



**3 QUESTIONS À... Isabelle Maincion,**  
maire de La Ville-aux-Clercs (41), co-présidente  
du groupe de travail restauration scolaire de l'AMF.  
« LES REPAS VÉGÉTARIENS POSENT  
UN PROBLÈME »

#### Des repas bio et locaux à la cantine, c'est possible ?

L'objectif va être difficilement atteignable d'ici 2022, il ne faut pas se voiler la face, étant donné que le bio disponible est vendu davantage sur les marchés : pour les maraîchers, dont les revenus sont souvent très bas, le plus rentable, c'est la vente directe. Il y a en plus un problème logistique. Dans le Loir-et-Cher, nous n'avons pas de groupement d'agriculteurs biologiques, la chambre d'agriculture ne nous soutient pas. Le risque, c'est d'avoir du bio qui vient d'ailleurs, avec une qualité moindre, ce qui se passe déjà, surtout pour la restauration déléguée. Or, cette loi avait été conçue pour favoriser l'agriculture française.

#### La loi posera-t-elle des problèmes particulièrement pour les petites communes ?

Il y a un problème de formation des agents, mais certains chefs sont un peu méprisants vis-à-vis de nos petites cantinières, alors que nous avons enquêté sur 11 communes du département : la

plus petite est la plus vertueuse ! Elle achète tout localement, elle connaît ses producteurs et ses 40 élèves, leurs goûts, comment leur faire manger des légumes... Elle a zéro déchets car les enfants apprécient ! Tout cela pour un coût très correct.

#### Que pensez-vous des dispositions de la loi sur l'interdiction des plastiques et l'obligation d'un menu végétarien par semaine ?

Pour les plastiques, ça ne devrait pas poser de problème. Beaucoup de communes, dont la mienne, ont déjà supprimé les barquettes. Cela ne coûte pas très cher, et le service dans des ramequins change la perception de la nourriture, voire le goût. Les enfants mangent plus volontiers. En revanche, pour les repas végétariens, l'AMF a toujours dit que les maires n'ont pas à tenir compte de principes culturels ou philosophiques. Nous n'avions pas du tout prévu cette mesure, et les cantines vont devoir rester en conformité avec la loi de 2011, qui impose un équilibre alimentaire avec des protéines animales. *Propos recueillis par E. G-E.*

# Cantines : relever les défis d'une alimentation de qualité

**La loi Egalim du 30 octobre 2018** entend placer la qualité des repas et le respect de l'environnement comme une priorité dans la gestion des cantines. Elle fixe cependant des objectifs qui méconnaissent parfois l'ampleur des défis, parmi lesquels la formation des cuisiniers, après trois décennies d'une gestion centrée sur l'équilibre des coûts.

C'est désormais un horizon commun pour tous les élus et gestionnaires de cantines scolaires, d'EHPAD ou d'hôpitaux : en application de la loi alimentation (1), en 2022, les repas devront être préparés avec au moins 50 % de produits issus de filières durables et de qualité, dont un minimum de 20 % de produits issus de l'agriculture biologique ou d'exploitations en conversion. La liste complète des produits entrant dans ce quota de produits de qualité sera précisée dans un décret qui devrait paraître en mars, selon le ministère de l'Agriculture. Mais elle inclura déjà tous les labels de qualité comme les AOP, AOC, IGP, labels rouges, spécialités traditionnelles garanties, écolabels, mentions valorisantes (« montagne », « fermier », « produit de la ferme », « produit de mon-

tagne », « produits pays » en Outre-mer), ainsi que la mention « issus d'une exploitation de haute valeur environnementale ».

Une réflexion en cours au ministère et à l'Ademe devrait permettre d'éclaircir la notion des « coûts imputés aux externalités environnementales liées aux produits pendant son cycle de vie », une notion juridique très récente pour désigner les produits locaux, dont l'évaluation devrait être précisée dans le décret. Il s'agit de prendre en compte l'impact environnemental des produits, de leur mode de production à leur recyclage en passant par leur transport. Ce devrait être un nouvel atout pour permettre d'inclure le critère local dans les marchés publics, ce qui est toujours interdit, quoique ce point ne semble plus être, de l'avis de nombreux

acteurs, le principal obstacle à l'introduction de produits locaux et régionaux. De nombreux guides pratiques, dont un édité par l'AMF (2) en 2016, donnent les clés pour le faire.

