

# CANTINES : ET SI ON METTAIT LES PETITS PLATS DANS LES GRANDS ?

Idées reçues et bonnes pratiques



Avec l'intervention du Groupement des  
Agriculteurs Biologiques de Loire Atlantique  
(GAB44)



La restauration scolaire est un sujet très important au sein des collectivités territoriales car c'est une préoccupation des parents et un levier d'actions direct afin de travailler de nombreuses questions au sein des communes. A ce titre, l'évolution de la législation – *au travers de la loi « pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine, durable et accessible à tous », dite loi « Egalim »* – mis en place par l'Etat, est une excellente illustration de la prise en compte des attentes des citoyens.

Au niveau du territoire de la Communauté de Communes d'Erdre et Gesvres, un Projet Alimentaire de Territoire (PAT) est en cours. Ce PAT affiche des ambitions claires en matière de restauration scolaire et notamment concernant les approvisionnements en denrées alimentaires dans les cantines.

<b>Critères</b>	<b>Niveau 1</b>	<b>Niveau 2</b>	<b>Niveau 3</b>
<b>Produits Bio</b>	20%	35%	50%
<b>Produits « locaux »*</b>	25%	50%	80%
<b>« Fait maison »**</b>	50%	65%	80%

\* *Produits « locaux » : variable selon les produits concernés (Région Pays de la Loire, Département Loire-Atlantique, Communauté de communes d'Erdre et Gesvres)*

\*\* *« Fait maison » : Uniquement pour les préparations confectionnées à partir de produits bruts*

Ce document présente un panel d'idées reçues liées à la restauration scolaire ainsi que les bonnes pratiques de fonctionnement, tant sur le plan du relationnel entre les acteurs du secteur – élus, agents de collectivités, parents d'élèves... –, que sur le plan de l'organisation et de la qualité des repas proposés.



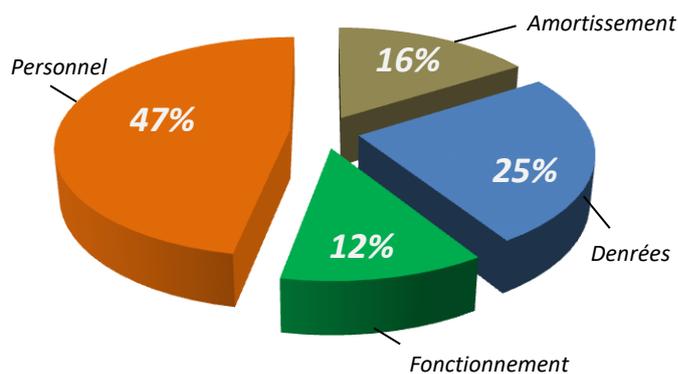
## I. Idées reçues sur la restauration scolaire

La restauration scolaire, lorsque l'on souhaite la faire évoluer au sein de sa commune, peut paraître parfois complexe voire inaccessible car les citoyens, parents d'élèves, élus ne savent pas concrètement comment s'y prendre pour agir.

Pour débiter, abordons quelques idées reçues en restauration scolaire qui parfois peuvent servir d'arguments pour ne pas agir.

- Idée reçue #1 : Les produits de qualité et locaux, ça coûte plus cher ?

### Décomposition du coût total d'un repas en restauration scolaire



Source : Observatoire de la restauration collective bio et durable 2017 – Un + Bio

