



Rapport de mission de la Public Factory

Améliorer la restauration scolaire à Tramayes et Matour

Plan d'alimentation territorial

Communes de Tramayes et Matour

Institut de Tramayes

Institut
de Tramayes

Penser
Ouvrir
Entreprendre



TRAMAYES



Matour

Groupe PF n° 13 : BEN YOHMES, Rami - COING, Juliette - GAILLARD, Justine - IGONNET, Paul - PERBOST, Juliette - PERRIN, Hélène - RAMASSAMY, Meshnee - TOURNE, Thaïs.

Année 2024 / 2025

Remerciements

Nous souhaitons particulièrement remercier Madame Martine Huyon ainsi que l'ensemble des équipes de la Public Factory pour leurs précieux conseils, leur disponibilité et leur soutien dans l'hébergement de ce projet.

Nos remerciements s'adressent également à Madame Fabienne Para, responsable de l'enseignement numérique et des formations à la Bibliothèque de Sciences Po Lyon, pour le temps qu'elle a consacré à la relecture de notre travail et pour ses conseils avisés concernant notre état de l'art.

Nous exprimons également notre gratitude à Messieurs Igonnet et Maya, respectivement Maires des communes de Matour et de Tramayes, situées au sud de la Saône-et-Loire, pour leur confiance et leur soutien tout au long de ce projet.

Nous tenons également à remercier l'ensemble de nos interlocuteurs qui, dans le cadre d'entretiens ou de discussions plus informelles sur le terrain, nous ont apporté leur expertise, leurs avis et leurs conseils.

Enfin, nous remercions chaleureusement notre encadrant, Monsieur Guillaume Moraël, pour son investissement et son accompagnement depuis septembre 2024. Guillaume a été d'une aide précieuse dans la définition et la poursuite du projet, ainsi que dans l'établissement des contacts avec les parties prenantes. Sa connaissance approfondie de notre terrain a grandement facilité notre travail.

Sommaire

Introduction.....	6
Contextualisation du projet.....	6
Présentation de notre terrain.....	6
État des lieux général de la restauration scolaire sur notre terrain.....	9
Objectif de ce travail.....	10
Définitions et termes clés.....	11
PREMIÈRE PARTIE - Cadrage de la mission et méthodes de travail.....	13
Chapitre 1 - Évolution de la réflexion et redéfinition du projet.....	13
I. Premier cycle (octobre-décembre) : lancement et structuration initiale du projet.....	14
II. Deuxième cycle (décembre-avril) : Maturation et consolidation progressives.....	18
Chapitre 2 - Méthodes d'enquête, démarche scientifique.....	21
I. Entretiens semi directifs.....	21
II. Recherche documentaire.....	27
III. L'enquête quantitative.....	27
IV. L'observation participante.....	28
V. Revue de Presse.....	29
Chapitre 3 - Nos hypothèses de départ.....	29
Chapitre 4 - Présentation de l'équipe et organisation du travail.....	30
Chapitre 5 - Limites et biais de l'étude.....	31
I. "Angles morts" et limites de l'étude.....	31
II. Difficultés rencontrées.....	32
III. Biais de l'étude.....	33
DEUXIÈME PARTIE - Les limites de la situation actuelle.....	35
Chapitre 1 - État des lieux de la restauration scolaire sur les communes étudiées.....	35
Chapitre 2 - Les enjeux de l'amélioration de la restauration scolaire.....	37
I. Contraintes organisationnelles.....	37
II. Le prix des repas, un enjeu central pour les familles.....	40
III. Les habitudes alimentaires locales.....	42
IV. Contraintes réglementaires.....	44
TROISIÈME PARTIE - Résultats de l'étude et préconisations.....	48
Chapitre 1 - Comprendre la chaîne de valeur d'un repas scolaire en milieu rural.....	48
I. L'approvisionnement en matières premières.....	49
II. La transformation et préparation des repas.....	50
III. Le transport et la distribution.....	51
IV. La consommation finale : entre nutrition et éducation.....	52
Chapitre 2 - Préconisations de l'étude.....	53
I. Remise en question du modèle de cuisine centrale.....	53
II. La cuisine sur place : une solution prometteuse mais dont le système de gouvernance semble trouver des limites.....	57
III. Vers une cuisine sur place avec différents niveaux de mutualisation.....	60
Conclusion.....	76

Annexe 1 : État de l'art.....	80
Annexe 2 : Fiche d'autorisation de retranscription et de diffusion vierge.....	123
Annexe 3 : Fiche du projet PF13.....	124
Annexe 4 : Retranscription d'entretien - Gilles Perole.....	126
Annexe 5 : Retranscription d'entretien - Cyrille Buisse.....	135
Annexe 6 : Retranscription d'entretien - Laure Fleury.....	141
Annexe 7 : Retranscription d'entretien - cantinière d'une commune voisine.....	150
Annexe 8 : Retranscription d'entretien - Maelys Talmey.....	156
Annexe 9 : Retranscription d'entretien - Maires de Tramayes et Matour.....	160
Résumé et mots-clés.....	177

Liste des sigles utilisés.

