

CANTINES BIO

LE GUIDE PRATIQUE DES PARENTS



« Reprendre le pouvoir est extrêmement joyeux ! »

Auteur-compositrice-interprète franco-britannique, Emily Loizeau nous a accordé un entretien sur le thème de la mobilisation citoyenne dans les cantines... mais pas seulement. Mobilisation tout court, pour changer le monde et en faire un horizon serein pour les prochaines générations. À table !



Un Plus Bio : Pourquoi vous sentez-vous concernée par l'alimentation en restauration collective ?

Emily Loizeau : Cette question me passionne et, je dirais, pour trois grandes raisons. La première est que je suis une jeune maman, avec deux enfants scolarisés à Paris : ma fille dans une école d'arrondissement où la cantine se limite à un service de base, et mon garçon de trois ans qui profite, dans une école associative éco-citoyenne, d'un environnement très concerné par la question de la responsabilité écologique et où des repas bio sont livrés chaque jour. Mais ça, c'est la maman qui parle et se préoccupe de leur santé. La citoyenne, elle, considère que la santé est un tout et qu'elle ne fonctionne pas sans un lien étroit avec le respect de l'environnement, la sauvegarde de la planète et le projet de proposer un avenir serein aux prochaines générations, sur une Terre sereine. Bon, comme ça c'est joliment dit et il faut bien se rendre à l'évidence que pour l'instant, on est plutôt mal barrés ! Mais poser la question de savoir ce qu'on mange, au-delà des agglomérats de poisson pané et de la dérive agroalimentaire industrielle, c'est demander à savoir d'où viennent les légumes, savoir s'ils sont bio ou pas, s'ils font vivre des agriculteurs locaux sans faire des milliers de kilomètres, s'ils génèrent ou non des polluants. Bref, est-ce que les aliments

servent l'économie locale et consomment le moins d'énergies fossiles possible... Enfin, dernier argument : dans une société au chômage massif et endémique, j'aimerais simplement que la restauration collective présente des équipes humaines qui préparent de bons petits plats sains derrière des fourneaux et qu'on ne soit pas réduits à découvrir sous vide des plateaux repas dont on ne connaît ni ne maîtrise l'origine. Si on pouvait tendre vers des modèles où la santé, l'écologie et le social seraient intimement liés, ça m'irait très bien.

D'où proviennent vos convictions ? Vous tenez là un discours politique taillé pour une campagne !

Oulah non merci (rires) ! Je suis simplement le résultat d'un grand mélange. Mes parents étaient des personnes préoccupées par les droits des gens, par le social, par la protection des migrants, des réfugiés. Ils ont « fait », comme on dit, Mai 1968 et j'ai moi-même baigné dans un contexte artistique développé où se diffusaient de belles valeurs d'humanisme. En revanche, de cette génération qui nous précédés, je trouve qu'il manque une conscience éveillée sur les problèmes d'écologie. Certes mes parents étaient contre la déforestation et militaient pour des combats essentiels, mais ils ne percevaient pas dans leur globalité les questions d'économies d'énergie, d'épuisement des ressources et de dérèglement climatique.

Ce qui m'a éveillé à ces questions, c'est sans nul doute le fait d'avoir posé mes valises en Ardèche, il y a dix ans. Un grand besoin de nature qui m'inspire aussi en tant qu'artiste. Là-bas, j'ai découvert le contact des gens qui travaillent la terre, qui travaillent dans les forêts, des habitants au contact direct des grandes mutations, qui observent *in situ* les changements,

les populations d'insectes qui dégringolent, etc. Pour emprunter à Pierre Rabhi, je pense que quand on ne vit pas hors-sol, on comprend d'autant mieux les urgences.

Vous avez pas mal voyagé à l'étranger, cela vous a inspiré ?

Certes, et il y a dans mes carnets de voyage la rencontre d'hommes exceptionnels comme le musicien Danyèl Waro, sorte de Brassens de l'Île de la Réunion, un monsieur extraordinaire. Mais encore une fois, c'est plutôt ma vie en Cévennes, isolée, et ce rapport non hors sol qui me passionne, cela n'a rien à voir avec la vie trépidante de la vie urbaine, notamment parisienne.

Vous pensez que la campagne a des leçons à offrir à la ville ?

Complètement. Quand on ne développe pas un contact réel avec la Terre, voire avec la Lune, on ne sait pas où on vit, tout paraît abstrait, anecdotique. En cela j'aime beaucoup ce que raconte le film de Cyril Dion, *Demain*, et j'aime tous les illuminés poétiques qui nous montrent ce qu'est la vraie modernité.

Est-ce au politique ou au citoyen de changer tout ça ?

Il faudrait bien sûr que le politique gère l'urgence de la transition. Mais tel qu'il est, et sans jeter la pierre à tous les décideurs et les élus, j'ai du mal à y croire. Les représentants du pouvoir sont pieds et poings liés par des lobbys puissants, des pouvoirs financiers. Ils donnent l'impression qu'ils font d'abord de la gestion de carrière et

la manière d'hommes d'affaires. Il manque un idéal, une vision, quelqu'un qui agirait pour l'histoire quitte à se rendre impopulaire en prenant des mesures radicales. Je pense donc que le citoyen, le consommateur détient un réel pouvoir qu'il doit continuer de développer. Regardez Monsanto ou Bayer, si demain on ne se tourne plus vers leur marché, tout peut changer. Les plus puissants, c'est nous, à partir du moment où on prend conscience de notre volonté collective. Les citoyens sont des armes qui reposent sur l'éveil des consciences. Et quoi de plus excitant que devoir tout inventer ? Il faut en finir avec le discours fataliste et se rendre compte que l'idée de reprendre le pouvoir est extrêmement joyeuse !

