DES CANTINES

CANTINE BIO, LOCALE, FAITE-MAISON...

ET SANS SURCOÛT !

LE WEBINAIRE POUR PASSER À L'ACTION !

POURQUOI CE WEBINAIRE ?

Cantines bio, locales et faites maison : c'est possible, partout.

MONTRER QUE LA CANTINE SCOLAIRE EST UN **LEVIER MAJEUR**, SOUVENT SOUS-ESTIMÉ

DÉMONTRER QUE **LA CANTINE BIO, LOCALE ET FAITE-MAISON** EST FAISABLE, REPRODUCTIBLE ET SOUTENABLE ÉCONOMIQUEMENT

APPORTER DES **RÉPONSES** CLAIRES À VOS PRINCIPALES INTERROGATIONS

DONNER DES CLÉS POUR ENGAGER UNE DYNAMIQUE **A L'ÉCHELLE DE L'ÉTABLISSEMENT**

COLLECTIF LES PIEDS DANS LE PLAT

NOURRIR L'AVENIR
La restauration collective en transition

QUI SOMMES-NOUS ?

Collectif Les Pieds dans le Plat / Nourrir l'Avenir

COLLECTIF LES PIEDS DANS LE PLAT

ASSOCIATION NATIONALE ŒUVRANT POUR UNE RESTAURATION COLLECTIVE BIO, LOCALE, FAITE MAISON ET DE SAISON.

SCIC NOURRIR L'AVENIR

ENTREPRISE COOPÉRATIVE AVEC UNE MISSION D'INTÉRÊT GÉNÉRAL, CRÉÉE PAR LE CPP, QUI VISE À L'ACCOMPAGNEMENT OPÉRATIONNEL DES COLLECTIVITÉS.

NOS FONDAMENTAUX

- Bio
- 100 % fait maison
- Local et de saison
- Maîtrise des coûts
- Respect des métiers de la cuisine

CE SONT À LA FOIS DES CHOIX POLITIQUES ET DES CHOIX TECHNIQUES.

Car oui, il y a besoin d'être accompagné.

Nous intervenons en binôme : **diététicien·ne/cuisinier·e**, qui sont complémentaires.

Chaque territoire dispose d'un.e référent.e régional ou départemental.

La restauration collective en transition

QUI SOMMES-NOUS ?

SCIC Nourrir l'Avenir

LES MISSIONS DES FORMATEURS DE LA SCIC NOURRIR L'AVENIR

- Formation des équipes de cuisine (diététique, végétalisation, cuissons, sourcing)
- Accompagnement des élu·e·s et des services (enjeux climatiques / sanitaires / sociaux, marchés publics, subventions)
- Structuration des filières locales en lien avec les GAB
- Mise en réseau de territoires engagés (visites de sites)

À noter

Les communes peuvent **entrer au capital de la SCIC**, pour co-construire et sécuriser les projets dans la durée.

POURQUOI TRANSFORMER LA CANTINE ?

La cantine, bien plus qu'un repas.

ENJEUX SANITAIRES

- **Réduction** de l'exposition aux **pesticides, additifs** et produits **ultra-transformés**,
- Menus plus **équilibrés,**
- Protection de la **santé des enfants et des agriculteurs.**

ENJEUX ÉCOLOGIQUES

- Préservation de l'**eau**, des **sols** et de la **biodiversité,**
-Réduction des émissions de **gaz à effet de serre**,
- **Lien direct entre pratiques** agricoles et alimentation.

ENJEUX ÉCONOMIQUES ET TERRITORIAUX

- **Soutien** à l'agriculture bio locale,
- **Création d'emplois** agricoles et culinaires,
- **Argent public** qui reste sur le territoire.

ENJEUX SOCIAUX ET ÉDUCATIFS

- Amélioration des **conditions de travail,**
- **Reconnaissance et fierté** des agents = attractivité des métiers de la cuisine,
- **Éducation** au goût et à l'alimentation des enfants.

LA CANTINE SCOLAIRE : DE QUOI PARLE-T-ON VRAIMENT ?

Les modes d'organisation

LE RÉGIE DIRECTE*

La **collectivité gère elle-même** la restauration.
La commune est responsable de tout : personnel de cuisine, achats alimentaires, menus, organisation, hygiène.

