



## LE PALMARÈS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

RÉALISÉ PAR *L'AUTRE CUISINE*

Palmarès de l'excellence collective :  
Quand l'énergie et la passion transforment les cantines

Bienvenue au tout premier Palmarès de la restauration scolaire, une initiative pionnière réalisée par les équipes de *L'autre cuisine* en collaboration avec les équipes dévouées de la plateforme Ma Cantine. Aujourd'hui, nous mettons en lumière l'engagement extraordinaire de certaines cuisines scolaires qui, par leur énergie et leur passion, ont non seulement répondu aux objectifs de la loi Egalim mais les ont dépassés.

La restauration scolaire est bien plus qu'une simple fourniture de repas. C'est une occasion de nourrir les esprits, d'inspirer des habitudes alimentaires saines et de créer des communautés scolaires dynamiques. Dans ce contexte, nous célébrons ces cuisines qui ont fait de l'engagement envers une alimentation de qualité une véritable mission.

Reposant sur les piliers de la loi Egalim, notre palmarès explore les initiatives qui propulsent certaines cantines au-delà des attentes, avec un accent particulier sur la qualité, la durabilité et l'utilisation de produits bio. Ces équipes culinaires exceptionnelles incarnent le changement positif et inspirent les générations futures à adopter des habitudes alimentaires conscientes.

Accompagnez-nous dans ce voyage gastronomique, où chaque assiette raconte une histoire d'engagement, d'innovation et de dévouement envers la santé et le bien-être des enfants. Découvrons ensemble les joyaux de la restauration scolaire, là où le talent culinaire et la responsabilité sociale se rencontrent pour créer un avenir nourrissant.

# À MOUANS-SARTOUX, DANS LES ALPES-MARITIMES

100% de produits bio

## IL SE JOUE UNE APPROCHE INNOVANTE ET INSPIRANTE POUR LE MONDE DES CANTINES

La commune de Mouans-Sartoux se distingue dans notre Palmarès des cantines scolaires par ses trois cuisines d'écoles primaires atteignant les 100 % de produits bio, et grâce aussi à une approche unique et novatrice de la restauration collective. Ses spécificités dans son organisation, ses pratiques, inspirent de nombreux professionnels du secteur.

**M**ouans-Sartoux, une petite commune qui se démarque par sa grande révolution dans le monde des cantines scolaires. Au-delà de la simple alimentation, cette localité a redéfini les normes de la restauration collective, offrant une expérience culinaire qui allie équilibre nutritionnel et engagement communautaire.

### La priorité : qualité et provenance

Au cœur de cette initiative, l'accent est mis sur la qualité des aliments et leur provenance, mais aussi sur « le bio avant le local » souligne Gilles Pérole, adjoint au maire. Les responsables des cantines de Mouans-Sartoux ont établi des partenariats avec des producteurs locaux, favorisant ainsi une approche durable et éthique, et les légumes sont produits par la ferme communale, où les maraîchers sont des agents communaux.

### Cuisiner ensemble, manger ensemble

Ici, les enfants ne consomment pas

seulement des repas, mais participent également à une expérience éducative sur la provenance des aliments et l'importance de soutenir l'économie locale, comme le précise le chef de service Tayeb Nemri. L'une des caractéristiques les plus marquantes de cette approche est l'implication des élèves dans la préparation des repas. Des ateliers culinaires ou des ateliers « champêtres » sont organisés, permettant aux enfants de comprendre les bases de la nutrition et de développer des compétences pratiques en cuisine. Cette dimension participative crée un lien entre les élèves, la nourriture qu'ils consomment et le processus de préparation.

### Zéro gaspillage : un engagement

Autre aspect notable, la lutte contre le gaspillage alimentaire. « Les cantines de Mouans-Sartoux ont mis en place des mesures efficaces pour minimiser le gaspillage, sensibilisant les élèves à l'importance de respecter les ressources alimentaires » in-

siste Daha Hyet, responsable des cuisines. Ce faisant, la commune éduque la future génération sur les enjeux environnementaux liés à la production alimentaire.

### Inspirant pour les collectivités et les professionnels

À Mouans-Sartoux, l'importance accordée à la qualité, à la provenance des aliments, à l'implication des élèves et à la réduction du gaspillage alimentaire sert de modèle pour une approche plus holistique de la restauration scolaire.

Cette localité et ses équipes restauration se positionnent ainsi comme une référence en matière de cantines scolaires, non seulement pour la qualité de ses repas, mais aussi pour son engagement envers l'éducation alimentaire et environnementale. Une leçon à méditer pour les acteurs de la restauration collective désireux d'innover et de placer la communauté et l'environnement au cœur de leurs préoccupations. —





## À CONDOM, COLLÈGE SAINT-EXPUÉRY

### UNE RÉVOLUTION BIO

98,45% de produits bio

Plongeons dans l'univers culinaire du Collège de Condom, où la cantine dévoile une approche audacieuse en mettant à l'honneur des produits locaux issus de l'agriculture biologique. La cheffe de cuisine, Madame Begliutti, partage les défis et les succès de cette initiative qui propulse l'établissement vers le 100 % bio.