« Quand on ne vit pas hors-sol, on comprend d'autant mieux les urgences »

Dans la pièce de théâtre musicale et le disque *Mona* écrits en 2016, Emily Loizeau a imaginé « cette chanson qui pourrait être emblématique de notre discussion ».

Le plateau repas.

Je vous apporte le plateau repas

Du poisson, du chou et du chocolat

Ce poisson est un genre d'agglomérat

De thon, de lieu jaune et de foie

- De foie de quoi ?

Je vous apporte le plateau repas

Du camembert, des œufs et puis des noix

Ces œufs sont un genre d'agglomérat

Ne me demandez pas de quoi

- Bah si, de quoi ?

Nous avons préparé un repas équilibré

Nous sommes là pour veiller sur votre santé

Je vous apporte le plateau repas

Du steak haché, carottes et petits pois

Ce steak haché est un genre d'agglomérat

De vache, de cheval et de foie

- De foie de quoi ?

Je vous apporte le plateau repas

Il s'agit juste d'un petit encas

Cette banane vient tout droit d'Alaska

Ne me demandez pas pourquoi !

Ne me demandez pas pourquoi !

Au menu

L'INTERVIEW D'ÉMILY LOIZEAU	P.2
LES CANTINES BIO ? ON EN FAIT TOUT UN PLAT !	P.5
INTRODUCTION : MA CRITIQUE DE LA CANTINE EST-ELLE FONDÉE ?	P.6
1- LA RESTAURATION COLLECTIVE, COMMENT ÇA MARCHE ?	P.8
2- QUELS SONT LES ENJEUX DE MON TERRITOIRE ?	P.10
3- JE DÉFINIS MES ATTENTES	P.12
4- JE SOLLICITE LES ACTEURS	P.14
5- JE METS EN PLACE LES PREMIÈRES ACTIONS	P.16
LE PETIT LEXIQUE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE	P.17
6- JE CONSOLIDE LES ACQUIS	P.18
7- JE PORTE L'ACTION VERS L'EXTÉRIEUR	P.20
ILS TÉMOIGNENT	
COLLECTIF DES LILAS (SEINE-SAINT-DENIS)	P.22
COLLECTIF DE TOULOUSE (HAUTE-GARONNE)	P.23
COLLECTIF DE SIX-FOURS-LES-PLAGES (VAR)	P.24
COLLECTIF DU PAYS BARVAL (GIRONDE)	P.25

Ce livret est édité par l'association Un Plus Bio
68 bis avenue Jean-Jaurès 30 900 Nîmes.
Tél : 09 82 58 26 41 - Mail : contact@unplusbio.org
www.unplusbio.org

Directeur de la publication : Stéphane Veyrat
Comité éditorial : Katell Jaouannet, Stéphane Veyrat, Julien Claudel
Rédaction & mise en page : Julien Claudel

Les cantines bio ? On en fait tout un plat !

C'est avec un plaisir gourmand qu'Un Plus Bio, premier réseau national des cantines bio, vous propose ce guide pratique simple, clair et concis pour vous aider à faire évoluer la restauration collective chez vous. Plus qu'un coup de pouce, cet ouvrage se veut pragmatique, pédagogique mais pas trop, tourné vers l'efficacité des constats et des actions.

Des cantines plus bio, locales, saines et justes, c'est évidemment possible, les expériences se multiplient un peu partout en France. Mais quand chez soi ce n'est pas encore le cas, comment faire ? Faut-il se satisfaire de maigres évolutions, ruer dans les brancards ou jouer la carte de la mobilisation citoyenne ?

Chez les parents, passer au bio demande de l'envie et de la patience, chez les élus, de la volonté politique, et dans les services ou en cuisine, de l'enthousiasme. Ce guide pratique, à l'usage des parents, basé sur la longue expérience de l'association Un Plus Bio au plus près des collectifs, démontre en quoi une action bien réfléchie peut aboutir à des miracles et bousculer nos vieilles habitudes qui limitent encore bien souvent le Plaisir à table dans les cantines.



MA CRITIQUE DE LA CANTINE EST-ELLE FONDÉE ?

Un projet alimentaire heureux doit être en phase avec les enjeux de société, d'éducation, de santé publique et d'environnement. La plupart des collectivités pensent répondre à ces impératifs, chacune à sa manière. Porter la critique est donc un art car...

- J'ai l'impression d'être seul(e) et que les autres parents s'en fichent.
- On me dit que manger bio coûte cher et qu'on ne peut pas se le permettre.
- On me répond qu'il y a d'autres priorités à traiter, comme les heures de garde ou les activités périscolaires.
- Je suis un peu perdu(e), la restauration collective demande trop d'expertise.
- Personne ne me renseigne quand je cherche des infos.
- Les cuisiniers, les élus, les techniciens... vont me prendre en grippe.
- Je passe pour un(e) bobo à l'heure du pouvoir d'achat en berne !



J'ai réécrit au maire pour dénoncer des pratiques, dont la diminution des produits bio. Pour moi, c'est inconcevable !

Agnès, collectif à Clamart (92)

Les 10 bonnes raisons de mettre les pieds dans le plat

Pourquoi critiquer un service public qui prend en charge mon enfant, de l'entrée au dessert, pour quelques euros à peine ? Eh bien justement, parce que...

- 1 Ce n'est pas une cantine, c'est une usine !
- 2 Le bio et les produits locaux de qualité, personne n'en parle.
- 3 Aucun agriculteur que je vois au marché ne livre sa marchandise.
- 4 Le temps du repas est trop court pour en faire un moment de partage et d'éducation.
- 5 C'est une société extérieure délocalisée qui livre des repas froids.
- 6 Les cuisiniers ne peuvent pas éplucher les légumes ni casser des œufs !
- 7 Des tonnes de nourriture sont jetées à la poubelle.
- 8 Les parents ne sont pas associés à la commission des menus.
- 9 Mon enfant a faim en rentrant de l'école.
- 10 J'ai envie que les choses changent, même si mon enfant n'en verra pas la couleur.



