèze (Gers)

« À la suite de la fermeture de l'ancien abattoir de Condom, différentes études ont fait émerger le souhait d'un abattoir de petite capacité de 1000 à 1500 tonnes par an, correspondant au bassin d'approvisionnement, de 50 à 80 km autour de nous », explique Mathilde Josso, chargée de mission auprès de la communauté de communes de la Ténarèze. Ce projet d'abattoir multi-espèces pourrait se voir adjoindre une salle de découpe et un plateau technique pouvant accueillir des formations pour tous les métiers de la viande. Le bien-être animal, l'environnement et l'ergonomie des postes de travail ont été pris en compte dans cette réflexion. « L'abattoir est un outil clé pour le maintien de l'élevage dans notre territoire », conclut Mme Josso.



Du poisson frais de Méditerranée pour les enfants

La société Brise de terre a été inaugurée en septembre 2019 et se trouve sur l'espace portuaire de la ville d'Agde (Hérault). La restauration collective est la cible principale de son activité. « Ma motivation, c'est que les enfants du territoire agathois mangent du poisson d'Agde » déclare Aurélie Desein, directrice générale de Brise de terre et de la Criée aux poissons des pays d'Agde. Le processus se déroule principalement en 3 étapes : achat, transformation et livraison.

L'achat est une étape complexe, qui dépend des cours des marchés, très fluctuants dans les ventes aux enchères de la criée. L'aile de raie coûtait 20 cts/kg en septembre 2020 et 6,5 € en décembre. La forte variabilité de la ressource rend en outre l'anticipation très difficile. « Cette incertitude est renforcée avec les effets du réchauffement climatique qui perturbe encore plus les cycles naturels », déplore Mme Desein. Les poissons sont achetés lorsque les cours diminuent. La société propose une fourchette de prix qui ne dépasse généralement pas les 10 €/kg pour rester accessible à la restauration collective.

Les poissons sont ensuite transformés sur place par 5 salariés en insertion. L'atelier travaille surtout le maquereau et le mullet et envisage de proposer l'aile de raie. Après l'éviscération, les poissons sont proposés étêtés et vidés ou bien en filets, soit frais soit surgelés. Les filets sont refroidis un par un sur une plaque en téflon selon une courbe de températures étudiée pour garder toutes leurs saveurs pendant plusieurs semaines. « C'est important de manger des produits frais et c'est souvent bien meilleur, mais la logistique et le stockage du poisson frais est plus compliqué et nécessite des locaux spécifiques », explique Mme Desein. Le surgelé a l'avantage de faciliter la gestion des risques bactériens.

Ma motivation c'est que les enfants du territoire agathois mangent du poisson d'Agde.

Pour la commercialisation, la société travaille en gré à gré avec les structures de la restauration collective compte tenu des faibles volumes concernés.

La commune de Vauvert commande 150 kg de poisson tous les deux mois pour leur école primaire et met en place un accompagnement pour consommer ce produit. Les enfants sont incités à manger lentement, à bien mâcher, à prendre de petites quantités dans la bouche et à faire attention aux arêtes. « Cet établissement fait preuve de dynamisme et d'intérêt et nous encourage à poursuivre notre activité », se félicite la directrice.

Transformer les légumes en amont

Terra Alter, des fruits et légumes 100 % bios

Terra Alter est l'association de trois sociétés coopératives de collecte, transformation et livraison de fruits et légumes bios et locaux, dont deux se trouvent en Occitanie (Gers et Tarn). Les structures sont indépendantes et mettent en commun les commandes d'emballages et croisent leurs expériences. Terra Alter Pays d'Oc (Tarn) travaille en majorité avec la restauration collective sous forme de commandes en gré à gré. Elle propose des légumes bruts ou en 4^e gamme, avec plus de 200 références selon les types de découpe : en rondelles, en cubes, en julienne, en brunoise, émincés, etc. Les fruits ne sont proposés qu'entiers. « Notre plus-value est de sécuriser les productions des agriculteurs et de faciliter leur apport à la restauration collective ; nous sommes un maillon qui manquait à la filière », explique Guillaume Manero, cogérant de Terra Alter Pays d'Oc. Cette structure a traité 140 tonnes de légumes en 2020 et

visait le double dans les années à venir. Une réflexion est en cours pour élargir la gamme au surgelé ou à la conserve afin de lisser l'activité.

La légumerie du Grand Cahors pour tout le territoire

La légumerie de la communauté d'agglomération du Grand Cahors (Lot) approvisionne en légumes, pastèques et melons, issus à 70 % du département et à 20 % de l'agriculture biologique, les écoles, l'hôpital et les lycées du périmètre. Chaque site passe commande et reçoit des légumes prêts à être cuisinés, livrés dans des bacs réutilisables ou emballés sous vide en fonction des délais et de la fragilité des produits. Par exemple les pommes de terre sont transportées dans des bacs remplis d'eau pour éviter leur oxydation. Il y a également la possibilité de proposer des produits emballés sous atmosphère protectrice comme pour la salade.

 FICHE 28

Les productions des lycées agricoles

Les exploitations des lycées agricoles de Montauban-Capou (25 ha) et Moissac (15 ha) produisent, la première, des pommes, des kiwis et des fruits à noyaux et, la seconde, du raisin et des légumes bios. Ces produits sont vendus aussi bien pour la restauration collective (à ces deux établissements, à d'autres lycées agricoles proches et à des collectivités comme le Grand Montauban) qu'à des particuliers ou à des coopératives pour de la vente au détail. Ainsi toutes les pommes servies à Montauban sont issues de l'exploitation agricole de Capou. Une partie des pommes est transformée en jus qui est proposé aux élèves une fois par semaine à la cantine. Par ailleurs, un partenariat a été mis en place depuis 2019 avec le lycée agricole de Rodez pour fabriquer de la compote bio grâce à leur atelier de transformation.

COMMUNE DE LAGRAULET-DU-GERS (GERS)

#APPROVISIONNEMENT
#GASPILLAGE

La régie agricole de Lagraulet-du-Gers

En 2018, la commune de Lagraulet-du-Gers a engagé un travail pour augmenter la part d'approvisionnement en produits venus d'un rayon de 50 km pour sa cantine scolaire, qui sert environ 45 repas par jour (environ 6 500 repas/an). Les pâtes, le pain, l'huile ou la viande ont été facilement trouvés. En revanche deux difficultés ont été identifiées. La première concerne la logistique pour de petits volumes de légumes et la seconde la disponibilité en fruits bios.

*Des fruits et légumes 100 % bios
et du village*

Pour les surmonter, la commune a fait le choix de produire elle-même ses fruits et légumes. Des essais ont été réalisés sur plusieurs sites, jardins communaux ou terrains à bâtir non vendus, qui ont été concluants. La mairie a donc acheté une ferme communale de 10 ha. « Je suis allé visiter la commune de Mouans-Sartoux où ils nourrissent 1200 enfants sur 2,5 ha.

Nous avons de quoi faire avec notre terrain ! », souligne Nicolas Meliet, maire du village.

Actuellement 150 arbres fruitiers y sont plantés et une serre de 1 500 m² est en cours de montage, pour une utilisation effective en 2022. Pour cette cantine aujourd'hui 100 % bio et locale, voire de la commune, la régie agricole est un plus. « L'effort principal que ça nous a demandé est l'investissement dans une chambre froide négative et un surgélateur », raconte M. Meliet. En effet, l'été est la saison privilégiée de la production de légumes et l'occasion pour le personnel de cuisine de préparer des stocks : sauces, légumes coupés et surgelés, etc. L'imagination de la mairie ne s'arrête pas là. Une réflexion est en cours pour installer un troupeau de brebis de 150 bêtes dans la ferme et y fabriquer yaourts et fromages et d'autres actions pourraient être menées dans une logique de partenariat. « Peut-être qu'à l'avenir d'autres solutions s'avéreront meilleures, notre système n'est pas figé », explique monsieur le maire.

QUELQUES RESSOURCES

Les plans de filière ► <https://agriculture.gouv.fr/egalim-les-plans-de-filieres>

Présentation de la démarche de structuration de filière à Montpellier méditerranées métropole :

► <https://letsfoodideas.com/fr/initiative/montpellier-mediterranee-metropole-structurer-des-filieres-dapprovisionnement-de-proximite-pour-la-restauration-collective-en-adaptant-loffre-et-la-demande/>

La restauration collective peut-elle être un débouché pour vous ? Projet Realisab, 2014 :

► https://chambres-agriculture.fr/fileadmin/user_upload/National/002_inst-site-chambres/pages/exploitation_agri/outils_realisab_VD.pdf

Cartographie des outils de transformation agroalimentaire en Occitanie :

► <https://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/Cartographie-des-outils-de>

Favoriser l'abattage de proximité, ADEAR, juin 2019 ► <http://www.agriculturepaysanne.org/files/guide-abbatoir-de-proximite.pdf>

Terra Alter ► <https://www.terraalter.org/>

La filière légumineuse (FILEG) ► <https://www.fileg.org/>

Mercadis, MIN de Montpellier ► <http://www.mercadis.net/>



**PRÉFET
DE LA RÉGION
OCCITANIE**

Liberté
Égalité
Fraternité



5.

Les métiers de la restauration collective

LES ENJEUX

La restauration collective comprend des métiers différents et complémentaires. Que ce soit cuisinier, gestionnaire ou encore diététicien, ce qui compte c'est le bon enchaînement des missions de chacun pour permettre aux convives de se restaurer dans de bonnes conditions. Le développement de l'alimentation durable impose des changements de pratique comme l'augmentation du fait-maison ou l'utilisation de produits frais et de protéines végétales, qui doivent être soutenus par la formation des équipes de restauration. Elle conduit à une montée en compétences indéniable des métiers de la restauration collective. L'accompagnement donne ainsi l'opportunité à chacun de s'imprégner des projets pour ensuite mieux s'impliquer dans cette transition alimentaire.

- 46** Monter en compétences grâce à la formation continue
- 46** Les cuisiniers des armées
- 47** Réorganisation en cuisine
- 48** Regards croisés cuisinier / gestionnaire
- 49** Le rôle clé des accompagnants
- 49** L'évolution nécessaire du management en cuisine
- 50** Les TMS, une préoccupation constante
- 50** Tout le monde peut cuisiner : les exemples de la SCIC « De la terre à l'assiette » et de l'ESAT des Hautes Garrigues

Monter en compétences grâce à la formation continue

Valerie Trulla-Monserrat, chargée restauration au CNFPT et Hugo Dereymez, à la fois cuisinier à Nogaro (Gers) et chargé de mission PAT sur le PETR (Pôle d'Equilibre Territorial et Rural) Pays d'Armagnac nous renseignent sur l'enjeu de la formation des agents de la restauration collective.

La formation continue permet la montée en compétences par l'acquisition de nouvelles connaissances et de nouvelles capacités. Elle se justifie aussi par les évolutions juridiques, culturelles et sociales comme la demande croissante d'une alimentation de meilleure qualité pour des raisons de santé et d'environnement. « Il y a 10 ans en arrière, c'était impossible de penser qu'on proposerait des repas végétariens dans les écoles » rappelle Hugo Dereymez. Nous avons contacté ce chef engagé au parcours atypique, pour la formation qu'il a construits en partenariat avec le centre national de la fonction publique territoriale (CNFPT). Il s'agit de l'organisme de formation des fonctionnaires territoriaux. Il est présenté par Valérie Trulla-Monserrat, chargée restauration. Les programmes de formation sont fondés sur une observation nationale des orientations de la profession et sont adaptés aux besoins des agents au niveau local grâce aux relations avec les services RH des collectivités. Les formations sont proposées dans un catalogue propre à chaque région et renouvelé chaque année. Certaines d'entre elles sont désormais disponibles à distance. Elles s'adressent à tous les agents de la restauration collective : cuisiniers, responsables de

cuisines centrales, responsables achats, agents de ménage, de production ou de distribution, accompagnants, diététiciens, etc. Des journées d'actualité sont également organisées. Elles apportent de l'information sur une nouveauté, comme les grandes lignes de la loi EGAlim. Enfin les collectivités territoriales peuvent demander une formation spéciale pour leurs agents. Un cahier des charges et une rencontre permettent ensuite de construire une réponse pertinente qui soit adaptée au fonctionnement et besoins de la structure. Pour intervenir dans toutes ces formations possibles, le CNFPT recrute des professionnels. « Les profils d'intervenants sont très larges, j'ai fait venir une fois un avocat spécialisé en droit public et en achat » précise Valérie Trulla-Monserrat.

L'exemple du Pays d'Armagnac

À Nogaro, le premier atelier de la formation « Vers une alimentation durable en cantine scolaire » a eu lieu le 18 novembre 2020. Axée autour de la santé des enfants et de la protection de l'environnement, elle a été élaborée par Hugo Dereymez et son équipe en partenariat avec le CNFPT pour



Hugo Dereymez et son équipe

Le métier de cuisinier en restauration collective demande une grande technicité et une connaissance de la réglementation sanitaire, de la nutrition et de la diététique.

Zoom sur...

LES CUISINIERS DES ARMÉES

Au sein des armées, c'est souvent du personnel militaire qui se charge de la restauration pour des raisons liées au métier militaire – projection sur des théâtres d'opération extérieure notamment – même si on trouve aussi du personnel civil », explique Nelly Guerguy commissaire aux armées à la base de défense de Montauban. Pour ceux qui ne sont pas diplômés en restauration, un équivalent du cer-

répondre à des besoins précis. En effet, il a constaté un déficit de formation initiale en cuisine pour plusieurs agents de cantines scolaires du Pays d'Armagnac. Or, le métier de cuisinier en restauration collective demande une grande technicité et une connaissance de la réglementation sanitaire, de la nutrition et de la diététique. L'idée de cette formation est venue de la volonté d'apporter une réponse adaptée à ces personnels, en particulier par rapport à la loi EGAlim, avec des éléments concrets utilisables immédiatement. Deux parcours complémentaires sont proposés, le premier s'adresse aux cuisines en gestion directe et comprend des ateliers à la fois théoriques et pratiques. Le second concerne la restauration en gestion concédée où l'accent est mis sur le gaspillage alimentaire et l'accompagnement du temps de repas avec tout un volet pédagogique incontournable.

