



CLUB DÉVELOPPEMENT DURABLE GRAND LYON

Restitution de la séance du 8 novembre 2016

La restauration collective, un enjeu de développement durable

Hôtel de la métropole, 20, rue du Lac, 69003 Lyon

Sommaire

Accueil et Introduction.....	1
1. Enjeux et problématiques de la restauration collective durable.....	2
2. Travail en ateliers.....	4
2. 1. Comment réduire l'impact écologique de la restauration collective ?	4
2. 2. Comment gérer les marchés publics ?	6
2. 3. Comment s'approvisionner ?	8
2. 4. Comment accompagner les changements ?	9
3. Le témoignage de Mouans-Sartoux.....	13
Conclusion.....	15
Ressources	16

Note : ce document peut être parcouru en « lecture flash » : suivez le fil rouge !

Accueil et Introduction

□ **Intervention de Bruno Charles** - Vice-président de la Métropole de Lyon en charge du développement durable, de la biodiversité, de la trame verte et de la politique agricole.

Bruno Charles a rappelé en introduction que la Métropole exerce désormais les compétences liées à l'agriculture. Elle a aujourd'hui la volonté de favoriser la production locale, les circuits courts et la préservation des variétés locales – sujet particulièrement sensible à Lyon, qui a longtemps été un centre important de création de variétés horticoles. A l'instar des politiques énergétiques et climatiques, il est probable que les territoires urbains seront moteurs dans la transition écologique du secteur de l'alimentation. Cet objectif est d'ailleurs aujourd'hui partagé par de nombreuses collectivités européennes, qui mettent en œuvre des actions visant à redynamiser la production agricole de proximité – et ce aussi bien pour des raisons liées à la santé et à l'environnement qu'à la relocalisation de l'emploi.

Bruno Charles a rappelé que, à l'instar de nombreuses collectivités européennes, la Métropole désire agir en faveur d'une alimentation durable.

Pour les communes, la restauration collective apparaît ainsi comme un levier d'action particulièrement intéressant, en favorisant par exemple l'approvisionnement de produits issus de l'agriculture biologique et/ou issus de filières locales. Encore faut-il pour cela parvenir à surmonter certaines difficultés, comme par exemple la structuration des filières de production locale avec les agriculteurs, ou l'intégration de ces critères dans les marchés publics. Pour surmonter ces difficultés, rien ne vaut l'échange d'expériences entre collectivités. C'est la vocation du Club développement durable du Grand Lyon que de favoriser ces échanges, avec aujourd'hui cette séance du club sur la restauration collective durable.

▣ **Présentation du déroulement des ateliers**

Aurélien Boutaud et Philippe Devis ont ensuite présenté le déroulement de la séance : un bref rappel des enjeux de la restauration collective durable, quatre ateliers, une mise en commun, et le témoignage particulièrement motivant de la commune de Mouans-Sartoux, en fin de matinée, présenté par Daniel Le Blay.

Pour les communes du Grand Lyon, la restauration collective durable est un levier d'action privilégié. Les retours d'expérience montrent qu'il est possible d'agir de manière ambitieuse. Cette séance du club laissera ainsi une grande part aux échanges.

1. Enjeux et problématiques de la restauration collective durable

▣ **Synthèse par Aurélien Boutaud et Philippe Devis** – *Consultants indépendants et prestataires de la Métropole pour l'animation du Club développement durable.*

La restauration collective représente en France 8 millions de repas quotidiens. Près de 6 millions d'enfants mangent régulièrement à la cantine scolaire. Le défi consiste à leur fournir un repas équilibré et plaisant tout en restant accessible (le prix moyen d'un repas, en restauration scolaire, est d'environ 8 euros, dont 30 à 70% sont pris en charge par la collectivité). Mais au-delà de son coût économique, l'alimentation a également un coût environnemental et social :

La restauration scolaire doit proposer à 6 millions d'enfants un repas équilibré à un coût maîtrisé.

- coût environnemental, d'abord, parce que le bilan carbone d'un menu peut facilement passer du simple au décuple (en fonction notamment de la part d'alimentation d'origine animale). L'alimentation peut ainsi représenter jusqu'au tiers de l'empreinte carbone d'un français, et il s'agit aujourd'hui au niveau mondial du secteur qui génère le plus de conséquences négatives pour la biodiversité et le dérèglement des cycles biogéochimiques (azote et phosphore notamment) ;
- coût social, ensuite, parce que l'intensification génère dans les pays du Nord des pertes considérables d'emplois dans le secteur agricole, tandis que l'accaparement des terres dans les pays du Sud devient un facteur majeur d'inégalités et d'exclusion.

L'alimentation a un impact environnemental important sur le climat, la biodiversité les cycles biogéochimiques... Mais elle a aussi un puissant impact social.

La restauration collective et le DD
Exemple de deux menus... aux bilans bien différents !

Menu 1

- Velouté de courge *ou* haricots verts au thon
- Filet de dinde *ou* omelette aux champignons
- Purée de pommes de terre à l'ail
- Verrine pomme caramel semoule *ou* fruits rouges

Bilan carbone 1 part
0,5 kg CO₂e

Menu 2

- Pâté en croûte *ou* tomate-thon-mozzarella
- Entrecôte grillée *ou* sauté de porc au curry
- Riz à la brunoise de légumes
- Fromage blanc aux fruits *ou* crème brûlée

Bilan carbone 1 part
2,8 à 6,5 kg CO₂e



Et il n'y a pas que le climat...

L'alimentation est la **première cause de la déforestation** et de **l'érosion de la biodiversité**.
Mais aussi de la **perturbation des cycles de l'azote** et du **phosphore**...

L'**accaparement des terres** devient un facteur d'inégalité grandissant...

L'alimentation = près d'un tiers de l'empreinte carbone d'un français

Le défi de la restauration collective durable consiste ainsi à répondre à ces enjeux sociaux et environnementaux, en particulier :

- en luttant contre le gaspillage alimentaire ;
- en utilisant des produits issus d'une agriculture biologique respectueuse de la santé et de l'environnement ;
- en faisant appel à une production agricole de proximité, génératrice de retombées économiques locales ;
- en privilégiant un contenu de l'assiette réduisant son impact environnemental.

Les réponses des communes du Grand Lyon au questionnaire du baromètre du développement durable ont permis de constater que certaines de ces pratiques étaient aujourd'hui déjà mises en œuvre sur le territoire. L'objet de cette séance du club est de partager les retours d'expériences en explorant au sein de quatre ateliers chacune de ces quatre questions :

1. Comment **réduire l'impact écologique** de la restauration collective ?
2. Comment **gérer les marchés publics** ?
3. Comment **s'approvisionner** ?
4. Comment **accompagner les changements** ?

La restauration collective durable se propose d'agir par différents leviers : lutte contre le gaspillage, agriculture biologique, circuits courts ou allègement de l'impact des menus. Ce qui pose de nombreuses questions pratiques, que les ateliers ont permis d'explorer...

2. Travail en ateliers

Dans chaque atelier, un tour de table a permis de dresser une liste de questions, auxquelles quelques personnes ressources (ainsi que les participants) ont ensuite essayé d'apporter des réponses. La synthèse de ces échanges est présentée ci-après, sous la forme de questions/réponses.

Des ressources complémentaires sont mentionnées en fin de document.

2. 1. Comment réduire l'impact écologique de la restauration collective ?

