

SOLUTION LOCALE

Développer un argumentaire pour convaincre d'acheter local

Comment convaincre élus, parents, agents d'introduire plus de produits locaux dans la restauration collective ? Quels sont les leviers pour limiter l'impact du surcoût et lever les freins logistiques ? Cette fiche présente une série d'arguments issus d'expériences locales.

PENSÉ POUR

INSTITUTIONS
LOCALES

EXPÉRIENCE LOCALE



A Hillion, plus qu'une cantine, un restaurant scolaire

Il existe des obstacles à l'approvisionnement local dans la restauration collective malgré une tendance favorable. Certains freins sont objectifs : coût, quantité de denrées disponibles en local, difficultés logistiques, complexité des marchés publics. L'alimentation reflète aussi une vision de la société et des transitions que l'on souhaite pour elle. Les freins aux achats locaux de qualité viennent de visions sociétales différentes.

On parle souvent du couple « élu-cuisinier » comme facteur de réussite pour l'augmentation de l'approvisionnement local d'une cantine. Un cuisinier motivé peut être confronté à un équipement de la cuisine mal adapté aux produits bruts, un budget limité, une équipe non formée. De même, un élu peut se heurter à son conseil municipal. Le citoyen est également acteur de cette dynamique qu'il soit élève, parent ou personne âgée.

A Hillion, commune de 4 097 habitants dans le Côtes-d'Armor en Bretagne, le maire et la cheffe de la restauration collective ont réussi depuis 2014 à augmenter la part de produits locaux de qualité dans la composition des repas. L'élu et la cheffe partagent les mêmes objectifs. Ces changements ont supposé d'augmenter la part de produits bruts et donc, l'acquisition de matériel et le recrutement d'un agent supplémentaire. L'augmentation de ce budget

n'a jamais été contestée. La commune souhaite désormais développer un potager municipal. Sur le plan logistique, l'adaptation est de mise avec une rationalisation des commandes et la nécessité d'avoir un nombre suffisant de couverts pour générer un marché intéressant et optimiser les livraisons.

Dans le cadre d'un projet global, l'intégration de produits locaux de qualité n'aurait pu se faire sans un travail de fond sur le portionnage, l'observation du gaspillage et l'augmentation du « fait-maison » sur les desserts notamment. Le temps du midi est organisé pour faire du repas une histoire avec l'explication de l'origine des produits, la création d'un menu par mois par les enfants eux-mêmes ou encore le recrutement d'un animateur en plus du personnel de service pour le temps du repas.

SOURCES ET RÉFÉRENCES

LIMITER LE SURCOÛT

- Travailler avec des produits de saison.....
- Adapter les recettes aux recommandations nutritionnelles (moins d'ingrédients coûteux comme la viande, plus d'ingrédients riches et peu onéreux comme les protéines végétales et les céréales complètes).....
- Réduire le gaspillage alimentaire par l'observation des restes dans les plats et les assiettes.....
- Répercuter les économies faites sur l'achat de produits de qualité.....
- Faire des portions adaptées aux convives (pommes épluchées et coupées, fromage à la coupe, pain tranché ou libre-service, diminuer le calibre de la viande pour les jeunes enfants).....
- Prévoir des repas végétariens régulièrement.....
- Diminuer le nombre d'éléments qui composent un menu (passer de 5 à 4 en enlevant le fromage par exemple) ceci diminue aussi le temps de service.....
- Revoir l'organisation du restaurant : afficher les choix de plats principaux avant le choix des entrées, éviter les choix pléthoriques, proposer différentes tailles d'assiettes.....
- Mettre en place une table de troc, possible dans les selfs : ce qui est non consommé par l'un peut l'être par quelqu'un d'autre....
- Cuire les repas à basse température grâce à un équipement adéquat pour faire des économies de temps et d'énergie.....

FAIT

LIMITER LES CONTRAINTES LOGISTIQUES (CONDITIONNEMENT, ÉQUIPEMENT, LIVRAISON)

- Idéalement, disposer d'une cuisine adaptée pour la préparation de repas sur place et d'un espace pour transformer les produits bruts et frais.....
- Renégocier les contrats à leur échéance avec des critères sur les produits locaux.....
- Collaborer avec une cuisine centrale locale via des livraisons si la cuisine est équipée d'un véhicule et du matériel adapté pour faire des liaisons chaudes.....
- Regrouper les commandes et les livraisons entre communes, établissements ou autres clients.....
- S'approvisionner auprès de groupements de producteurs.....
- Avoir recours aux plateformes de distribution.....
- Limiter les contraintes liées aux marchés publics.....

NOURRIR UN PROJET POLITIQUE ET UNE VISION SOCIÉTALE

- Participer à l'attractivité et la notoriété de l'établissement et de la ville en proposant des repas de qualité.....
- Créer de l'emploi (mise en place de la démarche, animateur dans la salle de restauration scolaire, cuisinier et aide cuisinier pour épluchage et préparation).....
- Favoriser le lien ville/campagne, la cohésion sociale et l'éducation des citoyens de demain.....
- Favoriser la santé publique.....
- Améliorer la qualité de l'eau.....
- Assumer politiquement le surcoût éventuel et les contraintes logistiques.....
- Encourager la transition agricole et les changements de mode de production.....
- S'adresser à tous à travers la restauration collective pour une justice sociale alimentaire.....
- Répondre aux exigences législatives et réglementaires.....
- Elaborer une stratégie et la partager (santé, environnement, déchets, pédagogie, développement local.....)
- S'appuyer sur les réseaux locaux : chambres d'agriculture, groupements d'agriculture biologique (échanges, tables rondes...), coopératives agricoles, etc.....
- Travailler à la réduction des emballages (plastiques notamment). Faire évoluer les pratiques vers du « fait-maison » sur les desserts notamment.....

IMPLIQUER ÉLUS, PERSONNEL, CONVIVES, FAMILLES, ENSEIGNANTS

- Sensibiliser les élus et directions en s'appuyant sur le retour d'expériences d'autres communes et établissements.....
- Connaître les pratiques de production (techniques, sanitaires, environnementales) des agriculteurs et pêcheurs.....
- Former les cuisiniers à de nouvelles recettes ou à l'utilisation de nouveaux ingrédients adaptés aux approvisionnements (cuissons, découpes différentes), refaire les formations en équipe au sein de la cuisine pour diffuser les acquis.....
- Faire du temps méridien un temps d'apprentissage et de pédagogie en lien avec le bien manger.....
- Créer une atmosphère conviviale et confortable pour les convives. Faire évoluer la dénomination « cantine scolaire » vers « restaurant scolaire ».....
- Travailler sur les conditions de travail des agents (tenues et matériels ergonomiques et de qualité).....
- Former le personnel de service et les enseignants.....
- Proposer des animations pédagogiques (rencontres producteurs, jardin, visites des cuisines, éducation au goût, visite des parents).....
- Adopter une démarche progressive pour tester la faisabilité : commencer par exemple par un repas 100% local par semaine.....
- S'appuyer sur les associations, groupements ou collectifs de cuisiniers et gestionnaire de la restauration collective.....
- Communiquer sur les bonnes pratiques en restauration collective.....
- Associer les enfants à la création des menus.....