LE CONSEIL



LANCEZ-VOUS ! Certes, la notion de bien manger est essentiellement culturelle et renvoie à vos propres valeurs. Les faire partager n'apparaîtra donc pas forcément légitime au début. Mais si vous prenez conscience que vous agissez pour le bien commun et le futur des générations, alors foncez, le défi est passionnant. Et gardez à l'idée qu'un bon projet alimentaire finit toujours par être plébiscité par le public et faire la fierté des élus. Il suffit de rendre la critique constructive.

LA RESTAURATION COLLECTIVE, COMMENT ÇA MARCHE ?

Vue de près, la cantine est un monde à part. Avec ses codes, ses contraintes d'hygiène, ses personnels, ses autorités de tutelle... Je découvre les éléments clés.

- La cantine est un service public facultatif. On l'oublie souvent mais aucune loi n'oblige les collectivités à mettre des cantines en place.
- Tous secteurs confondus, la restauration collective représente 11 millions de repas par jour dont sept millions en milieu scolaire.
- Par ses achats en gros volumes, le marché est taillé sur le modèle de la grande distribution où les filières longues* (multiplication des intermédiaires) dominent les circuits courts et où un bon tiers des repas est fabriqué par trois grands groupes industriels.
- En milieu scolaire, la gestion est partagée entre deux modèles : la régie* publique, encore majoritaire, et la délégation de service public* à des sociétés privées.
- À chaque échelon scolaire, de la crèche à l'université, correspond une institution particulière qui dispose de la compétence restauration : mairie, communauté de communes, conseil départemental, conseil régional, etc.

C'est compliqué de comprendre le millefeuille administratif (cantines primaires, collèges, lycées, administrations agricoles et para-agricoles, etc.)

Jean-Marc, collectif Aliment-Terre 33



* Lexique p.17

Le vrai prix d'un repas

Je ne confonds pas le prix du ticket avec le niveau de qualité du repas. En France, je paye en moyenne 3 à 4 € le déjeuner pour mon enfant (hors prise en compte du niveau de revenu). Mais le prix global du repas grimpe entre 8 et 10 € si on tient compte du prix des denrées (environ 2 € par assiette) ainsi que des salaires du personnel, des frais de bâtiments et d'équipements, des fluides (eau, électricité, chauffage), des produits d'entretien, du traitement des déchets, du service facturation, des analyses bactériologiques, etc.

Bon à savoir : faire évoluer la qualité alimentaire par les achats de bons produits génère de faibles surcoûts car le prix des denrées représente seulement 15 à 20 % du coût global de service d'un repas en restauration scolaire. Les augmentations peuvent être contenues par une réduction du gaspillage alimentaire, le choix de la saisonnalité, de meilleurs partenariats avec les fournisseurs, des changements dans les recettes, etc.

Cas n°1 : si ma cantine est déléguée à une société privée...

Je prends conscience qu'il faudra agir avant le lancement de l'appel d'offres, en lien avec les élus et les services. Une fois l'entreprise sélectionnée, généralement pour plusieurs années, il sera plus difficile de faire bouger les lignes, même si le dialogue se poursuit parfois entre les acteurs et que des clauses d'évolution sont éventuellement prévues.

Cas n°2 : si ma cantine est gérée en direct par la collectivité...

La politique alimentaire dépend pleinement des élus et des équipes de cuisine. Les marges de manoeuvre techniques et financières vont fortement dépendre de la taille de ma commune et de son organisation historique. Avant les élections, c'est le bon moment de titiller les futurs élus sur les projets qu'ils envisagent pour la cantine. Après, cela risque d'être un peu plus sportif.

LE CONSEIL 

GARE AUX IDÉES REÇUES. Une restauration déléguée à un privé n'est pas synonyme de catastrophe pour vos bambins. À l'inverse le mode de gestion directe par la collectivité n'est pas toujours le paradis. Rendez-vous curieux, demandez des détails sur les efforts et mesures prises pour plus de qualité dans les assiettes. Et n'hésitez pas à visiter les installations.

QUELS SONT LES ENJEUX SUR MON TERRITOIRE ?

Explorer l'histoire de la restauration dans ma collectivité renseigne sur de nombreux aspects de la politique alimentaire. Je me donne donc les moyens de récupérer les bonnes infos et de vérifier les dires de mes enfants.



- Mode de gestion : direct ou concédé à une entreprise (associative, sociale ou industrielle) ?
 - Préparation des repas : cuisine centrale* qui livre les repas sur les points de restauration, ou cuisine autonome* qui prépare sur place au sein de chaque établissement ?
 - Liaison chaude ou froide* ?
 - État de l'outil de restauration : neuf, ancien, vétuste ?
 - Existence d'une légumerie* ? Travail de produits frais et bruts ?
 - Effectif journalier en cuisine et en salle : présence d'animateurs du temps du repas ?
 - Fréquence d'introduction de signes officiels de qualité : AOP, Label rouge, AB, etc. ?
 - Affichage des menus ?
 - Part du bio et/ou du local ?
- Politique anti-gaspillage (la moyenne des restes alimentaires, en cuisine et dans les assiettes, est de 150 g par convive) ?
- Fonctionnement des différentes restaurations collectives voisines.
- Modalités de réservation d'un repas à la cantine ?

J'ai rédigé un questionnaire sur le bio en restauration scolaire que j'ai soumis par mail à tous les parents. J'ai eu 89 réponses dont 99 % en faveur du bio.