⇒ **maîtrise sur la qualité des repas, les approvisionnements (bio, local) et les choix alimentaires,**
MAIS demande des compétences internes et une implication forte.

LA DÉLÉGATION DE SERVICE PUBLIC

La collectivité confie la restauration à une **entreprise privée**.
Une société de restauration collective gère la cuisine, les achats et le personnel, dans le cadre d'un contrat.

⇒ **Souvent perçu comme plus simple à gérer.**
MAIS cela réduit la marge de manœuvre sur la qualité, l'origine des produits et l'adaptation aux territoires.

CUISINE SUR PLACE*

Les repas sont préparés directement dans l'école. C'est le modèle le plus favorable au fait-maison, à la saisonnalité, à la réduction du gaspillage et au lien avec les producteur·rices locaux. Il valorise aussi le métier de cuisinier·e.

LA CUISINE CENTRALE OU UNITÉ DE PRODUCTION CULINAIRE (UPC)

Les repas sont produits en grande quantité dans un site unique, puis livrés dans les établissements.

- Liaison chaude : préparation le matin, livraison pour le midi → les plats arrivent chaud.
- Liaison froide : préparation entre 1-5 jours avant, stockage (chambre froide), livraison, stockage (chambre froide), réchauffage avant le service

*C'EST LE MODÈLE QUE NOUS PRIVILÉGIONS

COLLECTIF LES PIEDS DANS LE PLAT

NOURRIR L'AVENIR
La restauration collective en transition

La restauration scolaire, un service à la carte?

- **Maternelle / Primaire: un service facultatif, à la discrétion des communes**
- **Collège / Lycée: un service obligatoire**

Important: principe de non discrimination dans l'accès au service public de la restauration scolaire selon la situation des familles.

Exemple: un enfant ne peut être refusé car ses parents n'ont pas d'emploi.

Qui est compétent?

Catégorie	Type d’établissement	Responsabilité -	Où parle-t-on de la cantine
Restauration scolaire publique	Primaire	Mairie ou intercommunalité	Conseil d’école ou commission cantine
	Collège	Conseil Départemental	Conseil d’administration
	Lycée	Conseil Régional	Conseil d’administration
Restauration scolaire privée	École, collège, lycée	OGEC	

Quels sont mes interlocuteurs dans les collèges et lycées?

Chef d'établissement: proviseur e / principal e

Gestionnaire

Proviseur e / principal e adjoint e

Conseiller e principal e d'éducation CPE

Secrétaire (s) d'intendance

Secrétaire (s) de direction

Assistant e d'éducation

Agents de service
Accueil
Entretien
Restauration
Chef de cuisine
Autres agents

Personnels enseignants

Professeur documentaliste
Temps pleins ou partiels, titulaires ou non

Accompagnant e d'élève en situation de handicap AESH

Service médico social:

Infirmier e

Psychologue de l 'éducation nationale EDO (Education, développement conseil en orientation)

Assistant e social e

Conseil d'administration CA

Comité d'éducation à la santé et à la citoyenneté CESC

Conseil de vie collégienne ou lycéenne CVC ou CVL

Eco délégué
Elèves ambassadeurs santé
Délégués de classe

Association s de parents d'élèves

Pronote ou Sconet ou site de l'établissement…

Journées d'intégration 6èmes, 2nde, forum des métiers,…

Les questions à se poser

1) Quelle est l'autorité compétente pour ma cantine?

2) Comment est gérée la cantine: en régie directe ou gestion déléguée?

3) Où sont cuisinés les repas?