#### Inquiétude sur l'objectif bio

C'est pour le bio que le problème risque essentiellement de se poser car, en 2017, l'agriculture biologique ne représentait que 6,5 % de la surface agricole utile. Or, le plan Ambition bio 2022 du gouvernement, qui vise à porter ce chiffre à 15 % en quatre ans, est critiqué pour son manque de mesures... ambitieuses. En outre, toutes les régions ne sont pas égales en matière d'offre compte tenu du climat et de l'organisation des filières. « Dans la Drôme, ce sera très facile. En Hauts-de-France, ce sera beaucoup plus compliqué ! », avance Delphine Duceurjoly, consultante en filières agricoles durables et circuits alimentaires de proximité. Christophe Hébert, président de l'Association nationale des responsables de la restauration territoriale (Agores) et directeur

de la restauration à Harfleur (76), explique ainsi qu'historiquement, le groupement Interbio est plus présent sur l'ancienne région de Basse-Normandie. « En Haute-Normandie, nous avons surtout de l'élevage intensif et des céréaliers en conventionnel, et les fruits et légumes locaux sont disponibles surtout à partir de juin, quand les effectifs baissent... » Le calendrier scolaire, lui, respecte une autre saisonnalité ! Par ailleurs, il n'existe pas de marché stable à l'heure actuelle, à destination de la restauration collective.

Parmi les mésaventures courantes citées par les élus, un maraîcher ou un boulanger bio qui met soudainement la clé sous la porte... La logistique fait souvent défaut : un grand nombre de petits fournisseurs suppose des livraisons multiples chaque jour, ce qui est prenant pour les équipes des cuisines et n'est pas retenant au niveau du bilan carbone. Tous les départements ne sont pas couverts par des groupements d'agriculteurs biologiques (GAB) disposant de capacités de stockage et de livraison. Les projets alimentaires territoriaux (PAT)

sont un moyen de structurer des filières bio locales (3) mais ils manquent toujours d'une véritable impulsion à l'échelle nationale. Ils sont seulement 21 à avoir été labellisés par le ministère de l'Agriculture, même si la somme qui leur est allouée au sein de l'appel à projets du programme national pour l'alimentation (PNA) va passer de 1,5 à 1,65 M€ en 2019. Cette aide est modeste – 48 000 € en moyenne par projet – et ne peut financer qu'un peu d'ingénierie. « Dans le prochain PNA, qui sortira en mars, nous voulons intensifier le soutien, y compris financier, au démarrage des projets », promet Viviane Valla, cheffe du bureau du pilotage de la politique de l'alimentation à la direction générale de l'alimentation (DGAL). La loi a aussi prévu la mise en place d'un conseil national de la restauration territoriale, avec tous les acteurs, institutionnels, élus, agriculteurs, industriels de l'agro-alimentaire, société civile, qui « sera installé en début d'année » pour permettre notamment un travail en commun sur les décrets à venir. Et dans chaque région, les comités régionaux de

**79%**  
des restaurants scolaires sondés par l'Agence bio proposaient des produits bio en 2018, contre 57 % en 2017.

**76%**  
de ce bio provient de France et 48 % de la région.

l'alimentation, pilotés par les préfets, vont être réactivés pour travailler sur l'approvisionnement de la restauration collective, de manière à atteindre les nouveaux seuils.

### Lutter contre le gaspillage

Deuxième gros dossier ouvert par la loi, mais qui va en fait de pair avec l'objectif d'une alimentation de meilleure qualité : la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Tous les gestionnaires devront réaliser un diagnostic préalable. Les plus grosses collectivités « devront signer des partenariats avec des associations d'aide alimentaire pour pouvoir leur donner leur surplus », explique Viviane Valla. Une ordonnance, prévue pour septembre prochain, encadrera cette mesure. Il ressort des premières réunions de concertation que les restaurants concernés seront ceux qui servent plus de 4 ou 5 000 repas par jour environ. Selon une étude de l'Ademe, portant sur 40 collectivités, toutes les can-

tines ne sont pas égales sur le sujet : dans les écoles primaires, les cantines en régie présentent une moyenne de 69 g gaspillé par enfant et par repas, contre 122 g pour les cantines en délégation. La différence est encore plus forte selon qu'il s'agit d'une cuisine sur place (55 g) ou en cuisine centrale, avec liaison froide ou chaude (127 et 118 g respectivement).

