

CANTINES BIO :  
LE GUIDE PRATIQUE  
DES PARENTS #2



Un  
Plus  
Bio

# BIENVENUE DANS LA DÉMOCRATIE ALIMENTAIRE !

Hier l'apanage de quelques collectivités pionnières et défricheuses, le thème du bio et du local dans les cantines s'est largement démocratisé. Aujourd'hui il n'est plus un citoyen mangeur qui ne se sente intimement ou collectivement concerné par la question de l'évolution du modèle de la restauration collective. C'est une bonne nouvelle pour nos assiettes, pour la santé publique, pour l'environnement et pour le climat. C'est aussi un signal fort et précieux envoyé à ceux qui nous nourrissent, au premier rang desquels les agriculteurs, les cuisiniers.

Mais si la société a remporté quelques jolies manches grâce à l'action de certaines collectivités, la bataille citoyenne n'est pas encore tout à fait gagnée. Les parents d'élèves restent mobilisés, mais le thème des cantines s'invite aussi chez tous les parents et les proches de personnes hospitalisées, résidant en Ehpad, les étudiants dépendant des Crous, les salariés en entreprise... Bref, c'est le citoyen mangeur qui est invité à la table du grand débat. La loi EGalim, chèrement acquise après divers dénouements politiques, a bien fixé un cap, en assignant l'objectif de 20% de bio et de 50% de produits durables en 2022 aux collectivités qui servent 3,7 milliards de repas chaque année. Mais il est bon de continuer de veiller au grain et de nourrir l'argumentaire des citoyens, cela pour trois grandes raisons :

- ♥ Les collectivités vont-elles remplir le contrat légal et afficher la transparence de leurs ambitions? Toute loi a ses limites d'autant qu'elle ne règle pas tout, sans oublier que le législateur n'a pas prévu de contrôle officiel des pratiques. Une veille active s'impose.
- ♥ 50 % de durable dont 20 % de bio, c'est un bon début, mais si on osait aller plus loin ?
- ♥ L'entrée du citoyen dans l'arène de la décision publique est le début d'une grande transformation des territoires par et pour l'alimentation, pour peu que la mobilisation soit bien organisée!

Plus que jamais, les citoyens ont un rôle à jouer dans le développement d'une dynamique qui, demain, pourrait bien poser les bases de ce que nous aimons appeler la démocratie alimentaire.

**Bonne lecture!**

## Sommaire

**P.07** **QUELLE PLACE  
POUR LE CITOYEN  
MANGEUR ?**

**P.08** Les 10 bonnes raisons  
de m'engager

### **01**

**P.10** **LES CANTINES,  
COMMENT ÇA MARCHE ?**

**P.11** Un univers en pleine évolution

**P.16** Les points clés à retenir

### **02**

**P.20** **COMMENT AGIR ?**

**P.21** J'analyse la situation

**P.22** Je définis mes objectifs

**P.23** J'identifie les personnes  
ressources

**P.26** Je m'appuie sur des outils

**P.28** Je sollicite et réunis  
les acteurs

**P.30** Je veille au grain

### **03**

**P.32** **ET SI ON SORTAIT  
DE LA CANTINE ?**

**P.33** Existe-t-il une politique  
alimentaire sur mon territoire ?

**P.35** Qu'est-ce qu'on mange  
à la maison ?

**P.36** **LE PETIT LEXIQUE  
DE LA RESTAURATION  
COLLECTIVE**



# table!

## QUELLE PLACE POUR LE CITOYEN MANGEUR ?

Les cantines les plus avancées le prouvent depuis plusieurs années : elles sont un puissant moyen de transformer le territoire par et pour l'alimentation. Plus de santé dans l'assiette, plus de relations équitables entre les acteurs et avec les fournisseurs, une transformation agricole réussie qui protège la terre et réduit l'impact sur le climat, le développement d'une démocratie directe.



Mais... suis-je pour autant habilité à demander des comptes à ma collectivité ? Et qui suis-je pour prétendre détenir, au-devant des experts et des praticiens des cantines, les clés de la bonne qualité alimentaire ? Bonnes questions !

En effet, vous n'êtes pas plus légitime qu'un élu, qu'un responsable de restauration ou qu'un cuisinier dans les choix à opérer sur la restauration collective d'un territoire. Mais la réalité, c'est que vous ne l'êtes pas moins non plus.

La démocratie alimentaire consiste à viser collectivement l'objectif d'une meilleure santé de la cité, par et pour l'alimentation. Or sans citoyens, pas de convives à table et sans parents, pas d'enfants à la crèche, à l'école, au collège, au lycée ou dans les restaurants universitaires et les entreprises. De plus, le monde change et au phénomène national de décrédibilisation de l'action politique, répondent une nouvelle vitalité des territoires et l'émergence d'exigences de citoyens qui souhaitent voir bouger les lignes, prêts à s'engager au-delà d'un simple bulletin dans l'urne.

Le débat public, la co-décision et le partage de solutions ont le vent en poupe et devraient a priori rester plus qu'une mode. Vous le verrez dans ce guide, le pouvoir du citoyen est en fait une chose qui ne s'use que si l'on ne s'en sert pas.

**Citoyens mangeurs de tout le pays, unissez-vous !**

# 10



## BONNES RAISONS DE M'ENGAGER

**+ CELLES QUE VOUS  
TROUVEREZ CHEZ VOUS !**

1

Ce n'est pas une cantine, c'est une usine!

2

J'aimerais voir les agriculteurs que je fréquente au marché livrer leurs produits à la cantine.

3

Et si le temps du repas devenait un moment de partage et d'éducation?

4

N'est-il pas possible de servir des repas préparés le jour-même?

5

Redonner le pouvoir aux cuisiniers d'éplucher les légumes et de casser de vrais œufs!

6

En finir avec les tonnes de nourriture jetées à la poubelle.

7

Associer les parents aux réunions de collectivités qui parlent de restauration.

8

J'ai envie que les choses changent, même si mon enfant n'en verra pas la couleur.

9

Pourquoi est-ce si différent à l'école, au collège, au lycée?

10

Le maire a promis « cantines bio » aux dernières élections : où en est-on?

# LES CANTINES, COMMENT ÇA MARCHE ?

01

## UN UNIVERS EN PLEINE ÉVOLUTION

Le monde bouge vite. Lors de la parution de notre premier guide à destination des parents, en 2016, la situation de la restauration collective s'inscrivait au mieux dans un mouvement modeste d'évolutions timides. Le bio dans les cantines atteignait à peine 3 % des achats alimentaires<sup>1</sup>, et la prise de conscience des responsables de collectivités comme de la société civile en était à ses prémices.

### CE QUI A CHANGÉ

Si on regarde le verre à moitié plein, il faut prendre acte des évolutions sensibles qui ont enfin mis la qualité alimentaire dans les cantines au cœur du débat public. Tout d'abord, les citoyens, les collectifs associatifs, les médias, mais aussi une partie de la société politique ont avancé dans la **prise de conscience** du lien évident qui existe entre le contenu des assiettes de la restauration collective, la santé publique et le développement économique, social, écologique et humain des territoires. La fragilité du modèle agricole, les problèmes d'environnement, la lutte contre le réchauffement climatique et les crises sanitaires comme le Covid-19

s'invitent plus que jamais dans la sphère sociale, rendant plus vivant un débat qui doit continuer d'avoir lieu. Face à ces urgences, des collectivités ont démontré que des cantines bio, locales, saines et justes, c'est possible, en maîtrisant totalement les coûts, en atteignant même parfois jusqu'à 100 % de bio dans les assiettes!