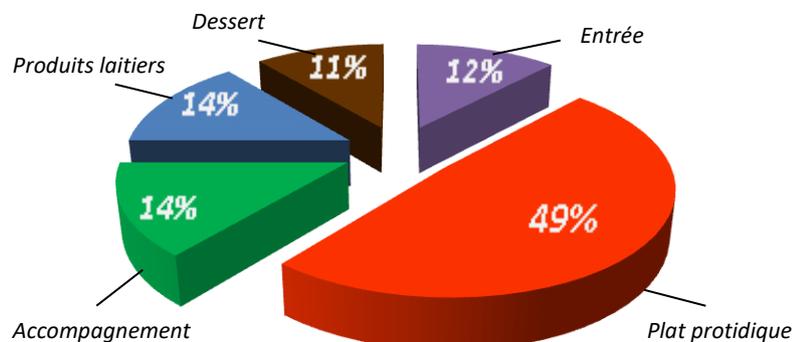
Le coût réel d'un repas pour une collectivité monte de 7 € à 10 € - en y incluant, le prix des denrées, les salaires du personnel, les frais d'amortissement de bâtiments et du matériel, les fluides (eau, électricité, chauffage), les produits d'entretien, le traitement des déchets, le service facturation, les analyses bactériologiques, etc.

La part réelle du coût des denrées représente **seulement 25 %** du prix de revient d'un repas, et souvent moins selon les collectivités.

La part financière des éléments d'un repas « *composantes d'un repas* » n'est pas identique – ex. la composante protidique (viande, poisson...) du plat principal représente près de la moitié du budget denrées alimentaires d'un repas alors que les produits laitiers représente seulement 14%.

De fait, dans une démarche d'introduction de produits bio et locaux, il est plus facile de travailler dans un 1<sup>er</sup> temps sur les produits ayant un impact financier limité, cela permettra de maîtriser les dépenses et de construire une démarche d'amélioration pérenne.

### Coût financier par composante dans un repas en restauration scolaire



Source : Diagnostic réalisé auprès de collèges de Loire-Atlantique 2018 – GAB 44

De plus, le prix des produits concernés par ces composantes – *fruits, légumes, céréales et légumes secs, produits laitiers* – sont abordables en bio et local car ils ne présentent pas de surcoûts - *fruits et légumes en plein saison* - ou un surcoût limité – *produits laitiers*.

*Retour d'expériences de la commune de Bouvron (Communauté de communes de Blain) :*

Le restaurant scolaire de Bouvron est en gestion concédée à une association de parents d'élèves pour la gestion de la cantine. La cuisine est réalisée sur place.

Quelques chiffres :

- Coût global du repas : 5,60 € (hors investissements)
- Coût denrées alimentaires : 1,70 €

L'association estime que la démarche d'introduction de produit bio et locaux – *aujourd'hui à près de 95%* - a généré une augmentation de près de 0,20€/repas soit moins de 5% d'augmentation sur le budget global.

*Plus d'informations à retrouver sur le document « 17 retours d'expériences pour développer une restauration collective bio et locale » réalisé par Bruded*

- **Idée reçue #2 : Gaspillage alimentaire, uniquement lié à la qualité des denrées alimentaires ?**

**Moyennes nationales du gaspillage alimentaire en restauration collective**

	Restes d'assiettes (personne/repas)	Pertes et gaspillage (personne/repas)
<b>Primaire</b>	<b>70 g</b>	<b>120 g</b>
<b>Collège</b>	<b>135 g</b>	<b>115 g</b>

*Source : Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt et ADEME 2017*



**INEVITABLES** : déchets d'aliments qui ne sont pas comestibles

**potentiellement EVITABLES** : tout aliment que certaines personnes mangent et d'autres non

**EVITABLES** : tout aliment ou boisson jetés mais encore comestibles

Les principales sources de gaspillage alimentaire en restauration scolaire sont multiples. Il est possible d’agir à différents niveaux sur chacune d’elles. (*Éléments collectés en 2018, source SMCNA*)

Lieu des pertes	Sources principales	
<b>En cuisine</b>	Menu	Menus inadaptés aux convives
	Commande	Surestimation des quantités achetées
	Stock	Erreur de manipulation ou stockage, gestion non planifiée
	Préparation	Surévaluation des quantités cuisinées
	Gestion des restes	Surplus de production non réutilisé
<b>Service</b>	Service, distribution	Portions servies inadaptées à la faim des convives, manque d’accompagnement des convives
<b>Consommation</b>	Consommation	Convives n’apprécient pas les plats, manque de temps, environnement inadapté au plaisir de manger