Il existe une autre difficulté que le législateur n'a pas envisagée : celle de la pénurie de cuisiniers et d'agents formés. « On peut vouloir du bio, de la qualité, mais s'il n'y a pas en face les hommes et les femmes pour le faire, c'est compliqué », estime Christophe Hébert. En effet, pour rester dans les clous d'un budget contraint, les produits bio locaux doivent être achetés bruts. Ce qui suppose de savoir les transformer, puis de savoir les cuisiner. Or, nombre de collectivités ont hérité d'une politique née dans les années 1980, « où les industriels et les sociétés délégataires ont vendu à l'Éducation nationale une

**2,9%**

c'est la part du bio dans les achats de la restauration collective (y compris d'entreprise) en 2017.

transformation de la cuisine collective avec des cuisines centrales et de l'assemblage de produits semi-transformés ». Résultat : une formation des agents centrée surtout autour de l'hygiène et de compétences transversales, « en mettant complètement de côté la formation traditionnelle du cuisinier, ce qui a provoqué une véritable pénurie de cuisiniers formés, en restauration collective comme commerciale », explique Christophe Hébert.

### Former les cuisiniers

La restauration collective est devenue une voie de garage, avec un turn-over important. « Nous avons des employés sans motivation, alors que c'est un métier de passion ! » Si la plupart des agents maîtrisent les notions d'hygiène, celles-ci sont parfois dépassées, car ils bénéficient rarement de formation continue : « On leur a fait tellement peur que souvent l'introduction de produits bio et bruts leur pose problème, il y a besoin de réactualiser les connaissances », explique Aurélie Bénazet, coordinatrice du collectif *Les pieds dans le plat*, qui offre un catalogue de formation à l'alimentation durable, en partenariat avec le CNFPT et la Fédération nationale de l'agriculture biologique (FNAB). Et comme beaucoup n'y sont pas formés, « parfois, on trouve des cuisines super équipées où il n'y a pas assez de personnes pour éplucher les légumes », décrit Delphine Ducœurjoly. D'où la nécessité de valoriser le métier et de recourir à la formation continue. Le virage est déjà pris dans nombre de collectivités, même si la tâche reste immense. Selon Aurélie Bénazet, la demande en formation explose : « Jusqu'en 2016, nous formions 1 000 personnes par an. En 2017, nous en avons formé 3 000, et cette année, ça va encore augmenter. » Et la durée des formations est passée de modules de 2 jours à six mois ou un an.

Bio, produits locaux, lutte contre le gaspillage, formation des cuisiniers... Si les élus réussissent à relever ces défis, on peut s'attendre à un vrai saut qualitatif des repas dans les cantines.

**Emmanuel GUILLEMAIN D'ECHON**

(1) Lire *Maires de France*, n° 363, décembre 2018, pp. 126-127.

(2) [www.amf.asso.fr](http://www.amf.asso.fr) (réf. BW14640).

(3) Lire *Maires de France*, n° 358, juin 2018, pp. 34-39.

# Cantines : six conseils pour changer les produits et les habitudes

Structurer des filières, acheter et cuisiner des produits bruts, lutter contre le gaspillage..., la collectivité doit associer tous les services et les acteurs locaux.



© Frédérique Bidault/Biosphoto/AF

Tous les gestionnaires doivent commencer par accepter l'idée que, dans un premier temps, introduire des produits bio et de qualité va forcément faire augmenter les coûts. « Le bio, à l'instant T, coûte plus cher, il demande aussi plus de travail et d'engagement. La seule manière d'y arriver est de changer non seulement les produits mais aussi les pratiques », assure Hugo Derey, cuisinier à la cantine de Nogaro (32) et membre du collectif *Les pieds dans le plat*. Mais en travaillant sur tous les postes, nombre de cantines arrivent à un coût-matière proche de la moyenne.