#### Priorité à la qualité : produits locaux et bio

Au Collège de Condom, la cantine place la barre haut en privilégiant des produits locaux issus de l'agriculture biologique. L'objectif ? Valoriser les producteurs locaux tout en offrant aux élèves des repas sains et équilibrés. Une démarche ambitieuse qui repousse les limites des attentes traditionnelles en matière de restauration scolaire.

#### Sélection rigoureuse des fournisseurs

La proximité géographique et la qualité des produits sont les critères clés dans le choix des fournisseurs. Malgré une offre potentiellement limitée, l'établissement privilégie la relation avec les producteurs locaux. L'idée est claire : restreindre le choix, mais offrir une expérience gustative et éducative inégalée.

#### Animations et ateliers : une cuisine en mouvement

Comment promouvoir les produits

locaux dans les assiettes des élèves ? Le Collège de Condom a opté pour des ateliers dynamiques. Des intervenants, tels que L'Odyssée d'Engrain, expliquent aux élèves les secrets des céréales utilisées, du processus de fabrication au choix des pâtes. La transparence est à l'honneur, avec des menus détaillés chaque jour, invitant les éco-délégués à s'impliquer activement.

#### Éduquer pour mieux savourer

L'éducation alimentaire est un chemin semé de patience. La transition vers des produits complets, sans additifs, moins sucrés et moins salés demande du temps. Cependant, une fois cette adaptation réalisée, les retours positifs affluent. Les élèves, enseignants et parents apprécient une approche qui valorise la qualité nutritionnelle sans compromis sur le goût.

#### Défis et réussites : les coulisses de la transition bio

La mise en œuvre du 100 % bio n'a

pas été sans obstacles. La cheffe de cuisine a dû jongler avec le choix restreint des fournisseurs et l'ajout d'un agent en cuisine pour traiter des produits bruts. Un investissement nécessaire pour maintenir une qualité optimale. La transition s'est également accompagnée de l'acquisition de matériel performant pour répondre aux nouvelles exigences.

#### Vers l'excellence bio : un engagement constant

Avec une progression de 91 % à 98,45 % de produits bio, le Collège de Condom témoigne d'un engagement constant envers une alimentation saine et durable. Malgré les défis, l'établissement reste déterminé à maintenir cette dynamique, une démarche qui place le Collège de Condom parmi les pionniers de la restauration bio en milieu scolaire.

Cette démarche prouve que des choix éclairés et des pratiques innovantes peuvent transformer la cantine scolaire en un lieu d'éducation alimentaire exemplaire. —

# À MOUANS-SARTOUX, COLLÈGE LA CHÊNAIE

100% de produits bio

## LA BRASSERIE SCOLAIRE OÙ LA QUALITÉ RENCONTRE L'INNOVATION

Au Collège La Chênaie de Mouans-Sartoux, le restaurant scolaire pourrait presque être appelé la « Brasserie scolaire », tellement le chef, Jean-Paul Terusse, souhaite que les élèves mangent « bien », dans tous les sens du terme.

### Confiance et collaboration : la recette du succès

La confiance existant entre l'équipe de restauration, la principale, Madame Langan et la gestionnaire Madame Legay, mais aussi les financements du département ont permis au collège de passer Ecocert niveau 3 et de fournir des plats 100 % bio.

### Des plats maison et bio : une tentation gourmande

Pour vous faire saliver, petite liste, non exhaustive, des plats « maison » servis aux demi-pensionnaires : œufs mimosas, toasts de rillettes de thon, pot-au-feu, moules fraîches marinières, purées et gratins dauphinois, artichauts en persillade, farandole de légumes,

crème gourmande... Et, grâce aux innovations de cette équipe pas comme les autres, les collégiens goûtent à tout !

Les procédés et une organisation irréprochable permettent à une équipe de seulement 3 personnes de nourrir 600 collégiens avec des produits 100 % bio et 94 % de cuisine maison. Pour l'approvisionnement, le chef a recours à OptiMarché, Naturdis et des fournisseurs de légumes locaux.

### Innovations gourmandes : un repas scolaire repensé

Pour « tenir » dans le budget alloué, qui est le même que celui de tous les autres collèges du département, il a fallu repenser les menus et l'organisation du repas des collégiens.

Ça commence par le « Salad'Bar » sur lequel les collégiens trouvent entre 3 et 5 choix. Il permet le « zéro gaspillage alimentaire » cher au chef qui précise : « On en fait moins mais mieux : ils goûtent, comme des grands » et se mettent à aimer ce qu'on leur propose. Le plat est servi « à l'assiette » avec un « légume du jour » mis à l'honneur : pas de poêlées de légumes surgelés, mais des légumes soignés, avec du goût... ils goûtent et en reprennent, si bien qu'à la fin du service, généralement, il n'y a plus de légumes : là aussi « zéro gaspillage alimentaire » !

