

Restauration scolaire dans les communes de la région de Brissac: étude de la diversité des solutions mises en œuvre

↳ Pourquoi cette enquête?

Elle s'inscrit dans le prolongement d'une action sur les produits locaux, qui a débouché en mai 2015 sur la mise à jour du **guide des produits du coin** qui apporte des informations sur près de 30 producteurs locaux (une réédition est prévue courant 2017).

Une partie des membres du groupe de travail a souhaité mieux connaître la manière dont la restauration scolaire de nos communes prend en compte les produits locaux et l'agriculture biologique.

La finalité de cette action: apporter localement des éléments d'information et de débat sur un thème d'une grande sensibilité pour les familles et pour lequel les élus locaux ont un rôle décisionnaire important.



↳ La démarche

Un collège et onze communes ont été contactés pour une demande d'entretien avec une personne en charge de la restauration scolaire.

Dans les six communes ayant accepté, la rencontre a eu lieu soit avec un élu, soit avec un salarié sur la base d'un guide d'entretien d'une quinzaine de questions.

Des rencontres ont eu lieu également avec une chargée de développement au SMITOM (traitement des déchets), une responsable qualité du Centre Hospitalier Layon Aubance et la chargée de mission "restauration collective" du GABB (Groupement des Agriculteurs Biologiques et Biodynamiques) Anjou.

Au total, la démarche a permis un échange avec 17 acteurs locaux. **L'objectif n'était pas d'établir un état des lieux exhaustif, mais de comparer précisément quelques modalités de restauration.**

Avec seulement 6 communes des alentours (en plus de ces 6 communes, 5 autres ont été contactées mais n'ont pas voulu s'intégrer à la démarche: Juigné-sur-Loire, St Jean des Mauvrets, St Rémy la Varenne, Les Alleuds, Coutures), on peut tout de même faire le **constat d'une diversité, d'une richesse des choix d'organisation et de gestion** (voir le tableau comparatif page 3).

↳ Le prestataire industriel: solution choisie pour la facilité de gestion

Alors que le prix est souvent cité comme motivation du passage en prestation industrielle, **les raisons essentielles du choix sont plutôt la facilité de gestion et de la diminution des responsabilités assumées par le maire et son équipe.** Moins de personnel à gérer, des normes techniques et sanitaires plus faciles à respecter, la décharge des tâches de confection de menus sont les arguments évoqués par les acteurs rencontrés. "La cuisine c'est pas notre métier".

La commune de Vauchrétien a choisi une solution intermédiaire: garder la cuisine sur site mais transférer la gestion à un partenaire sélectionné sur appel d'offre. En l'occurrence les Francas qui, au-delà de la gestion, confortent la **dimension pédagogique** de ce moment essentiel de la journée pour les enfants (travail sur le respect, la découverte, l'autonomie, le non gaspillage, etc.)

↳ La cuisine sur site: qualité gustative plébiscitée

Dans les 4 situations où les repas sont fabriqués sur site, on constate que c'est toujours un choix, un engagement fort et collectif.

Ce qui est recherché en premier lieu - et obtenu, comme en témoignent les taux de fréquentation - c'est la **qualité gustative** d'une vraie cuisine, avec les produits frais et diversifiés.

Autre avantage mis en avant: le lien direct entre le cuisinier ou la cuisinière, et les jeunes.

A noter l'organisation de la restauration scolaire à Saugé-Luigné, prise en charge par une **association**, avec une équipe de bénévoles qui assure les approvisionnements, les menus, la comptabilité. C'est une expérience exemplaire de partenariat avec les élus et d'implication de citoyens (et parents) dans la vie locale.

↳ Bâtiments et équipements: qualité moyenne

Une question de l'enquête portait sur la qualité des installations.

Sur la partie cuisine, les équipements sont globalement aux normes et fonctionnels.

C'est moins brillant au niveau des **salles de repas**: les conditions de confort sont **souvent décrites comme médiocres**. Les principaux inconvénients cités: l'acoustique génère du bruit, des résonances;

la circulation des enfants, du personnel est rendue difficile par une mauvaise adaptation des lieux ou par un taux d'occupation trop élevé.

Dans un cas, il y a **cumul de fonctions de la salle** (polyvalente), entre cantine et salle de loisir, ce qui crée des tensions supplémentaires pour le personnel.



