

Synthèse thématique #1

Une restauration collective durable

Panorama d'expériences de collectivités, clés de réussites et points de vigilance

BRUDED bénéficie du soutien technique et financier de :



Sommaire

- I. Le contexte réglementaire
- II. Les différents types de gestion
- III. Les objectifs des élus
- IV. Les éléments de démarche
- V. Les clés de réussite et les points de vigilance
- VI. Les acteurs et les outils

I. Le contexte réglementaire

➔ Le décret qualité nutritionnelle (2011) recommande :

- Diminution de la viande, introduction de protéines végétales, adaptation des quantités, recours à des nutritionnistes.

➔ La loi EGalim (2018) impose à la restauration collective :

- Introduction de produits de qualité et durables
- Diversification des sources de protéines
- Substitution des plastiques
- Lutte contre le gaspillage alimentaire

➔ Les PAT (2014) accompagnent les acteurs du territoire dans l'atteinte des objectifs de la loi EGalim :

- Relocalisation de la production et la consommation alimentaire
- Développement d'un lieu d'apprentissage et de sensibilisation aux enjeux transversaux



La loi EGalim
en quelques mots

1 novembre 2018

Les mesures pour la restauration collective

50 % d'achats de produits de qualité et durables dont 20 % de bio



Lutte contre le gaspillage et dons alimentaires

Diversification des sources de protéines et menus végétariens



Substitution des plastiques

Information des usagers et convives



II. Les différents types de gestion

En régie

La Bernerie en Retz 44, La Grignonais 44, Plerguer 35

Par la mutualisation entre
plusieurs communes
7 communes du 29

En régie avec cuisine centrale

Plérin 22, Questembert 56,
Plouguerneau 29

Une commune en livre d'autres

Neulliac 56, Plouër-sur-Rance
22, La Noë-Blanche 35

Par l'EHPAD communal ou intercommunal

Guipel 35, Penvénan 22

Confiée au restaurant local
Saint-Thegonnec-Loc
Eguiner 29, Saint Ganton 35

Par le collège
Saint-Georges-de-
Reintembault 35

Confiée à un délégataire (DSP)

- association Bouvron 44
- sté de restauration collective

Cliquez sur les collectivités soulignées pour accéder à leur retour d'expérience complet

III. Les objectifs recherchés

« Il ne s'agit pas seulement de nourrir les enfants, mais d'appréhender cette pause méridienne d'un point de vue qualitatif, pédagogique, citoyen, social et environnemental. » Emmanuelle Rasseneur, Gourlizon (29)

Bénéfices
environnementaux

Avantages sanitaires et
nutritionnels

Impacts socio-économiques

Sensibilisation
et pédagogie

« Nous avons une responsabilité envers nos enfants qui ne choisissent pas ce qu'ils mangent. C'est notre devoir de leur proposer une alimentation de qualité. » Alain Louis, Questembert (56)

IV. Les éléments de démarche

- 1) S'organiser pour mener le projet
- 2) Réaliser un diagnostic du fonctionnement actuel
- 3) Elaborer des scénarios d'évolution
- 4) S'approvisionner en bio et local
- 5) Avoir une approche globale pour maîtriser les coûts
- 6) Accompagner le changement de pratiques
- 7) Être acteur de la production alimentaire

1) S'organiser pour mener le projet

- **Organiser la gouvernance** (comité de pilotage, commission, groupe de travail ... rassemblant élus, agents : cuisine et service, parents, enfants, agriculteurs/fournisseurs)
- **Définir des objectifs** progressifs et réalistes au regard du budget dédié
- **S'appuyer sur l'expertise** des partenaires de la restauration collective spécialisés dans l'approvisionnement bio et local, l'ergonomie et l'aménagement d'une cuisine. Ils pourront proposer un état des lieux, une acculturation aux enjeux agricoles, l'écriture d'un plan d'actions, une phase de sourcing, un soutien à la réaction des marchés ... ; tout en animant la globalement la démarche si besoin.