Que met-on dans les assiettes ? Comment limiter le gaspillage ? Comment développer une pédagogie de l'équilibre alimentaire, du goût ?

Personnes ressources présentes dans l'atelier : Marie-Françoise Carlin (Saint-Genis-les-Ollières), Hervé Chapelle (Dardilly), Ludovic Verrier (Limonest), Amandine Schmidt (Grand Lyon), Fabien Guedon (Métropole de Lyon) & Coralie Pfeiffer (Métropole de Lyon).

Comment réduire le volume de déchets alimentaires ? Comment éviter les gaspillages ? Comment bien dimensionner les besoins ?

- ▶ L'attention a été attirée sur la nécessité de bien anticiper la demande : en restauration scolaire, par exemple, il est important de prévoir précisément et suffisamment à l'avance le nombre d'enfants qui seront présents. Il faut donc convaincre les parents d'inscrire systématiquement leurs enfants au moins quelques jours à l'avance (les parents sont sensibles à l'argument du gaspillage, le message passe bien s'il est expliqué).
- ▶ Un autre aspect important concerne la gestion des stocks (en particulier lorsque la préparation se fait sur place) : pour éviter de dépasser les dates de péremption il faut respecter le principe « premier rentré premier sorti ».
- ▶ Il a également été rappelé que les produits issus de la filière bio (et d'autres filières de qualité) génèrent souvent moins de gaspillage : les carottes n'ont pas besoin d'être épluchées, la viande perd moins d'eau à la cuisson, etc. Cela peut parfois nécessiter une formation des agents (cuisson lente, par exemple).
- ▶ Une cellule de refroidissement peut également être une solution: elle permet de réaliser des baisses de température très rapides, ce qui permet de les remettre au frais puis de les servir le lendemain (tant que les plats ne sont pas passés en salle).
- ▶ Lorsque la préparation se fait sur place, il est important d'anticiper les fins de cycles – comme par exemple l'arrivée des vacances scolaires – afin d'écouler les stocks de produits périssables... cela demande un peu d'anticipation et d'organisation : préparer des menus à partir des restes.
- ▶ La communication sur le gaspillage est importante (affiches, évènements). Pour inciter les enfants à réduire le gaspillage, certaines communes organisent des semaines de suivi de la quantité de déchets jetés à la poubelle (les poubelles sont pesées), cela incite les enfants à y faire attention.
- ▶ La manière d'organiser le service peut aider à réduire les gaspillages (cf. question suivante).

Comment adapter au plus juste les parts, les rations, ? Quelle part donner au self ou au service à table pour y parvenir au mieux ?

- ▶ Il a été rappelé que le service était une étape importante afin de réduire les gaspillages. Certains restaurants collectifs privilégient une part de self, par exemple pour les entrées et desserts, afin de permettre aux enfants de privilégier ce qu'ils préfèrent (cela évite une part importante de gaspillage).

- ▶ Dans le même esprit, les plats servis peuvent l'être « à la demande », en engageant un dialogue avec les enfants afin d'adapter les parts à leur appétence (davantage de ce qu'ils aiment, moins de ce qu'ils n'aiment pas).
- ▶ Pour les fruits ou autres, il peut être intéressant là aussi d'adapter les parts (en coupant par exemple les fruits en quarts, laissant ainsi le choix aux enfants d'adapter la taille de ce qu'ils prennent à leur appétit).
- ▶ Il a été noté que certains enfants préfèrent ne pas mélanger les ingrédients servis : éviter de les mélanger lors du service dans l'assiette permet là encore de réduire les gaspillages. On peut accompagner cette mesure d'un engagement à manger ce qu'on prend (par exemple pour le pain : si je le prend, je le mange).
- ▶ Au final, inclure une part de self permet donc de réorienter le travail des personnels d'un rôle de service à un rôle d'accompagnement au choix : on est davantage à l'écoute et on essaie de réduire autant que possible les gaspillages.

Ressources :

- Sur l'ensemble de la démarche à adopter pour réduire le gaspillage alimentaire dans la restauration collective, le guide de l'Ademe a été cité : <http://www.ademe.fr/reduire-gaspillage-alimentaire-restauration-collective>

Comment gérer au mieux les déchets, les recycler ? Comment organiser le compostage ?

- ▶ Il a été rappelé que la récupération des déchets nécessite une organisation spécifique : par exemple, certains restaurants scolaires équipent leurs cantines afin que les enfants puissent jeter leurs déchets dans une poubelle dédiée au compost...
- ▶ ...ce type d'équipement suppose au passage une formation/information, notamment des enfants ou autres usagers : il faut leur apprendre à différencier ce qui va à la poubelle "normale" et au compost.
- ▶ Certains restaurants scolaires impliquent les enfants dans le compostage plus en aval du processus : par exemple, deux enfants (différents chaque jour) portent chacun le seau de déchets organiques sur le site de compostage...
- ▶ Le compostage peut se faire sur site ou être récupéré quotidiennement pour être emmené sur un site de compostage, selon les communes (la prise en charge peut alors se faire par des agents communaux).
- ▶ Certaines communes qui compostent sur place utilisent le compost pour alimenter des jardins pédagogiques : les enfants voient alors le résultat de leur tri et se sentent d'autant plus impliqués.
- ▶ Pour les communes qui ne cuisinent pas sur place et qui travaillent en liaison froide, les contenants des repas posent également question en terme de gestion des déchets : certaines communes privilégient les barquettes recyclables, qui sont un peu plus chères (tout en s'interrogeant sur le cycle de vie postérieur de ces contenants : sont-ils lavés, réutilisés, recyclés... avec quel bilan écologique ?).
- ▶ Dans les faits, il semble que les agents qui travaillent dans les cantines récupèrent souvent des restes non récupérables dans le service (chauffés, entrés en salles mais non consommés, etc.)... la démarche n'est pas forcément très encadrée, mais elle existe et cela participe à la réduction du gaspillage. De la même manière, certaines communes acceptent de prendre la responsabilité de donner une partie des restes alimentaires à des associations. C'est un sujet qui mérite d'être abordé même si ce n'est pas officiel...

Comment réduire l'impact du contenu de l'assiette ? Comment réduire la part de produits écologiquement impactant (viande ou autres produits issus des animaux) ?

- ▶ La communication et la sensibilisation jouent ici un rôle important : ce travail peut être mené en impliquant les enfants dans un programme pédagogique à l'alimentation (qui peut par exemple s'incarner dans des visites de producteurs locaux, des séances de découverte de produits, d'éducation au goût, etc.).
- ▶ Pour la composition des menus, il existe des recommandations [GEMRCN](#) qui aident à calibrer des menus équilibrés sur le plan nutritionnel, mais une grande souplesse est permise dans la composition des menus (seuls les grammages de certains produits problématiques (gras, sucrés, etc.) font l'objet de réglementations). Il est par conséquent tout à fait possible de composer des menus équilibrés et complets sans viande à condition de respecter

certaines règles (complémentation légumineuses céréales par exemple)... les réticences venant en fait plutôt des parents semble-t-il.

