

CANTINES BIO : LE GUIDE PRATIQUE DES ÉLUS

#1



**Un
Plus
Bio**

MANGER BIO, C'EST POLITIQUE !

Aujourd'hui en France, on parle beaucoup de bio et de local en restauration collective, mais pas assez de territoires passent à l'acte. Les cantines plafonnent à moins de 4 % de leurs achats alimentaires en bio et on ne sait pas grand chose de la part du local et des signes officiels de qualité.

Et là-dessus, la loi issue des États Généraux de l'Alimentation demande pourtant d'atteindre 30 % de durable et 20 % de bio d'ici à 2022...

Un Plus Bio le rappelle depuis des années : manger bio et local, c'est politique. Manger mieux à la cantine, c'est nourrir des estomacs de « mangeurs » mais également des territoires. Faire de la restauration collective un levier de santé publique et de développement économique local, social, agricole et environnemental, c'est se réapproprier localement des solutions qui, autrement, nous échappent.

Améliorer la politique publique alimentaire, c'est ouvrir un chantier passionnant et comprendre qu'au fond de nos assiettes se jouent une partie de la santé commune et le plaisir de vivre ensemble. Ce guide est destiné à susciter l'envie, chez les élu(e)s déjà en place ou qui inaugurent un premier mandat, de se lancer avec cœur dans une aventure humaine et sociale dont les contours dépassent largement le seul cadre de l'alimentation.

Manger bio et local, c'est politique... et c'est tellement bon !
Il suffit juste de s'y mettre.

01

Bio et local :
les 10 bonnes raisons
de s'y mettre

PAGE 06-07

04

J'analyse
ma situation

PAGE 16-19

07

Comment réagir
face aux collectifs
citoyens ?

PAGE 28-31

10

Pour aller
plus loin

PAGE 36-37

02

Quelle est
ma position
d' élu(e) ?

PAGE 08-11

05

Je balaie
les idées reçues

PAGE 20-25

08

Que dit
la loi Egalim ?

PAGE 32-33

11

Lexique
de la restauration
collective bio
et durable

PAGE 38-41

03

Je me pose
les bonnes questions

PAGE 12-15

06

Le contrôle
et le suivi, gages
de la réussite

PAGE 26-27

09

Les 6 erreurs
à éviter

PAGE 34-35

Bio et local : les 10 bonnes raisons de s'y mettre

01

01

Bon pour la santé

02

Bon pour l'environnement
et la biodiversité

03

Bon pour les agriculteurs,
les acteurs
de l'alimentation,
l'économie locale

04

Bon pour contenir
les effets
du changement climatique

05

Bon pour éduquer
et sensibiliser
les citoyens mangeurs

06

Bon pour reprendre
la main sur
le développement
du territoire

07

Bon pour redessiner
les paysages

08

Bon pour créer
de l'émulation dans
les services
de la collectivité

09

Bon pour gérer au mieux
les deniers publics

10

Bon pour le moral !

Quelle est ma position d'élu(e) ?

02

Je n'ai pas beaucoup de temps mais je veux m'investir un minimum

- Dans le cas d'une régie, je crée ou je m'appuie sur une équipe technique qui anime la réflexion et planifie les actions. J'encourage les acteurs et les partenaires à travailler dans la transversalité : prendre le temps de se réunir, faire circuler les idées et les informations, comprendre qui peut faire quoi, élaborer une feuille de route qui rassemble.
- Dans le cas d'une délégation de service public, je me concentre sur le cahier des charges de l'appel d'offres en posant des exigences claires sur les conditions de la qualité alimentaire. Les opérateurs du marché ont bien intégré les nouvelles attentes sociales et législatives, mais je leur demande d'aller plus loin!

J'ai envie de m'y mettre, comment m'y prendre ?

- Je commence par rejoindre les réseaux spécialisés pour fréquenter ceux qui font déjà des choses : le Club des Territoires Un Plus Bio pour les élus au niveau national, Agores pour les directeurs de restauration collective et, sur le plan local, les associations de développement de la bio, les chambres d'agriculture, etc.
 - Je fais un état des lieux précis des ressources et des besoins alimentaires de ma collectivité et, plus largement, de mon territoire.
 - J'organise la gouvernance, je réunis et fédère les personnes concernées : au sein de la collectivité les élus et techniciens de l'éducation, la santé, le développement économique, l'agriculture, l'environnement, le social.
- Au-dehors, les acteurs économiques, agricoles, institutionnels, associatifs, etc.
- Je fixe des objectifs ambitieux mais réalisables par étapes : définition de la politique alimentaire, priorités à court, moyen et long terme.
 - Je dégage des moyens financiers pour agir. Si c'est trop serré, je peux sans doute fouiller dans le budget existant.

« QUELQUE SOIT MA SITUATION, JE DÉTIENS LES CLÉS DU CHANGEMENT »

J'ai déjà bien évolué mais je veux aller plus loin

- Je considère que la loi sur les 20 % de bio et 30 % de durable n'est qu'une étape. En effet, pourquoi manger sain et cohérent seulement en partie ? Je vise le 100 % bio et sans surcoût : oui, certains l'ont déjà fait, pourquoi pas moi ?
- J'engage une démarche de labellisation « En Cuisine » par l'organisme Ecocert qui fournit un audit précis et identifie mes indicateurs de progrès.
- J'adhère à la Charte Qualité Nationale du réseau Agores.
- Je partage mon expérience auprès d'autres collectivités en quête de solutions et d'exemples.

