

Produits locaux et restauration collective : ça marche !

Restauration collective Le réseau Local de Loire-Atlantique a proposé, le 5 décembre dernier, une journée de rencontres à Saint-Herblain. L'introduction de produits locaux en restauration collective (Lire P.24).

Quel meilleur endroit que le lycée agricole Jules Rieffel ⁽¹⁾ de Saint-Herblain pour organiser une rencontre sur l'emploi des produits locaux en restauration collective? Aucun! Car ce lycée est pionnier en la matière, a rappelé son directeur, Stephen Bonnesoeur, en introduction de la deuxième rencontre du réseau local, le 5 décembre dernier: «*Nous avons fait le choix il y a 20 ans de valoriser les produits locaux. Aujourd'hui, nous nous retrouvons en phase avec les attentes de la société.*»

Ces attentes sont fortes: en témoigne la participation nombreuse d'acteurs de la restauration collective (gestionnaires, cuisiniers) à cette journée. Au menu pour commencer: une intervention de Matthieu Tripault, de l'Agence Déclic, spécialiste des collectivités terri-



Près de 200 personnes, en majorité des acteurs de la restauration scolaire, ont participé à la deuxième journée de rencontres du réseau Local.

toriales, sur la notion de « bon prix ». Le consultant a rappelé qu'un prix était « une contrepartie d'un besoin ». Un besoin qu'il s'agit donc de définir avec précision avant de passer une commande publique.

Bas prix, mauvais calcul?

Matthieu Tripault a aussi donné les résultats de plusieurs enquêtes sur le coût global moyen d'un repas en restaura-

tion collective: il serait de 6,56 à 9,32€. Sur ce total, le coût matière ne représente que 1,64 à 2,33€. Matthieu Tripault a aussi expliqué qu'en restauration collective, la vente « à perte » n'est pas illégale. Certains enseignes y auraient recours pour pouvoir décrocher des marchés en délégation. Mais souvent, ces coûts bas riment avec une mauvaise qualité des plats, et donc beaucoup plus de nourriture jetée. Et cette gestion des déchets a un coût aussi...

Ce levier de la réduction des déchets est un de ceux qu'actionne la restauration scolaire de Bouvron. «*Nous avons 15 g de déchets par repas, contre 100 g en moyenne ailleurs!*», témoigne Laurent Bissery, adjoint aux affaires scolaires et

à l'environnement. Dans cette commune, depuis 10 ans, l'alimentation est 100% bio et 100% locale. Le coût matière y est de 1,67€ par repas, il n'a pas bougé depuis dix ans, et avait augmenté de 0,20€ lors du passage au bio local. «*Un surcoût totalement pris en charge par la municipalité, qui représente 4 000€ par an.*»

Des leviers nombreux

Les autres leviers pour réussir leur transition ont été la responsabilisation des parents ⁽²⁾, les commandes en vrac ou en animaux « entiers » (poulet, poisson...), l'adaptation des quantités à chaque classe d'âge, l'autonomie des enfants, la cuisine des restes, la cuisson basse température... Plusieurs témoignages de la journée ont montré que la formation des cuisiniers ⁽³⁾ et des personnels des cantines, sont des éléments indispensables de réussite de l'introduction des produits locaux. «*Aujourd'hui, je pose un autre regard sur mon métier de cuisinier*, témoigne ainsi Pascal David, chef du restaurant du collège Saint-Exupéry de Savenay. *C'est plus valorisant et on*

réduit de 30 à 40% le gaspillage. » Les chefs font preuve de savoir-faire, de créativité, et même de pédagogie, car de plus en plus, la cuisine devient un outil pédagogique pour les établissements scolaires.

Les échanges et les dialogues avec les fournisseurs sont d'autres facteurs de réussite: pour comprendre par exemple, que d'autres morceaux que le paleron peuvent être employés dans un bourguignon et qu'un poulet n'est pas composé que de cuisses! Ainsi, par le dialogue et par des « astuces » de découpe, l'atelier de la Terre à l'assiette a pu proposer des «*poulets d'Ance-nis entiers découpés*» à la cuisine centrale de Nantes qui, auparavant, passait des commandes de 16 000 cuisses!

CATHERINE PERROT

Réseau Local de Loire-Atlantique

Le réseau Local de Loire-Atlantique a été créé par trois partenaires, la chambre d'agriculture, le conseil départemental et l'Association des maires de France 44 pour amplifier rapidement l'approvisionnement de la restauration collective en produits locaux. Le réseau Local produit des outils: guides, atlas, guides... et crée des synergies locales

Atelier de la Fée au duc: des légumes sur mesures

L'un des freins à l'introduction de produits locaux en restauration collective est que les producteurs vendent des produits bruts, que les cuisines collectives ne peuvent pas ou ne souhaitent pas transformer eux-mêmes. Pour répondre à ce besoin nouveau, Nantes Terre-Atlantique a créé, en 2015, l'atelier de transformation de légumes « La Fée au duc ». Porté par le CFPPA, en continuité du chantier de maraîchage en insertion situé juste à côté, et ayant bénéficié d'aides publiques pour sa construction (budget total, 1 M€), l'atelier travaille avec une dizaine de maraîchers bio de la région et pour une cinquantaine d'établissements de restauration collective régionale. Il fonctionne avec huit personnes en insertion et leur encadrant, ainsi que deux salariés.

Depuis son ouverture, l'atelier n'a pas cessé de voir ses commandes augmenter. L'an dernier, il a traité 60 t de légumes. Il est dimensionné pour aller jusqu'à une centaine, un chiffre qu'il espère atteindre prochainement.

L'atelier établit une planification annuelle, et propose des prix fixes à l'année à ses maraîchers. Pour ces derniers, comme Jean-Baptiste Fumery, installé à Bouguenais, c'est l'assurance d'avoir un débouché régulier, et en outre, de pouvoir « écouler ses légumes hors calibres ».

L'atelier propose des produits crus (céleri, betterave, courgette, butternut, choux...), quelques produits cuits (betteraves, frites précuites) et très peu de surgelés, la surgélation étant utilisée surtout pour gérer les afflux de courgette l'été ou de chou-fleur l'hiver. Avec ses clients, l'atelier, par sa « petite taille », peut faire du quasi « sur mesure », que ce soit en matière de découpe (rondelles, chips, bâtons, râpés...) ou de conditionnement.

Mais sa petite taille et sa spécificité « bio et locale », sont aussi synonymes des problèmes d'approvisionnement: les carottes, très demandées, manquent souvent dès le mois de mai; et les pommes de terre bio ont souffert des maladies l'été dernier. Leur mauvaise qualité nécessite beaucoup de travail manuel. En revanche, l'atelier est aussi le seul à proposer des produits introuvables par ailleurs et qui font la joie des cuisiniers: chips de céleri, radis read meat, persil tubéreux... c.p.



Pauline Malval, chargée d'animation et de développement de l'atelier de La fée au duc, a proposé la visite de la structure, le 5 décembre dernier.