Alexandra, collectif Neuilly-Plaisance (93)

* Lexique p.17

Les bons contacts



Crèche et centre aéré : en général la mairie, le centre d'action communale et sociale (CCAS) ou la communauté de communes (ou d'agglomération).



Maternelle et école élémentaire : dans un village, le maire, dans les grandes collectivités, l'adjoint(e) ou le (la) conseiller(ère) municipal(e) en charge de la restauration, des affaires scolaires ou de l'éducation. Parfois un(e) élu(e) de la communauté de communes.



Collège : deux types d'interlocuteurs, d'un côté les élus du conseil départemental qui définissent une partie de la politique alimentaire du territoire, de l'autre le gestionnaire d'établissement, fonctionnaire de l'Éducation nationale qui assiste le principal du collège dans de nombreuses tâches. C'est lui qui a la main sur le budget et les commandes alimentaires au sein du collège.



Lycée : la gestion des cantines revient au conseil régional ainsi que, comme dans les collèges, au gestionnaire.

À chaque échelon, les associations de parents d'élèves, parfois sensibilisées ou qui siègent dans les commissions menus, peuvent être d'un bon secours.

LE CONSEIL



MÊME PAS PEUR ! Le sentiment d'être débordé(e) va vite vous envahir mais tenez bon car la chasse aux bonnes infos est primordiale, elle va vous aider à affiner votre feuille de route. Et si vous ne comprenez pas tout, n'hésitez pas à poser les bonnes questions, même les plus basiques.

JE DÉFINIS MES ATTENTES

Une fois les éléments clés réunis, il faut mettre sur pied un projet adapté et raisonnable, qui fasse la synthèse entre l'utopie et l'horizon des possibles.

La qualité alimentaire, c'est quoi ?

Ma liste d'arguments qui conjuguent les préoccupations environnementales, sanitaires, nutritionnelles et éducatives...

- Des conditions pour permettre aux enfants de découvrir, de goûter et de partager dans des conditions agréables : un temps du repas assez long, moins de bruit, des personnels présents.
- Une santé pour tous dans l'assiette : l'exclusion des OGM, des pesticides, de l'agriculture intensive et l'introduction privilégiée de denrées en bio : pain, huile, céréales complètes, épicerie sèche.
- Le soutien aux agriculteurs, artisans et petites unités de transformation de mon territoire : des produits locaux de qualité.
- La promotion des labels officiels (AB, AOP), notamment pour la viande (Label rouge).
- Du goût et du plaisir : Un espace légumerie* pour permettre aux cuisiniers de travailler dans de bonnes conditions les fruits et légumes bruts livrés en vrac.

- De la diversité au service de la qualité nutritionnelle : la réduction de la part de la viande de mauvaise qualité et l'augmentation des protéines végétales (légumineuses et céréales). Cela génère des économies, est bon pour le climat, et permet d'investir dans l'achat de viande issue d'élevages responsables.
 - Des produits retrouvés : contrairement aux idées reçues, l'oeuf coquille (issu de poules élevées en plein air) c'est permis, le lait cru entier, aussi. Les poulets entiers, c'est mieux que des cuisses ou des pilons. Choisir ces produits, c'est stimuler la production locale.



Plusieurs façons de manger

Entre l'utopie accessible...

Imaginons un grand potager public, géré et cultivé par la mairie, qui livre chaque soir des légumes frais aux restaurants autonomes de la commune. Les cuisines disposent d'une légumerie, sont animées par des cuisiniers motivés, régulièrement formés, qui proposent aux enfants des ateliers santé-cuisine-nutrition pendant les temps d'activités périscolaires. Et dans les assiettes, du 100 % bio-sinon-à quoi-bon, avec un fort rayonnement local et un soutien précieux porté aux initiatives qui préservent le foncier agricole : protection de l'environnement, ressource en eau, soutien à l'installation de nouveaux agriculteurs sur le territoire.

... et la réalité parfois surprenante...

Imaginons maintenant la routine d'une cuisine vieillissante où les produits conventionnels issus de l'agriculture intensive viennent de l'autre bout de la planète, où le personnel se déclare impuissant et rechigne à éplucher les légumes, où les gestionnaires se cantonnent à leurs fournisseurs habituels et où la cuisine d'assemblage se limite à ouvrir des boîtes, des sacs sous vide et des surgelés.

... Que choisir ?

La troisième voie bien sûr ! Je fais le pari du réalisme avec un minimum d'ambition, et pour cela je remets du bon sens là où il disparu. Je mise sur l'intelligence collective, je défends l'idée de manger mieux sans dépenser plus, je rappelle qu'il est possible de mutualiser avec les voisins, etc.



VOUS ÊTES AMBITIEUX mais sachez rester humble car ce n'est pas à la restauration collective de régler toutes les incohérences alimentaires de la société. Vouloir généraliser votre propre consommation bio et locale à un collectif, c'est sous-estimer la réalité du marché alimentaire et des pratiques de nos concitoyens, encore largement tournés vers les super et les hypermarchés.

Le coût du bio nous est souvent opposé. Nous faisons donc beaucoup d'information sur les pratiques qui permettent de le réduire.