Je suis convaincu(e) mais politiquement isolé(e)

Pas de panique, les collectivités locales sont confrontées à la gestion de nombreuses compétences, il se peut que le sujet de l'alimentation soit absent des priorités électorales, qu'il soit relégué au second plan ou que d'autres élus n'intègrent pas comme moi l'urgence des changements.

Patience, conviction et persuasion seront mes armes au long cours. Je fais publiquement émerger les enjeux liés à la restauration collective, je crée une commission, j'organise des temps dédiés, j'associe les citoyens et les parents d'élèves qui sont de bons relais, etc.

- En tant qu'élu(e) délégué(e) à la restauration, je prends l'inspiration chez des experts de l'alimentation, je suis sensible aux attentes de la société civile, j'impulse et je participe au débat public, je m'informe. Je découvre que derrière le projet alimentaire émerge un projet de territoire fédérateur dont je suis le maillon qui rassemble.

QUELS REPAS GÈRE MA COLLECTIVITÉ



Mairie

restauration des crèches, écoles maternelles et élémentaires, personnel municipal, personnes âgées (maisons de retraite, portage à domicile), hôpitaux locaux.

Intercommunalité

restauration des centres aérés et de loisirs, parfois des crèches et des restaurants scolaires du primaire.

Département

restauration des collèges, et indirectement des Ehpad, et des maisons médicalisées.

Région

restauration des lycées.

État

restauration de la fonction publique (ministères, préfectures, services déconcentrés), hôpitaux, prisons, armée...

Je me pose les bonnes questions

03

Quelle est ma définition de la qualité alimentaire ?

Manger mieux sur mon territoire, cela veut-il dire :

- Manger en priorité local pour soutenir la production ?
- Manger en priorité bio pour acter la transition écologique ?
- Manger bio et local, manger bio ou local ?
- Refuser les OGM, les additifs, les aliments ultra-transformés, les fonds de sauce industriels, les conservateurs, les perturbateurs endocriniens en tout genre ?
- En finir avec les barquettes plastiques et les emballages inutiles ?
- Sortir la viande de mauvaise qualité des menus ?
- Favoriser l'introduction des protéines végétales ?
- Mettre en place des repas végétariens ?
- Créer une légumerie pour augmenter la consommation de produits frais et de saison ?
- Éduquer les convives à une meilleure alimentation ?
- Sanctuariser le foncier agricole et favoriser l'installation ?
- Protéger la qualité de l'eau du robinet ?
- Réduire le gaspillage alimentaire ?
- Travailler avec les agriculteurs, les artisans et les unités de transformation alimentaire du territoire ?
- Valoriser et former les métiers qui nourrissent la collectivité : paysans, métiers de bouche, équipes de restauration collective ?

La qualité alimentaire doit devenir le siège d'une réflexion globale qui combine toutes ces notions : préservation de l'environnement, amélioration de la santé publique, développement économique du territoire, cuisine vivante, où l'ensemble des acteurs se sentent utiles à travailler pour le plaisir des convives.

Je prends les premières décisions. Pour le bio, j'introduis en priorité les fruits et légumes frais, le pain, les yaourts nature, les huiles vierges, les céréales complètes, les produits d'épicerie sèche. Je dis adieu aux boîtes de macédoine de légumes, aux lasagnes de bœuf – ou de cheval, sait-on jamais – surgelées, aux épinards bouillis réduits en purée et rehaussés d'une béchamel.

Je renonce aussi aux biscuits emballés individuellement et aux fromages en portion, je privilégie le vrac et les gros conditionnements: 5 kg de fromage blanc en seau, c'est moins cher et c'est moins d'emballage. Parallèlement, je fais progresser les indicateurs non alimentaires: la réduction du taux d'absentéisme en cuisine et en salle en partageant le projet avec les équipes, le changement des produits de nettoyage pour plus d'écologie et de santé en cuisine, le développement de la formation pour accompagner les changements de pratiques, l'évolution de l'agriculture locale vers l'agro-écologie, etc.

« L'ASSIETTE EST LE RÉVÉLATEUR DE NOS CHOIX »

Quel est l'état de mon outil de restauration ?

Les collectivités ne sont pas toutes logées à la même enseigne. Il existe de sérieuses différences entre des cuisines à taille humaine qui préparent des repas sur place et des superstructures de grandes agglomérations qui distribuent des satellites. Dans les deux cas, je regarde si les équipements sont datés, s'il est possible de recevoir des légumes frais, ou si au contraire je dispose de bons outils qui ne demandent qu'à être mieux employés.

Qui me soutient autour de moi ?

Expérience initiatique en solo ou dynamique de projet collectif ? La politique alimentaire est un sujet englobant, qui ouvre et se met à la portée de tous. Je compte mes alliés actuels et ceux à venir, aussi bien dans les services (pairs élus, techniciens, chargés de mission, nutritionnistes...) qu'à l'extérieur (tissu associatif, conseils de parents d'élèves...). Dans tous les cas, je constitue un noyau dur d'acteurs impliqués.

Est-ce que je peux aller plus loin ?

À l'impossible nul n'est tenu, je me lance car :

- Je peux toujours faire mieux avec ce que j'ai.
- Je ne me prive pas d'évaluer et de faire une analyse globale de l'outil de travail.
- Le critère prix ne doit pas être le seul indicateur.
- Je tente d'estimer les investissements requis: le prix d'une rénovation, d'une extension, d'une création...