CC SCMB : Communauté de Communes Saint-Cyr Mère Boitier

COMCOM : Communauté de communes

PAT : Plan Alimentaire Territorial

EPCI : Établissement Public de Coopération Intercommunal

Loi EGalim : États Généraux de l'Alimentation / Alimentation

RPI : Regroupement Pédagogique Intercommunal

TEPos : Territoire à Énergie Positive

TEPCV : Territoire à Énergie Positive pour la Croissance Verte

AMF : Association des Maires de France

HCFEA : Haut Conseil de la Famille, de l'Enfance et de l'Âge

Informations sur l'anonymisation des retranscriptions

Ce rapport de mission repose en partie sur des ressources qualitatives. La majorité des entretiens ont été menés sur le terrain, à Tramayes et Matour, lors de quatre déplacements. Entre octobre 2024 et février 2025, nous avons interrogé des agriculteurs, des cuisiniers, des cantiniers, des responsables de cantine, des élus, des agents de collectivités ainsi que des parents d'élèves. L'ensemble de ces entretiens nous a permis de mieux cerner les attentes du territoire, d'en identifier les ressources et de repérer les leviers pertinents pour notre projet.

Il convient de rappeler que le droit communautaire garantit à chacun la maîtrise de ses données personnelles, un droit fondamental inscrit à l'article 8 du Titre II de la Charte des droits fondamentaux de l'Union européenne et protégé par le RGPD depuis mai 2016.

Par souci de confidentialité, certains entretiens ont été anonymisés à la demande des personnes interrogées. Ils sont numérotés et mentionnés en première partie de ce rapport. Les informations permettant d'identifier les participants (nom, ville, date de naissance) ont été modifiées ou omises.

Par ailleurs, une autorisation d'enregistrement et de diffusion a été signée par les personnes acceptant de ne pas être anonymisées (cf. annexe 2).

Introduction

Contextualisation du projet

Présentation de notre terrain

Matour et Tramayes

Les communes de Tramayes et Matour, qui comptent plus de mille habitants chacune, se situent en Bourgogne du Sud, précisément dans le haut-clunisois, dans le département de la Saône-et-Loire (71). Les deux communes les plus peuplées de la communauté de communes se démarquent par leur fort dynamisme local et des tissus associatifs denses, mais aussi par un engagement écologique fort, comme en témoignent les différents labels et les projets portés par ces deux communes.

Ces communes accueillent plusieurs services essentiels comme l'ensemble des niveaux scolaires de la première section à la 3^e au collège mais aussi des maisons de santé et une offre de loisirs et d'espaces culturels assez diversifiée pour des communes de cette échelle.

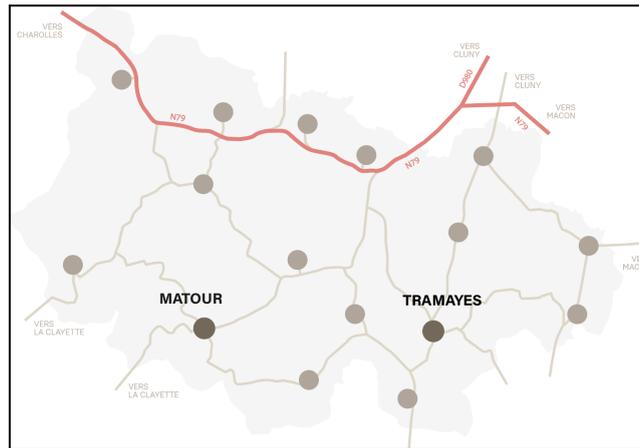


Commune de Matour: Photo prise par Paul Igonnet le 22 mars 2025

Le paysage est marqué par un relief vallonné et de nombreuses collines et surtout par le bocage : le travail de la terre par l'Homme est omniprésent dans ce pays marqué par l'élevage bovin et notamment le cheptel de la race charolaise. L'agriculture occupe une place centrale

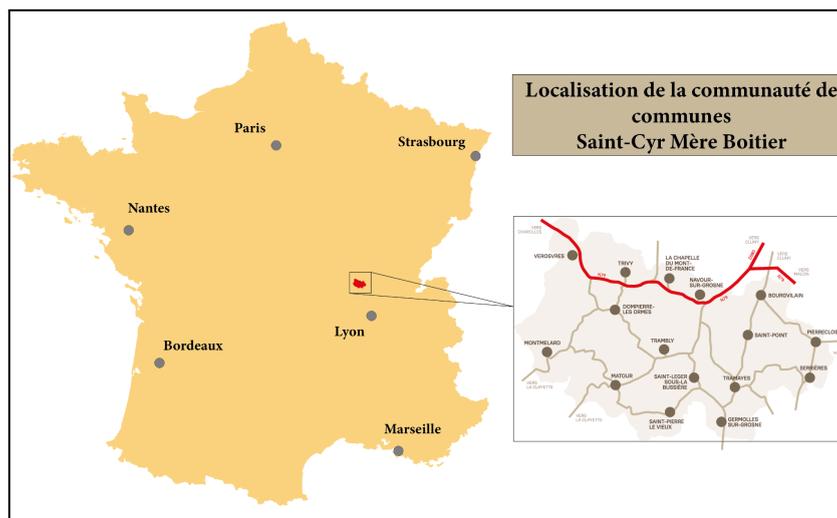
dans les secteurs d'activité de ces communes d'un point de vue historique et d'un point de vue physique (superficie de la surface agricole utilisée).

