



MANGER BI&LOCAL,  
LABELS ET TERROIR

# LES CIRCUITS COURTS DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE

**STOP  
AUX IDÉES  
RECUES !**



Si je mets du bio et du local dans ma cantine

## JE VAIS EXPLOSER MON BUDGET

**FAUX**

Le prix plus élevé des produits de qualité est bien une réalité. Mais l'augmentation du coût global des repas peut être contenue en-dessous de 2 % par an, explications.

**P**our un repas en restauration collective, le prix payé par les familles en France est en moyenne de 3 à 4 €. Cependant, le coût réel d'un repas se situe entre 7 et 10 €. Il comprend le prix des denrées alimentaires, les salaires du personnel, des frais de bâtiments et d'équipements, des fluides (eau, électricité, chauffage), des produits d'entretien, des frais de gestion des déchets, des analyses bactériologiques, etc. Les aliments dans l'assiette ne représentent que 2 €, soit 20 à 25 % du coût total (moyenne observée dans les collèges du 64 en 2019).

On comprend dès lors que faire évoluer la qualité alimentaire en achetant des

produits bio et locaux génère de faibles surcoûts car le coût des denrées est minoritaire dans le coût global d'un repas. Le coût plus élevé des produits de qualité est bien une réalité, à l'exception des fruits et légumes. La hausse peut être contenue par des pratiques culinaires (modes de cuisson, travail de produits bruts, recettes...), le respect des grammages recommandés pour chaque tranche d'âge, le choix de la saisonnalité, la réduction du gaspillage alimentaire, de meilleurs partenariats avec les fournisseurs, etc. Atteindre l'équilibre budgétaire ne nécessite pas d'imposer un prix non rémunérateur au producteur.

Une maîtrise budgétaire a pu être constatée, chaque année, sur la moyenne des établissements accompagnés<sup>1</sup>.

Certains exemples sont marquants. Par exemple, en 2016, le collège avec la plus grande part de produits bio dans les assiettes (38 %) dédiait seulement 2,05 € (coût des denrées alimentaires seules) par repas<sup>2</sup>.

On peut également citer l'exemple d'un collège qui a choisi de relocaliser ses



achats de produits bio. Sur une année, il a maintenu son niveau d'achat en bio (près de 17 %), a augmenté son taux de fournisseurs locaux (de 16 à 55 %) et a baissé de près de 10 % le coût des denrées. Dans les maisons de retraite aussi, c'est possible. L'un des établissements accompagnés par les services du Département s'est concentré sur la relocalisation de ses achats la première année. On retrouve trois fois plus de produits locaux dans les assiettes, pour un coût abaissé de 13 %.

Aujourd'hui, 30 % de l'assiette du convive part à la poubelle. L'équilibre budgétaire passe aussi par la lutte contre le gaspillage alimentaire. Des solutions existent comme à Mouans-Sartoux (Alpes-Maritimes) où l'assiette « petite faim » et l'assiette « grande faim » sont proposées aux enfants.

