



Les clés de réussite pour la Restauration collective

Compte-rendu du Cycle restauration collective organisé par le Club
Transitions et Résilience - Automne 2021

GRANDLYON
la métropole

Le Club Transitions et Résilience

Le Club Transitions et Résilience de la Métropole prend le relais du Club Développement Durable en 2021. Par l'organisation de rencontres, de webinaires, d'ateliers et de visites, ce Club vise à favoriser et faciliter le déploiement et la mise en œuvre d'actions au service de la transition et de la résilience. Outil « d'ingénierie », il permet aux communes qui le souhaitent de partager régulièrement sur des sujets d'actualité, de prendre connaissance de bonnes pratiques, d'expériences ou d'actions remarquables dans un objectif d'essaimage. Depuis la création du Club, la variété des thèmes abordés n'a cessé d'enrichir les pratiques dans une dynamique de recherche-action au service des grandes transitions, notamment écologique et énergétique, permettant d'accroître la résilience de notre territoire.

Espace de mise en réseau des élus et des techniciens des communes et de la Métropole de Lyon, le Club facilite les synergies et accélère le passage collectif à l'action. Dans un territoire en perpétuelle évolution, le Club tient également une veille territoriale qui permet d'apprécier la réalité des actions mises en place par les communes. Ce faisant, il permet de mieux « comprendre les enjeux des communes, leurs besoins pour permettre d'apporter un appui et aider à trouver des accompagnements techniques et adéquates par la suite », comme le rappelle Jérémy Camus en introduction de de la journée technique du 3 décembre 2021.

2

Le Cycle restauration collective

Le cycle a proposé différents formats de rencontres pour aborder l'approvisionnement de qualité et de proximité dans la restauration collective :

- Visite de la cuisine centrale de Villeurbanne le 13 octobre 2021
- Visite de la Plateforme logistique Bio A Pro et de la Ferme du Marjon, accueil par la Ville de St Genis Laval avec présentation de l'initiative de Collonges au Mont d'or le 15 novembre 2021
- Journée technique « Les clés de réussite de la restauration collective » le 3 décembre 2021 à la Cité Internationale de la Gastronomie.

Ces actes font la synthèse des démarches inspirantes présentées lors de ce cycle et des réflexions menées en ateliers.

(c) Les photos illustrant les projets sont tirés des présentations des intervenants.

Une ferme urbaine au pied des tours (Pierre Bénite) : de la terre à l'assiette de la cantine

Marine Boissier (élue à la transition écologique et à la participation citoyenne) et Martial Gouaille (responsable de la cuisine centrale) de Pierre Bénite

Marine Boissier présente la ferme urbaine, inaugurée en octobre 2021, en plein centre d'un quartier Politique de la Ville, au pied des tours d'immeuble dans un espace public anciennement bétonné. Historiquement, Pierre Bénite était une zone maraîchère qui alimentait la région lyonnaise. La commune étant soumise à une importante pression foncière, le projet s'envisage sur une friche urbaine appartenant à la Ville. Après la démolition d'un immeuble insalubre en 2016 et des études sur la qualité du sol, les premières plantations ont lieu au printemps 2021. La ferme est en cours de certification à l'agriculture biologique.

3



Suite à l'absence de candidature pour une installation agricole, la Ville décide de recruter un maraîcher au sein du service des espaces verts en octobre 2020. Le profil recherché incluait au-delà des compétences maraîchères, pédagogie et motivation à approvisionner la cuisine centrale. Plusieurs objectifs étaient poursuivis en créant cette ferme urbaine :

- Fertiliser cette terre, la rendre cultivable,
- Favoriser une collaboration rapprochée entre le maraîcher et la cuisine municipale pour permettre aux enfants et aux foyers des aînés de la commune d'avoir accès à des produits frais, locaux cultivés en pleine terre sans engrais chimiques ni pesticides
- Construire un outil de sensibilisation et de liens avec les habitants

L'investissement s'élève à 2,6 millions d'euros. **L'année 2020 est une phase de test pendant laquelle 1 hectare de terre est travaillée.** Plus de 20 espèces de fruits et légumes ont été cultivées en cette première année d'exploitation. Un verger et des haies composés d'arbres et arbustes fruitiers (pommiers, néfliers, cerisiers, pruniers, framboisiers et groseilliers) jouxtent le potager et sont à disposition des habitants.

Martial Gouaille, responsable de la cuisine centrale, insiste sur la nécessité d'un partenariat resserré avec le maraîcher. Ils ont déterminé ensemble les besoins sur l'année et la planification des cultures. Côté cuisine, cela demande une grande capacité d'adaptation : les quantités produites ne correspondant pas toujours au prévisionnel. Pour les denrées alimentaires, la cuisine s'approvisionne auprès d'une centrale d'achat et n'est donc pas engagée sur des volumes vis-à-vis des fournisseurs. Ce fonctionnement permet de compléter l'approvisionnement en légumes frais par la ferme urbaine.

« Cela change et modifie complètement nos métiers, le maraîcher n'est pas un fournisseur mais un membre de l'équipe »

La cuisine centrale fournit 550 repas pour les écoles de la Ville et le foyer des personnes âgées. La ferme est très proche de la cuisine centrale ce qui permet une très grande réactivité entre les équipes. L'organisation en cuisine se fait en fonction des quantités de produits frais disponibles. L'équipe prévoit des plats permettant d'intégrer les propositions du maraîcher comme la (re)découverte de légumes oubliés. L'équipe en cuisine est très investie dans le projet. Elle participe au choix des cultures et retrouve du sens à son métier. L'équipe est constituée de deux personnes pour les plats chauds, de deux personnes pour les préparations froides et d'une personne pour la légumerie. Le nombre d'ETP a légèrement augmenté. La cuisine n'a pas eu à investir dans du nouveau matériel car elle était déjà bien équipée pour transformer des produits bruts. Le prix du repas reste inchangé pour les habitants (tranche 1 = 1€40 / tranche 8 = 4,20€)

La coopération entre la cuisine et la ferme urbaine est réciproque.