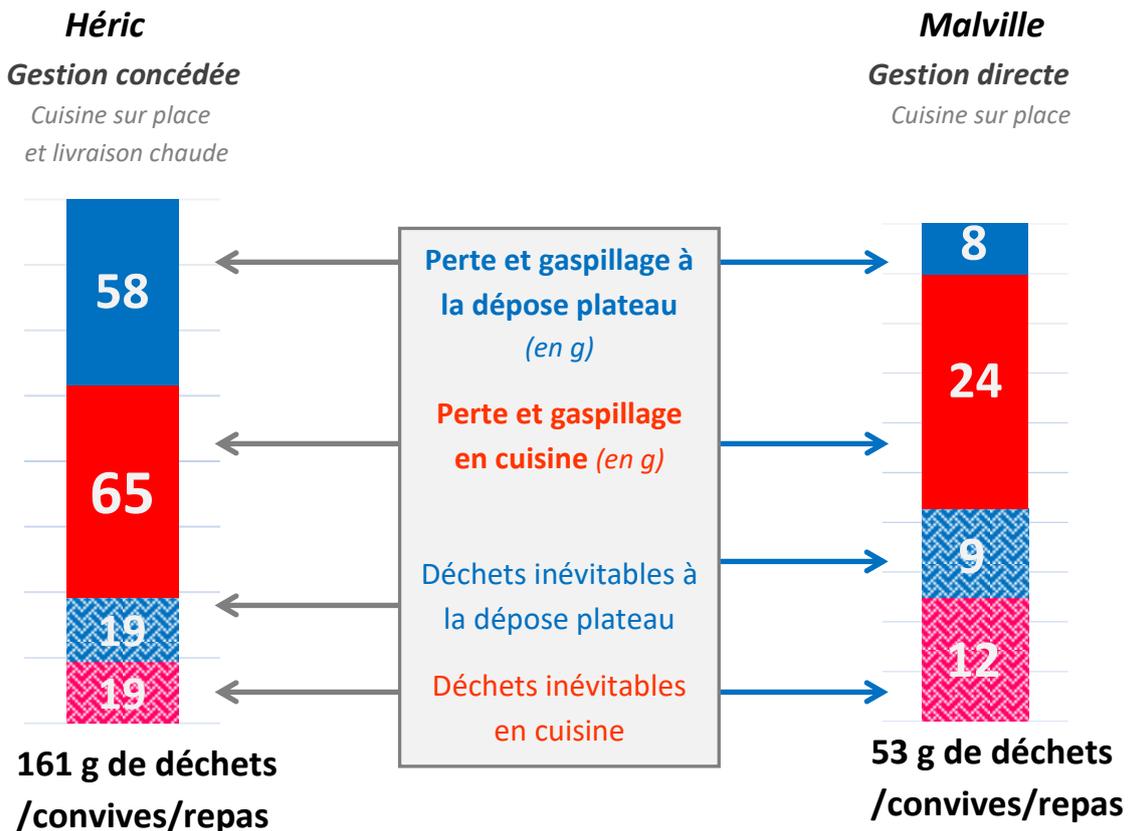
### Retours d’expérience sur la formation des personnels pour réduire le gaspillage alimentaire :

A l’occasion d’une démarche de réduction du gaspillage alimentaire portée par le Syndicat Mixte Centre Nord Atlantique, les équipes de restauration de la commune d’Héric – *cuisine sur place en gestion concédée à une société privée* – ont suivi une formation de sensibilisation et de mise en place d’actions de réduction du gaspillage alimentaire. Des pesées de déchets ont été mises en place afin de quantifier les volumes de déchets (*Cf. données sur la page suivante*).

