

## Synthèse des premières contributions sur le site 02/02

(Aurélien Despinasse, étudiant du Mastère Innovations et Politiques pour une Alimentation Durable – IPAD à Montpellier Supagro - 02/02/2018)

### La restauration collective

Camille MIn identifie que la restauration collective actuelle « [...] manque de formation et nécessite de l'aide pour le personnel des cantines ». La restauration collective nécessite une nouvelle organisation du travail et du temps [répartition du travail sur la chaîne de valeur] tout en veillant au prix consenti à payer par repas par les parents d'élèves.

L'aide alimentaire subit le même sort, mais les établissements d'enseignement public sont ancrés dans une réalité économique : pour obtenir un panier alimentaire à bas coût pour les parents, les cantines scolaires contraignent leurs appels d'offres avec un prix plutôt faible, qui ne correspondrait pas à une juste rémunération à des producteurs bio. Peut-on décomplexifier le cahier des charges fourni par les cantines ? C'est Vernet Meinya qui nous propose cette ouverture.

La segmentation du travail dans cette filière et l'adaptation de l'industrie agro-alimentaire à des gros volumes manipulés (cuisines centralisées) sont néfastes pour l'environnement et pour l'alimentation.

Les normes, notamment sanitaires, compliquent la tâche d'un approvisionnement en produits frais et locaux, analyse Fabian Ruiz. « Les parents d'élèves peuvent constituer un frein » à l'éducation d'une bonne alimentation pour les enfants, analyse de son côté Camille MIn. Laetitia complète : « Ils peuvent aussi jouer un rôle important, être vigilant sur ce qu'on sert à leurs enfants [...] ». Aujourd'hui, ils ont le choix d'intervenir dans la constitution des menus servis en cantine scolaire. Nous pouvons lier cette piste à celle de la mise en place de programmes scolaires, précisée dans la page précédente « La qualité ».

#### ➤ Plusieurs pistes de solutions ont émergé :

- Quel rôle pour les collectivités territoriales ? Leur rôle politique peut aider à une généralisation du bio dans les cantines.  
*Proposé par Christine*
- Travailler sur le gaspillage alimentaire.  
*Proposé par Anne-Cécile*
- Réduire la consommation en viande pour réduire les coûts et avoir une marge de manœuvre plus grande pour compenser le passage au bio qui doit être accompagné d'actions de sensibilisation auprès des parents d'élèves.  
*Proposé par Miko*
- Passer par des marchés publics pour les établissements scolaires : Exemple dans l'agglomération Valence-Romans [26].  
*Proposé par Vernet Meinya*

➤ Question d'ouverture :

**Qui sont les prescripteurs influençant nos choix alimentaires ?  
Les enfants, la publicité, la profession médicale...  
Comment s'organisent ces acteurs ?**

## Comment proposer une alimentation de qualité en restauration collective (cantine, ...) ?

*[Synthèse des contributions au 22 mars 2017, rédigée par Camille Moulène, Etudiante dans le Mastère Spécialisé IPAD à Montpellier Supagro]*

Tout d'abord, trois obstacles majeurs ressortent dans les contributions :

- Un des premiers freins constatés sont les normes qui contraignent la restauration collective, notamment les cahiers des charges et appels d'offre. Selon *Laeticia*, il s'agit d'un problème qui se pose surtout pour les grosses unités de production (cuisine centrale usine qui produisent de 7000 à 30000 repas par jour). C'est surtout au niveau de l'approvisionnement et de l'organisation de la filière qu'il faut agir. Il est du ressort des collectivités locales de faciliter cela, pour *Christine*.
- Autre problème soulevé : le manque de formation et de temps des personnels de cuisine.
- Le manque d'intérêt voire le refus des parents peut aussi avoir lieu. Ils jouent un rôle clé dans le débat, il serait alors question de mieux les intégrer dans les décisions relatives à la restauration scolaire.

Plusieurs pistes de solutions ont alors émergées :

- Selon *Anne Cécile*, la qualité n'est pas forcément et uniquement synonyme de bio. → *Cette intervention a permis de modifier le titre de la barrière qui évoquait, au départ, explicitement la bio. Ce sujet de la bio (et même des circuits courts), comme revendication unique pour la restauration collective fera très certainement l'objet d'un débat au cours des rencontres nationales de Grenoble, le 31 mars prochain.*
- Travailler sur le gaspillage alimentaire (taille des portions, produits plus nourrissants, etc...)
- Pour répondre aux problèmes de normes contraignantes évoqué plus haut, *Meiyana Vernet* propose de passer par des marchés publics de type MAPA (dispositif plus légers, permettant des lots indépendants). *À préciser et développer... notamment à Grenoble au cours de cette journée consacrée à la restauration collective.*
- *Miko* propose de réduire la consommation en viande pour diminuer les coûts et avoir une marge de manœuvre plus grande pour compenser le passage au bio.
- Ces mesures doivent être accompagnées d'actions de sensibilisation auprès des parents d'élèves et des élèves eux-mêmes.
- Enfin, *Dalbert* propose de créer des réseaux pour réunir les personnes qui s'intéressent à ces problématiques, car il est difficile de se mobiliser et agir tout seul. *Sans doute que le réseau Un+Bio, que nous rencontrerons le 31 mars à Grenoble, peut être un réseau ressource intéressant. Est-il ouvert à tous, notamment simple citoyen et parents ?*

Pour aller plus loin : La réflexion sur le thème de la restauration collective est déjà bien entamée. Il s'agit maintenant de creuser chaque point et d'esquisser des solutions ou pistes d'action.

Parmi les solutions déjà évoquées, certaines restent encore à approfondir, par exemple :



- Qu'entendez-vous par sensibilisation des parents ? Comment pourrait-elle être mise en place de manière efficace ? Comment relier entre eux les consommateurs des restaurants d'entreprises ou / et les parents des enfants fréquentant les cantines ? et autour e quels objectifs ? Quelles propositions pour créer des réseaux comme le propose *Dalbert* ?
- Quels sont les points e blocage et les leviers à actionner pour la mise en œuvre dans les territoires de plateforme de collectes, transformation et distribution d'aliments locaux et de qualité auprès des structures de restauration collective ? Quels sont les meilleurs outils pour passer des marchés publics (MAPA ou autre) ?

Il est enfin important de ne pas oublier que la restauration collective ne concerne pas uniquement les cantines scolaires mais aussi les hôpitaux, les restaurants d'entreprises, les prisons, etc... Avez-vous des propositions à partager sur ces sujets ?

---

**Contribuez par « Vos questions pour Grenoble » (dernier espace de contribution au bas de la page de la barrière n°4) et retrouvons-nous pour en parler le week-end du 31 mars à l'auberge de jeunesse de Grenoble-Échirolles.**

---