Lors des pics de production, le maraîcher est soutenu par les équipes des espaces verts, de la cuisine ou des emplois en insertion. Dans quelques temps, un salarié supplémentaire sera probablement nécessaire sur 6 mois de l'année. Pour pallier la faible consommation de légumes pendant les vacances scolaires, deux alternatives sont testées :

- la mise en place d'un atelier de transformation avec le lycée agricole, tout en limitant les productions estivales (décalage de certaines cultures),
- la confection de paniers destinés aux familles en situation précaire.

L'objectif est d'être auto-suffisant en légumes d'ici 4 ans et de ne plus avoir à compléter les approvisionnements via la centrale d'achat.

Dans les prochaines années, les partenariats avec les écoles et les acteurs de l'éducation populaire vont s'accroître. La ferme organisera des visites et des ateliers participatifs.

Points clés de réussite :

- Collaboration très rapprochée et anticipée entre le maraîcher et le responsable de la cuisine centrale
- Forte implication des équipes en cuisine dans le projet (choix des cultures, adaptation des menus,...)
- Point très facilitant : proximité géographique entre la cuisine et la ferme

Ressource :

Publication du Centre d'échange et de ressources bâtiments et aménagements durables en Auvergne-Rhône-Alpes :

<http://www.ville-amenagement-durable.org/Ferme-urbaine-Pierre-Benite-69>

Pour aller plus loin

Pour le recrutement de maraîcher, des centres de formation forment des jeunes avec des cursus diplômants dans le Rhône. Le service « Graine d'emploi » peut aider au recrutement de maraîcher en mettant en relation les salariés, les entreprises et employeurs.

Le Centre de Ressources de Botanique Appliquée (CRBA) situé à Charly travaille sur l'adaptation des semences au changement climatique.

Grigny porte un projet similaire : achat de parcelles et du terrain en cours.

Rhône Saône Légumes, une légumerie pour favoriser la consommation de légumes bio et locaux sur le territoire

Benjamin Pallière, le président du directoire de Rhône Saône Légumes

Benjamin Pallière présente la légumerie comme un outil industriel de transformation alimentaire au service des territoires. Avec un statut de SCIC SA, la légumerie coopérative s'inscrit dans une dynamique de développement et d'insertion pour favoriser la consommation des fruits et légumes bio. Ils proposent des fruits et légumes en 4^{ème} et 5^{ème} gamme pouvant faire gagner en moyenne 25 % du temps sur la préparation d'un service en restauration. Le lancement de l'activité est prévu en janvier 2022. Les objectifs sont de :

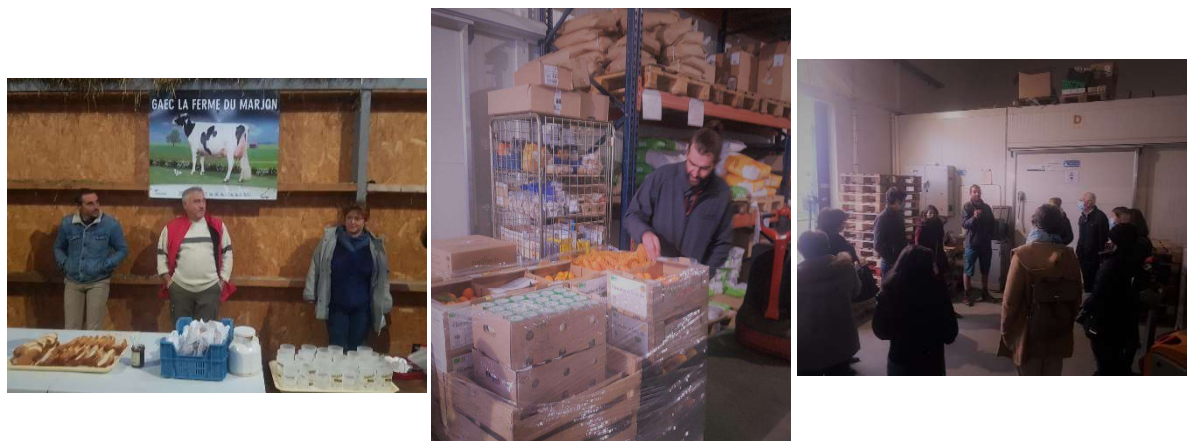
1. Faciliter l'accès à des légumes bio et locaux, pour la restauration collective et les particuliers
2. Offrir un travail d'avenir à des personnes en situation d'exclusion (en tant qu'Entreprise d'Insertion par l'Activité Économique).
3. Permettre aux producteurs locaux d'être rémunérés à un prix juste.

La légumerie participe à la structuration de filières locales et travaille en collaboration avec Bio A Pro, plateforme logistique de producteurs.

Quelques informations clés :

- Produits : fruits et légumes en 4^{ème} et 5^{ème} gamme. Pois chiche et lentilles en 2^{ème} gamme
- Volumes visés : 350 tonnes
- Périmètre géographique de livraison : Rhône et Loire
- Objectif en matière de sourcing auprès des producteurs : < 100 km autour de la légumerie.

Bio A Pro, plateforme logistique de producteurs



Intervenant : Adrien Mazet, président de la Société Coopérative d'intérêt Collectif (SCIC) Bio A Pro

Bio A Pro a été créée par des producteurs pour répondre collectivement aux besoins en produits bio et locaux dans le Rhône et la Loire.