### Une révolution dans les cantines scolaires : fin du plastique et économies conséquentes

Concernant les laitages, tous les



— Plats et mets du Collège la Chênaie

emballages plastiques individuels ont été bannis du restaurant scolaire. Le fromage est servi « à la coupe » (une portion par élève), les yaourts, fromages blancs, compotes sont servis à volonté dans de petits ramequins. Ce qui représente une économie substantielle d'argent et de temps : plus besoin de passer plus d'une heure à désolidariser les pots !

Les fruits sont également servis à volonté. Deux plats végétariens sont proposés par semaine ainsi que deux plats de poisson.

### Une gestion innovante et écoresponsable : réduire le gaspillage et optimiser les coûts

Les convives de ce restaurant si particulier reçoivent un morceau de pain et peuvent venir en chercher un deuxième s'ils le souhaitent, ce qui permet de diminuer le gaspillage alimentaire. Dans le même esprit, les serviettes en papier ont été remplacées par des dévidoirs d'essuie-tout où ceux qui le souhaitent peuvent venir se servir, ce qui a permis de diviser par deux le coût de ce poste.

Ce changement d'état d'esprit, cette philosophie consistant à « mettre le service client au cœur du métier », ce souci constant de qualité et d'un respect réciproque portent leurs fruits : les jeunes aiment venir à la cantine, plaisantent avec le chef et le suivent sur les réseaux sociaux : TikTok, Instagram et son site internet. —





## À CUINCY DANS LE NORD

LE BIO RAISONNÉ EST À L'HONNEUR

52% de produits bio

48% de produits de qualité & durables

Claude Hego, maire de Cuincy, porte un regard passionné sur la transformation de l'alimentation au sein de sa commune. À travers l'Auberge Verte, le service municipal de restauration collective, il s'efforce de faire du « bio raisonné » une réalité quotidienne pour les habitants de Cuincy, avec un objectif ambitieux de 80 % de produits bio d'ici trois ans.

Au cœur de cette initiative, environ 450 repas sont méticuleusement préparés chaque jour pour les enfants des écoles et les personnes âgées, offrant une expérience culinaire axée sur la qualité et la durabilité.

### Objectifs ambitieux en matière d'alimentation

Lors d'une récente interview, Claude Hego a partagé ses ambitions en matière d'alimentation pour la ville de Cuincy. « Depuis quelques années, on s'est engagé dans une démarche pour accroître les produits bio dans nos repas », explique-t-il. Actuellement, la part de bio dans les budgets de la ville a tout juste dépassé les 50%, mais en volume, ils atteignent déjà 60%. Le maire a fixé l'objectif ambitieux d'atteindre les 80% d'ici trois ans.

### Défis du bio local et raisonné

L'approvisionnement en produits bio locaux reste un défi majeur. Claude

Hego souligne la difficulté pour les producteurs bio en circuit court de répondre à la demande croissante. « La difficulté du bio, c'est de permettre aux producteurs bio en circuit court de répondre à nos marchés. On privilégie uniquement le bio raisonné, sinon ça n'a pas de sens », précise-t-il. La commune a adopté une approche stratégique en décomposant les lots pour favoriser la participation des petits producteurs et décourager la domination des grandes sociétés.

### Accompagnement des producteurs : un engagement collectif

Selon Claude Hego, accompagner les producteurs locaux est essentiel. En tant que vice-président de l'agglomération du Douaisis, il par-

ticipe activement à des initiatives visant à soutenir les agriculteurs bio. « Il y a des aides pour les agriculteurs qui se lancent dans le bio », explique-t-il. De plus, la ville de Cuincy lance un projet novateur de légumerie. Les producteurs peuvent y amener leurs légumes, qui sont ensuite lavés pour être intégrés dans les cantines. Ce projet vise à renforcer la distribution des produits locaux et à encourager la collaboration avec les sites de restauration collective, créant ainsi un cercle vertueux pour tous les acteurs impliqués.

Claude Hego incarne la vision d'un leadership municipal engagé, où l'alimentation durable devient le moteur d'une communauté plus saine et plus résiliente. —



## À L'AGRICAMPUS DANS LE VAR

LES FOURNISSEURS SONT COMME DES ALLIÉS POUR SERVIR CETTE RÉVOLUTION ALIMENTAIRE

Pour le site Agricampus des Arcs-sur-Argens, se lancer dans le bio était une évidence. Dès 2018, le chef, Franck Fischer, et le gestionnaire de l'établissement, Xavier Roudil, sont tombés d'accord. Il était temps d'agir. Alors qu'ils attestent 43 % de produits bio à présent dans leurs menus, ils reviennent sur leurs difficultés.

