L'autre CUISINE

LE MAGAZINE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE RESPONSABLE

#4
DÉC. 2017

34 Les "petits gestes" d'un chef pour une cantine responsable

36 EN RÉGION : LA NOUVELLE-AQUITAINE

56 Viandes et volailles : et si vous ne saviez pas tout ?

64 L'INFORMATIQUE POURSUIT SA CONQUÊTE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

LA DIFFICILE GESTION DES ACHATS

easilys

DIGITALISEZ LA GESTION DE VOS ÉTABLISSEMENTS

Monosite, multisite, cuisine centrale: en quelques clics en web et mobile, gérez facilement au quotidien vos approvisonnements, votre production, votre stock, vos plans alimentaires, vos menus et vos coûts.

GAGNEZ DU TEMPS ET RESPECTEZ LES NORMES

GAGNEZ JUSQU'À 15% SUR VOS ACHATS

LIBÉREZ-VOUS DES TACHES RÉCURRENTES

Votre besoin :

GÉRER ET PILOTER VOS RESTAURANTS

Gestion des approvisionnements et de la production, pilotage des établissements en restauration collective et commerciale.

Connaitre vos coûts et donc proposer toujours plus de qualité en maîtrisant votre budget.

Respecter les normes automatiquement et sans effort.

Démarrer rapidement et facilement en 1 semaine.

Gagner 1 heure dans les tâches quotidiennes.

Nos autres solutions

Réduire le gaspillage alimentaire

Gérer son parc matériel

Votre offre alimentaire en ligne

Se libérer des taches administratives

02 85 52 09 36 // contact@easilys.com

Demandez notre démo gratuite sur **easilys.com**

ÉDITORIAL

Premier de cordée !

Si le président de la République a souhaité organiser les États généraux de l'alimentation (EGA), cette action doit être soulignée car l'alimentation n'avait jamais été retenue auparavant dans les programmes présidentiels français.

Force est de constater que depuis le Sommet de la Terre de Rio en 1992, une prise de conscience mondiale du concept de développement durable s'est faite, et les crises touchant à la qualité des aliments et à la façon dont ils sont produits ont accentué cette prise de conscience.

Depuis, certains d'évoquer l'urgence d'une transition écologique, « *une tendance de fond qui s'impose à nous (…) Nous devons la prendre en compte parce qu'elle nous prendra en compte !* » a souligné le Premier ministre Édouard Philippe, lors du discours inaugural des EGA.
Mais pour Nicolas Bricas[1] « *Nous allons devoir financer la transition alimentaire, sachant qu'aujourd'hui nous ne payons pas les coûts de notre alimentation* ». « *La situation est très, très grave* » insistait Carlo Petrini[2] lors de la remise du prix François Rabelais.

D'autres comme Karel Callens, expert à la FAO en charge du programme First, nous précisait récemment : « *Nous devons repenser les systèmes alimentaires. Hier, c'était le producteur qui décidait, aujourd'hui, c'est le distributeur, mais demain cela doit être au consommateur d'être responsable de son alimentation !* »

Hélas, trop souvent le consommateur éprouve une indigestion d'informations et se trouve au centre d'une "cacophonie diététique" comme le souligne Claude Fischler. L'illusion "marketée" nous intoxique, nous dénature, face à la réalité de l'offre alimentaire. Gavé d'informations parfois contradictoires, le consommateur ne sait plus à quel saint se vouer. Méfiance, suspicion, allergies se développent. Même si l'on parle de plus en plus d'approvisionnements locaux, on constate que la distanciation de la production alimentaire entraîne même des troubles du comportement alimentaire. L'orthorexie nous gagne !

Dans ce contexte anxiogène lié à l'alimentation, les débats se multiplient et la meilleure illustration en sont les EGA. Les actions ne manquent pas, et pourtant, une des plus emblématiques est remise en cause. Les ambitions du Programme national nutrition santé (PNNS) ont été réduites à peau de chagrin comme le souligne le rapport de la mission de l'inspection générale des affaires sociales (IGAS)[3], estimant que « *le PNNS a peu évolué et ses limites sont aujourd'hui manifestes* ».
Parallèlement, les divers étiquetages colorés nous embrouillent et n'empêchent pas le consommateur d'avaler n'importe quoi.

Le consommateur s'y perd !
« *Autrefois, il mangeait comme on lui avait appris. Maintenant, on doit lui apprendre à manger* » précise Nicolas Bricas. L'éducation alimentaire devient un maître mot, voire un slogan. Mais l'Éducation nationale traîne des pieds. Mieux vaudrait peut-être restaurer collectivement la population, lui permettre d'avoir accès à une alimentation saine, de qualité, sociale, durable ? N'est-ce pas le crédo de la restauration collective ?

La restauration collective française est un outil unique au monde de communication et de service pour l'alimentation, voire l'intégration sociale des plus défavorisés, des plus démunis. De plus, elle rayonne sur tout le territoire, et représente un véritable moyen de sensibilisation auprès de tous les publics, de la santé à l'éducation, de l'administration… à l'action !

Plus de doute, la restauration collective représente le premier de cordée d'une mission d'éducation alimentaire, d'accompagnement et d'approvisionnement de repas pour les malades, les personnes âgées, les plus démunis !

Qu'en pensez-vous, Monsieur le Président ?

D.R.

Laurent Terrasson
Directeur de la publication de *L'Autre Cuisine*.

[1] Nicolas Bricas, chercheur, socio-économiste de l'alimentation, directeur de la chaire Unesco Alimentations du monde, chargé de mission sur la sécurité alimentaire auprès de la Direction générale déléguée à la recherche et à la stratégie du Cirad, vice-président de l'Observatoire de l'alimentation.

[2] Carlos Petrini, président fondateur de Slow Food, a reçu cette année le Prix François Rabelais pour l'ensemble de son œuvre au service des patrimoines culturels alimentaires.

[3] Rapport du 3 octobre 2017, composé de Charles de Batz, Félix Faucon et Dominique Voynet, membres de l'IGAS.

PARCE QUE LA QUALITÉ A UN PRIX, NOUS RECHERCHONS POUR VOUS LE MEILLEUR

Prestarest offre tous les avantages d'une centrale de référencement de produits alimentaires et non alimentaires certifiée SGS :

- Mettre à disposition des produits sélectionnés pour leur qualité et leur traçabilité à un tarif négocié.
- Simplifier vos achats en garantissant la qualité des produits ainsi que le respect des normes les plus récentes en matière de restauration collective.
- Proposer des statistiques de consommation pour une meilleure gestion des menus et des commandes.

Engagée dans une démarche de développement durable, Prestarest favorise les circuits courts et propose une sélection de produits issus de l'Agriculture Biologique.

prestarest

www.prestarest.fr

UNE FORCE D'ACHAT INDÉPENDANTE POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE

Groupe Imestia, 10 Rue James Watt, 93200 Saint-Denis.

AU SOMMAIRE...

N° 4 > La difficile gestion des achats

NOURRIR

Dans le panier d'un cuisinier éco-responsable ..... P. 10

L'alliance du bio-locavore, « cela ne coûte pas plus cher » ..... P. 12

DOSSIER
La difficile gestion des achats ..... P. 15

Les "petits gestes" d'un chef pour une cantine responsable ..... P. 34

Un traiteur aux petits soins... pour soixante écoliers ..... P. 35

CUISINER

Poularde de Bresse à la Sauvegarde [Cuisine 9] ... P. 44

Salade de pois chiches au curry et cumin mijotés une nuit [Franck Bergé] ..... P. 45

Un point sur les rumeurs et habitudes qui freinent l'innovation [Nicolas Bré] ..... P. 47

À propos de beurre, d'émulsion et de loyauté [Hervé This] ..... P. 48

La spiruline, une alternative aux protéines animales ..... P. 49

Plans de menus ..... P. 50

Viandes et volailles : et si vous ne saviez pas tout ? ..... P. 56

© Wavebreak Media / Fotolia

SAVOIR

Eau : pour une utilisation maîtrisée ..... P. 60

Revêtements de sol : le respect des normes avant tout ..... P. 62

L'informatique poursuit sa conquête de la restauration collective ..... P. 64

Petites annonces - stages - formations ..... P. 67

L'AUTRE CUISINE, LE MAGAZINE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE RESPONSABLE

N° 4 - décembre 2017

Edité par la SAS L'autre cuisine
Siège social : La Paillasse
226, rue Saint-Denis - 75002 PARIS
Tél. : 06 13 07 60 74

Directeur de la publication :
Laurent Terrasson
l.terrasson@autrecuisine.fr

Directeur éditorial :
Jean-Philippe Milesy
milesy@rencontres-sociales.org

Rédacteur en chef :
Alain Bradfer
redaction@autrecuisine.fr

Secrétariat de rédaction :
Claire Marlange

Direction artistique, réalisation :
Célyne Muller / Incognito & Co
c.muller@autrecuisine.fr

Photo de couverture : Insdes / Fotolia

Publicité :
Les Éditions Magenta (LEM)
12 avenue de la Grange - 94100 Saint-Maur
iuzan.lem@wanadoo.fr

Ont participé à ce numéro :
Alain Bradfer, Franck Bergé, Jean-Paul Branlard, Nicolas Bré, Édouard Clot, François Collart-Dutilleul, Teddy Colombeix, Jean-Christophe Cotet, Hélène Dorey, Xavier Elices-Diez, Julien Garnier, Paule Masson, Cyril Maury, Jérôme Michon, Jean-Philippe Milesy, Pierre Raffard, Anaïs Rambaud, Stéphane Ribière, Hervé This, Didier Thuillier, Gérard Vaurs.

Relations presse :
presse@autrecuisine.fr

Abonnements :
1 an / 4 numéros + hors-série : 55 €
abonnements@autrecuisine.fr
Bulletin d'abonnement en page 16.

Impression :
Imprimerie Raynaud
79160 Coulonges-sur-l'Autize
Imprimé sur papier 100 % recyclé, fabriqué en France.

Dépôt légal : à parution
N° commission paritaire : 0219 T 93303
ISSN 2554-2338

SALON FOOD'IN SUD

DU 28 AU 30 JANVIER 2018 AURA LIEU À MARSEILLE LE SALON MÉDITERRANÉEN DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE.

En deux éditions, Food'in Sud a su réunir les principaux acteurs du marché autour d'un concept de salon dynamique. Le salon a démontré que la zone Grand Sud et Méditerranée avait besoin d'un rendez-vous qui soit un véritable outil de travail pour les fournisseurs et qui réponde aux attentes des professionnels, visiteurs acheteurs et prescripteurs en recherche de solutions. Il s'impose désormais comme le rendez-vous pour mettre en relation les fournisseurs et les donneurs d'ordres du secteur.
Food'in Sud, c'est aussi 3 jours de **concours prestigieux**, de **démonstrations de chefs** français ou venus des pays du bassin méditerranéen. **Annie Féolde**, la grande dame de la cuisine italienne, chef triplement étoilée de l'*Enoteca Pinchiorri* à Florence (Italie), a accepté l'invitation de **Gérald Passédat**, parrain historique du salon, chef triplement étoilé du *Petit Nice* à Marseille. En tant que marraine de l'édition 2018, elle portera haut les couleurs de la rencontre et du partage des cultures culinaires de la Méditerranée.
350 exposants et marques seront présentés sur 13 000 m² d'exposition.
Cette édition comportera 3 espaces d'animations, le pôle de conférences, l'Agora et la place des Chefs du Sud qui, mardi 30 janvier, accueillera la finale régionale Auvergne Rhône-Alpes, PACA et Corse de la 16e édition du Gargantua, le concours du meilleur cuisinier de collectivité en gestion directe. Cette finale emmènera l'un d'entre eux à la finale nationale qui aura lieu en janvier 2019.

Journée spéciale restauration collective

Le mardi 30 janvier, une journée spéciale restauration collective sera organisée au Pôle de conférences autour des thèmes suivants :

- de 10 h à 13 h, **"La restauration scolaire de demain"**, animée par **Laurent Terrasson**, directeur de la publication de *L'Autre Cuisine* avec, pour invités, **Pascale Bouchet Falco**, responsable de la prestation alimentaire à la mairie de Marseille, **Bruno Gilet**, chef du service restauration scolaire de la ville de Nice, **Yannick Grassi**, directeur de la cuisine centrale de la ville de Pertuis, **Agnès Nieri**, responsable de la restauration municipale de La Seyne-sur-Mer. Ils aborderont les thèmes suivants : Le repas idéal, point de vue de différents acteurs de la restauration collective ; La cantine de demain : à quoi rassemblera-t-elle ? ; Gaspillage, recyclage, circuits courts : les enjeux de demain ; Cuisine autogérée ou concédée : quelles contraintes et quels atouts ?
- de 14 h à 17 h, Silver Fourchette, un programme qui bouscule les idées reçues sur l'alimentation des seniors, avec une table ronde sur le thème **"Bien manger pour bien vieillir"** et un atelier autour des idées reçues en matière d'alimentation pour les seniors.

Sodexo, l'année s'annonce encore plus digitale

S'il ne fallait retenir qu'une action, il pourrait s'agir d'Harmonie, un programme pensé avec des chefs, des orthophonistes, des nutritionnistes… en direction des personnes âgées en Ehpad, pour retrouver le plaisir de manger.
Parmi les actions qui se poursuivront et s'amplifieront en 2018, l'application So Happy, dont le but est de faciliter la vie des parents, va s'enrichir de nouvelles fonctionnalités ; la création d'applications pour les lycéens et les étudiants de l'enseignement supérieur privé, notamment pour qu'ils puissent dialoguer avec les équipes de cuisine ; adapter les services aux besoins des utilisateurs (espace de co-working, conciergerie, restauration tout au long de la journée, plat à emporter le soir…). Diverses actions fortes, comme l'offre plaisir pour les accompagnants de malades en cancérologie, l'accompagnement de producteurs locaux, la lutte contre le gaspillage alimentaire et toujours des innovations en partenariat avec des start-up. 2018 connaîtra aussi un temps fort sur le handicap.

Adef Résidences, des initiatives de choix

2017 s'est terminée en beauté pour Adef Résidences, avec un concours et un colloque. La finale du concours La Maison gourmande, créé pour participer à changer les mentalités et enrichir les pratiques professionnelles sur le sujet de l'alimentation pour les personnes âgées, a vu la victoire de l'Ehpad Lys Hyrôme de Chemillé (49). Le gagnant verra se concrétiser son projet de cuisine mobile. Le colloque « Bienveillance à l'égard du grand âge : agir pour une alimentation responsable et durable » qui a précédé cette finale a permis d'échanger sur le plaisir dans le parcours nutritionnel et le développement durable pour améliorer les pratiques. Personnalisation, formation et questionnement éthique pour les professionnels, innovation sur les textures et le goût, renforcement des circuits courts et de la part de produits frais (80 %)… quelques réponses opérationnelles apportées en 2017 pour une transformation progressive des pratiques professionnelles qui se poursuivront en 2018.

© J.-M. Dervée / Elior

Elior, de nouvelles ambitions

Avec sa nouvelle ambition "L'Appétit du mieux", Elior s'est doté d'une promesse de marque qui, en plus du plaisir gustatif, passe par le respect des besoins et des désirs de chacun, qu'ils soient culturels ou personnels, une sélection rigoureuse de produits de qualité et sur l'élaboration de recettes adaptées à chacun, afin de proposer une alimentation saine et équilibrée. Il s'agira aussi de proposer des services personnalisés et des lieux agréables qui facilitent l'échange et la convivialité, d'améliorer l'empreinte environnementale et sociale. Et de nombreux autres projets comme celui d'accompagner le retour à domicile des patients ayant eu un cancer, en partenariat avec l'école d'ingénieurs UniLaSalle, qui a conçu spécialement des ateliers de 2 heures puis a formé des diététiciens(nes)-nutritionnistes Elior. Organisés à l'hôpital, il s'agit d'ateliers pratiques sur les effets secondaires les plus courants et leurs répercussions au moment du repas afin de montrer aux patients des techniques culinaires qui leur permettront de préparer des repas simples et de s'alimenter quand ils le souhaitent.

WWW.AUTRECUISINE.FR

Retrouvez sur notre site internet :

- Les **menus interactifs** en collaboration avec EMApp et GVRestauration. Vous pourrez ainsi composer gratuitement tous vos plans de menus.
- Les **revues de presse**, uniques, à destination des décideurs, des cuisiniers, des spécialistes, pour une actualité plus ciblée.
- Une sélection des meilleures **nouveautés produits**.

Mouans-Sartoux va encore faire parler d'elle

Nouveau terrain d'intervention de la commune des Alpes-Maritimes, l'Europe. Mouans-Sartoux a en effet récemment été sélectionnée, avec 5 autres villes françaises par le programme européen URBACT. Le but étant de partager son expérience avec les 28 états membres de l'Union européenne. « *Sur les 450 participants (élus, techniciens et experts des questions urbaines issus des gouvernements locaux) présents lors de notre première intervention en Estonie, beaucoup sont ensuite venus nous faire part de leur souhait de mettre en route un projet similaire chez eux* », **précise Gilles Pérole, maire-adjoint de Mouans-Sartoux, délégué enfance et éducation.**
En parallèle, la ville se rapproche de son objectif de 100 % d'autonomie en fruits et légumes grâce à sa régie agricole, du zéro déchet en restauration scolaire, tout en mettant en place dans ses cantines un repas végétal chaque jeudi et en accompagnant 7 familles dont les enfants sont scolarisés à Mouans-Sartoux à manger bio durant 9 mois.

Un diplôme universitaire ciblé "restauration collective"

Le diplôme universitaire (DU) **Chef de projet en alimentation durable Option collectivité territoriale**, proposé par l'université Côte-d'Azur en collaboration avec la ville de Mouans-Sartoux (06) a accueilli en janvier ses premiers candidats.
Son objectif est de favoriser l'émergence de pratiques qui permettront aux participants de progresser en termes de qualité alimentaire *via* l'élaboration d'un projet s'appuyant sur la restauration collective et les enjeux de production durable. La formation est accessible en formation initiale ou continue, avec un niveau recommandé bac+3.
Sont essentiellement concernés les élus et agents territoriaux administratifs ou techniciens des collectivités territoriales, les étudiants ou diplômés en Management administration territoriale.
L'équipe pédagogique est constituée de chercheurs et enseignants-chercheurs de plusieurs organismes (Inra, Inserm…) et d'agents territoriaux et membres d'associations (Un plus Bio…).

Un nouveau cap a été franchi

En 2017, le nombre d'adhérents du Club des Territoires a nettement progressé. Aujourd'hui, le réseau couvre plus de onze millions d'habitants, 80 millions de repas par an et plus de 2 100 sites de restauration. 2017 a également été l'année de la création, en partenariat avec Ecocert, d'**un outil national pour observer la part de bio et local dans les menus**. Les résultats battent en brèche trois idées reçues : un repas à 20 % de bio n'est pas plus cher qu'un repas conventionnel ; plus de bio n'entraîne pas une dérive des budgets des collectivités ; l'augmentation du bio ne repose pas sur les importations. « *Ceci ne doit pas occulter toutefois l'inertie que l'on constate dans les territoires. Faire la place au bio local est un sacré défi*, assure son directeur Stéphane Veyrat. *C'est une des principales motivations qui nous a poussé à renouveler Les Victoires des cantines rebelles. Pour 2018, les chantiers majeurs vont être d'amplifier le réseau en créant une section européenne de villes en bio, fusionner notre observatoire avec le programme Lascaux pour former l'observatoire de la restauration collective Bio et durable, lancement du programme "Les cantines prennent de la graine" et la troisième édition des Victoires des cantines rebelles.* »

2017 tout juste achevée et déjà le plein de projets

Une année des plus riches pour l'association nationale des directeurs de la restauration collective. Refonte de la Charte nationale qualité, signature d'une convention avec l'ANDEV, parution de deux nouveaux avis du CNA sur la restauration scolaire et hospitalière, signature d'une convention de lutte contre le gaspillage alimentaire… des actions récurrentes comme la Mélodie des mets locaux, le Défi assiette vide… et des moments phares de formations décentralisées en région sur les marchés publics ou bien encore l'éducation au goût, sans oublier la participation aux États généraux de l'alimentation. En 2018, Agores continuera donc d'être un réseau d'acteurs, permettant à chaque association de se développer, de débattre et donc de s'enrichir.

Nourrir

LE CAHIER DES DÉCIDEURS

P. 10
Dans le panier d'un cuisinier éco-responsable

P. 12
L'alliance du bio-locavore, « cela ne coûte pas plus cher »

P. 15 | DOSSIER
La difficile gestion des achats en restauration collective

- La fonction d'acheteur en restauration collective
- « L'acheteur en restauration collective contribue au lien social »
- Faut-il aller vers le "tout dématérialisé" ?
- Définir une politique d'achats et les clauses envisageables
- Optimiser ses coûts
- Achats locaux ou approvisionnements directs de produits d'agriculture
- Les grandes tendances des achats en restauration collective
- Le droit alimentaire, la restauration collective et les achats locaux
- Les choix de mode de gestion

P. 34
Les "petits gestes" d'un chef pour une cantine responsable

P. 35
Un traiteur aux petits soins pour soixante écoliers

P. 36
En région... Nouvelle-Aquitaine

©i magdal3na / Fotolia

DANS LE PANIER D'UN CUISINIER ÉCO-RESPONSABLE

POUR FRANÇOIS PASTEAU, CHEF DE *L'ÉPI DUPIN* À PARIS, « UN CUISINIER EST QUELQU'UN QUI VA FAIRE SES COURSES ET REVIENT AVEC SON PANIER. ÇA FAIT PARTIE DES FONDAMENTAUX DU MÉTIER ».
RÉCIT D'UNE DÉAMBULATION QUI, DE RUNGIS À COURANCES, PERMET AU CUISINIER DE S'APPROVISIONNER EN PRODUITS FRAIS, SAINS ET RÉMUNÉRATEURS POUR LES PRODUCTEURS.

Paule Masson

Chef de *L'Épi Dupin*, François Pasteau est également auteur de *Manger et cuisiner éco-responsable - Sauver la planète à coups de fourchette !* Hachette cuisine, 2017, 19,95 €.

© D.R.

La nuit couvre de bleu la banlieue qui sommeille. Au loin, Orly allume à peine les lumières de ses pistes d'envol. Pourtant, la barrière du marché international de Rungis s'ouvre et se ferme comme une huître depuis quelques heures déjà. À la mi-temps du crépuscule, les 234 hectares du plus grand marché de produits agricoles du monde grouillent de vie, de bruits, d'odeurs, de commerçants qui finissent leur nuit blanche et de chalands tout juste levés. Quelle que soit la saison, du noir balsamique de l'hiver à l'aube pigmentée de l'été, François Pasteau fend le silence de la ville depuis le cœur de Paris pour rejoindre ce temple de l'alimentation.
Le chef de *L'Épi Dupin*, un restaurant gastronomique du 6e arrondissement, est fidèle au rendez-vous depuis plus de 22 ans. Le mardi et le jeudi, les yeux encore piquants d'une nuit trop courte, il y gare son véhicule. Il est 4 h 30. Sur-veste, bonnet et blouse blanche de rigueur sur le cours du marché, le cuisinier pénètre au pas de course sur le carreau des producteurs d'Île-de-France, serre les mains, scrute, goûte, tâte, désigne d'un geste une cagette de carottes ou de fenouils qu'il charge sur le chariot, s'enquiert de ce que les champs vont livrer les jours suivants. « *On se connaît tous, mais il n'y a plus beaucoup de cuisiniers qui font le déplacement* », constate-t-il, un peu dépité.
Légumes, fruits, crèmerie, œufs, volailles, gibier… à 7 h 30, le marathon des courses s'achève. Retour à Paris. Il faut encore porter et ranger, 200 bons kilos à chaque fois. Les frigos de *L'Épi Dupin* font le plein, pour deux jours seulement.
« *Nous n'avons pas de stocks, pas de filet de sécurité. C'est la garantie du frais* », sourit le chef, qui place l'éthique d'une cuisine saine, de saison et locale au dessus de tout, même de ses nuits.
« *Beaucoup de restaurateurs ont cédé à la facilité de décrocher le téléphone et de passer commande. On peut le comprendre car se déplacer prend du temps et nous n'en avons pas. Mais pour moi, un cuisinier est quelqu'un qui va faire ses courses et revient avec son panier. Ça fait partie des fondamentaux du métier. Prendre le temps d'aller jusqu'au produit permet de connaître ce que l'on cuisine et de comprendre l'humain qu'il y a derrière* », déroule le chef, militant du juste prix payé aux producteurs.
L'approvisionnement est un casse-tête pour qui se préoccupe de bonne alimentation. Du coup, François Pasteau, qui ne se contente pas du carreau des producteurs de Rungis, prend de son temps pour aller aussi planter ses souliers dans la terre : tous les lundis après-midi, la cueillette est de mise dans le Val-d'Oise, chez Laurent Berrurier, un maraîcher aujourd'hui spécialisé dans le travail avec les cuisiniers.
« *Plonger les mains dans le sol, voir les végétaux sur pieds, comprendre leur culture provoque chez moi une espèce de fascination qui inspire ma cuisine. Je les rapporte au restaurant et le lendemain, ils sont dans l'assiette. Je travaille tout : le fruit, la racine, les tiges, les feuilles* », confie le chef. Heureusement, nombre de producteurs acceptent de livrer, ce qui facilite la tâche. C'est le cas de la Ferme de Sainte-Colombe, qui fait le déplacement une fois par semaine depuis la Seine-et-Marne pour apporter un

certain nombre de produits laitiers, lait, crème, fromages de la Brie. Les Jardins de Courances aussi, cueillent le matin, livrent l'après-midi. Le potager de ce château, établi dans l'Essonne à 50 kilomètres de Paris, a été remis en culture pour fournir la région parisienne en produits locaux, frais et bios. En son sein, Tomato & Co a crée un concept de jardinage à distance.
« *Chacun choisit ses cultures, nous les produisons et les livrons* », explique Charles-Élie Rouart, l'un des maraîchers fondateurs de la start-up. Comme d'autres cuisiniers, François Pasteau y loue une parcelle. En début d'année, un plan de culture est formalisé avec le chef maraîcher, Gérard Roques. Les légumes débarquent au restaurant encore perlants de fraîcheur chaque lundi et mercredi. Malgré tout, le chef ne peut pas s'empêcher de rendre visite à « *son potager* », comme il dit. Ce matin-là, les premiers frimas de l'hiver déposent des gouttes de givre sur le palmier noir de Toscane, un chou italien que le chef ne connaît pas. Piqué de curiosité, il s'empresse de cueillir, sentir, goûter et commenter promptement : « *meilleur que le chou kale !* ».
Il imagine déjà la grande feuille d'un intense vert sombre enveloppant un poisson ou juste saisie dans la poêle avec des noix et des abricots secs. Une façon pour lui d'adapter sa cuisine aux saisons et… à ce qui pousse. « *Au restaurant, la carte est éditée le matin et change presque tous les jours. Quand je croise un nouveau produit, je teste des recettes avec. Si une est satisfaisante, elle est inscrite au menu* », confie-t-il, l'œil qui pétille à l'idée de servir un chou comme on offre une friandise.
La démarche, assez radicalement inverse à la pratique récurrente en cuisine qui consiste à commander les aliments en fonction des préparations, requiert une volonté de fer, « *surtout à Paris ou le sourcing est affaire compliquée* », signale-t-il. Elle prend du temps et « *il faut prendre ce temps* », ajoute-t-il. Depuis quelques temps, le chef se creuse les méninges sur l'approvisionnement de viande. « *L'absence d'élevages en région parisienne soulève un problème logistique. Pour le porc, le bœuf et le veau, je travaille donc avec un boucher qui m'achète les animaux entiers* », précisant que là encore, il en cuisine tous les morceaux, nobles ou non.
Quant aux poissons, mets de choix de *L'Épi Dupin*, le chef travaille avec une acheteuse de Rungis, histoire d'éviter de devoir se rendre au pavillon de la mer à deux heures du matin.
Président de l'ONG Ethic Ocean, François Pasteau a l'exigence plus que pointilleuse sur le sujet. Le fretin doit être ultra-frais, issu de pêche durable, sélectionné en fonction de sa taille de reproduction et de sa saisonnalité. Si Paris est privée de mer, la capitale peut s'enorgueillir d'accueillir dans ses artères un cuisinier capable de provoquer dans la cuisine un raz-de-marée éco-responsable. ✱

CUISINE CENTRALE DE LONS-LE-SAUNIER (39)

L'ALLIANCE DU BIO-LOCAVORE, « CELA NE COÛTE PAS PLUS CHER »

"RESTAURANT MUNICIPAL" : L'ENSEIGNE DE CE BÂTIMENT LIE-DE-VIN PLANTÉ EN PLEINE ZONE INDUSTRIELLE DE LONS-LE-SAUNIER PREND DES ACCENTS DE PROVOCATION COLLECTIVISTE EN CES LIEUX DE PRÉDILECTION DES CHAÎNES DE RESTAURATION SOMMAIRE AUX CONSONNANCES ANGLO-SAXONNES.

Alain Bradfer

Si le doute subsistait quant à l'origine de cet établissement, la recherche en paternité en fait remonter la conception en 1980 à Henri Auger, maire communiste de la ville entre 1977 et 1989. Son successeur, Jacques Pélissard, bien que d'un bord politique opposé, ne renie pas l'héritage. « *Je voulais un régime fiscal comparable et un test de concurrence avec le secteur privé, mais ne fonctionnant qu'au déjeuner pour ne pas le fausser* », explique-t-il. Mieux, il lui a donné une dimension nouvelle à double détente. D'abord, épaulé en cela par Jacques Lançon – son ancien rival écologiste auquel il a délégué l'énergie et le développement durable – en instaurant le concept du **bio** et du **locavore** dans les cuisines municipales.
Ensuite, jouant des économies d'échelle, la cuisine a dépassé le cadre du restaurant pour alimenter aussi les cantines scolaires, l'hôpital et les repas à domicile. Soit un total de 1,45 million de plats mitonnés dans cette cuisine centrale par 68 personnes et un chiffre d'affaires annuel de 6 millions d'euros.

UN IMPÉRATIF ÉCOLOGIQUE

Au-delà de la volonté des deux élus, à laquelle s'ajoute celle de Didier Thévenet, embauché comme directeur de la cuisine centrale, il y a un impératif écologique. Tout est parti, à la fin des années 1990, du constat de la médiocrité des eaux de la ville dont les taux de nitrates et de pesticides frôlaient des niveaux inacceptables. En cause, les captages pollués par les épandages infligés aux champs de blé. « *Nous avons passé une convention avec les agriculteurs concernés. Puisqu'il n'était pas sain de mettre les finances de la ville à contribution, nous avons choisi un jeu de l'offre et de la demande dans lequel la municipalité s'engageait à servir sa cuisine centrale en produits bio* », rappelle Jacques Pélissard.