### 1 Engager une action transversale

L'élaboration d'un plan par étapes, avec l'implication des services communaux, est indispensable : achats, cuisine, service, animation, espaces verts, CCAS, et d'autres acteurs : parents d'élèves, commerces de bouche, producteurs. « Il faut que ce soit un projet commun », affirme

**Les produits bio ou labellisés coûtent certes plus chers. Mais le surcoût peut tendre vers zéro si on achète des légumes bruts par exemple.**

Aurélie Bénazet, coordinatrice des *Pieds dans le plat*. D'autant que chaque métier a sa vision de la restauration et de bonnes idées à apporter, des ATSEM et des parents qui sont au contact quotidien des enfants aux techniciens du développement durable. Un projet alimentaire territorial (PAT) ou un agenda 21 sont de bons vecteurs pour ce travail en équipe.

### 2 Lutter contre le gaspillage

Elle est citée en premier par tous les acteurs et observateurs. « C'est la porte d'entrée vers une alimentation de qualité », estime Laurence Gouthière, spécialiste du sujet à l'Ademe, qui a réalisé une boîte à outils *ad hoc*. Réduire les déchets en cuisine et dans l'assiette permet de compenser la hausse des coûts liée à l'achat de plus d'aliments de qualité. Selon les expériences menées dans 40 collectivités entre 2016 et 2018, il est facile « d'atteindre les 20 % de réduction du gaspillage avec assez peu d'investissement. Le cran d'après est plus difficile, car il suppose des

### Le défi zéro plastique

La loi Egalim interdit les ustensiles en plastique au 1<sup>er</sup> janvier 2020 et les contenants plastiques d'ici à 2025 (2028 pour les communes de moins de 2 000 habitants). « Il n'y a eu aucune étude d'impact, alors qu'il y aura des conséquences très lourdes », affirme Christophe Simon, gestionnaire de la cantine centrale de Bordeaux-Mérignac (33) et responsable d'un groupe de travail sur les plastiques mis en place en 2018 par l'Agores. Passer à l'inox ou au verre suppose en effet des investissements, les bacs sont plus lourds à soulever que les barquettes plastiques, il faut donc acquérir des équipements ergonomiques. Et la cellulose et l'inox peuvent poser des problèmes sanitaires, pas identifiés aujourd'hui. L'Agores travaille donc avec des chercheurs pour sortir un livre blanc en 2019, afin d'aider les élus à y voir plus clair.

changements d'habitude plus importants à mettre en place », souligne-t-elle.

Tout d'abord, il faut réaliser un diagnostic, désormais rendu obligatoire par la loi... et pas forcément ruineux. « Il existe beaucoup d'associations locales qui viennent faire des pesées des déchets et proposent des plans d'actions », comme le réseau Régali, présent dans cinq régions. Parmi les leviers à actionner, une meilleure gestion des inscriptions, pour éviter de préparer des repas non consommés ; mettre en place de « petits défis » pour les équipes et les enfants, avec des tables de tri des déchets, des « gâchimètres » qui rendent visible la quantité de pain jeté ; s'adapter à



© cdk/productions/AdobeStock

### L'inconnue des menus végétariens

Seules les cantines de plus de 200 couverts vont devoir adopter un plan pluriannuel de diversification des protéines, incluant des recettes végétales. Toutes, en revanche, devront introduire, à compter du 1<sup>er</sup> novembre 2019 et pendant deux ans, à titre expérimental, un menu végétarien par semaine. Ce qui soulève des inquiétudes. « L'ANSES devrait faire une étude pour démontrer que les menus végétariens seront sans incidence au plan sanitaire, nutritionnel, social et éducatif », estime Marie-Line Huc, diététicienne-nutritionniste à Angoulême (16), mettant en avant

le besoin de « justice sociale » car seules « certaines familles sont sensibilisées à la nutrition ». À Nîmes (30), Véronique Gardeur-Bancel, qui n'est pas contre les menus végétariens *a priori*, observe que « pour beaucoup d'enfants de familles modestes, le déjeuner à la cantine est le seul repas équilibré, voire chaud de la journée ». Toutefois, « le lait et les œufs seront autorisés », rappelle Viviane Valla, qui reconnaît qu'« il n'existe pas beaucoup d'outils » de référence pour des recettes végétales, même s'il « y a des exemples » dans certaines collectivités.

