

## RESTAURATION SCOLAIRE ET EXTRA-SCOLAIRE

### **Un constat qui appelle au changement...**

Le récent rapport de la Chambre régionale des comptes concernant la restauration scolaire et extra-scolaire à Châteauroux démontre que celle-ci nécessite des changements importants :

« [...] la cuisine confectionnée par l'UPC est demeurée une **cuisine d'assemblage à base de produits industriels**. Le personnel de l'UPC ne compte que deux agents ayant des qualifications en cuisine dont l'un occupe un poste de magasinier. Par ailleurs, **la cuisine ne disposant pas d'une légumerie, un nombre important de légumes sont achetés conditionnés sous vide, en boîte ou surgelés**. Le service n'a reçu pour l'heure aucune certification de qualité. Les problématiques liées au développement durable sont prises en compte de manière récente par la commune qui a **recours à des barquettes jetables** pour la livraison de ses repas, utilise de la **vaisselle en plastique** pour les enfants et n'a mis en œuvre **aucun plan de lutte contre le gaspillage**. »

« **Châteauroux ne s'est pas dotée d'outils de suivi de la satisfaction des usagers et de la qualité du service**. »

« **Aucune commission d'usagers** n'a été mise en place, hormis un comité consultatif sur la restauration scolaire qui est, selon les termes de la municipalité, en veille. »

« absence de menus végétariens que la collectivité ne souhaite pas mettre en place. **Elle indique servir de la viande à tous les enfants même s'ils refusent d'en manger** pour des raisons idéologiques ou religieuses (demande de viandes abattues selon des rituels religieux) **quitte à la jeter en fin de service**. »

« **Châteauroux n'a pour l'heure pas mis en place de démarche de lutte contre le gaspillage clairement formalisée** dans un document en méconnaissance des dispositions précitées du code de l'environnement, ce que la chambre lui recommande de faire. En outre, au-delà de l'absence de démarche formalisée, **elle n'a pas entrepris de réelles actions de lutte contre le gaspillage** hormis sa volonté d'ajuster au mieux les quantités servies. »

« **Une politique tarifaire qui privilégie l'origine des usagers à leur situation** »

« Gestion de la restauration collective au sein du bloc communal » Rapport publié par la Chambre régionale de la cour des comptes en mai 2019

À Châteauroux, le service de restauration collective est rattaché à la direction enfance, éducation, jeunesse et santé publique, elle-même sous la responsabilité du directeur général adjoint en charge du service aux habitants.

Le responsable de ce service est la fois en charge de l'unité de production culinaire (UPC) et des offices de restauration : huit offices de restauration scolaire et deux selfs du personnel.

Actuellement, l'UPC prépare en moyenne 2 200 repas par jour, à destination des enfants du primaire (maternelle et élémentaire :  $\frac{3}{4}$  des usagers de la restauration collective), des agents municipaux, d'adultes extérieurs aux services communaux (CCAS, CCI...) ainsi que de personnes âgées (bénéficiaires du service de portage de repas à domicile et résidents du foyer des Rives de l'Indre). Cette UPC a connu très peu d'évolutions depuis sa création en 1993. Il apparaît évident qu'elle devra rapidement opérer des changements importants pour s'adapter aux exigences actuelles, tout comme le service de restauration en lui-même.

Nous conforterons la gestion en régie de la restauration collective, puisque cela permet de maîtriser la qualité, le coût et la sécurité directement plutôt que de s'en remettre à des entreprises privées plus sensibles au profit qu'à la notion de service public.

En revanche, nous nous fixons des objectifs concrets pour faire évoluer la restauration scolaire à Châteauroux de façon à proposer des menus plus sains, plus savoureux pour tous et lui permettre de fonctionner de façon à être exemplaire quant aux questions liées aux enjeux écologiques actuels.

## Objectifs de Châteauroux Demain

### ➤ **Rendre possible une alimentation 100% bio fournie essentiellement par des producteurs locaux.**

Actuellement, selon le rapport de la Chambre régionale des comptes, le pourcentage de plats issus de produits « bio *ou* de proximité » est inférieur à 20% dans les cantines scolaires castelroussines. Or, pour répondre aux exigences de notre époque, il est nécessaire de tout faire afin de proposer des plats issus de produits *à la fois* bio et locaux. Si cela demande une véritable transformation de la restauration collective à Châteauroux, les bénéfices seront multiples :

- ✓ une alimentation plus saine, de meilleure qualité pour tous les enfants,
- ✓ un développement de l'agriculture biologique locale (préservation de la biodiversité, de la qualité des sols et des nappes phréatiques),
- ✓ un approvisionnement plus respectueux de l'environnement, avec des émissions de gaz à effet de serre moindres (grâce à des circuits courts et de proximité), pour lutter contre le dérèglement climatique,
- ✓ un soutien à l'économie locale.