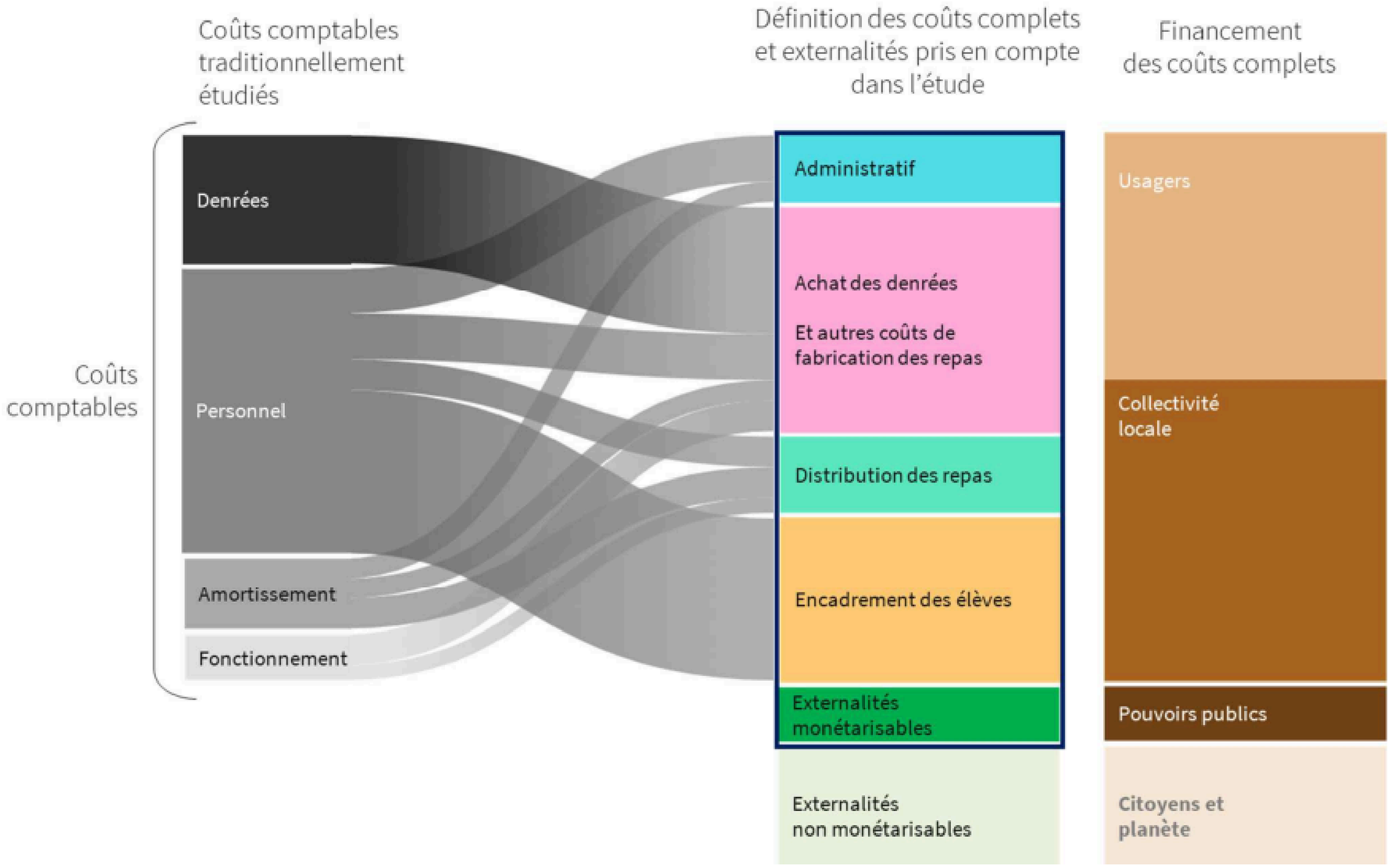
4) Où sont consommés les repas?

5) Si les repas sont livrés de la cuisine à la cantine, est-ce en liaison froide ou en liaison chaude?

6) Combien de repas/j sont fabriqués dans la cuisine?

C’EST PAS PLUS CHER DE BIEN FAIRE

Les coûts : qu’est-ce qu’on compte ?



source : étude ADEME 2023

LA CANTINE SCOLAIRE : DE QUOI PARLE-T-ON VRAIMENT ?

Le contenu de l'assiette n'est pas le principal poste de dépense.

LE CADRE

- Environ 48 000 cantines scolaires dans le primaire en France, à 50-50% en délégation de service public et en régie publique.

LES DENRÉES REPRÉSENTENT

25%

DU COÛT COMPLET

Le reste = main-d'œuvre, l'énergie, logistique, équipements.

LE COÛT COMPLET MOYEN VARIE DE 8€/CONVIVE À... BEAUCOUP PLUS PARFOIS!

*Source : AMF

Le prix des protéines

	Protéines (g de protéines / 100g de produit cuit)	Prix (€ / 100g de produit cuit)	Prix (€ / 100g de protéines)
Légumes secs (haricots blancs, lentilles, pois chiches, pois cassés)	8,9	0,2	1,3
Viande rouge (bœuf)	26,1	2,9	10,9
Viande blanche (porc, volaille)	27,3	1,5	5,7

Source INRAE

LES QUESTIONS RÉCURRENTES

ÇA VA COÛTER PLUS CHER ?

