

## Séquence 19 : La restauration collective

### Intervenants

**Introduction :** Patrick POUSSARD, Directeur de la restauration municipale de Vertou, Administrateur de l'Association Nationale des Directeurs de Restaurants Municipaux (ANDRM)

**Animation et synthèse :** Patrick RAILLARD, Responsable des études à ARAÏS

**Elus :** Jacques COCHY, Conseiller régional des Pays de la Loire ; Jean-Yves NICOLAS, Conseiller municipal à Rezé ; Jean-Claude FAVARD, Conseiller municipal à Bouaye

**Acteurs :** Nabegh HADDAD, Responsable associative chargée de la gestion de la cuisine scolaire de Saint-Léger-les-vignes ; Céline GOUFFAULT, Coordinatrice du Groupement des Agriculteurs Biologiques de Loire-Atlantique (GAB 44) ; Marie-Thérèse DUPE, Diététicienne, Direction Départementale de l'Action Sanitaire et Sociale (DDASS) de Loire-Atlantique

Nbre de personnes dans la salle (intervenants compris) : 20

### I – Introduction

#### A. Les grands axes de l'intervention

La restauration collective a une histoire. Elle concerne : la restauration du travail ; la restauration scolaire et universitaire ; et la restauration de santé et du 3ème âge. Elles représentent plus de 150 000 repas par jour sur la seule agglomération nantaise. Ces types de restauration que l'on dénomme comme sociale représente en volume le double de la restauration « classique » commerciale, et est 6 fois plus importante que la restauration traditionnelle. Pour une grande part, ce sont les cantines scolaires et les restaurants universitaires qui constituent cette restauration sociale. En chiffres, ce sont plus de 4 milliards de repas et près de 16,5 milliards d'euros par an. Elle évolue dans un contexte de consommation alimentaire marquée par des crises sanitaires et d'affaires (comme l'ESB) qui créent un lien de causalité entre alimentation et santé, et révèle un nouvel intérêt du « consommateur client convive » pour sa santé.

**Axe 1 :** La restauration collective sociale est une révolution à 3 dimensions que l'on peut segmenter ainsi : de 1974 à 1997, dimension sanitaire avec la création de l'Agence de sécurité alimentaire, pour un « risque zéro défaut » ; de 1970 à 1990, dimension économique avec la mise en place de grilles analytiques des coûts d'achats alimentaires dans les services publics et privés ; de 1950 à 1990, dimension éducative avec la volonté pédagogique d'éducation au savoir-manger.

**Axe 2 :** Les missions de la restauration sont triples. Elles sont d'abord sociale en termes d'intégration, de solidarité et de socialisation. Elles sont ensuite éducative en termes de lutte contre l'échec scolaire, d'apprentissage à manger, de formation du futur citoyen consommateur. Elles sont enfin de santé publique en termes de dénutrition et de malnutrition, d'éducation à la santé et de nutrition.

**Axe 3 :** Aborder la restauration collective révèle la complexité des responsabilités des collectivités. En effet, autour de la restauration scolaire s'articulent des problématiques sanitaire, politique, hygiénique et socio-culturelle. Ces thématiques répondent aux modifications des attentes des consommateurs mais également aux objectifs, à la définition de la qualité des aliments, aux moyens techniques et humains, et au mode de gestion arbitrés par les collectivités. Ce sont à la fois des considérations économiques et des aspects sociologiques.

### **B. Parti pris ou message général**

La restauration scolaire est un choix politique avant d'être une décision économique. La définition de ce projet politique soulève des questions d'éducation citoyenne du futur consommateur, de prévention de la santé publique, et de transmission du patrimoine culinaire. Pour y répondre, il est nécessaire de moderniser les équipements et les locaux, et de gérer les compétences et les coûts. Reconnue comme une valeur sûre et un outil d'éducation à part entière, la restauration scolaire est un mode d'intégration de l'élève citoyen.

## **II - Les principaux thèmes qui émergent du débat, les questions posées et propositions**

**Thème 1 :** Un mode de gestion municipal pour garder la maîtrise de ses choix

► Questions posées et/ou propositions : Jean-Yves NICOLAS, Conseiller municipal à Rezé : « Notre démarche de cuisine autogérée a été engagée depuis plus de 20 ans avec les parents d'élèves. C'est une forme d'organisation pour la restauration collective qui permet le choix des menus, d'avoir une politique d'achats et une maîtrise des coûts. C'est également la possibilité d'appliquer des règlements pour la cantine en fonction des revenus des parents et donc selon un coefficient familial. Il faut savoir que pour un total de 7,26 euros pour un repas, 4,69 euros concernent les services et 2,57 euros les aliments. Nous cherchons à disposer d'équipements et de locaux de qualité afin de lutter contre tous risques sanitaires et nuisances (sonores). Notre démarche intègre également un accompagnement des enfants à la découverte d'autres aliments (plus « exotiques ») et à une éducation au goût. Nous avons aussi réussi à ne proposer que de la viande bovine biologique qui ne représente pas un surcoût important (moins d'1 euro). L'autogestion est une action de démocratie participative qui nous permet également d'être fournisseur pour d'autres cuisines municipales de l'agglomération (Saint-Herblain). »