Le restaurant municipal de Lons-le-Saunier permet également à près de 500 personnes de profiter chaque jour de sa cafétéria et de son self.

Bon sang libéral ne pouvant mentir, il était hors de question que la municipalité subventionne la conversion de l'agriculteur aux bonnes pratiques. La promesse d'un marché pérenne et solvable dissocié des caprices des cours mondiaux des céréales devait emporter à elle seule la conviction. Restait à enchaîner les maillons de la production en usant du même argumentaire : un **meunier** et un **boulanger**. Ce dernier, à la tête d'un atelier fournissant quatre points de vente en ville, s'est laissé emporter par l'assurance de vendre 250 000 baguettes par an. C'est ainsi que le premier pain bio est sorti des fours en 2001. « *Le passage au bio a entraîné un surcoût de 15 000 euros par an au début*, concède Didier Thévenet, *mais les années passant, les prix se sont lissés.* » Il en veut pour preuve qu'un repas en cantine scolaire revient à 3,10 €, à comparer avec les 3,50 € de la moyenne nationale tandis que le plateau du restaurant municipal est facturé 7,05 €. Le prix d'une alimentation "bio locavore" ?
Pas vraiment. Malgré la bonne volonté proclamée, on se heurte dans le Jura aux réalités d'un terroir peu voué au **maraîchage** : il est difficile d'imaginer la tomate s'épanouissant dans une contrée où les premières neiges apparaissent en novembre et les dernières disparaissent en avril. À la jauge, 31 % de l'assiette sont d'origine locale et 21 % étiquetés bio.

En dix-huit ans de pratique, Didier Thévenet a appris à jongler avec ces réalités qui s'imposent comme autant d'obstacles *a priori* incontournables.
À commencer par le paradoxe qui consiste à trouver du **lait** dans une région peuplée d'autant de vaches que d'habitants. L'explication est simple : le lait absorbé par la fromagerie est infiniment mieux valorisé que s'il était vendu à la cruche.
Ce qui ne l'a pas empêché de convaincre un fermier logé à portée d'arbalète de la cuisine centrale de lui livrer une partie de sa production quotidienne. D'où cette communion dans la purée du jour d'une pomme de terre bio et locale avec un lait local et non bio. En revanche, ce qui n'a pas été possible pour le lait a été réussi avec les yaourts bio, signés par l'école de l'industrie laitière de Poligny à une trentaine de kilomètres de Lons-le-Saunier. Là, on est bio et local.
Cette vocation naturelle du bovin jurassien à ne produire que du lait destiné à la fabrication des meules de comté a posé le problème de la **viande**. Ici encore, il a fallu jouer de la persuasion auprès d'éleveurs plus habitués à apprécier leurs vaches montbéliardes du côté de la mamelle que de l'aloyau.
Mais puisque qu'une vache se tarit au bout de huit ans de production, il n'y a plus qu'à la laisser au repos quelques mois, broutant les pâtures l'été et nourrie au foin l'hiver, à l'exclusion de l'ensilage ou des tourteaux d'origine douteuse. Ainsi naît une vache de réforme bio. « *Les bêtes sont vendues au prix juste et comme agriculteur, je sais où cela va : dans une cuisine sociale, donc éthique* », se réjouit Alain Bourgeois, éleveur laitier à Publy.
« *Nous avons tenté la première expérience en 2006 avec une vache montbéliarde à une époque où il fallait sécuriser un consommateur encore traumatisé par l'épisode de la vache folle* », raconte Didier Thévenet. En 2016, 160 vaches montbéliardes livrées par une quarantaine d'éleveurs sont passés par l'abattoir situé à 200 mètres de la cuisine avant d'être débitées par la Comtoise de Viandes voisine, en attendant qu'un atelier de découpe s'ouvre en annexe des cuisines. Le contrat du bio local est respecté à la lettre.

UN GAIN DE TEMPS DE TRAVAIL, DE QUALITÉ ET DE SATISFACTION DU CLIENT

Encore fallait-il contourner deux écueils pour y parvenir.
Côté cour, d'abord. Il fallait s'affranchir de **l'obligation d'un appel d'offres** aux dimensions forcément européennes.
« *L'achat des bêtes sur pieds a suffi à modifier le code des marchés publics. De plus, cela nous fait faire l'économie de la marge du chevillard* », réplique finement Jacques Pélissard.
Côté cuisine, Didier Thévenet a trouvé deux solutions au **problème d'ordre économique**. « *Puisque nous achetions une bête complète et plutôt que de faire pression sur le prix, nous avons dû adapter nos méthodes* », explique-t-il. Les parties nobles des quartiers arrière de la carcasse sont cédées à l'Hyper U de la ville, imposant au génie culinaire de valoriser au mieux ces morceaux ►

Le bio gagne du terrain

L'Agence bio a livré ses chiffres : en 2017, **57 % des établissements de la restauration collective** – 79 % de la restauration scolaire – **ont servi du bio dans les assiettes**. Certes, dans des proportions variables.
Et l'approvisionnement local s'est développé dans des proportions à peu près identiques. C'est ainsi que la communauté de communes du Couserans-Pyrénées affiche 50 % de bio et 75 % de production locale dans ses menus.
Le champion incontesté en la matière demeure la commune de **Mouans-Sartoux** (10 000 habitants dans les Alpes-Maritimes) qui a pris le virage à la fin des années 1990, dont les élèves déjeunent à **100 % bio** depuis 2012. S'il est vrai que les fournisseurs se trouvent dans un rayon de 200 kilomètres, la municipalité a créé une régie agricole sur quatre hectares sur lesquels un agriculteur et un emploi (encore) aidé produisent 20 tonnes de légumes représentant 80 % des besoins nécessaires aux repas de la cuisine des écoles. Ce qui ouvre une nouvelle piste : « *J'ai voulu une régie directe pour l'eau et la restauration scolaire* », exprime Jacques Pélissard. La production serait donc la troisième dimension.

Didier Thévenet, directeur de la cuisine centrale de Lons-le-Saunier

de l'avant, plus goûteux selon les amateurs, mais moins tendres. Les viandes sont donc cuites au four à basse température, à la verticale et de nuit. Il s'ensuit une limitation de la perte en volume à 10 % au lieu des 30 % de la cuisson horizontale, une économie d'énergie et une activité en "temps masqué" (sans cuisinier) tout en rendant de la noblesse à ces viandes réputées modestes. « *Nous réalisons trois gains : de temps de travail, de qualité et de satisfaction du client* », résume Didier Thévenet.
Un élément de cette "méthode" a fait école : dans la quarantaine d'éleveurs qui ont adhéré à la filière de la cuisine centrale de Lons-le-Saunier, certains d'entre eux ont même découvert les vertus rémunératrices de la vente directe des parties nobles de l'animal. Un principe "gagnant-gagnant" cher aux tenants de l'économie de marché.

Face à la viande bovine et aux 150 tonnes des fruits et légumes, trois ombres demeurent sur la carte du bio.

Celle du **porc**, tout d'abord, difficile à effacer si l'on s'en tient à une maîtrise des prix : « *Le porc bio coûte trois fois plus cher que le traditionnel* », constate Didier Thévenet, qui joue la carte locale avec des cochons de Morteau et qualitative en se fournissant en "Bleu Blanc Cœur".
Celle du **poisson**, ensuite, pour lequel s'entremêlent la réalité géographique du Jura et la quasi-inexistence de l'offre.
Celle du **poulet**, enfin pour laquelle une filière a démarré pour fournir les 750 volailles nécessaires.
Dépassant le concept du bio-locavore, le trio Pélissard-Lançon-Thévenet lui a ajouté une troisième dimension, d'ordre **pédagogique** celle-là. « *Pour les scolaires, les menus sont affichés un mois à l'avance, avec des conseils donnés aux parents pour élaborer des repas du soir équilibrés avec ceux du déjeuner* », explique Jacques Pélissard. Une initiative qui aurait pu paraître superfétatoire en ces temps de consommation irraisonnée. « *Nous avons tenté l'expérience de supprimer les conseils pour le dîner des enfants afin de prendre la mesure de l'attente. Et cela a été concluant : les parents se sont manifestés pour que l'on reprenne les conseils* », observe Didier Thévenet. Et puis, histoire de ne pas nourrir idiot, un élève est désigné chaque jour pour donner lecture du menu servi dans les assiettes. « *Un coût égal à zéro pour une information qui donne conscience de ce que l'on mange* », observe Didier Thévenet.
Avec ses scores de 31 % de production locale et 21 % de bio, la cuisine centrale de Lons-le-Saunier a-t-elle atteint les limites de son exercice ? Sans doute pourra-t-on repousser encore un peu les marges du côté du maraîchage en tenant compte des conditions climatiques d'un terroir moins favorable que dans le sud ou l'ouest de la France. Mais tout ici procède d'une philosophie que Jacques Pélissard résume en quelques mots : « *Il faut que la population sache que les enfants sont bien nourris tout en ayant des rapports de confiance avec les agriculteurs.* »
C'est ce qui donne une image à la ville. C'est ainsi que l'intérêt politique bien compris passe par l'alliance du bio-locavore, sachant, à en croire Jacques Pélissard « *que cela ne coûte pas plus cher* ». Démonstration faite. ✱

ABONNEZ-VOUS

AU MAGAZINE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE RESPONSABLE

L'Autre Cuisine - La Paillasse
226, rue Saint-Denis - 75002 Paris
www.autrecuisine.fr
abonnements@autrecuisine.fr

1 an d'abonnement (4 numéros + 2 hors-série)
+ l'accès à autrecuisine.fr + newsletters
55 €

OUI, JE M'ABONNE À *L'AUTRE CUISINE*
pour 1 an (4 nos + 2 hors-série) = 55 €

Nom et prénom _____
Établissement _____
(le cas échant)
N° et rue _____
Code postal _____ Localité _____
Tél. : _____ e-mail : _____
(afin de recevoir les newsletters)

❑ **Je joins mon règlement par chèque** à l'ordre de *L'Autre Cuisine*.
À envoyer à *L'Autre Cuisine* - La Paillasse - 226, rue Saint-Denis - 75002 Paris.
Vous pouvez également vous abonner sur www.autrecuisine.fr/abonnement en réglant par carte bancaire.

LA DIFFICILE GESTION DES ACHATS

FAIRE DES ACHATS ALIMENTAIRES AFIN DE CUISINER POUR 100, 500 OU 5 000 PERSONNES, EST UNE TÂCHE QUI NE S'IMPROVISE PAS. SI CHAQUE ACHETEUR POSSÈDE SES PROPRES MÉTHODES, QU'ELLES SOIENT COLLECTIVES OU INDIVIDUELLES, IL DOIT RESPECTER DES CADRES, EN PARTICULIER LE CODE DES MARCHÉS PUBLICS, SURTOUT S'IL ASPIRE À UNE DIMENSION RESPONSABLE ET RAISONNABLE DES ACHATS, TOUT EN PRÉSERVANT LA QUALITÉ.

La fonction d'acheteur en restauration collective 16
« L'acheteur en restauration collective contribue au lien social » 17
Faut-il aller vers le "tout dématérialisé" ? 18
Définir une politique d'achats et les clauses envisageables 19
Optimiser ses coûts 22
Achats locaux ou approvisionnements directs de produits d'agriculture 26
Les grandes tendances des achats en restauration collective 28
Le droit alimentaire, la restauration collective et les achats locaux 29
Les choix de mode de gestion 31

LA FONCTION D'ACHETEUR EN RESTAURATION COLLECTIVE

Anaïs Rambaud

AVEC LA PARTICIPATION DE **JÉRÔME MICHON**, EXPERT EN MARCHÉS PUBLICS

Être acheteur dans la restauration collective, c'est un peu comme être compositeur de musique. Le choix de chaque note aura toute son influence sur le morceau qui sera joué par l'orchestre. **Un acheteur a cette tâche complexe de jauger les besoins de ses consommateurs et d'effectuer les choix nécessaires qui répondront à tous les cahiers des charges**, soit à toutes les exigences de sa politique d'achats. Jongler entre la sélection des produits, la sécurité alimentaire, l'évaluation, la disponibilité et la distribution des produits constitue le métier d'acheteur. Zoom sur les spécificités de cette mission et sur le fonctionnement des groupements de commandes.

GROUPEMENT DE COMMANDES, KÉSAKO ?

En France, sur 7 200 EPLE (Établissements publics locaux d'enseignement, en d'autres termes, les collèges et lycées), 5 600 font partie d'un groupement de commandes pour effectuer leurs achats. **150 groupements de commandes existent et sont répartis sur 25 académies.** Les avantages sont multiples : outre la mutualisation des énergies et des coûts, les petits établissements peuvent profiter de la représentativité des gros établissements pour obtenir des tarifs avantageux auprès des prestataires. **À l'initiative d'un groupement de commandes, un coordonnateur a pour tâche de mettre en œuvre les marchés.** « *Il fait ça sur la base du volontariat* », précise Thierry Mathieu, adjoint gestionnaire dans un collège. Chaque établissement adhère au groupement en signant la convention constitutive du groupement de commandes et en payant les frais d'entrée (une centaine d'euros, selon les groupements, ndlr). « *La réussite d'un groupement dépend de l'animation du réseau*, souligne Thierry Mathieu. *Il faut associer les gestionnaires et les chefs de cuisine à certaines étapes* ».

Justement, ces étapes se font en concertation avec les adhérents. Après l'évaluation des besoins (durant laquelle la concertation est nécessaire), le coordonnateur rédige le cahier des clauses techniques, publie le marché, et convoque ses adhérents afin d'analyser le dossier, remplir les grilles de notation avant de déclarer l'attribution du marché. « *À partir de là, c'est aux établissements eux-mêmes de se charger de l'exécution du contrat* », explique Thierry Mathieu.

Les groupements de commandes n'existent pas que dans la fonction publique. Les hôpitaux possèdent, eux aussi, leur groupement de commandes (UniHA). C'est le cas également des collèges et des lycées privés catholiques (Le Cèdre) ainsi que de certains établissements privés.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Quand un acheteur signe un marché public, il peut inclure une clause sociale (d'insertion ou de formation sous statut scolaire). Il peut prendre ainsi contact avec la Mission de lutte contre le décrochage scolaire (MLDS) qui le mettra en rapport avec l'un des 130 000 jeunes recensés en situation de décrochage scolaire. L'entreprise avec laquelle l'acheteur a conclu le marché est chargée d'embaucher ce jeune pour un stage dont la durée dépend de la somme du marché. ✱

Aji-Gestion pour l'éducation, c'est quoi ?

Hamid Ettahfi et Thierry Mathieu sont membres de l'association Aji-Gestion pour l'éducation. Réunissant les professionnels d'intendance des établissements publics d'enseignement français depuis trente ans bientôt, le groupe a pour objectif d'épauler les gestionnaires dans leurs missions quotidiennes par le biais de plusieurs actions, comme notamment les "Journées de l'intendance". Les membres de l'association communiquent également des astuces sur les achats dans la revue bimestrielle *Intendance*. Sur leur site internet (site.aji-france.com), les gestionnaires abonnés peuvent bénéficier d'un module "Marchés publics", leur permettant de saisir en ligne tous leurs achats selon un protocole facilité.

AJI Gestion pour l'éducation

Hamid Ettahfi, co-coordonnateur d'un groupement de commandes (Allier) et administrateur d'Aji-Gestion pour l'éducation.

Thierry Mathieu, adjoint-gestionnaire d'un collège (Île-de-France) et vice-président d'Aji-Gestion pour l'éducation.

L'acheteur en restauration collective est un acteur fondamental du lien social avec les habitants. À ce titre, les élus sont souvent sensibles à faire passer des enjeux de communication via la restauration collective. L'acheteur doit donc utiliser **tous les atouts juridiques** qui lui permettent de mettre en œuvre une politique d'achats responsable, en toute légalité : développement des circuits courts, achats de proximité, achats bio, commerce équitable, bien-être animal, condition de commercialisation et de production, lutte contre le gaspillage, limitation des emballage, exigence d'hygiène et de sécurité sanitaire, chaîne du froid et qualité des produits, maintien des saveurs, prise en compte des pratiques nutritives des "clients" de la restauration collective, consommation énergétique des équipements, etc.
Autant de défis que cet acheteur "diligent", selon les termes du décret du 25 mars 2016, doit intégrer dans ses marchés.
Il est courant, face à de tels enjeux, de montrer du doigt les carcans de la réglementation des marchés publics. Or, celle-ci permet désormais beaucoup de choses. Le législateur a évolué. C'est le droit européen des marchés publics, à travers sa jurisprudence, qui a introduit des obligations concurrentielles des marchés publics de restauration collective.
L'acheteur doit également relever un nouveau défi en 2018 : celui de la dématérialisation des procédures d'achats. À partir d'octobre 2018, chaque producteur ou distributeur devra formuler uniquement des offres par voie dématérialisée, *via* des plateformes d'achats, et signer électroniquement son offre si l'acheteur l'impose. Dès avril 2018, ils devra avoir rempli un Document unique de marché européen (DUME) pour qu'une commande publique lui soit attribuée... Sans compter la facturation électronique qui devient petit à petit obligatoire depuis le 1er janvier 2017 et qui va se généraliser d'ici 2020 en s'imposant à tout candidat aux marchés publics de restauration collective, même les micros-entreprises !
L'acheteur devra donc être un grand pédagogue, pas seulement sur la qualité de ses produits auprès de ses clients, mais également auprès de ses fournisseurs potentiels, qui ne sont pas naturellement formés à la paperasserie administrative et informatisée des achats publics. ✱

Jérôme Michon

Quand le département reprend la main...

Afin d'approvisionner les établissements en denrées alimentaires, les collectivités versent des dotations aux EPLE (collèges et lycées), qui sont chargés, eux-mêmes, d'effectuer leurs achats.

« Et c'est parfois compliqué entre les collectivités et les établissements scolaires de se mettre d'accord sur les achats », souligne Hamid Ettahfi. *« En donnant cette dotation, la collectivité n'a pas de pouvoir sur la manière de dépenser cet argent »*, explique Thierry Mathieu. Or, certains départements ont souhaité récemment retirer leurs dotations afin de créer eux-mêmes leur groupement de commandes et uniformiser les achats des cantines du territoire. Une idée qui paraît absurde du côté des gestionnaires d'établissements.

Le département des Yvelines vient de retirer cette compétence aux EPLE. Une décision soudaine qui bouscule la comptabilité des établissements. Côté changements, entre autres, les parents d'élèves ne doivent plus régulariser la cantine auprès des établissements mais auprès... du département. *« Mais ils n'ont pas les moyens humains de gérer ce genre de problème*, confie Thierry Mathieu. *Le département des Hauts-de-Seine avait pris cette décision il y a quelques mois. Les élus se sont vite rendu compte que ce n'était pas réalisable »*.

« L'ACHETEUR EN RESTAURATION COLLECTIVE CONTRIBUE AU LIEN SOCIAL »

D.R.

Jérôme Michon enseigne la réglementation et la pratique des marchés publics et privés à l'ESTP. Il a assuré le contrôle de légalité préfectoral, vérifiant ainsi la validité juridique de nombreux marchés publics de centaines de structures. Il anime de multiples formations et conférences sur le droit et la pratique des marchés publics en France et dans l'Union européenne.
► Pour en savoir plus, vous pouvez contacter J. Michon par e-mail : je.michon@orange.fr

FAUT-IL ALLER VERS LE "TOUT DÉMATÉRIALISÉ" ?

C'est une question qui est dans l'air du temps. À l'heure où il ne nous reste que notre permis de conduire et notre passeport dans notre portefeuille, le numérique s'empare de tous nos "papiers". Factures, contrats… tout y passe. Premier dans la ligne de mire de cet *empire data*, le secteur de la restauration et celui de l'hôtellerie, aussi. La dématérialisation y devient essentielle. Et les établissements de la restauration collective n'échappent pas à la règle.

Alors oui. La dématérialisation, ce sont déjà des avantages en pagaille : réduction des coûts, action environnementale, gain de temps, simplification des processus et allègement des responsabilités des entreprises… Pour les professionnels, le métier se révolutionne avec des solutions en ligne, les désengageant un petit peu plus de formalités administratives parfois lourdes et contraignantes.
L'étape suivante n'en sera pas des moindres : le gouvernement a planifié la dématérialisation des marchés publics au 1er octobre 2018. À partir de cette date, un marché public pourra se signer de manière électronique. Les producteurs pourront eux-mêmes déposer leur candidature en ligne pour répondre à des demandes. De même, les collectivités et les grands groupes pourront facturer directement sur la plateforme.
Pas à pas, chacun prend connaissance de ces nouvelles pratiques. « *L'informatique modifie complètement les métiers*, indique Hamid Ettahfi, gestionnaire dans un lycée et administrateur de l'association Aji-Gestion pour l'éducation. *Dans le cadre de l'association, nous formons les responsables des achats à se familiariser avec cet outil afin d'être opérationnels dans quelques mois* ».

UN REPAS COMMANDÉ SUR INTERNET

Pour certaines starts-up du numérique, la dématérialisation est déjà passée à la vitesse supérieure. Certains font la une des médias en greffant des puces dans la peau de leurs agents. Plus besoin donc de sortir sa carte pour ouvrir la porte du bureau, il suffit de présenter son bras, ou sa main. Sur le même principe - mais moins intrusif - certains collégiens ou lycéens, en France, signalent leur présence à la cantine grâce à une identification biométrique. Pour déjeuner, il suffit de montrer patte blanche. Près de 700 établissements scolaires ont déjà adopté ce principe futuriste.
Du côté des restaurants d'entreprises, mêmes évolutions. Certains employés peuvent même commander leurs plats à l'avance, sur la toile, et être informés en temps et en heure de l'affluence à l'heure du déjeuner. Des avancées technologiques qui changent l'expérience du consommateur.

LA GESTION EXTERNALISÉE, UNE BOUFFÉE D'AIR FRAIS

Une dématérialisation qui fait écho à la tendance d'externalisation qui se répand à vitesse grand V dans la restauration collective. Si les administrations publiques ou privées sont de plus en plus nombreuses à externaliser la gestion de leurs restaurants collectifs, le secteur, dont la valeur est estimée à 450 milliards d'euros dans le monde, ne sous-traite qu'un tiers de son activité actuellement. Alors que les entreprises externalisent leur cantine à 90 %, ce n'est pas le cas des hôpitaux, ni de la sphère scolaire (sauf dans le primaire).
Un monde de demain sans paperasse, sans tâches administratives.
La naissance d'une sécurité sans faille des transactions et une traçabilité des échanges avec les fournisseurs.
Que demander de plus ? Certains sont, en effet, ravis. L'heure est peut-être venue de se concentrer uniquement sur la qualité de la cuisine… ✱

DÉFINIR UNE POLITIQUE D'ACHATS ET LES CLAUSES ENVISAGEABLES

LA POLITIQUE D'ACHATS EST L'ESSENCE MÊME D'UN GROUPE DE RESTAURATION COLLECTIVE. ELLE VA DÉTERMINER LA QUALITÉ ALIMENTAIRE DES PLATS PRÉPARÉS ET ENGENDRER LA RÉPUTATION DE L'ENTREPRISE. CHAQUE POLITIQUE D'ACHATS SE DISTINGUE PAR SON CARACTÈRE, QU'ELLE SOIT SOCIALE OU ENVIRONNEMENTALE, PRIVILÉGIANT LES PRODUITS BIOLOGIQUES OU CERTIFIÉS PAR DES ÉCO-LABELS, LUTTANT CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET PRÉFÉRANT LES PRODUITS DE SAISON…

Avant d'établir une politique d'achats, il faut se poser les bonnes questions. Parmi elles : qui souhaite-t-on nourrir ? Cette interrogation, Jean-Marc David, directeur des achats du **Crous**, la garde en tête. *« Nous nous adressons à une population d'étudiants volatiles. Notre but est de faire en sorte qu'ils continuent à venir manger au sein de nos restaurants Crous »*.
Le groupe, qui compte environ 600 points de vente sur territoire (dont 450 restaurants universitaires), place le qualitatif en tête de ses critères d'achats.

Quelques chiffres…

- Le Crous référence **3 000 produits** différents au sein de ses achats. Les achats alimentaires représentent un budget de **70 millions par an**.
- 10 à 15 % des produits achetés par Compass sont **labellisés**. Les **produits locaux** représentent, quant à eux, **20 %** des achats (jusqu'à 45 % dans certaines régions).
- Chez Sodexo, plus de **300 produits sont testés** chaque année afin d'entrer dans le catalogue des achats.

« Chaque restaurant prépare lui-même ses plats, nous achetons très peu de produits déjà élaborés ».
Le service achats de **Sodexo**, lui, s'intéresse davantage à l'origine des produits et les conditions de production. Pour Sarah Etcheverry, directrice des achats chez **Compass**, *« la priorité, ce sont les achats responsables et engagés »*. *« Ça fait plusieurs années que l'on choisit ce qu'il y a de meilleur pour la santé, en protégeant le bien-être animal et l'environnement »*, explique-t-elle.
C'est justement sur ce point que le groupe communique auprès de ses consommateurs. *« De notre politique d'achats, on évoque justement l'importance de la pêche responsable, ou encore la réduction du sel ou du sucre dans nos produits »*, poursuit Sarah Etcheverry. *« Nous tentons aussi de développer l'alimentation alternative en proposant à la fois des protéines animales et protéines végétales »*.
Même chose pour **Transgourmet**, qui introduit peu à peu dans son catalogue des menus végétariens. Le groupe, dont la fonction est distributeur, propose aux acheteurs des lots sélectionnés auprès de grossistes français. Avec sa nouvelle marque, ►

Le bio, encore dans la tendance ?

Les produits issus de l'agriculture biologique n'ont que trop peu leur place au sein des achats de la restauration collective. La raison ? Une offre limitée, qui ne répondrait que trop peu à la demande. *« Certaines collectivités ont fait ce choix de se concentrer sur le 100 % bio ou presque »*, constate Hamid Ettahfi, gestionnaire dans un lycée. *« D'autres privilégient le local. On est davantage à promouvoir la proximité par rapport au bio »*, assure quant à lui Jean-Marc David, responsable des achats pour le Crous. Si le Grenelle de l'environnement a fixé un objectif de 20 % de bio depuis 2012, la part des produits biologiques en restauration collective est estimée à 2,9 % de la valeur d'achat des denrées (selon l'Agence bio, chiffres 2017), contre 1 % dans la restauration commerciale. Début 2017, 57 % des établissements de restauration collective (79 % des établissements de la restauration scolaire, 47 % de la restauration du travail, 30 % de la restauration santé/travail) déclareraient proposer des produits bio.

Enodis
Fabricant Grande Cuisine

LE FROID ÉCOLOGIQUE PAR ENODIS

ENODIS anticipe les changements réglementaires en proposant une gamme d'armoires, de dessertes et de solutions de préparation dont la mousse isolante et le fluide réfrigérant répondent d'ores et déjà aux exigences normatives futures concernant la protection de la planète.

ENODIS propose également des modèles de classe énergétique "A", la plus avantageuse en terme de consommation électrique, garantissant des coûts de fonctionnement les plus réduits du marché.

► **Transgourmet Origine**, sur le marché depuis un an et qui comporte 150 produits à l'heure actuelle, le groupe met en avant des choix responsables. « *Ces produits représentent tous les engagements pris par Transgourmet, ils sont irréprochables du point de vue du développement durable* », indique Aurélie Rossignol, directrice adjointe des achats.

DES PARTENAIRES FIABLES FAÇONNENT LES ACHATS

Pour effectuer ses achats, chacun s'entoure de partenaires fiables, revendiqués au sein même de la politique d'achats. Alors que Sodexo met en place un plan de suivi qualité ainsi que des audits réguliers, Compass fait signer à ses fournisseurs une charte d'éthique. « *L'écosystème fournisseurs et le juste équilibre entre nos différents partenaires est la base de notre stratégie d'achats* », souligne France de Sambucy, directrice des achats France pour Sodexo.
Les labels trouvent leur place au sein de ces stratégies commerciales (comme **Bleu Blanc Cœur**, dans lequel sont engagés beaucoup d'acheteurs). « *Nous travaillons avec l'ensemble des labels du marché, avec cinq niveaux de gammes, en fonction des demandes de nos clients inscrites dans le cahier des charges* », poursuit France de Sambucy.
Au cœur du processus "achats", des centrales traduisent les achats à l'image de la politique menée par les acheteurs. « *Nous avons une centrale d'achats nationale, sur laquelle nous effectuons des appels d'offres. L'ensemble des Crous est adhérent à cette centrale d'achats. Les seuls marchés qui sont signés en local, par chacun des Crous, concernent les fruits et les légumes ou encore le pain et les viennoiseries*, explique Jean-Marc David, directeur des achats du Crous. *La durée des marchés varie selon les produits. Les marchés des produits frais comme la viande ou les produits frais sont remis en compétition tous les quatre mois environ* ».
Pour Compass, tout se déroule sur une centrale de référencement.
Quant à Sodexo, une quarantaine d'acheteurs spécialisés par filière sont experts dans leurs produits. « *Ils connaissent les bassins géographiques et vont rencontrer les producteurs sur place. Ainsi, la majorité de nos achats sont faits en direct* », indique France de Sambucy.
Chez Compass, l'introduction d'un nouveau produit dans le catalogue des achats fait office d'un protocole intransigeant. « *On fait des tests sur le produit, des dégustateurs viennent goûter le pro-duit à l'aveugle*, raconte Sarah Etcheverry, directrice des achats du groupe. *Ensuite, on fait un audit qualité pour les produits sensibles. On vérifie la qualité organoleptique et technique du produit, ses ingrédients, son élaboration mais aussi ses normes de développement durable* ». ✱

Anais Rambaud

Facilitateurs d'achats

Vivalya regroupe 23 collaborateurs, professionnels de la sélection et de la distribution de fruits, légumes et marée fraîche, qui travaillent avec 80 dépôts de denrées alimentaires répartis dans l'Hexagone. « *Nous sommes des facilitateurs du processus achats*, explique Philippe Guyot, directeur de la coopérative. *En d'autres termes, nous faisons le lien entre le producteur et le client* ». Partenaire responsable de la mise en marché sécurisée de produits frais, Vivalya s'est engagé auprès de Restau co' en 2016 afin d'accompagner ainsi la démarche d'établissements responsables et partager un "engagement sociétal". Parmi les clients de Vivalya, 60 % œuvrent au sein de la restauration collective.