NON! POUR MAÎTRISER LES COÛTS, IL FAUT:

- Calculer **son coût complet**
- Faire **différemment,** c'est **tout** repenser…
- L**a réduction DES gaspillages** est un levier d'économies.

COMMENT ADAPTER LE BÂTIMENT ?

S'APPUYER SUR L'EXISTANT :

- **transformer** un office de réchauffe en cuisine
- profiter des projets de **rénovation d'école**
- **solutions transitoires :** ex. entraide intercommunale ou entre écoles, salle des fêtes…

COMMENT S'APPROVISIONNER EN BIO ET LOCAL ?

DEVELOPPER LES FILIERES BIO LOCALES :

- développer des partenariats logistiques
- quantifier les besoins et planifier la production agricole sur son territoire avec l'outil gratuit **ATABLE**

COLLECTIF LES PIEDS DANS LE PLAT

NOURRIR L'AVENIR La restauration collective en transition

LES QUESTIONS RÉCURRENTES

Comment réduire le gaspillage alimentaire ?

CUISINER AU PLUS PRES DES MANGEURS :

- ajuster les grammages aux convives
- revaloriser les restes
- servir les plats avec une posture éducative

Et pour les ressources humaines ?

2 cuisinier·es pour les 200 premiers repas + 1 / tranche de 100 mangeurs.

Polyvalence des tâches

Des métiers en tension, **attractifs** si :

- **formation continue**
- **reconnaissance des compétences**
- **sens donné au projet**

= baisse de l'absentéisme / fidélisation

COLLECTIF LES PIEDS DANS LE PLAT

NOURRIR L'AVENIR
La restauration collective en transition

LES QUESTIONS RÉCURRENTES

Quelles sont les réglementations à suivre ?

HACCP : compatible avec le fait maison et la Bio

EGAlim & Loi Climat et Résilience :

- au moins 20% de bio
- menu végétarien hebdomadaire
- labels
- origine des viandes

Marchés publics et alimentation locale?

Interdiction du «localisme», mais possibilité de **critères légaux** :

- saisonnalité, fraîcheur,
- qualité des produits,
- délais de livraison,
- allotissement fin
- lots 100 % bio.

Les questions à se poser

1) Quels sont les principaux fournisseurs de la cuisine? Déclaration sur Macantine?

2) Quelle est la part de BIO servi dans ma cantine ?

3) Quelle est la part des aliments ultra transformés ?

4) Un menu végétarien de qualité est-il proposé chaque semaine?

5) Qui cuisine ? Quel est le ratio de cuisiniers par convive?

6) Les repas sont-ils réchauffés et servis en barquettes (plastique/alternative “recyclable”)?

Les questions à se poser

1) Quel est le montant consacré à l'achat des matières premières ?

2) A combien revient un repas à la collectivité (vs le prix qui m'est facturé) ?

3) Le gaspillage est-il mesuré et si oui à combien (en grammes par convive) ?

Moyenne nationale: 115g (primaire) 140g (collège)

DES TERRITOIRES QUI L'ONT FAIT

Dans le Morbihan (Bretagne)