J'analyse ma situation

04

Ma restauration collective fonctionne en régie

Atouts

- Le projet alimentaire m'appartient!
- J'ai une maîtrise complète de la stratégie et des choix.
- L'opinion est très favorable à la notion de service public de l'alimentation.
- L'implication des personnels administratifs et de restauration peut être forte.
- Le dialogue est ouvert avec les acteurs du territoire (agriculteurs, transformateurs, distributeurs...)
- J'ai des moyens d'action pour relocaliser l'alimentation sur le territoire.

- J'ai la visibilité du coût global des repas, je gère au mieux mon budget sur plusieurs axes: investissement, fonctionnement, coût matière (prix des denrées), personnel.

Contraintes

- Aller vers le mieux manger, c'est beaucoup de travail. Je sais que je ne compterai pas mes heures.
- Il m'est difficile d'appréhender tous les enjeux, la restauration collective est un domaine complexe.
- Je dois gérer le personnel en cuisine et assumer ma responsabilité vis-à-vis de toutes les réglementations en vigueur.

Avec qui je travaille ?

- En interne: les services de ma collectivité (enfance, éducation, agriculture, affaires sociales, environnement, urbanisme...) et les différents agents: diététicien(ne)s, gestionnaires, chargés de mission, cuisiniers, personnels de service, animateurs, surveillants, employés Atsem. Je peux aussi confier des missions ciblées à des stagiaires en service civique, à des étudiants chercheurs.
- En externe: je me tourne vers la société civile en général, les parents d'élèves, les agriculteurs, les acteurs de l'agro-alimentaire, les associations, les métiers et commerces de bouche locaux, les services déconcentrés de l'État, les structures parapubliques, les collectivités du voisinage comme celles qui méritent d'être visitées plus loin.

Ma restauration collective est déléguée à un prestataire

Quelques grands groupes industriels se partagent l'essentiel du marché de la restauration collective déléguée (laquelle n'est pas majoritaire en France), ce qui n'empêche pas de petites entreprises de restauration régionales, les traiteurs, les établissements d'insertion, les Esat (Établissements et services d'aide par le travail) et les associations d'être aussi de la partie.

Atouts

- Une solution livrée clés en main, pas besoin de me perdre dans la jungle, la logistique, les approvisionnements, le type de cuisine, les modes de livraison, la gestion du personnel.
- La procédure d'appel d'offres me permet de poser des exigences et de fixer des critères d'attribution à la hauteur de mes ambitions.
- Je peux ajouter des clauses de contrôle et de suivi pendant toute la durée du contrat.

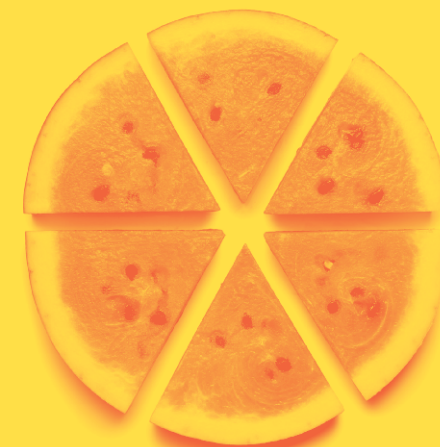
Contraintes

- Je dépends du seul savoir-faire de l'opérateur retenu.
- Ses pratiques et mes valeurs ne concordent pas toujours.
- J'ai peu ou pas de regard sur l'outil et la chaîne de production, de l'amont à l'aval.
- Je dois vérifier et contrôler, c'est du temps et de l'argent.
- Plus j'augmente mon niveau d'exigence, plus ça coûte cher.

Où porter mes efforts ?

Cahier des charges, suivi et durée du contrat

- Sur le cahier des charges : c'est dans ce document que je renseigne avec précision le maximum de critères. Bio, proximité, saisonnalité, respect de l'environnement, énergies grises mobilisées, sensibilisation et éducation des convives, affichage des menus, labellisation des pratiques...
- Sur le suivi du marché : la vigilance s'impose car le laisser-faire entraîne souvent le laisser-aller. J'instaure une commission de régulation et de suivi.
- Sur la durée du contrat : quel est le bon compromis ? Un an, trois ans, sept ans ? Plus le contrat est long, plus il m'engage, dans ce cas je n'hésite pas à introduire des clauses d'évolution.



**GESTION
PUBLIQUE OU
PRIVÉE, C'EST
TOUJOURS L'ÉLU(E)
QUI EST AUX
COMMANDES.**

Je balaie les idées reçues

05

« Ça ne passera pas au niveau budget »

Le prix de la qualité alimentaire est le premier contre-argument des collectivités locales qui peinent à s'engager sur la voie du bio et du local. C'est pourtant une idée reçue. Certes, 100 kilos de carottes intensives désherbées au glyphosate enrichies aux engrais chimiques pousseront toujours plus vite et pour moins cher que 100 kilos de carottes bio nourries de compost naturel et désherbées mécaniquement. La main d'œuvre nécessaire en bio, le prix des semences, celui des engrais naturels, mais aussi la garantie de revenus plus décents et le souci d'équité dans les relations commerciales rendent ce type de produit plus cher. Ou payé au juste prix, selon le point de vue qu'on adopte.

Les constats de l'Observatoire de la restauration collective bio et durable

Pour autant, manger bio et durable ne coûte pas plus cher. Chaque année, depuis la création de l'Observatoire de la restauration bio et durable, développé par Un Plus Bio en partenariat avec Ecocert et le programme Lascaux, les données récoltées dans plus de 3 000 cantines qui servent des produits bio montrent que leur coût matière n'est pas plus élevé que chez les autres. En 2018, il fallait ainsi dépenser 1,88 € de denrées pour un repas composé à 32 % de produits bio, c'est-à-dire pas plus ni moins qu'un plateau repas courant, que le réseau Agores situe entre 1,50 et 2,00 €, mais pour une moyenne nationale de moins de 4 % de bio dans les assiettes.