Ensuite, **une loi a été votée**, le 30 octobre 2018<sup>2</sup>. C'est la loi EGalim, issue des États généraux de l'alimentation, laquelle, après avoir connu un long cheminement et divers revirements au parlement, fixe l'objectif d'atteindre d'ici à 2022, en valeur d'achat, l'introduction de 50 % de produits durables en restauration collective dont 20% de d'aliments bio ou en conversions vers l'agriculture biologique.



(1) Source : Agence Bio

(2) <https://agriculture.gouv.fr/les-mesures-de-la-loi-egalim-concernant-la-restauration-collective>  
<http://labelbiocantine.com/wp-content/uploads/2019/07/l-aud-LEC-06-DECRYPTAGE-EGALIM-V3.pdf>

# JE, TU, IL, NOUS SOMMES TOUS DES MANGEURS REBELLES !



La loi concerne aussi les produits issus du commerce équitable, les repas végétariens, la transparence pour le consommateur (article 26)... Bref, elle donne un vrai cadre et va globalement dans le sens de la transition. Mais 2022, on y est déjà, et où en est-on vraiment ?

Enfin, et cette évolution était appelée des vœux de nombreux experts dont Un Plus Bio, la diversification alimentaire n'est plus un tabou et l'on voit la question de la **protéine végétale** s'imposer dans les réfectoires, posant les bases d'une saine concurrence avec la protéine animale — et notamment celle de mauvaise qualité — restée longtemps au centre des menus proposés aux convives. Or on le sait, la végétalisation de nos repas est un gage d'efficacité pour répondre aux enjeux climatiques, agricoles et de santé publique. La loi EGalim impose ainsi aux cantines scolaires, de la maternelle au lycée, mais aussi à tous les autres restaurants collectifs, depuis la rentrée 2019, un repas non carné une fois par semaine. Il s'agit d'une clause expérimentale applicable sur une durée de deux ans. Et ça peut être très bon, à condition d'en faire une source de créativité en cuisine et d'éviter le recours facile et tentant à des produits transformés issus de l'industrie agroalimentaire.

## CE QUI N'A PAS (ENCORE) CHANGÉ

♥ **Les chiffres d'abord, têtus.** On parle de plus en plus de bio, de local et de qualité alimentaire dans les cantines, mais la consommation bio dans les cantines reste au plancher, avec une évaluation à moins de 4% de bio en 2019 dans les assiettes des cantines scolaires, des Ehpad, des administrations, des hôpitaux ou encore des prisons (source Agence bio). De plus, certaines collectivités revendiquent des résultats qu'aucun contrôle officiel ne vient confirmer. Il est parfois tentant d'afficher des pourcentages en nombre de composantes d'un repas (le pain, le yaourt ou les petits pois bio prennent de la place) plutôt qu'en valeur d'achat (le pain, le yaourt et les petits pois ne coûtent pas cher!). Sans compter les acteurs les plus malins qui achètent uniquement des produits à forte valeur ajoutée (viandes, huiles...) pour faire gonfler les chiffres!

♥ **Le manque de portage et de vision politiques.** Une collectivité peut très bien être dans les clous de la loi sans rien changer à ses pratiques. Elle affiche 20% de bio et 50% de produits durables mais n'impulse rien en termes de développement de son territoire, en recourant simplement à l'offre du marché. C'est alors un rendez-vous démocratique manqué. Malheureusement, encore trop peu d'élus sont sensibilisés au bien-fondé, aux multiples vertus et aux externalités si positives d'une bonne politique alimentaire.



### ♥ La persistance des idées reçues.

On pense encore très largement que manger bio et durable coûte cher. C'est une erreur. En effet, parce que la production bio nécessite d'un côté plus de savoir-faire et, de l'autre, développe généralement des relations plus équitables entre les acteurs, elle peut être plus coûteuse. Mais les expériences et témoignages de collectivités locales ayant réussi la conquête du bio sans surcoûts sont aujourd'hui légion, que vient corroborer chaque année l'Observatoire national de la restauration collective bio et durable, dont Un Plus Bio est l'un des initiateurs avec le Celt<sup>3</sup>, l'organisme Ecocert<sup>4</sup> et en partenariat avec Agores (l'association nationale des directeurs de restauration publique territoriale)<sup>5</sup>. Elles y parviennent en changeant d'approche, et par divers moyens très concrets : réduction drastique du gaspillage par des campagnes de pesée pour connaître les pertes et adapter les grammages (non, les recommandations de la « bible » technique du GEM-RCN ne sont pas des obligations), baisse de la part de la viande dans les assiettes, suppression progressive du plastique, modification des pratiques en cuisine, approvisionnement en produits locaux, frais et de saison, meilleure gestion des économats qui passent les commandes, etc.



De la même manière, beaucoup pensent que la production bio locale, régionale ou nationale ne peut satisfaire la demande de volumes de la restauration collective et ses 11 millions de repas quotidiens, et que le recours à l'importation est impératif. Le Sénat lui-même, en 2018, au moment de voter la loi EGalim, en avait fait le frein principal à son engagement. Aujourd'hui ce n'est plus le cas. La croissance du marché bio, depuis vingt ans, reste insolente et, surtout, les territoires qui se mettent vraiment en mouvement apportent la preuve qu'ils parviennent à mettre davantage en adéquation leurs besoins et leurs ressources, notamment à travers la construction de solides relations d'échange avec les producteurs. Ce n'est pas encore le grand soir pour tous, mais le recul qu'offrent de nombreuses expériences démontre que lorsqu'on veut produire mieux et localement, on peut.

♥ La complexité présumée du secteur des cantines. Parce qu'elle englutit de beaux morceaux du budgets des collectivités, parce qu'elle emploie des milliers de personnes et d'agents, parce qu'elle doit répondre à des normes d'hygiène particulières et à des réglementations strictes comme celle des marchés publics, la restauration collective serait une affaire technique réservée aux techniciens spécialisés et devrait, par conséquent, échapper à la vigilance et à la participation du citoyen. Heureusement, ce guide est là pour vous démontrer tout le contraire !

(3) <https://lascaux.hypotheses.org/>

(4) <http://labelbiocantine.com/>

(5) <https://www.agores.asso.fr/>

# 100 % BIO & LOCAL SANS DÉPENSER PLUS,

## C'EST À PORTÉE DE MAIN!



### ♥ La réalité du marché alimentaire.

On demande beaucoup aux cantines, et c'est très bien ainsi, mais la modestie nous oblige lorsqu'on constate que, sorti du réfectoire, le marché alimentaire en France reste très majoritairement non bio : seulement 6,1%, de toute la consommation alimentaire en 2019<sup>6</sup>. La surface agricole utile dédiée au bio, elle, est de 8,5%. Certes la France progresse, mais elle avance à petits pas.