Le témoignage d'un professionnel

Pour ce cuisinier qui a travaillé pour l'école de Saint Saturnin avant le passage en prestation, le moment du repas est un temps privilégié, c'est un moment de lâcher prise, de partage, il faut **mettre du "cœur et du plaisir" à cuisiner pour les enfants car c'est un moment attendu.**

Le fait de cuisiner sur place est un atout:

- Adaptation par rapport à l'utilisation des restes, dans le respect des normes sanitaires,
- Gestion des commandes,
- Souplesse par rapport aux demandes,
- Gestion des déchets: diminution de la quantité, passée de 2 poubelles de 100 litres à ½ poubelle par jour,
- Education culinaire: visite des cuisines, échanges avec les enfants, dégustation de nouveaux plats.

➤ Prix: la cuisine sur place n'est pas forcément plus chère

Le prix payé par les familles varie dans une fourchette de 2,2 à 3,8 €, autour d'une moyenne à 3,3 € environ.

En terme de modalité de prix, c'est le forfait unique qui domine; une commune, Saint Saturnin, module selon le coefficient familial, avec des modalités non stigmatisantes pour les familles. Saint-Melaine a choisi de favoriser la fidélisation en surfacturant de 30 centimes les non abonnés.

Ce reste à charge de 3,3 euros représenterait 30 à 50% du coût de revient complet, le reste étant assumé par la collectivité.

Ce coût de revient est difficile à cerner, selon ce qu'on y fait rentrer, depuis le coût des denrées jusqu'à l'amortissement des bâtiments en passant par les frais de personnel en cuisine, au service, à l'entretien des locaux, à l'encadrement des enfants avant, pendant et après le repas sans oublier les fluides (eau, gaz, électricité)!

Même le coût matière n'est pas facile à comparer: le prestataire facture un prix de repas qui comprend le prix du bol alimentaire et celui du personnel sur la chaîne de fabrication.

Le plus simple est de comparer le coût direct d'un repas arrivé sur la table.

En cuisine interne, cela revient à ajouter au coût matière le prix d'un cuisinier soit environ 2€ par repas pour une école à 120 repas jour.

Avec un prestataire, cela revient à ajouter au prix facturé par l'industriel celui d'un mi-temps pour la réception, la préparation finale, soit environ 1 € par repas.

Au final sur cette base, on obtient un coût direct autour de 3,50€ pour les prestataires comme pour les cuisines sur site: le repas industriel moins cher, serait-ce une idée reçue?!

En revanche si on parle de rapport qualité prix, l'avantage revient nettement aux cuisines locales pour la qualité gustative, et aux industriels pour la qualité au sens du service clé en main.

➤ L'approvisionnement en local: du discours... aux actes

La fourniture auprès de producteurs ou distributeurs locaux est une **préoccupation partagée par l'ensemble des acteurs rencontrés**, sauf un (qui passe par un groupement d'achat peu concerné par le local).

De réels efforts sont fait dans deux des structures qui cuisinent sur place: au niveau du collège public de Brissac, les achats sont fait à 40% sur du local-régional; au niveau de la restauration scolaire de Saulgé-Luigné, la grande majorité des produits sont de proximité.

En ce qui concerne les communes qui achètent les repas préparés, leurs prestataires affirment privilégier les fournisseurs régionaux, ... mais la **traçabilité de l'origine des denrées n'est pas accessible** sur les emballages livrés! Il faut donc faire confiance à des acteurs dont on sait que la pression sur les prix et la mise en concurrence sont les déterminants prioritaires de leurs choix de gestion. **Attention à l'habillage développement durable** des réponses à appel d'offre!

➤ Le bio reste marginal, voire anecdotique

On s'y attendait un peu mais ça se confirme: la recherche du produit local prime sur celle du produit sans traitement chimique.

Le bio ne dépasse jamais un ou deux éléments (chaque repas compte, selon la manière d'analyser, 4 ou 5 "éléments", entrée, plat, fromage, dessert, pain, etc.) sur la vingtaine présentée chaque semaine aux élèves; c'est à comparer à l'objectif de 20% du coût du bol alimentaire, fixé par les pouvoirs publics et confirmé fin 2016 par les députés.

Pour le coup, les industriels sont plus engagés, plus réguliers que les cuisines locales. À noter que le collège de l'Aubance, partant de très peu, a un objectif de développement du bio ambitieux dans les trois ans à venir. À Vauchrézien, c'est également un objectif de développement affirmé.

➤ Effet des pesticides sur les jeunes organismes: pas une préoccupation

De nombreux documents officiels des instances de santé dénoncent la toxicité des pesticides:

- Maladies respiratoires, asthme et allergie,
- Problèmes de développement neurologique,
- Cancers de l'enfant,
- Perturbations endocriniennes, etc.

Or, cette donnée ne semble pas prise en compte dans les appels d'offre ou les achats d'aliments.