**Thème 2 :** Un rôle de sensibilisation au commerce équitable

► Questions posées et/ou propositions : Jean-Claude FAVARD, Conseiller municipal à Bouaye : « Nous avons été une des premières communes de l'agglomération à avoir une démarche de sensibilisation au commerce équitable. Nous travaillons avec l'association Nantes Agir Pour le Commerce Equitable (NAPCE) pour proposer des produits et des animations aux enfants de nos cantines scolaires et à nos concitoyens lors des manifestations officielles. La collectivité a un rôle dans l'information et la sensibilisation à un commerce plus juste notamment dans les relations commerciales avec nos partenaires au Sud. Cela nous amène également à travailler avec des fournisseurs et distributeurs locaux pour l'approvisionnement et donc ne pas être discriminant vis-à-vis des acteurs

économiques de proximité. Nous avons aussi beaucoup progressé dans la mutualisation de ces fournitures, avec les collectivités voisines, et avec les centrales d'achats et les groupements de distribution. »

**Thème 3 :** Réfléchir tous ensemble à la construction de l'intercommunalité et à l'interrégionalité

► Questions posées et/ou propositions : Jacques COCHY, Conseiller régional des Pays de la Loire : « La diminution de la place de l'alimentation dans la consommation française (moins 15% en moyenne dans le budget des ménages) nous incite à réfléchir à notre (les collectivités) mission d'intérêt collectif à travers la restauration sociale et notamment scolaire, et à l'organisation des filières. Ce sont des problématiques qui interpellent toutes les collectivités locales confrontées aux mêmes attentes des usagers et aux mêmes contraintes de gestion (même s'il existe des différences d'échelle en termes de volume repas). Nous entrons dans une période propice pour réfléchir ensemble, notamment dans une dynamique inter-collectivités. Cet échange ne doit pas se limiter aux seules collectivités mais bien s'effectuer avec les autres acteurs économiques et notamment les producteurs agricoles. C'est également une question transversale de développement durable sur l'importance des coûts indirects environnementaux. Cela reste des choix politiques pour impulser et mettre en place des actions sur notre territoire. »

### III - Les expériences ou initiatives liées

**Initiative 1 :** Restauration scolaire à Saint-Léger-les-vignes / Mode de gestion mixte pour la restauration scolaire / Travailler en amont avec les producteurs et distributeurs / Nabegh HADDAD (02 40 04 84 99)

« Notre association organise la gestion de la restauration scolaire à Saint-Léger-les-vignes ce qui nous permet de constituer avec le distributeur de repas, notre intermédiaire (une soixantaine environ par jour), la composition des menus. Notre démarche initiée depuis quelques années nous offre la possibilité de travailler également avec les producteurs afin de connaître leurs modes de production et de voir ensemble l'amélioration de la qualité des produits. Notre mode de gestion est mixte car même si nous gérons la composition et la distribution des repas, nous ne sommes pas en capacité de disposer d'une cuisine municipale. Pour beaucoup de petites communes comme la nôtre, ce fonctionnement nous permet de répondre aux attentes des parents d'élèves en matière de qualité des produits et de sécurité alimentaire grâce à un travail en amont. »

**Initiative 2 :** Groupement des Agriculteurs Biologiques de Loire-Atlantique (GAB 44) / Etre une interface dans l'organisation de la restauration sociale / Lien entre les producteurs et les consommateurs / Céline GOUFFAULT (02 40 79 46 57 - gab44-coordination@wanadoo.fr)

« Bien manger en restauration collective... telle est l'ambition du GAB qui se traduit en Loire-Atlantique par une volonté d'actions et d'intermédiations en faveur d'une restauration collective de qualité, accessible à tous, avec l'appui des groupements d'agriculteurs bio des quatre autres départements. L'objectif est d'approvisionner la restauration collective en produits locaux et de saison, et si possible de soutenir l'installation de jeunes agriculteurs. Cette dynamique « Manger bio » est accompagnée par des actions éducatives et d'information. A l'instar des initiatives bretonnes, nous

souhaitons réaliser des projets de repas complets réguliers, goûters, repas test... Cette interface entre producteurs et collectivités vise à garantir la qualité et donc la traçabilité des produits, mais également à éduquer au goût les consommateurs. »

**Initiative 3 :** Direction Départementale de l'Action Sanitaire et Sociale (DDASS) de Loire-Atlantique, Service Santé-Environnement / Assurer la sécurité et la diversité alimentaires / Sensibiliser et proposer une qualité des repas / Marie-Thérèse DUPE

« Le choix des produits ne répond pas seulement à des critères de sécurité alimentaire mais également à des impératifs d'informations auprès des consommateurs et des services de restauration sur la qualité des aliments. Il faut se donner les moyens de mettre en place dans les cantines et les restaurants sociaux, au niveau de l'accueil des usagers, afin de réduire les nuisances sonores et améliorer le service de restauration, dans l'apprentissage du goût notamment. Ce sont les mêmes problématiques dans les centres de vacances ou les autres services publics de restauration. Le choix du mode gestion détermine la maîtrise du cahier des charges en matière alimentaire et donc les niveaux de santé minima que l'on souhaite. »