« Pour nous, des produits sains, ça passe forcément par le bio », indique Xavier Roudil, gestionnaire du site. « Ca a été très difficile d'avoir du bio au départ ». Il a fallu quelque temps pour que le manque de fiabilité du fournisseur laisse la place à une coopération plus sereine. À ce jour, le lycée traite notamment avec Échanges paysans et Agribio Provence. « Depuis que les producteurs ont structuré leur activité et que des salariés dédiés peuvent enrichir le catalogue, gérer les flux et promouvoir les produits,

ça va mieux », explique Charlotte Eli-chabe, représentante d'Agribio Provence. La professionnelle organise notamment des rencontres entre les chefs de cuisine et les producteurs pour impulser les commandes en bio. Franck Fischer, le chef du lycée des Arcs, suit cette dynamique, en optant pour des produits bruts. Les convives ne sont pas les plus faciles en matière de bien-manger : « les lycéens veulent des pâtes et des pommes de terre », observe Franck Fischer. « Heureusement, on sait qu'on laisse des traces dans leurs

44% de produits bio

48% de produits de qualité & durables

perceptions de l'alimentation, mais c'est un travail au long cours ».

Moins de proximité avec les politiques des collectivités ?

La Région Provence-Alpes-Côte-d'Azur appuie la démarche du lycée des Arcs, qui avait déjà atteint les objectifs de la loi Egalim à l'aube de la crise sanitaire. « Mais tout tient dans la motivation du chef de cuisine », ajoute Xavier Roudil. « Même si ce personnel relève de la collectivité, c'est lui qui peut impulser la dynamique. C'est pour ça que c'est encore fluctuant, notamment en collège et en lycée... » —

# À BÈGLES, EN GIRONDE

## PROMOUVOIR LE BIEN-MANGER ET CONVAINCRE LES PLUS RÉTICENTS

À Bègles, dans la métropole bordelaise, les bonnes habitudes ont été prises il y a maintenant plusieurs années. Toutefois, la municipalité se fixe encore des challenges : aller chercher le label Ecocert et mieux communiquer aux convives leurs intentions en matière d'alimentation.

Avec ses 2 700 repas quotidiens (lors des jours d'école), la ville de Bègles progresse petit à petit dans l'approvisionnement de ses produits bio : « Nous atteignons actuellement 71% de produits bio et avons pour objectif d'atteindre les 100 % d'ici la fin du mandat en 2026 », indique Amélie Cohen-Langlais, adjointe au maire et déléguée à la politique alimentaire, entre autres. Membre d'un groupement d'achats lié à la métropole de Bordeaux, Bègles bénéficie de larges choix en fonction des lots. « Nous nous fournissons en pain bio auprès de deux producteurs installés dans la métropole et nous achetons notre viande bovine auprès d'une coopérative d'éleveurs girondins. Nous essayons aussi de développer nos liens avec un maraîcher local, afin de valoriser cette activité qui reste minoritaire dans le bordelais », explique l'élue.

### Le bio et le repas végétarien comme sujets clivants

Si les difficultés réglementaires ont été dépassées, Bègles cherche dorénavant à rassurer ses convives : « Nous sommes en liaison chaude, donc c'est la course contre la montre tous les jours pour les agents », poursuit Amélie Cohen-Langlais, qui souhaite plus de visites du site de restauration. « Quand on ne l'a pas vu, c'est compliqué de se l'imaginer ».

Les repas végétariens ont également toujours du mal à passer auprès des familles. « De même pour le bio », souligne l'adjointe au maire. « Certaines personnes ne sont toujours pas convaincues de cette orientation ». Afin de renforcer sa

communication auprès des habitants, l'équipe municipale a introduit des ateliers de dégustation et de préparation dans les cantines grâce à un cuisinier qui a pour mission de vulgariser le bien-manger. La dernière action en date ? Un buffet de condiments, de graines et autres légumes au choix afin que les enfants puissent agrémenter eux-mêmes leur entrée. —

71% de produits bio

3% de produits de qualité & durables

100% de viandes et volailles d'origine France



## À BRIANÇON, DANS LES HAUTES-ALPES

S'ÉDUQUER MUTUELLEMENT À L'ALIMENTATION  
ALTERNATIVE ET DURABLE

53% de produits bio

78% de viandes et volailles d'origine France

Labellisée Ecocert niveau 3, la restauration collective de la Ville de Briançon a révolutionné ses processus en 2013. Dix ans après, elle intervient auprès des autres collectivités pour les former, les aider et les épauler dans cette transition.



« C'est comme tout, ça ne s'improvise pas ». Nathalie Allamanno, responsable du service de restauration collective de Briançon, est arrivée dans les équipes à l'aube de la révolution alimentaire souhaitée par les élus. « Un état des lieux a été dressé et des changements se sont opérés. J'avais eu la chance d'avoir eu une formation sur l'alimentation alternative », raconte-t-elle. La responsable a pu conseiller et guider son personnel dans les cuisines de la collectivité. Après avoir passé plusieurs paliers – une majorité de produits issus de l'agriculture biologique, l'approvisionnement en produits locaux, la réduction drastique du gaspillage alimentaire –, la Ville de Briançon est désormais consultée pour son expertise. Elle intervient au Centre national de formation de la fonction publique et, de surcroît, a mis en place une forma-

tion en partenariat avec Un plus Bio, qui se déroule chaque année sur trois jours dans les cuisines de Briançon.

