

**La restauration collective à Villeurbanne**  
*« Une volonté municipale d'intégrer du bio et du local  
 dans les assiettes – une démarche de  
 développement durable »*

### Intégrer du Bio et Local dans la restauration collective : une volonté politique à Villeurbanne

La restauration scolaire a toujours été une préoccupation importante de la ville. Le choix a été fait de conserver la restauration en régie et de centraliser la production en un seul lieu. L'ancien système de restauration avec une cuisine par école pouvait garantir une certaine forme de qualité mais ne pouvait répondre aux impératifs de gestion et d'hygiène actuels. **La cuisine centrale a été inaugurée en mars 2010.** Le projet est rentré en phase active avec une étude de faisabilité en 2005.

**Dès 2007, le Maire a souhaité que soit intégré une légumerie afin de pouvoir traiter en interne des produits frais, si possible Bio et Locaux.**

La mobilisation municipale a été engagée avec la mise en place d'une démarche "projet" pour intégrer tous les paramètres du développement durable. Au-delà de l'intégration de produits bios, une réflexion globale sur la cuisine centrale a été menée : toiture végétalisée du bâtiment, énergie renouvelable, gestion des déchets,... Cette démarche a nécessité l'implication de tous les services municipaux et pas uniquement de la restauration.

Le recrutement d'une étudiante en fin d'étude d'ingénieur pour un stage de 6 mois, prolongé de 6 mois en CDD a permis d'effectuer une analyse fine de l'offre et de la mettre en corrélation avec les besoins

L'effort budgétaire alloué à l'introduction de produits bio représente une augmentation de l'ordre de 80 000 euros sur les exercices 2011 / 2012 / 2013.

**La volonté est d'aller vers 20% de produits bio dès 2013, voir au-delà.**

### Les résultats obtenus :

- Du pain bio et livré à vélo tous les jours dans les crèches
- Du pain bio et de fabrication artisanale 2 jours par semaine dans les restaurants scolaires
- Un **projet d'éducation nutritionnelle** mettant en avant la saisonnalité des légumes, proposé dans le cadre des appels à projets à toutes les écoles en 2012
- Un marché d'approvisionnement en **Pommes, Poires et Kiwis bios et locaux** avec la possibilité d'animation pédagogique dans le restaurant, en classe ou même sur site de production
- Un marché d'approvisionnement en carottes, courgettes, salade, tomate et pommes de terre bio et locaux en cours de finalisation avec l'externalisation des opérations de légumerie vers des **publics en insertion**
- Un partenariat qui permet des échanges comme la **visite d'une exploitation** de fruits bio par tous les agents de la cuisine centrale en septembre 2012
- **Et donc un pourcentage de produits bio et locaux de l'ordre de 12% sur 2012 et un objectif de 20% à fin 2013.**

### Les difficultés rencontrées :

Le projet a dû faire face à :

- la **nécessité de structurer des filières** qui n'existaient pas ou qui ne disposaient pas des volumes suffisants pour satisfaire nos besoins,
- l'**anticipation** beaucoup plus importante des **commandes** (planification annuelle).
- l'augmentation très significative de la fréquentation des restaurants scolaires engendre une **augmentation des volumes de production**, qui contraint fortement l'utilisation de la légumerie,
- l'obligation **d'apprendre ou réapprendre aux enfants à manger des fruits et légumes** avant d'envisager les proposer en bio

- l'obligation **d'avoir des actions envers les adultes** : éducation à l'environnement, la saisonnalité, ...
- les différences de calibre entraînant des modifications de pratique (temps de cuisson, proportions, ...).
- **l'évolution des coûts** de 30 % environ avec des pics à 200% pour certains produits (viande, laitage)

### Zoom sur l'intégration du « Bio et Local » dans les marchés publics :

#### → La notion de produits issus de l'agriculture biologique s'intègre tout à fait naturellement dans le Cahier des Charges Techniques Particulières (CCTP).

Cela fait partie de la définition du produit attendu et le terme « BIO » peut même être inscrit dans le titre du marché ou du lot.

Il est souhaitable d'ouvrir ces marchés ou lot aux agriculteurs en conversion pour 2 raisons :

- 1/ Offrir un débouché à ces agriculteurs pendant une période difficile
- 2/ Pouvoir prétendre à des tarifs un peu moins élevé que le Bio labellisé.

#### → Par contre, pour le local, ça ne peut absolument pas être une définition du CCTP.

Les seuls points évocables dans ce document sont éventuellement la **fraîcheur des produits** et la **saisonnalité** rapportée à la région de consommation.

Un calendrier de prévision de consommation peut tout à fait être joint au CCTP.

Le CCTP peut cependant comprendre une prestation "**d'animation ou d'accompagnement à la consommation**", avec des actions pédagogiques à destination des consommateurs. Il peut également dans ce cadre intégrer des visites d'exploitation.

Ces prestations doivent absolument être chiffrées dans le Détail Quantitatif Estimatif (ou Bordereau des Prix Unitaires) et pourquoi pas intégrer des **frais de transport**. Ainsi, un producteur très éloigné décidera peut être de ne pas répondre et si il répond, son coût d'animation sera élevé et sa réponse sera donc pénalisée au regard du critère prix par rapport à ses concurrents proches.

Il faut donc dans le CCTP, préciser très clairement le produit attendu (définition du besoin) ainsi que la prestation attendue, afin d'intégrer dans le Règlement de Consultation (RC) une notation de ce critère.

**La notion de circuit court ne concerne pas la distance, mais le nombre d'intermédiaire.** Ce critère doit donc également être évalué dans le RC.

### Une opportunité à saisir pour développer l'insertion sociale et l'emploi solidaire

Dans le sens d'une « **approche développement durable** » la plus large possible, il faut considérer des critères de production, d'empreinte en terme de transport, mais également en terme d'emploi et de maintien d'une activité économique sur un territoire.

Des critères d'insertion peuvent donc tout à fait s'inscrire dans un marché de fourniture ; **soit dans la production même**, mais cette démarche reste marginale pour l'instant, **soit dans la transformation** éventuelle de ces produits.

Dans le cadre de cette 2<sup>ème</sup> option, le principe est donc d'acheter des légumes "prêt à cuisiner". Pour cela, il faut trouver une structure d'insertion dans le domaine de la restauration, disposant de la volonté et des moyens techniques pour assurer la prestation de transformation. Ensuite, il faut mettre en relation cette structure avec le producteur. Enfin, monter un marché d'approvisionnement en denrées transformées, intégrant les mêmes attentes de qualité, d'animation, ...mais intégrant également un critère permettant d'évaluer la part de personnel (en nombre de jours par exemple) en insertion ayant contribué à la fourniture de la prestation.

Ce critère sera prévu au règlement de consultation du marché, et pondéré au moins à 15 ou 20%.

Cette démarche est plus facile que de monter un marché d'insertion pur, mais plus complexe à rédiger, et moins fiable juridiquement.

#### **Contact :**

M. Thierry AUDEMARD / Directeur de la Restauration municipale de Villeurbanne / [thierry.audemard@mairie-villeurbanne.fr](mailto:thierry.audemard@mairie-villeurbanne.fr)