(6) Source Agence Bio/AND International

### ♥ L'éducation à l'alimentation.

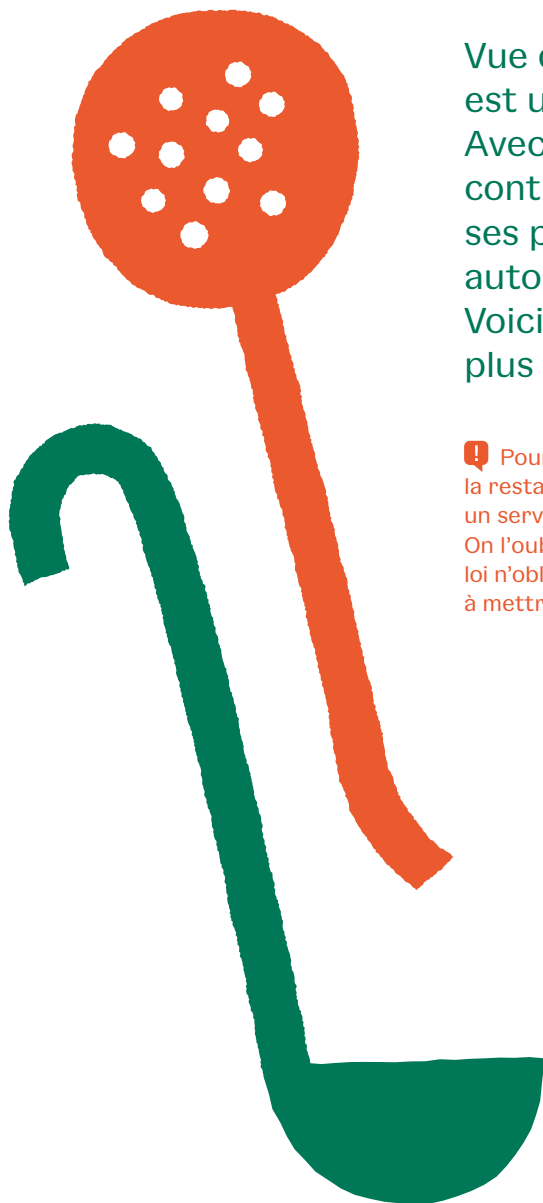
C'est un peu le parent pauvre de la restauration collective en termes de transmission, de partage et de vivre ensemble. Le temps du repas n'est toujours pas vu comme un outil de sensibilisation et de communication, les parents peinent à inscrire ces sujets à l'ordre du jour des conseils d'école, les équipes éducatives ne s'approprient pas la thématique pourtant riche d'inspirations pédagogiques. Un bon nombre d'enseignants choisissent de déjeuner ailleurs qu'à la cantine, ce doit être un signe !



# LES POINTS CLÉS À RETENIR

Vue de près, la cantine est un monde à part. Avec ses codes, ses contraintes d'hygiène, ses personnels, ses autorités de tutelle. Voici de quoi y voir plus clair.

! Pour information, la restauration collective est un service public facultatif. On l'oublie souvent mais aucune loi n'oblige les collectivités à mettre en place des cantines.



## UN ENJEU IMPORTANT POUR LES TERRITOIRES

Tous secteurs confondus, les cantines servent 11 millions de repas par jour dont sept millions en milieu scolaire. Soit rien de moins que 3,7 milliards de repas par an. Par ses achats de gros volumes, le marché est taillé sur le modèle de la grande distribution où les filières longues\* (les astérisques renvoient au lexique en fin d'ouvrage) l'emportent sur les circuits courts et où un bon tiers des repas est fabriqué par trois grands groupes industriels.

## LES DIFFÉRENTS MODES DE GESTION

Il existe deux grands modèles : la régie\* publique, encore majoritaire, et la délégation de service public\* à des sociétés privées. De même, à chaque restaurant correspond une institution particulière qui dispose de la compétence restauration, ce qui ne rend pas toujours la tâche aisée pour qui veut s'engager<sup>(7)</sup> : municipalité (écoles), communauté de communes (souvent les crèches et les centres de loisirs), conseil départemental (collèges), conseil régional (lycées), Crous (universités), direction de l'hôpital, Ehpad, service déconcentré de l'État (administrations), gestion privée (entreprises), etc. L'autre distinction essentielle qui caractérise les modèles, c'est le choix d'une cuisine centrale (publique ou privée), qui prépare et distribue sur plusieurs points du territoire avec remise en température, et celui de cuisines sur place, autonomes, directement en lien avec les convives. Ce choix est purement technique et politique et il n'a jamais été démontré qu'un modèle est objectivement plus économique que l'autre.

## QUEL EST LE VRAI PRIX D'UN REPAS ?

Un peu de pédagogie s'impose pour éviter les erreurs d'interprétation. Chaque mois ou chaque trimestre, je paie ma facture. En général, le prix d'un ticket repas à la cantine me revient à un peu plus de 3,00 €, sauf si ma collectivité pratique le quotient familial, avec des tarifs qui vont de zéro à plus de 6,00 €. Je peux trouver cela cher. En réalité, ma collectivité compense les coûts réels en consacrant des lignes budgétaires importantes. Si on intègre les salaires des agents, les frais de bâtiments et d'équipements, les fluides (eau, électricité, chauffage), les denrées, les produits d'entretien, le traitement des déchets, le service facturation, la communication, les transports, les analyses bactériologiques, etc., la facture grimpe de 8,00 € à plus de 10,00 € selon les endroits. Et encore, peu de collectivités sont à même de donner avec précision le montant total du fait de la multiplication des responsabilités et des services engagés.

Dans la liste de ces frais, l'alimentation (le coût matière) occupe au final une place marginale, estimée entre 1,50 € et 2,00 € pour les écoles selon le réseau Agores, c'est-à-dire tout au plus 25 % du coût global. Vous l'aurez compris, si on vous oppose l'argument du surcoût lié à l'amélioration de la qualité alimentaire sur votre territoire, ce ne sera qu'un arbre qui cache une forêt... plus ou moins dense!

(7) Lire double-page 26-27

## LA QUALITÉ ALIMENTAIRE, C'EST QUOI ?

Marquons un temps d'arrêt, voulez-vous ? Car nous voilà lancés dans la bataille pour un monde meilleur, mais n'a-t-on pas oublié de se demander quel visage il fallait lui donner ? Une cantine vertueuse qui aurait de la gueule, au fond, cela ressemblerait à quoi ?

Là encore, les situations sont variables. Pas de modèle semblable entre, d'un côté, la cantine de village de type familial qui a marqué le palais des tout petits enclins à se remémorer leur madeleine de Proust et, de l'autre, l'unité de production urbaine qui fabrique des dizaines de milliers de repas sur un mode industriel. Je mesure qu'il faut moduler mes demandes en fonction de cette réalité, néanmoins j'entends ne rien lâcher sur ce qui, selon moi, définit la vraie qualité alimentaire. Celle-ci peut par exemple répondre à la combinaison de plusieurs attentes :

- ♥ La **santé pour tous** dans l'assiette : exclusion des OGM, des pesticides, des perturbateurs endocriniens, des aliments ultra-transformés, des antibiotiques, des huiles minérales, du sucre et du sel en excès et, plus généralement, des produits les moins bons de l'industrie agroalimentaire qui a démontré ses limites. Inversement, augmentation des aliments riches en fibres, minéraux, vitamines, glucides complexes...
- ♥ Permettre aux convives de découvrir, de goûter et de partager dans des **conditions agréables** : un temps du repas suffisant, le plaisir du bavardage mais pas trop de bruit, des personnels présents et formés, des animateurs dédiés, etc. La cantine est un endroit où le convive peut tisser des liens affectifs avec les éducateurs de goût : les cuisiniers, les animateurs.
- ♥ L'**introduction de denrées bio** facilement disponibles sur le marché et économiques : les huiles et vinaigres, les céréales complètes ou semi-complètes (pâtes, riz, semoule...), les légumineuses (pois chiches, haricots blancs, pois cassés...), le pain, les épices, etc.
- ♥ Le **soutien** aux agriculteurs, artisans et petites ou grandes unités de transformation de mon territoire, garants d'une production de qualité.
- ♥ La promotion des **signes officiels de qualité** (AB bien sûr mais aussi AOP, IGP...), avec un accent particulier pour la viande (bio, a minima Label rouge). J'essaie de me renseigner sur les différents cahiers des charges qui peuvent beaucoup varier d'une filière à l'autre.
- ♥ Une vigilance accrue sur l'offre des poissons proposés pour **préserver la ressource** : il n'y a pas que les filets de panga ou les panés de colin dans la vie !
- ♥ Un espace **légumerie\*** pour permettre aux cuisiniers de travailler dans de bonnes conditions les fruits et légumes bruts livrés en vrac, et retrouver ainsi le cœur de leur métier. À défaut, une légumerie mutualisée située pas trop loin qui conditionne pour plusieurs cuisines.