Ces pesées et un accompagnement par une animatrice déchet ont permis de mettre en place des actions simples pour agir concrètement :

- Réduction des volumes de production en cuisine
- Tranchage du pain au fur et à mesure et non à l’avance
- Mise en place d’assiettes témoin « grande faim » et « petite faim »
- Communication sur les déchets et le tri
- ...

Retours d'expériences suite à la mesure des quantités de gaspillage alimentaire en restauration scolaire communale selon leur fonctionnement (*données collectées en 2018, source SMCNA*) :



Ces retours d'expériences montrent qu'il est plus facile de réduire le gaspillage alimentaire lorsque la cuisine est réalisée sur place sans livraison de repas extérieurs car il est possible d'agir sur toutes les causes du gaspillage. Des actions peuvent également être mises en place en gestion concédée et si possible les intégrer au cahier des charges de la restauration scolaire.

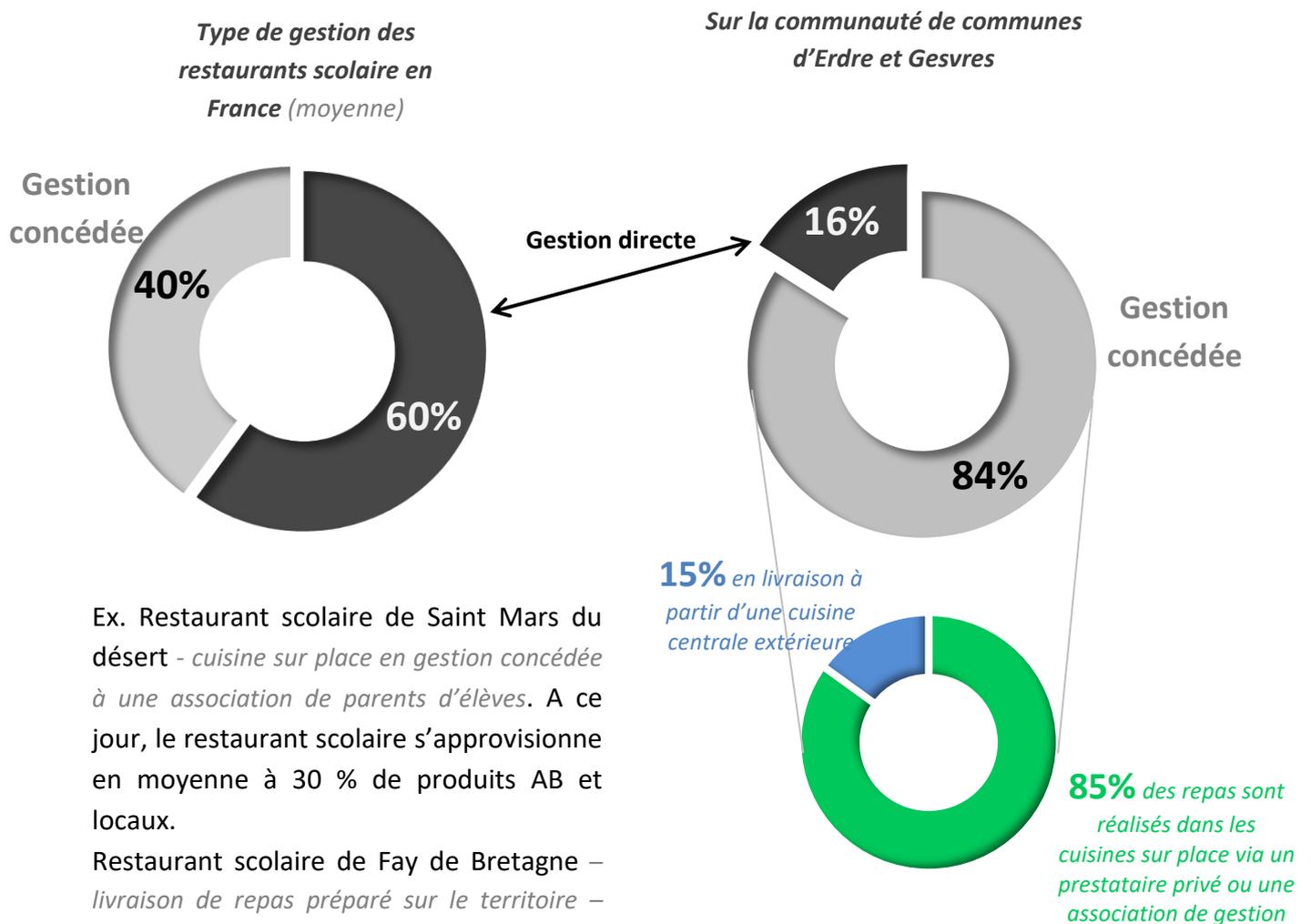
- [Idée reçue #3 : La gestion directe, la solution pour une restauration scolaire de qualité ?](#)