« L'accompagnement dont nous avons bénéficié a aidé à faire aboutir le projet, depuis la mobilisation du personnel, jusqu'au choix des équipements de cuisine. »

Jean-Luc Beaudoin, Plerguer (35)

2) Réaliser un diagnostic du fonctionnement actuel

- Rappeler le mode de restauration actuel et son historique
- Analyser la qualité du fonctionnement et son coût
- Évaluer la satisfaction des usagers (enfants, familles)
- Quantifier la part actuelle de produits bio et locaux
- Mesurer le gaspillage
- Identifier les fournisseurs potentiels
- Évaluer les besoins en formation du personnel
- Visiter des communes



« Bonjour monsieur le Maire, on en a marre de la cantine, ce que nous mangeons n'est pas bon. On veut des légumes qui poussent dans les champs, pas dans les boîtes, et une cantinière qui nous fait à manger. »
Courrier des enfants de la Noë-Blanche (35)

3) Élaborer des scénarios d'évolution

➔ Passage en régie

« Notre souhait était de maîtriser ce qui serait servi dans les assiettes en privilégiant le bio et l'économie locale. »

Maryvonne Boulch, Roscoff (29)

➔ Développement de l'appro bio et local

« L'objectif est d'encourager le développement d'une filière bio de proximité grâce à des achats groupés à la fois réguliers et garantissant une juste rémunération aux producteurs. »

Géraldine Perrier, Plérin (22)

➔ Mutualisation

« Pour être viables et avoir des coûts de repas acceptables, nous avons besoin de produire 120 repas par jour minimum, loin de nos 50 repas escomptés. Le scénario d'une restauration en régie était viable en mutualisant avec une commune voisine. »

Frédéric Martin, La Noë-Blanche (35)

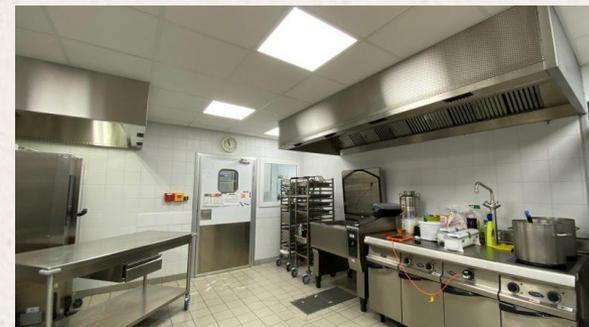
➔ Recours à une DSP

« Si l'approvisionnement en denrées est à la charge du prestataire, il est néanmoins encadré. Le contrat spécifie donc les fournisseurs à solliciter ou à défaut, les garanties de qualité exigées par la commune. »

Véronique Pereira, Le Cloître-Saint-Thégonnec (29)

Zoom sur le passage en régie

- **Vérifier si la cuisine** est aux normes pour cuisiner et adapter l'existant
- Le cas échéant, **construire un nouveau bâtiment** (*un vrai projet dans le projet !*)
La Grignonais (44), La Bernerie en Retz (44),
Plouguerneau (29), Plerguer (35), Mordelles (35),
Augan (56)
- **Procéder à un recrutement** ou prévoir une montée en compétence des agents
- **Travailler les approvisionnements**



« *Entre ouvrir des boîtes ou éplucher et cuisiner ce n'est pas le même métier ; la légumerie va vite devenir trop petite : elle nécessitera une mise aux normes pour poursuivre notre démarche.* »
Thierry Le Bihan, Mordelles (35)

Zoom sur la délégation

A l'occasion d'un nouveau contrat ou d'une reconduction : **négozier/exiger** dans le cahier des charges des critères d'approvisionnement. Le délégataire peut être :

- Une **association** : Bouvron (44)
- Une **société de restauration collective** : Rostrenen (22), Le Cloître-Saint-Thégonnec (29)
- Un **restaurant local** : Saint Ganton (35), Saint Thégonnec-Loc-Eguiner (29)

« Le cahier des charges stipulait plus de fruits et de légumes, plus de saisonnalité, plus de produits de bases non transformés et cuisinés par le prestataire.

Il s'agissait également de concevoir ce temps de restauration comme l'opportunité d'un apprentissage au goût, avec des repas équilibrés et variés.