Les formations du CNFPT sont gratuites grâce aux cotisations des collectivités qui prennent en charge leur coût, ainsi que les frais de transport, restauration et hébergement. Elles constituent une opportunité pour les collectivités qui voudraient se lancer dans une démarche d'amélioration de leur offre alimentaire. Les freins sont en effet nombreux pour entreprendre ce type de démarche. La distance avec les lieux habituels de formation pose parfois des difficultés et crée de l'inconfort. Un autre problème est le remplacement des agents pendant

le temps de formation. Dans les petites collectivités, les cuisiniers ne peuvent pas s'absenter à moins d'être remplacés, ce qui représente un coût économique non négligeable. « Il est aussi parfois difficile de trouver des remplacements, ce sont des plannings à gérer assez compliqués » ajoute Valérie Trulla-Monserrat. La formation proposée à Nogaro est adaptée aux personnels et située au cœur du territoire concerné. Pour être accessibles, les séances sont réparties en 6 demi-journées qui ont lieu le mercredi après-midi. Enfin, un créneau horaire est réservé chaque semaine pour répondre aux interrogations des agents et les conseiller. Hugo Dereymez peut aussi se déplacer dans le cadre de sa mission pour répondre à des demandes spécifiques des communes. Ce suivi et cet accompagnement en aval complètent bien la formation des agents.

Se former tout au long de la carrière

Le collectif « Les pieds dans le plat » dont fait partie Hugo Dereymez pratique l'autoformation. En se réunissant plusieurs fois par an et en cuisinant ensemble, chacun peut montrer ses recettes et ses techniques, mais également apprendre des autres. « Il n'y a aucune formation où j'ai plus appris que dans ces moments-là » confesse-t-il, après avoir insisté sur l'importance de continuer d'expérimenter et d'apprendre. Ces moments conviviaux où tous sont sur un pied d'égalité permettent aussi de lutter contre l'isolement de certains cuisiniers, souvent seuls dans des petites structures de restauration collective.

tificat d'aptitude professionnelle (CAP) cuisine peut être obtenu. Il existe aussi des cycles de formation complémentaires. Depuis 2016, une harmonisation de la qualité des services de restauration est réalisée et transcrite dans un guide pratique.

Réorganisation en cuisine

Depuis 8 ans, la ville de Millau a entamé une forte dynamique sur la qualité alimentaire notamment par l'introduction de produits bio et locaux qui a mené à une labellisation « En Cuisine » de niveau 2 par Ecocert. D'un point de vue technique, l'introduction de légumes frais demande une nouvelle organisation de travail. La manutention et la préparation nécessaire en amont ont conduit à la création d'un poste en légumerie, grâce à un gain de temps sur d'autres activités. La production exige aussi plus de main-d'oeuvre, comme pour la purée maison qui ravit toujours les convives. L'installation d'un logiciel de gestion a permis de maîtriser toute l'organisation depuis le lancement des commandes jusqu'à la mise en production. De plus, l'investissement dans une sauteuse pour des cuissons de nuit à basse température a économisé du temps de production et de plonge. Au début de la démarche, les cuisiniers ont suivi une formation de deux jours sur la cuisine alternative proposée par l'association Un Plus Bio pour apprendre à travailler les céréales semi-complètes, les légumineuses, etc. Depuis, l'équipe a pu s'impregner du projet, il y a beaucoup d'échanges sur les recettes et de discussions au sein de tout le personnel.

Brèves

L'association des chefs cuisiniers audois

Cette association de 12 ans d'âge rassemble les chefs cuisiniers des collèges et de quelques lycées de l'Aude. Elle leur a permis de se connaître et d'échanger sur leur façon de travailler ou leurs astuces. « On a pu puiser des idées chez les uns, chez les autres » affirme le président Christian Garcia, chef de cuisine au collège Pierre et Marie Curie à Rieux-Minervois. La vingtaine d'adhérents se retrouve 4 ou 5 fois par an pour des réunions thématiques, parfois chez un producteur pour des dégustations conviviales. Ils sont nombreux aujourd'hui à travailler au quotidien des produits frais et locaux.

FICHE 10

Un conseiller restauration collective à Ovest Aveyron Communauté

Cette communauté de communes ouvre un poste de technicien en 2021 financé via des fonds LEADER. Ce conseiller accompagnera les équipes de cuisine des différentes communes dans leur préparation à la loi EGALim et à l'introduction de produits locaux. À son arrivée, il fera le tour des communes pour réaliser un audit et construire des groupes de besoins identiques.

Une nouvelle formation sur la loi EGALim au Crous Toulouse - Occitanie

La structure a mis à profit l'arrêt de la restauration universitaire lors du premier confinement pour former ses agents, en particulier encadrants, à la loi EGALim. Cette formation et d'autres, comme à la méthode HACCP sont réalisées en interne. Des membres du personnel des 26 Crous de France peuvent dispenser des formations dans leur site respectif suite à leur passage au centre national de formation à Tours où ils acquièrent des compétences pédagogiques. Ainsi un chef de cuisine peut être formateur sur un logiciel métier par exemple.

Regards croisés cuisinier / gestionnaire

Stéphane Loste et Maréva Janel sont respectivement chef cuisinier et gestionnaire dans un collège du Gers. Ils nous parlent de leur travail, dont les mots clés sont communication, confiance et cohérence.

Pouvez-vous nous présenter vos missions ?

Maréva Janel : J'ai un éventail de missions très large : j'assure le suivi du service restauration et hébergement ainsi que des responsabilités au niveau de la gestion budgétaire et j'évalue les recettes pour le bon fonctionnement du service de restauration.

Stéphane Loste : Je dois m'assurer que tout s'enchaîne bien depuis la prise de commandes jusqu'au moment où les élèves quittent le self. J'ai acquis des compétences au cours de mes expériences et aujourd'hui j'ai une vision plus globale, je suis plus à même d'anticiper des problèmes potentiels.

Quelles sont les clés pour bien travailler ensemble ?

Stéphane Loste : C'est la communication entre tous les acteurs du collège qui fait que ça fonctionne ou pas, il n'y a pas de recette miracle. Tous participent au bon déroulement des repas, notamment les animateurs. Notre confiance mutuelle avec madame Janel ne peut que faire avancer les choses. Cela donne alors plus de liberté mais surtout d'envie de faire. C'est important de se sentir soutenu tout en ayant des arbitrages sur ce qui est possible ou pas.

Maréva Janel : La chance je crois que nous l'avons, c'est de nous comprendre. S'il n'y avait pas de cohérence entre l'un et l'autre ce serait bien plus compliqué pour avancer et arriver à une valorisation du service de restauration. Nous menons des projets communs comme des ateliers du goût, l'objectif atteint de 30 % de bio ou encore la future rénovation du pôle plonge. Notre vision commune c'est la qualité dans l'assiette.

Stéphane Loste : Des fois elle a du travail et je la laisse tranquille (rires), d'autres fois c'est moi qui suis à fond. On échange et on se libère si l'autre en a besoin. On tient la barque comme ça au quotidien pour que les enfants viennent au self avec plaisir.

Le rôle clé des accompagnants

La mission des agents d'animation est essentielle pour éduquer et sensibiliser les enfants au goût et expliquer l'importance du bien manger, pour qu'ils deviennent des consommateurs raisonnés. Avec 1000 repas servis chaque jour dans 9 restaurants scolaires des communes de la CCRC, ce sont 118 agents qui interviennent sur le temps méridien. Ils sont titulaires du brevet d'aptitudes aux fonctions d'animateur (BAFA), détenteurs du certificat d'aptitude professionnelle (CAP) petite enfance ou sans formation initiale dans l'animation mais avec un souhait fort de travailler auprès des enfants. En effet, la direction départementale de la cohésion sociale permet aux collectivités d'employer jusqu'à 20 % de personnes non diplômées

en animation. « Avant de se lancer dans une lutte contre le gaspillage alimentaire, nous avons voulu nous assurer que les professionnels de l'animation aient une réflexion et une approche cohérente par rapport à notre projet éducatif de territoire » indique Marie Giné, coordinatrice restauration qui a construit et piloté un projet de formation des animateurs sur la posture à adopter pour accompagner le convive. L'objectif était de faire progresser l'ensemble des équipes grâce à une évolution logique des modules. Les séances ont eu lieu toutes les 6 semaines à raison d'1h30 par site pour maintenir le lien avec la formation tout au long de l'année. Chaque atelier était construit de façon ludique par exemple avec des jeux de rôles et même

une course d'orientation. En conclusion ce sont les vidéos du projet Clémantine (Clés pour une alimentation à la cantine) de la fondation Danone qui étaient utilisées. Les agents ont pu interroger leurs pratiques, mieux comprendre les besoins des enfants, d'une part, et mieux appréhender les protocoles et règles strictes du plan de maîtrise sanitaire (PMS) lors d'échanges avec le personnel de restauration, d'autre part. Un certain nombre d'éléments appris ont été mis en application comme la révision de la disposition des tables, l'installation de claustra et une expérimentation de l'outil sonore.

FICHE 6



André Belloc

L'évolution nécessaire du management en cuisine

Directeur et consultant en restauration collective retraité et ancien vice-président du réseau interprofessionnel Restau'Co.

L'activité de cuisine est particulière, c'est une création perpétuelle et aléatoire. Chaque jour on fabrique une nouvelle prestation, un produit fini dans une contrainte de temps et de coût et cette production n'est pas mécanisable au sens de l'automatisme. Il faut créer une cohésion d'équipe afin qu'en cas de problème, la production puisse continuer. L'ensemble du personnel doit donc non seulement être motivé mais aussi réactif en permanence. C'est un des enjeux majeurs du management en restauration collective. Aujourd'hui un manager doit pouvoir s'adapter à son interlocuteur et au contexte de travail. Ses meilleurs outils sont l'intelligence et l'humanité. Surtout, dans ce métier qui avait la réputation d'être très sévère, le management de l'ordre a fait place à celui de la compréhension.

Brèves

Les TMS, une préoccupation constante

L'institut national de recherche et de sécurité pour la prévention des accidents du travail et des maladies professionnelles (INRS) a publié en 2019 un guide d'aide au repérage des risques professionnels à destination de la restauration collective. Les troubles musculo-squelettiques (TMS) sont une des pathologies les plus fréquentes selon André Belloc, ancien vice-président du réseau interprofessionnel Restau'Co. Ils touchent généralement le dos et les membres supérieurs et se caractérisent par des douleurs musculaires ou des tendinites. Ils proviennent de plusieurs facteurs comme les gestes répétés ou les postures contraignantes. Ainsi, la hauteur standardisée des plans de travail représente un enjeu conséquent en termes de santé au travail.

Tout le monde peut cuisiner : les exemples de la SCIC « De la terre à l'assiette » et de l'ESAT des Hautes Garrigues

Le Code de la commande publique propose un régime de « marchés réservés » ouverts à deux catégories de structures, celles qui emploient des travailleurs handicapés et défavorisés et celles de l'économie sociale et solidaire. C'est le cas de l'entreprise de restauration bio **De la terre à l'assiette**, créée en 2019 par l'association Le Passe-Muraille. Cette société coopérative d'intérêt collectif (SCIC) est aussi une entreprise d'insertion qui propose un accompagnement socioprofessionnel à des personnes éloignées de l'emploi ainsi qu'un poste à temps plein sur une durée de 2 ans maximum. L'équipe de cuisine de 9 agents comprend donc deux personnes en insertion. L'accent est mis sur leur formation pratique pour que la sortie du dispositif débouche sur un emploi. La SCIC par son innovation sociale et l'attention portée aux repas (menus de saison, faits maison, 100 % bio et au maximum locaux) représente une alternative aux sociétés de restauration, sans se placer dans le champ direct de la concurrence. **L'établissement et service d'aide par le travail (ESAT) des Hautes-Garrigues** accueille une quinzaine de personnes en situation de handicap dans une équipe de 5 salariés. Ce service de restauration produit environ 1200 repas par jour en liaison froide et travaille par exemple avec l'Ecolothèque qui propose un accueil de loisir et un repas 100 % bio le mercredi midi. En cuisine, un moniteur

organise les activités de façon à maîtriser l'équilibre entre la production et l'accompagnement qui est la clé de réussite de l'atelier. Plusieurs facteurs déterminent l'attribution d'un poste à une personne, son apprentissage, son attitude dans le groupe ou sa technicité mais aussi ses envies, qui sont développées dans le cadre d'un projet personnalisé. Certains préféreront par exemple le poste d'allotissement pour la préparation de commandes par rapport à la production en cuisine, le service en salle ou le travail avec des machines.

FICHE 7



© Association Le Passe-Muraille

QUELQUES RESSOURCES

Site national du CNFPT ► <https://www.cnfpt.fr/>

Association le Passe-Muraille ► <https://www.lepassemuraille.org/>

Entreprise de restauration bio De la Terre à l'assiette ► <https://www.delaterrealassiette.com/>

Guide d'aide au repérage des risques professionnels en restauration collective, INRS, 2019 :

► <https://www.inrs.fr/media.html?refINRS=ED%206075>



6.

La nutrition et la santé

LES ENJEUX

Le PNA et le PNNS (programme national nutrition et santé) visent à augmenter la consommation de fruits, légumes, féculents, diminuer les apports en lipides et en glucides simples et rééquilibrer l'apport d'acides gras. La restauration collective s'inscrit pleinement dans ces objectifs. Les recommandations nutritionnelles permettent de réduire les risques d'obésité, de diabète de type 2 et de certains cancers et maladies cardiovasculaires. En effet, l'obésité ou le surpoids touche près de la moitié des adultes et 17 % des enfants en France (1) et la Covid-19 a mis tragiquement en lumière ce problème. Des données d'avril 2020 du CHRU de Lille indiquaient que 47 % des patients infectés entrant en réanimation souffraient d'obésité ou de surpoids, résultats confirmés par des études ultérieures (2). L'acte de se nourrir est également un moment précieux pour les plus fragiles et s'intègre dans une approche globale de la santé. Il est donc très important de faire rimer saveur avec bien-être dans toutes les assiettes.