Le mode de gestion du restaurant scolaire est très important pour mettre en place une démarche globale de restauration scolaire. Il existe 2 grands types de restauration :

- La **gestion concédée** qui fait appel à un prestataire privé ou une association de gestion pour confectionner des repas. Elle peut être avec une fabrication des repas sur place ou en livraison à partir d'une cuisine centrale

- La **gestion directe** qui permet à la collectivité de maîtriser l'ensemble de la restauration, de l'approvisionnement, à la gestion des déchets en passant par les techniques de préparation des repas et la formation des équipes.

## Part des différents types de gestion de restauration scolaire en France et sur le territoire d'Erdre et Gesvres



Source : Etat des lieux de la restauration collective sur le territoire d'Erdre et Gesvres 2019 – CCEG

Conseil : Lorsque les repas sont fabriqués sur place - *en gestion directe ou en gestion concédée* -, il est toujours plus facile de mettre en place une démarche d'approvisionnement en produits biologiques locaux et issus de circuits courts car il y a une maîtrise des fournisseurs et des volumes d'approvisionnements plus adaptés pour les producteurs locaux.

*Pour davantage de données, de retours d'expériences et de témoignages, vous pouvez aller consulter les documents de référence cités dans la partie « Pour aller plus loin », pages 11-12*



## II. Bonnes pratiques en restauration scolaire

La restauration scolaire est parfois vue comme une thématique secondaire dans les collectivités, voire une contrainte. Alors qu'au contraire, ce service public est un excellent outil afin de fédérer autour d'une question qui nous concerne tous, l'alimentation.

Que vous soyez élu.e, parent d'élèves ou citoyen.ne, vous pouvez agir pour améliorer la qualité de la restauration scolaire de votre commune. La partie suivante vous présente les bonnes pratiques à mettre en place pour initier une démarche au sein de votre commune.

### Lorsque l'on est un.e élu.e

La restauration scolaire est un service à la population et c'est également un choix politique. Un choix politique concernant notamment le modèle de restauration scolaire (*cuisine sur place ou livrée*), ou encore les ambitions en matière de qualité des denrées alimentaires.

- Rencontrez les acteurs - *associations/collectifs de parents d'élèves*- sur la thématique
- Mettez en place un groupe de travail sur la thématique de la restauration scolaire, incluant les agents de restauration, les élèves (conseil municipal des enfants...) et des parents d'élèves
- Définissez ce qu'est/doit être la qualité alimentaire pour votre commune
- Créez une charte/un projet de restauration claire

### Lorsque l'on est un.e parent d'élève/citoyen.ne

- Rapprochez-vous d'un collectif déjà en place, associations de parents d'élèves... ou créez-en un, ceci permettra de ne pas vous sentir isolé et débordé par les difficultés rencontrées (*Ex. du collectif de parents MIAM, à Fay de Bretagne*)
- Prenez des informations concernant la restauration scolaire – *faites-vous une culture de base* – afin d'éviter des « à priori » très – *trop* – marqués.
- Etudiez la restauration scolaire de votre commune (*fonctionnement, politique en matière de qualité des denrées – AB, signes officiels de qualité, local...*)
- Participez aux instances/commissions mises en place par la collectivité pour vous faire entendre et échanger sur vos attentes vis-à-vis de la restauration scolaire
- Soyez force de proposition, à l'écoute et constructif.