Enfin, le respect de la règle d'utiliser au minimum 20% de produits bio et 50% de produits sous label de qualité notifiée par la loi EGalim était impondérable. »

David Rouleau, Rostrenen (22)

4) S'approvisionner en bio et local

- Identifier les fournisseurs locaux
- Regrouper les commandes entre communes (groupement de commandes coordonné par [Pléris 22](#)) ou entre cuisines d'une même commune (restaurant scolaire, EHPAD)
- S'approvisionner auprès de groupement de producteurs qui répondent collectivement aux commandes (Terres de Sources, Palette paysanne)
- Recourir aux plateformes de distribution spécialisées (GIE Manger bio 35 et 44, Le lien gourmand, Biocoop Restauration) qui permettent de limiter le temps passé à commander
- Se faire accompagner par des structures spécialisées



Zoom sur la commande publique

- **Diviser certains lots** pour être inférieurs au seuil de publicité (40K€) et permettre à des petites structures ou à des producteurs de candidater
- **Introduire des critères** pour répondre aux objectifs souhaités
- **Allotir le marché** avec des lots spécifiquement bio
- **Pondérer les critères de sélection** en donnant une place importante aux critères qualitatifs et techniques que le prix
- **S'appuyer sur l'expertise** des partenaires de l'agriculture durable
- **Suivre le marché** dans le temps



6) Avoir une approche globale pour maîtriser les coûts

- Respecter la **saisonnalité**, cuisiner des produits **frais** et non transformés
- Limiter le **gaspillage** (fromage à la coupe, service en fonction de l'appétit des enfants) et animer la démarche ("gâchimètre")
- Prendre en compte la **qualité nutritionnelle** plus élevée dans des produits de qualité, réduisant ainsi la quantité à acheter
- Varier les apports protéiniques (légumineuses)
- Intégrer le **programme lait et fruits** à la cantine subventionne ces produits. [Laillé \(35\)](#)
- Assumer un **choix politique** : prise en charge d'une part par la collectivité (barèmes, QF...), cantine à 1 € [Chevaigné \(35\)](#), [Questembert \(56\)](#), [Mellionec \(22\)](#)

« Nous nous étions préparés à une augmentation de 20% du prix du repas. En mangeant moins de viande et en limitant le gaspillage alimentaire, l'augmentation n'a pas eu lieu ! »

Emmanuelle Rasseneur, Gourlizon (29)

7) Accompagner le changement de pratiques

- **Former les cuisiniers** à de nouvelles recettes et à des présentations appréciées des enfants
- **Impliquer le personnel de service** pour expliquer la démarche car « *ce sont eux qui font le lien entre la cuisine et les enfants : ils ont un rôle important à jouer et ne sont pas forcément formés pour cela.* »
- **Proposer des animations** pédagogiques et sensibiliser les enfants sur les modes de production (visiter des fermes, responsabiliser au gaspillage et au fonctionnement des repas).



« Avant je déballais des paquets surgelés, aujourd'hui je cuisine en passant par exemple du temps à éplucher et travailler des légumes mais je retrouve la vraie qualité de mon métier, je prends plaisir à faire mon travail. Nous sommes beaucoup de cuisiniers à être déçus de notre travail dans les sociétés de restauration. Je renoue ici avec l'amour de mon métier. »

Le cuisinier de La Bernerie-en-Retz (44)

*« Un enfant m'a dit un jour : c'était pas très bon ce que tu as cuisiné aujourd'hui mais puisque c'est toi, j'ai quand même goûté ! »
Le cuisinier de Plerguer (35)*



8) Être acteur de la production alimentaire

- **Installer un agriculteur** sur des terres communales et contractualiser sur sa production pour fournir la cantine: [Lanvallay \(22\)](#)
- **Créer une régie maraîchère** : [Vannes \(56\)](#), [Auray \(56\)](#), [Redon \(35\)](#)
- **Animer un potager pédagogique et nourricier**: [Neulliac \(56\)](#), [Saint Rivoal \(29\)](#)

« Ce jardin permet d'alimenter les enfants par un circuit très court, de la graine à l'assiette, en produisant des légumes et des fruits à côté de l'école, ce qui permet aux enfants de suivre leur évolution et d'apprendre ce qu'ils mangent. »

Mickaël Toullec, Saint Rivoal (29)



V. Clés de réussite

➔ Penser le projet dans sa globalité

- Approvisionnement bio et local, soutien à l'agriculture, éducation au goût, santé publique, enjeux environnementaux
- Stratégie à long terme sur la transition écologique de la commune, exemplarité de la collectivité