### L'éducation alimentaire comme objectif intemporel

Avec un coût denrées de 1,90 euros pour ses 650 repas par jour, le personnel de la restauration collective atteste un taux de fréquentation d'environ 80 % « là où on ne faisait que 350 repas par jour en 2013 », souligne Michèle Skripnikoff, adjointe au maire en charge des affaires scolaires à la Ville de Briançon. Le principal défi des années à venir ? « Maintenir le cap sur l'enjeu de l'éducation alimentaire des enfants », indique Nathalie Allamanno. « Le vrai but de la manœuvre, c'est de préserver les générations de demain ». —



## AU RESTAURANT INTER-ADMINISTRATIF, À LYON

SOUTENIR LES PRODUCTEURS, C'EST PARTAGER LE RISQUE AVEC EUX

30% de produits bio

20% de produits de qualité & durables

Le restaurant inter-administratif de Lyon réalise chaque jour entre 700 et 1 300 repas pour les employés des administrations d'État. Engagé et responsable, l'établissement a non seulement atteint les objectifs Egalim, mais continue de développer une démarche vertueuse au quotidien.

D'ici quelque temps, le restaurant inter-administratif aura déménagé. Une opération logistique qui ne s'improvise pas. Ce qui n'empêche pas Philippe Muscat, le directeur, d'être sur tous les fronts en même temps : « On ne mène pas une démarche au détriment d'une autre », annonce-t-

il. Positionné sur l'insertion professionnelle des personnes en situation de handicap, mais aussi de l'agriculture durable, le restaurant inter-administratif de Lyon ne limite pas son action à son offre culinaire. « Nous sommes concernés par tout ce qu'il y a autour de l'assiette », explique le directeur. « On soutient les producteurs en partageant les risques avec eux. C'est quand même la base de la loi Egalim de soutenir le monde agricole ».

### Saucisse industrielle HVE ou merguez maison sans garantie de label ?

En concoctant tous les plats sur place, sans acheminements, le restaurant inter-administratif de Lyon a travaillé sur les contenants

plastique pour optimiser sa vente à emporter. « Les réglementations ne sont pas simples mais il s'agit de travailler, d'aller explorer pour entrer dans le rang », poursuit Philippe Muscat. « On est quotidiennement confronté à des défis, à des casse-têtes ». Le dernier en date ? « Vaut-il mieux acheter de la saucisse industrielle HVE ou faire de la merguez nous-même sans avoir tous les ingrédients sous label ? On ne se facilite pas la tâche quand on prône le fait-maison ».

Le restaurant inter-administratif prend le parti de la transparence, en publiant chaque mois sur son site internet la liste de ses achats de produits SIQO. Une manière de s'engager auprès de ses convives. —

## À LA COURONNE, EN CHARENTE

L'AVENIR APPARTIENT À CEUX QUI SE LÈVENT TÔT

77% de produits bio

Résilience et santé environnementale sont des termes qui parlent fort aux élus de La Couronne, en Charente, ainsi qu'aux services municipaux. Main dans la main depuis 2008, ils œuvrent ensemble pour une alimentation durable.

La commande publique date de 2009. « Il s'agissait de gravir marche après marche », se souvient Jacky Bonnet, maire-adjoint en charge du plan d'actions de résilience et d'adaptation de la ville au changement climatique, mais aussi de la restauration collective. En régie directe, la restauration municipale s'est forgée une identité saine progressivement, jusqu'à atteindre les 82 % de produits issus de l'agriculture biologique en 2022. « On a débuté par le pain, en contrôlant les types de farine, le sel, les modes de fabrication... puis le lait, les légumes », explique Grégory Plasse-raud, gestionnaire de la cuisine centrale. « Il a fallu dialoguer avec les maraîchers, comprendre leurs pratiques et aussi les accompagner pas à pas sur la rédaction des marchés publics ». Le bio, c'est l'objectif numéro 1 de la commune en matière d'approvisionnement. Selon Jacky

Bonnet, « certains labels ne vont pas assez loin dans la réglementation, on préfère se concentrer sur le bio qui remplit nos exigences ».

### Ecocert, niveau 3

Collectivité engagée, presque militante, La Couronne s'inscrit dans des réseaux : Un Plus Bio, mais aussi « Bien manger à l'école est l'affaire de ma commune ». Ce dernier, institué dans le Grand-Angoulême, propose notamment des formations régulières aux cuisiniers. La ville, proche du 100 % fait-maison, est certifiée Ecocert de niveau 3. La clef de la réussite ? « Il n'y en a pas qu'une, elles sont multiples », indique Jacky Bonnet. « C'est d'abord la communication du projet politique aux agents, pour donner du sens, mais aussi aux usagers. C'est aussi se donner les moyens humains et financiers d'aller au bout de nos objectifs ». —

## AU SIVU DE BORDEAUX-MÉRIGNAC

UNE CUISINE TOUJOURS PLUS AMBITIEUSE,  
UNE AGRICULTURE TOUJOURS PLUS LOCALE ET SAINTE

La dynamique est lancée depuis 2015 : au SIVU, dorénavant l'un des chefs de file en matière de produits de qualité dans les circuits de restauration collective, la démarche de l'alimentation durable est un travail de longue haleine.