# PLUTÔT NUGGETS FRITURE OU POIS-CHICHES VERDURE ?

- ♥ La **diversité** au service de la qualité nutritionnelle : réduction de la part de la viande de mauvaise qualité au profit d'une augmentation des **protéines végétales** non raffinées (légumineuses et céréales). Cela permet de mieux caler les appétits, de gagner en équilibre nutritionnel, de dégager des économies et d'investir dans l'achat de viande issue d'**élevages de qualité** et de proximité.
- ♥ Des **modes de cuisson** plus doux (basse température).
- ♥ Des **produits retrouvés** : l'œuf coquille (issu de poules élevées en bio et/ou en plein air) c'est permis, le lait cru entier, aussi. Réaliser une compote de pommes ou une vraie purée de pommes de terre, c'est possible. Les poulets entiers, c'est mieux que des cuisses ou des pilons, d'autant que les producteurs locaux ne sont pas forcément outillés pour débiter au détail.
- ♥ La **fin du suremballage** et des portions individuelles (fromage, biscuits...).
- ♥ La **suppression du plastique**. Cela peut prendre du temps, les process sont têtus sur le plan technique, mais on peut et il faut avancer. La loi impose qu'il soit proscrit à partir de 2025.
- ♥ L'**écologie de ma cantine** : quel type de bâtiment reçoit les convives, quelle est la qualité de ses matériaux, ses aménagements intérieurs, la sonorisation, les lumières ? Et quid des transports engagés et de leur impact carbone ? Quelles énergies mobilisées (électricité, gaz, fioul, renouvelable) ? Les quantités d'eau consommées ? Le traitement des déchets ?

# COMMENT AGIR ?

02

## 01 J'ANALYSE LA SITUATION



Préalable indispensable, je rassemble les informations clés de ma cantine pour dessiner une grille de lecture autant précise et fidèle que facile à partager avec d'autres parents et les acteurs concernés. N'ayez crainte, c'est assez simple et riche de renseignements bien utiles.

- Le mode de gestion : directe (c'est la collectivité qui œuvre) ou concédée à une entreprise (associative, sociale ou industrielle) ?
- La préparation des repas : cuisine centrale\* qui livre les repas dans différents points de restauration (cuisines satellites), ou cuisine autonome\* qui prépare sur place au sein de l'établissement ?
- Le type de liaison\* : chaude ou froide ?
- Cuisine d'assemblage\* ou traditionnelle ?
- L'état de l'outil de restauration : neuf, ancien, vétuste ?
- Un personnel suffisant pour réaliser les objectifs et libérer la créativité ? Quel nombre de cuisiniers, d'agents impliqués en salle ?
- Inox ou barquettes plastique/cellulose ?
- Part des aliments ultra-transformés\* ?
- Provenance des denrées : cuisses de poulet congelées du Brésil ? Pommes de Nouvelle-Zélande ?
- Les repas végétariens : bio ?
- Est-il facile d'obtenir les listes d'ingrédients et les fiches techniques sur demande (cf. article 26 de la loi EGalim) ?
- L'existence d'une légumerie\* : travail des produits frais, bruts et de saison possible ou pas ?
- Quels sont les agriculteurs, les groupes ou les plateformes de distribution locales et régionales impliqués ?
- Le temps du repas : cadence infernale ou sérénité à table, service à table ou en self, présence d'animateurs dédiés ou agents débordés ?
- La part de signes officiels de qualité : AOP, Label rouge, AB, etc. ?
- Les menus sont-ils affichés, en ligne ou sur place, et sont-ils correctement renseignés (codes couleur pour le bio le local, le fait maison, provenance...) ?
- Quelle politique de communication et de sensibilisation auprès des convives, des parents, des proches ?
- Quel plan anti-gaspillage ? La moyenne des restes alimentaires, en cuisine et dans les assiettes, est de 115 g par convive, soit entre un quart et un tiers du repas. Le gaspillage en restauration collective est quatre fois supérieur à celui des ménages (source Ademe). L'objectif national est de réduire de moitié ce gaspillage d'ici à 2025.
- Comment fonctionnent les autres cantines de mon territoire ? Il y a toujours mieux, mais aussi moins bien !
- Puis-je réserver un repas à la cantine ou une visite de la cuisine centrale ? A priori, rien ne s'y oppose si je le demande gentiment, et encore moins si on est plusieurs.

02

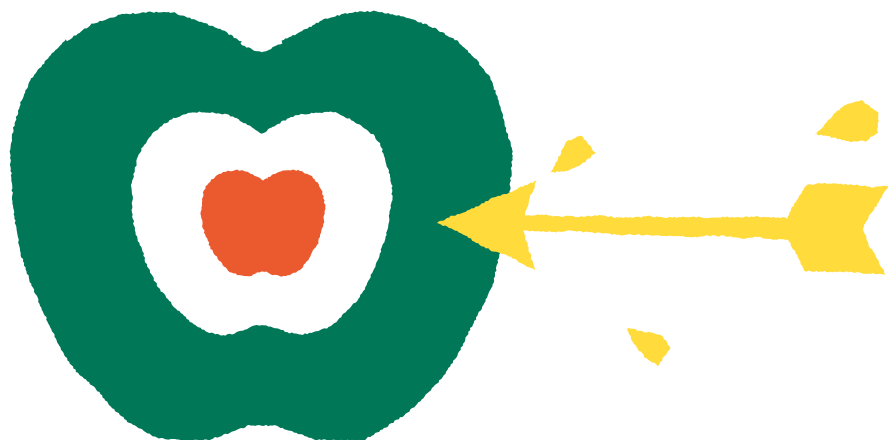
## JE DÉFINIS MES OBJECTIFS

Vous voulez simplement du bio et du bon pour vos enfants, vos parents qui résident en maison de retraite, vos collègues de travail et vous-même ? Très bien, vous êtes sur la bonne voie !

Mais comment posez-vous la problématique ? Dans son ensemble ou abordez-vous l'Everest par le seul angle ardu de la face Nord, la plus rocheuse ? Certains parents et collectifs citoyens n'y vont pas par quatre chemins. Pour eux, ce sont

les barquettes plastiques qu'il faut bannir, un point c'est tout. Pour d'autres, ce sont toutes ces sauces et ces liants artificiels, qui dégoulinent dans les assiettes que leurs enfants vengeurs — ou des personnels eux-mêmes sous couvert d'anonymat — prennent en photo pour les partager sur les réseaux sociaux, qu'il faut arrêter. Pour certains encore, le seul fait qu'il s'agisse d'une cuisine centrale qui prépare des milliers de repas jusqu'à cinq jours à l'avance pour les réchauffer comme elle le peut avant consommation, voilà qui relève de l'ineptie.

La vérité, c'est qu'il est très important de s'intéresser à l'environnement dans lequel nous sommes amenés à manger en collectivité. Il n'y a pas de modèle unique, comme il n'y a pas un ou deux ou même trois problèmes à corriger. Il y a un univers à appréhender dans ses articulations, ses logiques et ses fondements. La cantine que je fréquente a son histoire, plus ou moins ambitieuse, plus ou moins complexe, qu'il est utile d'envisager avant d'agir.



03

## J'IDENTIFIE LES PERSONNES RESSOURCES

La plupart du temps, et nos pratiques démocratiques sont ainsi faites, c'est à l'échelle communale que je suis le plus capable de mobiliser. Pourquoi ?