## Avis d'expert

**Delphine Ducœurjoly**, consultante en filières agricoles durables et circuits alimentaires de proximité

« LES COLLECTIVITÉS PEUVENT AIDER À LA STRUCTURATION DE FILIÈRES LOCALES »



« Les 20 % de bio, c'est l'équivalent d'une composante par jour. S'il s'agit de la viande, on est largement au-dessus du seuil. Introduire une composante bio régulièrement est donc un bon moyen de se lancer : trouver une offre régionale sur un produit phare (pain ou yaourt bio), c'est moins compliqué que sur tout un menu. Puis, il faut réfléchir aux achats sur la durée. Et, dans les régions où l'offre bio est faible ou mal structurée, participer à la structuration de filières locales. Un bon point de départ est d'informer les agriculteurs sur l'opportunité que représente la restauration collective ; ils sont peu à en avoir conscience. Dans l'Yonne, j'ai organisé une formation à la demande d'une commune nouvelle pour expliquer aux producteurs ce que sont

les marchés publics, comment y répondre, quelles opportunités ils représentent en matière de volume et de planification des plantations. Ensuite, on peut envisager une concertation pour mettre sur pied une plateforme logistique, par exemple : les producteurs se regroupent pour livrer les différents restaurants. Les frais peuvent être partagés et les collectivités peuvent, sans trop d'investissements, mettre à disposition un local déjà existant pour du stockage, de la logistique, un atelier de transformation, une légumerie... Les groupements d'achats, avec d'autres collectivités, sont aussi une bonne solution. Le réseau Manger bio ici et maintenant (MBIM) est une ressource importante. Il fédère les plateformes de distribution de produits bio locaux. »

l'appétit des convives, avec la proposition d'assiettes pour petites ou grandes faims, sachant que les accompagnements des plats (féculents, légumes) sont les composantes les plus gaspillés.

Le plus important reste sans doute de sensibiliser et responsabiliser les enfants, en faisant venir les producteurs à la cantine, par exemple, ou en organisant des visites de fermes en partenariat avec les enseignants, comme à Nîmes (30). « On jette beaucoup plus facilement ce à quoi on accorde peu de valeur. Ces animations permettent de redonner du sens à l'alimentation », explique Laurence Gouthière. Cela passe aussi par l'association des enfants à l'élaboration des menus : il faut admettre que leur goût diffère de celui des adultes. À Saint-Étienne (42), les menus sont d'abord testés auprès des enfants, quitte à faire évoluer les recettes.

### 3 Acheter et cuisiner des produits bruts

Les produits bio ou labellisés coûtent certes plus cher. Mais le surcoût peut tendre vers zéro si on achète des légumes bruts et des poulets entiers, ou même des bœufs sur pied, comme dans la cuisine centrale de Lons-le-Saunier (39). Les légumes bio font moins d'épluchures, qui

**0,27**  
euro

c'est le coût moyen par repas du gaspillage alimentaire, selon l'Ademe.

peuvent être compostées et utilisées pour les espaces verts de la ville ou des jardins partagés. Les viandes de qualité perdent moins d'eau – et donc de poids – à la cuisson. Les fromages à la coupe, les compotes en boîtes reviennent moins cher que les portions individuelles, et les yaourts nature sont meilleur marché que ceux aromatisés ; fabriquer soi-même les pâtisseries et desserts est plus économique et meilleur. Cela suppose cependant d'être équipé, avec une cuisine complète, une légumerie... et d'avoir le personnel formé.