Matour et Tramayes partagent avant tout un dynamisme local fort, ces communes s'inscrivent dans un élan de revitalisation des espaces ruraux par le développement économique, une offre accrue de services de proximité et la préservation de l'environnement notamment par le biais des cantines scolaires et de l'alimentation.



Carte de situation de Tramayes et Matour. Site officiel de la Communauté de Communes Saint-Cyr Mère Boitier <https://www.scmb71.com/la-communaute-de-communes/presentation/carte-du-territoire>

Communauté de commune Saint-Cyr-Mère-Boitier



Carte de situation de la Communauté de communes Saint-Cyr-Mère-Boitier. INSEE, ADMIN EXPRESS

La Communauté de Communes Saint-Cyr Mère Boitier est un EPCI (Établissement Public de Coopération Intercommunal) créé le 1^{er} janvier 2017 à la suite d'une fusion entre deux

collectivités, la communauté de communes du Mâconnais Charolais et la communauté de communes de Matour et sa région. Cette fusion survient à la suite des dispositions imposées par la loi NOTRe (Nouvelle Organisation Territoriale pour la République) en 2015 et notamment le seuil minimal de 5 000 habitants pour constituer une communauté de communes à fiscalité propre en zone rurale.

La communauté de communes se situe au croisement de plusieurs « pays » dont le Mâconnais, le Charolais et le Beaujolais. Bien que rural, le territoire bénéficie d'une situation géographique avantageuse, à proximité de l'agglomération mâconnaise et de Cluny, et à 20 minutes de la gare TGV de Mâcon-Loché. Il est traversé par la Route Centre-Europe Atlantique (RCEA), un axe routier important qui est l'un des principaux tronçons est-ouest français.

Le Mont Saint Cyr (771 mètres) et la Mère Boitier (758 mètres) sont les deux points culminants du territoire et donnent leurs noms à la structure. La superficie totale de la communauté de communes est de 257,7 km² et s'étend sur 16 communes, aujourd'hui, plus de 8 000 personnes sont installées sur le territoire de la collectivité. Les communes membres de cette EPCI sont : Matour, Tramayes, Dompierre-les-Ormes, Pierreclos, Navours-sur-grosne, Verosvres, Trambly, Saint-Pierre-le-Vieux, Montmelard, Bourgvilain, Saint-Point-Saint-Léger, Serrières, Trivy, La Chapelle-du-Mont-de-France, Germolles-sur-Grosne. Les communes mentionnées font partie des près de 75% des communes françaises à être intégrées dans une communauté de communes. Seulement, la population moyenne d'un intercommunalité de la sorte était de 21 600 habitants environ en 2019¹ : la communauté de communes Saint-Cyr Mère Boitier est considérée comme faisant partie des plus petites intercommunalités de France.

La CC SCMB est engagée dans plusieurs démarches de développement durable. Elle est labellisée Territoire à Énergie Positive (TEPos) depuis 2013 et a bénéficié du programme Territoire à Énergie Positive pour la Croissance Verte (TEPCV) en 2015. L'intercommunalité porte également une Opération Programmée d'Amélioration de l'Habitat (OPAH) et participe au programme Petites Villes de Demain pour quatre de ses communes. D'un point de vue économique, la région se démarque grâce à l'implantation de PME, comme PALMID'OR-LDC à Trambly, FONDERIE SAB à Matour et ARBONIS à Verosvres. Il est

¹ INSEE. “Des communautés de communes rurales aux métropoles urbaines : la grande diversité des EPCI à fiscalité propre en France”. 2023.

aussi classé comme une Zone de Revitalisation Rurale (ZRR), offrant des incitations fiscales attractives, qui encouragent l'établissement d'entreprises et la croissance économique locale.

État des lieux général de la restauration scolaire sur notre terrain

Notre intervention s'inscrit dans un contexte de modification récente du modèle de la restauration scolaire dans les communes de Matour et Tramayes.

Pour l'année scolaire 2024/2025, 39 enfants sont inscrits à l'école maternelle de Matour et 78 à l'école primaire, tandis qu'à Tramayes, on compte 18 élèves en maternelle et 51 en primaire.

Dès nos premières observations sur le terrain, nous avons constaté que la restauration scolaire dans ces deux communes présente à la fois des spécificités locales et des problématiques communes.