- 52** Regards croisés médecin / diététicienne
- 53** Le GEMRCN, c'est quoi ?
- 54** Bien manger à l'hôpital
- 55** S'adapter aux habitudes des convives en EHPAD
- 55** Qu'est-ce que la dénutrition chez les personnes âgées ?
- 56** Les initiatives pour l'alimentation et la nutrition des étudiants
- 56** La chrono-nutrition pour nourrir les enfants en crèche
- 57** Que dit la loi EGALim ?
- 57** Menu végétarien, qu'en disent-ils ?

Regards croisés médecin / diététicienne

Patrick Ritz est médecin nutritionniste et professeur de médecine. Caroline Martineau est diététicienne nutritionniste et cadre de santé. Ils travaillent ensemble au CHU de Toulouse (Rangueil) et nous parlent d'alimentation, de santé et de prévention.



Caroline Martineau



Patrick Ritz

Quels sont les métiers respectifs d'un médecin et d'une diététicienne nutritionniste ?

Patrick Ritz : Je travaille à l'accueil et aux soins de patients en situation d'obésité ou d'insuffisance de poids. Le métier du médecin est de faire le diagnostic des maladies de la nutrition, de déterminer les causes et les mécanismes de ces maladies, d'en évaluer les conséquences (les complications) et de proposer des stratégies de traitement.

Pour nous, l'alimentation est un élément important pour la santé, en ce qu'elle est un des déterminants de l'évolution du poids. L'insuffisance de poids, par exemple, peut résulter de troubles des conduites alimentaires, comme l'anorexie mentale, ou d'une dénutrition, qui touche par exemple des patients atteints de cancers. L'obésité provient de l'association complexe de facteurs alimentaires, génétiques mais aussi environnementaux. Nous avons trois plateformes d'accueil, comme l'hospitalisation d'une semaine où le patient sera concerné par la restauration pendant son séjour.

Caroline Martineau : J'encadre des équipes de diététiciens qui travaillent en nutrition et en diabétologie et coordonne une unité transversale d'éducation thérapeutique. La défi-

niton de l'organisation mondiale de la santé (OMS) est d'aider les patients à acquérir ou à maintenir les compétences dont ils ont besoin, pour gérer au mieux leur vie avec une maladie chronique. Ainsi, un patient atteint de diabète peut apprendre, outre à faire ses injections d'insuline ou contrôler sa glycémie, à mieux gérer son alimentation.

Quelles sont vos expériences avec la restauration collective ?

Patrick Ritz : J'ai été impliqué dans le projet de restauration du CHU quand je travaillais au comité de liaison alimentation nutrition (CLAN). C'est une des instances obligatoires des hôpitaux. Elle est consultative et composée à la fois de membres de la direction de l'établissement, de soignants et de professionnels de la restauration. Elle a diverses missions comme valider les offres alimentaires de l'établissement, mettre en place des actions pour mieux évaluer l'état nutritionnel des patients, proposer ou améliorer des dispositifs liés à l'alimentation.

Caroline Martineau : J'ai été pendant 8 ans référente nutrition dans l'équipe de restauration du CHU Toulouse. J'y ai travaillé à la restructuration complète du service de restauration, qui a servi

L'objectif principal de l'hôpital, c'est que le patient mange pour éviter la dénutrition.

Zoom sur...

LE SERVICE SANITAIRE : DES ÉTUDIANTS EN SANTÉ DANS LES ÉCOLES

Le service sanitaire a été mis en place par l'État en 2020. Il rassemble les étudiants de toutes les carrières de santé pour mener des actions de prévention dans les écoles autour de 4 thématiques :

ensuite de modèle au plan national.

Quelle est la place de l'alimentation dans la prise en charge des patients à l'hôpital ?

Caroline Martineau : L'objectif principal de l'hôpital, c'est que le patient mange pour éviter la dénutrition. Celle-ci concerne malheureusement plus de 40 % des personnes hospitalisées en 2019 en France. Nous avons fait le constat que nous proposons beaucoup de déclinaisons différentes et que, dans le même temps, de nombreux patients étaient insatisfaits, ce qui provoquait du gaspillage alimentaire. En travaillant avec des sociologues nous avons compris qu'il y a une régression alimentaire quand on est malade et alité. Nous avons choisi de concevoir des menus simples, de réduire les contraintes nutritionnelles



© Crous Le Cèdre Figeac

activité physique, santé sexuelle, addictions et alimentation. Après une semaine de cours sur ces différents sujets, ils interviennent dans un établissement scolaire par groupe pluridisciplinaire. En matière d'alimentation, ils prônent une alimentation équilibrée, bien rythmée et dans laquelle on se fait plaisir.

(sel, sucre, graisses) et de rendre les repas plus universels pour augmenter la prise alimentaire du plus grand nombre de patients. Par exemple, nous sommes un des seuls CHU à ne pas proposer d'alimentation hypocalorique, un plateau standard comporte au minimum 1800 calories.

Patrick Ritz : Ce n'est pas suffisant de proposer une alimentation favorable aux patients sur une semaine d'hospitalisation pour traiter leur problème de poids de façon durable. Montrer l'exemple est une bonne chose mais cela ne garantit pas que les personnes fassent le choix d'une meilleure alimentation au quotidien. Même si le poids est important pour la santé, les priorités sont autres au moment de l'hospitalisation.

Comment prévenir alors les pathologies liées à l'alimentation ?

Patrick Ritz : Les sociétés modernes réalisent que le coût financier de la santé et les conséquences sur les personnes malades deviennent de plus en plus importants. Il est reconnu que la prévention de certaines maladies améliorerait la qualité de vie des personnes et aurait un retour sur investissement intéressant.

À l'hôpital ou dans les structures avec lesquelles nous travaillons, nous faisons de la prévention des conséquences des pathologies. Par exemple en diabétologie, nous faisons en sorte que les organes ne s'abîment pas trop vite à cause de la maladie. L'alimentation est un levier d'ajustement pour éviter certaines complications.

Le GEMRCN, c'est quoi ?

Le groupement d'études marchés en restauration collective et de nutrition (GEM-RCN) a été créé pour guider les acheteurs publics vers l'amélioration de la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration collective, en réaction au constat d'augmentation du surpoids et de l'obésité en France. Pour cela, le GEM-RCN a publié différentes versions d'un guide de référence pour accompagner les acheteurs publics dans les choix de menus sains et équilibrés. Il contient des recommandations de fréquences de service des plats (sur 20 repas consécutifs), de grammages des portions servies selon l'âge des convives et de service du pain, de l'eau, du sel et des sauces. L'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire rend une partie de ces recommandations obligatoires. Le GEM-RCN ayant été dissous, des travaux sont en cours pour revoir cet arrêté dans le cadre du groupe de travail nutrition du conseil national de la restauration collective (CNRC), coprésidé par la direction générale de la santé (DGS) et Agores (voir thématique 1), pour le mettre en conformité avec les recommandations nutritionnelles pour les enfants telles que publiées par le Haut Conseil de la santé publique en octobre 2020.



© Centre Hospitalier de Perpignan

Bien manger à l'hôpital

La restauration en milieu hospitalier fait face à de nombreuses contraintes alors que l'alimentation est importante pour le rétablissement des patients. Voici deux exemples de structures qui ne manquent pas d'idée pour remplir cette mission.

Haché, mixé mouliné à Lannemezan

L'hôpital de Lannemezan (Haute-Pyrénées) décline 12 régimes et textures pour 5 menus à destinations de publics très différents : hôpital, maison d'accueil spécialisé, restauration scolaire et portage de repas à domicile. En 2018, une nouvelle texture a été créée pour répondre au mieux aux besoins des patients. « Une personne avec des troubles de la déglutition passait directement du haché au mixé, nous avons donc conçu le mouliné » indique Stéphane Branger, responsable de cuisine à l'hôpital. Cette nouvelle texture propose des aliments fondants qui peuvent s'écraser à la fourchette comme des brocolis très cuits ou des viandes déstructurées. Le service restauration réalise des crèmes hyperprotéinées enrichies avec de la poudre de lait et servies au goûter pour

enrayer la dénutrition et améliorer l'équilibre alimentaire. Certains mixés complets viande-légume commencent à être enrichis également avec des pâtes semis-complètes bio. « Elles sont plus riches en minéraux et en fibres et permettent d'atteindre la satiété », explique M. Branger qui ajoute « nous faisons coup double en intégrant des produits bio dans nos fiches techniques et en répondant aux besoins de nos patients, tout en gardant la main sur la fabrication ». Ces produits sont très consommés notamment par des personnes âgées en long séjour qui vivent sur des sites spécialisés.

Des aliments populaires à Perpignan

Pour favoriser la prise alimentaire, le choix a été fait à l'hôpital de Perpignan (Pyrénées-Orientales) de ne pas donner des aliments dits impopulaires. Ces derniers changent avec les générations. Par exemple salsifis et choux de Bruxelles ne font plus aujourd'hui partie des menus. La prescription personnalisée permet de demander aux patients leurs aversions alimentaires. Le logiciel de l'hôpital supprime ensuite certains plats en conséquence. Une réflexion est en cours pour que le patient puisse cette fois exprimer ce qu'il aimerait manger. « Pour favoriser le fait-maison, les produits de qualité et réduire le gaspillage alimentaire, notre but est de faire manger le maximum de personnes avec les mêmes recettes », indique Denis Mounis, responsable restauration et hôtellerie. Pour cela, beaucoup de travail est réalisé sur les fiches techniques, le choix des matières premières et des cuissons

très pointues. Ainsi deux textures sont proposées, à partir du même plat il y a une version normale très tendre et une version mixée. L'hôpital accueille un centre de personnes polytraumatisées, qui bénéficient d'une texture hachée particulière. « les polytraumatisés ont besoin de réapprendre à manger et cela passe par une alimentation adaptée », explique M. Mounis. Une expérimentation de manger-main a été réalisée dans un service qui accueille des patients atteints de la maladie d'Alzheimer pour leur permettre une plus grande autonomie dans la prise du repas. Ces plats sont identifiés dès la production mais la prise de nourriture demeure compliquée (pertes importantes, salissures). Le personnel de soin travaille actuellement avec des psychologues pour améliorer celle-ci.



© Centre Hospitalier de Perpignan

S'adapter aux habitudes des convives en EHPAD

Le Foyer du Romarin a décidé de travailler en 2019 avec l'association Maison gourmande et responsable, qui accompagne plus de 500 établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes (EHPAD) en France. Leur démarche comprend trois objectifs : améliorer le bien-être des personnes âgées, diminuer le nombre de personnes en état de dénutrition et réduire le gaspillage alimentaire de 30 à 50 %. Un diagnostic réalisé en début d'action a identifié que 40 % des résidents souffraient de dénutrition. De surcroît, le taux

de gaspillage élevé et une enquête de satisfaction des résidents ont fait prendre conscience à l'établissement que les menus devaient être repensés. Plusieurs mesures ont été prises, un retour à des plats plus traditionnels avec une augmentation de produits frais, une diversification des textures et une attention portée au goût et au choix des aliments proposés aux résidents. Enfin, les compléments nutritionnels oraux (CNO) ressemblent désormais à des desserts (yaourt, compote). Les précédents avaient un visuel de médicaments. « Nous

n'avons pas l'intention de changer leur alimentation mais de nous adapter à leur fonctionnement », indique Yoann Laffay, gestionnaire de l'établissement. Nombre de résidents se sont déclarés satisfaits de ces nouveaux menus et la dénutrition a diminué. « Une bonne alimentation favorise la santé de façon générale » insiste M. Laffay. Le changement de concept repas a provoqué une modification de l'approvisionnement et de l'organisation du travail en cuisine dans un objectif d'amélioration continue de l'accueil des résidents.

 FICHE 17

Qu'est-ce que la dénutrition chez les personnes âgées ?

Chez les personnes âgées, cela repose sur quatre critères définis par la Haute-autorité de santé : l'indice de masse corporelle, le taux d'albumine (protéine la plus abondante du sang), l'évolution du poids sur 1 ou 6 mois et le MNA (Mini nutritional assessment), score obtenu d'après un questionnaire d'évaluation et le dépistage de symptômes de la dénutrition.

Brèves

Du sport en EHPAD

Dans la résidence Paul Ané à Seix (Ariège), les nouveaux menus sont si appréciés des résidents qu'ils ont plutôt tendance à prendre un peu trop de poids qu'à être dénutris. Ils sont donc invités à la modération sur le pain et le fromage et les séances de sport proposées deux fois par semaine participent de leur maintien en forme.

Tous ensemble pour bien manger à Chanac (Lozère)

Le programme de prévention de la dénutrition « Tous ensemble pour bien manger en EHPAD » est animé par l'association Graine de santé, missionnée par l'Agence régionale de santé (ARS) Occitanie. L'EHPAD la maison des Aires à Chanac (Lozère) bénéficie par exemple de cet accompagnement pour lutter contre ce problème récurrent.

 FICHE 16

Une cantine intergénérationnelle à Bioule

Lors de la construction de sa nouvelle cantine scolaire en 2010, cette commune du Tarn-et-Garonne a décidé de l'ouvrir aux personnes âgées. Une douzaine de places sont disponibles pour les anciens, qui mangent en même temps que la toute nouvelle génération. Le menu est le même que celui des enfants, agrémenté de vin et de café en supplément, le tout pour 6€20, soit à prix coûtant pour la municipalité. Les repas se prolongent parfois avec des jeux ou conversations entre petits et très grands. Ce dispositif est un moyen de rompre l'isolement des personnes âgées dont la plupart vivent seules.