- ▶ Du coup, c'est souvent un changement de mentalité qui doit être initié autour de la viande ou d'autres produits impactant. Un travail pédagogique est donc à mener (ce qui, en terme de proximité, est souvent plus facile à l'échelle des écoles municipales que des collèges ou lycées). Il faut expliquer les avantages d'un menu sans viande, et expérimenter. Certaines communes témoignent des bons retours qu'elles ont pu avoir suite par exemple à l'expérimentation de repas sans protéines animales: l'expérience peut alors être renouvelée de manière récurrente...
- ▶ De manière générale, les participants ont noté que la question des changements de comportement était centrale. Cela suppose un travail autour de la formation des personnels, de la sensibilisation des parents, d'un projet éducatif avec les enfants, etc. Ces questions faisaient l'objet de l'atelier 4.

Autres questions:

- ▶ **Comment évaluer l'impact des aliments ? Vaut-il mieux privilégier le bio ou le local ? Ya-t-il de fausses bonnes idées ?** Peu de réponses ont été apportées lors de l'atelier, certains éléments de réponse étaient présents dans la partie introductive (empreinte carbone de deux menus, part finalement peu importante du transport dans l'empreinte carbone, etc.)
- ▶ **Comment créer une dynamique d'approvisionnement local, inciter les producteurs à s'installer sur un territoire ?** Cette question relevait davantage de l'atelier 3. Le témoignage de Mouans-Sartoux a permis d'apporter des éléments intéressants.
- ▶ **Comment réduire les déplacements, optimiser les moyens ?** Certaines communes se sont coordonnées pour mutualiser les déplacements ou les commandes, ce qui permet de réduire l'impact des déplacements, réduire les coûts et faciliter les échanges d'expérience.

2. 2. Comment gérer les marchés publics ?

Comment favoriser les circuits courts et introduire des produits issus de l'agriculture biologique dans le respect des règles des marchés publics ?

Personnes ressources présentes dans l'atelier : Jérôme lung (Métropole de Lyon), Fabrice Poinas (Saint-Etienne).

Comment faire converger nos pratiques pour avoir des effets de levier ?

- ▶ Le préalable essentiel pour mener une action dans ce domaine est d'avoir une très bonne connaissance du territoire en termes d'offre : connaître les producteurs, les fournisseurs locaux. Cette analyse du terrain, qu'on peut également appeler le "sourcing", permet notamment d'adapter sa demande en approvisionnement local à l'offre existante et ne pas demander des choses impossibles. Il est nécessaire également de mettre à jour ces informations régulièrement, car elles évoluent.
- ▶ Les collectivités proches géographiquement et avec des enjeux similaires ont intérêt à mutualiser ce type de démarches, qui sont coûteuses en temps.

Ressources :

- ▶ Le Réseau Ressources et Territoire qui existe à l'échelle de la métropole peut être un support (contact : Didier Herbaut dherbaut@grandlyon.com - 04 26 83 92 29).

Il est constaté par ailleurs un manque de ressources sur les filières agricoles.

Comment être dans la légalité tout en choisissant des fournisseurs locaux ? Quels éléments de langage adopter ? Quels autres moyens que l'allotissement ?

- ▶ Pour l'approvisionnement en produits locaux, certaines collectivités ont une politique volontariste et affichent clairement dans leurs marchés publics un périmètre géographique de ce qu'elles estiment "local", bien que le critère géographique puisse être interprété comme discriminatoire. La ville de Saint Etienne a par exemple inscrit dans ses marchés que les produits locaux devaient être issus de la région Auvergne Rhône-Alpes.

- ▶ Pour les collectivités qui souhaitent rester dans un cadre juridique sécurisé, des pistes de solutions ont été apportées pour "dire les choses sans les nommer" :
 - Dans les marchés publics, il peut par exemple être demandé de faire des propositions sur le "local" par le biais des variantes.
 - Le dialogue avec les fournisseurs locaux est également une clé de ces démarches. En effet, c'est le seul moyen de bien connaître ce qu'ils proposent, et éventuellement de pouvoir les faire évoluer.
 - Il peut par exemple leur être demandé dans le cahier des charges un mémoire technique détaillé qui permettra de mieux connaître leurs pratiques.
 - Autre piste, il semblerait que de mentionner les circuits-courts dans le marché public (ce qui est autorisé) permettrait de réussir à toucher des fournisseurs locaux.
- ▶ L'allotissement est une démarche plus sûre. Il permet d'ouvrir les marchés à un nombre et une diversité plus grandes de fournisseurs, et de cibler précisément les offres disponibles sur le territoire. Ces procédures sont cependant plus longues et plus compliquées. Il pourrait là encore être bénéfique de mutualiser certains marchés entre plusieurs communes, pour répartir la charge de travail qu'ils représentent.
- ▶ Dans les Délégations de Service Public, une phase de négociation avec les entreprises est prévue. Celle-ci permet de préciser les attentes de la collectivité, de faire préciser aux offrants leur approche en termes de produits locaux (en précisant par exemple le taux de produits locaux auquel ils s'engagent) et de leur demander de formaliser un complément d'offre. Ce complément pourra ainsi être annexé au contrat de DSP et devenir ainsi contractuel.

Ressources :

- ▶ Un guide édité par le Ministère de l'agriculture fait référence dans ce domaine et donne des pistes concrètes intéressantes : cf. bibliographie.

Comment revisiter les modalités de contractualisation tout en conservant les acquis ?

- ▶ Il a été mentionné que les marchés de restauration collective sont souvent reconduits de manière systématique par la collectivité, et qu'il est difficile de faire évoluer les pratiques. Il est noté sur ce point qu'il ne faut pas vouloir tout mettre en place d'un seul coup mais plutôt rechercher une montée en puissance progressive. Si la collectivité n'est pas mûre pour demander des produits biologiques, une démarche peut consister à rechercher dans un premier temps des produits certifiés (plutôt que labellisés), pour obtenir des produits locaux et de qualité.
- ▶ Une piste consiste ensuite à jouer sur les différents critères : plutôt par exemple que de demander 100% de produits issus de l'agriculture biologique, il peut être préférable de demander 80% de bio et 60% de local : en couplant ces paramètres on s'assure d'une variété des produits et donc des repas servis. Il est aussi possible de demander par exemple un pourcentage de bio sur l'année : cela donne une souplesse au fournisseur qui peut moduler en fonction des produits, des saisons, etc.
- ▶ L'approvisionnement en viande est un point compliqué du point de vue de l'approvisionnement local ; il est en particulier difficile de garantir que le bétail est né, élevé et abattu en France.

Ressources :

- ▶ s'adresser à l'interprofession (InterBev pour la viande) pour bien connaître ce qui se fait localement.

Comment régler une problématique avec un fournisseur privilégié ?

- ▶ Par exemple si celui-ci ne respecte pas ses engagements en matière d'approvisionnement local.
- ▶ Différentes étapes peuvent être mises en place :
 - Le suivi : Saint-Etienne a par exemple mis en place une grille trimestrielle qui compile les produits et leur provenance, les fournisseurs. Cela permet aussi de capitaliser l'information locale et d'affiner sa "stratégie" en la matière ;
 - Le contrôle : il peut être visuel et/ou déclaratif (une fois par mois par exemple) ;
 - La pénalisation arrive en dernier recours.
- ▶ Il est surtout nécessaire d'instaurer un dialogue avec les fournisseurs.

2. 3. Comment s'approvisionner ?

Agriculture biologique, circuits courts : comment organiser les filières d'approvisionnement ?

Personnes ressources présentes dans l'atelier : Camille Citerne (Pôle métropolitain), Gérard Gayet (éleveur et gérant de "Bio à Pro"), Isabelle Desclozeaux (SOGERES), Marie-Pierre Couallier (chambre d'agriculture du Rhône, représentante de "Saveurs du Coin"), Michèle Martinez (ville de Lyon).

