

# FORUM VILLE & EAU

Aménager les territoires de demain

Strasbourg.eu  
eurométrropole



6 ET 7  
OCTOBRE  
2016

À STRASBOURG



## ATELIER 4

### Espace public nourricier et vecteur de protection de la ressource en eau



**Serge HYGEN**

Chef de projet, EcoConseil (Strasbourg, 67)



**Bruno STREIFER**

Responsable projet scolaire en charge des thématiques activités physiques, sciences et environnement pour la ville de Strasbourg (67)



**Hélène CLERC**

Chargée de mission, OPABA (Strasbourg, 67)



**Françoise BRUNEL**

Directrice de la Citoyenneté et de la Sécurité (Charleville-Mezières, 08)

**Fabien PRIGNON**

Directeur de la cuisine centrale (Charleville-Mezières, 08)

**ATELIER 4**

Des produits bio locaux dans les cantines scolaires

**La ville de Charleville-Mézières relève le défi du bio grâce à sa restauration collective !**



Françoise BRUNEL et Fabien PRIGNON



**ATELIER 4**

Des produits bio locaux dans les cantines scolaires

**L'alimentation : enjeu du XXI<sup>ème</sup> siècle**

**Enjeux de santé**

La montée de l'**obésité** : 20% des enfants (25% dans les populations en précarité)

L'apparition des maladies associées à une mauvaise alimentation, **maladies cardiovasculaires, hypertension, diabète** mais aussi **cancers**

Les **TIAC** (Toxi Infections Alimentaires Collectives)

**Enjeu économique**

**8 millions de repas hors domicile par jour**

**900 000 repas par an en restauration scolaire**



**ATELIER 4**

Des produits bio locaux dans les cantines  
scolaires

**La restauration collective et son cadre réglementaire**

Le GPEMDA (Groupement Permanent d'Études sur les Marchés De l'Alimentation auprès du ministère des Finances) en 1997

- la circulaire de l'écolier en 2001 (ministère de l'Éducation Nationale) les 2 PNNS successifs (ministère de la santé 2001 et 2006)
- le GEMRCN (Groupe d'Études des Marchés de la Restauration Collective/2007/ministère des Finances)

normes sans valeur réglementaire jusqu'à 2012.



**ATELIER 4**

Des produits bio locaux dans les cantines scolaires

**La restauration collective et son cadre réglementaire**

La réglementation relative à la sécurité alimentaire est draconienne depuis 15 ans (Arrêté fondateur du 29 septembre 1997).

Aujourd'hui, les cuisines centrales doivent constituer le **Plan de Maîtrise Sanitaire** pour obtenir l'agrément communautaire des Services Vétérinaires (arrêté 8 juin 2006). La méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) permet de garantir cette obligation de résultat.



**ATELIER 4**

Des produits bio locaux dans les cantines scolaires

### Charleville-Mézières et le Plan National Nutrition Santé

En 2001, la municipalité de Charleville-Mézières a souhaité faire de la **restauration collective un service à haute valeur ajoutée en particulier** en s'appuyant sur un plan alimentaire inspiré du Plan National Nutrition Santé paru en 2001.

*Pour mémoire les axes essentiels du PNNS : diminution des graisses saturées et des sucres simples, consommation accrue de légumes, fruits, légumineuses et céréales, augmentation des apports en fer et calcium, pratique d'une activité physique.*

Le 2<sup>ème</sup> PNNS insiste également sur l'intérêt des farines peu raffinées (au moins type 80).



**ATELIER 4**

Des produits bio locaux dans les cantines scolaires

### Charleville-Mézières en chiffres

#### **430 000 repas annuels**

Usagers : scolaires (maternels et primaires), adultes (en foyer ou à domicile), les enfants des centres de loisirs des petites et grandes vacances (sauf à Noël)

2 500 repas journaliers dont 1 900 pour les écoles en période scolaire (57 % de la production).

Le nombre de repas annuel reste stable malgré la baisse de population.

#### **Effectifs de la cuisine : 25 agents**

**Budget** : 2 400 000 € / 937 000 € en alimentation et 949 379 € en frais de personnel.

Prix moyen du repas (livraison comprise) : 5,34 € dont 1,96 € d'aliments. Les achats de produits bio s'élèvent en 2012 à 200 000€ soit 20% du budget alimentaire.





**ATELIER 4**

Des produits bio locaux dans les cantines scolaires

## Introduire des produits bio... oui mais comment ?

### Les contraintes ressenties :

- Les marchés publics (ai-je le droit de préférer des produits bios, puis-je fixer des règles de proximité?)
- L'approvisionnement par les producteurs (y aura-t-il suffisamment de produits disponibles? Toute l'année? Quel conditionnement?)
- Le coût (comment financer le surcoût inévitable des produits bios?)



ATELIER 4

Des produits bio locaux dans les cantines scolaires

### Comment les restaurants deviennent bio...

En 2005, la municipalité de Charleville-Mézières sollicite la **FRAB** (Fédération Régionale des Agrobiologistes) de Champagne-Ardenne pour mettre en place des repas bios.

**Objectifs** : développer une logique de territoire pour la **Santé** mais aussi pour le **développement économique** local et la protection de l'**environnement**.

En moins d'une année, les producteurs vont se former sur les normes spécifiques à la restauration collective ainsi que sur les règles des marchés publics, puis créer ou mettre aux normes des ateliers de transformation qui pourront produire des denrées adaptées.



