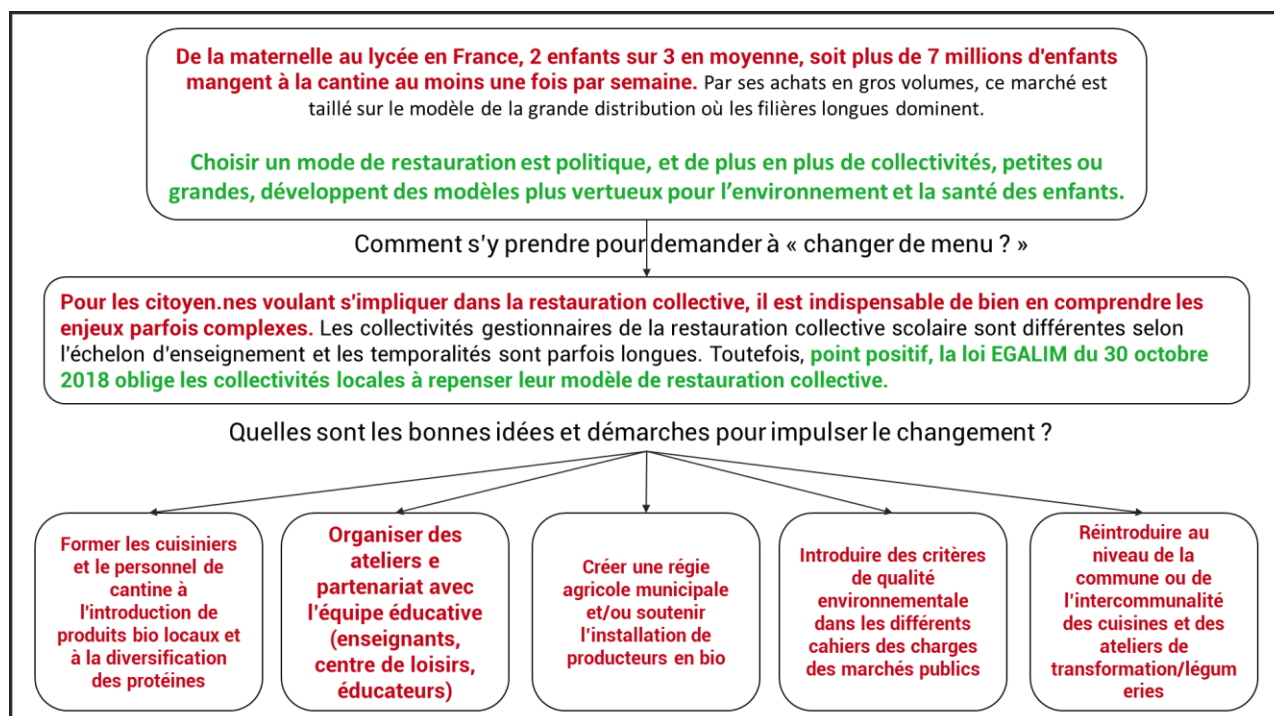




Fiche THÉMATIQUE // RESTAURATION COLLECTIVE : « Agissez dans les cantines, pour les cantines et par les cantines ! »

Le « comment du pourquoi » en deux minutes



1/ Enjeux : La restauration collective, et si on changeait enfin le menu ?

De la maternelle au lycée en France, 2 enfants sur 3 en moyenne, soit plus de 7 millions d'enfants mangent à la cantine au moins une fois par semaine (source ANSES 2018). Un nombre grandissant de parents se préoccupent de la provenance et de la qualité des aliments qui y sont consommés. Par ses achats en gros volumes, ce marché est taillé sur le modèle de la grande distribution où les filières longues dominent.

Choisir un mode de restauration est politique et de plus en plus de collectivités, petites ou grandes développent des modèles plus vertueux. La restauration collective est un levier efficace à l'échelle des territoires pour engager une démarche de réflexion sur les questions agricoles et alimentaires vers des produits plus sains, issues de filières bio et équitables, locales ou internationales qui permettent un lien entre agriculteur.rice.s et consommateur.rice.s, et plus respectueux de la planète.





Pour avoir une idée plus précise des capacités de votre territoire sur cet enjeu, n'hésitez pas à découvrir PARCEL, l'outil qui vous permet de découvrir l'empreinte spatiale, sociale et environnementale





de l'alimentation en fonction des modes de production et de consommation sur votre territoire : <https://parcel-app.org/index.php>

Pour les citoyen.nes voulant s'impliquer dans la restauration collective, il est indispensable de bien comprendre le fonctionnement des enjeux parfois complexes autour de cette thématique. Il est important d'entraîner avec soi de nombreux acteurs pour stimuler ou accompagner la volonté politique des élu.es (associations de parents d'élèves, amapien.nes, groupements de producteur.trices, gestionnaires et équipes de cuisine, etc.)

Les collectivités gestionnaires de la restauration collective scolaire sont différentes selon l'échelon d'enseignement : les communes ont en charge la restauration collective de l'élémentaire, les départements celle du collège et les régions celle du lycée.

Dans le cadre des élections municipales le plaidoyer porte donc sur les cantines des écoles maternelles et primaires, voir les crèches dans certaines villes mais également les EHPAD (Etablissements d'Hébergement pour Personnes Agées Dépendantes).