À Tramayes, dont Monsieur Michel Maya est maire depuis 1995, la cantine scolaire était historiquement gérée par une association de parents d'élèves. Cependant, en 2019, l'absence de repreneurs pour le bureau de l'association a conduit la municipalité à reprendre la gestion du service. Ce changement a entraîné de nouvelles contraintes administratives et financières, notamment en raison des obligations liées aux marchés publics et des coûts associés à la gestion municipale. Face à ces défis, la commune a fait le choix d'externaliser la production des repas de la cantine scolaire en faisant appel au prestataire Bourgogne Repas, prestataire agréé par la Direction Départementale de la Protection de la Population de Saône et Loire en tant que cuisine centrale et établissement de restauration collective à caractère social.

À Matour, dont Monsieur Thierry Igonnet est maire depuis 2005, commune située à 12,5 km de Tramayes, la cantine scolaire a été créée en 1990. Initialement, les écoles étaient fournies par la cuisine du collège, avant que la commune n'opte, comme Tramayes, pour une gestion externalisée auprès de Bourgogne Repas. Ce modèle assure entre autre une continuité de service permettant de faire face à de potentiels difficultés de personnel, des absences pour maladies sur du court ou long terme, mais présente aussi certaines limites, en particulier en ce qui concerne la qualité des repas, l'approvisionnement en produits locaux et l'implication des parents dans la gestion du service.

Dans les deux communes, la question du prix des repas est un enjeu central. Les municipalités ont fait le choix d'adhérer au dispositif du repas à 1 € afin de garantir l'accessibilité à tous.

Environ 10% des familles payent le repas un peu plus de 4€ sur les deux communes. Toutefois, nous le verrons, des préoccupations persistent parmi les parents quant à la qualité nutritionnelle et l'origine des produits, qu'ils jugent nécessaire d'améliorer.

Face à ces constats, la mise en place d'une cuisine centrale telle que définie originellement dans notre projet pouvait représenter une alternative intéressante. Elle permettait une meilleure maîtrise des approvisionnements, en favorisant l'utilisation de produits locaux et bio, une dynamisation de la vie locale, et, par conséquent, une amélioration de la qualité des repas. Cependant, sa mise en œuvre soulève, nous le verrons, plusieurs défis, notamment en matière de financement des infrastructures, d'organisation logistique, du nombre de repas prévus et d'adhésion des familles.

Objectif de ce travail

Dans la continuité d'une réflexion initiée dans les années 2010 sur les moyens et outils à mobiliser pour améliorer le système de restauration scolaire des écoles primaires de Matour et de Tramayes, les Maires de Matour, Thierry Igouet, et de Tramayes, Michel Maya, ont sollicité la Public Factory afin de confier à notre groupe de travail la réalisation d'un état des lieux du système actuel, ainsi que l'élaboration d'hypothèses à explorer par les équipes municipales dans le futur.

Dans cette optique, un examen comparatif des actions entreprises par d'autres collectivités (benchmark) était nécessaire pour acquérir une compréhension complète des opportunités et des enjeux associés à la mise en œuvre d'une cuisine centrale, qui représentait initialement le point central de notre recherche.

L'objectif de ce rapport est donc de proposer des pistes de réflexion aux élus du territoire pour un de restauration scolaire promouvant une cuisine saine, durable et locale. Ces propositions pourraient alimenter la réflexion autour d'un plan d'action à l'échelle communale ou intercommunale (dans le cadre de la Communauté de commune Saint-Cyr-Mère-Boitier, par exemple), voire ouvrir la voie à la mise en place d'un Plan Alimentaire Territorial (PAT).

Notre étude s'inscrit donc dans une phase préparatoire à une étude de faisabilité, avec pour objectif d'interroger le territoire sur le *bien manger* et le *manger bon*, mais aussi sur la mobilisation d'équipes qui pourraient s'engager autour de ces enjeux.

Définitions et termes clés

Restauration scolaire : activité de restauration hors foyer caractérisée par la fourniture de repas à une collectivité de consommateurs réguliers (Agence nouvelle des solidarités actives).

Alimentation durable : ensemble des pratiques alimentaires qui visent à nourrir les êtres humains en qualité et en quantité suffisante, aujourd'hui et demain, dans le respect de l'environnement, en étant accessible économiquement et rémunératrice sur l'ensemble de la chaîne alimentaire (Agence de la Transition Écologique).

Alimentation locale : ensemble des produits alimentaires, transformés ou non, qui sont issus d'une culture ou d'un élevage situés dans la même région qu'un bassin de consommateurs (Grand Dictionnaire de Terminologie).

Cuisine centrale : au service de plusieurs clients, c'est une cuisine à grande échelle qui assure quotidiennement la confection, la livraison et le service des menus au sein de restaurants collectifs (Syndicat National de la Restauration Collective).

Mutualisation : le partage par des individus ou groupe d'individus, de biens, de logements, d'équipements (ménagers, outils, moyens informatiques, etc) ou de moyens de transport de manière à optimiser l'accès à ces ressources et leur rentabilité (par le partage des coûts, frais d'entretien, assurance, réparation, etc.).

Bien manger : recouvre les enjeux de nutrition et de diététique, couplés à des enjeux juridiques et de santé. Cette notion couvre également l'aspect d'approvisionnement et de qualité des produits.