La plateforme est dédiée aux professionnels de l'alimentation et rassemble 100 à 150 fournisseurs dont 40 producteurs locaux sont sociétaires. Ce nombre important de fournisseurs permet de répondre à des commandes de grande ampleur et de proposer une offre diversifiée. L'équipe permanente source les producteurs, organise la planification des cultures, répond aux marchés publics, organise les commandes, la logistique et la facturation. Une offre globale est proposée via des produits locaux (en fruits, légumes, beurre, œufs, fromage, viande) et un partenariat avec Biocoop restauration. Une mercurial fruits et légumes hebdomadaire est transmise aux clients.

Bio A Pro propose également un accompagnement à la maîtrise des coûts et à l'utilisation d'alternatives locales (exemple de la tome fraîche locale comme substitut à la mozzarella importée d'Allemagne).

Exemple d'une collaboration de longue date avec la cuisine de Collonges au Mont d'Or

La cuisine de Collonges au Mont d'Or fournit 400 repas journaliers grâce à une équipe de 4 personnes dont 2 cuisiniers (Un mi-temps supplémentaire est aujourd'hui dédié à la plonge). Laurence Demillière, responsable de la restauration de Collonges au Mont d'Or, a collaboré pendant 10 années avec Bio A Pro, notamment sur les lots BOF, fruits et légumes, viandes et épicerie, et a progressivement augmenté la part des produits bio (jusqu'à 60 %). Un immense travail d'allotissement a été réalisé (40 lots).

Pour maîtriser les coûts, des leviers multiples ont été activés :

- La valorisation de produits bruts
- L'adaptation des grammages du GERCM
- La sensibilisation des enfants
- La réduction du gaspillage alimentaire
- L'amélioration du tri et la mise en œuvre du compostage.

Le coût matière varie de 1,52 à 1,56 € et le coût global de 7,48 € à 7,52 €. Les autres communes participantes soulèvent un point de vigilance quant aux modalités de calcul et témoignent d'un coût global variant de 9 à 12 € (en intégrant les amortissements, le foncier...).

Depuis 2021 suite à une demande de la mairie, la cuisine travaille avec la centrale d'achat régionale REGAL pour simplifier les démarches administratives.

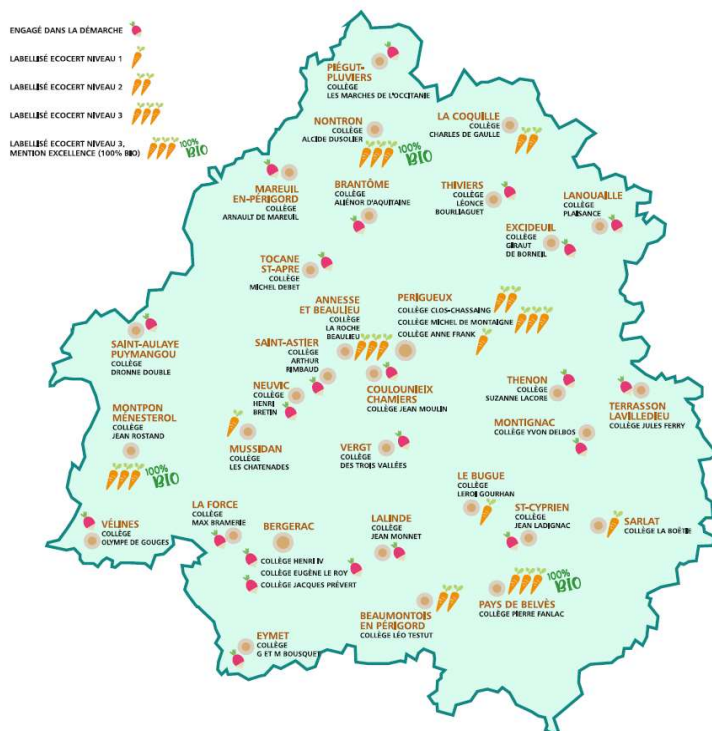
Ressource :

- Powerpoint de présentation de la plateforme Bio A Pro téléchargeable sur le blog : https://blogs.grandlyon.com/developpementdurable/wp-content/blogs.dir/11/files/dlm_uploads/2022/03/Pr%C3%A9sentation-Bio-Appro-2021.pdf

Transformer et approvisionner 35 collèges en Dordogne, en 100% fait maison, bio et local (Dordogne)

Joey Enée, directeur général SCIC Nourrir l'Avenir et Jean-Marc Mouillac, formateur cuisinier pour le Conseil Départemental de Dordogne

Nourrir l'Avenir est une société coopérative, récemment née au sein du collectif les Pieds dans le plat. Ils ont développé un accompagnement pour faciliter l'atteinte du 100 % bio et local en s'appuyant sur les expérimentations menées en Dordogne.



La démarche 100% bio et locale est lancée en 2016. La méthode, portée par Jean-Marc Mouillac, formateur cuisinier au Conseil départemental de Dordogne se développe auprès des collèges. C'est la naissance du 1er collège de France 100% bio et local avec 1000 couverts par jour, et ce en 6 mois. Le Président du conseil départemental de la Dordogne porte l'ambition de transformer l'ensemble des cuisines des collèges, soit 35 d'ici 2026. Les 35 collèges sont d'ores et déjà engagés, certains à des niveaux plus avancés, comme en témoignent la labellisation Ecocert En Cuisine pour 12 d'entre eux (dont 3 collèges niveau 3 avec une mention d'excellence 100 % bio).