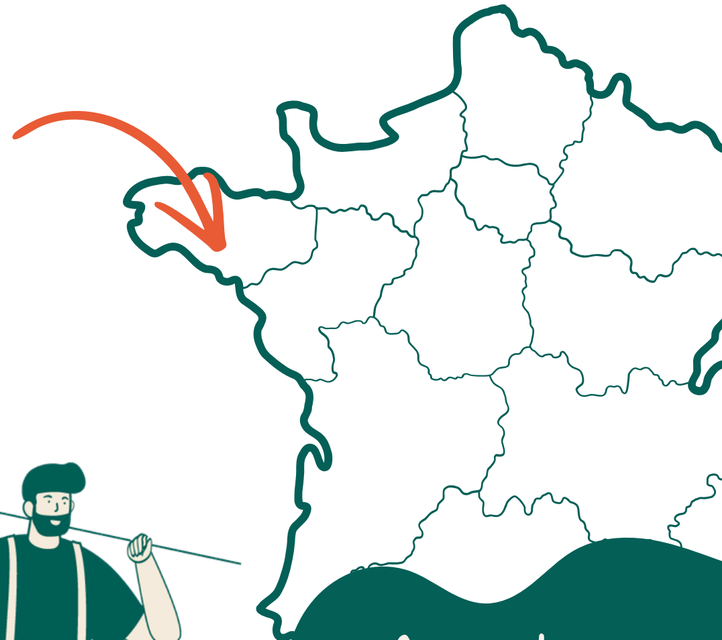
QUESTEMBERT

LA RESTAURATION EN 2022

- TYPE DE GESTION : CONCÉDÉE
- 900 REPAS/ JOUR
- BIO : 35 %
- PRODUITS DE QUALITÉ (HORS BIO*) : 1 %
- PRODUITS LOCAUX : 15 %
- COÛT MATIÈRE/ REPAS : 2,08 €
- COÛT/ REPAS : 10,28 €

LA RESTAURATION EN 2024

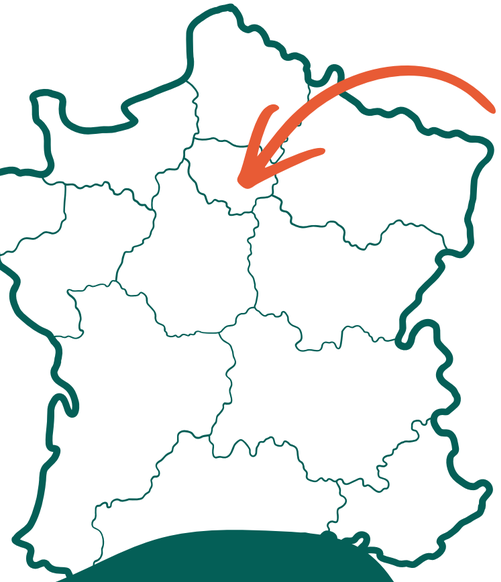
- TYPE DE GESTION : DIRECTE
- 900 REPAS/JOUR
- BIO : 82 %
- PRODUITS LOCAUX (BRETAGNE) : 94 %
  DONT 40% DU 56
  ET 14% DE LA COM COM
- COÛT MATIÈRE/ REPAS : 2,14 €
- COÛT/ REPAS : 9,83 €



Aucun de ces territoires n'était «idéal» au départ.

DES TERRITOIRES QUI L'ONT FAIT

En Seine-Saint-Denis (Ile-de-France)



Aucun de ces territoires n'était «idéal» au départ.

ROMAINVILLE

- SYNDICAT INTER-COMMUNAL AVEC CUISINE CENTRALE DE 42.000 REPAS/JOUR, LIAISON FROIDE
- 350 REPAS / JOUR
- EXPERIMENTATION: FAISABILITÉ TECHNIQUE / RH / APPROVISIONNEMENTS / COÛTS
- EN COURS D'EXTENSION À 3 AUTRES ÉCOLES + RESTO ADMINISTRATIF

AVANT: 7,35€ /APRÈS: 6,38€

(DONT COTISATIONS, MAINTENANCE, FLUIDES, AMORTISSEMENT, ANALYSES BIOLOGIQUES, DIÉTÉTICIENNE, ETC.)

PREMIERS ENSEIGNEMENTS À PRESQUE 18 MOIS- COÛTS

Coûts unitaires constatés inférieurs aux objectifs et à ceux observés en liaison froide dont dotations aux amortissements