JE SOLLICITE LES ACTEURS

Une fois le projet posé, il faut fédérer les bonnes énergies que voici :

- Les associations de parents d'élèves. Elles sont de plus en plus enclines à se préoccuper de la question alimentaire. Si ce n'est pas encore le cas, j'inscris le projet à l'ordre du jour. À défaut je me renseigne auprès des secrétaires de fédérations départementales (FCPE, PEEP, Unaape, Apel...).
- Les associations et groupements de producteurs : une Amap de secteur, un groupement départemental, une plate-forme de distribution, des entreprises spécialisées en bio.
- Les réseaux professionnels : la chambre d'agriculture, la Fnab, le réseau des Civam.
- Les élus. Attention, les délégations municipales sont parfois vagues et croisent en interne plusieurs services (agriculture, économie, éducation, santé, scolarité, Agenda 21...)
- Les directions de services et les chargés de mission de la collectivité.
- Le gestionnaire ou tout autre agent qui gère les commandes alimentaires.
- Les équipes en cuisine : le chef et sa brigade, les personnels de service et techniques, les agents d'animation du temps du repas.
- L'infirmière et la diététicienne, premiers postes avancés au contact des convives.
- Les enseignants. Un projet alimentaire peut entrer dans le cadre d'un projet pédagogique au sein de l'établissement.
- Les convives : beaucoup d'enfants ou d'adolescents sont susceptibles d'entraîner une dynamique parmi leurs camarades.



*Au
fur et à mesure
l'écoute s'améliore,
des producteurs répondent
à nos invitations et
des rencontres élus-opérateurs
se mettent en place.*

Jean-Paul, collectif OsonsBio (24)

Le top 3 des erreurs à éviter

1

Je réduis ma demande à la seule introduction du bio. Cela laisse supposer que la collectivité ne fait pas bien.

2

Je demande la mise en place de solutions toutes prêtes que j'ai récupérées sur le net et les forums.

Je remets en cause la qualité des repas sans avoir défini au préalable ce que j'entends par qualité alimentaire.

3

Dialogue ou rapport de force ?

L'émulation collective ressentie à mesure qu'on progresse dans un projet peut donner envie d'en découdre avec les autorités. La confrontation, souvent inévitable, n'a pas pour autant besoin de déboucher sur un rapport de force. Elle doit plutôt permettre d'éclairer les points d'accord comme les marges de progrès possibles.

Mon élu(e) n'est pas toujours un(e) expert(e) !

Un (e) élu (e) en charge de la restauration peut avoir plusieurs dossiers à gérer sans pour autant être un spécialiste de ses différentes délégations. Il s'appuie sur ses services et ceux de l'État afin de répondre au mieux aux attentes. Avec tact et détermination je peux aussi jouer un rôle non négligeable pour l'aider à se saisir des enjeux et à prendre en considération mes attentes.

LE CONSEIL 

RIEN DE FASTIDIEUX ! S'organiser, c'est convivial, rendez ce moment agréable. Rendez-vous légitimes, en nombre notamment et par la connaissance, pour porter le débat sans pour autant vous substituer aux décideurs. Et pensez aux structures périphériques au-delà de la compétence restauration : santé, aménagement du territoire, agriculture, éducation...

JE METS EN PLACE LES PREMIÈRES ACTIONS

Les acteurs réunis, il reste à diffuser les bons messages et sensibiliser le reste de la communauté éducative. Un projet alimentaire de qualité est d'abord la fête du partage des idées et du souhait d'agir.



- Projection d'un film suivie d'un débat. *Nos enfants nous accuseront* de Jean-Paul Jaud (2008), *Demain* de Cyril Dion (2015) et Mélanie Laurent ou *Qu'est-ce-qu'on attend ?* de Marie-Monique Robin (2016).
- Organisation d'une journée sur le thème de l'alimentation en lien avec l'environnement, la santé publique, le développement économique local.
- Réservation d'un repas à la cantine pour les adultes.
- Création d'un blog, d'un groupe de discussion en ligne, d'une page Facebook.
- Intégration ou création d'une commission des menus (composée d'élus, parents, techniciens, diététicienne, infirmière, etc.)
- Visite d'une cuisine exemplaire sur le territoire.
- Rencontre d'experts (chercheurs, associations, fédérations nationales spécialisées dans le bio).
- Mise en place de partenariats (avec les milieux universitaires, scientifiques, associatifs).

*Nous
avons participé
aux commissions
restauration des écoles
et collèges et aidé notre mairie
à travailler sur le nouvel appel
d'offres*

Jean-Marc, collectif Aliment-Terre 33

Le petit lexique de la restauration collective

- **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 encore de définition précise de l'approvisionnement local en production alimentaire, en termes de distance notamment. Le local s'apparente de fait à un circuit de proximité : que puis-je trouver au plus près de chez moi ou à l'échelle de ma région ?
- **Circuit court** : circuit de distribution dans lequel intervient au maximum un intermédiaire entre le producteur et le consommateur.
- **Cuisine autonome** : unité de préparation culinaire hébergée sur le site de restauration. C'est à vrai dire le modèle idéal, même s'il peut s'avérer coûteux à l'échelle des grandes collectivités.
- **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.
- **Gammes alimentaires** : les denrées sont classées de la première à la sixième gamme (frais sans traitement, surgelés, pasteurisés, conditionnés sous vide, etc.). Chaque gamme présente ses avantages... et ses inconvénients.
- **Filière longue** : Elle se caractérise par une pluralité d'acteurs intervenant entre le producteur et le consommateur : coopérative, transformateur, centrale d'achat, distributeur...
- **GEM-RCN** : Groupement d'étude des marchés en restauration collective et de nutrition. Né en 1999, c'est le document national de référence en terme de préconisations (non obligatoire) relatives à la fréquence, à la variété des menus servis ainsi qu'au grammage des portions servies. Disponible sur internet.
- **Légumerie** : espace de stockage des fruits et légumes livrés bruts, en vrac, à l'arrière des cuisines. Elle favorise l'accès aux circuits courts. La grande majorité des unités de préparation en est dépourvue.
- **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.
- **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 généralement les petits villages.
- **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 principaux leviers réside dans le message « Cinq fruits et légumes par jour ».
- **Régie** : la collectivité gère directement la restauration. Autrement, on parle de gestion concédée, c'est-à-dire sous-traitée à un privé.