Clauses : conseils pratiques

Par Jérôme Michon

► Les conditions d'abattage d'un animal peuvent être prises en compte dans un marché public

La réglementation des marchés publics offre **deux possibilités** pour un acheteur afin qu'il prenne en compte les conditions d'abattage des animaux.
D'abord, au niveau des critères d'attribution, l'acheteur peut prévoir **le critère du "bien-être animal"** (expressément inscrit dans la réglementation des marchés publics depuis 2016) ou des conditions de production (parmi lesquelles se trouveraient celles de l'abattage des animaux) ou encore, dans l'interprétation du critère de la valeur technique d'une offre, si cette problématique d'abattage a été signalée dans le règlement de consultation. Par ailleurs, au niveau des clauses du cahier des charges d'un marché public, l'acheteur peut exiger **une stimulation électrique**, en vue d'améliorer la qualité des viandes (épuisement des réserves d'énergie, accélération de la chute de pH, entrée plus rapide en *rigor mortis*, entrée en maturation…).

► Prudence pour les IGP ou AOP dans les marchés publics

Au sein des signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine des produits alimentaires, se trouvent les appellations d'origine protégées (AOP) et les indications géographiques protégées (IGP).
• **L'AOP** protège la dénomination d'un produit dont l'origine de la matière première, la production, la transformation et l'élaboration doivent avoir lieu dans une aire géographique déterminée avec un savoir-faire reconnu et constaté.
• **L'IGP** protège quant à elle, la dénomination d'un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique.
Dans les deux cas, il s'agit de simples indicateurs. En d'autres termes, un acheteur ne peut pas exiger dans un marché public, une IGP ou AOP précise, car le localisme que ces notions impli-quent contrevient au droit concurrentiel européen. Par contre, un acheteur peut demander aux candidats quelle est l'IGP ou AOP dont dispose le produit alimentaire qu'il propose et mieux noter un produit proposé avec telle IGP ou AOP qu'un autre. **Ce n'est donc pas une condition d'accès à la commande publique**. C'est un simple outil possible d'appréciation des qualités intrinsèques d'une offre. L'IGP ou AOP peut donc constituer un élément de motivation (parmi d'autres) d'une note plus ou moins élevée à l'un des critères techniques d'attribution d'un marché public.

► L'exigence d'une filière utilisant des aliments pour animaux sans OGM est légale

Dans le cadre d'un marché public, un acheteur peut parfaitement établir un niveau d'exigence en matière d'alimentation des animaux, dont la viande lui serait livrée. Cela doit avoir été écrit dans les clauses du cahier des charges. Ainsi, **un acheteur peut exiger que les animaux soient issus de filières utilisant des aliments pour animaux sans OGM**. En France, les OGM sont interdits à la culture mais sont autorisés à l'importation. Au nom de la transparence due aux consommateurs, cette exigence doit être publique : les règles européennes organisent l'étiquetage des denrées alimentaires et, le cas échant, imposent la mention "contient des OGM" ou "produit à partir d'OGM" pour toutes les denrées alimentaires et aliments pour animaux. Cela ne s'applique pas pour autant aux animaux nourris à partir de végétaux OGM. Mais depuis 2012[1], il est possible en France d'étiqueter de manière volontaire des produits avec la mention "sans OGM" pour les ingrédients d'origine végétale ou "nourri sans OGM" pour les ingrédients d'origine animale (lait, viande, poisson, œufs…).

► Exiger, dans un marché public, le label "AB" ou agriculture biologique, c'est possible !

Le label bien connu "AB" ou son équivalent au niveau international, peut être imposé dans le cahier des charges d'un marché public, comme condition d'accès à la commande publique.
Dans une telle hypothèse, **l'acheteur devra malgré tout ajouter la mention "ou équivalent" après un tel label**. Cela veut dire clairement qu'aucun candidat ne pourra remettre une offre au lot concerné s'il n'apporte pas la preuve qu'il dispose d'un tel label ou, à défaut, qu'il respecte toutes les conditions techniques qui lui auraient permis dans l'absolu de disposer de ce label. La charge de la preuve pèse sur l'entreprise candidate.
L'agriculture biologique renvoie à un système global de gestion agricole et de production alimentaire qui mélange les meilleures pratiques environnementales, un haut degré de biodiversité, la préservation des ressources naturelles, l'application de normes élevées en matière de bien-être animal et une méthode de production respectant la préférence de certains consommateurs à l'égard de produits naturels. Plus souple qu'une clause du cahier des charges, l'acheteur peut recourir à **un critère d'attribution** qui offre une meilleure souplesse d'appréciation. Celui-ci reposera sur la **performance environnementale** de l'offre.
Attention cependant : la jurisprudence européenne a rappelé que **l'acheteur doit avant tout définir ses besoins en termes de performances et ne pas exiger un label** (en l'espèce, il s'agissait de Max Havelaar, qui est un label "privé" en commerce équitable). Les magistrats de la plus haute juridiction européenne ont ainsi jugé que le droit européen « *ne s'oppose pas, en principe, à un marché public pour lequel le pouvoir adjudicateur exige ou souhaite que certains produits à fournir soient issus de l'agriculture biologique ou du commerce équitable. Toutefois, le pouvoir adjudica-teur doit notamment utiliser des spécifications détaillées, plutôt que de se référer à des éco-labels ou à des labels déterminés* »[2]. La prudence s'impose donc. Il s'agit quoi qu'il en soit, d'un élément d'appréciation "possible" d'une offre en restauration collective.

[1] décret n° 2012-128 du 30 janvier 2012
[2] CJUE, 10 mai 2012, "Commission européenne c/ Pays-Bas", C-368/10)

OPTIMISER SES COÛTS

L'ACHAT DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE DOIT RÉPONDRE À UN CAHIER DES CHARGES PRÉCIS SUSCEPTIBLE D'IMPACTER TOUS LES AUTRES MAILLONS DE LA CHAÎNE DE PRODUCTION. L'OPTIMISATION DE CES CHOIX D'ACHATS, QU'ILS SOIENT FINANCIERS, ÉCOLOGIQUES OU PUREMENT TECHNIQUES, SONT ESSENTIELS.

Anaïs Rambaud

Le secteur est confronté à des enjeux socio-économiques dans lesquels le bien-manger tente sans cesse de s'imposer auprès de la maîtrise des coûts et des règlementations en matière d'environnement. Aujourd'hui, le coût global d'un repas est divisé entre plusieurs postes de dépenses : environ **25 % de denrées alimentaires**, près de **50 % de moyens humains**, **10 % d'investissement** (dans les équipements par exemple) et **15 % de fonctionnement**. Comment optimiser et maîtriser tous ces coûts ? Réponses avec quelques astuces.

OPTIMISER L'ACHAT DE DENRÉES ALIMENTAIRE…

…tout en privilégiant la qualité des produits. À commencer par **acheter des produits de saison**. Les prix peuvent varier considérablement d'une période de l'année à une autre. Adapter sa commande aux aliments disponibles coûte donc moins cher. Les chefs de restaurant distinguent aussi le coût matière du coût de revient dans l'assiette. Un meilleur rendement matière sera visible dans les produits bio ou de qualité.
Acheter sans emballage est aussi une économie non négligeable quand on commande des produits au poids ! Le surcoût des emballages est évalué, en moyenne, à 0,30 € par kilo.
Les alternatives végétariennes, tendance dans de plus en plus de restaurants, permettent aussi d'alléger la consommation et l'achat de viandes, tout en faisant la promotion d'une autre cuisine. Aussi, **les circuits courts** *(lire par ailleurs)* évitent les intermédiaires trop coûteux du producteur à l'assiette.
La **lutte contre le gaspillage alimentaire** anime de plus en plus d'acteurs de la restauration collective. Pour Compass, ce combat est devenu une vraie force de travail pour les agents œuvrant dans les cuisines du groupe. « *On tente surtout d'éviter les gaspillages de fin de service. La gestion des flux requiert une stratégie rigoureuse* », affirme Sarah Etcheverry, directrice des achats pour Compass.

OPTIMISER LES MOYENS HUMAINS

Réduire les moyens humains pour la confection d'un repas tient d'abord dans **l'optimisation du temps de production mais aussi du temps des achats.** Les groupements de commandes (évoqués dans la première partie de ce dossier) se créent un peu partout dans l'Hexagone. « *Être acheteur public, c'est maîtriser les grandes règles qui régissent la commande publique* », indique Hamid Ettahfi, gestionnaire d'un établissement du secondaire dans l'Allier. En effet, procéder aux achats requiert une formation rigoureuse et une très bonne connaissance des différents secteurs économiques et les entreprises qui les constituent. Définis par l'article 28 de l'ordonnance du 23 juillet 2015, les groupements de commande permettent aux établissements d'être en conformité avec règlementation des marchés publics. L'objectif ? Se rapprocher de d'autres acteurs publics achetant les mêmes produits afin de mutualiser les coûts et les moyens (contrairement à la centrale d'achat qui est une personne publique ou un organisme de droit privé qui procède à des achats pour le compte de différents acheteurs publics, ndlr).
Les avantages sont triples : faire baisser le coût de logistique, atteindre plus facilement des objectifs nutritifs et se dégager du temps du côté des gestionnaires.
Certains établissements noteront également que certaines techniques de cuisine réduisent les moyens humains (et aussi le coût matière). Entre autres, l'épluchage des légumes avec une légumerie équipée, par exemple.

OPTIMISER LES COÛTS DE FONCTIONNEMENT

Maîtriser les coûts de fonctionnement, c'est réfléchir à mieux utiliser les produits en garantissant un équilibre gustatif équivalent dans l'assiette.
Pour Jean-Marc David, directeur des achats au Crous, « *la centrale d'achats fonctionne avec des experts : le Comité de recherche et de développement. Ce comité est chargé d'étudier les processus afin d'optimiser la production et peut-être influencer directement nos achats* ».
Alors, légumes crus ou légumes cuits ? Lait entier ou lait demi-écrémé ? Réalisant des économies en terme de denrées, de moyens humains, mais aussi d'énergie, **la cuisson lente est la grande tendance dans les établissements de restauration collective**.
Elle consiste à cuire la nuit avec une préparation la veille au soir.
Effectuée en heures creuses, elle évite ainsi les pics de consommation d'électricité. L'installation de compteurs différents selon les parties de la cuisine permet de suivre sa consommation électrique.
Quant à la gestion des déchets, il est nécessaire de valoriser les déchets organiques, réduire les emballages, recycler les déchets cartonnés et métalliques afin de réduire encore les coûts. ✱

Optimiser les coûts financiers des équipements

Par Jérôme Michon

La réglementation des marchés publics a considérablement évolué ces dernières années. Depuis 2006, **il est obligatoire de définir ses achats en tenant compte d'objectifs de développement durable**. Cela implique une dimension soit environnementale, soit sociale, dans le cadre de la contractualisation d'une commande. Depuis la réforme intervenue par le biais d'une ordonnance en 2015 et de nombreux textes d'application adoptés notamment en 2016 et 2017, tous les acheteurs soumis aux marchés publics ont vocation à prendre compte, non pas uniquement le coût d'un achat (le prix) mais plutôt le "coût d'utilisation" voire le cycle de vie du produit.

Les directives européennes portant l'harmonisation des règles des marchés publics sont très explicites sur la nécessité d'apprécier un coût global d'un équipement de restauration collective plutôt que de prendre en compte le seul coût d'achat.

Est désormais illégal l'achat d'un équipement en restauration collective sans tenir compte, outre son **prix d'achat**, de ses **coûts d'installation** (emprise sur le sol, ergonomie, fonctionnalité, aménagements particuliers à prévoir en cuisine, etc.), de ses **coûts d'entretien et de maintenance**, de sa **consommation énergétique ou en eau**, de sa **part de matériaux recyclables ou performants sur le plan environnemental**, de ses **coûts en terme de formation des utilisateurs** de l'équipement, etc. Il s'agit d'un coût global, qui fournit à l'acheteur le véritable prix de l'équipement.

Que les fournisseurs ne disent pas qu'ils ne sont pas en mesure de fournir des ratios de consommation d'eau ou d'énergie, s'agissant de l'équipement qu'ils proposent. Ils doivent tous les avoir calculés pour pouvoir vendre un tel matériel en France. Ce n'est pas une exigence propre aux marchés publics. C'est consubstantiel à la vente d'un tel produit sur le marché français, voire européen. Ce qui est nouveau, c'est que l'on impose désormais à l'acheteur d'en tenir compte dans sa politique d'achat, y compris dans le cadre de la simple location d'équipements.

Cette nouvelle approche globale du coût des équipements en restauration collective s'inscrit pleinement dans une préoccupation d'optimisation des dépenses, surtout des coûts indirects des matériaux et produits.

La nouvelle réglementation désormais en vigueur impose également que l'acheteur raisonne autant que possible en "cycle de vie".

Selon une proposition du Chartered Institute of Purchasing and Supply (organisme de recherche britannique), le **coût global du cycle de vie** porte :

- premièrement sur *« les coûts d'achat et tous les coûts associés (livraison, installation, mise en service, etc.) »* ;
- deuxièmement sur *« les coûts de fonctionnement, notamment l'énergie, les pièces de re-change et l'entretien »* ;
- et enfin sur *« les coûts de fin de vie comme la mise hors fonction et l'élimination »*[1].

En d'autres termes, cela inclut l'ensemble des aspects du **coût d'utilisation** ou du coût global de l'équipement, mais également les coûts liés au **recyclage**, **démantèlement**, à la **valorisation** de l'équipement se trouvant en fin de vie.

Le fournisseur qui propose un équipement en restauration collective doit expliquer ce qu'il propose en terme de récupération de celui-ci, dans l'hypothèse où il n'est plus utilisable (réutilisation par une association à portée sociale, partenariat avec une société de gestion de déchets, ou reprise par ses soins).

Ce paramètre est d'autant plus important que la mise en déchetterie de l'équipement a un coût pour l'acheteur. Or, les fournisseurs sont même capables de proposer un montant financier pour récupérer ce "déchet" afin de le valoriser selon une filière qui les intéresse financièrement.

Au même titre que le matériel informatique ou encore les véhicules arrivés en fin de vie, les équipements de restauration collective représentent une valeur financière pour les acheteurs, même lorsqu'ils ne sont plus utilisables.

C'est cette approche globale, jusqu'à la fin de vie de l'équipement, que les acheteurs soumis aux règles des marchés publics doivent avoir, dès leur acte d'achat, en exigeant les contrats de maintenance dès la remise d'une offre pour la fourniture initiale de l'équipement, ou encore ceux portant sur la reprise du matériel (existant ou proposé comme étant neuf, ou en location).

[1] Guide de la Commission européenne "Acheter vert"

INNOVATION
Cleveland
Enodis
Fabricant Grande Cuisine
01 69 02 25 25 / WWW.ENODIS.FR

30 ANS QUE NOUS INNOVONS POUR VOUS...
ET ÇA VOUS RÉUSSIT !

Depuis plus de 30 ans les innovations technologiques d'Enodis ont révolutionné le monde de la Grande Cuisine.

Développer des cuisines moins énergivores, optimiser les performances au service de la qualité, offrir de meilleures conditions de travail, créer des cuisines plus compactes, plus esthétiques, plus fonctionnelles, voilà l'ADN d'Enodis.

EN 1982
Convotherm lance le **premier four mixte électrique du marché avec le brevet « Système Clos »** qui permet de cuire plus vite à des températures plus basses. Cleveland, la **marmite universelle double enveloppe sous vide d'air** : uniformité de chauffe et montée en température 3 fois plus rapide qu'une marmite classique.

1988
Frymaster innove avec **la première friteuse haut rendement et sa cuve de 25 litres** : économie de surface et consommation d'huile réduite de 50 %.

1994
Porte escamotable sur tous nos fours mixtes : gain d'espace et une grande flexibilité.

1997
Grill double face ENODIS : cuisson simultanée dessus/dessous et un rendement optimisé.

1998
Lancement de la gamme induction - planchas, plaques, wok - avec **système breveté RTCS de contrôle de température en temps réel et régulation au degré près.**
Générateurs induction pour les fourneaux déportés à 10 mètres.

2006
Fours mixtes Mini Convotherm, 51,5 cm de large, en format GN2/3 et GN1/1, toujours le plus compact et performant du marché.

2013
Nouvelles gammes d'armoires, de vitrines et de meubles froids ENODIS, au gaz « vert » R290.

2016
Four à très grande vitesse e2s : cuire 20 fois plus vite qu'un four traditionnel, sans fumée ni odeur. 5 paninis en 40 secondes, 4 croque-monsieur en 90 secondes.

2017
Matériel de cuisine ENODIS intelligent et connecté grâce à la technologie WIFI.

ET CE N'EST PAS FINI !

ENODIS, MARQUEUR D'INNOVATIONS

Com' sur un nuage

ACHATS LOCAUX OU APPROVISIONNEMENTS DIRECTS DE PRODUITS D'AGRICULTURE

Manger local, telle est la tendance incitée de plus en plus par le gouvernement, les initiatives locales visant à développer l'activité des producteurs, mais aussi le mot d'ordre véhiculé par les hautes instances de la santé. 71 % des Français préféreraient acheter des produits "locaux", selon une étude de Natural Marketing Institute. « *La nouvelle réglementation de la commande publique actuellement en vigueur autorise expres-sément les acheteurs à recourir à différentes formules permettant de privilégier des achats locaux* », introduit Jérôme Michon. En effet, de plus en plus de groupes, chargés d'effectuer des achats à destination de la restauration collective, se penchent sur cette question de l'approvisionnement local. Or, il n'est pas toléré d'exiger, dans les clauses du marché public, qu'un produit provienne du même territoire que l'acheteur. « *Il est possible d'utiliser toutefois des astuces, comme mentionner l'impact sur l'environnement pour limiter le transport* », indique Thierry Mathieu, gestionnaire dans un collège parisien. Une tâche qui n'est pas toujours aisée, en raison d'abord d'une définition floue et subjective du terme "local". « *Contrairement aux produits issus de l'agriculture biologique, personne n'a réussi à donner une délimitation précise aux achats locaux. Pour certains c'est l'Europe, pour d'autres, c'est la région…* », s'étonne Hamid Ettahfi, gestionnaire d'un lycée de l'Allier. En effet, « *le localisme d'attribution n'est pas légal* ». Jérôme Michon insiste sur le fait qu'il est préférable de privilégier la méthode d'approvisionnement plutôt que la provenance *(lire ci-dessous)*. D'autre part, il souligne qu'il ne faut pas « *confondre l'achat local et l'approvisionnement direct de produits de l'agriculture. Ce dernier ne vise pas nécessairement un fournisseur implanté localement. Il vise avant tout l'absence d'intermédiaire ou le caractère limité du nombre d'intermédiaires. Par ailleurs, un achat local n'est pas nécessairement une garantie de qualité. Cela peut l'être ou non. Et, juridiquement, il n'est pas possible de justifier l'attribution d'un marché public en restauration collective par la distance existant entre le producteur et l'acheteur, voire le consommateur final* ».

Un "circuit court" est un mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire. Le ministère de l'Agriculture (Agreste) estimait en 2014 qu'un producteur sur cinq vendait en circuit court[1].

LE CRITÈRE DE "CIRCUIT COURT" N'EST PAS UN CRITÈRE GÉOGRAPHIQUE

L'article 2 du règlement (UE) n°1305/2013 sur la notion de "circuit d'approvisionnement court" est explicite sur ce point, dans le cadre des marchés publics.

L'acheteur doit davantage se focaliser sur le « *circuit de fourniture* », selon Jérôme Michon, que sur l'implantation géographique du producteur, qui n'est pas un argument légal en marché public.

Par contre, il est possible de prévoir un critère d'attribution intitulé « *les conditions de production et de commercialisation* » des produits de l'agriculture. « *Ceci est expressément autorisé par l'article 62 du décret n° 2016-360 du 25 mars 2016. Un tel critère revient nécessairement à mieux noter un fournisseur qui démontrera que ses modalités de production sont de qualité, respectent un certain nombre de normes de performances, et qu'il est en mesure de fournir ses produits directement, sans recourir à de nombreux commerciaux se rémunérant au passage. La traçabilité des produits est un point fondamental* », explique l'expert des marchés publics.

Il est également envisageable d'imposer, dans le cahier des charges d'un marché public de restauration collective, la

présentation des produits dans les locaux de consommation et toute une série de campagne de communication auprès des consommateurs finaux. « *En exigeant une visite de la ferme du candidat, par exemple, ou que ce candidat vienne présenter ses produits dans chacune des écoles de la collectivité concernée, l'acheteur invite les agriculteurs locaux à s'organiser et anticipe la possibilité de mieux noter leurs offres* », soumet Jérôme Michon.
L'objet principal du marché doit demeurer la fourniture de produits, mais accessoirement, l'exigence de ces éléments de communication est parfaitement légale. « *Cela fait partie de l'offre globale attendue* ».
Toutefois, il faut être vigilant, un approvisionnement de proximité ne tient pas compte du nombre d'intermédiaires mais de la distance géographique entre le producteur et le consommateur. Les spécifications techniques d'un marché public ne pouvant faire mention d'une provenance ou ori-gine déterminée, préciser le lieu d'implantation du fournisseur n'est, par conséquent, pas autorisé dans un cahier des charges.

LA PROXIMITÉ AVEC LES PRODUCTEURS EST ESSENTIELLE

Sodexo a fondé sa politique d'approvisionnement autour de relations avec des producteurs, mais aussi fournisseurs, transformateurs ou encore distributeurs. Des "collaborateurs achats" représentent le groupe dans les principales régions françaises afin de représenter l'identité alimentaire d'un territoire. Des partenariats se sont développés avec des filières de producteurs régionaux et des coopératives, avec des associations pour la promotion des labels et des démarches régio-nales, avec des petits producteurs en développement et des réseaux associatifs. Des actions de sensibilisation pour tel ou tel produit du terroir sont parfois organisées au sein des restaurants Sodexo pour faire connaître le travail des producteurs partenaires.

Si les approvisionnements locaux pour les particuliers - donc en petite quantité - se font facilement auprès des producteurs, les gros volumes nécessaires à la restauration collective nécessitent une organisation minutieuse et une anticipation dans les achats. Pour les clients du groupe Compass, « *le local est de plus en plus demandé*, indique Sarah Etcheverry, directrice des achats. *On essaye de développer les achats locaux en conséquence mais toutes les régions françaises ne sont pas amenées à produire ce dont on a besoin* ». France de Sambucy, directrice des achats pour Sodexo, insiste sur la différence entre lieu de production et petits producteurs : « *Quand on parle d'approvisionnement local, on parle de l'origine du produit. On ne parle pas de petits producteurs. Ce qui est local pour l'un n'est pas local pour l'autre* ».

> UN "CIRCUIT COURT" EST UN MODE DE COMMERCIALISATION DES PRODUITS AGRICOLES QUI S'EXERCE SOIT PAR LA VENTE DIRECTE DU PRODUCTEUR AU CONSOMMATEUR, SOIT PAR LA VENTE INDIRECTE, À CONDITION QU'IL N'Y AIT QU'UN SEUL INTERMÉDIAIRE.

La sélection des carottes par Sodexo

Les carottes sont choisis dans quatre bassins de production répartis dans toute la France. Dans les principes de l'agriculture raisonnée, les producteurs participent à la fertilisation des cultures, à la gestion économe des ressources en eau, au pilotage des consommations d'énergie et à la préservation de la faune sauvage.

Pour aiguiller les acheteurs dans leurs choix, des réseaux existent pour faciliter la mise en relation. C'est le cas notamment d'Agrilocal, de Creno (pour le commerce de gros de fruits et légumes), inPact (en Poitou-Charentes) ou encore AgriCourt ou le Réseau Cocagne. « *Il est très important de faire travailler le tissu local* », souligne Aurélie Rossignol, directrice adjointe des achats chez Transgourmet. Le groupe dont, la maison mère se trouve en Suisse, revendique des valeurs sincères en matière de protection de l'environnement et d'approvisionnements en produits français. « *On ne fait pas de concessions sur nos engagements. On s'interdit certaines provenances* », poursuit la professionnelle. Parmi ses exigences, le groupe espère, à l'horizon 2018, associer tous ses produits à une démarche de développement durable.

POUR ALLER PLUS LOIN

Qui dit relation privilégiée avec les producteurs dit confiance dans tous les maillons de la chaîne. Consommer local enclenche un phénomène de réflexion globale. Il est possible d'imposer des exigences à ses partenaires quant à la livraison, comme chez Transgourmet, qui exige une composition des cartons en matière recyclable, ou quant aux déchets des cantines. « *Un acheteur pourrait imposer la reprise par le candidat de tout ou d'une partie de la nourriture jetée et contribuer ainsi à la lutte contre le gaspillage alimentaire* », indique Jérôme Michon. Charge aux agriculteurs de s'organiser avec ces denrées récupérées, de les « *offrir à des associations à portée sociale, ou recourir au compost* ». ✱

[1] Les producteurs de légumes ou de miel sont, à ce jour, les plus investis dans la distribution de leurs produits en circuits courts, contrairement aux produits d'origine animale, plus rarement commercialisés en circuit court.

LES GRANDES TENDANCES DES ACHATS EN RESTAURATION COLLECTIVE

Gérard Vaurs
GÉRANT DE GV RESTAURATION

Avec les derniers scandales alimentaires (viande de cheval à la place de viande de bœuf dans des plats cuisinés, œufs contaminés au fipronil…), **les consommateurs veulent plus de garantie** et de **transparence sur l'origine de leurs aliments**.
Avec les études régulièrement publiées sur les effets probables de certains aliments ou substances sur la santé, ils souhaitent également consommer **des produits plus sains**.
Les communications régulières sur la maltraitance animale comme l'impact de notre alimentation sur l'environnement incitent aussi peu à peu les consommateurs à se tourner vers **une alimentation plus durable, soucieuse de préserver la planète et ses ressources.**
N'oublions pas bien sûr l'effet "mode" qui comme dans tout secteur a un pouvoir incroyable sur le consommateur…
Nous pouvons enregistrer les évolutions suivantes dans les tendances des achats :

► Agriculture biologique

Tous les indicateurs sont en hausse :
+14 % sur le premier semestre 2017
Les agriculteurs, conscients de l'évolution du marché allouent de plus en plus d'espaces pour l'agriculture biologique, **+12 %** de producteurs engagés en 2016.
L'effet de l'augmentation de la disponibilité des produits se fait immédiatement ressentir sur les prix et donc sur les consommations.

► Économie locale/circuits courts

Faire travailler nos agriculteurs, privilégier les denrées produites dans un rayon de moins de 200 kilomètres autour du consommateur final : **23 % des Français consomment "local"**, tendance qui s'accentue depuis le début de l'année.
Ce mode de consommation traduit la volonté des consommateurs de respecter la saisonnalité des produits et donc de manger des produits qui ont plus de goût avec à l'esprit le développement de l'économie locale et le retour au commerce de proximité.

► Produits de qualité, d'origine contrôlée, soumis à des cahiers des charges strictes et liés à l'éthique

Manger un poulet fermier ou encore un fromage de nos régions ou boire un café issu du commerce équitable est entré dans les mœurs de nos convives.
Ce qui les motive, ce sont des produits de qualité, soumis à des cahiers des charges strictes comme par exemple les produits Bleu Blanc Cœur, une association qui regroupe l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire autour d'un objectif commun de qualité, que ce soit dans le domaine animal, environnemental ou de l'alimentation humaine. Bleu Blanc Cœur veille à l'équilibre de l'alimentation des animaux en privilégiant le retour des végétaux d'intérêt nutritionnel tels que l'herbe, la luzerne, le lin, la féverole…
En 2016, les consommateurs de l'Hexagone ont dépensé **7 milliards d'euros** pour acheter des **aliments labellisés**. Ce chiffre marque un bond de 20 % par rapport à la consommation de l'année précédente. Des grands items comme le **respect des méthodes traditionnelles**, le **savoir-faire du terroir** viennent influencer considérablement le comportement des consommateurs.

► Les produits végétariens

De plus en plus de consommateurs affectionnent les produits à base de protéines végétales, alternative à la protéine animale souvent décriée ou souci de respect de la condition animale.
Nous pouvons observer sur le marché le développement de ces gammes : steaks, boissons et yaourts à base de soja, tofu, salades complètes à base de légumineuses, boulettes et nuggets de blé, poêlées complètes, etc. Ce qui nous conduit à l'apparition de nouveaux phénomènes qui viennent impacter les consommations telle que la mode "vegan".

► Manger français

Gage de développement durable, de développement économique. Faire travailler les producteurs de nos terroirs et régions, voilà la priorité de tous.
Manger un fruit produit en France, manger des yaourts fabriqués avec du lait français, consommer de la viande issue de bêtes nées, élevées et abattues en France ; une disponibilité produits accrue et des prix n'ayant pas à rougir des provenances européennes. Ce mode d'achat s'est démocratisé et est devenu coutumier dans les restaurants de collectivité.

► Restauration nomade

Nous trouvons des petits nouveaux également en restauration nomade, phénomène qui a pris de l'ampleur ces trois dernières années.
Après la sandwicherie revisitée, place aux salades composées à base de légumineuses, aux soupes façon "maison", aux graines à grignoter, aux smoothies de légumes et de fruits, aux plats à emporter inspirés des recettes de cuisine du monde. *

LE DROIT ALIMENTAIRE, LA RESTAURATION COLLECTIVE ET LES ACHATS LOCAUX

De plus en plus, l'idée fait son chemin de la nécessité de faire davantage de place aux achats locaux. C'est vrai pour les consommateurs mangeurs qui aspirent à agir en même temps comme citoyens. C'est vrai aussi pour les exploitants qui cherchent localement des prix leur permettant de vivre décemment de leur travail. C'est vrai pour les distributeurs qui voient se profiler une évolution commerciale en ce sens. C'est vrai aussi pour les collectivités territoriales qui, dans l'exercice de leurs compétences en matière de restauration collective, sont incitées à innover dans le sens d'un approvisionnement partagé entre le local et le plus lointain.

Mais qu'est-ce que le local ? Chacun a sa propre définition : un territoire administratif, une circonférence autour de la commune… Pour les opérateurs privés (transformateurs, distributeurs, commerçants), le local est ce que demande leur clientèle. Pour les collectivités publiques, et donc pour la restauration collective, c'est une autre affaire. Dans ce cas, pour définir utilement le "local", il faut déterminer deux territoires différents.

Le premier est un territoire de gestion. Qui aura le pouvoir de décider de tel ou tel approvisionnement ? Ainsi, pour une cantine municipale, ce sera la commune ; pour un collège, le département, etc. Parfois, il faudra innover un peu et, lorsqu'une politique d'approvisionnement sera commune à plusieurs collectivités, donner la gestion à une communauté de communes, au département qui leur est commun...

D.R.