### 4 Structurer les filières

Les projets alimentaires territoriaux (PAT) sont un bon moyen d'analyser l'offre existante, de rapprocher producteurs et acheteurs publics, et de construire les structures nécessaires : plateformes logistiques, ateliers de transformation... Avoir un PAT formalisé n'est pas absolument indispensable. Dans le Loir-et-Cher, le « Lab 41 », lancé par le département, envisage la construction de deux légumeries. À Nîmes, la ville a passé une convention tripartite avec l'entreprise délégataire qui s'occupe de la restauration et avec la chambre d'agriculture, qui « se charge de trouver des producteurs locaux », explique Véronique Gardeur-Bancel,

adjointe au maire à l'enseignement. La société de restauration « s'engage sur un prix à l'année pour protéger les producteurs, la chambre d'agriculture contrôle le respect de ces engagements ». Le diététicien de la commune élabore les menus avec les cuisiniers et les transmettent aux producteurs qui établissent « un calendrier de plantations six mois à l'avance ». D'où une visibilité appréciable pour les producteurs, à même de les convaincre de travailler pour une collectivité.

### 5 Introduire des menus sans viande

L'apparition surprise des menus végétariens dans la loi peut en fait servir à réduire les coûts. « Les viandes sont les produits les plus onéreux et les deuxièmes plus gaspillés », explique Laurence Gouthière. Même si les « repas végétariens » dont parlent la loi peuvent contenir laitages et œufs, une piste intéressante est celle de l'introduction de légumineuses (haricots, pois chiches, lentilles...), riches en protéines végétales. Cela suppose la maîtrise de leurs techniques de cuisson et des recettes nouvelles : curry de lentilles, gâteau de châtaignes ou de haricots blancs, potages... En tenant compte, si l'on fonctionne en liaison froide, de l'impact du réchauffage sur la texture des plats.

### 6 Sensibiliser les agents à l'alimentation durable

La formation du personnel, en cuisine comme au service ou aux achats, pour le sensibiliser à l'alimentation durable, au goût est un point crucial... Ce qui prend du temps et demande donc un investissement. Selon Christophe Hébert, président de l'Association nationale des responsables de la restauration territoriale (Agores) et directeur de la restauration à Harfleur (76), « il faut six mois pour former un cuisinier qui a déjà des bases, et deux ou trois ans pour celui qui part de zéro ». Aurélie Bénazet insiste sur la nécessité de libérer des journées pour la formation. « Beaucoup d'élus nous demandent de les former après la journée de travail, ce n'est pas possible ! On peut faire la formation sur place mais c'est aussi bien pour ces agents de sortir et de voir ce qui se passe ailleurs, ce n'est pas un public qui rencontre beaucoup ses collègues. » E.-G.-E.

## L'alimentation durable, un travail d'équipe en Charente

La Couronne (8 000 hab.) mobilise tous ses services mais aussi les citoyens pour proposer une alimentation qui respecte l'environnement et stimule les papilles.



© Emmanuel Guillermah d'Échon

**A**u menu de la réunion à La Couronne, le choix du repas de Noël et la nouvelle enquête de satisfaction qui sera diffusée aux parents et aux enfants. Tout le monde est invité à donner son avis : le directeur de la restauration, l'adjoint au maire, les directeurs et directrices des écoles, du centre de loisirs, des cantines satellites, les ATSEM, les parents d'élèves, la nutritionniste et la directrice de l'agenda 21, Véronique Jean. C'est elle qui fait le relais entre tous les acteurs, dans la logique de concertation mise en place en 2008, à l'initiative de la nouvelle équipe municipale, qui a permis d'installer une « culture commune » autour de l'action participative et du développement durable. Ainsi, le directeur de la restauration, Grégory Plasseraud, a « appris la gestion différenciée des espaces verts », qui profite du compost des déchets de la cantine. Un réseau d'écoute, d'appui et d'accompagnement des parents (REAPP) a été créé. Il leur propose, entre autres, des ateliers de cuisine dans l'appartement pédagogique qui se situe à l'étage de la cuisine centrale. Les adolescents de 11 à

**La directrice de l'agenda 21 fait le relais entre tous les acteurs, dans la logique de concertation mise en place en 2008 qui a permis d'installer une « culture commune ».**

### En savoir +

- La charte « Bien manger à l'école » : [www.lacouronne.fr/category/restauration-scolaire/](http://www.lacouronne.fr/category/restauration-scolaire/)
- Le réseau des villes actives du PNNS : [reseauvillesactivespnns.fr](http://reseauvillesactivespnns.fr)