JE CONSOLIDE LES ACQUIS

Tout va mieux mais avec le temps, la démobilisation guette. Poursuivre les efforts engagés et ne pas baisser la garde, c'est important. Plusieurs facteurs sont à prendre en compte.

Le calendrier électoral. Les élections ont souvent pour impact de faire évoluer les politiques alimentaires des collectivités. Parfois dans le bon sens, parfois dans le sens inverse.

Le syndrome de la paresse. Parce que le naturel revient au galop, le niveau d'implication baisse : l'émulation collective retombe, une équipe en cuisine se relâche, des parents voient leurs enfants changer d'établissement et se désinvestissent, un fournisseur ou un producteur cesse son activité...

La mobilité professionnelle : certains acteurs institutionnels et administratifs sont appelés à changer régulièrement de poste et/ou de région : un gestionnaire, un chargé de mission, un technicien, un directeur de service.

L'émergence de difficultés. Ici la surcharge de travail est mal vécue, là on ne parvient pas à limiter les surcoûts dans la durée, là encore le bio vient de trop loin et le local ne profite pas de l'effet d'aubaine...

*Entre
le démarrage du bio
et aujourd'hui, il s'est passé
un changement de municipalité et
de chef de cuisine. Tout le monde n'est
plus forcément convaincu de l'intérêt de
maintenir le bio, l'équilibre semble fragile...
Il faut une volonté politique forte.*

Laurence, collectif La Marmite ((Île de Ré)

Quelques actions salutaires

Je structure le collectif dans la durée

Collectif informel ou association loi 1901 avec statuts, conseil d'administration et assemblées générales ? La plupart du temps, la mobilisation repose sur la volonté de quelques-uns, qui souhaitent s'affranchir de la mise en place d'une structure aboutie. Militer est chronophage et énergivore. L'outil associatif peut pourtant s'avérer redoutable d'efficacité, en terme de légitimité aussi bien que d'ouverture à tous les acteurs et de suivi des actions. Des synergies peuvent être créées avec des Amap ou des associations engagées dans le développement durable.



Je fais la fête au moins une fois par an !

Pourquoi ne pas sanctuariser les actions en créant un événement qui rassemble la population ? Un pique-nique géant en fin d'année, un repas bio à la cantine ouvert à tous, une journée d'expos, de rencontres et de débats, une foire de producteurs locaux avec animation. Dans toutes les civilisations, l'alimentation s'accommode toujours de rituels !

Je soutiens une démarche de certification

Encourager la mise en place d'audits annuels pour mesurer objectivement les évolutions, c'est possible. Partenaire d'Un Plus Bio, la société Ecocert a mis en place en 2013 le label « En cuisine », un cahier des charges privé qui fait le tri dans les factures d'achat, observe les pratiques en cuisine, ouvre l'œil sur le gaspillage, donne des idées pour continuer de progresser et fixe des caps chaque année : 10 % de bio, puis 30 %, voire 50 %.

LE CONSEIL 

MANGER MIEUX, C'EST POLITIQUE. N'oubliez pas que le meilleur garant d'une bonne politique alimentaire, c'est la collectivité. Mairie, communauté de communes, Département, Région, ne relâchez pas la pression. Demandez des comptes, mais ayez également la reconnaissance du ventre quand les avancées sont réelles.

JE PORTE L'ACTION VERS L'EXTÉRIEUR

Mon fils mange mieux à l'école mais, arrivé au collège, patatras ! L'alimentation concerne tous les âges et il serait dommage que vos réussites en primaire ne se prolongent pas en collège, au lycée ainsi que... partout ailleurs.

Mon enfant va passer dans les classes supérieures et sûrement changer de lieu de restauration, de mode et de temps repas. Le libre service au self amène une nouvelle autonomie qui remplace l'accompagnement des équipes éducatives de la ville. Derrière ce bouleversement qui peut aussi bien se passer, mon regard et ma présence peuvent fortement aider à améliorer les choses.

Collèges et lycées : si le grand patron reste le principal ou le proviseur, le grand argentier qu'est le (la) gestionnaire a souvent le dernier mot. Or vous connaissez désormais l'adage : « *On est d'accord pour faire de la qualité mais il faut rester dans un budget équilibré...* »

Manger en entreprise : si elle existe, la cantine du bureau est aussi un lieu à conquérir. Le modèle de la sous-traitance aux sociétés privées est dominant mais le milieu professionnel est un environnement où les marges de progression sont relativement faciles à gagner.

La maison de retraite : elle est un lieu précieux où l'alimentation et le temps du repas génèrent sans doute plus qu'ailleurs des moments collectifs importants. Raison de plus pour savoir ce que mange mon aîné(e).

L'hôpital: parce qu'on y effectue généralement de courts séjours, on ne se préoccupe pas suffisamment de qualité alimentaire. Mais là aussi, les seules règles d'hygiène ne doivent pas dissimuler l'absence d'ambition alimentaire.

À la conquête du CA !

Le conseil d'administration du collège ou du lycée reste le lieu d'information et de décision. S'y intéresser, se présenter et y siéger permet d'entrer de plain-pied dans la problématique. Il y a toujours un élu du Département qui siège d'office au CA du collège. Informer ses élus et les solliciter, voilà un bon moyen de peser dans les négociations.

Les autres moyens d'agir ailleurs...

Je m'investis dans l'association ou le collectif de parents.
Je réserve un repas une à deux fois par an et je regarde régulièrement les menus proposés.
Je sensibilise mon enfant à être un observateur objectif des repas qu'on lui propose.
J'adhère à l'association Un plus Bio pour rencontrer d'autres démarches et collectifs.