Les leviers d'action pour contenir les prix

- Le premier d'entre eux : je réduis le gaspillage alimentaire. Je jette en effet un tiers de ce que j'achète (150 g de denrées par repas selon l'Ademe) et, comme une double peine, je dois assumer le prix du traitement des ordures ménagères à la tonne qui en découle. Aussi, je mets rapidement en place des campagnes de pesées quotidiennes dans les réfectoires en instituant une chaîne de tri à la sortie du service par les convives eux-mêmes.
- Je reporte les chiffres sur des tableaux et j'analyse en commission les sources du gaspillage ainsi que les moyens de le contenir en travaillant sur : le type de recettes, la taille des portions, le surplus cuisiné, la typologie des aliments rejetés... Je prends note que d'un restaurant à l'autre il existe des disparités liées à des contextes spécifiques, et qu'il faut donc multiplier les campagnes.

- Je réduis la part de la viande de mauvaise qualité, qui pose question sur les conditions d'élevage, sur la cohérence environnementale et aussi sur la santé (en témoignent les nouveaux repères nutritionnels du Programme National Nutrition Santé). En contrepartie, je valorise l'introduction des protéines végétales (céréales, légumineuses) et j'investis dans des viandes et du poisson de qualité supérieure.

- Le plaisir n'est pas l'ennemi du changement. Les goûts des mangeurs évoluent, aussi j'invite le personnel à se former régulièrement à de nouvelles approches en cuisine. De cette manière, je consolide mon projet. Si les équipes sont parfois sceptiques au début, pensant qu'on remet en cause leur savoir-faire, elles sortent généralement très emballées et heureuses d'avoir rencontré leurs pairs et un peu de nouveauté.

- Je ne définis plus des menus hyper-détaillés des mois à l'avance ou sans les faire bouger coûte que coûte. J'introduis la notion de « cuisine du marché » en achetant mes produits frais, en particulier les fruits et les légumes, selon l'offre du moment. Une tomate de juin sera toujours plus nutritive, moins chère et plus cohérente qu'une tomate de janvier.

De même, les prix varient d'une semaine à l'autre sur de nombreux produits. Je développe à cet égard un partenariat de qualité avec mes fournisseurs pour les sensibiliser à ma démarche et les associer à cette ambition. Il n'est plus rare que certains producteurs ou boulangers garantissent un prix sur six mois.

- Je réduis la taille des portions. Les préconisations du GEM-RCN (groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition) sont souvent perçues comme des seuils à respecter sous peine d'être en infraction. Ce ne sont pourtant que des recommandations, qui méritent d'être questionnées et adaptées. À quoi bon servir des plateaux repas de 450 g quand un tiers risque de finir à la poubelle ? À la place je propose de servir des petites et des grandes portions en fonction des appétits, je coupe les fruits entiers en quartiers, je ne gâche pas le pain. Bien sûr je n'impose aucune restriction et les convives peuvent se resservir à satiété.

HARO SUR LA CALCULETTE !



D'une manière générale je me détends sur l'histoire du prix de la qualité alimentaire : si on sait combien coûtent précisément les aliments qui entrent dans les menus, bien des collectivités ont du mal à afficher le prix de leur repas tout inclus, c'est-à-dire en intégrant les salaires, les loyers, les équipements, les amortissements, l'eau, le gaz, l'électricité, le traitement des déchets, etc.

Ces frais font varier les prix de manière parfois surprenante. Les évaluations vont ainsi de 7,00 € à plus de 11,00 € selon les territoires. Je retiens donc que le prix des denrées représente une simple variable (20 à 25 %) dans ma feuille de calcul, et que je peux sans doute générer des économies ailleurs.

« L'approvisionnement bio et local ne suivra pas »

C'est la deuxième grande idée reçue. Non, il n'est pas nécessaire de faire venir les pommes de terre de Pologne ni le poulet de Thaïlande. Plusieurs arguments plaident en faveur du bio local.

La dynamique du marché et de l'agriculture bio

Chaque année la radioscopie de l'Agence Bio le confirme : la surface agricole utile consacrée au bio augmente de manière continue. La demande comme l'offre connaissent depuis une vingtaine d'années une croissance à deux chiffres et les tendances du marché sont durablement orientées à la hausse. Je découvre que chaque nouvelle installation d'agriculteur se fait aujourd'hui majoritairement en bio.

Les chiffres de l'Observatoire

Les enquêtes de l'Observatoire de la restauration collective bio et durable l'attestent : les collectivités qui s'approvisionnent en produits bio privilégient le bio local, c'est-à-dire provenant d'environ 150 kms du lieu de consommation. En 2018, 59 % des achats bio étaient locaux.



table !

- Je note au passage qu'il n'existe pas de définition officielle du local. Ecocert, avec son label « En Cuisine », qualifie de local, un produit issu du périmètre régional de la cantine (anciennes régions administratives) ou d'un département limitrophe de cette région. Cette définition m'apparaît pertinente.

- J'apporte ma contribution en relevant le défi du développement économique. J'envoie des signaux à la profession agricole, j'agis sur le foncier pour favoriser les installations, j'associe les acteurs intermédiaires (transformateurs, distributeurs, logisticiens, associations...). La relocalisation profite directement à mon territoire car l'agriculteur est aussi un parent d'élève, la salariée de la plate-forme de producteurs donne de son temps dans des associations, l'employée de la nouvelle légumerie vit et fait ses courses dans ma ville.