Comment créer des passerelles ?

- ▶ Cet atelier a fait émerger un double constat : le sujet suscite une très forte envie et motivation de la part des producteurs comme des collectivités. Malgré cela, nous observons collectivement une grande difficulté à structurer la rencontre de l'offre et de la demande.
- ▶ Il semblerait que la structuration des filières ne puisse pas se faire sans un dialogue de confiance entre les parties prenantes. D'où cette question : « Comment créer/faciliter le lien entre la filière d'approvisionnement et la collectivité ? »
- ▶ S'agit-il d'un besoin d'information ? D'interconnaissance ? De temps ?
- ▶ Un des participants questionne : « Quelle formation ou sensibilisation possible pour mieux comprendre l'offre locale et partager cette connaissance auprès de l'ensemble des acteurs de la restauration ? »
- ▶ Au-delà d'une formation technique, il semble que le lancement de chaque projet nécessiterait des temps d'accompagnement et d'analyse des besoins/contraintes avec tous les acteurs concernés.

Comment appréhender la complexité de la question, gérer cette complexité avec les acteurs ?

- ▶ Pas de solution miracle en vue, mais un besoin d'acculturation et de compréhension mutuelle pour créer la confiance. Deux témoignages confirment que le succès d'un approvisionnement local et/ou bio repose sur une grande capacité d'ajustement et de réactivité de la part des employés de la collectivité (adaptation et souplesse en terme d'équipement des cuisines, de gestion des menus...). Cela peut peser comme une contrainte ou être vécu comme une richesse et une technicité nouvelle des équipes...tout dépend de la qualité du dialogue.

Comment faire en sorte que le prestataire de restauration "connaisse son affaire" ? Comment trouver les bonnes compétences ?

- ▶ Les témoignages de plusieurs collectivités font émerger le rôle clef d'un troisième acteur : le prestataire privé de restauration collective : « Comment construire une relation tripartite entre la collectivité, les filières d'approvisionnement, et le prestataire privé de restauration collective ? »
- ▶ En effet la plupart des collectivités déjà engagées avec un prestataire privé n'ont pas de contact direct avec les producteurs. Le témoignage très éclairant de SOGERES permet d'identifier à quel point le passage à un approvisionnement local/bio transforme là aussi le métier même de prestataire de gestion de la restauration collective. Avec notamment :
 - L'importance d'un savoir faire nouveau autour de la qualification de la demande (repérer les demandes complémentaires pour éviter les pertes. Exemple concret : les pièces de viande adaptées aux cantines sont complémentaires des pièces de viandes demandées en barbecue pour les entreprises)
 - la capacité à prendre des risques (aléas des récoltes..) et l'importance de mettre en place des solutions « robustes » avec une très large palette de producteurs (ex : avoir une solution de replis en cas de besoin).
 - Là encore, adaptabilité, souplesse (Exemple cité : transformer au pied levé une récolte de pommes de tables en compote...) et surtout importance d'avoir un volume suffisant d'offre et de demande pour « éponger » les imprévus.
- ▶ C'est un nouveau métier qui émerge ... clé de voute de l'interaction entre la collectivité et les filières de production.

Et comment faire lorsqu'on gère en direct les approvisionnements ? Vers des filières de transformation ou de conditionnement ?

- ▶ Mais comment font les petites collectivités ou celles qui gèrent en direct ?
- ▶ Un des enjeux souligné lors de l'atelier est celui de la transformation et du conditionnement des produits bruts. Toutes les collectivités ne sont pas équipées ou n'ont pas les moyens (temps main d'œuvre) pour réaliser certaines tâches (ex : lavage des salades...). Il y aurait là des filières à créer. Mais comment gérer le coût supplémentaire d'un tel intermédiaire de transformation ?

Conclusion : Adopter des modes d'approvisionnement en bio/local, ne se résume pas à un changement de fournisseur ; "Changer d'appro, c'est un chemin qui nous invite à penser différemment !".

Un parallèle pourrait être fait avec la démarche d'un particulier qui choisit d'adhérer à une AMAP. Un tel choix d'approvisionnement implique une évolution profonde des pratiques, à la fois pour la collectivité (gestion différente des étapes de transformation des légumes, adaptabilité à la production, souplesse, impossibilité de planifier les menus 6 mois à l'avance...lien de solidarité avec le producteur etc..) et pour les producteurs (capacité de dialogue et de communication, regroupement en collectifs, adaptation des variétés, calendriers de production).

Questions complémentaires posées par le groupe :

- ▶ Comment associer les produits locaux (parfois produits en petite quantité) dans les repas des cantines scolaires de la commune ? (gestion de la commande et gestion des volumes)
- ▶ Quels sont les besoins de structuration de filières ? (ie : quel est le regard des producteurs sur la question ? Quels besoins ont-ils de leur côté ?)
- ▶ Quel est l'impact de l'approvisionnement (délai, commande) dans la part de l'empreinte écologique des repas ?
- ▶ Quelle solution existe-il pour permettre aux petites structures (10-20 repas) de s'approvisionner en produits locaux (ou bio) à un tarif correct ?
- ▶ Plus de précision eus la législation en matière d'approvisionnement ? Aller regarder les exemples, benchmark national et européen ?

Ressources :

Brochure « S'approvisionner en local dans la restauration collective », rédigée dans le cadre des rencontres « Villes et Agriculture », en mai 2015 à l'ISARA de Lyon
http://www.polemetropolitain.fr/fileadmin/user_upload/Minisite_PoleMetropolitain/Fichiers/Domaines-d'intervention/Synthese_RencontresApproLocale.pdf

Bio à Pro : www.bioapro.com/

Saveur du coin : www.saveursducoin.fr

2. 4. Comment accompagner les changements ?

Du choix des approvisionnements à la gestion des déchets en passant par le contenu des assiettes : **comment accompagner les changements ?** comment organiser la démarche, comment prendre en compte les parties prenantes : élus, cuisiniers, usagers ?

Personnes ressources présentes dans l'atelier : Thierry Audemard (Villeurbanne), Valérie Mauger (Saint-Priest), Sylvie Pislar (Métropole de Lyon)

Comment initier et mener une démarche pour faire évoluer une restauration collective ? Comment faire en sorte que cette démarche devienne collective, ce qui est une condition de sa pérennité ? Quelles étapes faut-il franchir ? Quels sont les points de vigilance auxquels il faut penser ?

- ▶ Il a été mis en avant qu'une démarche d'évolution de la restauration doit s'envisager dans la durée, de façon progressive, sur plusieurs années - et qu'elle exige par conséquent une continuité. Les expériences relatées au cours de l'atelier ont nécessité un travail assidu sur des périodes d'au moins cinq à six ans. Il a été souligné à plusieurs reprises la nécessité d'être "patient", de se fixer des objectifs intermédiaires réalistes constituant les jalons d'une démarche progressive.
- ▶ L'impulsion des élus, et une collaboration étroite avec les équipes en charge de la restauration est une condition nécessaire pour engager une démarche dans de bonnes conditions (Thierry Audemard a expliqué comment la démarche engagée à Villeurbanne a fait l'objet d'une commande politique claire, condition sine qua non, à ses yeux, de la réussite d'un projet qui se développe sur plusieurs années) .
- ▶ La démarche doit avoir un sens, une signification susceptible de motiver l'ensemble des parties prenantes. Il est nécessaire de trouver un "fil rouge", c'est-à-dire un ou des objectif(s) partagé(s) qui fédère(nt) tous les acteurs concernés (la santé des enfants, par exemple, peut être ce fil rouge).