Les initiatives pour l'alimentation et la nutrition des étudiants

Le Centre régional des œuvres universitaires et scolaires (CROUS) de Toulouse est engagé depuis plusieurs années pour l'alimentation durable. Une offre végétarienne quotidienne est déjà proposée depuis 2018 et le CROUS s'est engagé l'année suivante dans l'opération « lundi vert », action internationale incitant les consommateurs à manger végétarien le lundi.

En 2020, une assistante qualité nutrition a été recrutée par le CROUS pour mettre en place un grand plan nutritionnel qui garantit que tous les convives auront des menus équilibrés quels que soient leurs choix.

En outre, avec la crise de la Covid-19, le CROUS a fait un effort financier important en proposant aux étudiants boursiers des repas à 1 € contre 3€30 auparavant, dans les Resto'U et Cafet' (60 % des repas servis en 2020). Le 25 janvier 2021 cette mesure a été étendue à tous les étudiants.

La chrono-nutrition pour nourrir les enfants en crèche

Les structures multi-accueil de La Farandole à Millas et La Ruche à Ille sur-Têt proposent un service de crèche et de halte-garderie pour environ 168 enfants de moins de 3 ans. 75 déjeuners et autant de collations matinales et de goûters y sont servis chaque jour par le prestataire de la collectivité, le syndicat mixte Udsis (Union départementale scolaire et d'intérêt social). La constitution des repas, réfléchi avec une diététicienne, utilise quelques principes empruntés à la chrononutrition. Ce principe, basé sur l'horloge biologique, prévaut que les aliments sont plus ou moins bien assimilés en fonction de l'heure où ils sont ingérés. « Il faut entre 2h30 et 3 h pour que le bol alimentaire quitte l'estomac des enfants et qu'ils retrouvent la sensation de faim ; nous veillons à ce que leurs estomacs soient disponibles avant de passer au repas suivant pour assurer leur bonne digestion », explique Mme. Le Troadec, responsable petite enfance à la communauté de communes Roussillon-Conflent.



La journée commence par une collation à base d'eau et de fruits frais à 9 heures, mieux digérés à ce moment de la journée. C'est aussi un moment éducatif et de partage, car les fruits sont touchés, sentis et coupés à table avec les enfants avant d'être dégustés. Vers midi, un plat à base de protéines animales (et parfois de protéines végétales) est complété d'un fromage ou d'un yaourt. L'apport en protéines journalier est ainsi couvert et « les parents peuvent faire le choix de ne pas en resservir au dîner, d'autant qu'elles seront moins bien assimilées », affirme Mme Le Troadec. Le goûter de l'après-midi est à base de pain accompagné de fromage, de confiture, de pâtes de fruits ou de chocolat à croquer et rarement de gâteaux. Le médecin de structure veille à l'évolution du poids des jeunes enfants afin de prévenir l'obésité.



© Crous Mirail

Que dit la réglementation ?

La loi EGAlim

- Pour les restaurants collectifs scolaires (de la maternelle au lycée) publics ou privés (article 24).

A titre expérimental, à partir du 1er novembre 2019, les gestionnaires sont tenus de proposer, au moins une fois par semaine, **un menu végétarien** sur une durée de deux ans. Il peut constituer une alternative à d'autres menus dans le cas où plusieurs menus sont proposés.

- Pour les restaurants collectifs servant plus de 200 couverts par jour en moyenne (article 24).

Les gestionnaires sont tenus de présenter à leurs structures dirigeantes un **plan pluriannuel de diversification des protéines** incluant des alternatives à base de protéines végétales dans les repas qu'ils proposent.

- Pour les restaurants collectifs scolaires, universitaires et établissements d'accueil d'enfants de moins de 6 ans (article 29).

Les gestionnaires des services de restauration sont tenus d'informer et de consulter régulièrement, dans chaque établissement et par tous moyens utiles, les usagers sur le **respect de la qualité alimentaire et nutritionnelle des repas servis**.

Menu végétarien, qu'en disent-ils ?

Avis d'experts

Un menu végétarien est un menu sans viande, poisson, crustacés et fruits de mer, qui peut comprendre des protéines animales (œufs, produits laitiers) ou d'autres alternatives protéiques comme les légumineuses (lentilles, pois chiches, haricots...) et les céréales (blé, riz, boulgour...). Voici ce qu'en disent quelques experts du sujet.

Santé publique France

« 500 grammes de viande par semaine »

La consommation de viande et de charcuterie augmentant les risques de cancer colorectal, de maladies cardiovasculaires et de diabète de type 2, il est recommandé de privilégier la volaille et de limiter la viande à 500 grammes par personne et par semaine et la charcuterie à 150 grammes.

<https://www.santepubliquefrance.fr/determinants-de-sante/nutrition-et-activite-physique/documents/depliant-flyer/l-essentiel-des-recommandations-sur-l-alimentation>

Sylvie Alfaro, chef de cuisine à Gignac (Hérault)

« Nous sommes passés d'un menu végétarien par mois à un par semaine »

« Avec la loi EGAlim, nous sommes passé d'un menu végétarien par mois à un par semaine. Les élèves ont pu s'y habituer progressivement et la majorité des repas leur plaît. Ils préfèrent les recettes à base d'œufs (omelette, tartes, quiches). Nous cuisinons également des légumineuses en entrée (salades) ou en plat, par exemple des lentilles à la tomate avec du boulgour. Nous cuisinons tout maison, dernièrement, nos falafels (purée de pois-chiche, œufs et ciboulette) ont été très appréciés. »

 FICHE 3

Lisa Spetz, chargée de mission alimentation pour l'association Apaba (Aveyron)

« Le menu végétarien n'est pas en contradiction avec l'élevage, au contraire »

« J'ai calculé, en partant de l'exemple de lentilles locales bios, que le coût denrée était le même pour deux repas avec de la viande conventionnelle non locale et deux repas, dont un végétarien et l'autre intégrant de la viande bio de l'Aveyron, à condition que tout soit fait maison. Le menu végétarien n'est pas en contradiction avec l'élevage. Il permet de dégager des économies pour acheter de la viande locale et de meilleure qualité. »



Muriel Gineste

Le retour des légumineuses

Directrice de l'association Cisali (centre d'innovation sur l'alimentation), sociologue et facilitatrice d'innovation.

En nutrition, les légumineuses ont longtemps été classées avec les glucides, de fait souvent associées à la prise de poids dans les régimes minceurs. Dans la nouvelle classification du PNNS, elles sont désormais considérées comme une famille à part entière, reconnues pour leurs qualités nutritionnelles, notamment leur apport en fibres et protéines. En agronomie, elles contribuent à la santé des végétaux, des animaux, des sols et des écosystèmes, selon le concept de « santé unique » pour toutes les sphères du vivant. Source d'azote, elles permettent aux agriculteurs d'utiliser moins d'engrais et aideront à relever le défi de l'autonomie protéique des élevages en les rendant moins dépendants des importations de tourteaux de soja. Par effet ricochet, cela permettra de diminuer les gaz à effet de serre. Les légumineuses ont également un intérêt économique, en raison de leur faible coût. Dans le cadre du projet FILEG (voir encadré), nous travaillons avec les professionnels de la restauration collective pour tenter de lever les verrous d'usage. Les légumineuses produites en Occitanie sont commercialisées majoritairement brutes. Leur utilisation, hormis les lentilles, nécessite un trempage avant cuisson. Les recettes traditionnelles comme le cassoulet ou le petit salé aux lentilles sont peu attractives pour les jeunes générations. Plusieurs actions sont mises en place pour surmonter ces freins : un travail sur de nouvelles recettes, la création d'un collectif d'acteurs de la restauration collective et de l'amont des filières alimentaires et une réflexion sur un maillon intermédiaire de trempage entre la production et la consommation.

FILEG pour des légumineuses occitanes

Mené conjointement par les acteurs économiques, l'État, l'agence de l'eau Adour-Garonne et la région Occitanie pour structurer une filière durable de légumineuses en Occitanie, le projet FILEG vise à augmenter l'indépendance de la France et de la région en protéines végétales pour l'alimentation humaine et animale dans une approche agro-écologique. Ce projet aborde les enjeux essentiels de sécurité et d'équilibre alimentaire ou de préservation de la biodiversité, de l'eau, des sols et d'adaptation aux changements climatiques.

QUELQUES RESSOURCES

Le programme national pour l'alimentation (PNNS) ► <https://www.mangerbouger.fr/PNNS/Le-PNNS/Qu-est-ce-que-le-PNNS>

Les recommandations nutritionnelles ► <https://www.economie.gouv.fr/daj/recommandation-nutrition>

La santé par l'alimentation d'après le Ministère des solidarités et de la santé :

- <https://solidarites-sante.gouv.fr/systeme-de-sante-et-medico-social/strategie-nationale-de-sante/priorite-prevention-rester-en-bonne-sante-tout-au-long-de-sa-vie-11031/priorite-prevention-les-mesures-phares-detaillees/article/la-sante-par-l-alimentation>
- <https://solidarites-sante.gouv.fr/soins-et-maladies/prises-en-charge-specialisees/obesite/article/obesite-et-covid-19>

Le diagnostic de la dénutrition par la Haute-autorité de santé (HAS) :

- https://www.has-sante.fr/jcms/p_3118872/fr/diagnostic-de-la-denuitration-de-l-enfant-et-de-l-adulte
- https://www.has-sante.fr/jcms/p_3165944/fr/diagnostic-de-la-denuitration-de-la-personne-agee-note-de-cadrage

L'action du Lundi vert en faveur d'un repas végétarien par semaine ► <https://www.lundi-vert.fr/>

Plus d'informations sur le projet FILEG ► www.fileg.org

Ressources autour du menu végétarien à trouver sur le site du ministère de l'agriculture et de l'alimentation :

- <https://agriculture.gouv.fr/restauration-scolaire-tout-savoir-sur-le-menu-vegetarien-hebdomadaire>
- <https://agriculture.gouv.fr/experimentation-du-menu-vegetarien-en-restauration-scolaire-des-recettes-pour-accompagner-les>



7.

La lutte contre les gaspillages et la gestion des déchets

LES ENJEUX

Le gaspillage alimentaire est défini comme toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée ou dégradée. En restauration collective on distingue les excédents, plats proposés et non servis, des déchets, qui sont les restes d'assiette (même non consommés). D'après l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (Ademe), sur les 3,8 milliards repas servis annuellement en restauration collective, la moyenne est de 120 g jetés par plateau. Cela représente un gaspillage de l'ordre de 500 000 tonnes de nourriture par an. La lutte contre le gaspillage alimentaire est donc un objectif national qui répond à des questions économiques autant qu'environnementales. Il s'inscrit dans plusieurs dispositions législatives, dont la loi EGALim et la loi anti-gaspillage pour une économie circulaire (AGEC).

- 60** Un partenariat gagnant-gagnant dans l'Hérault
- 61** Le gaspillage alimentaire dans les armées
- 62** Les « nudges » de Castelnaudary
- 63** Nogaro choisit la vapeur sèche
- 63** Économies d'eau et d'énergie à Sérénac
- 63** Que dit la réglementation ?
- 64** Nîmes déshydrate et composte ses déchets alimentaires
- 64** Le Crous de Toulouse valorise les biodéchets

Un partenariat gagnant-gagnant dans l'Hérault



Philippe Papa est directeur de la restauration scolaire au Conseil départemental de l'Hérault, qui a conclu un partenariat depuis 2009 avec l'association MIAMUSE (Les mondes de l'image, animation, musique, saveurs, éveil) dans laquelle Catherine Amice est diététicienne-nutritionniste. Ils présentent leurs actions communes contre le gaspillage alimentaire.



Philippe Papa

Quelles sont les causes du gaspillage alimentaire ?

Philippe Papa : La lutte contre le gaspillage alimentaire est d'une complexité absolue. De nombreux facteurs entrent en ligne de compte et peuvent varier en fonction des sites. Sur les 70 collèges dont le Département à la charge, 55 sont rattachés à nos 5 unités de production culinaire [réparties sur le territoire]. 70 % des élèves ne prennent pas les 5 composantes du menu. Cela peut provoquer des excédents si les commandes ont été réalisées pour tous les effectifs. Les élèves ont aussi leurs propres goûts et habitudes alimentaires.



Catherine Amice (MIAMUSE)

Quels sont les engagements du Conseil départemental de l'Hérault contre le gaspillage alimentaire ?

Philippe Papa : La démarche a pris toute son ampleur depuis notre participation en 2016 à l'opération de l'Ademe « 1000 écoles et collèges contre le gaspillage alimentaire ». Questionner le gaspillage c'est avant tout réfléchir à l'adéquation entre notre offre alimentaire et les attentes des collégiens. Ils doivent pouvoir manger à leur faim le menu le plus qualitatif et équilibré possible. Nous faisons appel à MIAMUSE pour organiser les diagnostics et actions correctives dans les différents collèges.

Catherine Amice : Nous sommes 5 diététiciennes-nutritionnistes à avoir accompagné une quarantaine de collèges en cinq ans. Chaque année, de nouveaux établissements entrent dans le dispositif. Nous sommes en train de constituer un guide des bonnes pratiques qui découle directement de nos observations sur le terrain.

Philippe Papa : Nous avons également

mis en place depuis 2019 un groupe de travail sur le gaspillage, composé de membres des directions d'établissements, de techniciens, d'élèves et de leurs parents. Ainsi, nous validons ensemble des propositions d'actions et des avancées pour tous les collèges.

Quelle est la méthodologie d'action dans les différents collèges ?

Catherine Amice : Nous réalisons un diagnostic à la fois quantitatif (poids moyen d'un plateau proposé et jeté, temps passé dans le self, longueur du linéaire, etc) et qualitatif (position du pain, présence d'îlots de libre service,

10 grammes non gaspillés par enfant et par jour représentent 25 à 30 tonnes économisées sur une année.

mobilier, etc). Nous menons des pesées très précises pour chaque plat en installant des tables avec de grands bacs où les élèves déposent leurs restes. Pour éviter les biais liés au menu il faut réaliser des pesées sur 3 à 4 jours dont on calcule ensuite la moyenne. Nous comparons également des pesées à un certain intervalle de temps pour un même menu ou dans différents collèges le même jour pour identifier les pratiques qui limitent le gaspillage alimentaire. Nous organisons des comités d'usagers pour échanger sur les propositions d'actions qui découlent de notre diagnostic. Notre expérience nous a permis de construire des grilles d'analyses très approfondies puisque nous avons ajouté des indicateurs au fur et à mesure de nos observations.