- **Bonne pratique # 1 Créer les conditions favorables de dialogue**

- Mettre en place un groupe de travail/comité consultatif qui intègre toutes les parties prenantes liées à la restauration scolaire
- Inviter parents et élus à déjeuner au restaurant scolaire
- Rencontrer régulièrement le prestataire et/ou le cuisinier (*au moins une fois par an*)

*Ex. Commune de Le Pallet (44), qui a créé un comité consultatif intégrant parents d'élèves, écoles, agents de restauration et élus pour échanger sur toutes les questions de restauration scolaire*

- **Bonne pratique # 2 Analyser le coût global d'un repas de restauration**

- Réaliser un diagnostic du restaurant (*approvisionnements, gaspillage alimentaire, gestion des fluides, les personnels...*)
- Réfléchir collégalement aux actions à mettre en place pour réduire le coût global du repas et le réintroduire dans la qualité des matières 1<sup>ères</sup>

- **Bonne pratique # 3 Se fixer des objectifs progressifs et ambitieux**

- Réaliser un diagnostic partagé de la restauration scolaire avec l'ensemble des parties prenantes
- Co-construire un projet de restauration scolaire avec toutes les parties prenantes
- Fixer des orientations/objectifs à long terme avec des étapes intermédiaires
- Partir sur quelques actions bien identifiées plutôt que sur de nombreux sujets

*Ex. La commune de Les Touches, au travers son nouveau marché de restauration scolaire à mis en place une démarche de progression dans ses ambitions en matières d'approvisionnements en produits biologiques locaux.*

- **Bonne pratique # 4 Connaître l'offre en produits de qualité et locaux présente sur le territoire**

- Identifier les produits de qualité et locaux disponibles - *recherche de producteurs sur le territoire*
- Maîtriser les contraintes de l'utilisation des produits bio et locaux (*réception marchandises, lavage des produits, calibre des produits...*)

*Pour cela, vous pouvez faire appelle à des structures (GAB 44, CAP 44, CIVAM, Chambre d'agriculture) du territoire qui connaissent l'offre en produits de qualité, bio et locaux sur votre territoire. Certaines de ses structures proposent des formations pour les élus et agents des collectivités sur des thématiques liés à la restauration scolaire (ex. GAB 44 propose des formations sur les marchés publics...)*

- Bonne pratique # 5 Mettre en place des actions concrètes de réduction du gaspillage alimentaire