Aucun des responsables rencontrés n'a retenu ce critère comme déterminant dans les sélections de prestataires, de fournisseurs.

L'impact sur la santé, notamment celle des jeunes enfants, semble méconnu ou sous-estimé.

Pourquoi les décideurs n'auraient pas pour règle de chercher systématiquement une offre d'aliment non traité, tenant compte du rapport qualité prix? Force est de constater que c'est le réflexe de facilité qui prime.

Les boulangers locaux qui fournissent la cantine de leur village, et qui proposent dans leurs boutiques une diversité de pains, ne pourraient-ils pas être sollicités pour la fourniture d'un pain à base de céréales non traitées? **Leur a-t'on seulement posé la question?**

Tableau récapitulatif des 7 restaurations scolaires enquêtées

Structures	Collège de l'Aubance (Brissac)	Ecole de Blaison - Saint Sulpice	Ecoles publiques de Brissac	Ecole de Saint Melaine s/A	Ecoles de Saint Saturnin s/L	Ecole de Saulgé l'H & Luigné	Ecole de Vauchrétten
Repas par jour (& taux fréqu.)	430	54	260	115 (84%)	120	119	110 (90%)
Gestion	Collège, sous contrôle Conseil Départemental	Communale	Communale	Communale	Communale	Associative	En délégation à un gestionnaire (Francas)
Qualité du bâti, des équipements	Restructuré en 2006 Cuisine: défauts de conception Salle: capacité limitée	Cuisine bien adaptée, mais pas la salle de repas (bruit, distance/école)	Refondé en 2014 Bien adapté Mise aux normes en concertation avec l'Eparc	Aux normes Correct dans l'ensemble, mais reste bruyant malgré les aménagements	Salle médiocre (bruit, résonnance, service difficile, salle polyvalente)	Cuisine aux normes Salle un peu sous dimensionnée	Salle dédiée, mais pas aux normes; Besoins de rénovation, manque équipements
Lieu de fabrication des repas	Cuisine sur place	Prestataire Colibri, (Groupe Convivio), St Pierre Montlimar Liaison froide	Prestataire Eparc, St Barthélémy d'Anjou Liaison froide 24h	Cuisine sur place	Prestataire Scolarest - Angers Liaison chaude	Cuisine sur place	Cuisine sur place
Origine des produits	Approvisionnement gérés par le cuisinier; 40% en local	Colibri déclare s'approvisionner en local / régional (non vérifiable sur les livraisons)	L'Eparc déclare privilégier l'approvisionnement local (non contrôlable) Pain acheté en local	Passage par un groupement d'achat associatif, Force 5 Appro déclaré comme régional, difficile à vérifier	Scolarest déclare s'approvisionner en régional (non contrôlable) Pain acheté en local	La restauration scolaire est gérée par une association qui s'occupe des appro. très majoritairement en local	Passage par un collectif de fournisseur - Proclub Sans approvisionnement local particulier Pain acheté en local
Bio	Objectif: parvenir à 50% en 3 ans sur les fruits et légumes	?	Au moins 1 "composante" bio par semaine	Un essai: en mettre un peu, 2 fois/mois	1 à 2 "éléments" bio par semaine	Du bio... de temps en temps	Au moins un produit par semaine (1 sur 16 éléments)
Actions / Déchets	Nombreuses actions en lien avec le Smitom; Baisse de 32% en 2 ans	Début de partenariat avec le Smitom / pesée des déchets	Adaptation du nombre de portions commandées	Pesées des déchets sur plat principal (25%, 30g/assiette)	Baisse par calcul de rations plus précise par le prestataire	La cantinière, qui adapte les portions; Projet de pesée, avec le Smitom	Travail pédagogique, par le dialogue sur l'autonomie, le non gaspillage
Politique de prix	Prix unique fixé par le Cons. Dép.	Prix unique	Prix unique	Selon "assiduité" (fixé par les parents)	Application du quotient familial	Prix unique	Prix unique
Prix payé / repas	3,25 €	3,80 €	3,25 €	Abonnés 3,2 € Occasionnels 3,5€	2,20 à 3,60 €	2,80 €	3,20 €
Coût matière / repas	1,76 € (imposé par le CD)	2,20 €	2,44 €	1,27 €	2,80 € facturés par le prestataire	2,38 €	1,66 €
Avantages	Qualité des repas Accompagnement par les personnels	Simplicité de gestion	Facilité de gestion, réactivité. L'Eparc recrute le personnel de salle en local	Enquêtes de satisfaction positives. Force 5 en appro plus local que Proclub	Simplicité de gestion	La qualité; le prix	La qualité gustative plébiscitée Pédagogie active
Inconvénients	---	La qualité gustative est débattue Projet d'enquête de satisfaction	---	Manque de traçabilité de l'origine de produits	Qualité gustative	---	Manque de contrôle sur l'origine des produits (projet d'aller sur du local et du bio)



➤ Contre le gaspillage, des actions en cours

Le **SMITOM** propose à tous les établissements et collectivités une charte d'engagement à la **démarche Zéro Déchet Zéro Gaspillage**.