François Collart Dutilleul
juriste, professeur émérite des Universités, membre correspondant de l'Académie d'Agriculture de France et directeur du programme Lascaux.
www.programmelascaux.eu

Parfois on peut aller plus loin et créer une structure de gestion spécifique comme une société coopérative d'intérêt collectif (SCIC). On peut aussi organiser la gestion par un contrat réunissant des partenaires publics et le cas échéant privés pour s'entendre sur la politique à suivre et pour la mettre en œuvre. En France, c'est le principe de la liberté contractuelle qui s'applique et la liberté ouvre beaucoup de chemins différents possibles et sur-mesure.

Le second territoire est un territoire d'approvisionnement. Par exemple, si une ville doit assurer 5 000 repas par jour, son territoire (local) d'approvisionnement est l'espace nécessaire pour se procurer le produit dont elle a besoin. Peut-être que la ville en question qui veut s'approvisionner en carottes produites en agriculture biologique va trouver la quantité nécessaire auprès des agriculteurs de son territoire. Peut-être devra-t-elle aller plus loin et élargir son cercle. Cela veut dire qu'il peut y avoir, sur un territoire unique de gestion, différents territoires d'approvisionnement en fonction des produits dont on décide qu'ils doivent être trouvés "localement" (bio, saisonniers…). D'où l'importance du "sourcing" qui permet de mettre en œuvre une telle politique. Cela suppose bien sûr de décider au préalable des ►

produits dont l'approvisionnement se fera localement, ceux qui viendront au moins de France, et les autres pour lesquels ce sera la meilleure offre économique pour la qualité attendue.
Voici alors un montage particulièrement innovant et efficace lorsque l'on raisonne à partir de l'Agence de l'eau. L'Agence de l'eau conclut des contrats avec les agriculteurs situés sur le bassin versant qu'elle administre. Par ces contrats, les agriculteurs s'engagent d'une part à ne pas utiliser de produits phytosanitaires dont les molécules de synthèse se fixent à la molécule d'eau car l'agence doit dépenser argent et énergie pour nettoyer l'eau et la rendre potable. D'autre part, les mêmes agriculteurs s'engagent dans un processus progressif de passage à des méthodes de culture plus proches de la nature : agroécologie, agroforesterie, agriculture biologique… En contrepartie, l'Agence de l'eau aide techniquement les agriculteurs sous contrat. Mais surtout, l'Agence de l'eau sert d'intermédiaire pour que les restaurations collectives locales s'approvisionnent sur certains produits auprès de ces agriculteurs sous contrat. Cela suppose souvent que les agriculteurs fassent l'effort d'une première transformation de leur production : des yaourts, des saucisses… Cet effort est compensé par des contrats qui garantissent aux agriculteurs une durée de plusieurs années d'approvisionnement et des prix faits par l'agriculteur en fonction de ses coûts de production.
Il peut y avoir là une spirale vertueuse pour la santé des convives de la restauration collective, pour l'environnement, pour le tissu économique.

POUR DÉFINIR UTILEMENT LE "LOCAL" EN RESTAURATION COLLECTIVE, IL FAUT DÉTERMINER DEUX TERRITOIRES DIFFÉRENTS : LE PREMIER EST UN TERRITOIRE DE GESTION ET LE SECOND UN TERRITOIRE D'APPROVISIONNEMENT.

Toutefois, selon les territoires, il peut exister des problèmes de concurrence mal assumée entre agriculteurs sous contrat et ceux qui restent en dehors du système ; entre les agriculteurs qui se lancent dans la transformation et des TPE/PME locales ; entre les communes qui entrent dans la danse et celles qui préfèrent rester repliées sur leur territoire administratif. Les territoires ne sont pas à égalité dans cette concurrence. Certains ont un nombre très important d'agriculteurs et d'autres non ; certains ont un réseau dense d'entreprises transformatrices et d'autres non ; certains ont une géographie et un climat plus propice que d'autres à des productions plus facilement localisables comme les fruits et légumes. La difficulté la plus grande peut aussi être celle de trouver le meilleur territoire de gestion pour un tel territoire d'approvisionnement : la communauté de commune ? La "grande ville" du territoire ? Une SCIC ? Un SCOT ?
Il y a un enjeu important : préfigurer un Projet alimentaire territorial (PAT) conforme à la loi d'avenir pour l'agriculture de 2014.
Tout est affaire de méthode. Mais des méthodes existent pour réussir. Il faut d'abord faire un premier pas. Il y a des exemples à considérer, mais surtout, il ne faut jamais copier un modèle car il n'y a pas de modèle. Il n'y a que des expériences singulières. Le ministère de l'Agriculture a commandé la réalisation d'une plateforme numérique recensant et présentant les expériences innovantes en matière de restauration collective locale, durable et de qualité[1]. Cette plateforme est utilisée dans les États généraux de l'alimentation. Les expériences des autres peuvent avoir un effet incitatif beaucoup plus efficace que les tentatives (jusque-là avortées) de lois contraignantes pour les collectivités. ✱

[1] http://www.observatoire-restoco-durable.org/

LES CHOIX DE MODE DE GESTION

Au carrefour des intérêts économiques des industriels et des producteurs, d'une part et des politiques de santé publique, d'autre part, l'alimentation est un secteur hautement stratégique pour les décideurs publics en charge de services publics de restauration collective.

L'amélioration de la qualité des aliments va, en effet, souvent de pair avec l'augmentation du prix des aliments, ce qui ne facilite pas la prise de décision publique en la matière. Et quelle que soit la priorité accordée par les décideurs publics, celle-ci fait nécessairement l'objet de critiques, soit que le prix soit jugé trop élevé, soit à l'inverse, que la qualité de la restauration soit jugée insuffisante.

Dans ce contexte, **le choix du mode de gestion revêt une importance capitale et manifeste une véritable volonté politique**. Sur le plan strictement juridique, l'enjeu lié au choix du mode de gestion est considérablement minoré par la frontière, en pratique très ténue, qui existe entre les deux grandes philosophies de gestion du service public : **maîtrise d'ouvrage publique** ou **maîtrise d'ouvrage privée**. Celle-ci se déduit en effet du risque d'exploitation assumé par le prestataire, qui, en fonction du mode de rémunération choisi, n'est pas si aisé à identifier, y compris en marché public. Les décideurs publics doivent, en la matière, se livrer à un véritable jeu d'équilibriste.

GESTION DIRECTE OU EXTERNALISATION ?

Rappelons tout d'abord, pour mémoire, que **la restauration collective caractérise un service public**[1], dont la gestion peut être confiée à un tiers, sous réserve des missions qui appartiennent en propre à l'administration. Ne sont en effet pas susceptibles d'être déléguées les missions de surveillance et d'encadrement des élèves associés à la gestion de la restauration scolaire[2] ou la surveillance en milieu pénitentiaire[3].

Ensuite, la mise en place d'un service de restauration collective suppose que l'acheteur public privilégie au préalable l'un des deux schémas fonctionnels suivants : **un service de restauration directe**, qui implique une continuité entre le lieu de production des repas et le lieu de consommation, **ou un service de restauration indirecte**, qui induit, à l'inverse, une séparation géographique entre le lieu de la préparation des repas et le lieu de leur consommation[4].

Le schéma fonctionnel de restauration retenu a bien évidemment une incidence importante sur la nature des contrats passés par les pouvoirs adjudicateurs.

Si la restauration indirecte implique quasi-systématiquement de recourir à un prestataire extérieur, la restauration directe laisse le pouvoir adjudicateur libre de conserver la maîtrise d'ouvrage du service ou de la déléguer en totalité. Ainsi, dans un mode d'exploitation de type régie, les services de la collectivité concernés concluront des marchés publics de denrées alimentaires[5], procèderont à la transformation des aliments et assureront le service à table. À l'inverse, lorsque la personne publique choisit une gestion complètement externalisée assurée par un prestataire externe[6], alors, elle devra choisir une ►

[1] Pour la restauration scolaire maternelle et primaire : CE, avis, 7 octobre 1986, Grands avis du Conseil d'Etat, Dalloz, 2001, p. 245 ; pour la restauration scolaire des collèges et lycées : articles L. 213-2 et L. 214-6 du code de l'éducation ; pour la restauration des établissements d'enseignement supérieur : CE, 27 février 1942, Mollet, Rec. p. 64. La loi n°87-432 du 22 juin 1987, modifiée par la loi n°2002-1138 du 9 septembre 2002, relative au service public pénitentiaire organise un dispositif permettant à l'administration pénitentiaire de confier, pour la gestion de ses établissements, à des organismes de droit public ou de droit privé habilités, des fonctions autres que celles de direction, de greffe et de surveillance. L'article 3 de la loi pénitentiaire n°2009-1436 du 24 novembre 2009 a repris ce principe. À côté de la gestion publique s'est ainsi développée la gestion dite mixte ou déléguée.

[2] CE, avis, 7 octobre 1986, précité ; articles L. 213-2 et L. 214-6 du code de l'éducation, précité.

[3] Cf. note 2.

[4] Schématiquement, la restauration directe suppose que *« les plats sont consommés sans délai, à proximité immédiate du lieu où ils sont préparés. Le transport des préparations culinaires entre le lieu de production (cuisine) et les lieux de consommation ne nécessite pas de matériels spécifiques ».* Quant à la restauration indirecte, elle suppose une discontinuité entre le lieu de production des repas (le plus souvent dans une cuisine centrale) et le lieu de consommation dans des unités satellites, ce qui impose la mise en œuvre d'un mode de livraison, en liaison chaude (Les aliments sont conditionnés dès la fin de la cuisson et conservés à haute température jusqu'au moment de leur consommation) ou froide (refroidissement des plats après cuisson pour une remise en température sur le lieu de consommation) : voir le *Guide des contrats publics de restauration collective* (n° j4-05 du 31 mars 2005), groupe permanent d'études des marches de denrées alimentaires (gpem/da), approuvé le 31 mars 2005 par la commission technique des marchés, p. 52. Ce guide, obsolète sur les questions relatives à la réglementation relative aux marchés publics, demeure sur certains aspects techniques tout à fait pertinent.

[5] De tels marchés seront des marchés de fournitures classiques soumis à l'ensemble des règles de publicité et de mise en concurrence fixées par la réglementation du droit des marchés publics : procédure adaptée de l'article 27 du décret n° 2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics pour les marchés inférieurs au seuil de 209 000 € HT pour les collectivités territoriales et leurs groupements ou de 135 000 € HT pour l'État et ses établissements publics.

[6] Dans ce cadre, les missions du prestataire seront transverses et porteront sur de multiples aspects du service : élaboration des menus, sélection des fournitures et les achats de denrées alimentaires nécessaires à la confection des repas, préparation des repas sur place dans les locaux mis à disposition par l'établissement, distribution des repas aux convives (restaurant self), fourniture de prestations accessoires (repas spécifiques dans des circonstances particulières...), gestion du service proprement dit (mise à disposition et gestion du personnel, encaissement auprès des usagers...).

► forme juridique de contrat bien particulier : le marché public ou la délégation de service public.

EXTERNALISATION : MARCHÉ PUBLIC OU DÉLÉGATION DE SERVICE PUBLIC ?

Dans l'hypothèse d'une externalisation, l'autorité publique gestionnaire ayant la responsabilité de la gestion du service de restauration devra alors faire face, sur le plan juridique, à un choix délicat : recourir au marché public ou à la délégation de service public. Car du choix entre ces deux types de contrat dépendra *in fine* du mode de rémunération que la personne publique entend prévoir pour son prestataire, à savoir : **marché public de prestations de services** si le prestataire est rémunéré par la personne publique, forfaitairement et indépendamment des résultats de l'exploitation du service[7] ; **convention de délégation de service public** dans l'hypothèse où la rémunération, perçue directement auprès des usagers, dépend des résultats de l'exploitation du service[8].

L'exercice est loin d'être anodin dans la mesure où l'acheteur public qui, compte tenu de la rémunération prévue au contrat, opterait à tort pour une délégation de service public (ou inversement) risquerait, en cas de contestation contentieuse l'annulation de sa procédure de publicité de mise en concurrence, voir du contrat conclu lui-même[9], le contraignant à tout reprendre à zéro…

Il est revenu à la jurisprudence, au fil du temps, de déterminer la frontière entre ces types de contrats publics. Ainsi, seul le contrat dans lequel, eu égard au mode de rémunération fixé, une *« part significative du risque d'exploitation demeure à la charge du cocontractant »* relèvera de la qualification de délégation de service public[10]. À l'inverse, lorsque le titulaire ne prend pas en charge une part significative du risque d'exploitation et reçoit une rémunération forfaitaire régulière directement payée par la personne publique, le contrat sera qualifié de marché public. Sauf que généralement, le mode de rémunération est plus complexe que cela. Un contrat dans lequel la rémunération est perçue directement auprès des usagers peut masquer en réalité un marché public s'il est prévu que la personne publique compense d'une manière ou d'une autre les éventuels aléas de fréquentation et d'impayé. La rémunération peut également être mixte (une part usager et une part versée par la personne publique). Il importe donc de se livrer à un examen *in concreto* approfondi des clauses financières du contrat pour déterminer si le prestataire supporte réellement un risque d'exploitation, et partant, si le contrat constitue une délégation de service public ou un marché public.

D.R.

Édouard Clot
Avocat au Barreau de Paris, spécialisé dans l'accompagnement des projets publics, Édouard Clot a développé une expertise spécifique dans la passation et l'exécution des contrats publics d'affaires, aux côtés des acheteurs publics et des opérateurs économiques.

RESTAURATION COLLECTIVE, QUEL MODE DE RÉMUNÉRATION POUR ASSURER LA SÉCURITÉ JURIDIQUE DU CONTRAT ?

L'examen du mode de rémunération par le juge administratif

Le juge administratif a eu à plusieurs reprises l'occasion de se pencher sur le mode de rémunération fixé dans les contrats publics de restauration collective. Ainsi, le Conseil d'État a pu juger que le contrat d'exploitation de la restauration scolaire conclu par une Commune avec une association, dans laquelle les recettes de cette dernière étaient constituées d'une part fixe versée par la commune

[7] Art. 5 de l'ordonnance n° 2015-899 du 23 juillet 2015 relative aux marchés publics.

[8] Conformément à l'article L. 1411-1 du CGCT, une délégation de service public est *« un contrat de concession au sens de l'ordonnance n° 2016-65 du 29 janvier 2016 relative aux contrats de concession, conclu par écrit, par lequel une autorité délégante confie la gestion d'un service public à un ou plusieurs opérateurs économiques, à qui est transféré un risque lié à l'exploitation du service, en contrepartie soit du droit d'exploiter le service qui fait l'objet du contrat, soit de ce droit assorti d'un prix »*.

[9] Très schématiquement, deux voies de recours s'offrent à un candidat malheureux qui souhaiterait remettre en cause le contrat public d'externalisation du service de restauration lancé : un recours en "référé précontractuel" permettant, avant la signature du contrat pendant la phase de publicité et mise en concurrence permettant d'obtenir l'annulation de la procédure de passation du contrat ; un recours au fond en demande d'annulation du contrat une fois celui-ci signé.

[10] CE, 7 novembre 2008, Département de la Vendée, req. n° 291794. Dans cette affaire, le contrat d'exploitation des services de transport de voyageurs prévoyait une rémunération composée, pour une part, d'une prise en charge par le département de 80 % du cout des abonnements de transport scolaire, les 20 % restant provenant de la part restante d'abonnement directement payée par les usagers scolaires, de sommes versées par d'autres usagers et autres recettes de produits commerciaux. Une convention d'intéressement prévoyait le versement d'une subvention initiale de 25 000 € pour des recettes d'exploitation évaluées à 1,5 million d'euros, laissant ainsi *« une part de l'éventuel déficit d'exploitation à la charge du co-contractant, laquelle peut s'élever à 30 %, déduction faite du montant de la subvention initiale »*. Le Conseil d'État a considéré par la suite que le risque d'exploitation était caractérisé lorsque la rémunération globale du titulaire du contrat était susceptible d'être inférieure aux dépenses d'exploitation (pour un contrat de gestion d'un palais des sports et spectacles, CE 19 novembre 2010, Marc Dingreville, req. n°320169).

[11] CE, 20 octobre 2006, Commune d'Andeville, req. n°289234.

[12] CE, 5 juin 2009, Sté Avenance Enseignement et Santé, req. n°298641.

[13] CE, 24 mai 2017, Société Regal des Iles, req. n° 407213. Dans cette affaire, le juge relève qu'eu égard à l'objet du contrat et à sa durée limitée à 14 mois, *« la différence entre les repas commandés et les repas servis ne saurait varier de manière substantielle »*, non plus que le nombre d'usagers *« non susceptible de variations substantielles durant l'exécution de la convention »*. Partant, en l'absence de rémunération liée au risque d'exploitation, la convention conclue n'est pas une délégation de service public.

concédante, et pour une part très majoritaire de redevances versées par les familles, d'une participation du département et de la caisse d'allocations familiales variant selon le nombre d'usagers, caractérisait une délégation de service public[11].

Au contraire, dans une décision *Société Avenance Enseignement Santé* du 5 juin 2009[12], le juge administratif a pu requalifier une délégation de service public en marché public du fait de l'insuffisance, voir de l'inexistence du risque d'exploitation supporté par le titulaire du contrat. En l'espèce, sa rémunération était assise sur des *« redevances (…) perçues directement auprès des usagers des restaurants scolaires et municipaux, des centres de loisirs maternels et des personnes âgées »*, et sur un système de prix unitaires des repas fixé sur la base d'un nombre annuel de repas (303 000) affecté d'un système de compensation financière permettant de réajuster le prix en cas de variation de plus de 5 % à la baisse ou à la hausse des repas commandés sur une année par rapport à l'exercice précédent.

Par ailleurs, le juge constatait également l'absence de risque d'évolution à la baisse du nombre d'usagers, au regard des chiffres d'évolution du nombre de repas servis sur une période de dix ans, et de surcroît, un mécanisme de subrogation de la personne publique pour le recouvrement des impayés.

Plus récemment encore, le juge administratif a considéré qu'un contrat de restauration collective dans lequel le *« risque économique »* du cocontractant ne porte que *« sur la différence entre les repas commandés et ceux effectivement servis, sur les variations de la fréquentation des cantines et sur les impayés »* doit être qualifié de marché public et non de délégation de service public[13].

> SEUL LE CONTRAT DANS LEQUEL, EU ÉGARD AU MODE DE RÉMUNÉRATION FIXÉ, UNE *« PART SIGNIFICATIVE DU RISQUE D'EXPLOITATION DEMEURE À LA CHARGE DU COCONTRACTANT »* RELÈVERA DE LA QUALIFICATION DE DÉLÉGATION DE SERVICE PUBLIC.

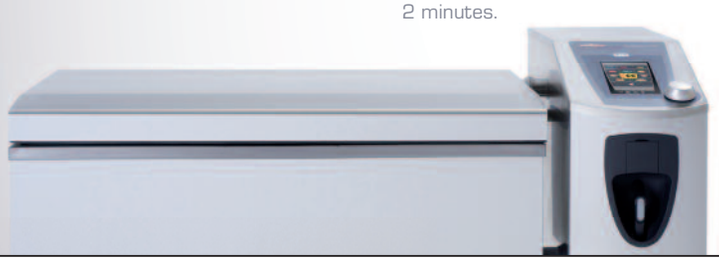
Quels enseignements tirer de ces décisions ?

Il nous apparaît permis de tirer de ces jurisprudences, l'enseignement suivant. Un contrat de gestion de la restauration collective relèvera incontestablement de la qualification de marché public dès lors que :

- le risque de variabilité du nombre d'usagers n'est en l'espèce pas établi, au regard de statistiques tangibles ;
- de surcroît, une éventuelle variation de l'activité est compensée financièrement d'une manière ou d'une autre par la collectivité conformément aux clauses du contrat ;
- enfin, l'absence de paiement des redevances par les usagers est compensée par la personne publique, subrogée dans les droits du titulaire pour le recouvrement des impayés.

Il n'en demeure pas moins que l'appréciation globale de l'équilibre financier du contrat (risque d'exploitation *versus* prix payé par la personne publique) est difficile à trancher. Si bien qu'une grande vigilance doit être observée dans la modélisation des clauses financières d'un contrat de gestion externalisée de restauration collective en se posant les bonnes questions : mon contrat prévoit-il une variabilité de la rémunération et si elle existe, se trouve-t-telle compensée par une prise en charge de la collectivité ?

En l'absence de compensation financière, y-a-t-il un aléa réel dans la fréquentation du service et dans l'affirmative, sur quels types de prestations représentant quelle part de la rémunération du prestataire ? ✱

ÉTINCELANT ET PRÊT À RATTAQUER EN
2 minutes
MÊME APRÈS 140 KG DE RAGOÛT.
Le VarioCooking Center® remplace les sauteuses, marmites et friteuses, ne laisse rien brûler et se nettoie en seulement 2 minutes.

FRIMA
TESTEZ-LE
frima-online.com

COLLÈGE JEAN MONNET, ANGERS (49)

LES “PETITS GESTES” D’UN CHEF POUR UNE CANTINE RESPONSABLE

LA CANTINE DU COLLÈGE JEAN MONNET, À ANGERS, EST SOUVENT QUALIFIÉE D’EXEMPLAIRE. C’EST EN EFFET LE PREMIER RESTAURANT SCOLAIRE À S’ÊTRE INVESTI DANS LA DÉMARCHE “MON RESTAU RESPONSABLE” IL Y A QUELQUES ANNÉES. NICOLAS THURAULT, LE CHEF DE CUISINE, MÈNE UN TRAVAIL QUI VALORISE LES PRODUITS LOCAUX ET LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE. PORTRAIT DE CETTE CUISINE ANGEVINE “IDÉALE”.

Anaïs Rambaud

Il faut l’avouer : le collège Jean Monnet, dans son objectif de renforcer la présence de produits locaux dans ses repas, partait avec un avantage de taille. En effet, le Maine-et-Loire est l’un des départements français qui compte le plus de producteurs locaux sur son territoire. Très engagée dans cette démarche - mettre les collectivités en relations avec les agriculteurs -, la chambre d’agriculture départementale a fait paraître un annuaire des producteurs locaux en 2009.

C’est ainsi que Nicolas Thurault, chef de cuisine au collège Jean Monnet, à Angers, a débuté une nouvelle cuisine. Plus écologique, plus responsable, plus engagée. « *J’ai contacté les producteurs un à un pour savoir s’ils voulaient travailler avec nous*, raconte le professionnel. *Au fil des années, certains nous ont rejoint. Ils sont à présent une douzaine à fournir notre restaurant en produits biologiques et locaux* ».

L’approvisionnement local, pour Nicolas Thurault, s’entend jusqu’aux frontières des départements limitrophes : « *Aujourd’hui, plus de 46 % de la nourriture que nous servons provient d’approvisionnements biologiques et locaux* » (contre moins de 5 % en moyenne dans la restauration scolaire), indique le chef de cuisine. Le restaurant du collège a été récompensé de ses efforts en bénéficiant, depuis 2016, de la garantie “Mon restau responsable”. Mis en place depuis juin 2016 par la Fondation pour la nature et l’homme et le réseau Restau’Co, ce label incite les structures de la restauration collective à s’engager vers une cuisine “responsable”. « *Nous avons été le premier restaurant de France à être labellisé* », souligne le professionnel.

Les élèves, eux, « *sont impliqués à tous les niveaux* ». Nicolas Thurault incite également son équipe à réduire le gaspillage alimentaire. « *Nous sommes à 54 g de retour déchets contre 147 g en moyenne à l’échelle nationale*, précise-t-il. *De même, nous essayons de convaincre nos fournisseurs de ne plus nous livrer dans des cartons* ».

Des petites actions, certes, mais qui permettront peut-être, un jour, de sauver la planète. « *C’est une prise de conscience générale. Plus tôt on véhicule aux élèves ce genre de message, plus on a de chances qu’ils adopteront de bons comportements à l’avenir concernant l’environnement et l’alimentation* ». ✱

Établir ses menus de manière équilibrée et responsable grâce à EMApp

Nicolas Thurault fait partie des 3 862 utilisateurs recensés à ce jour d’EMApp. La plateforme-logiciel, mise en ligne en 2014, permet à chacun – établissements de la restauration collective et particuliers – de bénéficier gratuitement de menus adaptés à ses besoins. « *Grâce aux fiches techniques, tous les ingrédients sont calculés et la liste de courses est écrite en fonction des menus*, explique Nicolas Thurault, investi dans la démarche depuis les débuts du site. *Les producteurs attendent que les établissements s’organisent entre eux afin de prévoir nos achats à l’avance. EMApp permet d’anticiper et de profiter ainsi de produits de qualité* ».

► exemples de menus en p. 49-51 de ce magazine ou sur emapp.fr

RESTAURATION SCOLAIRE, SAVIGNAC-DE-L'ISLE (33)

UN TRAITEUR AUX PETITS SOINS… POUR SOIXANTE ÉCOLIERS

« *Du jour au lendemain, j'ai dû trouver une solution pour le déjeuner des enfants de notre école élémentaire* ». Chantal Gantch s'en souvient bien. C'était un vendredi. Le lundi, il ne fallait pas que les soixante enfants pâtissent de l'arrêt maladie soudain de l'agent en charge de la cantine. « *C'est l'un de mes confrères, d'une autre commune, qui m'a conseillé de faire comme lui : de travailler avec un traiteur du coin* », raconte la maire de Savignac-de-l'Isle.
Les mois ont passé, l'agent étant toujours en arrêt maladie, le conseil municipal de la commune a finalement entériné ce nouveau marché : les enfants scolarisés à Savignac-de-l'Isle continuent de manger la nourriture du traiteur.
Coût par enfant pour les familles : 2,35 € par repas.

À LA DÉCOUVERTE DE NOUVELLES SAVEURS

Premier changement pour les enfants : l'originalité des menus. Plat antillais, sauce mexicaine, panacotta à la pêche… « *Certains parents étaient étonnés au début*, se remémore Chantal Gantch. *D'autres nous ont dit que les haricots verts étaient trop durs… ils n'étaient habitués qu'aux haricots sortis des boîtes de conserve !* ». Étant traiteur local, le prestataire travaille en lien direct avec les producteurs de la région. « *Il écoute nos observations quand il y en a. En retour, les enfants ont signé une charte : ils se doivent tous de goûter avant de dire qu'ils n'aiment pas* », poursuit le maire de la commune.

IL N'EST PAS TOUJOURS CHOSE AISÉE, DANS LES PETITES COMMUNES, DE FOURNIR UN SERVICE DE RESTAURATION SCOLAIRE AUX PETITES BOUCHES QUI VONT À L'ÉCOLE. SUITE AU DÉPART PRÉCIPITÉ DE SON AGENT EN CHARGE DE LA CANTINE, CHANTAL GANTCH, MAIRE DE SAVIGNAC-DE-L'ISLE EN GIRONDE, A CHANGÉ RADICALEMENT DE FONCTIONNEMENT : C'EST DÉSORMAIS UN TRAITEUR QUI S'OCCUPE DES APPÉTITS DES ENFANTS.

UN CHANTIER TOTAL POUR LA CANTINE

Investie dans le tri des déchets au titre de son mandat au sein de la communauté de communes, Chantal Gantch lutte contre le gaspillage. « *Depuis mai 2015, nous avons réduit plus de 50 % de nos déchets alimentaires*, explique l'élue. *C'est l'un des champs d'action de nos agents : sensibiliser les enfants à l'économie circulaire* ».
À table, les enfants se sentent presque comme au restaurant. Deux assiettes les attendent quand ils arrivent pour manger. Le traiteur a tout prévu : entrée, plat et dessert, servis chauds dès 11 h 30.
« *Le matin même, nous comptons le nombre d'enfants présents pour le midi et lui communiquons ce chiffre*, poursuit Chantal Gantch. *Deux services ont lieu. Le temps du déjeuner doit être un moment agréable. Les enfants doivent prendre leur temps !* ».

UNE COLLECTIVITÉ PLUS SEREINE

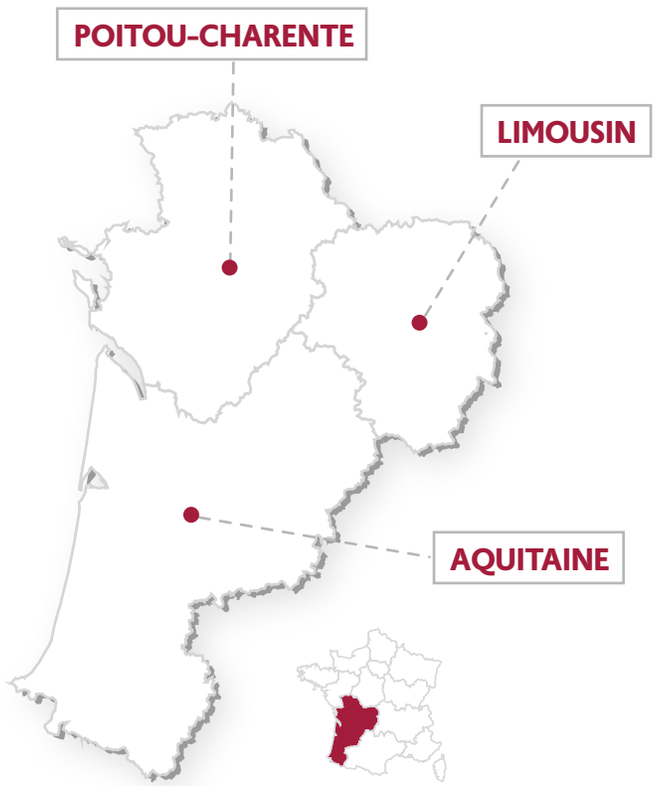
En se désengageant de sa restauration scolaire, la commune souffle enfin.
Si elle conserve la responsabilité sanitaire de ses locaux, la gestion alimentaire - et tout ce qu'elle comporte - n'est plus à sa charge. Chantal Gantch est consciente d'avoir supprimé un emploi au sein de sa commune. Toutefois, l'entrepreneur en charge de la restauration collective a pu embaucher, lui, une personne supplémentaire afin de répondre à la demande scolaire. Et pour cause : le traiteur doit s'occuper de deux écoles, en plus de ses clients privés. Pas de répit donc pour l'entreprise, mais une satisfaction entière pour la commune rurale. ✱

A. R.

EN RÉGION...

NOUVELLE-AQUITAINE

LE 4 JUILLET 2017, 92 CHEFS CUISINIERS DE NOUVELLE-AQUITAINE SE SONT RETROUVÉS AU LYCÉE VACLAV-HAVEL DE BÈGLES (GIRONDE) POUR FAIRE LE POINT SUR LE PLAN DE LUTTE RÉGIONAL CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE.
L'OBJECTIF FIXÉ EST DE RÉDUIRE DE 30 % LA QUANTITÉ DE NOURRITURE JETÉE D'ICI 3 ANS.