➔ Travailler ensemble

- Sensibilisation des élus aux enjeux
- Formation des professionnels (cuisine, service)
- Implication des parents

➔ Se faire accompagner

- Etat des lieux, détermination des objectifs, sourcing, construction et suivi des marchés
- Mise aux normes des bâtiments ou conception d'une nouvelle cuisine/nouveau bâtiment

➔ S'impliquer dans les PAT

- Lien entre alimentation et agriculture
- Profiter des formations, des structurations de filières

V. Pièges à éviter

Ne pas partager ou ne pas clarifier les objectifs

Oublier d'impliquer les acteurs : agents, parents, enfants

Poursuivre ses habitudes en matière d'approvisionnement et de cuisine qui fait exploser les coûts denrées

S'épuiser en multipliant les interlocuteurs (1 paysan = 1 produit)

Sur-dimensionner les bâtiments/la cuisine par rapport aux besoins réels

Méconnaître le besoin d'adaptation des enfants aux nouveaux menus

VI. Les acteurs pour vous accompagner

- ➔ Les organismes spécialisés dans la structuration des filières agricoles avec mise en relation producteurs/consommateurs :
 - FRAB - Fédération régionale d'agriculture biologique et les GAB/MAB départementaux
 - Initiatives bio Bretagne, Interbio Pays de la Loire
 - Chambres d'agriculture
 - Un plus Bio
 - Collectif Pieds dans le plat
 - Les Cantines nourricières
 - SCIC Nourrir l'avenir
 - Terralim
 - Réseau Agores ...
- ➔ Les chargés des projets alimentaires territoriaux (PAT) dans les EPCI
- ➔ Les syndicats de déchets, structures intercommunales : lutte contre le gaspillage, pesée de déchets, installation d'un composteur, poules
- ➔ **BRUDED** : pour échanger avec d'autres élus, visiter, récupérer des cahiers des charges,

VII. Les liens et outils utiles

- La loi EGAlim : <https://draaf.bretagne.agriculture.gouv.fr/loi-egalim-et-restauration-collective-a2185.html>
- Le programme Lait et fruits : <https://draaf.bretagne.agriculture.gouv.fr/fruits-et-legumes-a-l-ecole-et-lait-et-produits-laitiers-a-l-ecole-a1522.html>
- Les projets alimentaires territoriaux (PAT) : <https://draaf.bretagne.agriculture.gouv.fr/projets-alimentaires-territoriaux-pat-r601.html>
- La plateforme "ma cantine"
<https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/accueil>
<https://draaf.bretagne.agriculture.gouv.fr/restauration-collective-saisissez-vos-donnees-avant-le-31-mars-sur-la-a3561.html>
- Carte interactive / producteurs bio > <http://bonplanbio.fr>
- Agrilocal / liens producteurs/consommateurs > www.agrilocal.fr
 - Finistère : www.agrilocal29.fr
 - Côtes d'Armor : www.agrilocal22.com

Une phrase conclusive

« *La cuisine bio est une vitrine pour les communes mais pour que ça marche, il faut que le triptyque 'cuisinier, producteur, mairie' soit convaincu.* »

Le cuisinier de Neulliac (56)

Ressources pour aller plus loin

➤ Ressources BRUDED

- La page thématique

www.bruded.fr/cantines-en-bio-et-local

avec plus de 45 retours d'expériences, 12 compte-rendu de rencontres, une boîte à outils (fiche de poste cuisinier, règlement intérieur cantine, plans de cuisine, appels à candidature, études, analyse des coûts ...).

- Le document de mutualisation d'expériences « 17 retours d'expériences »

- Des vidéos

Passage en régie de la [Bernerie en Retz](#) (52min) et de la [Noë-Blanche](#) (4min).

Bretagne rurale et rurale pour un développement durable
Breizh ar maezour ha maezourien evit an darnen padus

17 retours d'expériences
pour développer une restauration
collective bio et locale

► Mutualisation d'expériences communales et intercommunales
Les élus locaux s'engagent

Merci ! Trugarez !

www.bruded.fr



BRUDED bénéficie du soutien technique et financier de :