Manger bon : renvoie au goût des repas, à son appréciation par les convives. Peut également être utilisé pour traiter de l'ambiance du repas.

Économie d'échelle : une entité productive bénéficie d'économies d'échelle lorsqu'une augmentation des volumes produits conduit à une baisse de son coût de production unitaire.

Régie directe : la régie est un mode de gestion d'un service public consistant en la prise en charge directe du fonctionnement de ce service par la personne publique qui l'a créé, avec ses propres moyens et ses propres agents (CEREMA).

Liaison froide : lorsque le lieu de production est différent du lieu de consommation et que la livraison entre les 2 sites se fait à une température inférieure à 3°C.

Liaison chaude : consiste à maintenir en permanence la température d'un plat au-dessus de 63°C, depuis sa préparation jusqu'à sa livraison et son service.

PREMIÈRE PARTIE - Cadrage de la mission et méthodes de travail

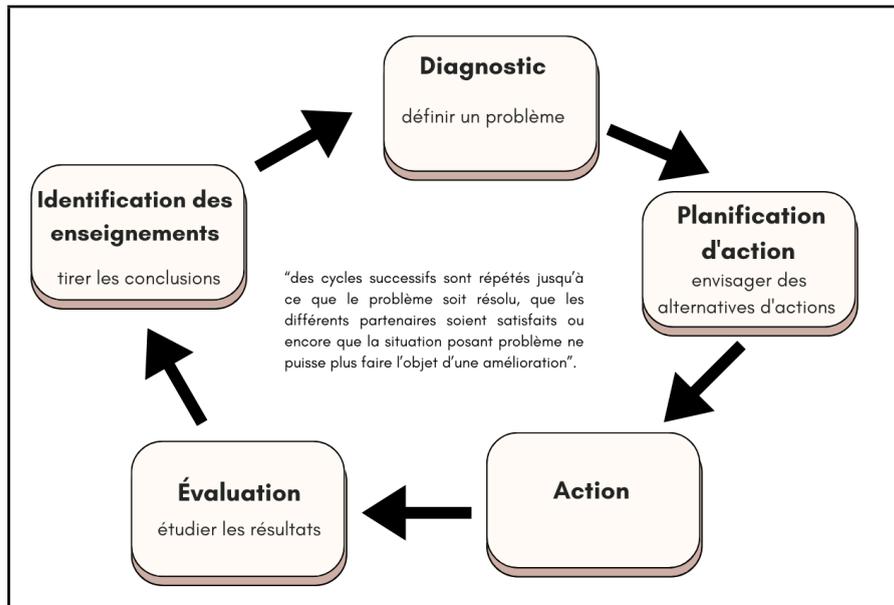
Chapitre 1 - Évolution de la réflexion et redéfinition du projet

Initialement intitulé « Plan d'alimentation territorial », le sujet était très vaste et nous orientait vers la mise en place d'une cuisine centrale, telle que définie en introduction.

L'évolution de notre réflexion peut être analysée à travers plusieurs grilles de lecture. Parmi celles-ci, celles qui décryptent le processus cyclique de la recherche-action nous paraissent particulièrement pertinentes. Nous nous appuyerons notamment sur la grille de Sussman.

Sussman distingue 5 phases inhérentes au protocole de la recherche-action. Le cycle commence par une première phase de problématisation, d'identification et de cadrage d'une problématique, suite à un premier diagnostic des données rassemblées. L'identification de la problématique est suivie par une phase de conception des hypothèses et de planification d'action. Une fois planifiées, ces actions seront ensuite mises en œuvre et évaluées. L'évaluation débouche sur une phase d'interprétation et d'apprentissage, débouchant elle-même sur un deuxième cycle et une deuxième phase de diagnostic. Ainsi, «des cycles successifs seront répétés jusqu'à ce que le problème soit résolu»².

²Michèle Catroux, « Introduction à la recherche-action : modalités d'une démarche théorique centrée sur la pratique », *Les cahiers de l'APLIUT* [En ligne], Vol. XXI N° 3



*Illustration de recherche action selon Sussman,
réalisé par Rami, le 20 Mars 2025*

C'est à travers cette grille de lecture que nous avons pu identifier deux cycles distincts dans notre travail. Chacun d'eux marque une transformation dans notre manière de cadrer et d'approcher le projet, en réponse aux attentes institutionnelles des communes et aux exigences académiques. Nous allons donc analyser ces deux cycles de recherche-action³ en montrant comment chaque phase a influencé notre approche du projet, notre méthodologie et nos hypothèses.

I. Premier cycle (octobre-décembre) : lancement et structuration initiale du projet

1. Diagnostic, début du projet et premiers cadrages

Cette première phase de diagnostic s'est construite progressivement à partir de plusieurs sources d'informations, nous nous sommes appuyés sur les éléments fournis dans la fiche projet dès le début du mois de Septembre. Ensuite au sein de notre équipe, qui contenait deux étudiants et un encadrant familiers avec le contexte local, nous avons enrichi cette première lecture grâce à nos échanges internes. Un premier entretien réalisé avec les deux maires

³Michèle Catroux, « Introduction à la recherche-action : modalités d'une démarche théorique centrée sur la pratique », *Les cahiers de l'APLIUT* [En ligne], Vol. XXI N° 3

Michel Maya et Thierry Igonnet le 23 octobre nous a permis d'approfondir cette compréhension et de mieux saisir les attentes institutionnelles et les réalités du terrain⁴.