... et près de chez moi

Je prolonge mes engagements en réalisant mes achats dans des lieux responsables. Il existe des enseignes dans lesquelles je peux acheter en consolidant de vraies démarches commerciales, équitables et éthiques. Si cela ne me convient pas tout à fait, rien ne m'empêche de rejoindre un regroupement d'achats bio et responsable, une Amap, un jardin solidaire ou partagé.

LE CONSEIL 

ON RECOMMENCE ! Le bagage que vous avez patiemment développé dans votre village, votre ville ou votre quartier est un outil précieux. Reproduisez la même méthode : renseignez-vous, allez voir sur place, goûtez, rencontrez, discutez et repérez les leviers qui permettent de peser sur les discussions et les décisions.

Pas d'Usine, on cuisine !

Collectif des Lilas (93)



« Pas d'usine on cuisine » est un collectif né en 2011 pour faire évoluer les cantines de la commune des Lilas (23 000 habitants, 1 600 repas). Après des contacts difficiles avec la municipalité, des efforts communs ont été consentis de part et d'autre, le bio et le local augmentent dans les assiettes.

Si c'était à refaire, que changeriez-vous dans votre approche ?

Pas grand chose, il n'y avait rien de préétabli. Notre approche s'est construite au fur et à mesure, elle a évolué en fonction de l'apport des différents acteurs du collectif. Elle a saisi les opportunités (événements, appels d'offre...) quand elles se présentaient.

Confrontation ou dialogue, que choisir pour gagner du temps ?

Il faut trouver un juste équilibre entre les deux. D'abord s'imposer comme acteur crédible et compétent au sein de la ville, puis convaincre des bienfaits et répercussions de nos idées et revendications auprès des parents ainsi que des décideurs. Enfin, échanger et construire ensemble. Et aussi utiliser les médias, tracts et réseaux sociaux à bon escient.

Quels conseils limpides offrir aux collectifs qui démarrent ?

- Identifier parmi les membres du collectif les compétences et richesses humaines de chacun, leur permettant d'avoir des responsabilités spécifiques établies (nutrition, réglementation, graphisme, communication, qualité d'orateur...)
- Participer aux réunions de mairie.
- Tracter devant les écoles, organiser des débats, des films, des pétitions, des animations sur des événements festifs et citoyens.



Leur projet : beaucoup d'envie, plus de bio, moins de viande et une cuisine gérée en direct qui préparerait des plats faits maison.

L'art de bien communiquer

Collectif de Toulouse (31)

Quels premiers enseignements tirez-vous de la création du collectif ?

Que l'alimentation en restauration collective est un sujet sensible qui intéresse beaucoup les parents, et qu'il soulève aussi des questions du côté de la collectivité. On se rend compte à Toulouse que le système en place, né sous la municipalité Baudis dans les années 1980, repose sur des équipements et des process qui ne permettent que difficilement une restauration qui convient à nos attentes de parents.

Quels changements souhaitez-vous ?

Pour commencer, plus de dialogue et de volonté politique. Notre collectif est jeune, né en mai 2015, il n'a pas vocation à s'opposer bêtement. Face aux réalités de l'outil vieillissant de la grande cuisine centrale, il a pris conscience qu'on ne pourra pas changer les choses en profondeur. Mais des marges de manœuvre existent et en tout cas, les situations figées, c'est fini !

Est-ce qu'un dialogue s'amorce et quels sont vos espoirs ?

C'est en toute bonne foi qu'on a créé le collectif, en rassemblant d'autres parents délégués de plus d'une trentaine d'écoles sur les 200 que compte la ville. Après une longue période de tensions et d'incompréhensions avec la mairie, il y a un début de dialogue. Nous avons pu mettre en place l'été dernier un groupe de travail associant parents du collectif, représentants de la mairie et direction de la cuisine centrale afin d'étudier ensemble les améliorations qu'on peut apporter aux repas des enfants. Ce groupe de travail se réunit une fois par trimestre, au Capitole.

Et si c'était à refaire ?

Je referais la même chose, d'ailleurs je continuerais lorsque mon fils entrera au collège si nécessaire. Si je pouvais changer quelque chose, ce serait d'avoir plus de disponibilité car c'est un combat qui demande beaucoup de temps et de persévérance en continu. À cet égard, le soutien des médias peut être essentiel. Lorsqu'une municipalité fait la sourde oreille ou ne se montre pas volontaire politiquement pour améliorer la restauration scolaire, l'appui de la presse locale est indispensable et la communication via les réseaux sociaux est d'une réelle efficacité.

Alors que le bio atteint déjà 23 % du volume des achats, des parents se mobilisent dans la ville rose pour réclamer une amélioration de la qualité et du goût des repas livrés dans les cantines. La grande cuisine centrale délivre plus de 30 000 repas par jour, mais grâce à un dialogue constructif, la volonté commune d'avancer progresse.



Le dialogue après des débuts un peu tendus, c'est déjà gagné !

Quand la démobilisation guette

Collectif de Six-Fours-les-Plages (83)

Un collectif pour les circuits courts a tenté d'interpeller la mairie sur le marché délégué des cantines arrivant à échéance. En vain, malgré un bon début de mobilisation.

L'expérience a fait long feu, elle en presque cuisante. Isabelle Berviller était pourtant au cœur d'une mobilisation enthousiaste. À Six-Fours-les-Plages, sur la côte varoise, le collectif qu'elle a animé depuis 2013 pour faire évoluer les cantines de la commune s'est dissous, au profit de la création d'une cellule du mouvement des Colibris sur les circuits courts.