- ▶ La réussite d'une démarche nécessite d'être pragmatique, empirique. Il ne faut pas avoir peur de faire des tests, des essais - par exemple dans la préparation des plats, pour introduire de nouvelles recettes qui répondent au goût des enfants (Valérie MAUGER a indiqué que cela a parfois conduit sa commune à procéder à des achats en dehors des marchés publics).
- ▶ Il a été souligné à plusieurs reprises que la restauration ne doit pas être envisagée de façon distincte de la vie de l'établissement. Elle doit au contraire s'y intégrer, en particulier sous l'angle de la pédagogie. La question de la gestion du temps des repas a notamment été soulevée : bien manger, surtout pour les enfants, prend davantage de temps que les seules 20 minutes parfois consacrées à un service. C'est une question de management, qui doit être appréhendée dans une approche globale de la vie de l'établissement (cf. à ce propos l'intervention de Daniel LE BLAY, en fin de matinée, qui a expliqué que l'organisation de la pause méridienne, à Mouans-Sartoux, permettait aux enfants de disposer d'une heure trente pour aller déjeuner...).

Ressource :

- ▶ Le site de la fondation Nicolas Hulot a été cité : <http://www.restauration-collective-responsable.org/>

Comment accompagner les changements ? Comment motiver et impliquer le personnel ? Quel argumentaire développer, comment communiquer ?

- ▶ Le recours à des circuits courts d'approvisionnement (par exemple, s'approvisionner auprès de producteurs locaux suppose entre autres d'accepter des produits non calibrés, et par conséquent d'organiser en conséquence le travail en cuisine), l'introduction de produits issus de l'agriculture biologique et la réduction des déchets entraînent des changements dans l'élaboration des menus, la préparation des repas, le service en salle. La modification des processus nécessite d'impliquer l'ensemble des personnels.
À Villeurbanne, des "séminaires" ont été organisés à leur intention sur des exploitations maraichères ; ces séminaires ont permis de développer une "fierté" des produits proposés. Une démarche a parallèlement été engagée autour de la saisonnalité des fruits et légumes. Une formation des personnels a été organisée avec une diététicienne. Un calendrier annuel a été établi : un légume est chaque mois mis à l'honneur. Cette planification permet à la commune de s'engager auprès de ses producteurs, et a conduit à la mise en place d'une légumerie.
- ▶ Il a été souligné que le personnel de salle doit être en capacité de véritablement accompagner les enfants dans la démarche - et que l'on ne peut plus se contenter de parler ici de "surveillants". Cela suppose de former les personnes concernées (par exemple : à comprendre les phobies qui peuvent sous-tendre des comportements alimentaires des enfants) et, par conséquent, de les stabiliser, alors que c'est une catégorie de personnel qui connaît un turnover important.
- ▶ L'évaluation des résultats est indispensable. Elle permet d'impliquer toutes les parties prenantes, de rendre compte des résultats obtenus (ce qui est très important dans une démarche d'amélioration qui s'inscrit dans la durée, pour entretenir la motivation), et de valoriser le travail des personnels.
- ▶ Dans le cadre de son plan d'éducation au développement durable, la Métropole a mis en place des dispositifs dont les communes peuvent se saisir :
 - un accompagnement par des associations (ADES, ARDAB, Artisans du monde...), financé par la Métropole, pour des projets pédagogiques comportant au minimum trois demi-journées,
 - les "classes culturelles numérique zéro gaspi", pour des projets pédagogiques alliant numérique et développement durable, pris en charge par la Métropole dans le cadre d'un appel à projet annuel.

Comment associer les parents ? Comment par exemple les convaincre du fait que l'on peut réduire la consommation de viande ? ou expliquer que l'on ne peut pas passer d'un seul coup au "tout bio" ?

- ▶ Le bulletin municipal constitue évidemment un moyen simple d'apporter aux familles une information et des explications sur la restauration scolaire. Mais il est possible d'aller plus loin :
 - la commune de Saint-Priest organise des réunions publiques avec les parents, permettant à la fois d'expliquer la démarche qu'elle conduit, mais également de tenir compte des retours que lui font les parents à cette occasion. De temps à autre, elle invite en outre des parents à manger avec les enfants.

- à Villeurbanne, une commission a été constituée avec des enfants et des parents d'élèves, ce qui a permis de les impliquer et de faire le lien entre la cuisine scolaire et les familles. Cette commission permet d'échanger autour des objectifs poursuivis, des résultats atteints, des difficultés rencontrées, des améliorations souhaitables ... Elle va parfois jusqu'à proposer des menus.
- ▶ Une observation a en outre été faite, qui peut paraître anecdotique, mais qui a en réalité des incidences importantes pour l'équilibre alimentaire des enfants, leur comportement au restaurant scolaire et la réduction des déchets : le fait que les enfants n'ont plus faim à midi lorsqu'ils ont (trop) goûté à 10h15 ou mangé des friandises qui leur coupent l'appétit... Il y a un travail à faire en direction des parents pour éviter qu'ils donnent à leurs enfants des bonbons ou un "10 heure" trop important.
- ▶ Ces observations ont soulevé la question de la dimension culturelle de l'alimentation : "Qu'est-ce que manger veut dire, au delà du simple fait de s'alimenter ?". Cette dimension renvoie à de nombreux aspects (le "vivre ensemble", par exemple) qui relèvent par ailleurs du rôle pédagogique plus global de l'école.

Comment faire en sorte que les enfants ne laissent rien dans l'assiette ? Comment les sensibiliser à la question du gaspillage ? Comment les amener à goûter les aliments devant lesquels ils sont réticents ? Quelles actions peut-on envisager dans le cadre des activités périscolaires ?

- ▶ Il a été beaucoup insisté sur le fait que **réussir un projet de restauration collective suppose de mettre l'enfant au cœur de la démarche.**
Il est par exemple nécessaire d'écouter et prendre en compte les remarques des enfants. Daniel LE BLAY a ainsi expliqué comment les portions sont servies au restaurant scolaire de Mouans-Sartoux en fonction des besoins exprimés par chaque enfant, et comment cela a permis de réduire de façon très significative les déchets - il a souligné à cet égard le rôle du personnel de service dans l'écoute des enfants.
- ▶ Pour lutter contre le gaspillage, Valérie MAUGER a expliqué comment, à Saint-Priest :
 - les quantités de refus des plats sont chaque jour systématiquement consignées, de façon à disposer d'un retour d'expérience permettant d'en tenir compte dans l'élaboration des menus à venir (ces données sont enregistrées dans un tableur et exploitées à travers un logiciel ("concerto") ;
 - les déchets sont pour cela pesés à la fin de chaque repas, en associant à chaque fois des enfants à cette pesée - cette pesée a ainsi un objectif à la fois technique (recueil de données) et pédagogique ;
 - un taux d'absentéisme moyen de 6 % est d'emblée pris en compte dans le calcul des quantités à servir ;
 - des "stocks tampon" permettent de faire le cas échéant face à des imprévus, ce qui évite de surdimensionner par précaution les quantités à prévoir ;
 - un groupe de travail a été mis en place avec l'ensemble des agents concernés - ce groupe de travail débrieife régulièrement les résultats obtenus pour rechercher et proposer des améliorations possibles ;
 - tous les plats (entrée, plat principal, dessert) sont proposés en trois grammages, de façon à permettre aux élèves se servir en proportion de leur appétit - les fromages portions ont par exemple été supprimés, au profit de portions de 10, 20 et 30 g prédécoupées (cette solution, avec des fromages entiers de qualité, revient en outre moins cher que les fromages portions) ;
 - tous les fruits sont servis coupés.
La quantité de déchets à laquelle la commune est arrivée, en plusieurs années, est aujourd'hui de 50 g par jour et par enfant.
- ▶ Des communes ont mis en place des activités pédagogiques auprès des enfants, depuis l'apprentissage de l'épluchage des fruits jusqu'à des ateliers culinaires.
- ▶ Les enfants n'apprécient pas forcément les changements de goût dans leur assiette (dans un premier temps, ils préfèrent par exemple le goût d'une mousseline prête à l'emploi, à laquelle ils sont habitués, à celui d'une purée préparée). Thierry Audemard a expliqué comment, à Villeurbanne, les emmener visiter une exploitation sur laquelle les pommes de terre sont produites a permis de faire évoluer leurs représentations.
- ▶ La ville de Lyon réalise des tests culinaires auprès de groupes d'enfants auxquels on fait goûter différents plats qui sont ensuite retenus ou non, en fonction des avis qu'ils expriment.