Les clés de la démarche

1. Qualifier les besoins

- La surface agricole utile (SAU) de Dordogne est de 353 000 ha dont 42 000 ha en bio (soit 12% de la SAU)
- L'approvisionnement des 35 collèges nécessiterait une surface agricole de 41 ha. Pour toute la restauration scolaire de la maternelle au lycée, cette surface s'élèverait à 169 ha.

2. Planifier les cultures sur le territoire

- La SCIC a conçu un outil permettant de quantifier, à partir des besoins alimentaires, les volumes annuels par famille de produits (légumes, fruits, viande, épicerie, produits laitiers, pain, œuf, charcuterie...) et les coûts moyens des repas.
- Ce travail sert de base pour planifier les cultures sur le territoire.
- Dans les collèges 100% bio, entre 70% et 80% des produits sont locaux, issus du département ou de départements limitrophes (les 20% restants sont des produits tels que le riz, le cacao, le sucre, l'huile d'olive).

3. Valoriser les retombées économiques pour les filières alimentaires du territoire

4. Valoriser le métier artisanal en cuisine et le 100 % fait maison

- Sens du métier retrouvé

5. Répondre aux idées reçues

- Coût denrée par repas maîtrisé : 1.80 à 2 euros.
- Ressources humaines : 1 à 2 cuisiniers pour 100 convives, 1 cuisinier supplémentaire par tranche de 100
- Investissement : matériel nécessaire pour transformer les produits bruts. Si les cuisines sont déjà équipées, peu d'investissements supplémentaires à prévoir (achat de couteaux par exemple).

Un tel projet est systémique et porte en lui les ressorts pour transformer durablement un système alimentaire, notamment l'implication des acteurs exerçant à différents niveaux une responsabilité dans les décisions : élus, responsables d'établissement, parents et équipes de restauration collective. La démarche s'inscrit dans un objectif 100% bio, dont la progression peut être planifiée sur du court, moyen terme, plutôt que dans une succession d'objectifs intermédiaires. En Dordogne, l'adhésion des acteurs est facilitée par un portage politique fort, associé à la volonté et à la formation des équipes et des "mangeurs". Le changement de pratiques des équipes de cuisine est facilité par une revalorisation des salaires et du temps de travail.

Accompagnement d'un établissement par Nourrir l'Avenir via l'immersion d'un accompagnateur en cuisine (minimum 3 semaines / an à différentes périodes) : 20 000 à 30 000 euros.



Allotir, la clé pour acheter local ? Exemple de la cuisine centrale de Toulouse

Sandra Estrade, Directrice Cuisine Centrale Mairie de Toulouse.

La cuisine centrale de Ville Toulouse fournit 35 000 repas grâce à 85 agents municipaux et 12 chauffeurs pour les livraisons détachés de la direction des transports. Le budget alimentaire est de 10 millions d'€. La cuisine centrale couvre 225 points de livraison. La démarche dont témoigne Sandra Estrade a démarré en 2009 autour de la question : comment acheter local ?

Les clés de réussite :

1. **Allotir finement** pour permettre à un producteur de répondre. Pour cela, il est nécessaire de connaître les producteurs et les fournisseurs potentiels. Des entretiens peuvent être conduits avec les acteurs via une phase de sourcing. Chaque lot reflète la connaissance des producteurs et de leurs produits.
2. **Choisir des critères de jugement pertinents et une pondération adaptée** pour lesdits fournisseurs : circuit court, bilan carbone... Les critères doivent être vérifiables. Un critère identique peut être pondéré différemment selon les produits.
 - Exemple de critères utilisés : valoriser 20 points pour les approvisionnements directs, 10 points en cas d'intermédiaires. Intégrer le bilan carbone de la livraison dans les critères peut favoriser les distances plus courtes. Pour les farines, les valeurs nutritionnelles peuvent être un moyen de différenciation.
 - Exemple de critères abandonnés : le délai de cueillette (difficilement vérifiable).
3. **Modifier ses pratiques d'achat pour maîtriser ses coûts :**
 - Identifier les volumes nécessaires et être attentif aux équilibres matière pour la viande (poulet entier coupé en 8)
 - Respecter la saisonnalité des fruits et des légumes
4. **S'adapter aux capacités de production des producteurs**
 - Par exemple, si un producteur n'est pas en capacité de répondre à la totalité de la demande pour les yaourts d'un service, le lot yaourt fermier est dimensionné selon les capacités de production du producteur. Des yaourts industriels sont ensuite achetés en complément.

9



Un allotissement fin implique des moyens humains importants :

- Côté administratif, pour rédiger les marchés et analyser les offres,
- Côté cuisine, pour gérer et réceptionner les commandes des différents fournisseurs.

Deux types de marché sont mobilisés :

- Accord-cadre avec remise en concurrence chaque année
- Marché de 1 an reconductible 3 fois

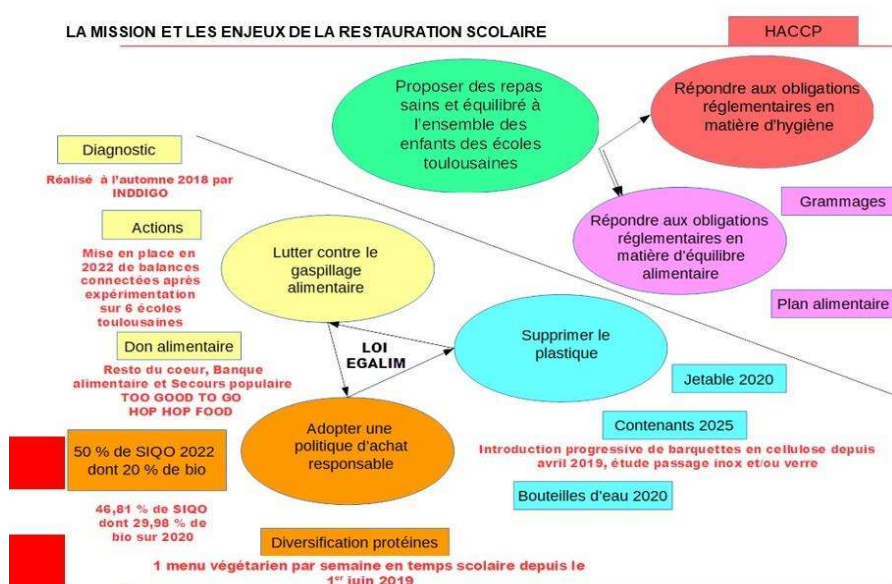
Des allotissements par secteur géographique d’approvisionnement pour les artisans boulangers ont été réalisés.