Méthodes et outils pour développer la production de territoire

Si l'offre locale ne répond pas suffisamment aux besoins, je peux créer une régie agricole. Le patrimoine foncier local sera ainsi dédié à des cultures vivrières gérées par ma collectivité avec un ou plusieurs employés territoriaux. En plus de la production bio, la régie est un excellent support d'ouverture, de partage, de pédagogie et de communication.

Par la commande publique, et si elle n'existe pas encore, je peux aider au développement d'une plate-forme de producteurs comme celles de « Manger Bio Ici et Maintenant » (MBIM) qui approvisionnent directement la restauration collective. En France, une vingtaine de structures de ce type réunit des centaines de producteurs qui vouent une bonne partie de leur activité aux cantines.

- Je favorise, par une politique fine d'allotissement, le recours au local (lequel ne peut pas expressément figurer dans la liste de mes besoins car prohibé par le droit de la concurrence). Par exemple, au lieu de soumettre au nom d'un seul lot le marché « fruits et légumes », je crée des lots spécifiques pour les pommes, les cerises, les poireaux. Cette approche permet aux producteurs locaux de se positionner. Beaucoup de villes ont ainsi saucissonné leur marché, multipliant à l'envi le nombre des lots adaptés à la réalité locale.

- J'ajoute en annexe de mes appels d'offre une fiche obligatoire à remplir par les fournisseurs pour connaître le nombre d'intermédiaires, le nombre de kilomètres parcourus tout au long du cycle de vie du produit. Ces critères peuvent être pris en compte dans le choix du marché.

Le contrôle et le suivi, gages de la réussite

06

Chassez le naturel paresseux, il revient au galop, dans les cantines comme ailleurs. L'élan du changement des pratiques n'empêche pas l'émergence de résistances plus ou moins passives qu'on ne perçoit pas forcément. Pour répondre au double besoin de régularité et de reconnaissance des équipes, plusieurs pistes :

- J'adhère au Club des Territoires créé en 2013 par Un Plus Bio. Il réunit en France les collectivités d'avant-garde qui font vraiment bouger les lignes des politiques publiques de l'alimentation. Des rencontres nationales et régionales sont régulièrement organisées. On y apprend beaucoup, on échange dans la convivialité, et on sort de l'isolement relatif dans lequel on se trouve parfois.
- J'adhère au réseau et à la charte qualité d'Agores, qui rassemble en France les directions de restauration collective. L'engagement porte sur trois principes et neuf engagements concrets, qui interpellent aussi bien « la fabrication des menus et la prise en compte des convives usagers » que « la gestion raisonnée de la prestation ».
- J'engage une démarche de labellisation auprès d'Ecocert. L'organisme de certification bio a créé en 2013 le label « En Cuisine », premier cahier des charges privé dédié à la restauration collective. Il s'agit d'un audit approfondi des pratiques alimentaires de l'établissement dans les domaines du bio, du local et du durable. Je sais exactement quelle est ma part de bio et de local, et je distingue les actions à poursuivre pour atteindre un niveau de labellisation supérieur.
- Je mets en place des outils de suivi : une commission des menus et/ou un comité de pilotage et/ou des enquêtes et des sondages, etc. Un dialogue ouvert permet toujours de confirmer le sens du projet, de rappeler les objectifs communs et de régler les éventuelles difficultés qui se posent.
- Je facilite la formation des personnels en cuisine et en salle, angle précieux de ma politique alimentaire.
- Je « fais savoir » mon « savoir-faire ». La communication est un rouage essentiel de tout bon projet alimentaire. Elle est pourtant largement déficiente, même dans les collectivités les plus avancées. Je travaille sur des éléments de visibilité simples et efficaces : affichage et envoi des menus en ligne, affichage en salle, organisation de réunions publiques, visites des cuisines, proposition de repas périodiques à la cantine pour les parents, les proches. Quand elle sait construire un récit, la restauration collective devient joyeuse, populaire et engageante.

Comment réagir face aux collectifs citoyens ?

07

Et soudain, patatras. Tout tournait bien rond, chacun était assez content et même fier de ce qu'il faisait quand surgissent, à peu près de nulle part, des parents d'élèves déterminés à mettre le feu à ma restauration collective. Mais mobilisation ne veut pas forcément dire opposition.

Comment apparaissent-ils ?

Les conseils de parents d'élèves comme les sorties d'écoles sont parfois redoutables. C'est là que les grands complots se trament et que les énergies se fédèrent ! Parfois le début de la mobilisation ne donne pas grand chose, le plus souvent elle fait rapidement boule de neige et voilà des parents qui brandissent en moins de temps qu'il n'en faut pour le dire l'étendard du je-sais-tout. Ici émerge une page Facebook virale, là un blog au ton hostile, là encore des réunions agitées s'organisent et on programme déjà le calendrier des prochains coups d'éclat. Dois-je me laisser déborder ?

Que veulent-ils ?

Ils scandent des messages radicaux : « Pas assez de bio », « Non aux barquettes en plastique », « On veut du local et des légumes frais », « Stop à la malbouffe et à la cuisine industrielle »... Des formules choc destinées à mobiliser et à interpeller les médias locaux qui, de plus en plus, aiment donner de l'écho à ces thématiques. Les collectifs citoyens estiment qu'ils sont aussi légitimes que les responsables élus à prendre part au débat et s'inquiètent d'une restauration collective où ils n'ont pas vraiment d'information.