### ➤ **Donner une réelle place à l'utilisateur dans le projet de restauration.**

D'un point de vue démocratique, la prise en compte des attentes et exigences des usagers est indispensable. Il s'agit d'abord de mettre en place un réel suivi de la qualité du service et de la satisfaction des convives, inexistant actuellement, mais aussi de les associer à l'élaboration du projet de restauration. Les rencontres et échanges entre usagers et responsables de la restauration et élus permettront :

- ✓ une plus grande satisfaction des usagers quant aux menus proposés,
- ✓ une éducation à l'équilibre alimentaire,
- ✓ une diminution du gaspillage alimentaire

### ➤ **Proposer une alternative végétarienne à chaque repas.**

Deux mesures de la loi EGALIM\* portent sur la diversification des protéines :

- À partir de 200 couverts par jour servis en moyenne sur une année, les gestionnaires des restaurants collectifs à mission de service public sont tenus dès à présent de présenter à leurs structures dirigeantes un plan pluriannuel de diversification de protéines incluant des alternatives à base de protéines végétales dans les repas qu'ils proposent.

- À titre expérimental, au plus tard d'ici novembre 2019, les gestionnaires de tous types de restaurants collectifs scolaires (publics ou privés, de toute taille d'effectif) sont tenus de proposer, au moins une fois par semaine, un menu végétarien, sur une durée de 2 ans.

\*Loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous

L'introduction d'un repas végétarien (sans viande ni poisson) par semaine tient donc d'une obligation légale jusqu'en novembre 2021, que ce soit sous forme de menu unique à tous sans autre choix possible soit sous forme d'option.

Il est tout à fait possible de proposer un menu savoureux et équilibré sans protéines animales, cela non pas une fois par semaine mais quotidiennement.

Cette diminution de consommation de protéines animales offre des avantages certains :

- ✓ une alimentation plus saine : aujourd'hui, deux fois trop de viande sont servis aux enfants dans les cantines scolaires, en comparaison des quantités recommandées par l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES). La surconsommation de viande et de produits industriels peut entraîner une augmentation des maladies, comme l'obésité, le diabète, des maladies cardio-vasculaires...

- ✓ une alimentation plus respectueuse de la planète : l'élevage industriel est source de déforestation, d'émissions de gaz à effet de serre, de pollutions des eaux tandis que la surpêche menace la biodiversité des océans,

- ✓ une alimentation moins coûteuse : diminuer la quantité de viande peut permettre de réduire le coût des repas, et en conséquence augmenter la part des produits de qualité, pour que valeurs nutritionnelles et plaisirs gustatifs soient également au menu.

### ➤ **Stopper au plus tôt toute utilisation de plastique à usage unique.**

Actuellement, la restauration collective à Châteauroux utilise des barquettes en plastique thermoscellées, utilisées une seule fois avant d'être jetées. Cela génère un très grand nombre de déchets plastiques quotidiennement. L'article 28 de la loi EGALIM prévoit « l'interdiction au plus tard le 1er janvier 2025, des contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en matière plastique dans la restauration des établissements scolaires, universitaires et d'accueil des enfants de moins de 6 ans ».

En outre, le conditionnement en portions individuelles emballées dans du plastique (pour le fromage notamment), trop souvent utilisé actuellement dans les cantines castelroussines, ajoute encore à cette pollution plastique.

Nous nous emploierons à cesser dans les délais les plus brefs ces pratiques, afin de :

- ✓ respecter le principe de précaution pour la santé des enfants,
- ✓ stopper cette pollution plastique quotidienne.

### ➤ **Réduire drastiquement le gaspillage alimentaire.**

Le gaspillage alimentaire pose un problème d'un point de vue éthique mais également financier. Il a un coût qui ne se limite pas au prix d'achat des denrées non-consommées, il faut également prendre en compte les coûts liés aux opérations de transport, de stockage et de préparation des aliments, ainsi que le coût de la gestion de ces déchets.

Lutter contre le gaspillage alimentaire permet ainsi de

- ✓ faire des économies pouvant ensuite être utilisées afin d'améliorer la qualité des produits proposés,
- ✓ favoriser une éducation au gaspillage auprès des usagers, enfants comme adulte.

### ➤ **Permettre l'accès à la restauration scolaire à tous les enfants, quels que soient les revenus des parents.**

Nous nous engageons à faire en sorte que cette volonté d'améliorer grandement les repas proposés n'entraîne pas une augmentation générale des tarifs.

Il conviendra également de revoir la grille tarifaire, afin qu'elle prenne mieux en compte les situations financières des familles.