POITOU-CHARENTE

17 Charente Maritime

COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION ROYAN ATLANTIQUE

La CARA a mis en place depuis 2016 un groupement de commandes alimentaires à l'échelle de l'agglomération. Les objectifs de cette démarche sont doubles : créer une opportunité de développement économique pour les productions locales ; accompagner les communes dans la démarche de la commande publique dans le respect de ses règles et favoriser la collaboration entre les différents services de restauration.

CENTRE HOSPITALIER DE SAINTONGE DE SAINTES

Le service de restauration et l'équipe hôtelière du centre hospitalier ont mis en place une démarche de réduction du gaspillage alimentaire. L'évaluation des déchets est réalisée quotidiennement par le comptage des repas non distribués et des plateaux jetés, en réalisant des économies globales d'environ 25 000€. De nombreuses actions d'information, de communication et d'optimisation des profils alimentaires sont aussi menées.

COLLÈGE ANDRÉ ALBERT DE SAUJON

Avec l'aide de la Communauté d'Agglomération Royan Atlantique, mise en place d'un système de tri et de compostage systématique des déchets alimentaires, d'opérations de sensibilisation auprès des élèves et de pesées régulières des produits non consommés.

COLLÈGE JOLIOT-CURIE DE TONNAY-CHARENTE

Augmentation régulière de produits bio et locaux : les yaourts et fromages sont ainsi produits en Charente, le pain est bio une fois par semaine et produit par une paysanne-boulangère de Saint-Germain de Marencennes, les produits secs viennent de la ferme de Chassagne (16), et les fruits et légumes en partie de Surgères.

79 Deux-Sèvres

RESALIS

Créée en 2011 par le Conseil général des Deux-Sèvres, la plateforme RESalis se donne pour objectif de mettre en relation producteurs locaux en bio et restauration collective, de promouvoir une alimentation saine en produits de proximité, ainsi que de limiter les transports et émissions de carbone.

Illustration Cédric Gérard / BeFree

COLLÈGE NOTRE-DAME DE NIORT

Les élèves d'une classe de 3ème du collège ont créé une AMAP vendant aux parents et à l'équipe éducative des légumes labellisés bio produits par une association d'insertion des Deux-Sèvres.

CENTRE HOSPITALIER NORD DEUX-SÈVRES

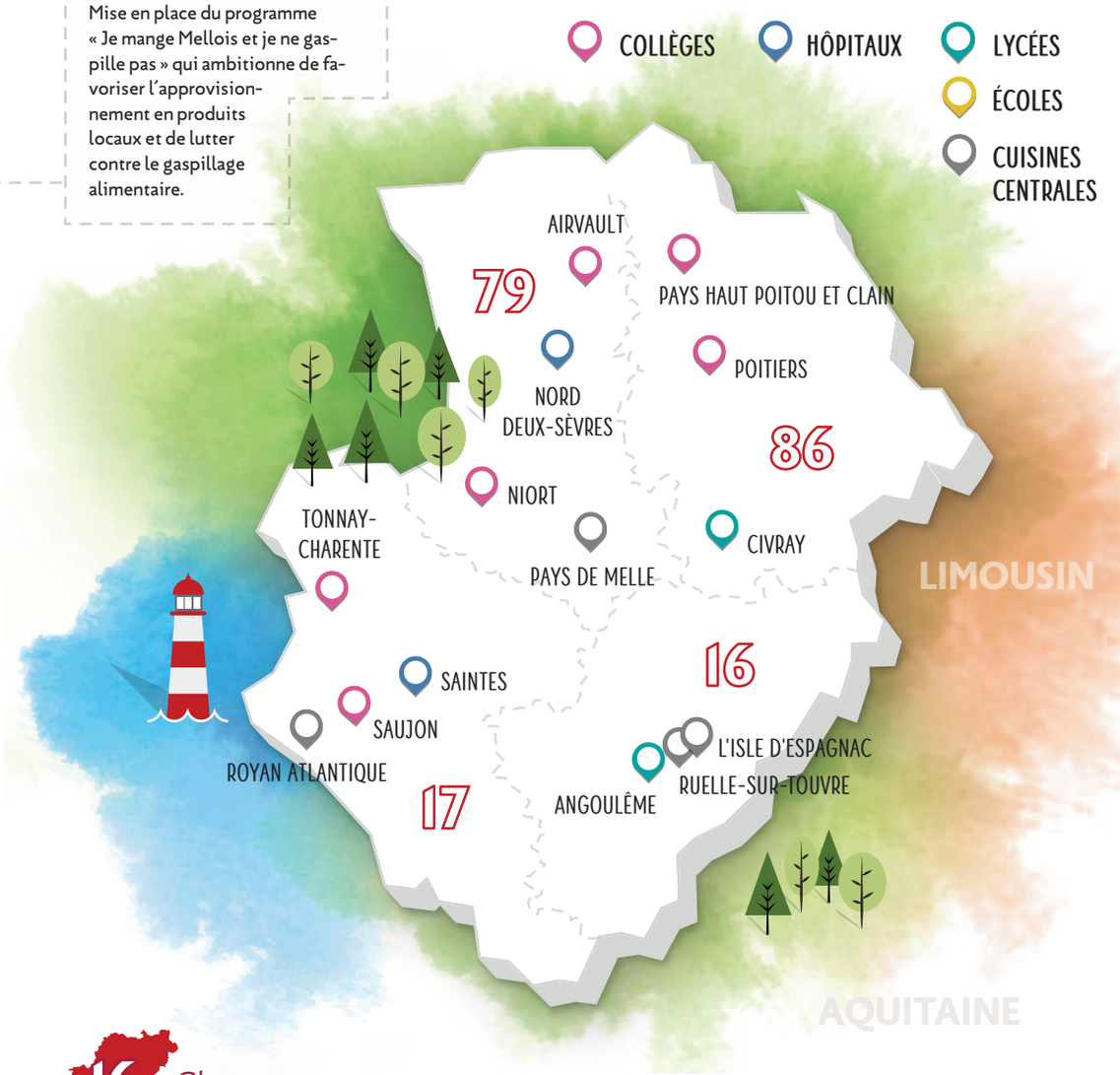
La cuisine centrale qui produit 820 000 repas par an a passé une convention avec la banque alimentaire de Parthenay pour lui donner ses excédents de production. Les dons du CH représentent 1 % des approvisionnements de la banque alimentaire.

COLLÈGE VOLTAIRE D'AIRVAULT

L'équipe de la chef de cuisine Delphine Rouil met l'accent sur une cuisine faite maison, de terroir, utilisant des produits frais et locaux. Parallèlement, des mesures de lutte contre le gaspillage ont été prises (tri au retour des plateaux, pesée des déchets, etc.).

PAYS DE MELLE

Mise en place du programme « Je mange Mellois et je ne gaspille pas » qui ambitionne de favoriser l'approvisionnement en produits locaux et de lutter contre le gaspillage alimentaire.



86 Vienne

8 COLLÈGES PILOTE DE LA VIENNE

Romain Rolland à Charroux, George Sand à Châtellerault, Saint Exupéry à Jaunay-Clan, Jean Monnet à Lusignan, Georges David à Mirebeau, François Rabelais à Poitiers, Isaac de Razilly à Saint-Jean-de-Sauves, et Joliot Curie à Vivonne ont fait le choix d'adhérer à la plateforme Agrilocal qui met en relation directe les acheteurs et les fournisseurs, dans le respect du code des marchés publics.

COLLÈGE FRANÇOIS RABELAIS DE POITIERS

Dans une démarche de valorisation des produits locaux, l'équipe de restauration intègre plusieurs fois par an dans ses menus des produits issus de l'agriculture locale. L'objectif est triple : sensibiliser les élèves à la diversité de l'alimentation ; promouvoir les avantages des filières courtes ; favoriser chez les élèves la consommation de produits de saison.

PAYS HAUT POITOU ET CLAIN

4 communautés de communes se sont associées autour d'un projet territorial de réduction du gaspillage alimentaire qui prend notamment la forme d'un concours entre collèges pour lutter contre le gaspillage du pain.

LYCÉE PROFESSIONNEL LES TERRES ROUGES DE CIVRAY

Animations régulières pour favoriser le lien entre producteurs locaux, étudiants et professionnels de la restauration collective et l'utilisation de produits locaux, bio et de saison.

16 Charente

LYCÉE MARGUERITE DE VALOIS D'ANGOULÊME

Mise en place de l'opération GARP (Gaspillage Alimentaire Réduire Prévenir dans les lycées du Bassin d'Angoulême) qui s'est échelonné en plusieurs étapes : réflexion collective, mesure des volumes de déchets générés, actions de formations et de sensibilisation, actions d'accompagnement individualisé.

RUELLE-SUR-TOUVRE ET L'ISLE D'ESPAGNAC

S'inscrivant pleinement dans les objectifs du Plan National pour l'Alimentation, le Syndicat intercommunal ont élaboré et signé en 2014 la charte « Bien manger à l'école, c'est l'affaire de ma commune » qui met en avant le recours à des produits de qualité, le bien-être des convives et la lutte contre le gaspillage.

AQUITAINE

40 Landes

Du 9 au 13 octobre 2017,
7 établissements scolaires

COLLÈGE ***Léon-des-Landes à Dax, Lucie Aubrac à Linxe, François-Mitterrand à Soustons, François-Truffaut à Saint-Martin-de-Seignanx,***

LYCÉE ***Ambroise-Croizat à Tarnos,***

CITÉ SCOLAIRE ***Gaston-Crampe à Aire-sur-l'Adour,***

SIVU RPI ***à Narrosse,***

ont participé à l'opération « Au pré de l'assiette » organisé par l'association Agrilocal40 consistant à cuisiner un repas 100 % local durant la semaine ou un produit local chaque jour de la semaine, produits commandés via la plateforme Agrilocal40.

Depuis la rentrée 2012-2013, 5 collèges landais (***Roquefort, Villeneuve-de-Marsan, Pouillon, Montfort-en-Chalosse et Linxe***) travaillent à la mise en place d'actions de gestion et de réduction des déchets, notamment alimentaires. Parallèlement, des actions de sensibilisation au gaspillage alimentaire sont menées par les personnels de cuisine.

COLLÈGE DE TARTAS

Mise en place régulière, avec l'aide de l'association Agrilocal40, de menus 100% landais.

33 Gironde

Mise en place du label « Etablissement Bio Engagé » qui vise à encourager, récompenser et mettre en valeur les collectivités d'Aquitaine qui ont réussi à atteindre les préconisations du Grenelle de l'Environnement recommandant la présence d'au moins 20% de produits bio dans les menus.

SAINT-JEAN-D'ILLAC

A l'initiative du syndicat des Jeunes Agriculteurs, la commune expérimente une fois par mois et ce durant six mois l'utilisation à la cantine scolaire de denrées alimentaires produites dans un rayon de 80 km autour de la cantine.

BORDEAUX MÉRIGNAC

La cuisine centrale (21 500 repas par jour aux écoles et maisons de retraite de Bordeaux et Mérignac) affiche des menus bio à 29% et un approvisionnement en viandes 100% françaises.

COLLÈGE FRANÇOIS MAURIAC DE SAINT-MÉDARD EN JALLES

Ayant reçu le label « Etablissement Bio Engagé », le collège propose à ses convives des menus composés d'au moins 30 % de produits bio. Une réflexion s'est en outre mise en place sur la réduction du gaspillage alimentaire (le pain en tranche a par exemple été remplacé les petits pains entiers).

COLLÈGE SAINT-ANDRÉ DE BORDEAUX

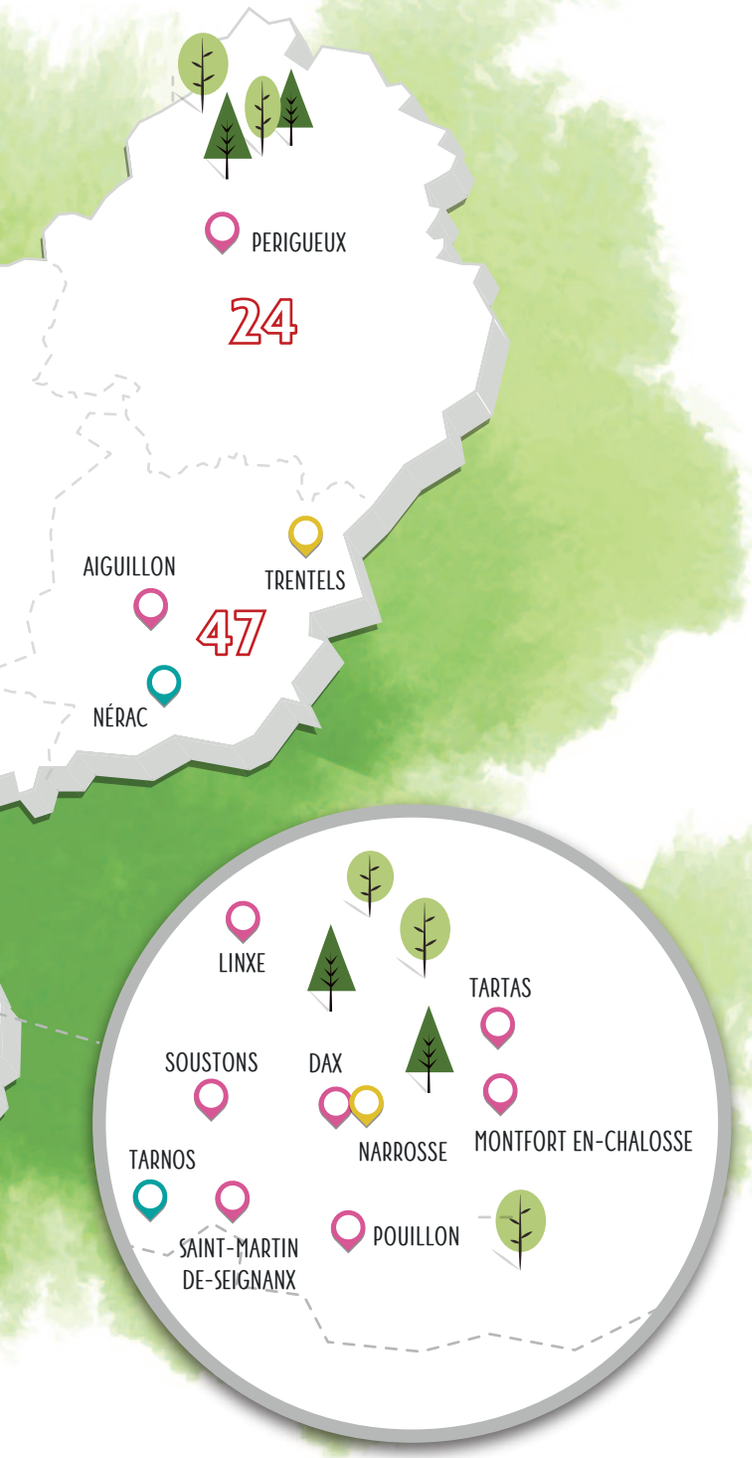
A l'initiative de son chef cuisinier Thierry Ors, la cuisine met en avant l'utilisation de produits frais et de saison tout en adaptant les portions à l'âge des élèves.

24 Dordogne

Producteurs et collectivités, en lien avec la chambre d'agriculture et soutenus par le département de la Dordogne, ont créé en septembre 2011 une société coopérative d'intérêt collectif – la Scic Mangeons 24 – afin de mettre en relation producteurs locaux et collectivités pour approvisionner les cuisines centrales et restaurants collectifs en produits locaux, fruits et légumes, viandes et produits laitiers.

COLLÈGE MICHEL DE MONTAIGNE DE PÉRIGUEUX

Lutte contre le gaspillage alimentaire. Installation de composteurs dont le compost est réutilisé comme engrais pour les arbres et plantes du collège.



47 Lot-et-Garonne

OPÉRATION « DU 47 DANS VOS ASSIETTES »

Cette opération vise à valoriser l'agriculture départementale dans les assiettes scolaires et ce en privilégiant les circuits courts et en favorisant les produits locaux. Le deuxième objectif consiste à utiliser les économies retirées la lutte contre le gaspillage pour financer le recours à des produits bio. L'opération prévoit en outre la création d'un site intranet pour les équipes de cuisine, ainsi que la création d'un concours départemental des cuisines de collège.

RESTAURANT SCOLAIRE DE TRENTELS

Attention portée à l'utilisation de produits locaux, bio (70%) et de saison.

COLLÈGE-LYCÉE STENDHAL À AIGUILLON

Avec l'appui de Manger Bio 47, l'établissement met l'accent sur un approvisionnement de denrées issues de filières courtes, comme le pain bio produit par une boulangerie de Marmande.

LYCÉE AGRICOLE DE NÉRAC

Travail avec des entreprises bio régionales. Les légumes sont achetés à un producteur bio installé à proximité du Lycée. L'équipe de cuisine a parallèlement modifié ses techniques culinaires, notamment concernant les céréales et légumineuses bio.

64 Pyrénées -Atlantiques

OPÉRATION «MANGER BIO & LOCAL, LABELS ET TERRITOIRE»

Lancée en 2010, l'opération met en relation plus de 140 fournisseurs locaux avec une soixantaine d'établissements (école, collège, EHPAD) du département.

LYCÉE DE NAVARRE DE SAINT-JEAN-PIED-DE-PORT

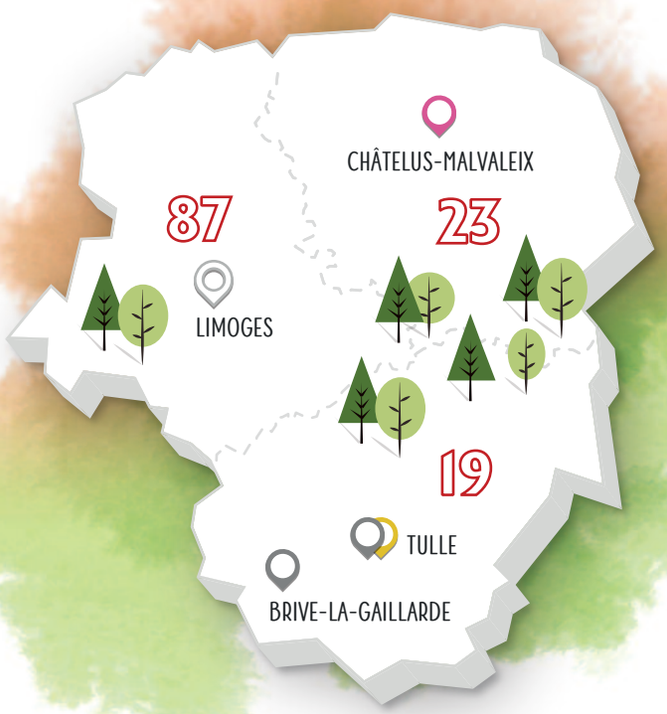
Depuis plus de dix ans, l'équipe de cuisine de l'établissement s'attache à servir des produits bio et locaux dans les menus quotidiens. C'est en tout plus de 40 % des menus qui sont issus d'un approvisionnement de proximité.

COLLÈGE RECTEUR JEAN SARRAILH DE MONEIN

Au sein du projet « 1000 collèges contre le gaspillage alimentaire », l'établissement a pris une série de mesures pour réduire le volume des déchets alimentaires : campagne d'information à destination des convives, accent mis sur la variété des menus, installation d'un salad'bar et d'une table de tri des déchets.

LIMOUSIN

COLLÈGES HÔPITAUX LYCÉES ÉCOLES CUISINES CENTRALES



19 Corrèze

CANTINES SCOLAIRES DE TULLE

La ville a choisi depuis 2014 d'augmenter la qualité des repas servis en utilisant des produits issus de l'agriculture biologique et des circuits courts. Aujourd'hui estimé à 17%, la part des produits bio dans les menus devrait atteindre 20% d'ici 2020.

TULLE

Le restaurant inter-administratif a signé en septembre 2017 une convention qui vise à augmenter la part de légumes, de fruits, de viande et de produits laitiers produits en Corrèze. L'objectif est de passer à 20% de produits locaux dans les assiettes à l'horizon 2018.

AGGLOMÉRATION DE BRIVE

L'agglomération a signé une convention avec la Chambre d'agriculture de la Corrèze et rejoint un dispositif regroupant déjà six communes voisines. Il s'agit de proposer aux enfants qui fréquentent les cantines scolaires des menus reposant sur un maximum de produits locaux et frais.

87 Haute-Vienne

AGRILOCAL 87

Lancée en avril 2016, la plateforme internet Agrilocal 87 permet aux cantines des collèges du département de se fournir directement auprès des producteurs locaux. De son côté, le conseil départemental encourage les directeurs d'Ephad et les chefs de cantine des collèges à entrer dans la démarche et à se former au travail des produits frais.

23 Creuse

COLLÈGE FRANÇOISE-DOLTO DE CHÂTELUS-MALVALEIX

Le restaurant scolaire propose au moins un produit bio par menu et privilégie l'approvisionnement en circuits courts. Ces orientations se doublent d'une politique de réduction du gaspillage (adaptation des quantités dans les assiettes, bac à compost…).

TRANSGOURMET | ORIGINE

Transgourmet Origine a fait le choix de la qualité et d'une provenance, en sélectionnant la clémentine de Corse. Cultivée entre terre et mer, le microclimat et le terroir confèrent à cette clémentine ce goût équilibré, ses notes parfumées, légèrement acidulées. Cultivée de manière traditionnelle et respectueuse de l'environnement dans des exploitations familiales, cueillie à la main, elle bénéficie d'une maturation naturelle sur l'arbre et ne subit aucun traitement à la récolte. Cette exigence de qualité partagée par l'ensemble des exploitants corses les conduit en 2007 à une reconnaissance nationale, l'obtention d'une IGP. A retrouver sur www.transgourmet-origine.fr

TRANSGOURMET

FROMAGE, DESSERT… SWEET CHEESE ?

"Brillat-Savarin, sérac, miel et fleur d'oranger" par Thomas Benady, *Orties* (Paris)

LES FRANÇAIS SONT ENCORE TROP NOMBREUX À HÉSITER ENTRE LE FROMAGE ET LE DESSERT. ET POURTANT, JUSQU'À LA RENAISSANCE, IL N'Y AVAIT PAS D'HÉSITATION POSSIBLE. C'ÉTAIT FROMAGE POUR TOUT LE MONDE. IL A FALLU ATTENDRE LES PÂTISSERIES ITALIENNES POUR QU'UN CHOIX NAISSE DANS LE CŒUR DES CONSOMMATEURS…

Dernièrement, les restaurateurs ont assisté au grand retour du fromage au dessert. Éric Birlouez, historien et sociologue, parle même de la **"dessertification du fromage"**.
Ce produit alimentaire universel fournit, à travers le monde, des plaisirs gustatifs nombreux. Selon les régions, les écosystèmes, les saisons, les terroirs, les additifs naturels ou encore les modes de fabrication, le fromage se mue aux attentes des consommateurs. De plus en plus de chefs s'inspirent même de cette "dessertification" du fromage pour créer des desserts surprenants, qui répondent avec satisfaction à la frustration de ces nombreux amateurs qui hésitent entre le fromage et le dessert. Les mariages sont en effet multiples : *Brillat-Savarin et miel*, selon le chef Sébastien Demorand ; *Abondance et tomates*, selon Bruno Verjus ; *Reblochon, figues et pistaches*, selon Atsushi Tanaka ; *Mimolette, abricot et potimarron*, selon Hubert Vergoin ; *Saint-Nectaire et goyave*, selon Alessandra Montagne… L'idée de ce "Sweet cheese" - en d'autres termes, le **fromage gourmandise** - séduit de plus en plus de consommateurs. Exit le café gourmand, bonjour au fromage gourmand, pour des fins de repas comblées.
Et pourquoi pas du fromage au réveil, comme le font 65 % des Danois ? Fromage le matin, fromage en fin de repas, fromage au goûter… les manières de consommer ce produit du patrimoine européen sont propres à chacun.

22 % des Français disent se sustenter du fromage plusieurs fois par jour, 44 % avouent en manger quotidiennement.
Fidèles à la tradition, les habitants de l'Hexagone déclarent le déguster tel quel, à la fin du repas.
S'il existe à ce jour 2 545 fromages (produits en France, au Danemark, en Irlande, en Irlande du Nord), 1 947 formes sont produites dans l'Hexagone. Ce panel impressionnant contribue largement au rayonnement gastronomique de la France. Charles De Gaulle disait d'ailleurs qu'il était difficile, pour lui, « *de gouverner dans un pays où il existe 258 variétés de fromages* », et à Winston Churchill de renchérir : « *Un pays qui compte près de 360 fromages ne peut pas mourir* ». Alors le fromage, argument politique ? Peut-être. C'est surtout un signe fort d'identité européenne. **Pour 75 % des consommateurs, en Europe, manger du fromage fait même partie de la culture**. C'est pourquoi la Commission européenne apporte son soutien à ces produits, parties intégrantes de ce patrimoine agricole et gastronomique, en reconnaissant la contribution des fromages à la construction d'une véritable tradition européenne : les premiers fromages sont nés en Pologne il y a plus de 7000 ans. L'Europe est ainsi la seule région du monde à afficher une telle diversité et une telle abondance de fromages. Une autre façon de partir à la conquête du monde moderne. Tout simplement. ✱

AGACÉ, MAIS PAS QUE…

LE PRÉSIDENT DE LA RÉPUBLIQUE A RÉCEMMENT ENTROUVERT LE DÉBAT SUR LE JUSTE PRIX DES PRODUITS AGRICOLES ET LA JUSTE RÉMUNÉRATION DES AGRICULTEURS. VOUS NE ME CONNAISSEZ PAS ENCORE, CECI N'ÉTANT QUE LE QUATRIÈME NUMÉRO DE CETTE (BELLE ET UTILE) PUBLICATION. MAIS QUAND JE SUIS AGACÉ, IL FAUT QUE JE PARTAGE CET AGACEMENT. MAIS JE PEUX AUSSI "POSITIVER" ET ABORDER DES CHANTIERS NOUVEAUX.

L'AGACEMENT TOUT D'ABORD

Alors qu'il était question des prix agricoles, j'ai à nouveau entendu un chroniqueur nous seriner que nous sommes, vous et moi, de libres acteurs de la consommation, et que nous pouvons tous manger bon et sain pour pas cher. Et ça, ça m'agace ! Parce que cela prouve que ce chroniqueur, à qui j'accorde le bénéfice de la bonne foi, doit davantage côtoyer l'ubris des *happy few* que le quotidien de nos concitoyens. Quoique l'on dise, et malgré des moyennes statistiques, les revenus et le pouvoir d'achat du plus grand nombre s'effritent et pour certains s'effondrent. C'est vrai que le Premier ministre affirme que 1 200 € représentent une "bonne" retraite. Au fou !

Le plus souvent, les bonnes petites recettes pas chères sont paradoxalement le plus souvent inaccessibles.

Un exemple : le regretté Coffe faisait l'éloge du ragoût de queue de bœuf. À 2,50 € le kilo, pensez donc ! Mais pour la plupart des gens, trouver de la queue de bœuf est une gageure. Vous avez un bon tripier près de chez vous ? Déjà, un bon boucher se fait rare… Et puis la bonne petite recette pas chère, ça demande le plus souvent du temps. Et quand vous avez entre une et deux heures de transport domicile-travail, le temps ça manque cruellement !

Nous avons ici évoqué la question : les évolutions de la restauration méridienne traduisent certes des évolutions de consommation, mais elles sont le plus souvent induites par le manque de revenus.

Les salaires, la question est là. La juste rétribution du travail ouvrier (ou employé) est tout aussi importante que la juste rémunération des agriculteurs.

Que soient revalorisés les salaires et nous ne serons plus continuellement dans une société d'expédients, d'aides, de low-cost, des Lidl et autres où l'écrasement des marges se fait sur le dos des salarié.e.s (pour écrire inclusif !!) comme l'a montré un récent reportage.

DU POSITIF ENSUITE

Lors de ses Journées de rentrée, la Fédération nationale de la mutualité française – que son président Thierry Beaudet a invitée, au-delà de sa fonction de complémentaire-santé, à s'investir dans le "bien-être" de ses 40 millions d'adhérents – a évoqué les questions de la qualité sanitaire de l'alimentation et de la préservation de l'environnement.

Il est très important que des acteurs globaux de la santé, comme le sont les mutuelles (à la différence des assureurs) s'engagent résolument dans les questions de la qualité alimentaire et des équilibres diététiques que, trop souvent, leurs adhérents ont du mal à respecter.

L'obésité, avec la surconsommation de boissons sucrées, est une maladie de pauvre. Les produits les plus saturés de pesticides, mais aussi de nanoparticules et perturbateurs divers sont surreprésentés dans l'alimentation du plus grand nombre, et principalement des moins pourvus *(voir plus haut)*. Lutter pour une "autre" alimentation est partie intégrante des politiques de prévention sanitaire. La mutualité est invitée à y participer et peut être un partenaire décisif dans ce combat. *L'Autre Cuisine* ne peut que se réjouir de cet engagement, somme toute nouveau, et participera volontiers à son animation et comme à son information. ✱

Jean-Philippe Milesy

Cuisiner

LE CAHIER DES CUISINIERS

P. 47
Un point sur les rumeurs et habitudes collectives qui freinent l'innovation

P. 48
À propos de beurre, d'émulsion et de loyauté

P. 49
La spiruline, une alternative aux protéines animales

P. 50 À 55
Plans de menus

P. 56
Viandes et volailles : et si vous ne saviez pas tout ?

© katrinshine / Fotolia

Balade gourmande : la Bresse

Poularde de Bresse à la Sauvegarde

Denrées (pour 10 pers.)

Poularde de Bresse .....2,8 kg
Petits oignons blancs 20
Vin blanc sec .....50 cl
Farine .....50 g
Beurre .....50 g
Jaunes d'œufs 3
Crème fraîche .....300 g
Jus de citron 3
Sucre semoule .....15 g
Bouquet garni 1

Progression de la recette

Jour J-1 : détailler la poularde en morceaux, rissoler au beurre et saler, poivrer.
Ajouter les petits oignons blancs, couvrir et laisser un début de coloration. Singer et déglacer au vin blanc.
Compléter le mouillement avec un peu d'eau jusqu'à hauteur.
Ajouter le bouquet garni et le sucre, saler, poivrer et couvrir.
Démarrer la cuisson : cuire en mixte avec 80 % d'humidité à 72 °C durant 15 h 30.
Le lendemain : préparer la liaison en mélangeant la crème, le jus de citron et les jaunes d'œufs. Vérifier la cuisson et décanter.
Ajouter la liaison et remuer vivement et ne plus porter à ébullition.
Remettre les morceaux de poularde dans la sauce, rectifier l'assaisonnement et servir.
Bon appétit !

cuisine 9

Dans le prochain numéro, retrouvez
l'épaule d'agneau confite à la tunisienne

DEUX CRÈMES AOP DE BRESSE

Préférons la semi-épaisse, qui résistera davantage à la cuisson grâce à son velouté et son caractère nappant. Ses 36 % minimum de matière grasse lui permettent de révéler l'ensemble des saveurs du terroir bressan. Ses notes fruitées et/ou biscuitées sont soutenues par une alternance de sucré et acidulé qui reste bien différente en fonction du lait et du savoir-faire du maître laitier. La seconde AOP sera plus vivace et marquée. Elle pourra se déguster nature à cru sur un poisson fumé ou encore sur une tarte tatin...