Cette démarche incite chacun et chacune à participer à la lutte contre le gaspillage, à mieux trier les déchets et s'interroger sur le devenir de ces déchets.

Cette réflexion globale implique des changements sur la pertinence des achats (quantité, qualité, trajets, emballages...) mais aussi sur la **qualité gustative** des plats cuisinés, jusqu'aux quantités jetées qui peuvent être pesées pour avoir des indicateurs de suivi.

Plusieurs communes ou établissements ont signé la charte et ont entamé des démarches, notamment la pesée des déchets.

Le collège de l'Aubance est cité en exemple pour sa démarche volontaire depuis de nombreuses années; l'aspect pédagogique, la communication avec les cuisiniers, un travail sur les portions permettent de faire évoluer les comportements et de se rapprocher des objectifs fixés au sein du collège. Par exemple les déchets par plateau sont passés de 195g à 135g. Les déchets de pain sont tombés à 360g par semaine! Pour le pain, un gachimètre a été utilisé pour inciter les jeunes à relever le défi et obtenir au final une récompense collective (un équipement de loisir, un voyage,...).

➤ Perspectives: l'effet des redécoupages territoriaux

La nouvelle grande communauté de communes Loire Aubance Layon est territoire pilote d'un **plan alimentaire territorial**, en partenariat avec la Chambre d'Agriculture. L'objectif de cette sorte de "PLU alimentaire" est de mettre en correspondance la production agricole locale et les besoins alimentaires d'un bassin de vie. Cela peut passer par une **plateforme pour massifier les commandes** des unités de restauration collective. Il peut s'agir aussi d'une plateforme légumière pour favoriser la consommation de légumes frais.

Par ailleurs, les choses bougent également au niveau des communes récemment regroupées; c'est notamment le cas de celles de **Brissac-Loire-Aubance**.

Quatre des six communes de cette enquête sont concernées, dont deux - Saulgé et Vauchrézien - ont toujours fait le choix d'une cuisine sur site. Que deviendra ce choix dans le cadre d'une gestion à dix maires délégués?

Un projet de cuisine centralisée locale est en réflexion actuellement sur notre territoire; il est porté par le Centre Hospitalier Layon Aubance et pourrait constituer, pour certaines communes, une alternative plus qualitative que la prestation industrielle (fabrication qui combine à la fois des conditions techniques et sanitaires optimales, une cuisine traditionnelle à base de produits frais et une livraison de proximité).

Mais **cela entrainera-t-il un nivellement de la diversité de modalités de production**, par l'impossibilité par exemple de maintenir une cuisine sur place pour les ex-communes qui en ont fait le choix?

➤ En conclusion

Ce travail montre une relative méconnaissance, entre les différentes communes, des modes de restauration scolaire retenus; **le choix de la sous-traitance s'oppose au choix de la cuisine sur place, qui relève d'une volonté des élus et des parents**.

Le prix ne semble pas être un facteur discriminant.

La sous-traitance offre aux élus une tranquillité "relative" sur la responsabilité de la production, mais demande un suivi et des réajustements fréquents qu'ils n'obtiennent pas forcément.

L'engagement sur la consommation locale, le goût d'une vraie cuisine, le plaisir à table sont plus souvent évoqués avec conviction **chez ceux qui ont fait le choix de garder une cuisine sur place**. Ce choix implique des charges et des responsabilités à assumer mais peut constituer un moyen concret pour des habitants de s'impliquer dans la vie locale.



L'Atelier citoyen est une association qui travaille à rapprocher les gens du territoire et à provoquer réflexions et échanges sur des sujets aussi variés que la gestion de l'eau, le recyclage, les économies d'énergie, les déplacements moins polluants, l'organisation de bourses aux plantes ou d'animations nature pour petits et grands.

Chacun de nous est citoyen, responsable, et peut être acteur au plan local. L'Atelier citoyen est ouvert à toutes et à tous, n'hésitez pas à le rejoindre si un de ces thèmes vous intéresse, ou si vous souhaitez proposer le vôtre et fédérer les énergies d'un groupe!

RENSEIGNEMENTS / 02 41 54 62 24 / contact@atelier-citoyen.fr / www.atelier-citoyen.fr