**ATELIER 4**

Des produits bio locaux dans les cantines scolaires

**Comment les restaurants deviennent bio...**

**Des rencontres** entre les producteurs bios et le personnel municipal, sur les exploitations et en cuisine centrale.

**Des formations à l'éducation nutritionnelle** sont dispensées à ceux qui servent à table, animateurs comme agents de service.

Et... l'inévitable remise en cause du processus de fabrication industrielle des repas (l'assemblage) adopté dans les années 90 pour limiter les manipulations et garantir plus facilement la sécurité alimentaire...



**ATELIER 4**

Des produits bio locaux dans les cantines scolaires

**Comment les restaurants deviennent bio...**

En 2006, la municipalité de Charleville-Mézières lance le premier marché public de produits biologiques pour sa cuisine, sous la forme d'un Marché A Procédure Adaptée avec des lots distincts suivant les denrées et des lots comprenant des aliments qui se produisent tous en région. Face à d'autres concurrents, les producteurs régionaux remportent le marché grâce à plusieurs critères, dont le prix mais aussi celui de la qualité. Une planification des menus à l'année, notamment en fonction de la saisonnalité des produits, est instaurée et réalisée chaque année avec les producteurs.

**Le premier repas bio est servi  
le 9 février 2006.**



**ATELIER 4**

Des produits bio locaux dans les cantines scolaires

**La mise en place de filières**

Grâce à la démarche engagée par Charleville-Mézières les producteurs bio ont créé en 2008 une filière régionale d'approvisionnement de la restauration collective : **l'association MBCA (Manger Bio en Champagne Ardenne).**

MBCA : de 100 000 équivalents repas en 2008, enregistre 350 000 en 2013.

Depuis 2008, Charleville-Mézières passe un appel d'offres « bio » relancé tous les quatre ans.



**ATELIER 4**

Des produits bio locaux dans les cantines scolaires

### La situation 2016

#### **Un repas par mois**

**Et en local et bio toute l'année : les yaourts, les pommes de terre, les compotes, les pâtes, le pain et les lentillons de Champagne.**

L'approvisionnement local et bio représente 20% du volume financier du budget alimentation (il n'y a pas de filière locale en conventionnel)

A noter : La ville a simplement retenu comme engagement celui que l'État s'était fixé dans sa circulaire du 2 mai 2008.



**ATELIER 4**

Des produits bio locaux dans les cantines scolaires

### Le financement d'un service public à haute valeur ajoutée

Le budget de la cuisine est constant depuis 2001, malgré les hausses des coûts alimentaires.

Les marges dégagées pour financer les produits biologiques :

- 12% en dépenses alimentaires entre 2007 et 2008 /politique des achats revue/ révision des grammages (pesage des poubelles)
- 47% en dépenses non alimentaires sur la même période (notamment les barquettes)

**Reste un travail à faire aujourd'hui sur l'introduction des protéines végétales, à raison de 50% comme le suggère l'OMS**

- Tous les achats sont passés au crible de leur intérêt nutritionnel comparativement au prix, à la variété et à la qualité gustative des préparations qu'ils permettent. EXEMPLE LA SOUPE



**ATELIER 4**

Des produits bio locaux dans les cantines scolaires

## La soupe une grande qualité gustative à un faible coût

Peu coûteuse, nutritionnellement très intéressante, gustativement plébiscitée par petits et grands depuis son introduction dans les menus en 2008, la soupe offre une infinie variété de saveurs et répond pleinement aux objectifs de qualité et de santé que s'est fixés la collectivité. Grâce à l'investissement dans une machine à conditionner la soupe en poches (26 174 €), les personnels ont trouvé une alternative aux entrées proposées l'hiver et la soupe a pris place chaque semaine dans les menus (0.25 €TTC la portion).

Ce suivi qualitatif se discute dans les groupes de menus regroupant animateurs, agents de service, cuisiniers, autour de réunions semestrielles sur les menus, les recettes, les accompagnements, etc. par ailleurs pesage des poubelles et enquête usagers complètent la panoplie du suivi.





**ATELIER 4**

Des produits bio locaux dans les cantines scolaires

**De la cuisine d'assemblage à la cuisine « fait maison »**

Lorsqu'on achète des matériaux bruts au lieu de produits transformés, les coûts diminuent de + ou - 40%. Le goût est différent et les usagers ne s'y trompent pas.

La motivation pour les agents est également différente. Grâce aux investissements réalisés, le personnel de la cuisine centrale a pu reprendre progressivement le chemin de la cuisine artisanale, même si tout n'est pas encore possible.

**Cela suppose cependant une plus grande vigilance sur le respect des procédures d'hygiène et la mise en place d'autocontrôles rigoureux.**



**ATELIER 4**

Des produits bio locaux dans les cantines scolaires

**Les secrets du changement**

**Connaître les filières locales, allotir les marchés, cuisiner de saison, s'équiper, adopter des techniques culinaires différentes (juste température) et se former !**

Par ailleurs, la pratique administrative n'est plus la même : si produire plus de 2 000 repas/jours nécessite une organisation militaire, il n'en reste pas moins qu'un tel investissement dans l'achat local exige de revoir complètement les rapports entre fournisseurs et acheteurs. C'est moins confortable qu'une commande sur catalogue mais beaucoup plus riche humainement !