LA POULARDE DE BRESSE

Montée sur des pattes bleues et habillée d'un plumage entièrement blanc, elle est élégamment coiffée d'une crête dentelée rouge vif. Elle répond aux critères de l'AOP (au départ AOC qui fête cette année ses 60 ans). Nourrie durant cinq mois de blé, de maïs (produits en zone AOP Bresse et garantis sans OGM) et de produits laitiers, elle devra trouver elle-même un tiers de sa nourriture en prairie (vers de terre, mollusques...) où elle disposera de 15 m² d'herbe grasse.
Elle pèsera alors minumum 1,8 kg et nous offrira, sous une peau nacrée, une chair dont la saveur et la jutosité ne sont plus à prouver...

Photos : D.R.

LES CUISSONS ALTERNATIVES, PAR CUISSON EXPERTISE

Salade de pois chiches au curry et cumin mijotés une nuit

Technique :
cuisson basse température de nuit

Famille : légumes secs

Rendement cuisson : 3,5

Les "+" :
- facilité de mise en œuvre,
- prix par portion très compétitif,
- originalité.

Ingrédients (pour 100 portions adultes) **:**
- Pois chiches sec : 3 kg
- Eau : 7 litres
- Huile d'olive : 0,7 l
- Sel fin : 80 g
- Oignons en brunoise : 1 kg
- Cumin poudre ou graines : 30 g
- Curry : 90 g
- Jus de citron : 0,2 l

D.R.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le pois chiche est probablement originaire du Proche-Orient (sud-est de la Turquie, Syrie…). Il est principalement cultivé dans les régions méditerranéennes.
Cette légumineuse est extrêmement riche en protéines végétales. Le nom latin du genre pois chiche est *cicer*, dérivé du grec antique *kickere*. Cicéron aurait d'ailleurs acquis son surnom à cause d'une grosse verrue en forme de pois chiche qu'il aurait eue sur le visage.

Franck Bergé, directeur de Cuisson Expertise.
Plus d'infos : **www.cuisson-expertise.fr**

PRÉAMBULE :

La cuisson basse température est souvent associée à la préparation des viandes. Pourtant, de nombreuses applications très intéressantes existent pour les végétaux et les légumes secs. En voici une belle illustration avec cette recette de pois chiches.

PRÉPARATION POUR LA CUISSON :

Ajoutez dans un bac gastronome l'ensemble des ingrédients de la recette, à l'exception du jus de citron. Afin de faciliter l'étape du refroidissement, veillez à ce que la hauteur de la préparation ne dépasse pas 7 cm.
Si vous êtes équipés d'une cloche à sous-vide, vous pouvez assembler également tous les ingrédients dans une poche et procéder au tirage au vide. Les consignes de cuisson resteront identiques.

CUISSON :

Programmez le four à 96 °C en mode vapeur. Positionnez un couvercle sur le bac de cuisson et enfournez. Si vous avez opté pour un conditionnement sous vide, déposez les poches à plat dans le four vapeur ou dans une eau régulée à 90 °C par un thermoplongeur ou une marmite. Dans tous les cas, la cuisson devra durer au minimum 14 h et au maximum 16 h.

LE LENDEMAIN :

Refroidir le produit en moins de deux heures sur la plage de 63 °C à 10 °C. Pour le service, ajoutez le jus de citron et vérifiez l'assaisonnement. N'hésitez pas à agrémenter cette salade d'herbes aromatiques fraîches du moment. ✱

Manger-mains ▸ canard rôti au miel de châtaignier, poires et potimarron

Ingrédients
(pour 10 pers.)

Manger-mains de canard

- 1,2 kg de sauté de cuisse de canard sans os et sans peau
- 100 g d'oignon
- 10 g d'ail
- 40 g de miel de châtaignier
- 20 cl de jus de canard
- 1 branche de romarin
- 100 g d'huile de colza
- 12 g de sel
- 4 g de poivre
- 25 g de Spécial Manger-Mains

Manger-mains de poire et potimarron cuisinés ensemble

- 1 kg de potimarron
- 500 g de poires
- 150 g d'oignons rouges
- 50 g de beurre
- 20 g d'huile d'olive
- 4 g de sel
- 2 g de poivre
- 40 g de Spécial Manger-Mains

Stéphane Ribière,
directeur Pôle formation et R&D Senes
www.senes.org

PRÉPARATION

Faire saisir les morceaux de cuisse de canard et obtenir une belle coloration. Ajouter les oignons émincés, l'ail épluché et écrasé, le romarin haché et le miel, laisser caraméliser légèrement l'ensemble et déglacer au jus de canard. Assaisonner et mettre en cuisson à couvert dans un four vapeur à 78 °C pendant 15 h.

Éplucher le potimarron et le couper en beaux morceaux d'1,5 cm d'épaisseur, éplucher les poires et les couper en quartiers, éplucher les oignons rouges et les couper également en gros quartiers. Cuire le potimarron à la vapeur pendant 5 à 10 mn. Faire chauffer l'huile et le beurre et faire colorer les poires, débarrasser en fin de cuisson, ajouter les oignons rouges, les faire caraméliser légèrement et ajouter le potimarron, continuer de cuire ensemble et remettre les poires. Mijoter ensemble 2 à 3 mn et rectifier l'assaisonnement.

Au bout de la cuisson du canard, décanter la viande et la sauce. Mixer 600 g de canard avec 300 g de jus de cuisson afin d'obtenir une granulométrie proche de 0 ; ajouter les 100 g d'huile de colza et 25 g de Spécial Manger-Mains. Mouler dans deux bacs GN1/4.

Mixer la garniture poires potimarron oignons, obtenir 1,2 kg et ajouter 100 g d'huile de colza et 40 g de Spécial Manger-Mains. Répartir la garniture sur le mixé de canard, filmer les bacs et pasteuriser au four vapeur à 90 °C jusqu'à obtenir 85 °C à cœur. Refroidir en moins de 2 heures jusqu'à 10 °C.

Découper les portions de manger-mains, remettre en température en moins d'une heure et dresser dans les assiettes, accompagner du reste de sauce. *

L'ANALYSE NUTRITIONNELLE DE VIRGINIE VAN WYMELBEKE

Pour pallier les difficultés à tenir des couverts, à rester assis au moment des repas ou encore pour pouvoir proposer une alimentation lors de déambulation, le manger-mains est un bon moyen d'apporter calories et nutriments.
En effet, 10 à 15 bouchées de 20 g correspondent aux besoins énergétiques d'une personne âgée de 70 kg.
La recette du jour apporte du canard, une viande pauvre en cholestérol qui couvrira les besoins protéiques à hauteur de 2 % par bouchée. La chair du canard (sans peau !) est riche en acides gras monoinsaturés et saturés, qui, ajoutés aux huiles d'olive (riche en acide oléique de la catégorie oméga 9,) et de colza (riche en acide oléique de la catégorie oméga-9, acide linoléique de la catégorie oméga-6 et acide alpha-linolénique de la catégorie oméga-3), et au beurre, riche en graisse saturée, contribuent à la diversité en lipides de cette recette. Le romarin, le poivre et la note sucrée-salée de ce plat permettent de réveiller les papilles tout en économisant la quantité de sel. Le potimarron, la poire et les oignons seront quant à eux sources de fibres et de calcium (respectivement 9 % et 3 % des AJR par bouchée). Enfin, le potimarron et la poire sont sources de bêta-carotène (ou provitamine A), un antioxydant essentiel à la santé de la peau et à la vision alors que le miel apporte des flavonoïdes connus pour leurs actions anti-inflammatoire, antivirale, cicatrisante et antitoxique.

Un point sur les rumeurs et habitudes collectives qui freinent l'innovation

20 ans !… Nous fêtons les 20 ans de cette absurdité qui est à l'origine de scènes épiques en cuisines lorsqu'inspecteurs, contrôleurs ou préleveurs piquent fièrement leurs sondes de températures dans les produits cuisinés… et font clairement constater au chef responsable :

– « *Monsieur, votre produit n'est pas à + 63 °C ! Ce n'est pas bien !* »
– « *Excusez-moi, monsieur le contrôleur, mais là, c'est un rôti de bœuf !* »
– « *Ah, OK !… alors si c'est un rôti de bœuf !* »

Y aurait-il ainsi une mention particulière concernant le "rôti de bœuf" dans la règlementation ?
Comme par exemple : « *Tous les produits cuisinés servis chauds doivent avoir une température supérieure à + 63 °C, sauf le "rôti de bœuf"* » ?
NON ! Rien de tel n'est mentionné dans aucune règlementation.
Alors pourquoi le "rôti de bœuf" serait-il une exception ?
Le bœuf n'est pas plus une exception que les autres produits. Il suffit de lire correctement la règlementation formulée depuis 20 ans, pour s'en convaincre[1] :

« *La remise en température des préparations culinaires à servir chaudes est opéré de telle manière que leur température ne demeure pas pendant plus d'une heure à des valeurs comprises entre +10°C et la température de remise au consommateur. En tout état de cause, cette température ne peut être inférieure à + 63 °C,* ***sauf si*** *une analyse des dangers validée a montré qu'une température inférieure n'entraîne pas de risque pour la santé du consommateur.* »

Alors… comment s'affranchir en toute sécurité de ce fameux + 63 °C, lorsque la cuisson idéale d'un poisson se situe vers + 54 °C ou qu'un gigot d'agneau s'apprécie à + 56 °C et un mignon de porc à + 58 °C maximum ?
Mais, déjà, de quoi parle-t-on ?
Pourquoi le législateur (même au travers des *Guides de bonnes pratiques d'hygiène* (restaurateur – 2015) n'a pas le courage de préciser qu'il s'agit d'une température à cœur ou d'ambiance du produit.
C'est vrai ! Ça n'a jamais été écrit !
Laissant ainsi chacun libre de piquer les produits avec leurs sondes (étalonnées, désinfectées…) et d'interpréter comme bon lui semble.

ALORS… QUE FAIT-ON DE CE + 63 °C ?

C'est là qu'il faut déployer toutes les stratégies possibles pour :
- Dans un premier temps, sécuriser le produit. Les chocs de températures répondront à cette fonction.
- S'intéresser, dans un second temps, à la physiologie du produit, à ses particularités et ses contraintes.

La mise en œuvre d'une analyse des dangers spécifique à chaque process de fabrication est alors indispensable et s'accompagnera de la batterie d'autocontrôles nécessaires et de formations rigoureuses.
C'est donc à ce prix que nous pourrons jouer avec les températures, sans jouer avec la sécurité des aliments, et nous affranchir de ce fameux + 63 °C en toute conscience et maîtrise pour ainsi donner du plaisir à tous nos convives. ✱

[1] article 20 du 29 septembre 1997 (abrogé) et repris à l'identique dans l'arrêté du 21 décembre 2009 (actuellement en vigueur).

D.R.

Nicolas Bré, scientifique aux fourneaux et directeur de Quali'Bré.
www.qualibré.fr

Les prochains thèmes :
Hors-série "Troisième âge" :
les bouchées enrichies adaptées (BEA), la réponse pertinente pour lutter contre la dénutrition.
Février > à venir

QUALI'BRÉ
Formation - Conseil - Expertise

À propos de beurre, d'émulsion et de loyauté

La réglementation qui régit les achats date de 1905.
Elle revendique que les produits alimentaires qui font l'objet d'un commerce soient sains, loyaux, marchands.
Si la cuisine parle souvent de "beaux produits" et du "respect des produits", les fruits, légumes, viandes, ne sont produits que par l'agriculteur. Pour les cuisiniers, ce sont des ingrédients.
Et, alors que la pénurie de beurre a fait rage, je propose de revenir sur l'épisode important d'un produit : la margarine inventé le pharmacien Hyppolite Mège.
L'analyse de cette aventure montrera combien il y a lieu d'insister sur la loyauté proposée dès 1905.

L'INVENTION DE LA MARGARINE

Mège, fils d'un instituteur de Draguignan, avait étudié la chimie et la pharmacie. Dans les années 1860, alors que le beurre était rare, en raison d'un exode des populations vers les villes, le gouvernement de Napoléon III avait offert un prix pour la recherche de substituts du beurre. Les recherches de Mège aboutirent en 1869 avec le dépôt d'un brevet portant sur la margarine. En 1871, il vendit le brevet à l'entrepreneur néerlandais Antonius Johannes Jurgens, dont l'entreprise Margarine Unie deviendra ensuite Unilever. À l'époque, on commençait à peine à comprendre que les matières grasses sont faites de molécules nommées triglycérides, mais Mège-Mouries, qui travaillait pour la ferme impériale, à Vincennes, avait observé que les vaches insuffisamment nourries produisaient moins de lait, et la quantité de matière grasse dans le lait ne diminuait pas. Je suppose qu'il imagina que c'était la graisse de l'animal qui passait dans le lait, dont on faisait ensuite le beurre, de sorte qu'il pensa pouvoir produire directement un substitut de beurre à partir de graisse de bœuf. Il clarifia donc de la graisse de bœuf en la broyant et en la chauffant dans de l'eau ; puis, à partir de mamelle de vache broyée et d'un peu de lait, il produisit une émulsion blanche. Il l'additionna de bicarbonate de sodium et d'un peu de colorant jaune, pour obtenir ainsi ce qu'il nomma la margarine, du mot grec qui signifie "perle".

L'ANALYSE DU TRAVAIL

En réalité, je passe sur des détails de son brevet. Mais ce qu'il faut retenir, c'est qu'il triturait des matières grasses fondues dans de l'eau, en présence de matière capable d'assurer l'émulsification.
La mamelle de vache ? Il y supposait la présence de principes inconnus, mais nous savons aujourd'hui que n'importe quels viandes ou légumes broyés aurait fait une émulsion.
Le bicarbonate de sodium ? Pas utile pour une émulsion.
Le lait ? Il apportait surtout l'eau nécessaire à l'émulsion.

DE LA LOYAUTÉ AVANT TOUT

Dans son brevet, Mège-Mouriès écrit que sa margarine a des « propriétés alimentaires supérieures » et « supérieures au beurre du point de vue de la conservation ».
La première proposition est tendancieuse, car que compare-t-on : le beurre, qui peut avoir un goût merveilleux quand les vaches ont brouté de la belle herbe, et une margarine sans goût ?
Je n'échange pas le beurre pour la margarine dans ma cuisine !
D'autre part, la margarine se conserve-t-elle mieux ? Il est vrai que la matière grasse bien épurée, sans trace du fer qui accélère le rancissement, se conserve mieux qu'une matière grasse très impure, mais on ne doit pas oublier que les cuisiniers savent depuis longtemps ralentir le rancissement en évitant l'action de l'air ou bien en clarifiant le beurre.
Dans la loi sur le commerce des denrées alimentaires de 1905, la loyauté est essentielle et le monde de la cuisine doit lutter férocement pour que ses appellations soient respectées.
Une mayonnaise n'est pas une rémoulade (donc pas de moutarde), un calmar n'est pas un encornet, une émulsion n'est pas une mousse…
Le nom de lait est donc réservé au produit de la lactation des animaux, et ne peut être donnée à des boissons à base de soja, pas plus qu'il ne peut exister de "beurre de tofu", et ainsi de suite.
Bref, la margarine n'est pas du beurre, même si c'est une émulsion, tout comme la mayonnaise, par exemple. ✱

Hervé This

D.R.

Hervé This,
physico-chimiste à l'Inra et professeur à AgroParisTech, est aussi directeur du Centre international de gastronomie moléculaire AgroParisTech-Inra, secrétaire de la section "Alimentation humaine" de l'Académie d'agriculture de France, directeur scientifique de la Fondation Science & Culture alimentaire, de l'Académie des sciences, président du Comité pédagogique de l'Institut des Hautes Études du Goût (université de Reims Champagne-Ardennes), conseiller scientifique de la *Revue pour la Science*…

La spiruline, une alternative aux protéines animales

Imaginez que Dame Nature nous ait donné un aliment avec un apport nutritionnel unique par rapport aux produits alimentaires de quotidien qui sont de plus en plus transformés et pauvres en nutriments…
Imaginez que cet aliment soit facile à cultiver et qu'il puisse être produit n'importe où : sur les toits, dans les zones arides, sur des terres non fertiles…
En plus de cela, cet aliment afficherait des rendements très importants, sans pour autant consommer beaucoup d'eau et d'énergie…
Enfin, imaginez que cet aliment puisse être une arme efficace pour lutter contre les problèmes de mal- et sous-nutrition dans le monde…
Si cet aliment existait vraiment, ne faudrait-il pas rapidement le démocratiser et le rendre accessible à tous ?
Cet aliment, c'est du plancton, et notamment la spiruline.
Les cyanobactéries, de par leur teneur unique en protéines et leur faible impact en production sur l'environnement constituent une alternative alimentaire réaliste et pertinente pour demain.
À ce jour, la spiruline est l'une des "micro algues" les plus consommées au monde et a toutes les caractéristiques de l'aliment durable. Elle présente de nombreux intérêts pour contribuer à l'équilibre de notre alimentation, trop souvent mise de côté à cause d'un mode de vie trop stressant et pressant.
La spiruline est disponible sous différentes formes : poudre, paillettes, gélules, comprimés… mais peut également se consommer fraîche.
Cette dernière présente un réel attrait gustatif et nutritif. Son curieux aspect de pâte à modeler verte et son goût frais et doux permet de l'intégrer facilement à toutes les cuisines. Plus digeste, elle permet aussi une meilleure assimilation des éléments nutritifs que sous sa forme sèche.

PASCAL CANO, QUI PROPOSE CHAQUE MOIS UN REPAS VÉGÉTARIEN AU SELF DU COLLÈGE "LA TOURELLE" À QUIMPER, EST PRÉCURSEUR DANS L'UTILISATION DE LA SPIRULINE FRAÎCHE COMME ALTERNATIVE À LA PROTÉINE ANIMALE.

Arrivé à la tête du restaurant du collège "La Tourelle" de Quimper en septembre, Pascal Cano a poursuivi l'effort entamé pour faire en sorte que les enfants mangent bien : produits locaux, poisson frais, légumes oubliés, 20 % de bio à l'année et une attention de tous les instants pour éviter le gaspillage.
En proposant un menu végétarien par mois, il a été amené à travailler sur l'introduction de la spiruline dans sa cuisine et sa créativité lui a permis d'adapter cette micro-algue au goût des enfants.
EMApp.fr vous propose trois recettes élaborées par Pascal Cano à base de spiruline fraîche nature *(voir page suivante)*. ✱

EMApp.fr, un site gratuit et libre d'accès qui permet d'élaborer des menus tout en respectant les règles nutritionnelles

EMApp.fr (Élaboration des Menus et Approvisionnement de Proximité) est un outil public (gratuit et libre d'accès) fait par et pour des professionnels de la restauration. Pour répondre aux attentes de tous, EMApp.fr poursuit son développement et son amélioration.

Parmi les nouvelles fonctionnalités, EMApp.fr permet, via l'outil "Fiche de production" de calculer en une seule manipulation les quantités précises par typologie de convives (de la crèche aux EHPAD). Vous pourrez ainsi connaître instantanément les quantités globales à commander, les grammages à servir par portion et le coût moyen par assiette.

Pour ce nouveau numéro, nous vous proposons un exemple de menu pour adolescents ainsi qu'un zoom de trois fiches techniques intégrées dans ce menu. Vous pouvez accéder à ces fiches et les adapter à vos attentes sur EMApp.fr

Autre nouveauté, la création d'un forum d'échanges et partages, dédié à EMApp.fr au sein de la e-communauté "Restauration collective" du CNFPT (Centre national de la fonction publique territoriale). L'accès à cet espace est gratuit et libre d'accès.

MENU **VÉGÉTARIEN**

ÉLABORÉ PAR PASCAL CANO

Les quantités sont données pour 100 convives adolescents.

PLAT PRINCIPAL

BURGER VÉGÉTAL À LA SPIRULINE

INGRÉDIENTS

- Pains burger blé noir . . 100 pièces
- Tomates . . . . . 2 kg
- Eau . . . . . 2 l
- Pois chiches bio . . . . . 1,6 kg
- Betteraves cuites . . . . . 1,2 kg
- Cornichons rondelles . . . . . 1 kg
- Crème de soja . . . . . 1 l
- Courgettes . . . . . 1 kg
- Ail des ours . . . . . 500 g
- Spiruline fraîche . . . . . 500 g
- Échalotes . . . . . 500 g
- Moutarde à l'ancienne . . . . . 500 g
- Basilic . . . . . 500 g
- Oignons . . . . . 400 g
- Huile de colza bio . . . . . 30 cl
- Ciboulette . . . . . 300 g
- Coriandre . . . . . 300 g
- Graines de sésame . . . . . 300 g

PROGRESSION DE LA RECETTE

Faire tremper les pois chiches la veille. Hacher séparément pois chiches, betteraves rouges (en gardant le jus), courgettes, oignons, ciboulette, coriandre, ail. Mélanger ensemble les ingrédients et rajouter sel, poivre, tamarin, graines de sésame, huile de colza, paprika, jus de betterave et, en dernier, un quart de la spiruline avec la crème de soja. Vérifier l'assaisonnement. Étaler sur une plaque de cuisson avec papier à l'aide d'un rouleau à pâtisserie (1 cm d'épaisseur). Mettre au frais 1 h et découper les steaks à l'emporte-pièce correspondant au diamètre du pain. Faire une compotée d'échalotes.

Assembler la sauce vinaigrette spiruline : vinaigre, huile, ail des ours mixé, basilic, échalotes, spiruline et crème de soja, sel, poivre. Cuire les steaks 5 mn au four à 180 °C. Assembler le burger en mettant sur la partie inférieure : compotée d'échalotes, steak, tomate en tranches fines et cornichons rondelles. Réserver au chaud. Servir en mettant la sauce spiruline froide au dernier moment, recouvrir du chapeau de pain.

► **Attention :** pour conserver ses qualités nutritives (protéines), la spiruline ne doit pas dépasser 40 °C.

APPORT NUTRITIONNEL MOYEN PAR PORTION — **COÛT PORTION (225 G) : 1,01 €**

► Énergie : 298 Kcal - 1 245 Kj ► Protéines : 11,24 g ► Glucides : 44,59 g ► Lipides : 8,29 g ► Calcium : 16,83 g ► Sel : 719,32 mg ► P/L : 1,36

Allergènes ► présence : gluten, soja, sésame, sulfites - traces : aucun.

ENTRÉE

WRAP AVOCAT, SPIRULINE & CREVETTE

INGRÉDIENTS

- Avocats . . . . . 30 pièces
- Crevettes . . . . . 4 kg
- Crème fraîche épaisse 15-20 % MG . . . . . 2 l
- Wraps de blé nature . . . . . 1,3 kg
- Batavia . . . . . 1 kg
- Citron vert . . . . . 800 g
- Spiruline fraîche . . . . . 700 g
- Sel blanc fin . . . . . 100 g
- Poivre blanc moulu . . . . . 50 g
- Piment de Cayenne moulu . . . 10 g

PROGRESSION DE LA RECETTE

Vider et écraser les avocats pour réaliser une purée avec la crème fraîche.

Ajouter la spiruline, le jus de citron, assaisonner avec piment de Cayenne, sel et poivre. Étaler la purée d'avocat sur les wraps, disposer les crevettes à plat puis la batavia. Rouler les wraps en prenant soin de bien les serrer au départ. Couper les wraps en 4, afin qu'ils ne se déroulent pas, et les piquer avec un cure-dent.

APPORT NUTRITIONNEL MOYEN PAR PORTION — **COÛT PORTION (126 G) : 0,84 €**

► Énergie : 194,37 Kcal - 812 Kj ► Protéines : 15,83 g ► Glucides : 9,66 g ► Lipides : 10,27 g ► Calcium : 121,21 g ► Sel : 1 746,88 mg ► P/L : 1,54

Allergènes ► présence : crustacés, lait - traces : gluten.

DESSERT

MOUSSE CHOCOLAT SPIRULINE & MERINGUE DE POIS CHICHES

INGRÉDIENTS

- Eau de source . . . . . 2 pièces
- Chocolat bio 70 % cacao . . . . 1,5 kg
- Pois chiches bio . . . . . 1 kg
- Sucre semoule . . . . . 750 g
- Spiruline fraîche . . . . . 400 g
- Noisettes . . . . . 100 g

PROGRESSION DE LA RECETTE

Faire tremper les pois chiches dans un récipient avec 2 fois leur volume d'eau. Jeter l'eau de trempage et faire cuire dans une nouvelle eau, égoutter en récupérant le jus de cuisson, le faire réduire de moitié et refroidir en cellule. Monter la meringue de jus de pois chiches et rajouter le sucre cuit à 120 °C en fouettant jusqu'à refroidissement. Faire fondre le chocolat. Incorporer la spiruline détendue avec un peu d'eau. Mélanger délicatement la meringue avec le chocolat et les noisettes concassées. Remplir les verrines ou autres contenants et réservez au frais minimum 2 h. Finir avec un peu de meringue.

APPORT NUTRITIONNEL MOYEN PAR PORTION — **COÛT PORTION (68 G) : 0,34 €**

► Énergie : 145 Kcal - 606 Kj ► Protéines : 3,95 g ► Glucides : 15,63 g ► Lipides : 7,41 g ► Calcium : 6,34 g ► Sel : 40,44 mg ► P/L : 0,53

Allergènes ► présence : arachide - traces : aucun.

FICHE CUISINE CENTRALE **SCOLAIRES**

- PÉRIODE DU 8 JANVIER AU 9 FÉVRIER 2018 -

© D.R.

COÛT MOYEN MENSUEL : 1,76 €

Les menus proposés sont conformes aux critères du GEMRCN.

à retrouver sur
www.autrecuisine.fr

LUNDI

LUNDI 08/01/2018
- Concombre au crabe
- Carottes orientales
- Chou rouge aux pommes
- Hachis parmentier
- Omelette paysanne
- Salade verte (laitue)
- Camembert portion
- Fromage blanc aux fruits rouges
- Entremet vanille
- Fruits de saison

1,54 €

LUNDI 15/01/2018
- Salade grecque
- Salade de tomates aux croûtons
- Avocat vinaigrette
- Chili con carne
- Couscous
- Salade verte (laitue)
- Cantal
- Panna cotta aux fruits rouges et speculoos
- Tourteau fromagé crème anglaise
- Fruits de saison

1,55 €

LUNDI 22/01/2018
- Œuf macédoine
- Chiffonnade strasbourgeoise
- Gaspacho pesto spiruline betterave
- Émincé de dinde à l'ancienne
- Poulet basquaise
- Duo de chou-fleur et brocolis
- Haricots beurre aux amandes
- Gruyère
- Fruits de saison

1,98 €

LUNDI 29/01/2018
- Chiffonnade forestière
- Taboulé breton
- Duo de choux aux raisins
- Rougail de la Réunion
- Nuggets de poulet
- Coquillettes
- Brocolis
- Brie
- Délice de béné à l'indienne
- Polenta aux fruits
- Fruits de saison

1,57 €

LUNDI 05/02/2018
- Salade fantaisie
- American salad
- Salade de hareng doux
- Carbonara de fruits de mer
- Paëlla
- Salade verte (laitue)
- Saint-Nectaire
- Fruits de saison

1,62 €

MARDI

MARDI 09/01/2018
- Pizza raclette
- Quiche chorizo et mimolette
- Wrap avocat, spiruline et crevette
- Fricassée de volaille à l'ancienne
- Aiguillettes de canard à l'orange
- Carottes crémées
- Brocolis aux amandes
- Comté
- Fruits de saison

1,91 €

MARDI 16/01/2018
- Taboulé
- Salade de farfalle à la dinde
- Salade liégeoise
- Filet de poisson sauce vin blanc
- Encornet à la sétoise
- Courgettes sautées au thym et cerisette
- Fondue de poireau bio
- Yaourt bio
- Fruits de saison

1,46 €

MARDI 23/01/2018
- Salade fantaisie
- Salade de maïs tomates
- Laitue au bleu et croûtons
- Poisson du jour au beurre nantais
- Filet de lieu noir sauce provençale
- Riz pilaf
- Flan de légumes
- Tomme blanche
- Crumble de fruits
- Fruits de saison
- Mousse chocolat spiruline et meringue de pois chiches

2,06 €

MARDI 30/01/2018
- Gaspacho de betterave rouge au chèvre frais
- Soupe au potimarron
- Poireau vinaigrette
- Filet de dinde forestière
- Cuisse de poulet sauce citron
- Carottes braisées
- Petits pois fermiers
- Saint-Marcellin
- Crème miel - citron
- Yaourt aux fruits au lait 1/2 écrémé
- Fruits de saison

1,56 €

MARDI 06/02/2018
- Cervelas
- Prawn cocktail
- Verrine fraicheur
- Lapin au chorizo et aux lardons sauce vin blanc
- Émincé de dinde mariné à l'orientale
- Poêlée aux 4 légumes
- Choux de Bruxelles
- Emmental
- Pudding
- Semoule au lait
- Fruit

1,47 €

JEUDI

JEUDI 11/01/2018
- Chiffonnade paysanne
- Salade d'endives au gouda
- Mâche aux lardons
- Dos de cabillaud sicilienne
- Filet de poisson meunière
- Poêlée de légumes
- Haricots plats
- Tomme des Pyrénées
- Tarte au chocolat
- Chou à la chantilly
- Fruits de saison

2,03 €

JEUDI 18/01/2018
- Chiffonnade aux gésiers
- Salade d'automne
- Salade des Antilles
- Langue de bœuf sauce piquante
- Burger végétal à la spiruline
- Poêlée rustique
- Gratin choux de Bruxelles aux châtaignes et noix
- Gruyère
- Gâteau basque
- Quatre-quart
- Fruits de saison

2,21 €

JEUDI 25/01/2018
- Assortiment de crudités
- Chiffonade de laitue à l'emmental
- Salade Pacifique
- Longe de porc sauce moutarde
- Émincé de dinde à la tomate
- Courgettes sautées
- Salsifis carbonara
- Tomme bio
- Éclair chocolat
- Bavarois pain d'épice
- Fruit

1,82 €

JEUDI 01/02/2018
- Salade bretonne
- Salade d'automne
- Verrine de chou-fleur aux lardons
- Palette d'agneau rôtie
- Bœuf Strogonov
- Haricots verts à l'ail
- Panais sautés miel et menthe
- Morbier
- Génoise chocolat crème anglaise
- Tarte chocolat
- Fruits de saison

1,96 €

JEUDI 08/02/2018
- Épi de maïs grillé
- Dinde farcie sauce aux airelles
- Purée de patate douce
- Camembert au lait cru
- Tarte à la citrouille
- Fruits de saison
- Brochette fraicheur

1,52 €

VENDREDI

VENDREDI 12/01/2018
- Mâche aux 3 fromages
- Pamplemousse
- Radis beurre
- Bavette grillée
- Galopin de veau
- Frites fraiches
- Tomates provençales
- Fromage blanc bio
- Fruits de saison

1,72 €

VENDREDI 19/01/2018
- Salade de chou blanc au thon
- Céleri bacon
- Salade verte au surimi
- Côte de porc charcutière
- Sauté de dinde aux champignons
- Flageolets bio
- Salsifis moutarde crème fraiche
- Petit suisse
- Compote de pommes
- Fruits de saison
- Poires au sirop

1,65 €

VENDREDI 26/01/2018
- Radis beurre
- Pamplemousse
- Tomates au cervelas
- Émincé de bœuf aux poivrons
- Rôti de veau
- Tian
- Frites
- Fromage blanc bio
- Fruits de saison

1,94 €

VENDREDI 02/02/2018
- Chiffonnade californienne
- Tomates à l'antiboise
- Mâche aux lardons et maïs
- Colombo de poisson
- Filet meunière
- Semoule de couscous
- Fondue de fenouil aux épices
- Yaourt bio nature
- Fruits de saison

1,78 €

VENDREDI 09/02/2018
- Tomate au fromage de brebis
- Champignons à l'ail
- Frisée au jambon cru
- Filet de poisson sauce dieppoise
- Saumon grillé ail et fines herbes
- Pommes de terre persillées
- Julienne de légumes
- Petit suisse
- Fruits de saison

1,86 €

GV RESTAURATION SERVICES

Vous cuisinez, nous faisons le reste

Exemples de recettes élaborées par GV Restauration Services que vous pouvez retrouver gratuitement sur **www.autrecuisine.fr/recettes**

Les proportions des recettes sont données pour 100 personnes.