Simplement parce que je connais a priori mon maire, voire le ou les élus concernés par la restauration. Parfois un lien direct est possible. **Le pouvoir d'action du citoyen se concentre ainsi généralement sur les cantines scolaires** des premiers âges, entre la crèche et la fin du CM2. Au-delà, c'est plus compliqué, on a la désagréable sensation que quelque chose nous échappe et qu'il est inutile de se muer en David contre Goliath. Comment interpellier un élu départemental sur la restauration du collège ou son homologue régional qui gère celle des lycées, lequel délibère en outre à plus de 200 km de chez moi ?

En réalité, l'affaire est peut-être plus simple qu'il n'y paraît. Derrière chaque plateau repas, il y a bien sûr un service centralisé qui coordonne, édicte une conduite et développe son approche. Mais il y a d'abord une histoire,



une culture même, et surtout **des hommes et des femmes** qui, une fois leur blouse blanche et leur charlotte remisées au placard, sont des

citoyens comme moi, souvent parents eux aussi, ou ayant un proche placé en Ehpad, séjournant à l'hôpital ou, même si c'est plus rare, travaillant sur un porte-avions de la marine nationale ! Ce sont des cuisiniers, des agents de service, des gestionnaires de commandes, des responsables éducatifs (conseillers d'éducation, principaux, proviseurs), de structure (directeurs), etc.

Je prends ainsi conscience que la première valeur à offrir en partage, c'est ma volonté de **dialogue** et **d'ouverture** auprès de celles et ceux qui détiennent tout ou partie des clés de ma cantine, quelle qu'elle soit. En agissant ainsi, j'évite ce qui devient parfois rapidement un gros écueil : le risque de confrontation, et donc de statu quo. Les élus en général sont craintifs et redoutent l'irruption brutale d'une mobilisation (d'autant que le soupçon d'ambitions électorales de certains collectifs n'est jamais loin), au point de se braquer ou de verser dans la justification en fermant les portes. Mais la restauration collective est une terre d'enjeux trop importants pour mon territoire pour que j'esquive les bases d'un dialogue construit, solide et responsable avec les acteurs concernés. Moyennant quoi, détendons-nous, il devient de plus en plus possible de se mettre autour d'une table, et pas seulement pour manger !

# CANTINES : À QUI S'ADRESSER ?

## 🏠 LA CRÈCHE

Si la crèche est associative ou parentale, la marge de manœuvre est grande. S'il s'agit d'un service municipal ou intercommunal, il faut chercher du côté de la direction, des élus, du cuisinier, des techniciens. Ne vous découragez pas si vous êtes dans une ville qui compte plusieurs dizaines d'établissements, la persévérance finit toujours par payer.

⚠️ **Les premiers pas nutritionnels de l'enfant sont très importants, on veillera à privilégier toute nourriture exempte de pesticides et de perturbateurs endocriniens. L'hygiène est aussi très présente dans ces restaurants où le recours à des produits de nettoyage homologués mais souvent toxiques est autorisé. N'hésitez pas réclamer des produits d'entretien éco-labellisés et à encourager les agents pour qu'ils expérimentent d'autres façons d'entretenir les locaux (nettoyage à la vapeur notamment).**

## 🏠 L'ÉCOLE PRIMAIRE

C'est l'échelon de tous les possibles sur le plan politique. À la campagne, le maire et le chef de cuisine sont mes interlocuteurs tout trouvés tandis qu'en ville, il vaut mieux me tourner vers les adjoints à l'éducation, à l'enfance, aux affaires scolaires ou à la restauration si le service existe (ce n'est pas toujours le cas). Les techniciens des services et les cuisiniers sont tout aussi incontournables et détiennent de nombreuses clefs. Si aucune commission des menus n'est mise en place, impulsez sa création!

Et le conseil d'école est un vrai outil à saisir car l'alimentation entre parfaitement dans ses attributions.

## 🏠 LE COLLÈGE & LE LYCÉE

→ L'équipe en cuisine, avec le chef et ses commis. Ils sont employés par le conseil départemental ou le conseil régional.

→ Le gestionnaire: il dépend de l'Éducation nationale, c'est lui qui, dans les étages administratifs de l'établissement, gère le budget alimentaire et passe les commandes.

→ Le chef d'établissement (principal ou proviseur), le responsable du service restauration.

Dans le meilleur des cas, un vrai dialogue s'instaure entre ces parties, malheureusement pas toujours. Je peux néanmoins jouer un rôle d'interface pour stimuler le partenariat, même si j'intègre l'idée que la politique alimentaire est départementalisée ou régionalisée. Du côté des élus, je me rapproche dans un premier temps de celui de ma circonscription, parallèlement j'explore l'organigramme de ma collectivité et je demande une audience, notamment lors de la permanence des élus concernés.

⚠️ **Je ne me prive pas de démarcher les enseignants, même si je les sais déjà bien préoccupés par d'autres problèmes, pourquoi pas les professeurs de sciences de la vie et de la Terre, d'éducation civique, d'éducation physique et sportive... les parents d'élèves aussi, sans oublier les délégués. Ces derniers, en première ligne, sont souvent partants pour faire bouger les lignes avec un vrai sujet à défendre.**

## Chez les adultes aussi!

### 🏠 L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR

L'affaire se corse! L'organisation de la restauration collective est très uniformisée, les restaurants universitaires sont gérés par le réseau des Crous qui travaillent avec les mêmes grands opérateurs et plateformes d'approvisionnement de taille nationale. La problématique du gaspillage alimentaire y est plus forte qu'ailleurs car on ne connaît pas le nombre de repas à l'avance. Les étudiants (et leurs parents) devraient s'adresser à l'établissement d'enseignement pour lui demander quelle est sa politique interne d'alimentation de qualité. Car si le Crous ne fait pas grand chose, c'est aussi parce que les établissements ne manifestent pas d'exigences, alors que la réussite scolaire dépend aussi de ce qu'on mange, surtout à l'âge des études!

⚠️ **Mon rôle de parent, plus limité dans ce cas, consiste à stimuler la créativité de l'étudiant en lui inspirant une conduite collective. L'alimentation est un sujet qui rassemble et peut permettre, dans la joie, de briser l'isolement individuel caractéristique des post-bacheliers. Ils sont aussi de plus en plus nombreux à se poser la question de manger sainement pour pas trop cher et sans porter atteinte à la planète.**

### 🏠 LE MILIEU HOSPITALIER

Parce qu'on n'y effectue généralement que de courts séjours, c'est un endroit qui échappe à la vigilance citoyenne et c'est bien dommage car tout le monde sait que l'alimentation fait partie des soins et influe sur la guérison.

Le bio et le local n'ont quasiment pas leur place et les menus (cuisines gérées quelquefois en interne, le plus souvent externalisées) sont orientés d'abord vers la traque de la moindre bactérie et le moindre coût. Le patient hospitalisé et ses proches peuvent néanmoins abonder de propositions, notamment par courrier, les responsables. Je n'hésite pas non plus à interpeller les présidents des conseils d'administration qui sont souvent des élus de ma collectivité (maire ou conseiller départemental).

### 🏠 LES MAISONS DE RETRAITE (EHPAD)

Le virus du Covid 19 l'a bien montré, le placement à l'isolement est très pénible et le moment du repas est l'unique source de convivialité. J'interpelle la direction de l'établissement, je mets l'accent sur la nécessité d'une cuisine maison, de la formation des cuisiniers, etc. Bon à savoir : le conseil départemental aide financièrement chaque Ehpad et gère une direction ou un service qui s'occupe des personnes âgées et dépendantes. Une porte d'entrée potentielle à considérer.