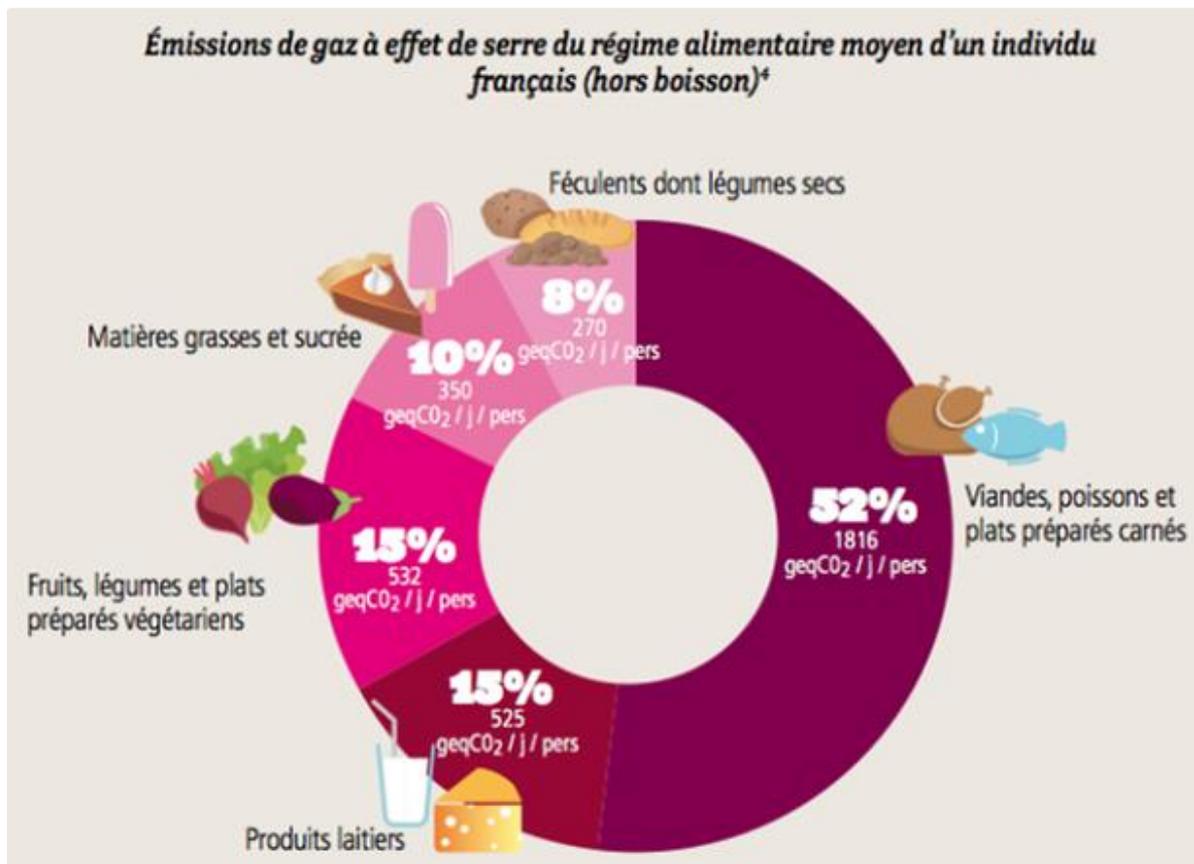
- Réaliser des pesées pour identifier le gaspillage
- Mettre en place des actions co-construites de réduction du gaspillage avec les agents en charge de les mettre en place

*Ex. du projet mis en place par le SMCNA avec la commune d'Héric qui a permis de réduire le gaspillage alimentaire sur les restaurants scolaires*

- Bonne pratique # 6 Réduire la part de protéine animale dans les repas

- Mettre en place un projet partagé de réduction des protéines animales avec tous les acteurs concernés

*A titre d'information, l'infographie ci-dessous présente un des impacts environnementaux - émission de gaz à effet de serre – du régime alimentaire d'une personne en France*



Source : Réseau Action Climat France 2015

- Bonne pratique # 7 Mettre en place une démarche pédagogique auprès des élèves et parents

- Réaliser des animations en classe

*Ex. A Fay de Bretagne, 3 classes du CE2 au CM2 ont participé à des animations sur la sensibilisation à l'alimentation et à la lecture d'étiquettes de produits alimentaires*

- Organiser une visite de ferme pour les élèves et y inviter des parents d'élèves

- Bonne pratique # 8 Réfléchir à l'environnement du repas

- Mettre en place un questionnaire de satisfaction auprès des élèves (*qualité des repas, bruit, espace, le temps pour déjeuner...*)

- Limiter les nuisances sonores lors du déjeuner (*vaisselle adaptée, locaux adaptés, mettre en place une charte de bonnes conduites ...*)

- Laisser un temps suffisant à table aux enfants pour déjeuner dans de bonnes conditions

- Adapter les horaires de fin - *et de reprise* - de classe au moment du déjeuner pour faciliter le passage au restaurant scolaire

- Former les agents de service et de salle à l'accompagnement du temps de repas d'un enfant (*Formation à l'éducation aux goûts...*)

- Bonne pratique # 9 Adapter les moyens humains aux attentes de la commune en matière de restauration scolaire

- Lorsque l'on souhaite développer l'approvisionnement en produits frais, bruts, de meilleure qualité, réaliser davantage de recette « fait maison »..., il est nécessaire d'avoir une équipe de restauration en nombre suffisant pour mettre en place ces actions car elles nécessitent plus de mains d'œuvre.