La restauration collective qui occupait jusqu'alors l'ordre du jour sera un peu reléguée. « *On avait pourtant suivi la méthode du dialogue élargi, en contactant toutes les parties prenantes, se rappelle la militante qui a eu l'audace d'être investie par Europe-Écologie-les-Verts aux élections départementales. Malgré le peu de monde venu à notre première réunion, on avait retenu l'idée d'un sondage en ligne auprès des parents.* »

Plus tard, une entrevue est demandée au maire par courrier. Elle reste sans suite. Le collectif aurait pourtant aimé discuter du cahier des charges avec un élu, le marché délégué à une société extérieure arrivant à son terme en 2015. « *On nous a simplement fait comprendre que ce cahier des charges avait un caractère confidentiel et qu'on ne pouvait pas y accéder* », regrette Isabelle Berviller. Depuis, l'appel d'offres a débouché sur un nouveau marché pour quatre ans à venir.

Yves Draveton, l'élu adjoint délégué aux affaires scolaires, estime de son côté qu'« *il n'y a aucune difficulté à Six-Fours. J'ai impulsé la création d'une commission des menus où siègent des parents d'élèves élus, ils se montrent très satisfaits du cahier des charges discuté avec eux. Pour le reste, je n'ai pas à décider de changer les choses. Le collectif qui nous a interpellé citait des expériences où il y avait 80 convives à gérer, nous on sert 2 200 repas par jour !* » L'élu ajoute que le bio est inscrit dans le marché, mais nous n'avons pas obtenu le pourcentage réel.

Ni dialogue ni confrontation, certains collectifs se retrouvent parfois face à l'indifférence.

« L'organisation, étape essentielle »

Collectif Aliment-Terre du Pays Barval (33)

1- Si c'était à refaire, que changeriez-vous ?

Nous nous poserions la question du fonctionnement en association ou en collectif. Autrement, rien à changer, je pense que nous nous y sommes bien pris : pas de polémique (pour l'instant), nous avons abordé la question de la restauration dans sa globalité.

2- Qu'est-ce qui vous paraît simple et, au contraire, compliqué ?

Simple : le constat global et les objectifs. Compliqué : comprendre le millefeuille administratif (cantines primaires, collèges, lycées, administrations agricoles et para-agricoles, etc.)

3- Quels trois conseils offrir à un collectif sur son territoire ?

- L'organisation interne : étape essentielle, surtout si le collectif vise un territoire s'étendant sur plusieurs communes. Se fixer peu d'objectifs, mais clairs et précis, pour ne pas s'épuiser.
- La persévérance : il faut de la suite dans les idées, définir des objectifs clairs, savoir que les situations ne bougent pas facilement. Donc s'inscrire dans la durée.
- L'enthousiasme : l'énergie positive dynamise le groupe et permet de rallier les politiques. Du moins on l'espère !

4- Les autorités politiques sont des interlocuteurs faciles, moyennement faciles, carrément difficiles. Et pourquoi ?

Les demandes de la société civile en dehors de périodes électorales sont malheureusement peu entendues... Pour l'instant, nous n'avons rencontré qu'un seul élu qui a déjà engagé une démarche vertueuse sur sa commune et rayonne autour. Nous l'avons contacté en premier pour nous baser sur une expérience positive. L'approche des autres élus apparaît compliquée : pour le primaire, la délégation de service public de la restauration scolaire décharge les maires de leur responsabilité. Les sensibiliser à l'aspect sanitaire, à une alimentation saine, à l'école du goût et de l'éducation à l'environnement..., sera essentiel. Nous nous attendons à des négociations délicates. La question de notre légitimité est à balayer d'emblée, comme celle du coût, s'agissant de la santé de nos enfants. Celle-ci commence par l'alimentaire. Nous sommes la société civile, porteurs d'un projet global ambitieux, mais réaliste et ferment de cohésion sociale. Les élus devront accepter -de gré ou de force ?- cet élan démocratique.



Sur le bassin d'Arcachon, un collectif citoyen a décidé de mettre les pieds dans le plat. Collecter les bonnes infos apparaît comme l'étape essentielle avant de définir le projet alimentaire.

Un Plus Bio, premier réseau national des cantines bio



L'association Un Plus Bio est aujourd'hui le premier réseau national des cantines bio. Pendant longtemps, elle a accompagné de nombreuses collectivités locales désireuses de faire évoluer leurs pratiques de restauration collective, en faisant de l'introduction du bio et du local des leviers de développement économique et social des territoires. En 2013, elle fonde le Club des Territoires Un Plus Bio, qui rassemble les élus de villages, villes, pays, communautés de communes et départements engagés dans ce beau combat qu'est la transformation positive de notre relation à l'alimentation durable hors domicile.

Depuis ses débuts en 2002, l'association se donne pour mission de diffuser les bons messages auprès de tous les publics, décideurs, techniciens, élus, citoyens, cuisiniers. Cette approche globale lui permet d'ouvrir les portes du dialogue et de l'action à tous les niveaux, des besoins de formation de terrain aux négociations avec les services d'État et les ministères en passant par l'organisation d'événements nationaux comme la campagne « Fais bouger ta cantine ! ». En 2016 elle lance un Tour de France des territoires engagés dans le bio et organise à Paris les premières Victoires des cantines rebelles.

C'est donc avec conviction et dans la convivialité qu'Un Plus Bio édite ce premier guide pratique destiné à faire bouger encore plus vite les lignes des cantines en France, en soutenant l'enthousiasme des citoyens qui ont compris que la balle de l'action est aussi dans leur camp. Prenez autant de plaisir à le lire que nous avons eu à l'écrire !

Pour aller (encore) plus loin :

Julien Claudel et Stéphane Veyrat, pour le collectif Un Plus Bio :

« *QUAND LES CANTINES SE REBELLENT* », manifeste pour une restauration collective bio, locale, saine et juste. Éditions In8, collection Court-Circuit, 94 pages, 9 €