La cuisine a déjà demandé le référencement de producteurs locaux auprès de grossistes.

La cuisine centrale utilise des barquettes en cellulose depuis 2019 pour éliminer les contenants en plastique. La réappropriation du métier de cuisinier facilite l’ouverture de la cuisine aux parents. Via l’application “QuiDitMiam?”, les parents ont accès à la composition des menus et à la traçabilité des produits.

La cuisine centrale a lancé une expérimentation avec l’association Too Good To Go pour valoriser les produits non consommés.

« Le portage politique est très important. Sans ce portage et cette volonté, cette transformation n’aurait pas été si facile. ».



Ressource :

- Powerpoint de présentation de l’expérience de la cuisine centrale de Toulouse téléchargeable sur le blog : <https://blogs.grandlyon.com/developpementdurable/en-actions/dispositifs-partenariaux/club-dd/>

« Villeurbanne, à table ! Mieux manger local, de saison sans gaspiller et sans se ruiner » : visite de la cuisine centrale

Le Club Transitions et Résilience participait le 13 octobre à une visite de la cuisine centrale Saint Jean organisée par la Ville de Villeurbanne dans le cadre de sa semaine du goût, avec des communes extérieures à la Métropole comme Marseille, Chambéry, Fontenay-sous-Bois.



© Gilles Michallet

Au menu : échanges autour des enjeux de la production en régie municipale et des leviers d'approvisionnement en produits bio et locaux. La Ville compte 4 cuisines qui produisent 8 650 repas par jour pour les 27 groupes scolaires de la ville, les crèches, les résidences seniors et le portage de repas du CCAS.

11

La cuisine centrale Saint Jean produit à elle seule 8000 repas jour. Les achats se font à 96% dans le cadre d'appel d'offre dans le respect des codes, le reste étant en négociation de gré à gré. 92% des achats sont assurés par des distributeurs principalement nationaux, 8% sont en achats plus directs. La durée des marchés est de 4 ans.

En 2021, entre 35 et 50 % des produits cuisinés sont issus de l'agriculture biologique ou sous signe officiel de qualité.

La cuisine a bénéficié d'arbitrages financiers favorables pour faire évoluer l'offre alimentaire. Ainsi, la cuisine démarre l'année 2022 par une phase d'expérimentation à 50% de produits Bio/SIQO/Région avec pour objectif 100 % d'ici la fin du mandat. Les volumes de commande (2,1 M€ pour 2022, 400 K€ pour les fruits et légumes 4^e et 5^e gammes) permettent de soutenir des projets d'installation ou de conversion en bio (ex : la Ferme du Mornantais productrice de yaourts).

5 leviers d'actions ont été identifiés dans le cadre de sa stratégie d'achats :

- Allotissement et mise en place de marchés spécifiques
- Identification de nouveaux produits/opérateurs
- Optimisation des marchés existants
- Mise en relation producteurs/groupements de producteurs avec les distributeurs marchés
- Recours à la plateforme mutualisée d'achat permettant d'élargir l'offre accessible en produits Bio/SISO/région.

Par ailleurs, afin de promouvoir une alimentation de saison, locale et à moindre coût, un livret de recettes a été élaboré avec les cuisiniers et la nutritionniste de la Ville.

Enfin pour répondre aux objectifs de la loi AGEC, la cuisine centrale a débuté un grand chantier en 2021, visant à supprimer les barquettes plastiques. Un groupe de travail rassemblant des agents de la restauration, des parents d'élève, la recherche, des associations, des élus a également été lancé. De plus, la gestion optimisée des déchets a permis de collecter 15 tonnes de déchets collectés en 2020, et de produire 2600 kg de compost.

Ressource :

- Powerpoint de présentation de la restauration de Villeurbanne téléchargeable sur le blog :
https://blogs.grandlyon.com/developpementdurable/files/dlm_uploads/2022/03/Présentation-Cuisine-centrale-de-Villeurbanne.pdf

Atelier : Mutualisation d'une cuisine centrale intercommunale

Intervenants :

- William Warrener, directeur de CFR2C –conseil et formation en restauration collective
- Emmanuelle Bonnet, chargée de mission circuits de proximité à la chambre d'agriculture du Rhône

Plusieurs communes de la Métropole s'interrogent sur le développement de solutions de mutualisation intercommunale pour la restauration collective. Les situations sont diverses : volonté de passer en régie directe, contraintes ou vétustés des bâtiments actuels, économies d'échelle, ...

Avant de se lancer dans le dimensionnement d'un outil de mutualisation, William Warrener insiste sur la nécessité de bien connaître son modèle de restauration. Le projet de mutualisation est un projet de territoire qui ne doit pas comporter une entrée unique « outil de production ». La capacité des parties prenantes à fixer des objectifs communs en matière d'offre alimentaire est par exemple un préliminaire essentiel.