- ▶ Une étude a été menée il y a quelques années à Lyon par l'Institut Bocuse sur les refus des enfants devant certains plats. Elle a montré qu'une nouvelle présentation des mêmes plats pouvait les amener à accepter bien davantage les mêmes mets. Il y a ainsi une *esthétique* des plats, de légumes notamment, qui en influence l'attractivité et l'acceptabilité.

Comment réduire les déchets, et en intégrer la gestion dans la gestion plus globale des déchets de la collectivité ?

- ▶ À Saint-Priest, les déchets sont valorisés. Différents tests ont été faits, de compostage et de lombricompostage. Une partie est valorisée sur les jardins pédagogiques, dans le cadre d'activités scolaires et périscolaires. Ces activités s'inscrivent dans un projet pédagogique global autour de la restauration.
- ▶ A Villeurbanne, des composteurs sont en cours d'installation. La commune a pour objectif de créer des jardins pédagogiques qui permettront à terme de faire pousser des légumes susceptibles de figurer au menu des restaurants scolaires.

Comment faire pour ne pas augmenter le prix des repas ?

- ▶ On imagine spontanément que l'amélioration de la restauration collective s'accompagne inévitablement d'une augmentation des coûts. Cela n'est pas forcément le cas. C'est même parfois le contraire que l'on observe. L'expérience de Mouans-Sartoux, présentée par Daniel LE BLAY en fin de matinée, a montré comment la réduction des déchets permettait de compenser - et même un peu plus - le passage au 100 % bio. Plus près de nous, Thierry Audemard a expliqué qu'à Villeurbanne, le passage à des produits bio et locaux ne s'est pas accompagné d'une augmentation du coût des repas, mais d'un transfert de charges. En définitive, l'augmentation des frais de personnel a été compensée par la réduction des coûts d'approvisionnement (les légumes "bruts" coûtent par exemple beaucoup moins cher que les mêmes légumes achetés préparés) : le coût des repas a ainsi diminué de 10 % en cinq ans.

Comment et à qui "redistribuer" les aliments non consommés ?

- ▶ Cette question n'a pas reçu de véritable réponse. Il semble qu'il y ait peu de structures intéressées par la récupération des aliments non consommés.
- ▶ A Villeurbanne, deux conventions de dons alimentaires ont été conclues avec la banque alimentaire et une épicerie sociale et solidaire. La difficulté réside cependant dans la logistique à mettre en œuvre pour récupérer les denrées non consommées.

Trois autres questions, posées par les participants depuis l'atelier, n'ont pas été abordées :

- ▶ Comment mettre la qualité au cœur d'un projet de transformation (à l'occasion de la réorganisation ou de la reconstruction de restaurant scolaire) ?
- ▶ Comment concilier la réduction des déchets, l'introduction du bio et les circuits courts avec les repas alternatifs (laïcité...) ?
- ▶ De quel(s) levier(s) dispose-t-on lorsqu'on a tout fait en termes de pédagogie et de sensibilisation ?

3. Le témoignage de Mouans-Sartoux

▣ par **Daniel Le Blay** – Adjoint au développement durable de Mouans-Sartoux

La commune de Mouans-Sartoux compte environ 10.000 habitants. Elle est située à proximité des agglomérations de Grasse, Antibes et Cannes –et se trouve ainsi soumise à une forte pression urbaine. Depuis plusieurs décennies, la volonté des élus est d'éviter une urbanisation incontrôlée du territoire. Dans ce contexte, la politique de développement durable communale s'articule autour de l'Agenda 21, du PLU et du PEDD, dont l'un des objectifs commun consiste à redéployer les surfaces agricoles et à redynamiser l'agriculture locale. Un travail a ainsi été mené afin de quantifier les besoins en légumes de la ville, ce qui a permis d'estimer que 132 hectares de terre et 96 unités de maraîchage étaient nécessaires. Après avoir sollicité la mémoire des anciens et observé le cadastre napoléonien, l'objectif de la commune a consisté à étendre les surfaces agricoles dans le PLU afin de les faire passer de 40 à 116 ha – dont une partie de foncier maîtrisé par la commune. Une aide à l'installation des agriculteurs a également été instaurée (les candidats doivent s'engager à produire selon les critères de l'agriculture biologique).

Dans le cadre de sa politique de développement durable, la commune de Mouans-Sartoux a d'abord inscrit dans ses documents d'urbanisme la volonté de redonner sa place à l'agriculture...

Au tournant des années 2000, la crise de la vache folle a renforcé la volonté de la mairie d'agir en faveur d'une agriculture locale et durable (le maire étant également à l'époque parlementaire et spécialiste des questions de santé-environnement). En 1999, 100% du bœuf servi en restauration collective est issu de l'agriculture biologique (AB), et la part d'alimentation issue de cette filière ne va cesser de croître, jusqu'à atteindre 100% en 2012.

Pour atteindre ce résultat, deux régies ont été mises en place :

- une régie municipale de restauration, qui préexistait et qui permet d'avoir une maîtrise sur la restauration collective – avec une cuisine intégrée dans chaque établissement (1050 repas par jour) et une grande proximité entre le personnel et les enfants ;
- une régie agricole, créée en 2010 afin de permettre de dépasser les limites des marchés publics et réduire le prix souvent plus élevé des produits issus de l'agriculture biologique.

Cette régie agricole, implantée sur un terrain de la commune, a été réalisée suite à une étude de faisabilité basée sur les consommations des écoles : l'analyse de la demande a ainsi permis de diversifier l'offre afin de lui correspondre (légumes, fruits, etc.). Un agriculteur est employé par la régie depuis 2011, aidé d'un emploi d'insertion. L'investissement dans les outils a fait appel à du matériel d'occasion. La régie permet également de mener des projets pédagogiques avec les enfants.

...puis au tournant des années 2000, la restauration collective a progressivement été convertie à l'agriculture biologique. La commune est parvenue à 100% de produits AB grâce à une régie communale agricole, qui emploie deux personnes et produit aujourd'hui l'essentiel des fruits et légumes.

