

Réseau CANTINE BIO
Le jeudi 14 janvier 2010
Paray Vieille Poste

Présents : liste tableau ci-joint

Introduction par le Premier Maire adjoint de Paray vieille Poste, délégué à l'Environnement et l'Urbanisme.

L'élu souligne la volonté de Paray Vieille Poste d'aller de l'avant à travers sa démarche développement durable et son adhésion à l'agenda 21 départemental.

En effet durant l'année 2009, plusieurs projets Développement durable ont vu le jour:

- L'introduction de l'alimentation biologique dans notre restauration scolaire,
- La mise à disposition de vélos pour se déplacer entre nos structures municipales,
- L'acquisition de véhicules électriques pour les services techniques et administratifs,
- La création d'un salon de l'Environnement tous les deux ans,
- La récupération du papier dans les services administratifs,
- La mise en place de récupérateur de piles pour les administrés,
- La création avec la Communauté d'Agglomération des Portes de l'Essonne d'un réseau de circulation douces maillant le territoire intercommunal.

Pour 2010, l'action de Paray visera :

- Un audit énergétique de nos bâtiments communaux,
- Un projet de récupérateur d'eau à mettre à disposition des administrés et l'équipement de site municipaux
- Une étude thermographique à l'échelle de la communauté d'agglomération.

C'est au titre de son implication dans le dispositif d'Agenda 21 départemental que Paray accueille le lancement du réseau Cantine Bio et au titre de pilote d'une action labellisée au programme 2009 de l'Agenda 21 pour l'introduction de l'alimentation biologique dans la restauration scolaire.

Introduction par Anne-Sophie Carnuccini

Ce réseau prend place dans le cadre de la démarche Agenda 21 de l'Essonne, il permet de faire se rencontrer les initiatives locales sur le sujet de l'introduction d'aliments bio dans la restauration collective et de partager les expériences, voire à termes de développer des projets communs. Le conseil général n'a pas vocation à porter seul la démarche et la dynamique mais sera facilitateur, lui-même étant largement impliqué avec la restauration des 100 collèges de l'Essonne.

Présentation du Groupement des agriculteurs bio d'Ile de France par Elodie Cachet

(voir power point ci-joint)

Témoignage de Paray vieille poste par Bruno Montuelle en charge de la restauration collective

(voir fiche action ci-jointe)

Après quelques mois d'expérimentation, de nombreux enseignements sont tirés de l'expérience de la commune sur l'ensemble de son marché de restauration collective :

- les changements de goûts doivent être gérés avec précautions, les changements dans les habitudes alimentaires ne sont pas faciles à appréhender et peuvent être source d'échec
- le secret est de faire accepter progressivement les changements et d'être attentif à la qualité
- en terme de prix, l'augmentation a été de 10 à 20 centimes par repas pour 40940 repas commandés par an
- les objectifs sont atteints avec 22,29% de repas bio en janvier 2010
- les premiers retours en termes d'évaluation des pertes :
 - o pour les maternelles 24,80% pour le bio et 21% pour le non bio
 - o pour les élémentaires : 22,09% pour le bio et 26,88 % pour le non bio
- l'accompagnement pédagogique des enfants est essentiel pour leur faire accepter les nouveaux aliments et découvrir de nouveaux goûts et de nouvelles textures

- un travail particulier sur le pain a été fait car le pain bio a la mie serré et la croûte plus dure n'était pas acceptée ; la commune a changé de fournisseur et son nouveau boulanger utilise de la levure bio liquide qui permet d'obtenir une mie moins serrée.
- L'accompagnement doit être spécifique pour le 3eme âge

Echanges avec la salle, questions et réponses (par thématiques ou par témoignages)

Les procédures d'appels d'offre

Pour négocier un bon marché, le meilleur moment est le renouvellement du marché (à privilégier par rapport à un avenant). La taille du prestataire peut poser problème, s'il est de taille trop importante par rapport à la demande, il ne peut se positionner de manière souple. Il faut être très exigeant dans les clauses du marché. Après, il est trop tard et les renégociations dans le cadre d'avenant ne sont pas aussi efficaces.