## **Vers une alimentation bio et locale :**

Des associations locales s'emploient déjà à promouvoir l'approvisionnement de la restauration collective du département en produits locaux :

- CIVAM du Carroir,
- Codes 36,
- Association des Producteurs Fermiers du Pays Castelroussin (APFPC),
- le Groupe de Développement de l'Agriculture Biologique de l'Indre (GDAB)
- Bio Centre
- InPact Centre...

En 2018, la commune de Châteauroux a adhéré à l'Association « Cagette et Fourchette » :

« L'objectif de l'association, créée en 2017, est de faire le lien entre les producteurs et les sites de restauration collective, dans le but de développer l'approvisionnement des produits locaux de qualité, respectant l'environnement, la santé et le bien-être animal, afin de contribuer à une alimentation durable. La mise en œuvre de cette activité correspond également à une volonté de garantir la pérennité des exploitations agricoles du territoire, visant à développer l'économie local.

La plateforme regroupe actuellement plus de 30 producteurs ainsi qu'une trentaine de restaurants collectifs. » (Source : site internet de l'association)

Pourtant, dans la restauration scolaire castelroussine, le pourcentage de plats issus de produits bio ou de proximité est actuellement inférieur à 20%.

Avec l'aide de ces organismes il sera possible de développer l'installation de producteurs en agriculture biologique au niveau local et ainsi fournir à tous les usagers de la restauration municipale de Châteauroux une alimentation plus saine et plus respectueuse de l'environnement.

Une autre piste serait un partenariat avec un jardin de Cocagne (chantier d'insertion par l'économique) situé près de Châteauroux : les Potagers de Velles.

Une solution complémentaire serait la création d'une **régie municipale de production biologique** (légumes, fruits...).

Organiser soi-même les conditions de production de denrées alimentaires sur son territoire pour fournir la restauration collective est une solution encore peu répandue en France. Pourtant les expériences de Mouans-Sartoux (06), Toulouse (31), Gonfreville L'Orcher (76), Vannes (56) démontrent qu'il est possible de construire la souveraineté alimentaire sur le territoire en impulsant une action publique reposant sur une forte volonté politique.

Un tel projet nécessiterait plusieurs étapes :

- Faire une étude de faisabilité : celle-ci pourrait être menée avec l'aide du GDAB.
- Rechercher des terrains agricoles sur lesquels mener le projet.
- Réorganiser les services municipaux des espaces verts et/ou créer des emplois sous le statut de fonctionnaire.

La régie pourrait également être un support d'activités pédagogiques à l'usage des scolaires mais aussi un centre de ressources et de documentation sur les pratiques bio et durables.

L'élaboration d'un PAT (projet alimentaire territorial) au niveau de l'agglomération faciliterait cette mise en place.

## **Donner une réelle place à l'utilisateur dans le projet de restauration :**

Il s'agira de favoriser la participation des citoyens à la politique de restauration collective. Cette participation pourrait passer par des consultations publiques, l'organisation d'ateliers, des référendums d'initiative populaire, des pétitions, des enquêtes d'opinion... À l'échelle d'un

établissement ou d'un service de restauration, il pourra s'agir d'enquêtes de satisfaction auprès des usagers du service, mais aussi de l'organisation de soirées-débats, des travaux conjoints avec des enseignants, la mise en place d'outils de communication (site internet, blog...).

La création d'une commission chargée de l'élaboration des menus constituée d'un(e) diététicien(ne), de membres du personnel en charge de la restauration collective mais aussi d'usagers est un dispositif qui permettra la prise en compte des intérêts de chacun et ainsi d'élaborer de façon concertée des menus répondant au mieux aux demandes des différentes parties concernées.

### **Proposer une alternative végétarienne à chaque repas :**

Un menu végétarien est un repas sans viande, ni poisson, crustacés ou fruits de mer. Les alternatives protéiques utilisées sont les légumineuses (lentilles, pois chiches, haricots...) associées à des céréales (blé, riz, boulgour...), les œufs, et les produits laitiers.

Pour permettre aux personnels de la restauration collective de s'adapter à ces changements, il conviendra de leur proposer des formations et de leur **assurer un accompagnement technique**. Plusieurs structures peuvent être sollicitées :

- Centre national de formation de la fonction publique territoriale (CNFPT),
- Association végétarienne de France (AVF) pour son expertise de terrain (site « Végécantines », à destination des professionnels, des usagers et des influenceurs), le collectif "Les pieds dans le plat" pour ses formations.