Philippe Papa : Les évaluations qualitatives et quantitatives se complètent pour bien comprendre pourquoi un produit est jeté. C'est une approche très pragmatique. L'engagement des établissements compte beaucoup.

Quelles solutions avez-vous mis en place ?

Philippe Papa : Ce n'est pas une seule action qui permet de lutter contre le gaspillage alimentaire, mais plusieurs mises bout à bout. Modéliser le fonctionnement d'un collège est compliqué, en raison des différents locaux, situations géographiques, personnels, élèves, etc. Cependant certaines actions fonctionnent partout. Par exemple nous avons diminué le grammage des garnitures de légumes verts de 180 à 160 g par portion.

Catherine Amice : Nous avons identifié 6 actions phares : l'information en amont des absences par la vie scolaire, des commandes d'entrées et de desserts légèrement inférieures au nombre de convives, l'accès en libre-service des entrées et garnitures dans des saladbar ou scramble (îlot dans la salle en dehors du linéaire), proposition d'assiettes « petite faim » ou « grande

faim », placement du pain en fin de linéaire.

Êtes-vous satisfaits des résultats ?

Catherine Amice : Tout le travail mené depuis 4 ans porte peu à peu ses fruits et, quand des actions sont mises en place, on assiste à une réduction assez nette du gaspillage. Nous sommes en moyenne à 30 % de réduction du gaspillage sur le panel de collèges avec lesquels nous travaillons. Cette moyenne traduit cependant des réalités très différentes.

Philippe Papa : Avec 3 millions de repas par an, cette réduction représente des volumes importants. Par exemple 10 grammes non gaspillés par enfant et par jour représentent 25 à 30 tonnes économisées sur une année. C'est un levier environnemental mais aussi un levier économique fort. Nous avons réinjecté l'argent économisé dans des produits de meilleure qualité. En deux ans, nous sommes passés de 10 % de bio à 30 % de bio sans augmenter nos prix de vente. La lutte contre le gaspillage alimentaire permet de dégager des ressources pour des achats plus vertueux à budget constant.

FICHE 23



Pesée des restes d'assiettes en fonction des différents plats

Le gaspillage alimentaire dans les armées

« Nos convives sont de bons mangeurs, les restes de repas sont faibles et composés principalement de pain », indique Magali David, cheffe de bureau restauration-hébergement-loisirs à la base de défense de Montauban, qui coordonne la gestion des 5 restaurants rattachés à cette base sur le territoire du Tarn-et-Garonne. Un panel d'actions a été mis en place pour former le personnel de cuisine au service et l'accueil des usagers et sensibiliser les convives au gaspillage alimentaire. « Pour que ce soit plus parlant, nous avons converti en argent perdu les pesées réalisées en fin de repas », explique Mme David. « Le gaspillage le plus important se trouve en production à cause de la difficulté à prévoir le nombre de convives, avec des aléas difficiles à maîtriser, liés au contexte opérationnel très particulier », précise Nelly Guerguy, commissaire aux armées dans cette base. Une réflexion est en cours à l'échelle nationale pour mettre en place un système de réservation via une application mobile.

Nous sommes passés de 10 % de bio à 30 % de bio sans augmenter nos prix de vente.

Brèves

Agglo du Pays de l'Or (Hérault)

Après avoir lancé un projet de lutte contre le gaspillage alimentaire en 2015, la communauté d'agglomération du Pays de l'Or a identifié le besoin de rapprocher le mangeur du cuisinier. Un programme de sensibilisation a alors été mis en place pour présenter la cuisine centrale et expliquer aux élèves l'intérêt de manger équilibré et de ne pas gaspiller. Ces deux éléments ont été ajoutés au projet éducatif de territoire. Des mallettes pédagogiques ont été distribuées dans les écoles pour aborder de façon ludique et non culpabilisante ces sujets. Résultat : une baisse de 30 % des excédents et de 15 % du reste à l'assiette.

Muretain Agglo (Haute-Garonne)

Les établissements des 26 communes de la communauté d'agglomération peuvent se porter volontaires pour mener des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire. Chacune de ces expériences donne lieu à une fiche action partagée ensuite avec les autres communes. Il y a par exemple l'affichage de pesées hebdomadaires sous forme de « gachimètre » ou la récupération de l'eau des carafes pour le lavage du sol. Des référents restauration pour chaque site se réunissent mensuellement avec les chefs cuisiniers pour échanger sur les menus et leurs observations.

Les « nudges » de Castelnaudary

Un nudge est une action qui oriente les comportements humains sans contraintes ni sanctions. Ce mot est traduit de l'anglais par « coup de coude » ou, plus souvent, « coup de pouce ». Le lycée agricole Pierre-Paul Riquet de Castelnaudary en expérimente quelques-uns.

Le concept de nudge a été popularisé en 2008 par Richard Thaler, économiste et professeur à l'université de Chicago et Cass Sunstein, professeur à l'université de droit de Harvard dans l'ouvrage *Nudge. La méthode douce pour inspirer la bonne décision*. Les nudges sont fondés sur l'idée que nos choix quotidiens ne sont pas réfléchis mais guidés par notre système cognitif de manière inconsciente. Ils peuvent s'utiliser de façon vertueuse en restauration collective pour combattre certains comportements. De nombreuses actions de lutte contre le gaspillage alimentaire sont ainsi des nudges sans nécessairement être nommées comme tel. Par exemple l'ordre des éléments dans un linéaire de self, le service de petites quantités, qui incite le convive à venir se resservir ou encore le confort de l'espace de restauration (couleurs douces, volume sonore bas, etc), qui encourage les convives à rester longtemps et manger lentement, sont des nudges.

Dans la cuisine du lycée agricole Pierre-Paul Riquet à Castelnaudary, Jean-Jacques Paraire et son équipe se sont approprié ce concept, il raconte « les nudges se réfléchissent à plusieurs et c'est devenu comme un jeu entre nous ; nous faisons des propositions, cela stimule notre créativité ». Ainsi plusieurs nudges ont été mis en place comme le bac à pain équipé d'un couvercle et d'une pince ou l'achat de couteaux à viande à bout rond. Une réflexion est menée actuellement pour que le convive communique sur la quantité qu'il souhaite qu'on lui serve, au moyen de plateaux colorés, de pastilles ou de drapeaux.

FICHE 13

Ainsi plusieurs nudges ont été mis en place comme le bac à pain équipé d'un couvercle et d'une pince ou l'achat de couteaux à viande à bout rond.



© Cheick Saïdou/agriculture.gouv.fr

Nogaro choisit la vapeur sèche

« Même si le coût denrée est plus facile à appréhender il faut considérer le coût d'un repas dans sa totalité » déclare Hugo Dereymez, chef de cuisine à Nogaro. Lors de l'intégration de produits de meilleure qualité dans le restaurant scolaire, la question s'est posée de réaliser des économies sur d'autres postes pour absorber le surcoût. Le choix s'est porté notamment sur les produits d'entretien, les énergies et l'eau. En premier lieu, les lingettes pré-impregnées, coûteuses, ont été remplacées par une feuille d'essuie-tout et un bidon de désinfectant détenant le label « Ecodétergents » d'Ecocert. Ensuite, l'équipe de cuisine s'est dotée d'une centrale à vapeur sèche. Ce matériel issu du milieu hospitalier a été adapté à la restauration. Le nettoyage de

la cuisine, qui exigeait 600L d'eau ainsi que de l'énergie et produits de lavage ne nécessite plus que 4 L d'eau par jour. « Nous avons acheté l'appareil 4 000 € et estimons l'avoir amorti en moins de deux ans grâce à l'économie sur les produits chimiques », se réjouit M. Dereymez, qui ajoute : « une fois habitués, ce n'est pas plus long que le nettoyage au jet ». Le procédé a été approuvé par les services vétérinaires de la direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations (DDCSPP) du Gers et des autocontrôles sont également réalisés. « Les désinfectants représentent un enjeu de taille sur la pollution et l'exposition quotidienne des agents aux produits chimiques » conclut le chef cuisinier, décidément convaincant.

Économies d'eau et d'énergie à Sérénac

L'ASEI (Agir, soigner, éduquer, insérer) est une association d'accompagnement d'enfants et d'adultes en situation de handicap qui gère 108 établissements et services sanitaires et médico-sociaux en Occitanie, Nouvelle-Aquitaine et Île-de-France. L'équipe de cuisine du foyer de Sérénac comprend 15 résidents encadrés par 3 salariés. Engagée dans la démarche Mon Restau Responsable, l'équipe restauration du foyer de Sérénac a fait de la consommation d'eau et d'énergie un sujet prégnant. Le passage à la cuisson de nuit à basse températures (75 degrés maximum) réduit la consommation d'énergie et donne des viandes plus moelleuses qu'avec une cuisson classique. « Il y a moins de perte de matière, en contrepartie on peut

prendre des produits de meilleure qualité », indique Thierry Rouanet, éducateur technique spécialisé en restauration. Par ailleurs, la cuisine a récemment acquis une machine à laver équipée d'un système de récupération de chaleur de l'air évacué pour préchauffer l'eau froide. « Les nouveaux matériels sont de plus en plus économes en eau et en énergie », assure M. Rouanet. Le foyer de Sérénac envisage l'installation d'un éclairage à LED et le recyclage de l'huile de friture pour du carburant de moteur. Cette démarche s'inscrit dans le cadre des objectifs RSE de l'ASEI relatifs notamment à la lutte contre le gaspillage alimentaire et aux économies d'énergie.

Que dit la réglementation ?

La loi EGAlim

La loi EGAlim du 30/10/18 fixe les échéances suivantes dans la lutte contre le gaspillage alimentaire pour tous les opérateurs de la restauration publique et privée :

- Le 21 octobre 2019 :
 - pour les opérateurs encore non engagés dans une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire, obligation dans un délai d'un an d'effectuer un diagnostic préalable à la mise en place de cette démarche.
 - pour les opérateurs préparant plus de 3 000 repas/jour : obligation dans un délai d'un an, de proposer à une association habilitée une convention de don (1).
- 1^{er} janvier 2020 : interdiction de rendre impropres à

la consommation les excédents alimentaires encore consommables, sous peine d'une amende de 3 750 €.

La loi AGECE

La loi AGECE du 20/02/20 (Anti-gaspillage pour une économie circulaire) apporte de nouveaux objectifs sur le gaspillage alimentaire :

- « Réduire le gaspillage alimentaire, d'ici 2025, de 50 % par rapport à son niveau de 2015 dans les domaines de la distribution alimentaire et de la restauration collective. » (Article 11)
- Elle introduit également des nouveautés comme la création d'un label national « anti-gaspillage alimentaire » pour valoriser les initiatives existantes.

(1) Sur les conventions-types à jour voir : <https://agriculture.gouv.fr/don-alimentaire-un-modele-de-convention-entre-distributeur-et-associations>

Nîmes déshydrate et composte ses déchets alimentaires

La cuisine centrale de Nîmes est équipée depuis 2009 d'un déshydrateur pour valoriser ses déchets organiques notamment issus de l'activité de légumerie. Cet outil accueille jusqu'à 100 kg de tous types de produits organiques. Pendant la nuit, il brasse et chauffe les aliments. Les 4 à 6 kg de résidus sont mélangés à du sable par le service espaces verts de la ville pour servir d'engrais organique.

Dans certains restaurants scolaires satellites, des composteurs sont installés pour recevoir crudités et épluchures de fruits à valoriser sur place afin de sensibiliser les enfants au gaspillage et à l'environnement. Les parents sont parfois conviés à apporter leurs déchets organiques ménagers.

FICHE 5

Le Crous de Toulouse valorise les biodéchets

Le Crous de Toulouse-Occitanie (Centre régional des œuvres universitaires et scolaires) a engagé une politique forte de réduction des déchets et de recyclage depuis 2020. Un marché public de trois ans, a été construit en collaboration avec plusieurs structures universitaires dont le Crous. Trois lots sont destinés aux déchets courants (biodéchets, ordures ménagères résiduelles et papier et carton). Pour les autres déchets, les démarches sont menées au cas par cas. Les biodéchets (déchets verts et alimentaires biodégradables), qui étaient auparavant incinérés, sont désormais collectés par Easytri et méthanisés par Cler Vert. L'énergie produite par ce processus permet de chauffer des logements sociaux dans la commune de Bélesta en Lauragais. Le Crous valorise ainsi déchets de production, excédents, serviettes et restes-plateau dont les produits carnés. Chaque plonge des restaurants universitaires a été équipée de collecteurs spécifiques à biodéchets, dits bio-seaux. Le marché public intègre une obligation de résultat sur la réduction des déchets. Pour cela, il est imposé aux titulaires des lots d'effectuer un suivi chiffré et un accompagnement des structures.



QUELQUES RESSOURCES

Ademe, centre de ressources économie circulaire et déchets :

► <https://www.optigede.ademe.fr/alimentation-durable-restauration-collective-outils-pratiques>

Bilan de l'action de l'Ademe « 1000 écoles et collèges contre le gaspillage alimentaire », septembre 2018 :

► <https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/bilan-1000-ecole-colleges-201809-synthese.pdf>

Ressources internet de la DRAAF Occitanie :

► <https://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/Soutenir-une-production-et-une>

Richard H. Thaler & Cass R. Sunstein, *Nudge. La méthode douce pour inspirer la bonne décision* (2008), Paris, Vuibert, 2010.

Application mobile destinée à la restauration collective pour réduire le gaspillage alimentaire :

► <https://www.mealcanteen.fr/>



8.