Que disent-ils de la vitalité démocratique de mon territoire ?

Et si ces collectifs étaient une chance et non pas un caillou dans ma chaussure ? Comment ? Quoi ? En effet, l'apparition d'un collectif n'est pas innocente. Elle a à voir avec la volonté d'agir collectivement pour faire advenir une société plus durable de la part de citoyens de mieux en mieux informés sur la nature des enjeux climatiques, agricoles, sociaux et environnementaux. La restauration collective n'échappe pas à leur grille de lecture car elle est vue à juste titre comme un levier du changement.

Les collectifs sont mes alliés potentiels dans la progression du projet alimentaire sur le territoire. Si je soupçonne d'éventuelles arrières-pensées politiques ou électorales, j'en fais mon affaire et considère sur le fond que l'irruption de la problématique alimentaire dans le débat public est un signe d'intérêt envers ce que je défends en particulier et de bonne santé démocratique en général. Toutes les collectivités n'ont pas cette chance, il existe encore de nombreux territoires où le sujet des cantines ne passionne pas les foules.

Comment leur parler ?

Il me sera difficile, dans un premier temps, d'empêcher la cohue désordonnée de ruer dans les brancards. Un peu comme au rodéo, je ne serai pas ménagé(e) et il va falloir que je parvienne à canaliser cette énergie débridée pour l'emmener, je l'espère, vers le dialogue.

Je dois donc faire preuve de patience et imaginer les conditions d'intégration de la parole citoyenne dans les prises de décisions. Une élection ne fait en effet pas tout et je ne suis plus le(a) seul(e) à connaître des solutions. Si elle n'existe pas, je crée une commission spécifique pour ouvrir et construire le dialogue. Et pendant ce temps, je réaffirme mon autorité et reste en première ligne pour protéger les équipes qui, à l'arrière, se sentent injustement critiquées.

JE M'INSPIRE DU GUIDE DES PARENTS



Un Plus Bio a publié « Cantines bio: le guide pratique des parents », un premier guide destiné précisément aux collectifs qui se multiplient ces dernières années. Pour m'inspirer, je n'hésite pas à le feuilleter en ligne ou à le commander en version imprimée auprès de l'association.

JE, TU, IL, NOUS SOMMES TOUS DES REBELLES !



Que dit la loi Egalim ?

08

Les ambitions du texte

Les États généraux de l'alimentation de 2018, bâtis sur la volonté de rééquilibrer les relations commerciales dans le secteur agricole et favoriser une alimentation saine et durable pour tous, ont débouché sur l'article 24 de la loi Egalim (Loi Agriculture et Alimentation) qui concerne la restauration collective.

Celui-ci assigne l'objectif, à l'horizon 2022, de 30 % de produits durables et a minima 20 % de produits bio (ou en conversion, signe encourageant envoyé à la profession) dans les menus. Pour mémoire, les aliments d'origine biologique entrent actuellement pour moins de 4 % dans les achats des cantines en France.

Notre regard

La loi a le mérite de fixer une feuille de route qui interpelle les collectivités en les amenant à travailler sur un thème porteur, partagé et populaire. Mais elle n'a pas de caractère contraignant, tandis que les décrets d'application n'indiquent pas clairement la marche à suivre et risquent de laisser de nombreux élus sur le bord du chemin. Surtout, elle assigne l'objectif de 20 % de bio qui, même s'il est important, doit être questionné. Une vraie cohérence des politiques publiques de l'alimentation demande dans l'avenir de dépasser cet objectif.

Malgré l'ambition du texte, qu'Un Plus Bio a d'ailleurs aidé à faire valider en 2018 par les sénateurs dans un premier temps revêches au bio, il n'est pas certain que toutes les collectivités soient au rendez-vous en 2022. L'expérience montre que, depuis le Grenelle de l'environnement adopté en 2008 (et son objectif de 20 % de bio jamais atteint en 2012), la mobilisation du législateur ne résout pas tout dans les cantines. Envoyé d'en haut, ce type de vœu reste souvent pieux une fois parvenu en bas.

C'est donc aux territoires, chacun en fonction de ses spécificités, de son tissu économique, de ses atouts et de ses faiblesses, de son relief, qu'il revient d'imaginer les solutions qui marchent. En faisant du défi alimentaire un vrai projet qui rassemble, on fait des miracles. Car à la fin, c'est plutôt de ne rien faire qui revient souvent très cher.

Les 6 erreurs à éviter

09

01

Je ne porte pas suffisamment le projet alimentaire sur le plan politique.

02

Je m'attache seulement à l'alimentation alors que les enjeux sont multiples (économiques, agricoles, sanitaires, éducatifs, sociaux...).

03

Je travaille en solo et impose les décisions par le haut.

04

Je pense être « au top » alors que, tout près de chez moi, des voisins auxquels je n'ai jamais rendu visite font beaucoup mieux.

05

Je ne communique pas sur le projet auprès des convives ni de la population.

06

Je sous-estime le risque de démobilisation qui peut gagner mes troupes.

Pour aller plus loin

10

Déjà publié par Un Plus Bio

- « Quand les cantines se rebellent », manifeste pour une restauration collective bio, locale, saine et juste, éd. Court-Circuit, 96 p, 9 €, 2015, réédité en 2017.
- « Cantines bio : le guide pratique des parents » en ligne sur le site www.unplusbio.org
- « Je veux manger comme à la cantine bio! », éd. Terre Vivante
- « Le Mag' », le magazine annuel de l'association avec, à chaque numéro, un dossier spécial sur le thème de la restauration collective engagée vers le bio et le durable.