Modèles juridiques existants pouvant répondre aux volontés de mutualisation :

- **SPL (société publique locale)**

Lorsque des communes portent ensemble un investissement important, le montage d'une SPL peut être étudié. La représentativité dans le conseil d'administration peut se faire selon plusieurs modèles :
- 1 représentant = 1 commune = 1 voix
- Au prorata du nombre de repas. Cette dernière option est souvent plus complexe à mettre en œuvre. Dans le cadre d'un montage en SPL, le personnel et la comptabilité sont régis par le droit privé. C'est un point souvent bloquant dans les négociations malgré une rémunération plus attractive.

Pour autant, une SPL peut employer des fonctionnaires dans le cadre de détachements ou de mises à disposition.

- **Mutualisation de services**

Ce peut être par exemple la mutualisation de la gestion et du pilotage des achats.

Une intercommunalité peut prendre en charge cette mutualisation de services. Dans certains cas, chaque site de production opérationnel est maintenu. La mutualisation de services peut prendre des formes variées selon le degré de mutualisation.

- **Entente intercommunale**

L'entente intercommunale revient à transférer la compétence à une autre commune. Ce modèle, facile à mettre en œuvre, reste une solution précaire. Une convention d'entente intercommunale régit les règles. Par exemple, pour les Communes de Moulins et Iseur, une commune gère un outil production et propose à la commune voisine de bénéficier des repas produits.

- **Syndicats intercommunaux**

Projets présentés par les participants

Albigny-sur-Saône a été sollicitée pour rejoindre un projet de cuisine centrale mutualisée lancé par Neuville-sur-Saône. Albigny est donc en réflexion quant à cette proposition.

À Curis-Au-mont-d'or, la création d'une classe supplémentaire pourrait impliquer la mobilisation de la cuisine. Une réflexion pour un projet de cuisine centrale mutualisée avec d'autres communes est engagée. Avant tout synchroniser les fins de contrats pour repartir sur des calendriers communs.

À Dardilly, la cuisine centrale en gestion concédée fournit 1000 repas / jour pour 2 écoles à Dardilly et Champagne au Mont d'Or. Ils étudient l'intérêt de revenir en régie directe.

À Saint Genis Laval, la cuisine est en DSP et fournit 1200 repas / jour. Un projet de cuisine centrale mutualisée avec d'autres communes de l'ouest lyonnais est en réflexion.

Un syndicat intercommunal à vocation unique (SIVU) est un établissement public de coopération intercommunale qui ne dispose que d'une compétence, fixée dans ses statuts.

Le SIVU est financé par des contributions et reversements des communautés adhérentes, des subventions de tiers, le produit des emprunts et le produit des taxes, redevances et contributions correspondant aux œuvres et services assurés.

Le SIVU est administré par un comité de syndical, composé de délégués élus par les conseils municipaux des communes. Le SIVU peut par la suite décider du mode de gestion.

Les conditions de réussite pour un projet de cuisine centrale intercommunale :

- Réussir à fixer des objectifs communs sur fait maison, matériels, signes de qualité, politique prix...
- Trouver un responsable de cuisine centrale aux compétences multiples (techniques, produits, marchés, juridiques). Ces profils sont très rares.
- Intégrer, très en amont, le futur gestionnaire de la cuisine centrale au projet.

Retours d'expériences de cuisines centrales mutualisées :

Le prix moyen du repas livré en gestion concédée varie généralement entre 3,5 et 4 euros. Le passage en gestion directe ne peut pas se faire à coût constant. Il y a un surcoût de 1 à 1,2 euros par repas. La distance entre les points de livraison et l'outil de production dépend du nombre de repas livrés sur chaque site. L'investissement pour une cuisine centrale mutualisée de 1500 repas s'approchera de 1,4 à 1,5 millions d'€.

Atelier : Partenariat pour externaliser un outil de transformation, exemple avec une légumerie externe

Intervenants : Amélie Viillard - Marianne Molina - AB Epluche

La Légumerie AB Epluche a été créée à proximité de Grenoble il y a une dizaine d'années, dans l'objectif de permettre aux maraîchers de l'Isère d'avoir accès au marché de la restauration collective. Elle transforme aujourd'hui 200 tonnes de légumes bruts, dont 150 tonnes de légumes bios, provenant d'une quinzaine de producteurs basés en Isère et dans les départements limitrophes. Des livraisons sont réalisées vers le Rhône et la cuisine centrale de Lyon via la plateforme BioAPro depuis 2018.

Disponibilités des légumes bios locaux : il existe aujourd'hui une production de légumes bio et locaux sur le territoire, qui sont néanmoins plus chers que des légumes standards. Il est indispensable de travailler sur d'autres leviers comme la réduction du gaspillage alimentaire ou l'augmentation de la part du végétarien pour faire des économies pour pouvoir acheter des produits de meilleure qualité. Il peut y avoir quelques ruptures de stock en intersaison, la légumerie peut dans ce cas aller chercher des légumes un peu plus dans le sud, en lien avec le réseau les autres plateformes (2 ou 3 % des volumes). Les chefs de cuisine ont également plus de marge de manœuvre s'ils ne verrouillent pas trop le menu, en inscrivant des plats du type « courge du moment », « poêlé de légumes du jour » ou « fruit de saison ». En été, la légumerie réduit son activité car la demande de la restauration collective est très faible. Elle essaie également de diversifier ses circuits de distribution, en travaillant avec les restaurants d'entreprises et les hôpitaux.