Les conditionnements et emballages plastiques

LES ENJEUX

Le plastique a permis de nombreux progrès par sa légèreté et ses qualités en matière de sécurité sanitaire. En restauration collective, il est utilisé dans les conditionnements, la cuisson sous vide, etc. Cependant il est remis en question par le risque qu'il représente pour la santé et l'environnement. Son utilisation généralement à usage unique provoque de nombreux déchets qui ont des conséquences néfastes sur l'environnement, en particulier sur le milieu marin. Les additifs qui lui sont ajoutés peuvent être nocifs ainsi que les microparticules que nous consommons à notre insu. Pour ces raisons, la réglementation supprime ou limite certaines de ses utilisations. De nouvelles solutions et expérimentations apparaissent peu à peu pour permettre à tous les acteurs d'effectuer cette transition dans de bonnes conditions.

- 66 « Un sujet préoccupant qui nécessite de trouver des alternatives le plus vite possible »
- 66 Zoom sur les bioplastiques
- 67 Cantine sans plastique France
- 68 Que dit la réglementation ?
- 69 Trois expériences de l'inox
- 69 La porcelaine de Barjac
- 69 Des barquettes en cellulose à Toulouse

« Un sujet préoccupant qui nécessite de trouver des alternatives le plus vite possible »

Christophe Hébert est directeur du pôle Éducation restauration loisirs de la commune d'Harfleur en Seine-Maritime et président de l'association Agores, qui regroupe plus de 1000 adhérents professionnels de la restauration collective publique en France. Il a piloté un groupe de travail sur les alternatives aux conditionnements plastiques qui a publié un premier Livre Blanc (Acte 1) en juin 2019.



Christophe Hébert

Comment l'association Agores a été amenée à travailler sur le plastique ?

Agores a été alertée par des collectivités adhérentes sollicitées par des parents d'élèves et notamment l'association « Cantine sans plastique ». En tant que professionnels de la restauration, nous n'étions pas armés pour traiter ce sujet complexe. Nous avons donc construit un groupe de travail « plastique » en mars 2018, qui a auditionné 70 experts dans tous les domaines (scientifiques, médecins, ministères, industriels, distributeurs, etc) pour comprendre les enjeux liés au plastique et les risques encourus par les usagers. Il fallait avoir une démarche exemplaire compte tenu du rôle de la restauration publique territoriale et des publics fragiles concernés que sont les enfants et les personnes âgées.

Les plastiques représentent-ils une si grande menace pour notre santé ?

Les plastiques provoquent des pollutions environnementales mais les alertes que nous avons reçues concernaient surtout les perturbateurs endocriniens. Ces produits changent les règles du jeu puisqu'ils sont actifs même à des doses infinitésimales. C'est difficile de s'approprier ce concept, car nous avons été formatés à la règle « c'est la dose qui fait le poison ». La réglementation sur la toxicité est fondée sur des limites maximales d'absorption. Or, nous sommes exposés de façon prolongée et récurrente à ces perturbateurs endocriniens dans notre quotidien. Ils peuvent provoquer des problèmes de stérilité et expliquer des phénomènes d'obésité ainsi qu'un certain nombre de cancers et de maladies cardiovasculaires. Les conséquences de la contamination ne sont pas instantanées et rendent difficile la prise de conscience par la

Ces produits changent les règles du jeu puisqu'ils sont actifs même à des doses infinitésimales.

Zoom sur...

LES BIOPLASTIQUES

Les bioplastiques sont des produits industriels non alimentaires à la fois biosourcés (issus de la biomasse comme l'amidon de maïs, les fibres de cellulose, le bambou, etc) et biodégradables (dégradables par des organismes vivants). Un plastique biodégradable n'est pas forcément biosourcé et inversement. L'ADEME conseille de privilégier le terme plastiques biosourcés pour mettre en avant l'origine du matériau.

population. C'est un sujet préoccupant qui nécessite de trouver des alternatives le plus vite possible.

Que peut-on trouver dans le Livre Blanc d'Agores ?

Ce document a dressé un état des lieux de la connaissance sur le sujet ainsi que les conséquences sur les restaurants collectifs. Il a été également l'occasion de proposer un certain nombre de recommandations qui s'adressent à l'ensemble des acteurs concernés. Une des plus importantes est l'inscription de la contamination par perturbateurs endocriniens dans les plans de maîtrise sanitaire (PMS). Cela doit passer par des analyses de risques, car les certificats d'alimentarité des fournisseurs ne sont pas suffisants (voir encadré « Que dit la réglementation ? »).

Quelles solutions alternatives existent aujourd'hui ?

Les orientations se portent sur l'inox et le verre et il y a un travail à la marge sur la porcelaine. Dans le cadre du programme d'innovation RECOLIM (Réemploi des contenants alimentaires dans la restauration collective), trois syndicats intercommunaux d'Île-de-France travaillent avec des industriels et des laboratoires sur des expérimentations d'alternatives à la cuisson sous vide et au conditionnement en barquettes plastiques. Les premières conclusions de ces études ont été publiées en 2020. Pour le portage de repas à domicile, on s'oriente plutôt vers des barquettes en inox micro-ondable. Ces objets n'en sont pas au stade de la production industrielle, il y aurait toute une filière à construire.

Et qu'en est-il des barquettes biosourcées ?

Les alternatives biosourcées ne sont pas durables. Le problème vient des colles pour amalgamer les composants, d'une part, et des films plastiques (PLA ou PET) qui assurent l'étanchéité des barquettes, d'autre part. Ces deux éléments sont susceptibles de contenir et d'émettre des perturbateurs endocriniens. De plus, les composants sont issus d'une agriculture généralement intensive utilisant des produits phytosanitaires, qui sont également des perturbateurs endocriniens reconnus. En revanche, on peut considérer que ce sont des solutions de transition comme l'a annoncé l'ANSES en 2020 lors d'une audition du groupe de travail « emballage » du Conseil national de l'alimentation (CNA).

Quelles sont les difficultés posées par ces changements de pratique ?

Plusieurs problématiques sont à traiter en parallèle, liées à la logistique, au transport, au lavage, au stockage et à la remise en température. La question de la santé au travail se pose bien évidemment, car les agents ont à manipuler des matériaux plus lourds. Le poids dans les camions est aussi multiplié par quatre. Il y a ensuite le sujet de la cuisson en poche sous vide qui aura lieu dorénavant par immersion dans des bacs inox. Enfin il y a une problématique de surcoût par l'achat de ces nouveaux matériaux et conditionnements qui ont un impact non négligeable sur le coût de revient du repas.

Cantine sans plastique France

Cette association fondée en janvier 2018, regroupe parents d'élèves, collectifs, associations et toutes personnes préoccupées par les risques liés à l'usage des plastiques en restauration scolaire. Elle mène des actions de sensibilisation des parents et des acteurs de la restauration collective (conférence, ciné-débats, rencontres avec des scientifiques) ainsi que des interpellations des instances politiques, des conseils municipaux jusqu'au parlement européen. Leurs recherches ont conduit à la publication en septembre 2018 du livre « Pas de plastique dans nos assiettes ».



Que peut-on attendre de l'Acte 2 du Livre Blanc ?

Nous allons réunir des retours d'expérimentations sur le terrain, pour bien cerner les enjeux de la mise en pratique des alternatives. Nous allons aussi interroger l'amont de la restauration collective, car les entreprises agroalimentaires utilisent les mêmes procédés que les cuisines centrales. La sortie est prévue pour l'automne 2021 au plus tard.

Brèves

Des gourdes à la place des bouteilles plastiques

Les élèves du lycée agricole Pierre Paul Riquet de Castelnaudary (Aude) sont invités à apporter leurs gourdes personnelles lors des sorties et pique-nique, pour ne plus utiliser de bouteilles en plastique. La gourde s'est révélée également bien utile au réfectoire depuis la crise de la Covid-19, en remplacement des carafes, déconseillées par les protocoles sanitaires. Elle est aujourd'hui adoptée par la majorité des élèves.

FICHE 13

Vers la fin du film alimentaire à Chanac

L'EHPAD La Maison des Aires à Chanac (Lozère) a investi dans des couvercles hermétiques en remplacement du film alimentaire lors de la cuisson. Cette initiative a permis de passer d'un rouleau toutes les trois semaines à un rouleau tous les deux mois. À terme, l'objectif est de supprimer complètement le papier film.

FICHE 16

Réduire les emballages

À la cuisine centrale de Toulouse, la viande fraîche est livrée en poches sous vide dans des rolls, grands chariots métalliques qui remplacent les cartons et palettes dans la logique que le meilleur déchet est celui qu'on ne produit pas. D'autres aliments comme les raviolis frais sont conditionnés dans des poches de 10 kg. Ce poids permet un bon équilibre pour diminuer les emballages tout en préservant les personnels qui les manipulent.

FICHE 24

Que dit la réglementation ?

La loi EGAlim

La loi EGAlim du 30/10/2018 aborde la substitution du plastique en trois points (Article 28) :

- 1^{er} janvier 2020 pour tout type de restauration :
 - Mise à disposition interdite des **ustensiles à usage unique en matière plastique** suivants : gobelets, verres, assiettes, pailles, couverts, piques à steak, couvercles à verre jetables, plateaux-repas, pots à glace, saladiers, boîtes et bâtonnets mélangeurs pour boissons.
 - Prolongement jusqu'au 31 juillet 2021 des ustensiles à usage unique en matière compostable en compostage domestique.
- 1^{er} janvier 2020 pour les restaurants collectifs scolaires :
 - Utilisation interdite de **bouteilles d'eau plate en plastique** dans le cadre des services de restauration collective scolaire.
 - Non applicable si le territoire n'est pas desservi par un réseau d'eau potable ou lors d'une restriction de l'eau destinée à la consommation humaine pour les usages alimentaires prononcées par le représentant de l'État dans le département.
- 1^{er} janvier 2025 pour les restaurants collectifs scolaires, universitaires et établissements d'accueils d'enfants de moins de 6 ans :
 - Fin d'utilisation des **contenants alimentaire de cuisson, de réchauffe et de service en matière plastique**.
 - Prolongement jusqu'au 1er janvier 2028 pour les collectivités territoriales de moins de 2000 habitants

La loi AGECE

La loi AGECE du 20/02/20 (Anti-gaspillage pour une économie circulaire) aborde le **portage de repas à domicile** (Article 77) :

« À compter du 1er janvier 2022, les gobelets, les couverts, les assiettes et les récipients utilisés dans le cadre d'un service de portage quotidien de repas à domicile sont réemployables et font l'objet d'une collecte. »

Fiche technique et certificat d'alimentarité

Le Service de sécurité sanitaire des aliments peut vérifier lors des contrôles que les conditionnements soient adaptés à l'utilisation. Deux documents sont nécessaires :

- la fiche technique indique les conditions dans lesquelles les barquettes sont utilisables (barème de température, films compatibles, etc) ;
- le certificat d'alimentarité est plus complet et contient notamment des tests de migration que le fabricant doit réaliser à différentes températures avec de l'eau, de l'alcool et un corps gras.

L'utilisation de conditionnements adaptés est prévue dans l'attribution de l'agrément sanitaire des cuisines centrales. Un deuxième élément clé est le lavage des conditionnements réutilisables. La méthode TACT (température, action



Trois expériences de l'inox

En restauration collective, les bacs inox s'appellent des « gastros », abrégé de **Gastronorme**. Voici 3 exemples de leur utilisation dans la région.

L'entreprise d'insertion « De la Terre à l'assiette » à Montpellier les utilise en liaison froide pour les 300 repas qu'elle livre chaque jour à deux écoles et une résidence pour personnes en situation de handicap. Ils sont préalablement lavés par le personnel des cuisines satellites et subissent un second nettoyage en plonge à haute-pression. L'entreprise a investi dans des centaines de bacs, car elle fonctionne avec 3 jeux assignés à la fabrication, à l'utilisation et au nettoyage.

À Lalbenque (Lot), les 9 offices satellites de la cuisine centrale ont investi dans des gastros pour les 500 repas/jour en liaison chaude. La tournée qu'ils ont organisée récupère les repas à 11 h et

ramène les gastros de la veille à 14 h, après le service.

La cuisine centrale de Millau (Aveyron) utilise des barquettes plastiques recyclables pour ses 1 200 repas/jour en liaison froide. Toute la logistique pour la récupération et le nettoyage des conditionnements est donc déjà organisée. En novembre 2020, une phase test a été lancée avec une école pilote pour utiliser des bacs inox. « Notre objectif est d'identifier les freins et aspects négatifs aussi bien pour la cuisine et que pour les satellites ; nous pourrions nous adapter avant d'étendre ce fonctionnement à toutes les écoles » indique Julien Aigouy directeur de la cuisine centrale. « Il nous faut trouver une organisation pérenne qui convienne aux personnels, car ils sont directement concernés par ce changement » conclut-il.

 FICHE 27

La porcelaine de Barjac

La commune de Barjac a investi dans des assiettes en porcelaine pour le plat principal de la quarantaine de repas portés chaque jour au domicile des personnes âgées. Carrées et séparées en deux espaces, avec un couvercle en silicone pour assurer l'étanchéité, elles sont utilisées pour la liaison chaude, en semaine uniquement, et sont livrées dans des containers individuels

équipés d'une plaque eutectique qui permettent le maintien au chaud. Il y a deux jeux d'assiettes et c'est la mission du livreur, à chaque récupération des assiettes de la veille de vérifier qu'il ne manque aucun contenant et que ceux-ci ont bien été prélavés par l'utilisateur.

 FICHE 21

Des barquettes en cellulose à Toulouse

Engagée dans la démarche Mon Restau Responsable, la mairie de Toulouse veut supprimer d'ici 2023 les barquettes en plastique. La cuisine centrale utilise déjà 50% de barquettes en cellulose, dont l'étanchéité est assurée par un film en amidon de maïs, pour ses 34500 repas servis chaque jour ouvré. Elles sont deux

fois plus chères que les barquettes plastiques classiques mais ne posent pas de difficultés de place et de lavage contrairement aux solutions réutilisables. Il a fallu réaliser des expérimentations pour fonctionner avec les outils notamment de thermoscellage.