### 🏠 L'ENTREPRISE

Si elle existe, la cantine du bureau est un lieu à conquérir. Le modèle de la sous-traitance aux sociétés privées est dominant mais le milieu professionnel est un environnement où les marges de progression sont relativement faciles à gagner. On constate souvent que ce n'est pas un blocage financier qui freine l'arrivée du bio mais plutôt des habitudes et des idées reçues bien ancrées. Avec quelques collègues, je peux facilement lancer le débat et interpeller mon employeur ou le responsable de mon restaurant inter entreprise (RIE).

## JE M'APPUIE SUR DES OUTILS

L'intelligence collective vaut toujours mieux qu'une aventure en solo. Et si je me rapprochais de ceux qui peuvent me donner un coup de main ?



### JE M'INFORME SUR LES BONNES PRATIQUES EN CUISINE

♥ Les résultats de l'Observatoire de la restauration collective bio et durable<sup>(8)</sup>, animé par Un Plus Bio, Ecocert, Agores et le Celt qui balaient les idées reçues et montrent que manger bio c'est possible !

♥ La labellisation « En Cuisine »<sup>(9)</sup>. Ecocert a créé en 2013 le premier cahier des charges dédié à la restauration collective bio et locale. Son label « En cuisine » est un audit fouillé et objectif qui distingue quatre niveaux d'engagement (trois carottes + une mention d'excellence). C'est à ce jour le seul outil qui permet de mesurer avec précision les évolutions et de vérifier que ce qui est dit est bien fait, afin d'éviter les effets d'annonce. Plus de 2 200 restaurants sont déjà labellisés, je n'hésite pas à encourager les acteurs à s'en saisir. Il est accessible en gestion directe mais aussi aux prestataires privés. En plus de promouvoir le bio, il donne des indices et des explications sur le fonctionnement de la cuisine et sur la qualité de l'offre alimentaire proposée, il permet l'éviction rapide

des produits de mauvaise qualité et un retour à de la cuisine traditionnelle... et il est encadré par un contrôle rigoureux et réconfortant : on peut partir au travail et laisser sa progéniture à la cantine sereinement.

♥ La formation des personnels (cuisiniers, agents de service en salle, d'entretien, gestionnaires, techniciens). Elle est parfois mal perçue par les personnes concernées jusqu'à l'épreuve du stage dont ils ressortent généralement gonflés à bloc pour avoir partagé un bon moment avec leurs pairs ! De plus en plus de modules s'intéressent à la nouvelle cuisine, à la protéine végétale, aux pratiques écologiques, au dialogue social, etc.

(8) <http://observatoire-restauration-biodurable.fr/>  
(9) <http://labelbiocantine.com/>

# BIENVENUE DANS LA GALAXIE DE CEUX QUI FONT !



### J'INTÈGRE DES RÉSEAUX ET M'INSPIRE D'AUTRES EXPÉRIENCES

♥ L'association Un Plus Bio et le Club des Territoires rassemblent les citoyens et les élus des collectivités, un peu partout en France, autour des politiques publiques de l'alimentation exemplaires. Elle organise des rencontres nationales, publie des guides et des ouvrages spécialisés à portée du grand public. Depuis 2016, elle organise à Paris les Victoires des cantines rebelles qui mettent en avant les solutions innovantes issues des territoires, fertiles en imagination et en actions. Le partage d'expertises d'usage y est fécond, autrement dit, c'est l'endroit incontournable où se croiser, se parler, et où le cuisinier de campagne comme le magistrat d'une grande ville et son technicien sont à parité pour faire avancer l'alimentation sur leur territoire. On tisse des liens.

! Je n'hésite pas à adhérer à titre individuel ou avec mon collectif, j'encourage aussi ma collectivité à faire de même. Et je candidate aux Victoires des cantines rebelles<sup>(10)</sup> pour montrer à quelles initiatives j'ai eu l'occasion de contribuer.

♥ Agores est l'association nationale des directeurs de restauration publique territoriale. Elle est la cheville ouvrière sur le plan technique qui aide des centaines d'équipes en cuisine à développer et à améliorer leurs process. Agores a édité une charte Qualité qui engage les adhérents à penser et agir en phase avec les enjeux de développement durable dans les cantines.

♥ Les collectifs citoyens : « Pas d'usine on cuisine », Cantine sans plastique, etc.

♥ Les associations locales qui s'investissent dans les différentes instances de projets alimentaires de territoire.

(10) <https://www.unplusbio.org/les-cantines-rebelles/la-journee/>

## JE SOLLICITE ET RÉUNIS LES ACTEURS

Ça y est, j'ai les bons outils en main ? J'ai aussi pris soin de bien partager, autour d'un café ou d'une réunion à la maison, le flot d'informations avec celles et ceux qui sont prêt(e)s à rejoindre l'aventure ? Alors c'est parti, je lance les premiers contacts.



### Cas de figure 1

#### MA CANTINE FONCTIONNE EN RÉGIE (GESTION DIRECTE)

C'est à vrai dire le cadre le plus favorable car la restauration collective est gérée par un ou des élus, des techniciens de collectivité et des agents de service public. C'est aussi une source précieuse d'avancées possibles. Le caractère public d'une restauration collective me permet d'envisager des échanges directs en cuisine, en salle, et dans les étages des services concernés (enfance, éducation, restauration, agriculture, environnement, développement durable, etc.).

Je demande audience et prends rendez-vous avec les acteurs. Cela peut passer par une première réunion dans un bureau ou, pourquoi pas, via un repas partagé, une soirée publique, un débat à la suite de la projection d'un film... Pour avancer, on a d'abord besoin de se connaître et de croiser des regards. C'est là qu'on voit si des aspérités légères ou des contraintes sévères se présentent.

### Cas de figure 2

#### MA CANTINE EST CONCÉDÉE À UN PRIVÉ

Ensemble tout est possible et on ne baisse pas les bras ! Qui dit marché de la restauration confié à une société privée (délégation de service public, à une entreprise, une association, un Esat...), dit existence d'un cahier des charges défini, précis, géré et contrôlé par la puissance publique, et donc les élus. Mon interlocuteur privilégié redevient la collectivité, je demande un rendez-vous pour accéder au **cahier des charges** qui me renseigne sur la durée du contrat, ses modalités, ses clauses, sa part de bio, de local, etc. On pourra m'opposer dans un premier temps que ce contrat est confidentiel. En réalité, si la société gestionnaire peut effectivement s'en tenir au secret, la collectivité me doit la transparence. Avec un peu de doigté, il est assez simple d'obtenir les bonnes infos. À défaut, il reste la possibilité de saisir la CADA (commission d'accès aux documents administratifs) et, si cela ne marche toujours pas, d'introduire un recours en contentieux. Je mesure que la première option est quand même plus alléchante.

#### ET SI LES ACTEURS NE ME REÇOIVENT PAS ?

La démocratie alimentaire, qui vise une meilleure santé commune à la fois humaine, environnementale et sociale à l'échelle de mon territoire, mérite le débat et le partage. Mais la politique est vieille comme le monde et les jeux de stratégie parfois subtils et intenses selon les configurations locales, il peut arriver que je trouve porte close ou qu'on me botte en touche dès que je soulève le moindre début

de problématique. Dans ce cas, et seulement si j'ai épuisé toute possibilité de contact avec une personne ressource, même celle à laquelle je n'avais pas pensé d'abord, je développe une autre stratégie, plus musclée, pourquoi pas celle du *containment* comme on disait au temps de la guerre froide, c'est-à-dire de l'endiguement ! Traduction : avec mon collectif, je porte sur la place publique les éléments d'information que la collectivité me refuse. Pour cela, je monte un blog, je crée un site, je développe une page virale de type Facebook ou Instagram, je distribue des petits papiers d'appel à la sortie de l'établissement, j'organise une conférence de presse locale, etc. Je peux aussi organiser une grande fête ayant pour thème solennel « L'avenir de la restauration collective sur mon territoire » dont je sais pertinemment qu'elle sera scrutée de très près par les autorités !