Cuisine **Scolaire** — Cuisine **Santé** — Cuisine **Entreprise**

REPAS VITAMINÉ

ENTRÉE FROIDE

Salade sucrée salée

Ingrédients

- Raisin noir ..... 2 kg
- Kiwi ..... 16 p
- Salade verte batavia ..... 8 p
- Féta ..... 800 g
- Huile de noix ..... 800 ml
- Vinaigre de vin ..... 400 ml
- Cerneaux de noix ..... 300 g

Progression de la recette

Laver et décontaminer les végétaux. Couper les raisins en deux et les kiwis en rondelles. Préparer la vinaigrette à l'huile de noix. Mélanger les raisins, les kiwis, les noix et la salade verte. Couper la féta en cubes et ajouter à la salade composée puis placer la pour servir.

Apport nutritionnel moyen par portion

▸ Kcalories : 584 ▸ Kjoules : 140 ▸ Protéines : 2,6 g ▸ Glucides : 4,5 g ▸ Lipides : 11,7 g ▸ **Coût indicatif par portion : ???? €**

PLAT PRINCIPAL

Dos de colin aux épinards

Ingrédients

- Crème UHT ..... 1 l
- Épinards palets ..... 25 kg
- Gingembre moulu ..... 20 g
- Dos de colin 140/160 g ..... 100 p
- Tomates pelées concassées .... 2 kg

Progression de la recette

Assaisonner les dos de colin.
Cuire les pavés de poisson et les épinards à la vapeur.
Dans une casserole, verser les tomates pelées concassées, assaisonner.
Ajouter le gingembre et la crème liquide. Laisser réduire.
Servir les pavés de colin accompagnés d'épinards et de sauce tomatée.

Apport nutritionnel moyen par portion

▸ Kcalories : 203 ▸ Kjoules : 269 ▸ Protéines : 31,9 g ▸ Glucides : 2,6 g ▸ Lipides : 6,1 g ▸ **Coût indicatif par portion : 1,38 €**

DESSERT

Coupe acidulée d'hiver

Ingrédients

- Blancs d'œufs frais ..... 60 cl
- Cerneaux de noix ..... 1,5 kg
- Chocolat couverture ..... 800 g
- Crème liquide 35 % MG ..... 80 cl
- Feuilles de gélatine ..... 80 g
- Jus de citron concentré ..... 8 cl
- Mandarines ..... 120 p
- Sucre semoule ..... 800 g

Progression de la recette

Mettre les feuilles de gélatine à tremper dans de l'eau froide. Éplucher les mandarines et en extraire le jus.
Faire fondre le chocolat au bain-marie.
Fouetter la crème et réserver au froid.
Battre les blancs d'œufs en neige ferme avec le sucre. Incorporer le jus de citron et de mandarine à la crème fouettée.
Égoutter la gélatine et la faire fondre au bain-marie. L'incorporer aux blancs en neige. Réunir la crème fouettée et les blancs d'œufs.
Verser dans des coupes.
Enrober les cerneaux de noix dans le chocolat fondu et les disposer sur la mousse de mandarine.

Apport nutritionnel moyen par portion

▸ Kcalories : 253 ▸ Kjoules : 1 057 ▸ Protéines : 4 g ▸ Glucides : 23,3 g ▸ Lipides : 15,1 g ▸ **Coût indicatif par portion : 0,43 €**

MENU CHASSEUR

Les proportions des recettes sont données pour 100 personnes.

Cuisine **Scolaire** — Cuisine **Santé** — Cuisine **Entreprise**

ENTRÉE CHAUDE

Fricassée de cuisses de grenouilles

Ingrédients

- Carottes rondelles .....2 kg
- Crème fraiche .....1,5 l
- Cuisses de grenouilles .....400 p
- Farine .....500 g
- Huile de tournesol .....25 cl
- Oignons émincés .....1 kg
- Persil .....50 g
- Vin blanc de cuisine .....5 l

Progression de la recette

Laver, décontaminer et rincer le persil. Le hacher finement. Dans une casserole, verser le vin blanc, ajouter les carottes et les oignons émincés. Porter le tout à ébullition puis laisser réduire de moitié. Refroidir et réserver. Assaisonner les cuisses de grenouilles. Les fariner et les cuire dans une poêle avec de l'huile bien chaude. Lorsqu'elles sont dorées, les retirer et les déposer dans les cassolettes.
Préparer la sauce : filtrer le bouillon de cuisson des carottes. Hors du feu, ajouter la crème et laisser épaissir. Rectifier l'assaisonnement. Verser sur les cuisses de grenouilles. Enfourner les cassolettes.

Apport nutritionnel moyen par portion

► Kcalories : 252 ► Kjoules : 1 053 ► Protéines : 17,8 g ► Glucides : 12,2 g
► Lipides : 6,5 g ► **Coût indicatif par portion : 1,52 €**

PLAT PRINCIPAL

Croustillant de biche

Ingrédients

- Champignons émincés .....5 kg
- Echalotes .....600 g
- Huile de tournesol .....50 cl
- Jaunes d'œufs frais .....20 cl
- Pâte feuilletée .....4 kg
- Pavés de biche 140/160 g .....8 kg

Progression de la recette

Assaisonner les pavés de biche. Chauffer l'huile et les saisir pour les colorer sur toutes les faces. Lorsqu'ils sont dorés, les décanter et les refroidir. Réserver.
Préparer une duxelle de champignons : faire revenir les échalotes et les champignons jusqu'à ce qu'ils aient rendu toute l'eau de végétation. Rectifier l'assaisonnement et refroidir.
Étaler la pâte feuilletée et la découper en plusieurs petits disques. Disposer dessus une couche de duxelle de champignons. Placer un pavé de biche puis recouvrir d'un autre disque.
Pincer les bords de chaque disque. Badigeonner la surface de jaune d'œuf. Placer les feuilletés de biche sur une plaque allant au four. Enfourner et faire cuire.

Apport nutritionnel moyen par portion

► Kcalories : 311 ► Kjoules : 1 295 ► Protéines : 20,4 g ► Glucides : 15,4 g
► Lipides : 18,2 g ► **Coût indicatif par portion : 1,33 €**

DESSERT

Pomme pâtissière au vin rouge

Ingrédients

- Farine .....350 g
- Sucre semoule .....1,5 kg
- Lait demi-écrémé .....4 l
- Jaune d'œuf liquide .....600 ml
- Vin rouge de cuisine .....5 l
- Noisette râpée .....500 g
- Pomme .....100 pi
- Vanille gousse .....5 pi
- Mélange 4 épices .....2 mg

Progression de la recette

Évider les pommes puis les faire cuire au four.
Blanchir une partie du sucre avec les jaunes d'œufs. Ajouter la farine et mélanger. Chauffer le lait puis ajouter le mélange avec les gousses de vanille fendues. Mélanger jusqu'à ébullition pour que la crème devienne épaisse. Réserver.
Refroidir les pommes puis les garnir de crème pâtissière.
Porter à ébullition le vin rouge avec le sucre et les épices jusqu'à une consistance semi-épaisse puis refroidir.
Dresser le dessert.

Apport nutritionnel moyen par portion

► Kcalories : 234 ► Kjoules : 983 ► Protéines : 3,2 g ► Glucides : 31,6 g
► Lipides : 5,4 g ► **Coût indicatif par portion : 0,60 €**

D.R.

SAVEURS D'ITALIE

Les proportions des recettes sont données pour 100 personnes.

Cuisine **Scolaire** — Cuisine **Santé** — Cuisine **Entreprise**

ENTRÉE CHAUDE

Soupe de brocolis au parmesan

Ingrédients

- Brocolis fleurette ..... 8 kg
- Pommes de terre ..... 4 kg
- Crème fraîche ..... 1 l
- Oignon ..... 300 g
- Parmesan poudre ..... 1,2 kg

Progression de la recette

Faire cuire les légumes dans un grand volume d'eau avec le sel et le poivre. Lorsqu'ils sont cuits, retirer du feu et rajouter la crème et une partie du parmesan.
Mixer le tout et préparer une tuile de parmesan pour la décoration en mettant des petits tas de parmesan au four puis en les déposant sur un rouleau à pâtisserie une fois qu'ils sont dorés afin de leur donner une forme incurvée.

Apport nutritionnel moyen par portion

▸ Kcalories : 453 ▸ Kjoules : 108 ▸ Protéines : 7,7 g ▸ Glucides : 8,7 g
▸ Lipides : 4 g ▸ **Coût indicatif par portion : ???? €**

PLAT PRINCIPAL

Polenta à la bolognaise

Ingrédients

- Polenta semoule ..... 6,5 kg
- Egrené de bœuf ..... 12 kg
- Mozzarella ..... 1 kg
- Sauce tomate ..... 1,8 kg
- Olive verte ..... 400 g
- Oignons émincés ..... 1 kg

Progression de la recette

Préparer la polenta dans de l'eau et la faire cuire.
Préparer la sauce bolognaise en faisant revenir les oignons et l'égrené de bœuf. Ajouter les olives et la sauce tomate et réserver.

Préparer à l'emporte-pièce une galette de polenta et la placer au centre de l'assiette.
Entourer de sauce bolognaise et saupoudrer de mozzarella.
Servir.

Apport nutritionnel moyen par portion

▸ Kcalories : 293 ▸ Kjoules : ??? ▸ Protéines : 28,8 g ▸ Glucides : 2,4 g
▸ Lipides : 19,9 g ▸ **Coût indicatif par portion : 1,10 €**

DESSERT

Panna cotta aux fruits rouges

Ingrédients

- Préparation panna cotta ... 2 boîtes
- Lait demi-écrémé ..... 20 ml
- Crème liquide ..... 20 ml
- Mélange fruits rouges ..... 4 kg

Progression de la recette

Préparer la panna cotta à l'aide de la préparation panna cotta.
Faire compoter le mélange fruits rouges. Mixer puis réserver.
Avant de servir, verser le coulis de fruits rouges sur les panna cotta et décorer de quelques fruitsrouges entiers.

Apport nutritionnel moyen par portion

▸ Kcalories : 208 ▸ Kjoules : ???? ▸ Protéines : 2,8 g ▸ Glucides : 14,6 g
▸ Lipides : 14,6 g ▸ **Coût indicatif par portion : ???? €**

GV RESTAURATION SERVICES
Vous cuisinez, nous faisons le reste

Cuisine Scolaire

Coût moyen mensuel : 1,81€

- Légumes et fruits crus
- Légumes et fruits cuits
- Plats protidiques
- Féculents
- Produits laitiers

Les menus proposés sont conformes aux critères du GEMRCN.
GV Restauration Services ne peut être tenue pour responsable des modifications apportées par l'utilisateur.

LUNDI

LUNDI 08/01/2018
- Chou rouge vinaigrette
- Carottes râpées au cumin
- Rôti de veau au jus
- Carbonnade de bœuf
- Blé aux épices
- Purée de pommes de terre
- Beaufort
- Emmental
- Crème dessert caramel
- Entremets praliné

Soit : 1,38 €

LUNDI 15/01/2018
- Muffins au bacon
- Tarte à l'oignon
- Pavé de dinde à la Provençale
- Poireaux au jambon
- Haricots plats d'Espagne
- Fromage fondu
- Camembert bio
- Kiwis aux vermicelles multicolores
- Clémentines

Soit : 2,12 €

LUNDI 22/01/2018
- Salade genevoise
- Coleslaw bio
- Médaillon de merlu safrané
- Couscous au Saumon
- Pommes vapeur bio
- Gruyère
- Ossau Iraty
- Flan à la Vanille
- Crème Plombières

Soit : 1,74 €

LUNDI 29/01/2018
- Taboulé à l'italienne
- Pois chiches en salade
- Omelette
- Côte de porc sauce Picarde
- Beignets de courgettes
- Röstis de légumes
- Roquefort
- Saint-paulin bio
- Ananas créole
- Salade d'oranges aux dattes

Soit : 1,82 €

MARDI

MARDI 09/01/2018
- Coquillettes à la génoise
- Salade de maïs aux légumes
- Poulet rôti
- Jambon braisé
- Navets glacés
- Légumes à la villageoise
- Yaourt nature bio
- Fromage blanc salé aux fines herbes
- Segments d'orange
- Carpaccio d'ananas

Soit : 1,40 €

MARDI 16/01/2018
- Salade verte aux raisins secs
- Endives vinaigrette
- Émincé d'agneau sauce au poivre
- Bœuf à la lyonnaise
- Crozets
- Flageolets
- Gouda
- Saint-nectaire bio
- Verrine aux speculoos
- Crème renversée

Soit : 1,86 €

MARDI 23/01/2018
- Laitue, croûtons et gruyère
- Salade d'endives du chef
- Travers de porc sauce Mexicaine
- Wings de poulet
- Bâtonnets de légumes
- Poêlée champêtre
- Bûchette mélangée mi-chèvre
- Fromage fondu
- Brownies au chocolat
- Gaufre

Soit : 1,92 €

MARDI 30/01/2018
- Chou blanc rémoulade
- Champignons de Paris en salade
- Rôti de veau à la sauge
- Agneau braisé
- Haricots blancs
- Coquillettes
- Fromage fondu
- Brie
- Île flottante
- Crème zephyr aux marrons

Soit : 1,40 €

MERCREDI

MERCREDI 10/01/2018
- Salade à l'avocat
- Concombre à l'estragon
- Cheeseburger
- Paupiette de veau aux champignons
- Pommes de terre sautées
- Frites allumettes
- Munster
- Brie
- Compotée de fruits rouges
- Pêche au sirop

Soit : 4,16 €

MERCREDI 17/01/2018
- Salade gaillarde
- Émincé de fenouil vinaigrette
- Saucisse de volaille grillée aux herbes
- Cervelas obernois
- Carottes Vichy bio
- Purée de petits pois
- Cantal
- Morbier
- Chou à la crème
- Éclair au chocolat

Soit : 1,59 €

MERCREDI 24/01/2018
- Œuf dur vinaigrette
- Surimi
- Bœuf ravigote
- Blanquette de veau à l'ancienne
- Blé
- Tagliatelles aux olives
- Yaourt nature bio
- Fromage blanc aux fruits
- Raïta de fruits
- Poire en éventail

Soit : 1,26 €

MERCREDI 31/01/2018
- Cœurs de palmier sauce cocktail
- Asperges sauce hollandaise
- Filet de hoki sauce marinière
- Filet de colin meunière
- Fondue de poireaux
- Pois gourmands
- Gorgonzola
- Edam
- Kiwi
- Pamplemousse au sucre

Soit : 1,92 €

JEUDI

JEUDI 11/01/2018
- Roulade de volaille aux pistaches
- Pâté de campagne
- Œuf dur sauce Mornay
- Escalope de volaille à la crème
- Salsifis sautés à l'ail
- Épinards à la muscade
- Mimolette
- Tomme des Pyrénées
- Rondelles de banane au citron
- Coupe de mangue à la noix de coco

Soit : 1,37 €

JEUDI 18/01/2018
- Salade exotique aux pousses de haricot mungo
- Fonds d'artichauts à la Parisienne
- Aile de raie en matelote
- Cabillaud à la dijonnaise
- Riz créole
- Pommes vapeur bio
- Faisselle
- Petit suisse nature
- Coupe de pommes aux noisettes
- Smoothie du soleil

Soit : 2,64 €

JEUDI 25/01/2018
- Riz cantonais
- Salade piémontaise au jambon de dinde
- Brochette de dinde au jus
- Carré de porc
- Potiron au beurre
- Gratin de chou-fleur
- Tomme grise
- Fromage frais
- Salade de bananes
- Jelly de fruits exotiques

Soit : 2,20 €

VENDREDI

VENDREDI 12/01/2018
- Céleri bio râpé vinaigrette
- Pomelo
- Thon à la catalane
- Lasagnes au poisson blanc
- Quinoa
- Fromage frais
- Bûche de chèvre cendrée
- Mousse au citron
- Pot glacé vanille/fraise

Soit : 1,73 €

VENDREDI 19/01/2018
- Salade composée en vert
- Crudi'wrap
- Steak haché de veau sauce aigre-douce
- Palette de porc aux petits oignons
- Choux de Bruxelles
- Bâtonnets de légumes
- Bleu d'Auvergne
- Fromage frais
- Entremets café
- Mousse stracciatella

Soit : 1,30 €

VENDREDI 26/01/2018
- Salade buissonnière
- Concombre farci
- Boulettes de bœuf sauce barbecue
- Escalope viennoise
- Gratin dauphinois
- Spätzle
- Coulommiers
- Saint-marcellin
- Panna cotta
- Liegeois café

Soit : 0,90 €

Tous les plans de menus sont à retrouver sur
www.autrecuisine.fr

ACHATS / VIANDES ET VOLAILLES

Et si vous ne saviez pas tout ?

La viande, qu'elle soit à poils ou à plumes, est au cœur de notre gastronomie. Elle fait partie de notre identité culinaire. Elle donne son nom au plat principal et détermine l'agencement du menu. Aujourd'hui encore, elle est au cœur des repas des Français. Bien entendu, le flexitarisme gagne du terrain, puisque des repas "sans" sont régulièrement proposés, jusque dans les cantines scolaires, mais la majorité des consommateurs raffolent toujours des produits carnés et veulent les retrouver lors de leur pause méridienne. Ils veulent aussi qu'ils soient de qualité gustative et sanitaire irréprochables et être étonnés. Aux équipes de cuisine de mettre au menu à la fois des recettes nouvelles tout en maintenant en bonne place les plats traditionnels comme le bœuf bourguignon qui a été élu le 15 novembre 2017 « *Le plat le plus représentatif de la gastronomie française* », suivi par la blanquette de veau et le steack-frites*. Les viandes et volailles n'ont donc pas fini d'exciter les papilles des uns et de faire cogiter les autres.

MORCEAUX CHOISIS

Un exemple parmi d'autres, celui de la viande de **porc**. En plus des classiques côtes échine ou premières, en différents grammages, dans des conditionnements adaptés, sont proposées des découpes de sautés, émincés d'épaule (60/80 g sous vide) et autres escalopes de jambon.
Du côté de la viande de **bœuf**, l'offre demeure pléthorique et permet toutes les audaces. Même constat en qui concerne les volailles. L'un des poids lourds du marché affiche une gamme complète de volailles fraîches, de plus de 80 références, déclinant ainsi la totalité des espèces en plusieurs découpes et grammages. De quoi multiplier à l'infini le plaisir des convives à la dégustation et des chefs à la préparation.
Le **poulet**, dont on cuisine les cuisses, les hauts de cuisses, les pilons, les suprêmes et les filets, reste le préféré des petits et des grands, mais la concurrence n'a pas dit son dernier mot.
Le **canard** peut plaire avec ses manchons et tournedos, idem pour la canette et ses aiguillettes.
Le sauté de **dinde** donne l'occasion de préparer des plats mijotés typiquement hexagonaux comme de s'aventurer vers des horizons culinaires plus lointains. Et pourquoi ne pas tenter le métissage des cuisines, une façon originale de mettre un peu de peps dans les assiettes ?
Le **chapon**, un grand classique de la cuisine, est l'assurance d'un repas réussi. On peut également préparer ses cuisses en confit et lever les suprêmes.
Sous utilisée, la **caille** peut régaler les palais les plus fins. Idem pour l'**oie** qui s'apprécie aussi rôtie.
Plus rares, la cuisse de **coq**, l'émincé de **poularde** sans os et sans peau, le sot-l'y-laisse, la carcasse de poulet pour faire les bouillons. Pour satisfaire les envies de bio, toutes les gammes accueillent chaque année des petits nouveaux.
Pour ce qui est du volet diététique, une enseigne a imaginé des produits prêts à l'emploi sans sel ajouté, avec par exemple un rôti de bœuf (macreuse), un bœuf braisé (paleron) et un rôti de dinde. Une disponibilité et une régularité de l'offre, qui ne doit pas faire oublier que pour les viandes et les volailles, comme pour les légumes et les fromages, il y a des saisons.

QU'ELLES SOIENT FRAÎCHES OU SURGELÉES, BRUTES OU DÉCOUPÉES, LES VIANDES ET VOLAILLES SE RÉINVENTENT SANS CESSE. LES CHEFS DISPOSANT DE GAMMES DE PLUS EN PLUS RICHES ET VARIÉES, C'EST AVEC ENTHOUSIASME QU'ILS SE FONT UN POINT D'HONNEUR À LES SUBLIMER DANS LEUR CUISINE. LES ACTUALITÉS D'UN SECTEUR QUI SE MOBILISE POUR DEMEURER DYNAMIQUE ET INNOVANT.

Hélène Dorey

ACHATS, DE L'INTENTION À L'ACTION

Le 10 juillet 2013, un rapporteur de l'Assemblée nationale annonçait lors d'une commission des affaires économiques, un chiffre immédiatement repris et commenté par tous les

* étude réalisée par l'institut Toluma pour la Fondation Nestlé France

médias « *80 % de la restauration collective française est approvisionnée par de la viande bovine importée* » (le taux serait aujourd'hui de 60 %). Pour « *réveiller l'achat citoyen* » indispensable car « *la filière française est en souffrance* », insistait à l'époque l'un des plus important représentant du secteur, il fallait notamment « *que les grossistes augmentent le nombre de leurs références.* » Le message a été entendu.

Dans les catalogues, les produits de la filière française sont, depuis, largement présents et repérables, photos d'agriculteurs posant fièrement au milieu de leur exploitation à l'appui.

Différentes mentions permettent de dissiper les doutes, il s'agit des logos "Veau né, élevé et abattu en France", "Viande bovine française", "Volaille Française" ou bien encore "Le Porc Français". Dans le but de simplifier l'achat en viande française, pas toujours si simple, il faut bien l'avouer, l'Interprofession nationale bétail et viande (Interbev) met ses connaissances et son expertise à la disposition des acteurs de la restauration collective.

« *Les demandes d'aide pour s'approvisionner en viande française, tout en respectant les marchés publics sont effectivement de plus en plus nombreuses*, confie Claudine Allain, responsable communication RHD et export d'Interbev. *Mais c'est plus largement la façon d'acheter de la viande qui doit évoluer. Parmi nos actions faciliter l'achat des viandes en commandant un plat et non un muscle, acheter un produit correspondant aux attentes en matière de qualité et d'utilisation culinaire et acheter au meilleur prix en favorisant l'utilisation de plusieurs muscles pour la préparation d'un même plat.* »

Si l'origine hexagonale rassure, elle n'est plus suffisante, les consommateurs ont envie d'en savoir plus sur les conditions de vie des animaux. Il est donc important

Quelques chiffres

- Sur les 188 300 tonnes de **bœuf** achetées en RHF, **30 %** le sont par la restauration collective
- Sur les 135 400 tonnes de **porc** achetées en RHF, **49 %** le sont par la restauration collective
- Sur les 115 700 tonnes de **poulet** achetées en RHF, **34 %** le sont par la restauration collective
- Sur les 25 300 tonnes de **veau** achetées en RHF, **56 %** le sont par la restauration collective
- Sur les 14 600 tonnes d'**ovins** achetées en RHF, **61 %** le sont par la restauration collective.

Source : GIRA Foodservice pour FranceAgriMer 2014.

de rappeler qu'en France, 80 % de la ration moyenne d'un bovin de race à viande est composée d'herbe, sous forme pâturée ou de foin, accompagnée de maïs, céréales et protéines végétales. Au total, ce sont 90 % des aliments du troupeau qui sont produits sur l'exploitation. Chaque vache dispose en moyenne d'un hectare pour se nourrir.

En ce qui concerne les volailles, les consommateurs les préfèrent lorsqu'elles ont gambadé à proximité de chez eux et ont été nourries de maïs sans OGM. Les éleveurs, comme les fournisseurs, multiplient les messages indiquant que leurs produits répondent à des cahiers des charges précis et sont régulièrement contrôlés par des organismes indépendants. Certains d'entre eux s'engagent sur un niveau de qualité supérieur en adhérant à des critères très exigeants. « *Le consommateur se sent effectivement plus en sécurité lorsqu'il achète à côté de chez lui*, assure Christian Ragaigne, président de l'Association de promotion de la volaille française (APVF). *Mais cela a un coût. À nous de proposer des produits assez proches au niveau prix des cours étrangers, sans pour autant faire baisser les marges des éleveurs qui contribuent pour beaucoup au développement de l'économie de nos territoires. L'important est de savoir ce que l'on achète et d'assumer ses choix.*

Un livre blanc est d'ailleurs mis à la disposition des élus et décideurs de la restauration publique afin qu'ils puissent exercer le choix des produits en toute connaissance de cause. »

Manger est un acte citoyen, engagé. La France est une terre d'élevage et soyons chauvins, elle doit le rester. L'élevage diversifié et adapté aux conditions spécifiques de chaque territoire, occupe un rôle économique essentiel dans nos régions. Il contribue à nourrir les populations mais participe également directement à l'aménagement, l'animation des territoires et la protection de l'environnement. Le pâturage dans les zones de pentes et de forêts participe à la prévention des incendies et avalanches et à l'entretien des pistes de ski et des sentiers de randonnées.

Étonnantes, ces viandes et volailles… *

Plutôt viande ou plutôt volaille ?

Selon Interbev, en 2017 la consommation de viandes en restauration collective a été plutôt stable en volume. Une journée sans viande n'a pas d'impact. Les achats se sont majoritairement portés sur la viande de bœuf. La consommation de haché ne faisant que croître essentiellement grâce à la restauration scolaire.

Quant à la volaille elle toujours en tête des ventes. Le poulet restant le n°1 des achats. Pourquoi un tel succès ? Selon l'APVF, seule la volaille peut réunir ces trois conditions : être une viande maigre, convenir à toutes les religions et être abordable. Les produits bruts de viandes comme de volailles maintiennent le cap, mais les prêts à l'emploi gagnent du terrain, grâce notamment à leur praticité de mise en œuvre, un temps de chauffage réduit à quelques minutes et des modes de consommation qui évoluent. Toutes ces préparations peuvent en effet, non seulement être utilisées chaudes et froides pour le service à table, les buffets, mais aussi le snacking.

Un effiloché (bœuf, porc, poulet…) sera ainsi parfait pour agrémenter des sandwiches, des burgers, des pizzas ou des wraps.

« En restauration scolaire, il est obligatoire de servir au moins 4 repas sur 20 à base de viande non hachée de bœuf, veau ou agneau. »

Savoir

LE CAHIER DES SPÉCIALISTES

P. 60
Eau : pour une utilisation maîtrisée

P. 62
Revêtements de sol : le respect des normes avant tout

P. 64
L'informatique poursuit sa conquête de la restauration collective

P. 66
Droit alimentaire

© Jason Stitt / Fotolia

Eau
Pour une utilisation maîtrisée

Wavebreak Media / Fotolia

En restauration collective, l'emploi de l'eau se fait sous haute surveillance, car il n'est pas sans danger pour les convives. Actions préventives et curatives, recommandations, réglementations… L'essentiel de ce qu'il faut savoir sur cet élément indispensable.

Une ressource privée peut être utilisée pour alimenter un établissement.

VRAI L'eau alimentant un établissement doit être une eau potable (eau destinée à la consommation humaine) et provenir du réseau public, mais une ressource privée peut éventuellement être utilisée si elle a été **dûment autorisée** par arrêté préfectoral et **surveillée** par la DDASS. Afin de garantir la qualité de l'eau, une **attestation de potabilité** de l'eau doit être établie si l'entreprise n'est pas raccordée à un réseau public de distribution d'eau, ainsi qu'une autorisation d'utilisation d'eau prélevée dans le milieu naturel, instruite par l'ARS (Agence régionale de santé). Un **programme d'analyses des eaux**, à la charge financière de l'exploitant du secteur alimentaire, doit être établi.

Précision :

- L'eau du réseau d'adduction publique, même conforme à la réglementation, peut avoir des caractéristiques physicochimiques qui lui confèrent un pouvoir entartrant (dépôt de calcaire) ou agressif vis-à-vis de certains matériaux, en particulier lorsqu'elle est chauffée. Une analyse d'eau peut être obtenue auprès de la DDASS ou de l'exploitant du réseau public.

L'eau non potable est totalement interdite.

FAUX L'eau non potable ne doit jamais être utilisée pour les opérations de fabrication ou de nettoyage, mais elle peut l'être pour la **production de vapeur** et, si celle-ci n'est pas en contact direct avec des produits alimentaires, l'**alimentation des groupes frigorifiques** et la **lutte contre l'incendie**. L'eau non potable doit être **acheminée par des canalisations distinctes et facilement identifiables**, ne comportant aucun raccordement ni aucune possibilité de reflux dans les conduites d'eau potable.