**Il est par ailleurs essentiel de sensibiliser et d'informer les usagers.** Un dialogue avec les parents d'élèves devra notamment être engagé, afin de répondre aux craintes éventuelles quant à l'équilibre alimentaire de leurs enfants et d'explicitier les bénéfices de l'instauration de ce menu végétarien. On peut par exemple envisager de proposer des rencontres avec des spécialistes de la diététique, de diffuser un document explicatif dans les écoles, de mettre en évidence régulièrement les avantages de cette instauration (économies réalisées pouvant être utilisées pour augmenter la qualité des produits proposés, réduction du gaspillage alimentaire, calcul de l'impact écologique...).

### **Réduire la production de déchets non biodégradables :**

Il s'agira d'éviter d'avoir recours à des conditionnements en portions individuelles et de remplacer les barquettes en plastique actuellement utilisées par des contenants en inox.

Ce changement nécessitera donc un investissement matériel, avec par exemple l'achat de lave-vaisselles et le remplacement d'équipements vieillissants et mal adaptés.

Cela impliquera aussi de passer de la manutention par les agents de quelques grammes à quelques kilos : il conviendra d'effectuer ces changements en concertation avec les agents de l'UPC et des offices de restauration (cantines). L'intervention d'un ergonomiste pourrait aussi être utile pour ne pas accroître la pénibilité.

Il s'agira également d'éviter le recours à des emballages plastiques individuels lorsque c'est possible (pour le fromage par exemple, plus difficile à mettre en place pour les autres produits laitiers tels que les yaourts).

### **Lutter contre le gaspillage alimentaire :**

**Réaliser un diagnostic, une évaluation du gaspillage**

La phase de diagnostic permettra de situer Châteauroux par rapport aux moyennes nationales du gaspillage alimentaire en restaurant collectif et d'évaluer le potentiel de réduction de ce gaspillage et les économies réalisables.

Il s'agit d'identifier les causes du gaspillage alimentaire en analysant le gaspillage à 2 niveaux : le gaspillage « cuisine » (mets préparés mais non servis et jetés) et le gaspillage « consommation » (nourriture servie ou prise sur les plateaux non consommée).

Un diagnostic sur une semaine peut se faire sur deux volets :

- des pesées sur 4 repas (menus qui plaisent/qui plaisent moins) en définissant en amont le type de tri à faire (aliments en mélange, viande à part, pain à part...).
- une analyse des pratiques : étudier le fonctionnement de l'UPC (unité de production culinaire) et des différents restaurants, questionner les équipes de cuisine et les convives.

### **Concevoir et mettre en œuvre un plan d'actions**

Une fois les principales causes de gaspillage alimentaire identifiées, il devient possible de concevoir un plan d'actions efficace, aux objectifs bien définis. Il s'agit alors d'impliquer le plus grand nombre de personnes possible en lien avec la restauration collective municipale (organiser des réunions pour permettre l'échange entre tous les acteurs), les actions co-construites seront plus facilement mises en œuvre.

### **Pérenniser les actions**

Pour inscrire la réduction du gaspillage alimentaire dans la durée, plusieurs mesures sont à mettre en œuvre :

- Intégrer les pratiques de réduction du gaspillage alimentaire dans les procédures, les fiches de poste et les consultations auprès des professionnels,
- Prévoir une formation continue des professionnels sur le sujet,
- Prévoir de mobiliser régulièrement les différents acteurs (enfants, parents, enseignants, agents de l'UPC et des offices de restauration) lors de la présentation de leur mission, du fonctionnement de la structure,
- Suivre régulièrement l'évolution du gaspillage : prévoir d'inscrire cette question à l'ordre du jour de chaque réunion de commission des menus (à créer),
- Organiser régulièrement des pesées et des actions de sensibilisation au gaspillage alimentaire auprès des usagers.

### Ressources

<https://www.ccomptes.fr/fr/documents/50095>

#### **Approvisionnement/Production bio et locale :**

[http://www.civam.org/index.php/component/myjspace/see/civam\\_carroir?Itemid=435](http://www.civam.org/index.php/component/myjspace/see/civam_carroir?Itemid=435)

<http://codes36.org/>

<http://www.payscastelroussin.fr/>

<https://inpact-centre.fr/>

<https://www.bio-centre.org/index.php/la-bio-en-centre-val-de-loire/gab-3>

<http://www.cagette-et-fourchette.fr/qui-sommes-nous-l-association/>

<http://www.reseaucocagne.asso.fr/?jardin=potagers-velles>

<https://optigede.ademe.fr/fiche/creer-une-regie-agricole>

#### **Instaurer un repas végétarien par semaine :**

<https://www.vegetarisme.fr/association/actions/>

[www.vegecantines.fr](http://www.vegecantines.fr)

<https://www.collectifespiedsdansleplat.fr/>

#### **Lutter contre le gaspillage alimentaire :**

<https://www.ademe.fr/reduire-gaspillage-alimentaire-restauration-collective>