Transformation externalisée : Le choix de faire appel à une légumerie externe plutôt que d'équiper sa cuisine et s'organiser pour internaliser la transformation des légumes dépend du contexte de chaque cantine. Certaines cantines ont une approche mixte, elles délèguent par exemple les produits les plus pénibles à transformer (courges, pommes de terre...) mais réalisent elles-mêmes la transformation des produits ultra-frais (salade). Certaines achètent des légumes ayant subi une première transformation (lavés et épluchés) mais terminent eux-mêmes pour conserver la fraîcheur (carottes râpées).

Marchés publics : Ce sont les plateformes de producteurs comme Mangez Bio Isère ou BioAPro qui répondent aux marchés publics et distribuent les produits de la légumerie. Les légumes seront accessibles (1) si les marchés sont suffisants allotés, notamment avec un lot « légumes bio » et (2) si les critères sont bien définis. Il peut être intéressant de proposer un critère sur la qualité organoleptique, jugée à travers des échantillons qui permet souvent de démarquer des produits bio et locaux ainsi qu'un critère sur les emballages, en privilégiant des contenants réutilisables. Le critère prix ne doit pas représenter plus de 35% de la note, sans quoi les légumes bios et locaux ne pourront pas être compétitifs. Un volet animation (rencontre et dégustation avec des producteurs dans les cantines, organisation de visites de ferme) peut être intégré dans la prestation, avec une ligne à part entière du BPU.

Articulation avec les équipes de cuisines : Les commerciaux de la légumerie et des plateformes de producteurs échangent fortement avec les équipes de cuisine sur les planches de menus, la planification de la production et les précommandes. Les commandes se font 15 jours à l'avance, avec des ajustements possibles. Les échanges permettent de proposer des légumes avec des calibres adaptés, des rendements matière qui conviennent, des nouvelles découpes. Des échantillons sont proposés pour les nouveaux produits afin de faire de tests avec les cuisiniers et les élèves.

Conclusion : L'offre en légumes bio et locaux existe sur le territoire mais représente un coût supplémentaire. Des restaurants scolaires ayant entre 1,80 € et 2 € de coût matière arrivent néanmoins à s'approvisionner auprès de la légumerie. La qualité des produits proposés ainsi que la relation commerciale de l'équipe permet de fidéliser les clients.

Atelier : Les clés de réussite pour un approvisionnement durable et de proximité en gestion concédée

- Intervenante : Alice martin, chargée de mission restauration collective, ARDAB

Missions de l'ARDAB

Association des producteurs biologiques du Rhône et de la Loire. Une équipe salariée de 10 personnes dont 2 personnes travaillent sur la restauration collective

Régie directe : pratique en cuisine, communication, mise en lien avec les fournisseurs, formation des animateurs, des élus. Objectifs : mise en lien de l'ensemble des parties prenantes.

Gestion concédée : accompagnement à la rédaction des cahiers des charges. Accompagnement à la sélection des candidats, au suivi du contrat.

Expérience de la Ville de Corbas

La ville de Corbas souhaitait s'assurer de l'atteinte des objectifs de la loi EGALIM. Les parents étaient en défiance quant aux respects des engagements par le prestataire de restauration. Ceux-ci avaient de vrais doutes sur l'atteinte des 20% de bio en valeurs d'achats.

15

Pour garantir le suivi des engagements et les rendre transparents à toutes les parties prenantes, la Ville de Corbas en partenariat avec l'ARDAB ont mis en place :

- une commission « menu », une fois par trimestre en présence de l'élu à l'éducation et des parents d'élèves
- une grille de critères de suivi très globale intégrant les attentes des parents : respect de la saisonnalité, local, qualité nutritionnelle, qualité des livraisons, communication des menus, aptitude à modifier les menus si nécessaire.
- Un audit sur la base des factures. Pour faciliter sa mise en oeuvre, il est important que cette demande soit spécifiée dans le marché.

Des conditions de pénalités peuvent être inscrites dans le marché.

Autres retours d'expériences :

Pour intégrer des produits locaux dans les menus, la ville de Curis-au-Mont-d'Or a demandé à la société de restauration de référencer dans son offre des producteurs locaux pour les fromages, les fruits et le pain.

Afin faciliter le suivi des engagements, la Métropole de Lyon a demandé, pour les collèges en DSP, que certaines catégories de produits soit à 100 % en bio.

Ressource :

- Conseil national de la restauration collective, automne 2021. Guide pratique pour des prestations intégrant des produits durable et de qualité. Marchés publics. Restauration collective en prestation de service

<https://ma-cantine-1.gitbook.io/~files/v0/b/gitbook-x-prod.appspot.com/o/spaces%2F-MSCF7Mdc8yfeljMxMZr%2Fuploads%2FnKCI4FRksM2ovwTi7ORw%2FCNRC%20Guide%20acheteurs%20pres-tation%20service%2011%202021.pdf?alt=media&token=3e17cbc2-2446-460f-95c2-dac2edcec444>

Atelier : Les clés de réussite pour un approvisionnement de proximité et de qualité en régie et exemple de marché gré à gré

Intervenants : Sophie Ripert, Ville de Vénissieux et Emmanuelle Bonnet, chambre d'agriculture du Rhône

Retour d'expérience sur les approvisionnements locaux de la Ville de Vénissieux.

La Ville de Vénissieux a une cuisine centrale qui produit de 5000 repas par jour et livre les écoles, crèches, centre de loisirs et personnes âgées de la commune en liaison froide.