Précision :

- La glace qui entre en contact avec les denrées alimentaires ou susceptible de les contaminer doit être fabriquée à partir d'eau potable ou, lorsqu'elle est destinée à réfrigérer les produits de la mer entiers, à partir d'eau propre. Elle doit être fabriquée, manipulée et stockée dans des conditions prévenant toute contamination.

Eaux résiduaires : une autorisation de déversement dans le réseau d'assainissement collectif est obligatoire.

VRAI Les eaux usées, chargées en graisses et en particules solides,

provenant des préparations culinaires, des opérations de plonge manuelle ou de l'utilisation de lave-vaisselle, doivent faire l'objet d'une **autorisation de déversement dans le réseau d'assainissement collectif**[1]. L'installation préalable d'un **bac à graisses** est généralement requise[2] .

Précisions :

- Dans le règlement (CE) n°852/2004, il est stipulé que les systèmes d'évacuation des eaux résiduaires doivent être suffisants pour faire face aux exigences, conçus et construits de manière à éviter tout risque de contamination. Il est important que les eaux usées ne coulent pas dans une zone au sein de laquelle sont manipulées des denrées alimentaires.
- Toutes les canalisations doivent être étanches, d'accès facile, et munies de clapets anti-retours. Rien ne doit être stocké sous ces canalisations.
- Lorsqu'un dégivrage des chambres froides est nécessaire, et lorsque l'aménagement des locaux le permet, il est judicieux de prévoir pour l'évacuation un raccordement direct au réseau de récupération des eaux usées.
- Lors de l'agencement des locaux, un système général d'évacuation des eaux usées et des eaux pluviales doit être prévu, de manière à éviter tout risque de contamination alimentaire.

Les températures de production, de circulation et aux points d'usage sont identiques.

FAUX Les consignes de température de l'eau chaude ont fait l'objet d'un arrêté du ministère de la Santé[3]. Il faut donc différencier les températures :

- **Ballons de production et/ou de stockage :** température en permanence supérieure à 55 °C ou élévation quotidienne au-delà de 60 °C de durée variable selon la température atteinte
- **En tous points du réseau et en retour de boucle :** l'eau doit être maintenue à une température supérieure à 50 °C
- **Aux points d'usage autres que la toilette :** la température doit être inférieure à 60 °C et pour les cas particuliers des cuisines ou des buanderies, inférieure à 90 °C en certains points faisant l'objet d'une signalisation particulière.

Précisions :

- Les **mesures de surveillance des installations d'eau chaude sanitaire** dans les établissements recevant du public (ERP) sont définies dans l'arrêté du 10 février 2010, applicable au 1er juillet 2010. Les établissements de santé, les établissements sociaux et médico-sociaux, les établissements pénitentiaires et toutes les collectivités sont concernés. **Tous les points d'usage accessibles au public sont considérés à risque**, notamment en ce qui concerne les légionelles, bactéries responsables d'infections pulmonaires graves. Les prélèvements et l'analyse des légionelles doivent être effectués par un laboratoire accrédité, au minimum une fois par an, au niveau de la sortie de la production d'eau chaude et au niveau du fond de ballon de production et de stockage d'eau chaude.

Prévenir et agir

Afin de préserver la qualité de l'eau tout au long de son circuit dans les différents réseaux intérieurs, il convient de mettre en œuvre des actions de prévention. Parmi celles-ci :

- **Le recensement des installations et l'identification de tous les éléments composant les différents réseaux intérieurs :** matériaux, organes hydrauliques, traitements complémentaires, postes et points d'usage...
- **L'identification de points critiques**
- **La mise en place d'un programme de tests ou d'analyses** effectuées sur des points déterminés selon les dangers que peuvent présenter les installations. La nature et la fréquence des contrôles découlent de l'analyse des dangers inhérents à chaque établissement. Un fichier sanitaire doit être tenu et mis à jour régulièrement, il fait partie intégrante du plan de maîtrise sanitaire de l'entreprise.
- **La définition de mesures correctives en cas d'anomalies ou de problèmes sanitaires.** *

Hélène Dorey

« Traitement de l'eau : la stratégie actuelle est inadaptée »

« Les modèles actuels de gestion de l'eau qui privilégient les procédés de traitement en amont ou en aval des usages ne se soucient que très peu de la pertinence et de l'efficience de ces usages.

Notre expérience nous a conforté dans l'idée que le mélange des effluents, en entrée ou en sortie de site, n'est pas la bonne solution. Par exemple, alors que ceux-ci sont généralement de nature très différente, le mélange de tous les rejets issus des opérations peut fortement compliquer leur traitement. Une opération de nettoyage des mains ne va pas générer la même pollution qu'un nettoyage des sols. Ce qui implique de tout passer en revue au niveau des usages.

Il faut aussi identifier tous les points d'amélioration et de risques, proposer ensuite des plans d'actions pour réduire ces causes et traiter ce qui n'aura pas pu être évité (les effluents qui ne peuvent pas être réutilisés peuvent être valorisés, par exemple par la méthanisation). Des problématiques qui concernent aussi la restauration collective, grosse consommatrice d'eau, et sur lesquelles elle va devoir réfléchir et agir dans les années à venir. »

Jean-Emmanuel Gilbert, directeur développement chez Aquassay, société spécialisée dans l'efficacité hydrique dans l'industrie.

[1] Art L.1331-10 du Code de la santé publique

[2] Art L.1331-15 du Code de la santé publique

[3] Arrêté du 30 novembre 2005 et circulaire du 3 avril 2007

Revêtements de sol
Le respect des normes avant tout

Imperméabilité, résistance à l'usure, au poinçonnement et aux chocs, capacité d'anti-glissance ou encore facilité de nettoyage et de désinfection... difficile de faire plus technique qu'un revêtement de sol de cuisine collective ! Les choix sont limités et nécessitent du professionnalisme à toutes les étapes : de la dalle béton jusqu'au produit d'entretien.

MATÉRIAUX : TROIS POSSIBILITÉS

Si en salle de restauration, les possibilités sont vastes - sols souples PVC, linoleum, moquette, parquet, etc. -, en cuisine de production, seules trois familles de revêtements de sol sont possibles, compte tenu des très fortes exigences réglementaires : classement UPEC U4P4sE3C2 et critères Hygiène, Sécurité et Aptitude des locaux de fabrication de produits alimentaires de la Caisse nationale de l'assurance maladie des travailleurs salariés (CNAMTS).

Le carrelage

Star du marché en grande cuisine, le carrelage, scellé ou collé avec un mortier colle sous avis technique, doit avoir une épaisseur majorée, un classement P4S/R13 et bénéficier d'un agrément CNAMTS, le sésame du marché. Côté couleur, le clair (blanc ou beige) prédomine pour que la saleté se voie et, en dimensions, le format carré 20 x 20 cm afin de faciliter l'écoulement de l'eau et apporter une grande résistance au poinçonnement. « *La qualité tient aussi à la performance du joint*, précise Patrick Reig, responsable prescription de Desvres. *Il doit être large (5 mm) pour éviter les risques de fissuration et de type époxy ou haute résistance pour l'eau.* »

Les résines composites armées

Les solutions d'étanchéité composite armée se composent d'un liant époxy, d'un tissu de verre et d'une finition circulable quartz apportant la couleur, la résistance et évitant la glissance. Adhérant au support, ils sont mis en place *in situ* sur 5 mm d'épaisseur sans joint, ni soudure de lés. « *Ils peuvent s'installer avec une pente nulle, sauf autour des siphons où une pente de 1 % sur une zone de 50 cm est exigée*, complète Bruno Fornetran, responsable national des marchés SPPM. *Cela facilite l'installation des équipements, diminue les temps de nettoyage et les risques de TMS.* »

Les sols souples

Autre solution pour sortir de l'éternel carrelage blanc : les sols souples PVC sous avis technique en rouleaux, pour des surfaces maximales de 500 m² et 800 repas par jour. Une solution rapide et efficace, notamment en milieu occupé et en rénovation sur des supports, à poser par des entreprises certifiées. « *Cette solution est plus silencieuse que le carrelage (classe B* versus *D en sonorité à la marche), plus facile d'entretien et réduit la casse de matériel en cas de chute* », précise Dominique Charre de Gerflor. Par rapport aux résines, l'installation est plus simple, le produit

Carrelage antidérapant 20 x 20 cm
Co Guilvinec, Desvres

Sol en résine composite armée
SPPM, posé par entreprise agréée

Tarasafe plus cuisine, sol souple avec avis technique, Gerflor

étant livré prêt à coller (alors que les résines sont mélangées et coulées sur place). L'aspect décoratif est aussi un plus.

MISE EN ŒUVRE : PAS DE DROIT À L'ERREUR !

Les cuisines collectives sont des locaux complexes dont les sols nécessitent une pose parfaite pour éviter les risques de désordre sous l'effet des sollicitations, des chocs et des eaux de lavage.

Chape : la pente et l'étanchéité

Qu'il s'agisse d'une dalle béton armé, d'une chape ciment ou d'un mortier d'égalisation… l'obligation de nettoyage à grande eau, avec des appareils sous pression ou monobrosse, nécessite une pente (1 à 2 cm pour 1 m) pour l'évacuation, et une étanchéité parfaite de la chape avant tout recouvrement.

Revêtement : les joints et les pénétrations

Outre le choix des bons joints en fonction du niveau d'acidité des produits utilisés pour l'entretien, il s'agit d'assurer la continuité de l'étanchéité avec les équipements - plinthes à gorge, siphons et caniveaux… - en respectant les classements UPEC, les avis techniques, et de privilégier les solutions certifiées CNAMTS.

NETTOYAGE : DES SOLUTIONS PLUS VERTUEUSES

Le premier conseil est d'**utiliser le bon produit** adapté au revêtement. À titre d'exemple, un détergent pour sols PVC ne doit pas contenir d'ammoniums quaternaires. Le second est d'essayer de **limiter les impacts environnementaux et économiques**. Si en salle de restauration, un détergeant neutre ou légèrement alcalin permet des formulations écologiques, ce n'est pas le cas des désinfectants de cuisine collective. Ceci dit, il est souvent possible de mettre en place des méthodes alternatives plus éco-responsables. « *Si en cuisine centrale, un poste de désinfection se justifie, de nombreuses petites cuisines ou cuisines satellites repassent à la méthode manuelle seau/bidon-pompe/balai*, précise Claire Normand, responsable marketing du fabricant de produits d'entretien éco-raisonné Werner-Metz. *Cela permet de réduire par deux les consommations de produits et d'eau, tout en respectant la réglementation HACCP qui gère la sécurité sanitaire des aliments.* »
Autre conseil : toujours vérifier sur les fiches techniques les concentrations des produits pour comparer le prix réel et l'impact environnemental du nettoyage et de la désinfection.*

Cyrille Maury

Au cœur de sa démarche ISO 26000, Brake agit pour la préservation des ressources marines.

Dès 2015, **l'arrêt de 3 références de poissons en danger** marquait un engagement fort. Cette année, Brake passe un nouveau cap dans sa démarche environnementale.

En plus de sa sélection de produits éco labellisés, la gamme responsable

associe désormais des poissons répondant aux **critères de durabilité** du *Guide des espèces à l'usage des professionnels*, garantis par **Ethic Ocean.** Leurs recommandations permettent de connaître les espèces dont la ressource est menacée, de chercher des filières plus responsables et, parfois, de cesser la vente du produit, comme Brake l'a décidé récemment pour le requin bleu et l'anguille.

« L'objectif est de poursuivre ce travail, réalisé en toute transparence pour nos fournisseurs, qui sont très concernés et impliqués dans cette démarche, et d'augmenter le nombre de références porteuses du logo Pêche et aquaculture responsables », confirme Claire Iffenecker, responsable Développement durable.

Une attention particulière est portée aux produits de collectivité : chaque nouveauté est soumise à Ethic Ocean avant son entrée dans la gamme, à l'instar des produits de la mer **"Le Collectif du Goût"**, tous responsables !

Pêche et aquaculture responsables

L'informatique poursuit sa conquête de la restauration collective

Achats, sécurité alimentaire, hygiène… l'informatique est partout. Elle ne se cantonne plus aux bureaux. Elle fait désormais partie intégrante de la vie d'une cuisine. Les chefs sont connectés, les yeux rivés sur leur tablette et leur smartphone, mais c'est pour leur bien, pour leur simplifier le quotidien et ainsi leur permettre de passer plus de temps derrières leurs fourneaux.

Hélène Dorey

Entre la sécurité sanitaire des aliments préparés qu'il faut garantir, les normes diverses et variées à respecter, les éventuels contrôles sanitaires à passer haut la main… les chefs sont sous pression. De la commande au repas qui se trouve dans l'assiette, ils doivent aussi être capables de tracer l'historique. Et que dire des documents obligatoires à tenir à jour, des relevés de températures et autres actions correctives à réaliser parfaitement en un temps record ? Face à des tâches de plus en plus complexes et chronophages, **l'informatique apporte d'intéressantes solutions**. Une dématérialisation qui va bien au-delà du "zéro papier" promis et qui est déjà un geste dans le cadre de la protection de l'environnement. Les entreprises à l'origine de ces avancées technologiques ont rapidement pris la mesure de la valeur ajoutée de leurs services. Résultat : le secteur est extrêmement dynamique. Si la liste de ces solutions numériques n'est pas encore pléthorique, elle s'enrichit régulièrement.

LA SÉCURITÉ EN QUESTION

Inutile de lancer un sondage au niveau national pour pouvoir affirmer que l'évocation de procédures d'un marché public ne déchaîne pas les passions chez les personnes en charge de cette opération. **Alors, s'il existe des logiciels de facilitation des procédures, autant en profiter.** *« On ne conçoit pas des outils pour faire des outils,* souligne Nicolas Bertin, directeur de la plate-forme **Opti-Marché**, *mais pour qu'ils apportent des solutions pertinentes. Pouvoir se faire aider lors de la passation de marchés publics est une réelle opportunité face à la complexité de l'opération. Une plateforme comme la nôtre s'occupe de tout, de A à Z : dématérialisation de la procédure, gestion complète de la mise en concurrence et de la communication avec les fournisseurs, analyse détaillée des offres en fonction des critères émis dans le cahier des charges, traçabilité et archivage garantissant la transparence des procédures, gestion complète du formalisme de notification et de clôture des procédures publiées… Une façon d'optimiser cette passation avec une gestion rigoureuse et d'être dans la légalité. Ce dernier point étant extrêmement important, peut-être même le plus important pour nos clients. Nos experts, dont un responsable juridique, y travaillent et opèrent évidemment une veille, afin de suivre les évolutions quant aux obligations en la matière. »* La dématérialisation apporte également une sécurité accrue des transactions, associée à une traçabilité totale des échanges avec les fournisseurs et permet d'optimiser les délais de paiement et les délais de réponse. Des clients donc pleinement rassurés, l'esprit léger, affranchis de la paperasse et qui n'ont plus qu'à choisir entre des centaines de références répertoriées sur un écran.

Des nouvelles technologies qui peuvent aussi se mettre au service de l'achat local. Les plateformes ayant mis en place cette démarche en régions sont de plus en nombreuses et facilement identifiables sur la toile, car elles rencontrent un grand succès. Leur objectif est simple. Donner la possibilité à des acheteurs de passer directement commande auprès de fournisseurs enregistrés, pour l'instant de gré à gré. Elles partent du besoin de l'acheteur en lui offrant une photographie instantanée des fournisseurs de proximité (géolocalisation des sites référencés) et de la disponibilité de leurs produits issus de l'agriculture biologique ou non. L'outil simplifie la commande publique, dans le strict respect du code des marchés et ouvre de nouveaux débouchés aux agriculteurs. Le service, le plus souvent gratuit pour les acheteurs comme les fournisseurs, nécessite uniquement une inscription.

L'informatique apporte aussi son lot de solutions dans le cadre de la démarche HACCP. Le plus ancien et toujours leader français

Une utilisation simplissime

Ludiques, conviviaux, intuitifs… les concepteurs ne manquent pas d'adjectifs pour qualifier leurs produits.
Sans aller jusqu'à affirmer que les utilisateurs nagent dans le bonheur dans leur cuisine en utilisant leur tablette ou leur smartphone, il faut reconnaître que l'utilisation est simple. La prise en main est généralement rapide. Les créateurs ont bien entendu pensé aux clients qui ne seraient pas des *millennials* et qui, donc, ne maîtriseraient pas toutes les subtilités de l'outil informatique. Elles leur proposent des formations sur site et/ou par vidéo. Des formations qui sont éligibles au budget formation professionnelle.

des solutions HACCP 100 % digitales, **e-Pack Hygiène**, propose l'ensemble des fonctionnalités dont les équipes ont besoin pour gérer au mieux le plan de maîtrise sanitaire (PMS). Son créateur semble avoir pensé à tout. À l'ensemble des documents obligatoires à tenir à jour, aux relevés et actions à effectuer au quotidien, par exemple l'hygiène du personnel (archivage des certificats d'aptitude médicale et des attestations de formation à l'hygiène..), le contrôle à réception des marchandises (archivage des procédures de contrôles, enregistrement des données relevées lors de ces contrôles, des motifs de refus et des actions correctives mises en place...), les enregistrements de la température des réfrigérateurs et congélateurs, des durées de refroidissement et de remise en température des aliments... Que serait également la journée d'un responsable de cuisine sans le suivi du plan de nettoyage et l'enregistrement des opérations effectuées au jour le jour et la conservation des estampilles sanitaires pour tracer l'origine des matières premières utilisées ? Une journée zéro stress passée à cuisiner... Nous n'en sommes pas encore là, mais en plus de rendre toutes ces tâches quotidiennes moins fastidieuses et plus rapides, avec la seule pression d'un doigt sur un écran, les solutions numériques vont encore plus loin en ce qui concerne la sécurité. Elles proposent par exemple, une réception directe des rapports dont ceux d'analyses microbiologiques ou bien encore un envoi par e-mail au(x) destinataire(s) de son choix en un clic. Si l'informatique à elle seule ne va pas empêcher l'apparition d'une bactérie, elle pourra certainement contribuer à son éradication, en ayant raccourci le temps d'intervention.

RESPECT DES BUDGETS ET DES HOMMES

Un chef qui respecte toutes les règlementations en vigueur et dispose de davantage de temps, c'est bien, mais un chef qui respecte ses budgets, c'est mieux. C'est même indispensable. En intégrant l'informatique à ses pratiques, ce dernier va disposer des meilleurs outils pour mener à bien cette mission (toujours) périlleuse. Parmi les plateformes qui peuvent l'y aider :

Easilys. « *En quelques clics et en temps réel, vous connaissez votre situation financière, vous suivez vos commandes, vos factures, vos avoirs et optimisez vos coûts de fonctionnement.* » Les objectifs sont clairs, en plus d'atteindre l'objectif budgétaire, ces dispositifs vont permettre de lutter contre le gaspillage alimentaire et cela toujours en quelques secondes. Au menu donc, une amélioration de la réactivité dans la prise de décision, dans les actions correctives à mettre en place à l'aide d'une large gamme d'outils d'analyse statistique, de gestion et de représentation graphique des données. Et tout ceci, que vous exerciez dans une cuisine centrale qui produit plusieurs milliers de repas par jour ou une petite structure qui fait moins de 100 repas par jour et, bien entendu, quel que soit le secteur. **OCM** évoque lui une « *solution dynamique de management des prestations de restauration capable de s'adapter à tout environnement, totalement personnalisable.* » L'informatique ne laisse rien au hasard, elle peut même effectuer une mise à jour automatique de votre planning, lancer des alertes sur les tâches en retard et une visualisation des tâches à venir. Certains y verront la main mise de la machine sur l'homme, d'autres une réelle avancée technologique et d'autres encore plus fatalistes savent que de toute façon on ne pourra pas y échapper. La révolution numérique est en marche et elle n'en est (peut-être) qu'à ses débuts. Mais qui imagine les fiches recettes et mitonne de bons petits plats ? Certainement pas un robot. *

Quelques questions à se poser...

- **Quelle est la durée de l'engagement ?** 12 mois, 24 mois, 36 mois...
- **Avez-vous vraiment besoin de toutes les fonctionnalités que l'on vous propose ?**
- **Avez-vous besoin d'un écran tactile 18" ?** Si vous devez le transporter partout avec vous, vous pourrez rapidement le trouver lourd et encombrant, mais la qualité de lecture y est optimale.
- **Un 15" pourrait peut-être suffire ?** Effectivement, si vous y passez peu de temps chaque jour, si vous avez peu de données à entrer. En revanche, si vous avez beaucoup de données, elles figureront en tout petit et si vous n'avez pas de petits doigts et de bons yeux, il vous faudra plus de temps pour effectuer les différentes opérations.
- **Quels sont les services inclus ?** Ils diffèrent selon les formules : aide au paramétrage initial de la solution et à l'installation de nouvelles versions de logiciels, assistance téléphonique, mise à jour automatique du logiciel, aide au diagnostic en cas de dysfonctionnement...
- **Quelles sont les options ?** Module étiquette, scanner...
- **Que prévoit la maintenance ?** Remplacement de votre matériel paramétré et mis à jour sous 24 h, 48 h... Une maintenance opérationnelle 5/7 jours, voire dans l'heure si le dysfonctionnement interdit toute manipulation...

DROIT ALIMENTAIRE

Caveat emptor... « Que l'acheteur prenne garde »

car il ne doit pas ignorer ce qu'il achète

Lait de soja, beurre de tofu, fromage végétal et autres semblables sont-elles des dénominations conformes au droit ? Non, répond la Cour de justice de l'Union européenne dans un arrêt qui fait date (14 juin 2017, aff. C-422/16). Explication. Le règlement UE 1308/2013 (17 déc. 2013) réserve la dénomination **lait** au seul « *produit de la sécrétion mammaire normale, obtenu par une ou plusieurs traites, sans aucune addition ni soustraction* ». En ce qui concerne les **produits laitiers** (crème, beurre, fromage, yaourt…), ils sont dérivés « *exclusivement du lait* » ; c'est-à-dire qu'ils doivent en contenir les constituants, étant entendu que des substances nécessaires pour leur fabrication peuvent être ajoutées (sel…), pourvu qu'elles ne soient pas utilisées en vue de remplacer, en tout ou partie, l'un quelconque des constituants du lait.
La conclusion qui se dégage est donc très simple. Un lait ou un produit laitier dans lequel un constituant quelconque du lait a été remplacé, ne fût-ce que partiellement, ne peut pas être désigné, tant pour la commercialisation que pour la publicité, par l'une des dénominations précitées.
Il en va *a fortiori* de même pour un produit **purement végétal**, dès lors qu'un tel produit ne contient, par définition, aucun constituant du lait. En cela, l'ajout d'une mention descriptive ou explicative indiquant à l'acheteur l'origine végétale du produit (**beurre de tofu**, etc.) n'est en rien pertinent, puisque de tels produits ne contiennent ni lait ni produit laitier.
Toute autre est l'emploi conjoint de la dénomination "lait" ou "produit laitier" avec un ou plusieurs termes pour désigner des produits composés (ex., fromage au poivre) ; dans ce cas, aucun élément ne remplace un constituant quelconque du lait, et le lait ou le produit laitier reste la partie essentielle, soit par sa quantité, soit par son effet caractérisant le produit. Cela étant, des **exceptions légales** mais limitatives (décision 2010/791 de la Commission 20 déc. 2010, annexe 1) valident des usages traditionnels compris par tout un chacun en France, comme **lait d'amande, lait de coco, crème de riz, beurre de cacao, haricot beurre, fromage de tête**... Cette liste fermée ne fait pas référence au soja ni au tofu. Applaudissements sur les bancs des protecteurs des producteurs économiques (distorsion de concurrence) et des consommateurs (qualité, risque de confusion). Grise mine chez les végétaliens et les végans, qui prennent acte et prennent peur. Le principe d'égalité de traitement (règle de droit communautaire) exige que des situations comparables ne soient pas traitées de manière différente.
Quid des **substituts végétaux** à la viande et au poisson ? C'est la portée de l'arrêt de la CJUE ici examiné. Réponse : le principe d'égalité de traitement exige que des situations différentes ne soient pas traitées de manière égale (à moins qu'un tel traitement ne soit objectivement justifié). Or, chaque secteur de l'organisation commune des marchés pour les produits agricoles établie par ledit règlement UE 1308/2013 comporte des spécificités qui lui sont propres.
Le lait et les produits laitiers relèvent d'un secteur différent de celui des différents types de viandes, ainsi que du secteur des produits de la pêche, lesquels relèvent même d'une autre organisation commune des marchés. Les drôles de steaks végétaux ne devraient donc pas subir le même sort ! ✱

Jean-Paul Branlard

D.R.

Jean-Paul Branlard
"Produit" de l'université Panthéon-Assas (Paris II), docteur d'État en droit privé, diplômé de l'Institut d'études judiciaires et lauréat de l'Institut de criminologie, Jean-Paul Branlard a signé dans de nombreuses revues des chroniques sur le droit alimentaire, culinaire et de la gastronomie. Affilié au Syndicat des journalistes de la presse périodique et membre de l'Association professionnelle des chroniqueurs et informateurs de la gastronomie et du vin, il est l'auteur de nombreux ouvrages, dont, aux Éditions LexisNexis, collection Les Beaux livres : *La marmite du juriste* ; *Petit lexique des grandes inventions gastronomiques* ; *La table & le droit*.

Mastère spécialisé® Innovations et politiques pour une alimentation durable

Formation labellisée Chaire Unesco Alimentations du monde

Se former

Formation longue* (1 an) pour comprendre les enjeux de durabilité de l'alimentation contemporaine, manier les méthodes d'évaluation de la durabilité, analyser des innovations organisationnelles et techniques.

Formations courtes** (modules de 1 à 2 semaines) : Reterritorialisation, Alimentation durable des villes, Normalisation des systèmes alimentaires, Attentes et pratiques des consommateurs...

*prérequis : bac +5 (ou bac+4 et 3 ans d'expérience professionnelle).
**pas de condition de diplôme détenu.

Recruter

Stagiaires et collaborateurs pour des projets d'approvisionnement local, de développement d'entreprises innovantes, d'analyse d'impact de labels, de reterritorialisation, de construction de politiques alimentaires locales...

S'informer

Forum ouvert au public, la journée des innovations pour une alimentation durable (Jipad) : **jeudi 5 avril 2018**, Montpellier

www.supagro.fr/ipad

Contact :
Audrey Misrahi
04 67 61 70 07

Montpellier SupAgro — cirad

Poste de **CHEF-GÉRANT** de l'AUC

Basée à Saint-Mandé, l'AUC-IGN est une association d'usagers qui gère le restaurant d'entreprise du site du **pôle Géosciences (IGN, Météo France, etc.)**. Elle a pour vocation d'assurer, en gestion directe, la production et le service d'environ 750 repas par jour.

• **Profil :** idéalement issu(e) d'une formation en restauration (Bac pro, BTS…), vous êtes passionné(e) des métiers de la restauration et votre expérience le prouve ! Vous avez une expérience réussie et significative dans ce domaine en tant que chef-gérant de cuisine en restauration collective ou de directeur de restaurant en restauration traditionnelle. Vous êtes sensible aux valeurs promues par l'association qui privilégie les produits frais, de saison, travaillés sur place et s'inscrit dans une démarche de développement durable en privilégiant les fournisseurs à taille humaine et les circuits courts, et serez force de proposition pour faire progresser notre structure dans sa démarche. Salaire et avantages.

Salaire fixe | statut cadre | du lundi au vendredi, pas de travail en soirée ni le week-end. Prise en charge à 50 % de l'abonnement de transports ou indemnité kilométrique vélo (IKV).

• **Contacts :** le secrétaire général de l'association (clementine.mathey@ign.fr) ou son président (benjamin.briant@ign.fr)

RESPONSABLE RÉGIONAL PARIS IDF

MKN, fabriquant de matériels de cuisson professionnel allemand, recherche pour Paris et région parisienne un/une responsable régionale des ventes.

• **Profil :** cuisinier de formation (restauration commerciale et collective) ayant une expérience dans la vente. Expérience souhaitée.

• **Contact :** pour tout renseignement, envoyer CV à thui@mkn-france.fr

Pour vos annonces, offres de stages, formations, contactez-nous : annonces@autrecuisine.fr

QUALI'BRÉ
Formations pro

QUALI'BRÉ
Formations pro
05 49 49 64 50
www.qualibre.com

- STRATÉGIES CUISSONS (CONCEPTS, BASSE T°C, SSV, ...)
- SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
- BOUCHÉES ENRICHIES ADAPTÉES

+ de 20 thèmes proposés

EPMT
ÉCOLE DE PARIS DES MÉTIERS DE LA TABLE

- Hôtellerie
- Restauration
- Pâtisserie
- Chocolaterie
- Boulangerie

L'EPMT pour qui ?
Pour les **collégiens**, les **lycéens**,
les **étudiants** et les adultes en **reconversion**.
Signature d'un contrat d'apprentissage possible jusqu'à 30 ans.

L'EPMT, quelles formations ?
Du **DIMA** à **BAC +5**
en apprentissage, formations gratuites et rémunérées
en reconversion, formations adultes payantes.

L'EPMT, quels résultats ?
Plus de 86% de réussite aux examens 2017,
75% d'actifs à la sortie du CFA.

INFORMATION ET INSCRIPTION
À 15h, les mercredis
10 janvier, 31 janvier, 28 février, 28 mars,
18 avril, 16 mai, 6 juin, 27 juin 2018.

Rendez-vous au 17, rue Jacques Ibert 75017 Paris — M3 Louise Michel - 01 44 09 12 00 - www.epmt.fr

FRUITS & LÉGUMES FRAIS, SPÉCIALISTE DE LA RESTAURATION DE QUALITÉ

TerreAzur

groupe pomona

ÎLE-DE-FRANCE RESTAURATION

Fruits et légumes d'Île-de-France

Des produits fraîchement récoltés par les producteurs de votre région

Et aussi une belle sélection de produits BIO, origine France, tracés à la parcelle !

EXPERT EN CIRCUITS COURTS ET EN BIO

Fruits & Légumes de ma Région

Adrien, maraîcher à Chailly-en-Bière (77)

Bernard, maraîcher à Bouafle (78)

Pascal, maraîcher à Saulx-les-Chartreux (91)

« Chez nous, TerreAzur Restauration en Île-de-France, le produit local est notre ADN. Tous les jours, nos acheteurs sillonnent la région à la rencontre de nos 50 producteurs locaux associés, des passionnés du produit. Défricher le territoire pour sélectionner des produits locaux à la fraîcheur garantie en assurant la sécurité sanitaire et la traçabilité, telle est notre mission. »

L. Grandin

Laurent GRANDIN
Directeur TerreAzur IDF Restauration
l.grandin@terreazur.fr

Contactez l'équipe commerciale : Carole Bonnefoy > 06 64 99 50 69 • Vincent Zurecki > 06 17 79 34 04