46 % de produits bio

11 % de produits de qualité & durables

100 % de viandes et volailles d'origine France



**S**i le syndicat réunissant les villes de Bordeaux et Mérignac est déjà certifié Ecocert niveau 2, avec 54 % de produits bio, il vise déjà le niveau 3. « Nous avons l'objectif d'atteindre 60 % de bio d'ici la fin du mandat », indique Serge Belperron, conseiller municipal délégué à l'alimentation durable et à l'agriculture urbaine de Mérignac, et vice-président du SIVU. D'autres paliers ont été franchis et salués, tels que le taux de 13 % de produits labellisés commerce équitable, le pourcentage de 75 % de produits bio locaux provenant de la région, ou encore la moyenne de 100 grammes de déchets par convive (contre une moyenne nationale de 120 grammes). « L'étape supérieure est d'autant plus difficile à franchir », confie Samuel Aburto, directeur général du SIVU. « Au regard de nos volumes (et la production de nos 24 500 repas quotidiens), nous sommes à mi-chemin entre la cui-

sine et l'industrie dans nos processus de fabrication ».

### Des approvisionnements qui s'entretiennent sur le long terme

Le SIVU se distingue des autres collectivités par son temps d'avance, et est consulté pour son expertise dans le domaine. « Nous sommes partie prenante de différents groupes de travail pour partager notre démarche éthique et politique », explique Jean-Pierre Teisseire, responsable du pôle qualité et achats au SIVU. « Ce qui a marché pour nous, ce sont les relations durables que l'on entretient sur le long terme avec les producteurs. On anticipe les récoltes, on s'approvisionne auprès des producteurs dans le cadre des marchés publics, on dialogue avec eux, on les aide à se structurer ». Le SIVU bénéficie aussi des services de la plateforme de commandes « Manger bio Sud-Ouest ». —

# À SAINT-ROMAIN-DE-LERPS, EN ARDÈCHE

## L'AMBITION EST DE FAIRE ULTRA-LOCAL

À Saint-Romain-de-Lerps, petit village d'Ardèche d'environ 1 000 habitants, une centaine d'enfants se met à table chaque jour. Depuis juin dernier, les assiettes ont changé. Elles sont plus raisonnées, les produits sont bruts. Une nouvelle approche qui est doucement en train de se mettre en place...

71% de produits bio

29% de produits de qualité & durables

« Auparavant, c'était l'unique restaurant de la commune qui accueillait les enfants le midi », explique Anne Simon, maire de Saint-Romain-de-Lerps. « Dès le début du mandat, en 2020, une école a ouvert ses portes avec en son sein une cantine, ce qui a changé la donne au niveau de notre organisation ». D'une restauration concoctée sur place, la commune a donc évolué en liaison chaude et le nombre de convives a significativement évolué. « Nous avons par conséquent pris un prestataire sur Romans qui

s'occupe de préparer les menus », poursuit l'élue. Terres de cuisine, société de restauration collective, fournit à la commune une centaine de repas par jour depuis la rentrée scolaire 2023.

### S'adapter tous les jours

Pour les approvisionnements, la commune tente de faire travailler au maximum ses deux producteurs locaux. « Terres de cuisine garantit du local dans un rayon de 150 kilomètres, mais quand nous le pou-

vons, nous faisons de l'ultra-local », poursuit Anne Simon. « Nous adaptons aujourd'hui encore nos approvisionnements, en lien toujours avec notre prestataire. Rien n'est figé, nous essayons en permanence de nous améliorer ». En accord avec les retours des enfants et de leurs parents, en organisant au mieux la gestion du personnel et la réservation des repas (via une application), la municipalité de Saint-Romain-de-Lerps a déjà relevé le défi d'Egalim mais n'a pas encore dit son dernier mot. —



## AU SYREC, DANS LES HAUTS-DE-SEINE

LES DÉFIS D'HIER NE SONT PAS LES DÉFIS DE DEMAIN

32% de produits bio

6% de produits de qualité & durables

Le Syrec 92, syndicat intercommunal regroupant les villes de Gennevilliers, Saint-Ouen-sur-Seine, Villepinte et Villeneuve-la-Garenne, s'affirme depuis toujours en prônant un mode de cuisson innovant qui conserve toutes les saveurs. Conjugée à un sourcing de produits qualitatifs et de proximité, cette technique semble avoir conquis les convives, au nombre de 15 000 environ tous les jours.



« On fait cuire notre sauté de bœuf pendant soixante heures », souligne Naciba Allouache, directrice qualité du Syrec. En optant pour une cuisson lente sous vide à juste température, le Syrec se distingue mais se heurte aussi à une partie de la loi Egalim, qui requiert notamment d'éliminer le plastique des processus de production ou de distribution. Mais comme pour chaque défi, qu'il soit réglementaire ou sociétal, le Syrec met les petits plats dans les grands pour le relever. « On y travaille depuis 2018 avec d'autres syndicats, on a testé plusieurs solutions », évoque Laurent Joubert, directeur d'exploitation du Syrec. « La décision doit être prise autour du devenir de notre outil de cuisson ; cela peut s'opérer avec d'autres types de contenants mais la conséquence est économique et la décision, politique ».