L'accroissement de la production, au fil des années, a permis une baisse du coût des denrées (environ 2 euros de matière première par repas aujourd'hui, proche de la moyenne nationale). Une réduction de 80% des restes alimentaires a par ailleurs permis des économies, grâce à un travail d'accompagnement du comportement des enfants. **En définitive, la généralisation du bio a été financièrement plus que compensée par la réduction du gaspillage, et le prix des repas est aujourd'hui légèrement inférieur à ce qu'il était avant cette généralisation du bio.**


**CLUB
DÉVELOPPEMENT
DURABLE
GRANDLYON**

Biodiversité et Urbanisme < nourrir avec les terres fertiles >



08/11/2016

Le développement de l'activité

- 1 agriculteur municipal depuis mars 2011
- **2011** : 10 tonnes soit 33% de nos besoins.
- **2012** : 12,5 tonnes soit 50,5% de nos besoins
- **2013** : 14,3 tonnes soit 66% de nos besoins
- **2014** : 20 tonnes soit 75% d'autonomie de production en légumes
- **2015** : 1^{ère} récolte d'huile
(550 kg d'olives
> 90 litres d'huile bio)
- **2016** : acquisition de
2 ha en extension
- **2016** : projet de MEAD
Maison d'Education à
l'Alimentation Durable



31

En termes d'organisation, l'offre oblige à adapter la production des repas au fur et à mesure : les cuisiniers élaborent les menus en fonction de l'offre du moment. Cela change le statut du personnel chargé des approvisionnements, quia ainsi l'impression d'aller "faire son marché". De leur côté, les serveurs sont à l'écoute des enfants : ils discutent avec eux, leur proposent systématiquement de goûter, et adaptent les parts en fonction des goûts et de l'appétit de chacun. Ce travail a été rendu possible grâce à un travail d'accompagnement éducatif et une adaptation des horaires : les enfants disposent d'une pause de deux heures à midi, et peuvent ainsi manger à leur rythme.

Cette conversion s'est accompagnée d'un projet éducatif et d'un changement d'organisation de la restauration collective, au bénéfice de tous.

- ▶ Pour davantage d'informations sur l'expérience de Mouans-Sartoux : <http://restauration-bio-durable-mouans-sartoux.fr/> et le site d'"Un plus bio", qui anime le club des collectivités qui développent le bio dans la restauration collective : <http://www.unplusbio.org/>


CLUB
DÉVELOPPEMENT
DURABLE
GRANDLYON

Biodiversité et Urbanisme < nourrir avec les terres fertiles >



8/11/2016

Des actions pour limiter les restes

- . Portions diversifiées
- . Entrées et fromages proposées en 2 tailles de ration.



- . Accompagnement éducatif, pour une participation active et éclairée des enfants.



- . Plat servi en accord avec l' enfant
- . Laitages et desserts servis en salle,
- . Fruits servis au quartier.



Aujourd'hui, Mouans-Sartoux cherche à aller encore plus loin. Parmi les démarches innovantes proposées, on peut par exemple citer la création d'un observatoire de la restauration durable (qui permet d'évaluer les démarches, de regrouper les expériences, de capitaliser les ressources, etc.) ou encore la création d'un club des territoires "un plus bio". La création d'une maison de l'alimentation durable est en cours de projet, avec pour objectif de réunir en un même lieu une multitude de ressources : épicerie solidaire, cuisine pédagogique, centre de recherche sur l'alimentation durable, centre de ressources documentaires, etc.

Conclusion

▣ **Bruno Charles** - Vice-président de la Métropole de Lyon en charge du développement durable, de la biodiversité, de la trame verte et de la politique agricole.

En conclusion, Bruno Charles remercie chaleureusement Daniel Le Blay pour ce témoignage passionnant et très motivant. Il en profite pour remercier également les personnes présentes d'avoir participé activement à la tenue de cette séance du Club du développement durable du Grand Lyon.

- ▶ Il est rappelé que le Réseau Ressources et Territoire de la métropole peut être un support de travail et d'échange sur cette question de la restauration collective durable (contact : Didier Herbaut dherbaut@grandlyon.com - 04 26 83 92 29).

La programmation de l'année à venir, qui prend en compte les demandes des communes, est en cours d'élaboration. La date de la prochaine réunion du Club n'est donc pas encore précisément définie, mais elle aura lieu dans le courant du premier trimestre 2017.

Ressources

Approche globale

Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la Forêt, 2014 (3^{ème}ed.). *Guide pratique : Favoriser l'approvisionnement local et de qualité en restauration collective*. Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la Forêt, 90 p.

Document de référence, très pratique et complet, essentiellement axé sur l'approvisionnement local et la constitution de filières locales. Dans sa première partie il insiste sur les conditions de réussite d'un approvisionnement local (connaître l'offre locale, adapter l'organisation, s'assurer de la qualité des produits, passer d'un approvisionnement marginal à un approvisionnement massif). Dans sa seconde partie, il insiste sur la rédaction et l'organisation des marchés : après un rappel sur le cadre des marchés publics, il développe les méthodes permettant d'inclure dans les marchés des clauses favorisant l'approvisionnement de proximité.

CGDD, 2013. *Consommer local : les avantages ne sont pas toujours ceux que l'on croit*, « Le point sur » n°158, mars 2013.

Synthèse intéressante qui rappelle que l'argument écologique est secondaire dans les démarches d'approvisionnement local : le mode de production/saisonnalité (et le type de produit) ont un impact bien plus important que le mode de transport et le nombre de kilomètres... en revanche, les circuits courts ont des vertus socioéconomiques.

ADEME, 2012. *Les circuits courts alimentaires de proximité*, Les avis de l'ADEME, avril 2012. 4 p.

Grosso modo les mêmes conclusions que le CGDD : les circuits courts ne sont pas une garantie de moindre impact environnemental... par contre ils peuvent

Syndicat National de la Restauration Collective, 2015 (2^{nde} éd.). *Du bio à la cantine : mode d'emploi*, SNRC, 15 p.

Document qui introduit bien la question sous ses différents aspects, clair et pédagogique : qu'est-ce que le bio, comment l'intégrer dans la restauration collective, comment maîtriser les prix...

BioConvergence Rhône-Alpes, 2016. *Introduire des produits bio et locaux en restauration commerciale. Recueil d'expériences France et région Rhône-Alpes*, BioConvergence, 22 p.

Document à destination d'animateurs de la filière bio, plutôt axé sur la restauration commerciale que collective... mis quelques témoignages intéressants tout de même.

Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, Soutiens financiers mobilisables pour l'approvisionnement de la restauration collective en produits locaux et de qualité.

Tout est dans le titre...

Corabio, édition 2016. *Guide pratique de la restauration collective bio en Rhône-Alpes*. 15p.

Des réponses synthétiques aux principales questions qui se posent et des fiches pratiques pour initier une démarche.

CIVAM et Fondation Nicolas Hulot. *Guide de la restauration collective responsable à l'attention des collectivités et des entreprises*. 80p.

10 fiches pratiques illustrées par des présentations d'expériences.

Corabio. Périodiques. Bon appétit ! La lettre d'information de la restauration collective bio en Rhône-Alpes.

sur www.corabio.org

ARPE Midi-Pyrénées, 2012. Restauration collective et développement durable - guide méthodologique. 76 p.

Un tour d'horizon sur l'ensemble des questions posées, avec une partie développée sur la question des marchés publics.