 FICHE 24

mécanique, action chimique et temps) permet de se souvenir des facteurs assurant un bon nettoyage. Le transport est aussi une phase à contrôler, car c'est souvent le même camion qui livre les repas et récupère les conditionnements de la veille. Deux lavages permettent alors d'assurer la

propreté du matériel, car durant le transport il peut y avoir des contaminations croisées. Pour cela il est important que les cuisines satellites soient équipées à minima d'un lave-vaisselle de taille suffisante.

QUELQUES RESSOURCES

Les alternatives aux conditionnements en plastique dans la restauration collective, Livre Blanc Acte 1 (abstract), Agores, 2019 :
 ► https://www.agores.asso.fr/docs/Extranet/Ressources_en_ligne/Groupes_de_travail/GTPlastiques/livre_blanc_2019/livreblanc_abstract_pages.pdf

Pour obtenir l'intégralité du Livre Blanc, contacter Christophe Hébert (voir annuaire p75).

Transition pour des contenants réemployables en restauration collective, programme Recolim :

► <https://fr.calameo.com/books/0008597086173295d488b>

Fiche technique sur les plastiques biosourcés par l'ADEME :

► https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/fiche-technique-plastiques-biosources_201609.pdf

Association Cantine sans plastique France, dossier de presse :

► https://cantesansplastique.files.wordpress.com/2020/01/202001_dossier-de-presse_cantine-sans-plastique-france.pdf

Bilan du recueil précédent



Un recueil d'expériences sur les produits locaux et de qualité en restauration collective a été réalisé en 2013 par la DRAAF Languedoc-Roussillon, renouvelé en 2016. Plusieurs des structures alors citées ont fait l'objet d'au moins un article dans le présent magazine. Nous avons choisi de faire part des principales évolutions dans les structures qui n'ont pas été évoquées ici.

Vous pouvez retrouver ces documents en ligne :

► <https://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/Proposer-des-produits-locaux-et-de>

100 % de produits frais à Bédarieux



Ville de Bédarieux (Hérault) – Fiche 4

Grâce à la Société d'intérêt collectif agricole (SICA) du Caroux, la totalité des produits frais sont désormais locaux à Bédarieux. Cette coopérative de fruits et légumes est basée à moins de 2 km de la commune. L'accent est donc mis sur les produits frais et de saison. Le menu végétarien, initié en 2013, est désormais proposé chaque lundi et le jeudi est le jour du repas 100 % bio. Un exemple de menu bio en février 2021 : carottes râpées en entrée, filet de truite aux poireaux pour le plat et crêpes en dessert.

Légumes, œufs et pâtes fraîches en ultra-local

COLLÈGE
de Coutach

Collège de Coutach à Quissac (Gard) – Fiche 11

Le collège de Coutach a progressivement amélioré la qualité de ses approvisionnements pour atteindre aujourd'hui plus de 40 % de produits bios. Cela permet au chef de cuisine Guilhem Molines d'envisager une labellisation « En Cuisine » d'Ecocert. L'établissement travaille également avec des producteurs locaux, comme une maraîchère ou des éleveurs du village qui font des œufs et des pâtes fraîches. L'organisation en cuisine est très flexible, dans le cas de problèmes de livraison, elle sait se tourner rapidement vers des grossistes.

Mettre les moyens sur la matière première

Collège
Joseph
Calvet

Collège Joseph Calvet à Saint-Paul de Fenouillet (Pyrénées-Orientales) – Fiche 8

La cuisine du collège Joseph Calvet prépare en moyenne 230 repas par jour pour les élèves de l'établissement mais aussi d'une école primaire qui font le déplacement. Ce sont 25 % de produits bios ou locaux qui sont cuisinés chaque jour. Thomas Monchal, chef de cuisine, observe que les circuits-courts se sont développés et que les producteurs locaux s'organisent et sont en capacité de livrer le collège. Pour atteindre les objectifs de la loi EGalim, le coût matière est passé de 1,80 € à 2 € par repas en 2021 et l'établissement travaille avec Biocoop restauration pour les prochaines commandes.

75 % de produits audois avec Agrilocal



Collège Varsovie à Carcassonne (Aude) – Fiche 10

Depuis 2013, la part d'approvisionnement local du département de l'Aude est passée de 30 à 75 %. Sébastien Bouyssi, chef cuisinier du collège Varsovie, se dit passionné par son travail. Il apprécie de se rendre sur les exploitations agricoles pour rencontrer des producteurs et ensuite cuisinier des aliments frais et locaux aux 680 élèves qui viennent se restaurer chaque jour. Pour passer commande, il utilise la plateforme Agrilocal depuis 5 ans. Convaincu que la cantine joue un rôle clé dans l'éducation au goût, il s'applique autant que possible pour faire de bons repas. Avec un coût denrée de 1,90 €/repas, l'établissement a atteint l'objectif des 20 % de produits bios.

Des menus 100 % bios pour sensibiliser les convives

Collège Mont Duplan à Nîmes (Gard) – Fiche 12

L'établissement a mis en place un menu 100 % bios une fois par semaine, ce qui permet de le rendre plus visible et de sensibiliser les élèves à la durabilité de l'alimentation. L'approvisionnement du collège est facilité par le groupement de commandes départemental, qui rassemble 23 collèges du Gard, ainsi que la légumerie départementale qui propose des fruits et légumes frais, lavés et découpés. Depuis septembre 2020, un diagnostic du gaspillage alimentaire est également en cours de réalisation par un jeune en service civique.

COLLÈGE
MONT
DUPLAN

Un point sur les prisons

Maison d'arrêt de Villeneuve-lès-Maguelone (Hérault) – Fiche 19

La gestion de la restauration de la maison d'arrêt de Villeneuve-lès-Maguelone est déléguée à Sodexo justice services comme dans de nombreux autres établissements pénitentiers. La restauration des 720 détenus de l'établissement pénitentiaire s'inscrit en effet dans le cadre d'un marché national. L'approvisionnement durable ou en circuits-courts de proximité est compliqué à mettre en œuvre et demeure marginal, dans un contexte soumis à de fortes contraintes, pas seulement économiques. Dans l'objectif de mieux gérer les excédents et réduire le gaspillage alimentaire, les quantités jetées sont pesées après chaque repas. Cela permet de calculer le « taux de prise » et d'adapter au mieux les quantités lors du cycle de menu suivant. Par ailleurs, le service en barquette a été abandonné au profit du retour de la desserte, qui permet de servir chacun dans sa cellule.



Être flexible pour favoriser l'approvisionnement local

Lycée agricole Charles-Marie de la Condamine à Pézenas (Hérault) – Fiche 14

Grâce à Agrilocal et au dispositif « L'Occitanie dans mon assiette » (voir thématiques 1 et 2) l'approvisionnement en produits locaux du lycée agricole piscénois a fortement augmenté pour atteindre une part de 5 % aujourd'hui. Une particularité de la cuisine, c'est que les menus sont décidés le jeudi pour la semaine suivante. « C'est dans ma culture et j'ai la chance d'avoir une équipe qui me suit, ce fonctionnement nous permet de nous adapter à l'offre locale », se réjouit Christophe Garcia, chef de cuisine. La volonté de considérer la chaîne de restauration dans son ensemble est mise en avant dans l'établissement, de l'approvisionnement à la gestion des déchets en passant par la conception des menus et la fabrication des repas, sans oublier la communication. L'action contre le gaspillage alimentaire lycée a d'ailleurs fait l'objet d'un reportage de France 3 : <https://france3-regions.francetvinfo.fr/occitanie/herault/pezenas/pezenas-cantine-scolaire-vice-zero-dechet-1264347.html>



Des projets en suspens pendant la crise à Marie Curie

Collège Marie Curie à Pignan (Hérault) – Fiche 23

Approvisionné par l'unité de production culinaire de Fabrègues, le collège Marie Curie avait engagé des projets sur la lutte contre le gaspillage alimentaire et l'élimination des plastiques (voir thématique 7). Au programme : entrées, assaisonnements et sauces d'accompagnement en libre service, bar à soupe, centrifugeuse pour valoriser les fruits, panier troc pour déposer les produits laitiers et fruits non consommés, pain désormais 100 % bio proposé à la tranche, etc. Cependant, du fait des protocoles sanitaires liés à la crise de la Covid-19 ces actions ont été suspendues, à l'exception du tri des biodéchets. La fin de la crise est attendue avec impatience pour continuer l'amélioration du service de restauration.



Sensibiliser par le jeu aux enjeux environnementaux

Écolothèque à Montpellier (Hérault) – Fiche 15

L'Écolothèque est une structure qui met en œuvre une pédagogie originale de sensibilisation et d'éducation à l'environnement et au développement durable. Elle a plusieurs activités et notamment un centre d'accueil de loisirs. Le domaine agricole de 4ha comporte un potager, dont les récoltes apportent parfois des suppléments savoureux aux repas. Grâce à l'atelier de transformation, des soupes, gratins, tartes ou salades peuvent être préparés avec les enfants. La restauration est déléguée à l'ESAT des Hautes-Garrigues (voir thématique 5) qui fournit des repas végétariens en liaison froide le mercredi midi, avec par exemple des lasagnes de légumes et du couscous végétarien. Pour les goûters se sont en général les enfants qui préparent des gâteaux et autres au cours des ateliers cuisines.



Maîtriser les coûts d'approvisionnement à Pamiers

Commune de Pamiers (Ariège) – Fiche 26

Depuis 2016, Pamiers a réussi à maintenir la part de produits bios dans son approvisionnement à presque 60 %, tout en abaissant son coût denrées à 2,48 € par repas soit un euro de moins. Cela a été rendu possible par plusieurs mesures comme l'introduction d'un menu végétarien et une lutte assidue contre le gaspillage alimentaire et les excédents. Les grammages préconisés sont désormais mieux respectés et la fréquentation des cantines satellites est beaucoup mieux maîtrisée, avec des fluctuations des effectifs d'à peine 5 % contre près de 14 % en 2016. Pour Jacques Julia, responsable du service restauration municipal, la labellisation « En Cuisine » niveau 3 d'Ecocert a permis à la commune de se préparer à la loi EGalim avec beaucoup d'avance.



Annuaire

Thématiques : 1 2 3 4 5 6 7 8

Bilan du recueil précédent Page 70

ARIÈGE

Chambre d'agriculture de l'Ariège

Clémence POUPIN
Conseillère spécialisée diversification
et circuits courts
clemence.poupin@ariege.chambagri.fr 05 61
02 14 00

3

Commune (ville) de Pamiers

Jacques JULIA
Responsable du service restauration municipal
jacques.julia@ville-pamiers.fr
05 61 60 28 22

Page 71

EHPAD Paul Ané

Hélène DENAT
Directrice
residence.paulane@orange.fr
05 61 66 96 96
05 61 66 85 35

1 6

AUDE

Collège Pierre et Marie Curie à Rieux-Minervois

Christian GARCIA
Chef de cuisine
christian.garcia@aude.fr
04 68 78 57 13

5

Collège de Varsovie à Carcassonne

Sébastien BOUISSY
Chef de cuisine
ce.0110665n@ac-montpellier.fr
04 68 47 14 71

Page 70

Commune de Caux et Sauzens

Geneviève RABOUL
Maire
contact@cauxetsauzens.org
04 68 71 02 02

3

Conseil départemental de l'Aude

Denis ADIVEZE
Chargé de mission circuits-courts
denis.adiveze@aude.fr
04 68 11 63 44

2

Lycée agricole Pierre-Paul Riquet de Castelnaudary

Séverine BOUSQUET
Gestionnaire
severine.bousquet@educagri.fr
04 68 94 59 00

7 8

Lycée agricole Pierre-Paul Riquet de Castelnaudary

Jean-Jacques PARAIRE
Chef de cuisine
jean-jacques.paraire@educagri.fr
04 68 94 59 00

7 8

AVEYRON

Association APABA

Lisa SPETZ
Chargée de mission alimentation
alimentation@aveyron-bio.fr
05 65 68 11 52 / 06 98 72 88 00

6

Communauté de communes Ouest Aveyron communauté

Thomas BEZIAT
Chargé de mission PAT
thomas.beziat@ouestaveyron.fr
05 65 65 12 30

5

Commune de La Couvertorade

Maryse ROUX
Maire
mairie@lacouvertorade.com
05 65 58 55 55

1

Cuisine centrale de Millau

Julien AIGOUY
Responsable de la restauration municipale
j.aigouy@millau.fr
05 65 59 50 00

5 8

GARD

Centre hospitalier universitaire de Nîmes

Dominique VIVIER
Responsable de l'unité de production culinaire
dominique.vivier@chu-nimes.fr
04 66 68 30 88

2

Chambre d'agriculture du Gard

Jérôme PAPAÏX
Conseiller promotion et projets commerciaux
jerome.papaix@gard.chambagri.fr
04 66 04 50 94

4

Communauté de communes de Petite Camargue

Sébastien IMBERT
Directeur de la restauration scolaire
sebastien.imbert@cc-petitecamargue.fr
04 66 51 12 37

1

Collège de Coutach à Quissac

Guilhem MOLINES
Chef de cuisine
cuisine.coutach@ac-montpellier.fr
04 66 77 31 27

Page 70

Collège du Mont Duplan à Nîmes

Laurent CHAFFARD
Chef de cuisine
laurent.chaffard@wanadoo.fr
04 66 36 64 64

Page 71

Commune (ville) de Nîmes

Anne-Sylvie CHARMASSON
Responsable qualité et hygiène
anne-sylvie.charmasson@ville-nimes.fr
04 66 70 80 31

2 4 7

Commune de Barjac

Aline GUYONNAUD
Responsable de la cuisine centrale
et diététicienne
alineguyonnaud@laposte.net
04 66 60 26 36

8

Exploitation agricole à Lecques

Essaïd EL MOUSSAOUI
Maraîcher
elmoussaoui0777@orange.fr

4

Société de restauration SHCB

Olivier DEFRANCE
Chef de production pour la cuisine centrale
de Nîmes
o.defrance@shcb.fr
04 66 27 84 75