Chaque collectivité est libre de choisir son mode de gestion de la restauration collective : en régie directe ou gestion concédée (sous traitée à un privé).

2/ Un contexte porteur : la loi EGALIM

L'article 24 de la loi Egalim du 30 octobre 2018 fixe un objectif de 50% de produits de qualité dans la restauration collective dont 20% de bio, d'ici le 1er janvier 2022. Elle prévoit également d'autres dispositions pour une restauration plus durable : introduction de plat végétarien, interdiction de contenant plastique à usage unique d'ici 2025.

3/ Quelques exemples concrets et « exemplaires » mis en place par des collectivités en Auvergne Rhône-Alpes

→ Grenoble (38), « Palme d'or du prix de la cantine rebelle »

La Ville de Grenoble a reçu le 7 novembre 2018 "la palme d'or" du "prix de la cantine rebelle", mis en place par l'association "[Un plus bio](#)" et qui récompense les politiques alimentaires innovantes qui font dans le bio et le local. 50% d'aliments bio et locaux et plus d'un repas végétarien par semaine sont servis aux enfants grenoblois. Avant de s'inscrire dans la démarche Lundi vert en janvier 2019. L'objectif de la Ville étant d'atteindre les 100% de bio et/ou local dans les cantines de Grenoble aujourd'hui c'est 50% d'aliments bio et locaux et plus d'un repas végétarien par semaine qui sont servis aux enfants.

→ Saint-Etienne, cantines à 80% bio





A St Etienne, la préparation des repas est assurée par Restau Vert qui utilise à 80 % des aliments bio. En plus de ça 70 % des assiettes sont composées d'aliments produits localement et 100 % de la viande servie est d'origine française)

4/ Des mesures que vous pouvez proposer aux candidat.e.s

Former et sensibiliser

- Former les cuisiniers et le personnel de cantine à l'introduction de produits bio locaux et à la diversification des protéines (voir les sites : le site repasbio.org et unplusbio.org)
- Former les acheteurs et les gestionnaires impliqués dans la restauration collective aux questions environnementales, sociales, sanitaires de notre alimentation et aux démarches de réduction du gaspillage alimentaire.
- Organiser des ateliers et partenariat avec l'équipe éducative (enseignants, centre de loisirs, éducateurs) sur l'origine / la provenance des aliments consommés par les enfants, sur l'impact environnemental de leur assiette, pour les produits locaux ou d'importation faisant partie de nos habitudes alimentaires (Riz, bananes, fruits exotiques, cacao, quinoa etc...), organiser des visites de fermes d'où proviennent les aliments cuisinés. Organiser avec les enfants des pesées d'assiette, et le tri sélectif des déchets, pour agir sur le gaspillage alimentaire. Co-construction des menus avec les élèves

Filières et infrastructures

- Créer une régie agricole municipale (allant d'un potager municipal, à la mise en culture de terres de centaines d'hectares appartenant à la commune) pour approvisionner la restauration collective en fruits et légumes locaux et bio (Voir l'exemple emblématique de Mouans-Sartoux : <https://reporterre.net/La-cantine-bio-de-Mouans-Sartoux-nourrit-bien-eleves-et-paysans>)
- Réintroduire au niveau de la commune ou de l'intercommunalité des cuisines et des ateliers de transformation/légumeries pour préparer les produits achetés localement et approvisionner les cantines
- Soutenir l'installation de producteurs en bio (maraîchers, légumiers, éleveurs, arboriculteurs, céréaliers...), et la structuration et le développement de filières locales (travail de concertation et de mise en relation de différents acteurs).

Politiques publiques & concertations citoyennes



Ile-de-France



- Introduire dans les différents cahiers des charges et appels d'offre des marchés publics des critères de qualité environnementale et de bien-être animal
- Utiliser les outils officiels comme la boîte à outil Localim (<https://agriculture.gouv.fr/localim-la-boite-outils-des-acheteurs-publics-de-restauration-collective>) ou encore le guide pratique du ministère de l'agriculture (https://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/1506-al-gui-restau-coll-bd_0.pdf) pour favoriser les achats locaux et de qualité.
- Créer un Projet Alimentaire Territorial (PAT) donnant une large place aux citoyens et aux producteurs dans la définition et le développement des politiques alimentaires

Commencez la

démarche dans votre territoire

1/ État de lieux, diagnostic territoire

Faites un état des lieux de cette question sur votre territoire pour bien en comprendre les tenants et aboutissants.

- Quel est actuellement le mode d'approvisionnement des cantines de la commune (cuisine centrale, régie... ?)
- Y a-t-il une partie d'alimentation locale / équitable / bio ?
- Est-ce qu'un repas végétarien est déjà mis en place ?
- Y a-t-il déjà une dynamique citoyenne autour de la cantine scolaire sur le territoire ?

2/ Des partenaires locaux à mobiliser

- Groupement des Agriculteurs Biologiques d'Ile-de-France
- Greenpeace
- Représentants de parents d'élèves
- Un Plus Bio



3/ Choix des mesures applicables sur votre

territoire (à compléter par vos soins...)



.....

.....

.....