

Deuxième table ronde « Vers une restauration scolaire durable ? »

Animation : Didier THELLIER Correspondant académique EDD

Rapporteurs : Claire DUPANLOUP et Max ANDRE, Chargés de mission académiques EDD

Intervenants :

- Christophe BERGEROT, Chef de service Maintenance et Fonctionnement au Conseil régional de Franche-Comté
- Blandine BRULPORT, Gestionnaire du collège « La Source » de MOUTHE
- Sylvain LAMBERT, Agent comptable du lycée « Michel » de LONS LE SAUNIER
- Didier THEVENET, Directeur du restaurant municipal de la ville de LONS LE SAUNIER



De gauche à droite : C. BERGEROT, D. THEVENET, S. LAMBERT, B. BRULPORT

Question N°1 : Quels sont les enjeux (les moteurs) qui ont conduit votre établissement, votre collectivité à s'engager dans des actions concernant la restauration scolaire dite durable ?

D. Thévenet : En 1989, la ville de Lons-le-Saunier fait le constat d'une augmentation constante des nitrates et des pesticides dans l'eau potable destinée à la population.

Deux solutions ont été envisagées : soit installer une unité de dénitrification de l'eau, ce qui augmentait le prix de 1 euro/m³, soit agir en amont, sur le bassin versant.

Cette deuxième solution a été retenue et des conventions ont été signées avec les agriculteurs pour limiter les intrants sur les terres. Malgré les réductions opérées, on n'observa pas réellement de modifications des concentrations en nitrates dans l'eau.

Des réunions avec les agriculteurs concernés ont permis progressivement de remplacer une agriculture traditionnelle par une agriculture biologique (ni lisier, ni pesticides, ni nitrates). Une première action a été de produire un pain biologique circuit court : un agriculteur qui produit localement un blé biologique, une minoterie du secteur et un boulanger de la ville (année 2000). Cette démarche locale a permis une grande stabilisation des prix, déconnectée des prix mondiaux des farines.

Ce premier succès a incité la collectivité à développer, à partir de 2005, cette démarche globale sur d'autres produits : le lait et yaourts avec un partenariat avec ENIL de Poligny (lait jurassien et yaourts bio.), la viande de bœuf, les légumes et fruits frais (pommes).

Un appel d'offre concernant l'achat de viande bovine vivante de race montbéliarde a été mis en place.

Actuellement 49 agriculteurs pratiquant l'agriculture biologique sont répartis autour de la ville et approvisionnent la cuisine municipale (groupement local de producteurs).

Deux jeunes agriculteurs (partenariat avec le CFPPA) ont pu s'installer grâce au développement de cette filière locale.

Cela implique également des équipes motivés à la cuisine : « il a fallu réapprendre à travailler des produits frais ».

C. Bergerot : la loi de décentralisation du 13 août 2004 a donné de nouvelles obligations aux collectivités régionales. Une volonté politique forte a été de réfléchir sur la qualité des repas au niveau des lycées et de développer un partenariat sur cette thématique avec les établissements. Le CR a signé, en 2008, le PNNS et a dégagé de grands axes dans ce domaine :

- Développement des agendas 21 scolaires
- Politique agricole en concertation avec les Pays
- Vœu d'une agriculture FC sans OGM
- Approche tarifaire, ne pas augmenter le prix de l'assiette, promouvoir les produits locaux et de saison.

Ces nouvelles orientations font appel à une politique des petits pas où de nombreux acteurs sont concernés. Cela implique également des modifications des pratiques des agents et des transformations sur l'aménagement des cuisines : installation de « légumeries » et de locaux permettant le mûrissement des fruits.

Un plan de formation est prévu pour les chefs de cuisine afin de permettre une autre manière de cuisiner : par exemple, cuisson lente pour mieux valoriser certains morceaux moins chers.

La thématique est également abordée par l'entrée déchets car actuellement on observe encore un gros gaspillage.

Quelles actions sont menées en matière de restauration scolaire durable par les gestionnaires ?

S. Lambert : Le lycée sert actuellement 1400 repas/J et 15 personnes travaillent au service de restauration. Des préalables sont nécessaires avant la mise en place d'une nouvelle politique :

- des locaux et des équipements adaptés (rénovation de la cuisine)
- un personnel motivé, formé et un chef de cuisine moteur ; une équipe stable.
- une volonté politique de l'établissement (Agenda 21 impulsé par le CR)
- une filière déjà bien structurée sur la ville de Lons

Au début, opération « produits bio. » au coup par coup, achetés auprès de grossistes, mais non maîtrise de la provenance. Pour avoir une action plus éco-responsable, le lycée s'est rapproché de la cuisine municipale.

Aujourd'hui nous proposons pratiquement 15-20% de bio dans les repas servis aux élèves.

Nous réduisons ainsi nos émissions de gaz à effet de serre et on favorise l'agriculture locale.

B. Brulport : le projet est né d'une volonté interne de l'établissement (établissement en démarche Agenda 21), de parents d'élèves motivés et attachés à une nourriture saine et de contraintes locales (l'éloignement du collège des grandes centrales de distribution). Un débat public a permis de structurer le projet et les volontés.

Grâce à l'appui du CG25, la démarche a pu être engagée et des circuits courts se mettent en place. Les quantités de protéines animales ont volontairement été diminuées le soir.

Les élèves d'une classe de 5^e (DD) prennent en charge la sensibilisation des autres classes au gaspillage. Ils se sont appuyés sur une étude déchets qu'ils avaient menée.

Le travail du cuisinier est valorisé.

Question 2 : Quelles sont les principales difficultés de mise en place identifiées et comment avez-vous pu les surmonter ?

D. Thévenet : le prix ; un yaourt biologique coûte pratiquement 4 fois plus cher qu'un yaourt proposé par un grand groupe industriel. Les produits surgelés coûtent moins chers que les produits saisonniers bruts...

L'absence de filière bio et de circuits courts pour de nombreux produits. La filière bio pour le lait et les produits laitiers est la seule qui est vraiment en place en FC.

Des solutions existent : mettre en place l'ensemble de la filière en supprimant les intermédiaires entre les producteurs locaux et les consommateurs (action menée par la ville de Lons) ; mieux valoriser certains morceaux de viande moins chers par un mode de cuisson lente, achats de saison, et modifier les comportements des consommateurs : moins de gaspillage, moins de protéines carnées, accepter que les produits ne soient pas standardisés (pommes non calibrées...).

S. Lambert explique en quoi consiste l'article 3 du code des marchés publics : l'acheteur public se doit d'intégrer les considérations du Développement durable dans les marchés publics. Mais cet article protège la concurrence par interdiction qu'on favorise la production locale. Pour respecter ces contraintes, 80 % des produits sont achetés dans

un groupement de commande et pour les produits de proximité, la démarche de mise en concurrence est limitée sur un territoire (pour les commandes < 20 000 €).

C. Bergerot indique qu'il faut adapter la demande en fonction des producteurs (travail avec Interbio Franche-Comté, chambre d'agriculture...) Le Conseil Régional a fait le recensement de tous les producteurs locaux.

Il souligne aussi qu'il est nécessaire de mener une politique de sensibilisation face au gaspillage de nourriture, par exemple par la mise en place d'écodélégués qui prennent en charge l'environnement autour des repas.

Question 3 : Quels conseils peut-on donner à un établissement scolaire pour initier une démarche de ce type ?

S. Lambert et *B. Brulport* proposent une démarche en trois temps :

- rencontrer le gestionnaire et l'équipe de restauration
- inscrire le projet dans le projet d'établissement
- assurer une continuité pluriannuelle dans l'action