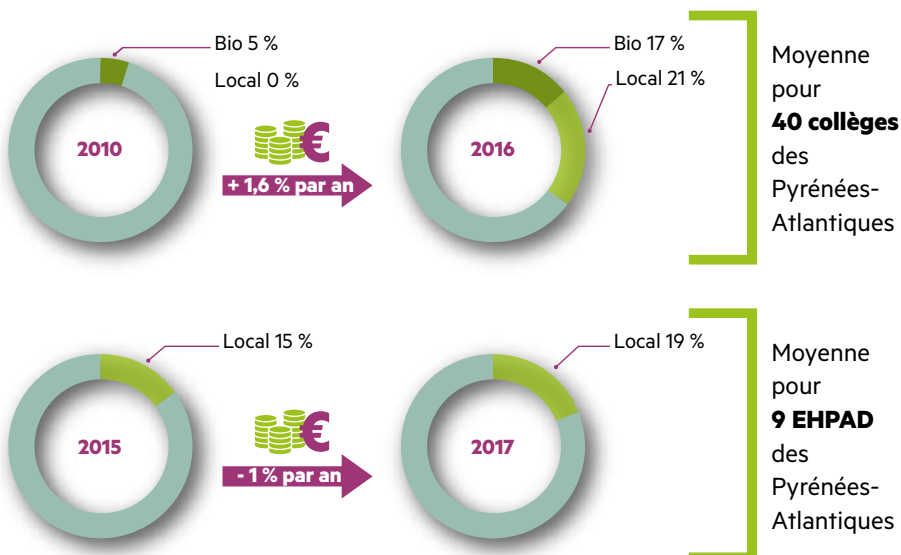
L'objectif est de rendre l'enfant acteur de son repas et d'adapter la quantité servie au goût et à l'appétit de l'enfant. Les résultats sont édifiants : - 20 % de déchets alimentaires par service en moyenne.

Améliorer la qualité alimentaire peut donc passer par une augmentation maîtrisée du budget alimentaire mais justifiée vis-à-vis des multiples enjeux : santé, éducation, développement économique local, maintien d'une agriculture de proximité, etc.

1 - Source Diagnostics Manger Bio&Local, réalisés par les services du Département des Pyrénées-Atlantiques.

2 - La part des produits bio et locaux est exprimée en volume d'achat. L'évolution du coût du repas correspond à la baisse ou la hausse du coût des denrées alimentaires par repas entre deux années scolaires. L'indice INSEE d'évolution du coût des denrées alimentaires est de + 1,2 % par an en moyenne sur la période 2010 - 2018.

## Part des produits bio et locaux en volume d'achat et évolution du coût



Si je propose des produits fermiers

# LES ENFANTS NE VONT PAS AIMER

**FAUX**

La mise en place d'un accompagnement éducatif facilite la découverte de nouveaux goûts. Très vite, les habitudes alimentaires peuvent changer.

**E**nter dans une telle démarche nécessite d'accompagner par des actions de sensibilisation les changements en cuisine : animation en classe avec découverte de produits ou visites de ferme par exemple. Il faut créer un lien affectif avec les produits consommés. Il est judicieux de cibler les enfants pour les sensibiliser dès le plus jeune âge.

Une présentation régulière du « nouveau » produit est nécessaire puisqu'il faut en

moyenne sept expositions pour que le convive s'habitue au goût (satisfaction des enfants en fin d'année). L'introduction de certains produits (pain, yaourts) tous les jours permet de créer une habitude alimentaire. Les élèves non sensibilisés au départ s'habituent au goût et privilégient ensuite les aliments plus goûteux.

Par ailleurs, le contact du cuisinier avec les convives demeure essentiel pour une réussite de l'éducation à l'alimentation.



Si la demande augmente

## LA PRODUCTION BIO ET LOCALE NE SERA PAS SUFFISANTE

**FAUX**

Chaque année, 1 600 hectares sont convertis en bio dans les Pyrénées-Atlantiques. Or, il suffit de 800 ha pour produire les denrées nécessaires aux objectifs de la restauration collective.

**S**i toutes les écoles publiques des Pyrénées-Atlantiques atteignaient les objectifs de la loi Egalim<sup>1</sup>, cela représenterait chaque année six millions de repas avec 20 % de bio. Or, la surface utile pour produire les denrées nécessaires serait de 800 hectares (chiffre Terres de Liens). La surface actuelle en bio dans les Pyrénées-Atlantiques est de 9 500 hectares. Il « suffirait » donc de consacrer moins de 10 % de la surface actuelle à la restauration scolaire des écoles pour répondre à la demande. Chaque année, 1 600 hectares sont convertis ; dédier une part de ce changement à la restauration collective permettrait de répondre aux besoins.