**MANGER MIEUX,  
C'EST  
POLITIQUE,  
FAITES-VOUS  
ENTENDRE !**



## 06 JE VEILLE AU GRAIN

Comment consolider les acquis, et m'assurer que les évolutions de ma cantine s'inscriront dans la durée ? L'expérience démontre que la mobilisation des acteurs peut parfois ralentir. Ce n'est pas une fatalité !

La faute au facteur humain, au retour des vieilles habitudes, à la démotivation d'une équipe, au changement de poste d'un responsable, à des parents qui, épuisés au primaire, n'ont plus la force de transformer le collège... Je recherche néanmoins les moyens de pérenniser la démarche.

- Pourquoi ne pas **sanctuariser les actions en créant un événement** qui rassemble la population ? Un pique-nique géant en fin d'année, un repas bio à la cantine ouvert à tous, une journée d'expos, de rencontres et de débats, une foire de producteurs locaux avec des animations. Dans toutes les civilisations, l'alimentation s'accommode toujours de rituels.
- Collectif informel ou association loi 1901 avec statuts, conseil d'administration et assemblées générales ? La plupart du temps, la mobilisation repose sur la volonté de personnes qui souhaitent s'affranchir de la mise en place d'une structure aboutie. Militer est chronophage et énergivore.
- **L'outil associatif est pourtant redoutable d'efficacité**, aussi bien en termes de légitimité pour ouvrir des portes que de suivi des actions. Des synergies peuvent même être créées avec des Amap (Association pour le maintien d'une agriculture paysanne) ou des associations engagées dans le développement durable.
- **Siéger au conseil d'école, au conseil d'administration du collège ou du lycée ?** Cela reste en effet les lieux d'information et de prise de décision. Les intégrer permet d'entrer de plain-pied dans la problématique alimentaire. En outre, il y a toujours un élu qui siège d'office. Informer ses élus et les solliciter, voilà un bon moyen de peser dans les négociations.
- Ouvrir la problématique alimentaire au sein des associations de parents d'élèves et en faire un sujet aussi important que d'autres comme la sécurité, le poids du cartable, l'hygiène des toilettes, etc.



# ET SI ON SORTAIT DE LA CANTINE ?

03



## L'ASSIETTE, NOUVELLE BOULE DE CRISTAL POUR **LIRE L'AVENIR !**

Ce guide a pour fil rouge les cantines, vous l'aurez remarqué et nous vous remercions d'ores et déjà de l'avoir lu jusqu'ici ! Mais la démocratie alimentaire ne se résume pas à la seule prise de repas en collectivité, bien qu'il apparaisse aujourd'hui que c'est un levier formidable pour engager le changement sur tous les territoires. Et si je regardais du côté de chez moi, et autour de moi, ce qui se passe ? Je demande beaucoup à ma cantine, mais comment j'entrevois et je vis le changement hors de ses murs ?

# EXISTE-T-IL UNE POLITIQUE ALIMENTAIRE SUR MON TERRITOIRE ?

De plus en plus, des outils sont mis en place sur les territoires pour accompagner la transformation de nos pratiques alimentaires. Comme pour toute activité démocratique, ils sont inégalement répartis en France et la vitalité y est plus ou moins forte. Bienvenue dans la série des sigles à connaître.

## LES PAT

Les **projets alimentaires territoriaux** sont élaborés à l'initiative des acteurs d'un territoire, qui visent à donner un cadre stratégique et opérationnel à des actions répondant aux enjeux sociaux, environnementaux, économiques et de santé. L'alimentation est l'axe structurant de mise en cohérence. Les PAT s'appuient sur un diagnostic partagé qui dresse un état des lieux de la production agricole et alimentaire locale, des besoins du bassin de vie, des atouts mais aussi des contraintes du territoire.

En dehors des PAT, certaines collectivités territoriales font aussi de plus en plus de place à la vie démocratique et à l'avis des citoyens en créant des temps d'échange et de travail collectif sur leur territoire, en organisant un budget participatif, en portant un groupe d'action locale, etc.

## LES PETR

Les **pôles d'équilibre territorial et rural** (ou plus simplement, les « Pays ») sont des établissements publics qui regroupent plusieurs communautés de communes ou d'agglomération, souvent sous la forme d'un syndicat mixte. Chaque PETR a la possibilité de construire un projet territorial dans les domaines économique, écologique, social, culturel... L'alimentation, qui réunit les questions d'agriculture, de transformation, de distribution, de consommation ou encore de santé publique, y a naturellement toute sa place.

## LES CONSEILS DE DÉVELOPPEMENT

Toutes les intercommunalités de plus de 20 000 habitants sont tenues de créer ces instances méconnues mais originales. Logés au sein des EPCI (intercommunalité) ou des PETR (Pays), les conseils de développement sont composés cette fois de bénévoles, «représentants des milieux économiques, sociaux, culturels, éducatifs, scientifiques, environnementaux et associatifs». Ils ont pour but de faire émerger une parole collective sur des questions d'intérêt commun et, ainsi, de contribuer enrichir la décision politique.

## LES PTCE

Beaucoup plus rares, les **pôles territoriaux de coopération économique** sont des groupements d'acteurs (collectivités locales, entreprises, recherche, formation) qui visent à développer, ensemble, des projets économiques innovants, par une stratégie de coopération et de mutualisation. Les PTCE ont pour vocation de dynamiser les territoires en favorisant l'essor des projets d'économie sociale et solidaire qui ont un fort impact local et qui créent

des emplois majoritairement non délocalisables, tout en respectant les hommes et l'environnement. Là encore, l'alimentation comme bien commun peut facilement impulser la création d'un programme.

**!** Si rien de tout cela n'existe, je peux très bien, grâce à mon collectif engagé, poser la première pierre d'une réflexion et d'un débat à l'échelle de mon territoire. La démocratie alimentaire est un travail de fond qui vient du haut comme il peut partir du bas!

# QU'EST-CE QU'ON MANGE À LA MAISON ?

C'est vrai, ça, au fait, qu'y a-t-il dans mon frigo et dans mes placards? Et plus largement, comment mon engagement citoyen se traduit-il au sein de mon foyer et autour de moi?

Suis-je capable de mesurer la part du bio, du local, du produit brut et de saison à l'échelle domestique? Quel goûter prennent mes enfants, et d'ailleurs font-ils de la résistance à la qualité alimentaire (ah, la jeunesse!)? Est-ce que je prends le temps d'organiser des repas en séance plénière ou est-ce que tout le monde s'arrange sur le canapé ou devant la télé? Existe-t-il des magasins bio ou de producteurs pas loin de chez moi? Y a-t-il une Amap ou un groupement d'achats dans mon village, dans mon quartier? Et aussi, quelle lessive j'emploie pour laver le linge? Et le produit vaisselle, il est comment? Etc.

Les familles jouent un rôle essentiel dans le changement et leurs habitudes de consommation constituent un levier très puissant, qui dépasse de loin celui des cantines. La forte croissance du marché bio n'est d'ailleurs pas étrangère à cette transformation de nos pratiques. Malgré cela, la consommation bio, éthique et responsable représente encore une goutte d'eau dans un vaste océan. Par exemple un réseau comme Biocoop, le plus important du secteur bio, dépasse avec peine le milliard de chiffre d'affaires annuel quand la grande distribution approche les 200 milliards...