7

HAUTE-GARONNE

Association du restaurant inter-administratif de Toulouse

Serge LADOIS
Président
serge.ladois@agriculture.gouv.fr
05 61 10 61 62

2

Association Produit sur son 31

Etienne SASSE
Animateur et commercial
contact@produitsurson31.fr
05 61 10 42 70

3

Centre hospitalier universitaire de Toulouse

Caroline MARTINEAU
Diététicienne nutritionniste
martineau.caroline@chu-toulouse.fr

6

Centre hospitalier universitaire de Toulouse

Patrick RITZ
Médecin nutritionniste
patrick.ritz@wanadoo.fr

6

Communauté de communes Coeur et Coteaux du Comminges

Laurent KAUFFMANN
Développeur économique
l.kauffmann@la5c.fr
05 55 65 75 51

4

Communauté de communes du Muretain Agglo

Christophe ARCHIDEC
Directeur du service enfance
christophe.archidec@agglo-muretain.fr
05 34 46 38 62

7

Commune (ville) de Colomiers

Jean-Michel BARREAU
Directeur restauration
jean-michel.barreau@mairie-colomiers.fr
05 61 15 23 48

1 2

Commune de Castanet-Tolosan

Philippe SÉRARD
Conseiller municipal dédié à l'alimentation
p.serard@castanet-tolosan.fr
05 62 71 70 40

2

Commune de Castelmaurou

Cathy CORTES
Employée du service des affaires scolaires
affaires-scolaires@mairie-castelmaurou.fr
05 61 37 88 29

2

Conseil départemental de Haute-Garonne

Marie-Sylvie BOBO-HENRY
Chargée de mission agroécologie
marie-sylvie.bobo-henry@cd31.fr
05 34 33 46 18

2

Conseil départemental de Haute-Garonne

Contacts Agrilocal

Eloïse GANDINI-MILETTO
eloise.gandini-miletto@cd31.fr
05 34 33 43 08 / 06 45 36 80 92

Annette CAULE
annette.caule@cd31.fr
05 34 33 38 76 / 07 87 14 12 70

2

Cuisine centrale de la ville de Toulouse

Sandra ESTRADÉ
Directrice et référente régionale Restau'Co Occitanie
sandra.estrade@mairie-toulouse.fr
05 67 73 81 02

2 8

Direction interrégionale des services pénitentiaires de Toulouse

Christian LIVOLSI
Réfèrent Restauration Interrégional
christian.livolsi@justice.fr
05 62 30 28 80

2

Lycée Déodat de Séverac

Quentin HEBRAL
Gestionnaire
Quentin.Hebral@ac-toulouse.fr
05 62 13 17 00

4

Lycée Déodat de Séverac

Bruno SANS
Chef de cuisine
sansbruno@free.fr
05 62 13 17 00

4

GERS

Collège François de Belleforest à Samatan

Maréva JANEL
Gestionnaire
0320031k-gest@ac-toulouse.fr
05 62 58 68 00

5

Collège François de Belleforest à Samatan

Stéphane LOSTE
Chef de cuisine

5

Communauté de communes de la Ténarèze

Mathilde JOSSO
Chargée de mission
mathilde.josso@cc-tenareze.fr
05 62 28 73 53

4

Commune de Lagraulet-du-Gers

Nicolas MELIET
Maire
mltn@biogascogne.com
05 62 29 12 44

1 4

Commune de Nogaro / PÉTR Pays d'Armagnac

Hugo DEREYMEZ
Chef de cuisine / chargé de mission PAT
projet-alimentaire@pays-armagnac.fr
05 62 08 84 27

1 5 7

Conseil départemental du Gers

Louise AZAM
Chargée de mission agriculture et alimentation
LAZAM@gers.fr
05 62 67 31 11

1 3

HÉRAULT

Collège Marie Curie à Pignan

Corinne LABRIE
Gestionnaire
gest.0341870y@ac-montpellier.fr
04 67 67 34 27

Page 71

Communauté d'agglomération du Pays de l'Or

Julien LABRIET
Directeur du pôle action sociale
julien.labriet@paysdelor.fr
04 67 29 31 73

4 7

Commune (ville) de Bédarieux

Gilles CARRILLO
Responsable du restaurant scolaire
bedaricien-restauration@orange.fr
04 67 23 17 80

Page 70

Commune (ville) de Gignac

Sylvie ALFARO
Chef de cuisine
restaurant.scolaire@ville-gignac.com
04 67 57 67 61

6

Commune (ville) de Montpellier

Luc LIGNON
Directeur de la politique alimentaire
Luc.LIGNON@ville-montpellier.fr

4

Conseil départemental de l'Hérault

Philippe PAPA
Directeur de la restauration scolaire
ppapa@herault.fr
04 67 67 34 15

1 7

Ecolothèque

Valérie HORNA
Responsable des achats
gestion.ecolothèque@montpellier3m.fr
04 99 52 82 85

Page 71

EHPAD Le Foyer du Romarin à Clapiers

Yoann LAFFAY
Gestionnaire
gestionnairefd@gmail.com
04 67 02 34 50

6

ESAT des Hautes-Garrigues à Saint-Martin-de-Londres

Thierry FERRIERES
Chef de service
thierry.ferrieres@unapei34.fr
04 67 55 15 99

5

Lycée agricole Charles-Marie de la Condamine à Pézenas

Christophe GARCIA
Chef de cuisine
christophe.garcia@educagri.fr
04 67 98 10 65

Page 71

Maison d'arrêt de Villeneuve-lès-Maguelone

Fabrice BRESIL
Responsable hôtellerie à Sodexo
fabrice.bresil@sodexo.com
4 67 07 62 72

Page 71

Mercadis, MIN de Montpellier

Marion MAZEL
Responsable structuration de l'offre
somimon@mercadis.net
04 67 92 29 60

3 4

Société Brise de terre

Aurélié DESSEIN
Directrice générale
aurelie.dessein@agdecree.com
04 67 21 04 04

4

LOT

Communauté d'agglomération du Grand Cahors

Dorothee PENNEQUIN
Directrice des prestations
dpennequin@grandcahors.fr
05 65 24 13 50

2 4

Communauté d'agglomération du Grand Cahors

Francesco TESTA
Vice-président en charge de la restauration collective et de la transition écologique
ftesta@ac-toulouse.fr
05 65 20 58 00

2 4

Commune de Lalbenque

Laurent DEVIANE
Chef cuisinier
cantine.lalbenque@orange.fr
05 65 24 34 75

8

Commune de Lalbenque

Sandrine GILES
Responsable administratif
sgiles.lalbenque@orange.fr
05 65 31 62 33

8

Commune (ville) de Saint-Céré

Dominique BIZAT
Maire
dominique.bizat@saint-cere.fr
05 65 10 01 10

1

GAEC du Léouré

Thierry LUC
Producteur
gaecduleoure46@orange.fr

1

GAEC Lagarouste

Christophe BONNET
Producteur
cd.bonnet@free.fr

1

LOZÈRE

Collège Marcel Pierrel de Marvejols

Jérôme LAIGUEGLIA
Gestionnaire
gest.0480005v@ac-montpellier.fr
04 66 32 32 72

2

Commune de Saint-Frézal-de-Ventalon

David MONIER
Chef de cuisine
monier.david@yahoo.com
04 66 45 56 15 ou 07 68 61 56 82

1 3

EHPAD La maison des Aires de Chanac

Frank BOISSIER
Chef de cuisine
cuisine.maisondesaires@gmail.com
04 66 48 08 07

6 8

HAUTES-PYRÉNÉES

Commune (ville) d'Ibos

Gisèle VINCENT
Adjointe en charge du restaurant scolaire et de la jeunesse
vincent.gisele@wanadoo.fr
05 62 90 61 00

2

Hôpital de Lannemezan

Stéphane BRANGER
Chef de cuisine
stephane.branger@ch-lannemezan.fr
05 62 99 55 55

1 6

SCIC Resto Bio

Aline BERTHIER
Responsable
restobio65@free.fr
05 62 53 27 03

3

PYRÉNÉES-ORIENTALES

Collège François Mitterand de Toulouges

Anselme FONTA
Gestionnaire
gest.0660864F@ac-montpellier.fr
04 68 39 49 42

2

Collège Joseh Calvet à Saint-Paul-de-Fenouillet

Thomas MONCHAL
Chef de cuisine
thomas.monchal@cd66.fr
04 68 59 02 36

Page 70

Communauté de communes Roussillon-Conflent

Marie GINE
Coordinatrice restauration
m.gine@roussillon-conflent.fr
04 68 53 70 97

5

Communauté de communes Roussillon-Conflent

Nadine LE TROADEC
Responsable petite enfance
n.letroadec@roussillon-conflent.fr
04 68 35 21 78

2 6

Hôpital de Perpignan

Denis MOUNIS
Chef de cuisine
denis.mounis@ch-perpignan.fr
04 68 61 66 33

6

Lycée agricole Federico Garcia Lorca de Théza

David REMY
Gestionnaire
david.remy@educagri.fr
04 68 37 99 37

2

TARN

ASEI de Sérénac

Thierry ROUANET
Educateur technique spécialisé restauration
thierry.rouanet@asei.asso.fr
05 63 56 94 74

7

SCOP Terra Alter Pays d'Oc

Guillaume MANERO
Co-gérant
g.manero@terraalter.org
05 63 53 98 74

4

TARN-ET-GARONNE

Barquette & Cie

Audrey SANCHEZ-DAHAN
Responsable
contact@barquette-et-cie.com
06 95 53 65 18

3

Base de défense de Montauban

Magali
Cheffe de bureau restauration-hébergement-loisirs

1 5 7

Base de défense de Montauban

Nelly
Commissaire aux armées

1 5 7

Commune de Bioule

mairie-bioule@info82.com
05 63 30 95 62

6

GAEC Pages

Guillaume PAGES
Producteur
guillaumepages@live.fr

1

Lycées agricoles de Montauban et Moissac

Isabelle MERCANTI
Gestionnaire
isabelle.mercanti@educagri.fr
05 63 21 23 23

4

NATIONAL

Commune d'Harfleur / Association Agores

Christophe HEBERT
Directeur du pôle Éducation restauration
loisirs et président d'Agores
christophe.hebert@harfleur.fr
02 35 51 10 65

8

Fédération nationale de l'agriculture biologique (FNAB)

Julian RENARD
Chargé de mission alimentation
jrenard@fnab.org
01 43 38 38 69

1

La Charrette

Laura GIACHERIO
Co-fondatrice
laura@lacharrette.org
06 84 19 68 13

3

Organisme certificateur Ecocert

Lise PUJOS
Responsable du Label "En Cuisine"
lise.pujos@ecocert.com
05 62 07 70 06

1

Association Restau'Co

André BELLOC
Ancien Vice-président
andre.belloc31@gmail.com

5

RÉGIONAL

API Restauration

Julie BEDOURET
Cheffe de secteur
julie.bedouret@api-restauration.com
05 61 40 08 05

2

Association Le Passe-Muraille

Pierre PLANCHERON
Directeur
pierreplancheron@lepassemuraille.org
04 67 06 96 04

5 8

Association régionale des entreprises alimentaires (AREA) d'Occitanie

Anne GERARD
Chargée de mission compétitivité et territoire
anne.gerard@areaoccitanie.com
04 67 04 30 80 / 05 34 40 44 10

2

Centre national de la fonction publique territoriale (CNFPT)

Valérie TRULLA-MONSERRAT
Chargée restauration
valerie.trullamonserrat@cnfpt.fr
05 62 11 38 02

5

Chambre régionale d'agriculture d'Occitanie

François-Xavier LABORDE
Chargé de mission
francois-xavier.laborde@occitanie.chambagri.fr

3

Chambre régionale d'agriculture d'Occitanie

Cécile VAUGELADE
Cheffe de service
cecile.vaugelade@occitanie.chambagri.fr

3

Cisali

Muriel GINESTE
Responsable
contact@cisali.org
06 18 48 26 97

1 6

CROUS Toulouse-Occitanie

Pierre-Marie BARRAUD
Directeur de la restauration
Pierre-marie.Barraud@crous-toulouse.fr

5 6 7

CROUS Toulouse-Occitanie

Hélène FRANC
Responsable communication
Helene.Franc@crous-toulouse.fr

5 6 7

CROUS Toulouse-Occitanie

Sylvie TRUNTZER
Chargée de mission développement durable
Sylvie.Truntzer@crous-toulouse.fr

5 6 7

DRAAF Occitanie

Valérie MARTEL
Référénte bio-économie et innovation-
durabilité-filière
valerie.martel@agriculture.gouv.fr
05 61 10 61 22

6

Interbev Occitanie

Karen STATKIEWICZ
Déléguée régionale
kstatkiewicz@interbevoccitanie.fr
05 61 75 29 41

4

Association MIAMUSE

Catherine AMICE
Diététicienne-nutritionniste
amice.catherinepro@gmail.com
04 67 86 20 27

7

Sodexo

Romain CLOUET
Responsable régional achats
Romain.Clouet@sodexo.com
05 31 48 22 16

2

Association Synthetic

Jean-Baptiste ORTEGA
Co-fondateur
jbortega@synthetic.fr
06 03 02 23 68

1

Terre Azur

Fabien GIOVANNINI
Directeur commercial
f.giovannini@terreazur.fr
05 61 10 41 48

3



© DRAAF Occitanie

Conception  Terre Nourricière

**DIRECTION RÉGIONALE
DE L'ALIMENTATION,
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA FORÊT D'OCCITANIE**

Site de Toulouse :

Cité administrative bât.E
Boulevard Armand Duportal
31 074 Toulouse cedex

Tel : 05 61 10 61 10

Site de Montpellier :

697 avenue Etienne Mehul
CA Croix d'Argent - CS 90 077
34 078 Montpellier cedex 3

Tel : 04 67 10 19 00

En ligne :

<https://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/>



**PRÉFET
DE LA RÉGION
OCCITANIE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*