Quelques sites Internet...

<http://restauration-bio-durable-mouans-sartoux.fr/>

- ▶ le site créé par la commune de Mouans-Sartoux, avec de nombreuses informations et liens sur le bio dans la restauration collective.

<http://www.repasbio.org> :

- ▶ site de la FNAB sur l'agriculture biologique en restauration collective, comprenant une partie méthodologique assez détaillée...

<http://www.restaurationbio.org/>

- ▶ recueil d'expérience sur la restauration collective bio

<http://www.agencebio.org/>

- ▶ le site de l'agence française pour le développement et la promotion de l'agriculture biologique

<http://www.corabio.org/index.php/restaurants-collectifs/se-fournir-en-bio-locale>

- ▶ le site du réseau Corabio sur l'agriculture biologique en Rhône-Alpes

<http://www.label-du-bio-a-la-cantine.com/label.html>

- ▶ le site du label écocert en restauration

Approvisionnement

Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique, non daté. *Annuaire des organisations économiques de producteurs biologiques livrant la restauration collective*. FNAB, 15 p.

Comme son nom l'indique...

Corabio, édition 2016. *Annuaire des fournisseurs bio et en conversion de Rhône-Alpes - restauration hors domicile*.

Realisab. *Restauration collectif et approvisionnement local, connaissance de l'offre et des modalités de distribution*. 3p.

Une synthèse sur "les clés de la réussite" pour un approvisionnement local, avec les coordonnées de correspondants régionaux.

Ministère de l'agriculture, de l'alimentation et de la forêt, 2015. *Utiliser les plateformes collectives pour développer l'approvisionnement local en restauration collective - guide pratique*. 60p.

Marchés publics

DRAAF Rhône-Alpes, 2012. *Manger bio et local dans les restaurants administratifs – Fiche n°1 : Un appel d'offre pour une DSP avec une offre régulière de produits bio locaux.* DRAAF Rhône-Alpes, Corabio, Préfecture de la Région Rhône-Alpes. 18 p.

Document très complet et très illustré permettant d'appréhender les différentes phases d'une DSP intégrant le bio et le local : de la préparation et rédaction d'un cahier des charges jusqu'au suivi de son exécution...

DRAAF Rhône-Alpes, 2012. *Manger bio et local dans les restaurants administratifs – Fiche n°2 : Analyser les réponses à un appel d'offre pour une DSP favorisant la proposition de produits bio et locaux.* DRAAF Rhône-Alpes, Corabio, Préfecture de la Région Rhône-Alpes. 13 p.

Document complémentaire de la fiche n°1, précisant cette fois les points importants à analyser dans les offres faites par les prestataires et proposant des méthodes d'évaluation.

Realisab, 2014. *Restauration collectif et approvisionnement local, marchés et contractualisation.* 5p.

Un bon résumé de ce qu'il faut savoir pour introduire des critères de proximité dans les marchés publics. Les procédures, le droit, quelques exemples.

Corabio, édition 2012-2013. *Collectivités en gestion directe : comment introduire des produits biologiques locaux dans votre commande publique ?* 4p.

Une introduction synthétique et pratique sur cette question.

Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, 2014. *Comment promouvoir l'approvisionnement local en restauration collective ?* 4p.

Quatre pages pour comprendre comment il est possible d'introduire des critères pour promouvoir l'approvisionnement local dans les marchés publics.

ARPE PACA, 2015. *Rédiger un marché public de denrées alimentaires (fruits et légumes) - boîte à outils.* 52 p.

Une boîte à outils très complète et détaillée, avec des exemples de cahier des charges.

Corabio et DRAAF Rhône-Alpes, 2012. *Rédiger un appel d'offres pour une délégation de service public intégrant une offre régulière en produits biologiques locaux.* 18p.

Guide pratique avec des indications précises sur la façon, par exemple, de rédiger un marché permettant une "montée en puissance" des produits bio et locaux.

Approches territoriales

Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la Forêt, non daté. *Construire votre projet alimentaire territorial pour rapprocher production locale et consommation locale.* Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la Forêt, 4 p.

Plaquette de synthèse qui permet de comprendre ce qu'est un projet alimentaire territorial : enjeux, méthodes, partenaires, etc.

FNAB, 2014. *Guide méthodologique "agriculture biologique et développement local".* 32 fiches.

Un guide à l'attention des collectivités territoriales pour promouvoir des approches territoriales et transversales favorisant le développement de l'agriculture biologique.

Observatoire des espaces agricoles et naturels, 2015. Le système alimentaire de l'aire métropolitaine lyonnaise. Agences d'urbanisme Lyon et Saint-Etienne, 96 p.

Document de cadrage à l'échelle de l'aire métropolitaine retraçant les différents enjeux liés à l'alimentation (sanitaires, sociaux, économiques, écologiques). Il y a notamment une approche quantitative avec des estimations de consommations et de potentiels de production (estimation du niveau d'autonomie potentiel de l'aire géographique).

Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt. Construire un projet alimentaire territorial pour rapprocher production locale des consommations locales. 4p.

Une présentation des projets alimentaires territoriaux, tels qu'ils ont été prévus par la loi du 13 octobre 2014 (dite loi d'avenir pour l'alimentation, agriculture et la forêt).

Agences d'urbanisme de Lyon et Saint-Étienne. Le système alimentaire de l'aire métropolitaine lyonnaise - 50 cartes et schémas commentées pour connaître, comprendre, agir.

Ce document n'est pas orienté sur la restauration collective, mais il propose un panorama très complet de l'alimentation sur l'aire métropolitaine, du producteur au consommateur.

Le bio

Conseil National de l'Alimentation, 2015. *Le Bio en France : situation actuelle et perspectives de développement*. Avis n°74, CNA, 94 p.

Rapport très complet sur le Bio en France : historique, réglementation, impacts environnementaux, liens à la santé, aspects économiques et sociaux... très détaillé sur chaque point, bonne synthèse.

Corabio et Bioconvergence, 2016. L'agriculture bio en Rhône-Alpes, les chiffres de la production, transformation et distribution.

Question sociale

Rapport du Défenseur des droits, 28 mars 2013. L'égal accès des enfants à la cantine de l'école primaire.

Ce rapport rappelle le droit, identifie quelques bonnes pratiques et formule des recommandations pour un égal accès des enfants à la cantine de l'école primaire.

Maîtriser les coûts

Realisab, 2014. Restauration collectif et approvisionnement local, coût global du repas. 5p.

Comment appréhender globalement la question du coût des repas pour ne pas l'augmenter lors de l'introduction de produits bio et/ou locaux.

FNAB, non daté. Introduire des produits bio et locaux en restauration collective en maîtrisant son budget. 2p.

Deux pages très illustrées pour expliquer que c'est possible !

Gaspillage alimentaire

France nature environnement, 2015. Gaspillage alimentaire et climat. 4p.

Des points de repères à l'échelon international sur ce que représente gaspillage alimentaire.

Préfecture de la région Auvergne, non daté. Évaluation du gaspillage alimentaire restauration collectif : guide méthodologique. 44p.

Un guide très pratique, qui présente également des pistes pour réduire le gaspillage.

Composition des menus

Ademe, non daté. Créer un menu économe en carbone : pourquoi et comment ? Guide méthodologique pour la création de menus sobres en gaz à effet de serre à destination des chefs cuisiniers et des restaurateurs. 16 p.

Des témoignages, des exemples de menus, une fiche technique pratique