Il existe quelques possibilités pour faciliter l'introduction d'aliments bio dans les procédures mais le code des marchés publics n'est pas adapté pour un marché qui se cherche et qui évolue très vite.

Commune de Lardy : Madame Roch, maire : comment obtenir des prestataires l'obtention de plat bio sur l'ensemble du repas, et non pas seulement sur l'entrée et les desserts lorsqu'on est en liaison froide pour 600 couverts par jours ? Une démarche de qualité a été entreprise (produits labellisés) mais aucune contrainte de repas bio n'a été introduite dans le marché et le prestataire prétexte qu'il est bloqué par le manque de produits sur le marché. Comment faire évoluer les fournisseurs ? En revanche pas de problème pour faire accepter le pain bio par les convives, tout s'est bien passé.

Enfin, la commune pilote le Réseau Zéro phyto dans le cadre de l'Agenda 21 de l'Essonne et souhaiterait mettre ses deux dynamiques en synergie

Les astuces pour avoir se donner toutes les chances de bien réussir sa démarche

Il faut « croire au bio », même s'il n'y a pas de « recette miracle » il y a des éléments dont il faut tenir compte avant de se lancer : réduire les grammages (les produits bio contiennent moins d'eau et diminuent donc moins à la cuisson), diversifier les produits pour réduire les coûts, passer à 4 composantes au lieu de 5, et pourquoi pas supprimer une viande par semaine...enfin, il faut procéder progressivement pour donner à l'ensemble des personnes impliquées le temps de s'approprier la démarche : des questionnaires aux cuisiniers jusqu'aux convives.

Et le bio local ?

Problématiques soulevées :

Doit-on faire du bio à tout prix, au détriment des produits locaux ? Est-ce une démarche de développement durable si tous les produits viennent de loin ? Comment faire pour travailler avec les agriculteurs localement ?

Le groupement des agriculteurs bio a fait une estimation qui donne une idée du nombre de conversions au bio nécessaires : il faudrait 200 hectares pour nourrir les cantines de Paris avec 30% en bio, sachant qu'actuellement il y a environ 6000 ha en bio (toutes cultures confondues dont environ 1000 ha de blé).

Comment organiser la rencontre de l'offre et de la demande de bio localement ? Il faut sensibiliser les agriculteurs à cette demande et organiser la demande au niveau des achats. La question d'un groupement d'achat est-elle intéressante à aborder ?

Initiatives intéressantes : En Champagne Ardennes, un groupement d'agriculteurs s'est constitué pour répondre à certaines commandes locales. En Région Centre, une plateforme regroupant 1500 agriculteurs permet de répondre aux appels d'offres et s'est organisée pour livrer également les marchandises.

Groupe de travail à envisager:

Une rencontre des producteurs et des communes intéressées (qui sont en gestion directe de leur restauration collective) pourrait être organisée par le conseil général avec le GAB. Plusieurs questions pourraient être également abordées : Comment favoriser les conversions en bio pour améliorer l'offre de produits localement ? Comment travailler sur la question foncière pour favoriser l'installation de nouveaux agriculteurs en bio ? Il faut accepter de travailler sur le long terme pour s'engager dans ce type d'actions.

Cuisine centrale, liaison froide, gestion concédée, gestion directe...

Les cas de figures sont très différents et les manières de faire également.

Pour les communes dont la gestion est concédée et dont la restauration s'effectue en liaison froide, tous les prestataires fonctionnent de la même manière : les produits bruts ne sont plus utilisés donc la démarche d'introduction d'aliments bio est possible via les procédures de marchés mais difficile pour les aliments produits localement. Certaines communes envisagent de réinstaller des cuisines pour cuisiner sur place.

Initiatives intéressantes : La ville de Brest vient d'en faire l'expérience avec Sodexo. Morsang sur Orge projette également de construire une nouvelle cuisine centrale.

Certains ont également créé un syndicat local pour faire les repas pour les besoins de plusieurs communes. Il serait intéressant de monter ces exemples au cours des prochaines rencontres du réseau Cantine Bio.