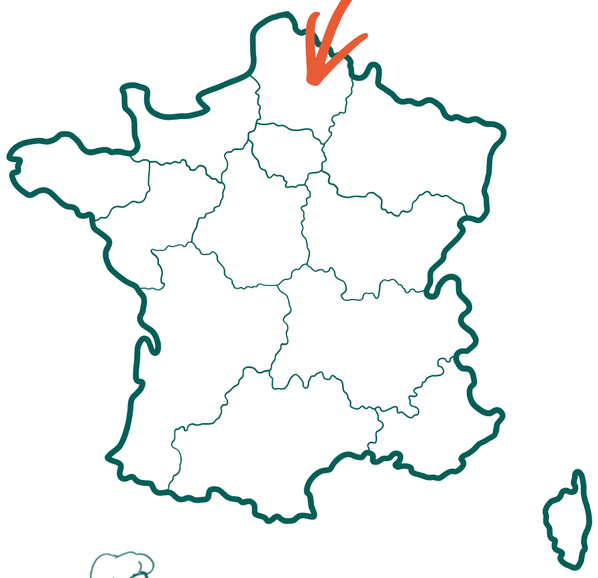
		Liaison froide	Cuisine de production	Ecart
Achats et stocks - comptes 60	Vaisselle, petit matériel et produits d'entretien	0,091 €	0,191 €	0,100 €
	Achats de denrées	- €	1,940 €	1,940 €
Services extérieurs - comptes 61	Maintenances équipement	0,046 €	0,058 €	0,012 €
	Achats repas SIRESCO	4,270 €	- €	- 4,270 €
	Analyses biologiques	0,024 €	0,029 €	0,005 €
	Diététicienne et logciel	- €	0,125 €	0,125 €
Autres charges (chp 65)	Cotisation SIRESCO (1% des achats N-2)	0,043 €		- 0,043 €
Personnel (chp 12)	Personnel de restauration	2,895 €	3,309 €	0,414 €
Amortissements	Dotations annuelles aux amortissements	0,157 €	0,752 €	0,595 €
	Prix de revient par repas	**7,525 €**	**6,404 €**	**- 1,121 €**

Gain net de 1,121 € par repas produit comparativement à la liaison froide

- dont amortissements de la création (travaux et matériel soit 290.000 € HT) sur 10 ans

DES TERRITOIRES QUI L'ONT FAIT

Dans l'Oise (Hauts-de-France)



MARGNY-LÈS-COMPIÈGNE

- 500 REPAS

AVANT: PASSAGE D'UNE DSP AVEC PRESTATAIRE PRIVÉ, CUISINE CENTRALE, LIAISON FROIDE, PEU DE VISIBILITÉ SUR LES APPROVISIONNEMENTS
COUT COMPLET:

APRÈS: RÉGIE DIRECTE, 95% BIO, 100% FAIT-MAISON.
COÛT MATIÈRE/REPAS : 2,42 €

Aucun de ces territoires n'était «idéal» au départ.

PARENTS,
COMMENT VOUS MOBILISER?

Moyens d’actions à portée des parents

- Aller manger à la cantine, en visitant les cuisines si possible
- Discuter avec les convives et les cuisiniers

- Mettre ces sujets aux conseils d’école, voire demander la création d’une commission cantine

- Identifier les interlocuteurs principaux et les alliés

- Travail d’analyse sur les fiches techniques, le cahier des charges / marchés publics

- Connaître les principales lois et réglementations et les bonnes pratiques

Créer un collectif + fédérations parents d’élèves - être nombreux : noyau dur et autres participants - faire des compte-rendus, des réunions régulières

INSTAURER UN DIALOGUE DE CONCERTATION AVEC LES ÉLUS. LA FRONDE N'EST PAS CONSTRUCTIVE, MAIS PEUT ÊTRE NÉCESSAIRE PARFOIS !

COLLECTIF LES PIEDS DANS LE PLAT

NOURRIR L'AVENIR
La restauration collective en transition

VOUS N'ÊTES PAS SEUL·ES

Alliés et outils

- LABEL ECOCERT EN CUISINE
- PLAN ALIMENTAIRE TERRITORIAL
- RÉGIES AGRICOLES PUBLIQUES
- TERRE DE LIENS
- GAB / FNAB / CIVAM
- RÉSEAU MANGER BIO
- ATABLE
- BIOCONSOM'ACTEURS

©Laetitia Méheut

Ces partenaires nationaux, avec des déclinaisons locales, sécurisent les projets, techniquement et politiquement.

ET MAINTENANT ?

ACCOMPAGNEMENT PAR LA SCIC NOURRIR L'AVENIR

CONCEVOIR ET CHIFFRER LE PROJET, ACCOMPAGNER LES ÉLU·ES ET LES AGENTS, CO-CONSTRUIRE LE SOURCING, SUIVRE LES MENUS, ETC...
PARCOURIR L'OFFRE DE FORMATION.

COLLECTIF LES PIEDS DANS LE PLAT

NOURRIR L'AVENIR
La restauration collective en transition

RÉPONSES AUX QUESTIONS

COLLECTIF LES PIEDS DANS LE PLAT

NOURRIR L'AVENIR
La restauration collective en transition