L'ensemble de ces données nous a permis une première appropriation du sujet tout en posant les bases d'une réflexion plus approfondie.

La fiche projet intitulée plan d'alimentation territoriale Tramayes-Matour était vaste et manquait de détails pour bien comprendre l'ampleur et les enjeux du projet. La question centrale, comme elle a été formulée par les commanditaires, serait celle d'envisager à long terme la mise en place d'une cuisine centrale approvisionnée localement et fournissant les repas des cantines et maisons de retraite de villages situés sur la communauté de communes. La problématique semble ainsi considérer la cuisine centrale comme étant une solution ultime aux problèmes de la restauration scolaire des deux communes. Partant de l'hypothèse que les deux mairies ne peuvent "*supporter un projet 100% local et bio*", compte tenu des coûts potentiellement engendrés et que les prix des repas seraient un enjeu essentiel pouvant engendrer un conflit entre les familles attachées à la qualité des repas et les familles attachées au prix⁵.

"On a deux demandes très différentes : [celles] des familles d'ouvriers, pour qui le prix est important. Et à l'opposé, on a des personnes qui sont très élitistes, qui disent que nous, on voudrait du local, du bio." (*Entretien avec les maires de Tramayes et Matour, octobre 2024*)

Certes, la mise en place d'une cuisine centrale représenterait un investissement conséquent pour les collectivités, mais elle permettrait, à moyen et long terme, de réaliser d'importantes économies d'échelle. Dès lors, elle apparaissait comme la seule marge de manœuvre envisageable pour les deux communes, les contraignant à adopter un modèle de production et de distribution de masse, tout en cherchant impérativement à intégrer les communes environnantes et les EHPADs afin de mutualiser les coûts et d'éviter les tensions.

⁴ Cf Annexe 9, retranscription de l'entretien avec les maires de Tramayes et Matour.

⁵ Cf Annexe 9, retranscription de l'entretien avec les maires de Tramayes et Matour.

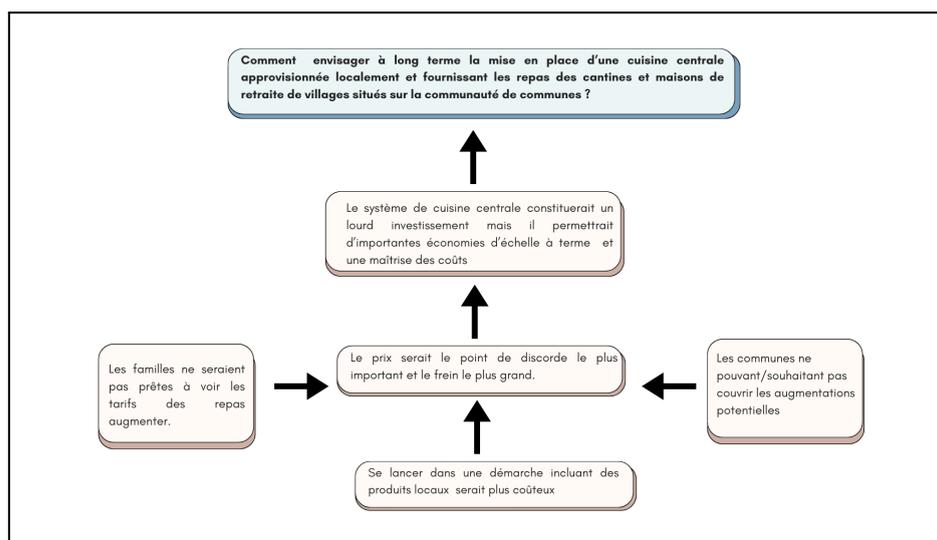


Schéma déconstruction de la problématique en hypothèses et sous-hypothèses selon une logique cause-conséquence, réalisé par Rami le 3 janvier 2025

2. Planification et mise en place des premières lignes directrices

Nous nous sommes approprié la problématique telle qu'elle a été formulée par les maires. Notre intervention aurait alors comme objectif celui de poser *“les bases d'un modèle économique, identifier les forces, les faiblesses, les contraintes et les opportunités d'une telle activité sur le territoire.”* (cf. fiche de projet PF 13. annexe 3). Dans cette perspective, il s'agirait aussi d'examiner les expériences *“des collectivités qui se sont munies de systèmes singuliers de cuisine centrale afin (...) d'avoir une base de données réflexive.”*⁶. C'est ainsi que nous avons évoqué plusieurs pistes d'analyse : d'une part, la viabilité de l'instauration d'une cuisine centrale et, d'autre part, la possibilité d'étendre le projet à d'autres municipalités voisines, en plus de Matour et Tramayes. Cela impliquait plusieurs étapes essentielles :