L'Observatoire de la restauration collective bio et durable

Créé par Un Plus Bio, Ecocert et le programme de recherche Lascaux, il met à disposition les rapports d'enquête annuels sur la réalité des pratiques ainsi qu'une boîte à outils au service des acteurs des politiques publiques de l'alimentation.

observatoire-restauration-biodurable.fr

Sites partenaires

- Les fiches et tutos du label «En Cuisine» d'Ecocert labelbiocantine.com
- Les fiches pratiques de la MEAD, Maison d'éducation à l'alimentation durable, de Mouans-Sartoux (manger bio sans surcoûts, créer une régie agricole, en finir avec le gaspillage...)

Mouans-Sartoux est une ville des Alpes-Maritimes de 10 000 habitants, membre fondateur du Club des Territoires Un Plus Bio, ses cantines sont 100 % bio depuis janvier 2012. mead-mouans-sartoux.fr

- Le site du réseau Agores www.agores.asso.fr

Autres réseaux

- Greenpeace www.greenpeace.fr
- Fnab Fédération nationale de l'agriculture biologique, www.restaurationbio.org
- Ademe www.ademe.fr
- FNH www.fondation-nature-homme.org

Le lexique de la restauration collective bio et durable

Allotissement

Séparation en plusieurs lots d'un marché alimentaire.

Exemple : dans un appel d'offres, une collectivité choisit de diviser le lot fruits et légumes en plusieurs lots : courgettes, aubergines, pommes ou fraises, afin que les producteurs locaux puissent accéder au marché.

Approvisionnement local

Il n'existe pas de définition précise du local en production alimentaire, en termes de distance notamment. Ma définition se résume donc à répondre à la question : que puis-je trouver au plus près de chez moi, à l'échelle de ma région ? Le label Ecocert «En Cuisine» limite le local à la région d'implantation de la cantine et aux départements limitrophes de cette région (anciennes régions administratives).

Bio

Issu de l'agriculture biologique, c'est-à-dire selon un cahier des charges officiel qui interdit l'utilisation des produits chimiques de synthèse (engrais, pesticides). Le règlement européen de l'agriculture biologique publié en 2008 précise : « La production biologique est un système global de gestion agricole et de production alimentaire qui allie les meilleures pratiques environnementales, un haut degré de biodiversité, la préservation des ressources naturelles, l'application de normes élevées en matière de bien-être animal et une méthode de production respectant la préférence de certains consommateurs à l'égard de produits obtenus grâce à des substances et à des procédés naturels. »

Circuit court

Circuit de distribution dans lequel intervient au maximum un intermédiaire entre le producteur et le consommateur. À ne pas confondre avec circuit de proximité, car l'intermédiaire peut être situé loin de mon territoire.

Composante

Nombre de plats qui entrent dans la composition d'un repas. En restauration collective il existe généralement cinq composantes : entrée, plat principal, accompagnement, laitage et dessert. Certaines cantines équilibrent leurs menus en ne servant que quatre composantes.

Cuisine autonome

Unité de préparation culinaire hébergée sur le site de restauration.

Cuisine centrale

Unité de préparation culinaire de moyenne ou grande taille desservant plusieurs sites de restauration d'un territoire, en liaison froide ou chaude.

Cuisine satellite

Unité de remise en température et de conditionnement de repas livrés par une cuisine centrale.

DSP

Délégation de service public. La collectivité délègue la prise en charge de la restauration à un opérateur extérieur (entreprise, association, réseau) selon un cahier des charges prédéfini et une mise en concurrence de l'offre.

Filière longue

Elle se caractérise par une pluralité d'acteurs intervenant entre le producteur et le consommateur : coopératives, transformateurs, centrales d'achat, distributeurs. La filière courte, a contrario, réduit le nombre d'interlocuteurs et raccourcit la distance de mise en marché.

Gammes alimentaires

Les denrées sont classées de la première à la sixième gamme (frais sans traitement, surgelés, pasteurisés, conditionnés sous vide, etc.). Plus on s'approche de la première gamme (« produits agricoles frais, en l'état »), et plus on s'éloigne de la sixième (« produits agricoles déshydratés et ionisés, de longue conservation »).

GEM-RCN

Groupement d'étude des marchés en restauration collective et de nutrition. C'est encore aujourd'hui le document national de référence en terme de recommandations (mais pas d'obligations) relatives à la fréquence, à la variété des menus servis ainsi qu'au grammage des portions servies. À l'origine, il a été créé pour faciliter la rédaction des appels d'offres de DSP. Disponible sur internet.

Légumerie

Espace situé à l'arrière des cuisines pour éplucher, laver, désinfecter les fruits et légumes livrés bruts, en vrac. Elle favorise l'accès aux circuits courts. La majorité des cuisines centrales en sont dépourvues.

Liaison chaude

Livraison de repas cuisinés, conditionnés, transportés et servis à une température supérieure à 63°C.

Liaison froide

Livraison de repas préparés jusqu'à une semaine à l'avance, conditionnés, conservés, transportés et livrés sur le site de restauration à une température comprise entre 0° et 3°C, où une équipe les réchauffe avant le service.