Achats en gré à gré via une plateforme de mise en relation : la Ville a souhaité s'approvisionner en lentilles issus d'une filière agro-écologique locale (<https://www.agri-lyonnaise.top/le-projet-arc-presente-au-reseau-restau-co>). Elle a pour cela sorti ce produit du lot épicerie pour commander en gré à gré. Cette solution a été jugée plus souple administrativement que la création d'un lot spécifique. Étant donné les aléas sur la production locale de lentilles, la collectivité se laisse la possibilité de compenser avec une autre option pour garantir la quantité, ou de tester certains approvisionnements sur une part limitée du volume. Ces achats passent par la plateforme « La Ruche qui dit oui chez les pro » (ex Viaterroir) qui met en relation l'offre des producteurs locaux bio ou HVE avec la demande de la restauration collective. La Ville de Vénissieux achètera prochainement un dessert chez un GAEC local pour son prochain menu local via cette plateforme. Au final, les volumes achetés en gré à gré restent marginaux, représentant environ 1% du total des achats.

Allotissement et critères de sélection : des efforts ont été faits dans l'allotissement et le cahier des charges pour les légumes de 4^{ème} et 5^{ème} gamme mais il a été difficile de toucher les légumeries avoisinantes car elles ne proposaient pas tous les légumes (pas de haricots verts par exemple). Il n'y a eu finalement eu que 1 ou 2 candidats.

Toute la viande est achetée en Label Rouge pour augmenter la part de SIQO et atteindre les objectifs EGALIM. Un accompagnement par Interbev a permis de travailler l'équilibre matière pour valoriser la bête entière. Après un premier contrat avec un fournisseur qui a dû être dénoncé, un marché a été relancé avec un travail de sourcing conséquent permettant d'identifier 5 fournisseurs. Un critère concernant d'autres signes de qualité que le Label rouge (bio, fermier, HVE) a été proposé à hauteur de 10%, sachant que le critère prix était à 20%.

Selon les besoins, la collectivité crée des nouveaux lots pour acheter les produits locaux qui l'intéressent. Elle va par exemple faire un lot spécifique pour s'approvisionner en bouchées végétariennes produites localement ou en fumet des Dombes.

Mobilisation de la centrale d'achat régionale REGAL. La ville de Vénissieux achète ses fruits et légumes 1^{ère} gamme via la centrale d'achat régionale. La Centrale d'achat régionale a réalisé un travail d'allotissement conséquent avec 33 lots infrarégionaux afin de toucher les acteurs locaux du territoire. Pour le Rhône, la Centrale d'achat est fournie par la grossiste Pomona, qui a été incité à aller vers des producteurs locaux sur les pommes, poire, fraises et tomate pour pouvoir répondre au lot. La centrale d'achat présente les avantages de soulager le travail administratif autour des marchés publics, de n'imposer ni minimum ni maximum d'achat et de proposer des prix attractifs. Elle est en revanche formatée pour les lycées et ne correspond pas toujours au besoin de personnes âgées.

Conclusion : L'augmentation des exigences sur l'approvisionnement des cantines demande un travail plus fin qui mobilise 3 personnes pour faire ce sourcing et passer les marchés. Différents événements sont organisés sur le territoire pour que la restauration collective puisse rencontrer l'offre locale (AP'PROche avec Auvergne Rhône Alpes Gourmand, rencontres avec le Cluster bio, rencontre avec les producteurs des Monts et coteaux du Lyonnais...) La Métropole propose de relayer ces événements à l'ensemble du réseau des communes.

Présentation de l'offre agricole locale par la Chambre d'agriculture

La production locale est très diversifiée dans le Rhône, on trouve tous types de produits : fruits, légumes, viande, fromages, yaourts, céréales. Les agriculteurs peuvent répondre à la demande de la restauration collective de plusieurs manières :

- en direct en gré à gré, car il demeure difficile pour eux de répondre à des marchés publics
- en collectif, comme par exemple le groupement de producteurs des robins des champs.
- via des plateformes de producteurs, qui regroupent l'offre locale, assurent la réponse aux marchés publics, la prise de commande, le stockage et la livraison mutualisée ainsi que la facturation.

Trois autres plateformes existent sur le territoire :

- Bio A Pro à Brignais qui regroupe les producteurs bio du Rhône et de la Loire et complète la gamme grâce à un partenariat avec Biocoop restauration
- Recolter à Saint Prim à côté de Vienne, qui s'approvisionne auprès de producteurs dans un rayon de 30km, en produits, bio, conventionnel et HVE
- les Vergers Lyonnais à Loire-sur-Rhône qui travaille surtout avec des sociétés de restauration collective.
- via des plateformes de mise en relation, qui gère une partie des démarches administratives et de facturation mais pas la logistique, comme la Ruche qui dit oui pour les pro (ex-viaterroir)

La Chambre d'agriculture propose des accompagnements des collectivités afin de favoriser les approvisionnements auprès des producteurs locaux.

Les participants souhaiteraient poursuivre les échanges d'expériences, d'adresses de fournisseurs et de cahiers des charges entre communes autour de l'approvisionnement local. Cette proposition sera reprise dans le cadre de la concertation du PATLY.

Certains intervenants peuvent être contactés :

Joey Enée, Nourrir l'Avenir, j.enee@nourriravenir.fr

Benoit Laperrière, Bio A Pro, benoit.laperriere@bioapro.com

Amélie Viallard, AB Epluche, amelie.viallard@isere-a-saisonner.fr

Benjamin Pallière, Rhône-Saône Légumes, b.palliere@rsl-coop.fr

Emmanuelle Bonnet, Chambre d'agriculture, emmanuelle.bonnet@rhone.chambagri.fr

Alice Martin, ARDAB, alice-ardab@aurabio.org

Marine Boissier, Pierre-Bénite, mboissier@pierrebenite.fr

Contact Métropole de Lyon :

Aurore Cambien, chargée de mission Transitions et Résilience, acambien@grandlyon.com

Marine Gimaret, chargée de mission Alimentation, magimaret@grandlyon.com