### Pour de meilleurs approvisionnements

Avec ses 50 % de produits SIQO (de qualité, labellisés, de proximité) et ses

35 % en bio, le Syrec a déjà relevé plusieurs défis. « Nous sommes Eco-cert niveau 1 mais nous souhaiterions atteindre le niveau 2 prochainement », poursuit Laurent Joubert. « Nos marchés publics nous permettent d'avoir des céréales, des pommes, des poires, du lait d'Île-de-France. Certains producteurs se sont organisés sous forme de coopérative, ce qui leur permet de produire mais aussi de distribuer ». Engagé dans l'agriculture durable, le Syrec est impliqué aux côtés de la Ville de Gennevilliers dans un projet de construction d'une ferme qui permettra de fournir certains produits. Ce projet devrait voir le jour à l'horizon 2026.

La réduction du gaspillage alimentaire est également l'un des grands axes de travail du Syrec : de 2022 à 2023, le gaspillage a reculé de 32 %, remplissant l'objectif fixé par les élus. Naciba Allouache ajoute : « Quant au recyclage, nos biodéchets sont stockés dans une cuve avant de partir dans une usine de méthanisation ».

## DANS LA VILLE DE CHARMES, DANS LES VOSGES

### AVANT TOUT, FAIRE APPEL AUX PRODUCTEURS AGRÉÉS ET QUALIFIÉS

Avec ses 4 600 habitants environ, la ville de Charmes se situe dans les Vosges. Depuis deux ans, elle opte pour une cuisine réalisée sur place et non plus en liaison froide, comme elle le faisait auparavant. Résultat ? La satisfaction de ses convives : les enfants de la commune.

« Ce qui nous importe, c'est la qualité des produits fournis aux enfants ». Pour Camille Lacombe, première adjointe au maire à la ville de Charmes, en charge des affaires scolaires et de la jeunesse, mais aussi pour Raphaël Michelet, maire de Charmes, la loi Egalim et tout ce qu'elle comporte est une

priorité. Il y a deux années déjà, la société qui gère sa restauration collective (qui produit 200 repas par jour, destinés aux enfants de la commune) a délaissé son fonctionnement en liaison froide pour privilégier une préparation des plats sur place. Les approvisionnements ont été redirigés vers des producteurs locaux autant que possible, « grâce au référencement opéré par la métropole de Nancy », explique Raphaël Michelet. « 12 000 producteurs ont été répertoriés sur toute la Lorraine pour nous permettre de nous fournir au mieux ».

#### Pour éviter le gaspillage

Pour être dans les clous réglementaires et suivre ses envies en ma-

19 % de produits bio

81 % de produits de qualité & durables

tière d'approvisionnements, la commune a fait le choix d'augmenter son budget alimentaire. « Et surtout, on accepte de se réorganiser », poursuit Camille Lacombe. « Tout le monde apprend à travailler avec le cuisinier sur de nouveaux processus de fabrication, de nouvelles dynamiques. Nous avons choisi un fonctionnement vivant, qui s'adapte au fil du temps et nous en sommes très satisfaits ». Le gaspillage alimentaire est aussi un sujet crucial pour la commune : une cellule de refroidissement qui permettra de garder les restes jusqu'au lendemain est en cours d'installation et une table de tri devrait être acquise prochainement. —

## AU COLLÈGE DE MANSLE-LES-FONTAINES, EN CHARENTE

### L'ŒUVRE DU FAIT-MAISON JUSQUE DANS LES BÛCHES DE NOËL

21 % de produits bio

81 % de produits de qualité & durables

Au Collège Alfred-Renoleau, en Charente, à une vingtaine de kilomètres d'Angoulême, les élèves, le personnel et les quelques personnes extérieures qui côtoient le site de restauration se régalaient. En faisant appel à leur bon sens et en exigeant une grande rigueur, le chef de cuisine et l'équipe de gestion du collège s'efforcent de proposer 32,8 % de produits certifiés, locaux ou raisonnés, ainsi que 21 % de produits issus de l'agriculture biologique au sein de leurs menus.

« Faire des menus 100 % bio ou 100 % locaux, on y arrive », indique Sabrina Gorski, gestionnaire au Collège Alfred-Renoleau. « Mais le faire tous les jours en restant dans notre budget, c'est plus compliqué ». L'établissement ne s'en tire toutefois pas si mal : 33 % environ de produits certifiés, locaux ou raisonnés, et 21 % de produits issus de l'agriculture biologique. « Il faut jongler avec les exigences réglementaires, les demandes diététiques des services du département et un marché qui est très fluctuant au niveau des prix des produits », poursuit la professionnelle. Heureusement, pour surfer sur tous ces impératifs, le Collège Alfred-Renoleau a un super chef, qui prône le fait-maison, capable de réduire les

coûts sur certains repas pour gonfler ses budgets sur d'autres repas, plus qualitatifs.