Loi Egalim

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 ». Elle fixe, dans son article 24, l'objectif de 30% de produits durables et 20 % de produits bio en restauration collective à l'horizon 2022. Le texte sur www.legifrance.gouv.fr

Marché alimentaire

Définition du volume et du type de denrées alimentaires pour une période donnée au sein du service de restauration. Passé certains seuils, ces marchés sont soumis à la procédure d'appels d'offres dans le cadre du droit de la concurrence élargi à l'Union européenne. Les contrats de gré à gré sans procédure concernent les marchés limités à certains montants, généralement réservés aux petites collectivités.

Menus alternatifs

Terme souvent utilisé pour désigner un repas qui propose une alternative à la viande et au poisson ou un repas composé majoritairement de protéines végétales.

PAT

Projet alimentaire territorial. Les PAT sont prévus dans la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt du 13 octobre 2014 (art. 39). Ils s'appuient sur un diagnostic partagé faisant un état des lieux de la production agricole et alimentaire locale, des besoins alimentaires du bassin de vie et identifient les atouts et contraintes socio-économiques et environnementales du territoire.

Plate-forme d'approvisionnement

Groupement de producteurs d'un territoire qui décident de s'unir pour répondre en priorité à la commande de la restauration collective. Exemple : le réseau MBIM (Manger bio ici et maintenant), composé d'une vingtaine de plates-formes régionales spécialisées dans l'alimentation bio.

PNA

Le Programme national pour l'alimentation est le cadre dans lequel est élaborée, en France, la politique publique de l'alimentation. Il vise à favoriser l'accès à une « alimentation sûre, diversifiée, en quantité suffisante, de bonne qualité gustative et nutritionnelle ».

PNNS

Lancé en 2001, le Programme national nutrition santé est un plan de santé publique visant à améliorer l'état de santé de la population en agissant sur l'un de ses déterminants majeurs : la nutrition. Un de ses messages bien connus est : « Manger cinq fruits et légumes par jour ». Il évolue avec le temps, la recherche et, notamment, les recommandations du Haut conseil de santé publique. Actuellement il s'agit de la quatrième version du PNNS.

Raisonné

L'agriculture raisonnée n'est pas un label ni une garantie de qualité. Elle revendique seulement une démarche d'optimisation des cultures en maîtrisant les quantités d'intrants, et notamment les substances chimiques utilisées (pesticides, engrais) dont le but est de limiter leur impact sur l'environnement. Son développement est coordonné par le réseau Farre (Forum des agriculteurs responsables respectueux de l'environnement), qui compte parmi ses membres actifs des syndicats agricoles mais aussi des groupes spécialisés dans la chimie et les biotechnologies agricoles comme Bayer-Monsanto, BASF ou Dupont...

Régie

La collectivité gère directement la restauration. Autrement, on parle de gestion concédée, c'est-à-dire sous-traitée à un privé.

SIQO

Signes d'identification de l'origine et de la qualité : des logos officiels, nationaux ou européens, permettent de reconnaître les produits réputés de qualité supérieure. Parmi eux, seule l'agriculture biologique interdit le recours à des engrais chimiques et des pesticides de synthèse.

- Il existe quatre SIQO européens :
 - Agriculture biologique
 - Appellation d'origine protégée (AOP)
 - Indication géographique protégée (IGP)
 - Spécialité traditionnelle garantie (STG)

- Le Label rouge est un signe de qualité national (France).

- L'AOC (Appellation d'origine contrôlée) est un logo français qui, sauf pour le vin, est remplacé depuis 2009 par l'AOP. Le label AOC reste toutefois un prérequis indispensable à l'attribution du signe européen.

Plus d'infos sur le site de l'INAO.

Coordination:

Elsa Chiffard-Carricaburu,
Inès Revuelta, Stéphane Veyrat

Rédaction: Julien Claudel

Mise en page: Studio Ravages

En partenariat avec :



Et le soutien de :



Ce guide a été imprimé
sur papier PEFC :
un arbre coupé = un arbre replanté

**Un
Plus
Bio**

68 Bis Avenue Jean Jaurès
30 900 NÎMES
contact@unplusbio.org
www.unplusbio.org

Un Plus Bio Qui sommes-nous ?

Depuis 2002, l'association Un Plus Bio est le réseau qui fait bouger la restauration collective en France. Au plus près des collectivités, qu'elle connaît bien et qu'elle rassemble dans le Club des Territoires créé en 2013, elle est à l'origine du débat public qui a fait progresser ces dernières années le bio et la qualité dans les cantines, puissants leviers du changement des politiques alimentaires.

À travers l'assiette elle défend le bio, le local, la santé publique, le développement des territoires sous les angles agricole, économique et social. Un Plus Bio défend des valeurs de partage, de dialogue, de solidarité et d'équité des relations entre tous les territoires.

Pourquoi un guide des élus ?

Manger bio, local et durable sur mon territoire, vrai casse-tête ou défi palpitant ? Atteindre 30 % de durable et de 20 % de bio en restauration collective comme le demande la loi, comment m'y prendre sur mon territoire ? Élu(e) depuis plusieurs années ou démarrant mon tout premier mandat, suis-je vraiment en mesure de mobiliser tous les acteurs du champ à l'assiette et de répondre à la forte attente sociale de transparence et de mieux-vivre ensemble ?

Pas de panique, si vous tenez ce guide en main, c'est que vous êtes au bon endroit. Avec pédagogie, sans prétention, avec plaisir, Un Plus Bio vous donne les clés pour réussir le passage vers une politique publique de l'alimentation en phase avec le monde qui bouge.

Entre deux réunions, dans votre sac à main, sur la table de chevet, cette nouvelle bible – laïque, gratuite et presque obligatoire ! – vous accompagnera sur le chemin de la réussite.