17 ans font la même chose au centre socio-culturel. Il s'agit de maintenir une « cohérence » tout au long de la pyramide des âges, alors que la cuisine centrale sert aussi la halte-garderie et à l'EHPAD. « Les parents retrouvent la même qualité partout. À force de répétition, le message passe », juge Jacky Bonnet, premier adjoint au maire chargé de l'éducation, de l'agenda 21 et du budget. La commune a été l'une des fondatrices du réseau local « Bien manger à l'école : c'est l'affaire de ma commune ». Le réseau des villes actives du Plan national nutrition-santé a été aussi une ressource précieuse.

Chaque parole compte. Les ATSEM ont réalisé que le pain, premier aliment bio introduit dans les repas, finissait en majorité à la poubelle. Le boulanger est venu faire déguster aux enfants plusieurs recettes, et c'est celui qu'ils ont choisi qui accompagne les repas et les fromages à la coupe, sans gaspillage désormais. Le bio a été introduit peu à peu, « pour ne pas avoir à revenir en arrière », explique l'élu : de 2 % en 2008, on est passé à 4, puis 8, 9, 19, 30, 34 et aujourd'hui 48 %, dont plus de 60 % d'origine locale, pour un coût-matière de 1,88 € par repas.

Tous les ans en novembre, le REAPP organise, avec les associations locales, la quinzaine « Bien dans notre assiette », avec dégustations et ateliers sur le sucre, l'équilibre alimentaire. Les parents peuvent visiter la cuisine ou partager un petit-déjeuner avec les enseignants à l'école primaire ou maternelle. « C'est très attendu par les parents, ils en voudraient plus dans l'année ! », relate Jacky Bonnet. Les menus végétariens, introduits une fois par semaine, « ont été faits dans cette logique, les parents étant partie prenante de leur élaboration ». La cantine enregistre un record de 93 % d'élèves inscrits. Un nouveau défi doit être relevé : la suppression des barquettes plastiques en 2019, remplacées par des bacs inox, avec un service à table par les agents. E.-G.-E.

## L'importance du bien-être au travail

Pour mobiliser tous les agents, notamment dans les cantines, les élus se sont d'abord intéressés... à leur bien-être. « On trouverait aberrant d'avoir des repas bio et durables, et de mauvaises conditions de travail pour les agents qui les préparent ! », explique Jacky Bonnet. Ainsi, la suppression des plastiques

en cuisine s'est accompagnée de l'achat d'un chariot élévateur, pour éviter de soulever de lourds bacs en inox. La pièce réfrigérée de découpe des légumes a été remplacée par une table à flux : « On a besoin juste de gants et plus de doudoune ! », remarque Angéline Gontier, cheffe de production.

## POUR ALLER PLUS LOIN

### Du bio et du local

- La FNAB, qui fédère 75 groupements d'agriculteurs bio, a lancé deux portails : [www.repasbio.org](http://www.repasbio.org) et [www.restaurationbio.org](http://www.restaurationbio.org)
- *Guide d'introduction de produits bio* de l'Agence bio. [www.agencebio.org](http://www.agencebio.org)
- Le portail de la restauration collective en Nouvelle-Aquitaine. [www.restaurationcollectivena.fr/outils-ressources/](http://www.restaurationcollectivena.fr/outils-ressources/)
- Le réseau « Manger bio ici et maintenant » (MBIM). [www.mbim.fr](http://www.mbim.fr)
- *Guide pratique pour une restauration collective bio et locale*, par Delphine Ducœurjoly et Célia Dupetit, Territorial Éditions.
- *Vade-mecum Encourager l'approvisionnement local* de l'AMF. [www.amf.asso.fr](http://www.amf.asso.fr) (réf. BW 14640).
- Collectif « Les pieds dans le plat ». [www.collectiflespiedsdansleplat.fr/](http://www.collectiflespiedsdansleplat.fr/)
- Association nationale des directeurs de la restauration collective. [www.agores.asso.fr/](http://www.agores.asso.fr/)