- Réaliser un benchmark afin d'estimer le nombre minimal de repas permettant d'assurer la rentabilité et la viabilité financière de la structure ;
- Échanger avec la Communauté de communes et les différents maires du secteur pour évaluer leur intérêt pour le projet et leurs attentes, désaccords ou inquiétudes ;
- Tenter d'estimer, en conséquence, le nombre d'élèves ou autres acteurs (personnes âgées en Ehpad, par exemple) qui pourraient être concernés, et donc vérifier la rentabilité et la faisabilité du projet ;
- Tenter d'estimer les investissements nécessaires, tant sur le plan financier que sur celui des infrastructures, de la logistique et des ressources humaines, tout en intégrant un facteur clé : l'adhésion des familles.

⁶ Cf Annexe 9, retranscription de l'entretien avec les maires de Tramayes et Matour.

3. Action et mise en place des premières pistes méthodologiques

Nous avons rapidement débuté notre travail sur le terrain, réalisant une dizaine d'entretiens. Le premier objectif de ces échanges était de comprendre en détail la chaîne de production d'un repas, de la logistique à la préparation et à la distribution. Par exemple, pour l'approvisionnement, nous avons pu discuter avec Jessica Kholer, future maraîchère à tramayes, afin d'identifier les circuits courts et d'évaluer les possibilités, les défis et les contraintes d'un approvisionnement local. Nous avons également cherché à comprendre le quotidien des cantinières, cuisiniers. Enfin, ces entretiens nous ont permis de dresser un état des lieux de la restauration scolaire dans les communes environnantes et d'évaluer la possibilité et leur volonté de rejoindre une cuisine centrale. Par ailleurs, quelques entretiens ont permis de réaliser un benchmarking dans l'espace avec d'autres communes ayant un système de restauration scolaire viable.

4. Prise de recul et évaluation

La restitution intermédiaire a été un moment capital de notre processus de recherche-action. Elle nous a permis de prendre du recul, de capitaliser sur les connaissances accumulées sur le terrain, de réévaluer non seulement la pertinence du cadrage initial de la problématique et des objectifs mais également de repenser la méthodologie et la ligne directrice qu'on a fixées au début. Après réflexion il s'est avéré que la problématique initiale, comme elle a été formulée par les commanditaires et appropriée par nous même, manquait clairement de clarté ce qui orientait l'analyse et réduisait le champ de possible et d'investigation. En outre, nous nous sommes rendus compte de la richesse, diversité et utilité des informations qu'on a pu tirer à travers nos déplacements récurrents sur le terrain et les entretiens qu'on a eus.

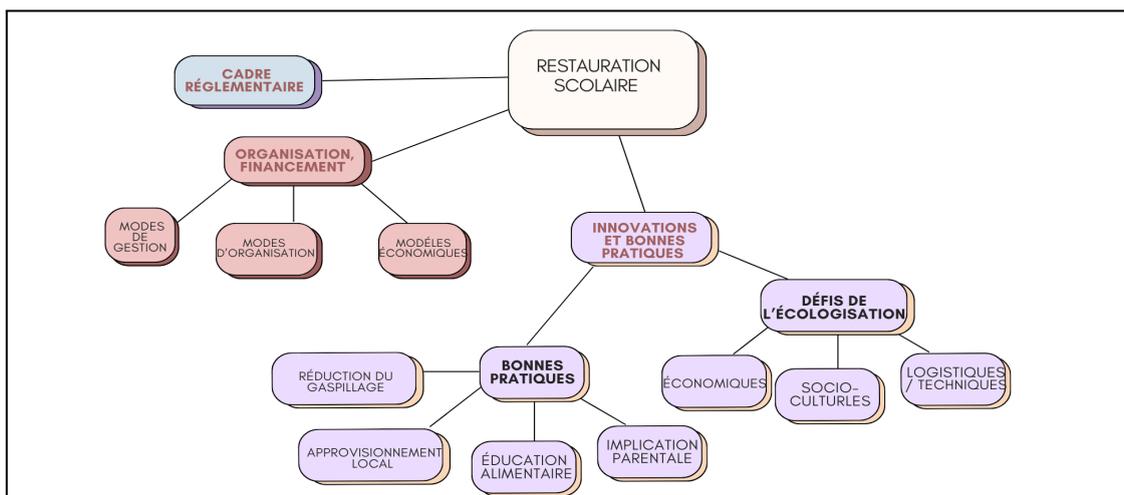
Néanmoins, le sujet souffrait clairement d'ancrage théorique ce qui limitait la classification, l'exploitation et la capitalisation des données recueillies.

II. Deuxième cycle (décembre-avril) : Maturation et consolidation progressives

Confrontés à une multitude d'obstacles quant à l'établissement d'une cuisine centrale, nous avons dû revoir entièrement notre stratégie et envisager des options différentes de celles initialement prévues. Ainsi, l'évaluation précédente marquait le début d'un deuxième cycle d'investigation et de recherche-action, un cycle qui signait une rupture dans la manière avec laquelle l'objet de recherche était conçu et traité.