- Bonne pratique # 10 Former les personnels à une restauration de qualité

- Former les équipes de cuisine aux techniques de cuisine évolutive et alternative
- Former les équipes de service et de salle à l'éducation aux goûts des enfants
- Former les personnels en charge de la rédaction des marchés publics de restauration scolaire

- Sensibiliser tous les acteurs à l'alimentation de qualité, bio et locale

*En 2017, les cuisiniers et cuisinières de Treillières, Saint-Mars du Désert et Héric ont suivi une formation sur les techniques de cuisines alternatives organisés par le GAB 44.*

## Pour aller plus loin :

Le conseil de développement Erdre et Gesvres est une association de citoyen.ne.s qui a pour objet d'imaginer des propositions pour améliorer la vie sur le territoire d'Erdre et Gesvres et inventer son avenir. Depuis 2018, il travaille sur la question de la transition alimentaire et agricole pour parvenir à une alimentation plus saine et locale et une agriculture plus durable sur le territoire d'Erdre et Gesvres.

Découvrez les travaux du Groupe Transition alimentaire et agricole : [www.voixcitoyenne.fr](http://www.voixcitoyenne.fr)

- *Le Projet Alimentaire territorial de la Communauté de communes Erdre et Gesvres* - [http://www.voixcitoyenne.fr/fileadmin/documents/Conseil-de-Developpement/CR Transition alimentaire et agricole/2018\\_11\\_06 PPT presentation lancement PAT.pdf](http://www.voixcitoyenne.fr/fileadmin/documents/Conseil-de-Developpement/CR_Transition_alimentaire_et_agricole/2018_11_06_PPT_presentation_lancement_PAT.pdf)

- *Les expériences (recueil des 17 retours d'expériences pour développer une restauration collective bio et locale), Bruded* (Réseau d'échange d'expériences de développement local durable entre collectivités) - [www.bruded.fr/agriculture-et-restauration-collective/](http://www.bruded.fr/agriculture-et-restauration-collective/)

- *Observatoire national de la restauration collective bio et locale, rapport 2018, Un Plus Bio* - <http://observatoire.unplusbio.org/>

- *Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective, Guide pratique de 2017, ADEME* - [www.ademe.fr/reduire-gaspillage-alimentaire-restauration-collective](http://www.ademe.fr/reduire-gaspillage-alimentaire-restauration-collective)

- *Quand les cantines se rebellent, Manifeste en faveur d'une restauration collective bio, locale, saine et juste, Un Plus Bio* - <http://www.unplusbio.org/category/le-manifeste/>

### Thématique des repas végétariens

- 6 bonnes raisons de proposer des repas végétariens dans les cantines
- 5 idées reçues sur la consommation de viande chez les enfants
- Petit guide de l'alimentation végétal

- *Je me mobilise pour des repas végétariens à la cantine, Greenpeace* - [www.greenpeace.fr/me-mobilise-repas-vegetariens-a-cantine/](http://www.greenpeace.fr/me-mobilise-repas-vegetariens-a-cantine/)

- *Texte de loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous* - [www.legifrance.gouv.fr](http://www.legifrance.gouv.fr)

« Cantines : Et si on mettait les petits plats dans les grands ? »  
Conseil de développement Erdre et Gesvres  
avec l'intervention du GAB44– Juin 2019

# voixcitoyenne.fr

Conseil de développement Erdre & Gesvres  
1 rue Marie curie - PA la Grand'Haie  
44119 Grandchamp des Fontaines  
02 40 12 32 88 / conseil.developpement@ceeg.fr