### Lutter contre le gaspillage

- L'ADEME propose aux élus une boîte à outils et doit publier bientôt, avec Amorce, un guide sur la lutte contre le gaspillage en délégation de service public. [www.optigede.ademe.fr](http://www.optigede.ademe.fr)
- Le Réseau pour éviter le gaspillage alimentaire en Nouvelle Aquitaine. [www.reseau-regal-aquitaine.org/](http://www.reseau-regal-aquitaine.org/)

### Recettes

- « Je veux manger comme à la cantine bio », publié par l'association Un plus bio. [www.unplusbio.org/](http://www.unplusbio.org/)
- « Goûté et approuvé à la cantine de Nogaro », par Véronique Champomier et Hugo Dereyomez. <https://fr.calameo.com/read/005002810ed93b34b6d7b>
- Franck Bergé, un formateur en cuisine, propose des recettes de cuisson à basse température. <http://cuisson-expertise.fr/fiches-techniques>

# La basse-température : plus de goût, moins de coûts

La cuisine centrale d'Harfleur (76) utilise les cuissons à basse température pour réduire le gaspillage et améliorer le goût de la viande et des légumes.

**E**n arrivant le matin, le chef de production retire les plats de sauté d'agneau pour les mettre dans la cellule de refroidissement. Il les avait mis à cuire la veille avant de partir, et ils ont mijoté toute la nuit, pendant seize heures, à 85 °C en moyenne. Il ne reste plus qu'à leur faire subir un choc de température pour les faire passer de 63 °C à cœur à environ 10 °C en deux heures. Le plat pourra ainsi se conserver trois jours. « *L'avantage est que cela limite les pertes à la cuisson, la viande est cuite de façon plus homogène, elle est très moelleuse et se digère mieux* », explique Christophe Hébert, le directeur de la restauration dans

cette petite ville des environs du Havre.

La cuisson basse température, utilisée par les grands chefs, est de plus en plus employée en restauration collective, car elle permet de réduire les coûts mais aussi de gagner en qualité dans l'assiette. En évitant une montée en température trop forte, comme dans un four ou une marmite classiques, et en prolongeant la cuisson à moins de cent degrés, le collagène, ce tissu souple qui enveloppe les fibres musculaires, « *responsable à 92 % de la dureté de la viande* », est dissous, ce qui rend la viande plus tendre tout en empêchant une trop forte évaporation du jus, qui concentre le goût mais aussi les micronutriments. Adieu les viandes sèches et cuites différemment selon



© Emmanuel Guillemain d'Échon

**Il est nécessaire pour les cuisiniers d'apprendre les subtilités de la cuisson : il y a une durée et une température propre à chaque type de viande ou de légumes.**

### En savoir +

L'Anses a publié une méthodologie pour garantir la sécurité sanitaire des cuissons en basse température. [www.anses.fr](http://www.anses.fr)

l'épaisseur des morceaux ! « *Pour une viande de qualité, on a entre 10 et 15 % de pertes en moins, jusqu'à 30 % pour une viande industrielle. Sur soixante kilos de rôti, on en gagne au moins six !* », explique Christophe Hébert. En cuisant dans des poches plastiques sous-vide, on peut même gagner jusqu'à 18 %, et la durée de conservation peut atteindre 42 jours, ce qui permet de mieux gérer les stocks et limiter le gaspillage. La consommation d'électricité, de nuit et avec un appel de puissance moins fort, est également réduite.

Le temps libéré « *permet d'affecter les cuisiniers à d'autres tâches, comme la confection de pâtisseries*

*maison* ». Autant dire que l'achat de matériel spécialisé est vite rentabilisé, les sondes et boîtiers d'enregistrement de courbes de température étant aujourd'hui très abordables. Ils sont cependant essentiels pour s'assurer qu'il n'y a pas eu d'anomalie ou de coupure du courant. « *C'est quand même assez rare* », affirme Christophe Hébert, qui compare la gestion des cuissons à celle des chambres froides. En revanche, il est nécessaire pour les cuisiniers d'apprendre les subtilités de la cuisson : il y a une durée et une température propres à chaque type de viande ou de légumes. Cela passe par des essais, des expériences qui permettent aussi au cuisinier de retrouver un vrai rôle et une valeur ajoutée.

**E. G-E.**