# LE PETIT LEXIQUE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

## ALIMENT ULTRA-TRANSFORMÉ

Au contraire d'un produit brut (une tomate, un pois chiche, un brocoli, un œuf entier...) un produit alimentaire ultra-transformé fait appel à plusieurs étapes de transformation industrielle : modification chimique des composés, extrusion, mouture, pré-friture, ajout d'additifs et d'agents cosmétiques et économiques destinés à rendre le produit final plus attractif. Les plats préparés congelés, le ketchup, les nuggets, les pizzas, les yaourts aux fruits, mais aussi les galettes végétales industrielles en restauration collective en font notamment partie.

## ALLOTISSEMENT

Séparation en plusieurs lots d'un marché alimentaire. Exemple : dans un appel d'offres, une collectivité choisit de diviser le lot fruits et légumes en plusieurs lots : courgettes, aubergines, pommes ou fraises, afin que les producteurs locaux puissent accéder au marché.

## APPROVISIONNEMENT LOCAL

Il n'existe pas encore de définition précise de l'approvisionnement local en production alimentaire, en termes de distance notamment. Ecocert a défini un rayon d'environ 150 km, limité aux départements ou à la région limitrophe.

## ASSEMBLAGE (CUISINE D')

À la différence de la cuisine dite vivante, la cuisine d'assemblage consiste à associer des ingrédients déjà transformés ou semi-préparés industriellement.

Exemples : un sac de légumes variés congelés, des filets de poisson déjà panés, une sauce livrée en sac sous vide, etc.

## CIRCUIT COURT

Circuit de distribution dans lequel intervient au maximum un intermédiaire entre le producteur et le consommateur. Cela ne signifie pas forcément local.

## CUISINE AUTONOME

Unité de préparation culinaire hébergée sur le site de restauration. C'est à vrai dire le modèle idéal, même s'il peut s'avérer coûteux à l'échelle des grandes collectivités.

## CUISINE CENTRALE

Unité de préparation culinaire de moyenne ou grande taille desservant plusieurs sites de restauration d'un territoire en liaison froide ou chaude.

## CUISINE SATELLITE

Unité de remise en température et de déconditionnement des repas livrés par une cuisine centrale.

## DSP

Délégation de service public. La collectivité délègue la prise en charge de la restauration à un opérateur extérieur (entreprise, association, réseau...) selon un cahier des charges prédéfini et une mise en concurrence de l'offre.

## GAMMES ALIMENTAIRES

Les denrées sont classées de la première à la sixième gamme (frais sans traitement, surgelés, pasteurisés, conditionnés sous vide, etc.). Chaque gamme présente ses avantages... et ses inconvénients.

## FILIÈRE LONGUE

Elle se caractérise par une pluralité d'acteurs intervenant entre le producteur et le consommateur : coopérative, transformateur, centrale d'achat, distributeur...

## LÉGUMERIE

Espace de stockage des fruits et légumes livrés bruts, en vrac, à l'arrière des cuisines. Elle favorise l'accès aux circuits de proximité. La grande majorité des unités de préparation en est dépourvue.

## LIAISON CHAUDE

Livraison de repas cuisinés, conditionnés, transportés et servis à une température supérieure à 63°C.

## LIAISON FROIDE

Livraison de repas préparés jusqu'à une semaine à l'avance, conditionnés, conservés, transportés et livrés sur le site de restauration à une température comprise entre 0 et 3°C, où une équipe les réchauffe avant le service.

## MARCHÉ ALIMENTAIRE

Définition du volume et du type de denrées alimentaires pour une période donnée au sein du service de restauration. Passé certains seuils, ces marchés sont soumis à la procédure d'appels d'offres dans le cadre du droit de la concurrence élargi à l'Union européenne.

Les contrats de gré à gré sans procédure concernent généralement les villages.

## PNA

Le Programme national pour l'alimentation est le cadre dans lequel est élaborée, en France, la politique publique de l'alimentation. Il vise à favoriser l'accès à une « alimentation sûre, diversifiée, en quantité suffisante, de bonne qualité gustative et nutritionnelle ».

## PNNS

Lancé en 2001, le Programme national nutrition santé est un plan de santé publique visant à améliorer l'état de santé de la population en agissant sur l'un de ses déterminants majeurs : la nutrition. Un de ses principaux leviers réside dans le message « Cinq fruits et légumes par jour ».

## RÉGIE

La collectivité gère directement la restauration. Autrement, on parle de gestion concédée, c'est-à-dire sous-traitée à un privé.

## RÉALISATION

**Conception :** l'équipe d'Un Plus Bio  
(Amandine Pieux, Inès Revuelta,  
Stéphane Veyrat)

**Rédaction :** Julien Claudel

**Mise en page :** Studio Ravages

**En partenariat avec :**



**Et le soutien de :**



Merci aux parents et citoyens mangeurs  
qui ont relu avec attention le guide  
en apportant leurs contributions,  
et leurs éclairages :

Nathalie Allamanno (Briançon - 05),  
Isabelle Bretegnier (Romainville - 93),  
Catherine Brette (Seyssins - 38),  
François Collart-Dutilleul (Nantes - 44),  
Emmanuelle Cosson (Salon-de-  
Provence - 13), Line-Marie Lafitte  
(Nîmes - 30), Maryline Laurans  
(Saint-Hippolyte-du-Fort - 30),  
Gilles Pérole (Mouans-Sartoux - 06),  
Lise Pujos (L'Isle-Jourdain - 32).

**Un  
Plus  
Bio**

Un Plus Bio  
68 bis av. Jean-Jaurès  
30 900 Nîmes  
contact@unplusbio.org  
www.unplusbio.org

Ce guide a été imprimé sur papier PEFC :  
un arbre coupé = un arbre replanté

## DEUXIÈME ÉDITION !

En 2016, Un Plus Bio publiait « Cantines Bio : le guide pratique des parents #1 ». Un beau succès : plus de 6 000 exemplaires imprimés écoulés et 10 000 téléchargements en ligne. Grâce à lui, mais pas que, les choses ont pas mal bougé dans la restauration collective, une loi est venue fixer les choses, la démocratie alimentaire est devenue un sujet majeur. Le bio n'est plus une mode ni une posture idéologique, et nous mesurons tous peu à peu qu'une partie de notre avenir commun se joue aussi dans notre assiette... Il était donc temps de mettre à jour notre ouvrage !

Ce nouveau guide a pour ambition de donner, avec joie, énergie et pragmatisme, de nouvelles clés aux parents. Parents d'élèves d'abord, mais aussi parents et proches de tous ceux qui mangent en collectivité, et ils sont nombreux : citoyens mangeurs de tout le pays, unissez-vous !

### NOS AUTRES PUBLICATIONS



#### **Cantines bio, le guide pratique des élus**

(à télécharger  
gratuitement sur  
le site)

**Quand les cantines se rebellent,**  
manifeste pour une restauration  
collective bio, locale, saine et juste,  
2017, éditions Court-Circuit,  
96 pages, 9 €

**Je veux manger comme à la cantine  
bio,** Les 50 recettes préférées  
des enfants, 120 pages, éditions  
Terre Vivante, 12 €

### TOUT SAVOIR SUR UN PLUS BIO

- ♥ Un réseau national de collectivités (Le Club des Territoires) et de citoyens engagés
- ♥ Un site : [www.unplusbio.org](http://www.unplusbio.org)
- ♥ L'Observatoire national de la restauration collective bio et durable
- ♥ Des lettres d'infos, des réseaux sociaux, des temps forts à Paris et en région...
- ♥ Les Victoires des cantines rebelles, ouvertes aux territoires et aux citoyens
- ♥ Une galaxie de partenaires fidèles et engagés (ministères, fondations, réseaux Agores, Ecocert...)