#### **IV - Les pistes de collaboration pour l'avenir et les progrès à réaliser ensemble (entre collectivités et acteurs de l'ESS)**

**Piste 1 :** Créer des outils d'information et d'animation pour sensibiliser et éduquer au goût. La restauration sociale concerne de très nombreux et divers publics et peut avoir un rôle d'éducation à la qualité et à la découverte des produits. Des outils existent dans les domaines de l'équitable et du biologique mais restent insuffisants pour répondre à la demande des multitudes lieux de restauration. Un travail avec les distributeurs et les producteurs pourrait favoriser une meilleure information sur les valeurs et complémentarités nutritives des aliments.

**Piste 2 :** Définir un cahier des charges répondant aux attentes des consommateurs. Tous les acteurs de la restauration collective : publics et privés, ont leurs propres contraintes. Travailler ensemble à l'élaboration des priorités et des possibilités d'une offre adéquate aux besoins permettra de proposer des repas équilibrés, variés et adaptés aux rythmes biologiques des usagers. C'est une réflexion d'ordres technique et politique.

**Piste 3 :** Mutualiser les actions des collectivités. Quels que soient les modes de gestion retenus par les collectivités, l'échange d'expériences et de services peut répondre à une meilleure offre de repas (en termes de qualité des produits) et à diminuer les coûts. Cela permettrait également de différencier l'offre et d'aider au développement de filières. C'est aussi la possibilité de reproduire les actions et d'ouvrir cet échange à l'inter-Régions.

#### **V - Commentaires divers**

Bien définir ce que l'on achète et quelle qualité l'on souhaite sont deux priorités qui ne revêtent pas seulement des considérations techniques d'élaboration, de fabrication et de distribution des repas en restauration sociale. Elles sont d'ordre politique dans les choix de mode de gestion et dans les échanges entre services municipaux concernés et les autres économiques. La question d'une interface ressource a été évoquée pour animer cette réflexion mais également pour fournir une expertise sur la qualité des aliments et les

possibilités offertes dans le domaine du choix des prestataires offert dans le nouveau Code des marchés publics.

## **ANNEXE : Les coordonnées des différents intervenants**

### **Patrick POUSSARD**

Directeur de la restauration municipale de Vertou, Administrateur de l'Association Nationale des Directeurs de Restaurants Municipaux (ANDRM)

02 40 33 12 08

[cuisine.c@mairie-vertou.fr](mailto:cuisine.c@mairie-vertou.fr)

Cuisine centrale de l'enclos - rue du 11 Novembre 44120 Vertou

<http://www.mairie-vertou.fr/>

### **Patrick RAILLARD**

Responsable des études à Arais

02 51 82 33 86

[arais.nantes@wanadoo.fr](mailto:arais.nantes@wanadoo.fr)

11 rue des Olivettes 44000 Nantes

<http://www.arais.fr>

### **Jacques COCHY**

Conseiller régional des Pays de la Loire

02-28-20-50-00

[jacques.cochy@paysdelaloire.fr](mailto:jacques.cochy@paysdelaloire.fr)

Hôtel de la Région des Pays de la Loire 44966 Nantes cedex 9

<http://www.paysdelaloire.fr>

### **Jean-Yves NICOLAS**

Conseiller municipal à Ville de Rezé

02 40 84 43 62

[christine.robitaille@mairie-reze.fr](mailto:christine.robitaille@mairie-reze.fr)

Hôtel de Ville, Place J.-B. Daviais BP 159, 44403 Rezé Cedex

<http://www.mairie-reze.fr/>

### **Jean-Claude FAVARD**

Conseiller municipal à la Ville de Bouaye

02 51 70 55 55

[favard.mairie-bouaye@megalix.org](mailto:favard.mairie-bouaye@megalix.org)

Mairie de Bouaye - 12 rue de Pornic - 44830 Bouaye

<http://www.mairie-bouaye.fr/>

### **Nabegh HADDAD**

Responsable associative chargée de la gestion de la cuisine scolaire de Saint-Léger-les-vignes

02 40 04 84 99

10 r Pornic 44710 SAINT LEGER LES VIGNES

### **Céline GOUFFAULT**

Coordinatrice du Groupement des Agriculteurs Biologiques de Loire-Atlantique (GAB 44)

02 40 79 46 57

Colloque 2005 – Achats responsables

[gab44-coordination@wanadoo.fr](mailto:gab44-coordination@wanadoo.fr)  
2 Le moulin 44170 LA GRIGONNAIS

**Marie-Thérèse DUPE**

Diététicienne, Direction Départementale de l'Action Sanitaire et Sociale (DDASS) de Loire-Atlantique, Service Santé-Environnement

02 40 99 26 03

[marie-therese.dupe@sante.gouv.fr](mailto:marie-therese.dupe@sante.gouv.fr)

MAN Rue René Viviani BP 96219 44062 NANTES CEDEX 2