#### En ruralité, les approvisionnements sont plus compliqués

Pour les approvisionnements, le collège bénéficie de la plateforme Agri-local16 mais fonctionne aussi grâce à des groupements de commandes de la région Nouvelle-Aquitaine. « Nous peinons toutefois à trouver les produits de proximité que nous souhaitons car nous ne sommes pas en territoire rural et nous aurions davantage de fournisseurs locaux si nous étions à Angoulême », constate Sabrina Gorski. Pour cette dernière, les bons résultats de l'établissement tiennent en la réalisation du fait-maison, du sur-mesure aussi. Elle insiste : « La prise en compte des allergies, de plus en plus complexes chez les enfants, est également une contrainte à ne pas négliger ». Un défi de tous les jours donc, relevé avec brio grâce à la passion des agents. —

## À SAINT-CYR, EN HAUTE-VIENNE

LES 48 ENFANTS MANGENT  
« TRÈS » LOCAL



Depuis les dernières élections municipales, le bien-manger est devenu une priorité pour les élus. Ils ont troqué l'unique fournisseur de produits au profit de divers approvisionnements de proximité pour la cinquantaine d'enfants qui fréquentent la cantine scolaire.

« Le maire m'a laissé carte blanche pour changer nos usages ». Martine Belval, adjointe au maire de la commune de Saint-Cyr, en Haute-Vienne, en charge des affaires scolaires et sociales, mais aussi des cantines, est donc repartie à zéro. « Le changement a été radical. Je me suis renseignée auprès des conseillers départementaux et de la Chambre d'agriculture de Limoges afin de rassembler un panel de producteurs susceptibles de répondre à nos demandes d'approvisionnement ».

### L'objectif des 50 % n'est pas très loin

Si les légumes et les oeufs proviennent à présent du maraîcher situé à 4 kilomètres du restaurant scolaire, le lait vient d'une ferme située à 15 kilomètres, le pain est fabriqué dans le village d'à côté, et la viande a une provenance régionale

et est livrée directement par le boucher. « Pour le reste, notamment l'épicerie, nous allons en grande surface mais nous prenons majoritairement des produits d'origine française », poursuit Martine Belval. À ce jour, la municipalité dénombre environ 20 % de produits bio, mais 45 % de produits durables et de qualité. « Nous avons évidemment l'objectif d'atteindre les 50 %, et de réduire, autant que possible, nos déchets », souligne l'adjointe au maire. « Nous en avons très peu car, après le repas, les assiettes sont vides ! Nous valorisons les biodéchets via une convention signée avec la fédération locale de chasse ; cela sert à l'alimentation des chiens ». Concernant les jeunes convives, ils semblent conquis. En plus de l'absence de gaspillage alimentaire, les enfants vont régulièrement questionner la cuisinière sur la recette du plat qu'ils viennent de manger, pour la reproduire chez eux... —

## AU RESTAURANT ADMINISTRATIF DE BLOIS

LA « CANTINE » SE TRANSFORME EN UN VÉRITABLE RESTAURANT

Depuis l'arrivée d'une nouvelle direction, puis de nouveaux chefs, et depuis la crise sanitaire qui a redistribué les cartes, le restaurant administratif de Blois se plie en quatre pour mieux recevoir. Et rien n'est laissé au hasard.

« Nos convives ne sont plus forcément sensibles à l'origine biologique des produits, mais ils sont plus attentifs à la production raisonnée », indique Myriam Pillaud, directrice du restaurant administratif de Blois. Créé en 1949, l'établissement accueille majoritairement des agents de la fonction publique de la ville, au nombre de 300 ou 400 personnes chaque midi. Depuis son arrivée en 2014, la directrice a impulsé une nouvelle dynamique, celle de transformer ce qui était considéré comme une cantine en un véritable restaurant. « Les chefs y sont pour

beaucoup », précise-t-elle. « Le coup dur, ça a été la crise sanitaire. Nous avons revu nos menus drastiquement, nous avons essayé de nous renouveler et nous avons maintenu ces services ». Vente à emporter, limitation du gaspillage alimentaire avec de la distribution individuelle de pain, interface numérique de réservation... les nouveaux outils ont permis de modifier les usages.

### S'adapter aux produits disponibles

Concernant les approvisionnements, la directrice explique : « Nous saisis-



sons les bonnes opportunités. Nos fournisseurs nous appellent pour nous proposer des produits qu'ils déstockent ou des produits innovants, et nos chefs s'adaptent, même au dernier moment. » Le menu est alors modifié et des plats sont concoctés avec les produits en question. Résultat ? « Les convives sont ravis des surprises. Nous revisitons des classiques, nous nous adaptons », souligne Myriam Pillaud. « Nous avons aussi mis en place une animation avec nos producteurs locaux : ils présentent un produit et nous le transformons. Notre dernière création : des madeleines que nous avons transformées en cheesecake ! ». —