Le Département des Pyrénées-Atlantiques, en partenariat avec les associations de développement agricole, a constitué une base de données de

160 fournisseurs (producteurs fermiers et bio et artisans), en mesure de livrer la restauration collective. 90 d'entre eux connaissent déjà les exigences de ce secteur puisqu'ils entretiennent des relations commerciales avec les restaurants collectifs.

Aucun de ces fournisseurs ne dédie la totalité de son chiffre d'affaires à la restauration collective. La part est généralement inférieure à 20 %. L'offre locale est donc, dès aujourd'hui, capable de répondre à la demande des cantines.

Par ailleurs, une restauration collective dynamique sur un approvisionnement local stimule le maintien des emplois agricoles et encourage les installations de jeunes agriculteurs et les créations d'ateliers de transformation à la ferme.

1 - 50 % de produits sous signe officiel de qualité et durables dont 20% de produits bio.

## Sur le plan sanitaire

# LES ŒUFS COQUILLES ET LE LAIT CRU SONT INTERDITS

**FAUX**

Le recours à des productions locales est tout à fait possible, même pour des volumes conséquents. La réglementation en atteste.

Certains produits, disponibles chez les producteurs locaux, sont très peu utilisés en restauration collective du fait de craintes sanitaires. C'est le cas des œufs coquilles et des produits à base de lait cru. Pourtant, il n'y a pas de véritable frein réglementaire pour cuisiner ces produits en restauration collective, comme en attestent les notices

existantes rédigées par les services vétérinaires.

Un arrêté ministériel de septembre 2014 facilite l'utilisation des œufs coquilles et du lait cru, par une série de recommandations à destination des professionnels pour maîtriser le risque sanitaire. Ainsi, les producteurs de lait cru peuvent désormais livrer l'ensemble des



Les élevages de plus de 250 poules pondeuses, centres de conditionnement agréés, peuvent livrer la restauration collective.





Le producteur peut livrer le fromage à une température qui peut aller jusqu'à 2 degrés au-dessus de la température d'affinage.

cuisines, y compris les cuisines centrales, sous réserve que le lait cru, qui est un produit primaire, subisse un traitement équivalent à une pasteurisation douce (40°C). La conservation du lait cru peut se faire 72 h entre 0 et 4°C. Il est recommandé d'effectuer un chauffage à 72°C pendant 15 secondes. Le stockage des fromages doit se faire en BOF (Beurre Œufs Fromage) mais le producteur peut livrer les produits à une température maximale de 15°C ou à température qui peut aller jusqu'à 2°C au-dessus de la température d'affinage.

Aucun agrément spécifique n'est nécessaire pour livrer la restauration collective. Les producteurs doivent respecter les normes d'hygiène classiques (chaîne du froid notamment) et fournir les agréments d'activité de producteur, demandés par la Direction Départementale de la Protection des

Populations : autorisation de production et de mise sur le marché, agrément sanitaire européen. Ces agréments imposent des procédures similaires à celles fixées en restauration collective en matière d'hygiène et de contrôles. Pour les œufs, les exploitations qui fournissent la restauration collective doivent être reconnues centre de conditionnement agréé, ce qui est obligatoirement le cas pour un élevage de plus de 250 poules pondeuses.

Plusieurs collègues peuvent témoigner de la faisabilité de l'utilisation de lait cru ou d'œufs coquilles. Un établissement achète ainsi chaque année 10 000 litres de lait cru ainsi que des tommes entières de fromage de brebis au lait cru, découpées par les équipes en cuisine, et n'a pas rencontré de difficultés sur le plan sanitaire.

## Dans les Pyrénées-Atlantiques,

- **775** enfants en crèches,
  - **5 500** écoliers,
  - **16 000** collégiens,
  - **600** personnes handicapées,
  - **2 000** personnes âgées
- mangent bio & local.**

En 2019, le Département 64 accompagne 121 établissements de restauration collective pour s'approvisionner en produits bio et locaux de qualité auprès de 105 fournisseurs.