La pédagogie et l'accompagnement : une des clés majeures de la réussite

L'impact de l'accompagnement pédagogique est démontré. Les aliments n'ont pas le même goût, ne se cuisinent pas de la même manière, ont une taille, une forme ou une couleur différente, les fruits ne sont pas calibrés... Si le projet ne comporte pas de dimension sensibilisation ou accompagnement pédagogique, les chances de réussite sont fortement diminuées. Il est nécessaire de sensibiliser tous les maillons de la chaîne de production des repas et notamment les personnes qui sont au contact direct des convives, que ce soit des adultes ou des enfants.

L'aliment comporte deux dimensions sur lesquelles il faut travailler : le regard et la mastication. Il est bien plus efficace de commencer très tôt (dès la crèche). Il est plus difficile de modifier les pratiques alimentaires ensuite.

Enfin, il est nécessaire d'avoir un portage fort des élus en charge de la restauration collective comme pour tout projet qui bouscule les habitudes.

Initiative intéressante : la « charrette » des quatre saisons testée par la commune de Limours pour présenter les légumes et fruits par saison aux convives autour d'une série de questions permettant de redécouvrir la saisonnalité des productions locales.

Groupe de travail à envisager : une des prochaines réunions du Réseau Cantine Bio pourrait être spécifiquement consacrée à cette thématique très transversale.

La question du prix

La question de l'augmentation des tarifs fait souvent peur, notamment aux élus, il est généralement dit que les tarifs peuvent augmenter de 20% suivant la qualité de départ de la restauration. Le fait de s'approvisionner en circuits courts peut permettre de diminuer les coûts. C'est vrai également si on respecte davantage la saisonnalité des produits, particulièrement pour des petits volumes. Concernant des gros volumes en commande ponctuelle (pour un repas) malheureusement le marché est vite tendu et la demande trop forte fait monter les prix. Il est paradoxal que les collectivités territoriales ne puissent s'approvisionner au carreau des producteurs sur MIN de Rungis et ainsi se fournir en circuits courts.

Commune d'Orsay : dans le lycée, des repas 100% bio sont servis depuis deux ans. Le prix du repas a augmenté. Tous les gestionnaires étaient très volontaires ainsi que l'équipe enseignante : tous les enseignants venaient participer au repas et 95% des élèves également.

Initiative intéressante : L'exemple de la ville de Rome qui a utilisé une clause « fraîcheur » dans ses marchés publics pour pouvoir s'approvisionner en local et diminuer les coûts des prestations tout en assurant un débouché aux producteurs de la région.

La question des emballages

Le nombre de déchets de barquette de conditionnement est très élevé en liaison froide, il faut penser à inclure cette réflexion en amont dès l'appel d'offre pour que le prestataire puisse faire des propositions également sur la réduction des déchets d'emballages.

Et les collèges de l'Essonne

Madame Bochereau, chef de service restauration scolaire au Conseil général indique que 6 collèges sont accompagnés par le GAB dans leur expérimentation d'introduction d'aliment bio. L'accompagnement se fait également sur la sensibilisation avec les outils que le GAB met à disposition. Il y a 14 cuisines centrales pour les collèges et on pourrait s'interroger sur un partenariat avec les communes avoisinantes pour produire des repas également pour elles. Plusieurs pistes d'actions pourraient être travaillées pour profiter de la dynamique commune.

En conclusion, plusieurs sujets ont été évoqués pour de futures réunions de travail de ce groupe enrichi d'autres communes qui rejoindraient le réseau entre temps. La démarche est ouverte et les sujets peuvent intéresser de manière variable l'ensemble des participants :

- la sensibilisation, l'accompagnement et la formation des personnels
- les procédures de marchés publics
- la mise en lien avec les agriculteurs locaux et le soutien aux démarches d'installation ou de conversion à la bio
- la connaissance d'initiatives de collectivités locales

Il est proposé de se rencontrer à nouveau fin mars-début avril, sur l'un de ces sujets et de continuer à envisager le partage d'expériences locales et d'illustration par des démarches conduites ailleurs. Le Conseil général proposera une date et un lieu de rencontre.