1. Diagnostic et recadrage de la problématique

Il s'est avéré essentiel d'articuler rigoureusement le travail empirique à une approche théorique dans le but de mieux structurer l'analyse et d'approfondir notre compréhension du sujet.



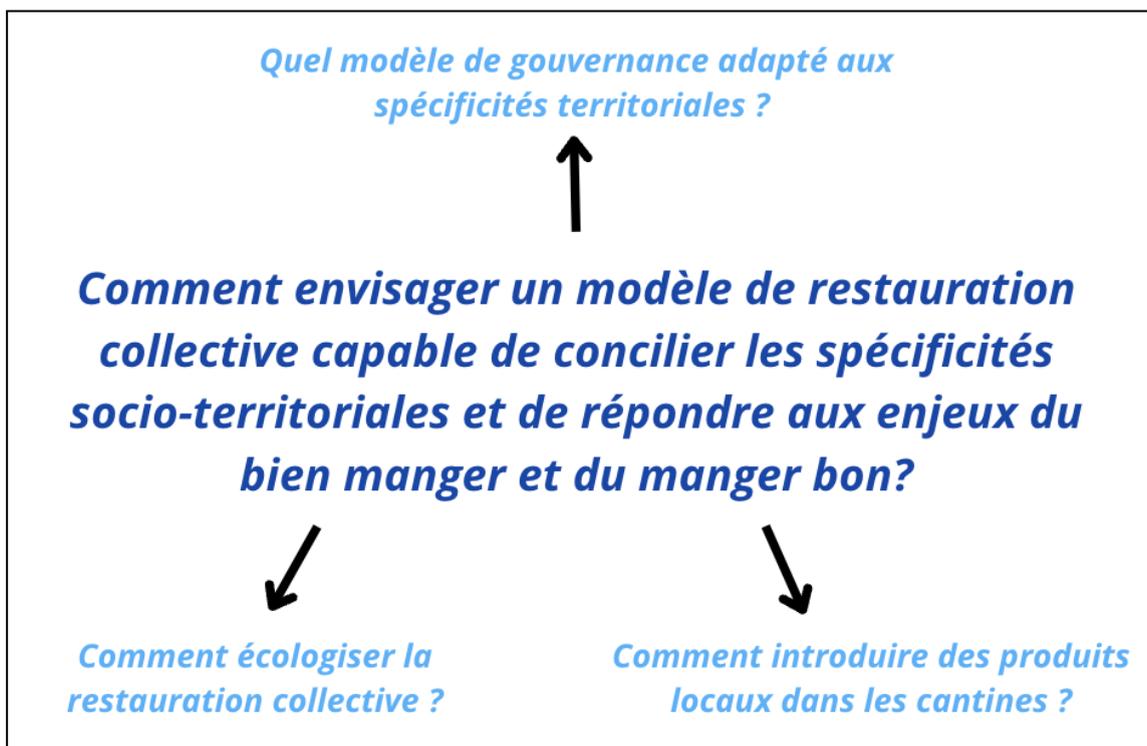
*Schéma analyse qualitative thématique de l'objet de recherche (restauration scolaire),
réalisé par Rami le 26 janvier 2025*

L'état de l'art déposé en annexe a permis de structurer nos connaissances théoriques et empiriques autour de trois grands axes thématiques : le cadre réglementaire, les modalités d'organisation et de fonctionnement des cantines scolaires, ainsi que les innovations et bonnes pratiques à adopter pour une alimentation scolaire plus durable.

Par ailleurs, la recherche documentaire nous a conduits à remettre en question la pertinence de notre problématique initiale. Si la mutualisation de la chaîne de valeur apparaît comme la solution la plus durable permettant à la fois de réaliser des économies d'échelle et de limiter

les controverses autour des prix, pourquoi la production des repas sur place demeure-t-elle le mode dominant, notamment dans les petites communes ? Ne serait-il pas plus juste d'envisager cette option comme une alternative parmi d'autres, plutôt que de la considérer comme une alternative à éliminer ? Ne sommes-nous pas enfermés dans une logique de déterminisme économique où seul le prix influencerait l'adhésion des parents et l'acceptabilité sociale de la restructuration du système ?

C'est ainsi que nous avons pris conscience que notre problématique de départ portait des biais institutionnels, reposant sur des hypothèses préétablies. Ces présupposés nécessitent d'être confrontés à la réalité du terrain. Dès lors, l'alternative de la cuisine sur place ne devrait-elle pas être considérée comme une option viable, ou du moins méritant une réflexion approfondie ? Il en résulte que les contours d'une nouvelle problématique commencent à se dessiner :



2. Conception et planification méthodologique de l'intervention

Face à ces changements, et au-delà des entretiens qualitatifs menés avec les acteurs locaux maraîchers, responsables de la communauté de communes, experts en sociologie rurale et en alimentation, les parents se sont révélés être des parties prenantes incontournables. Ainsi, nous avons échangé avec certains d'entre eux, ce qui nous a permis d'élaborer un questionnaire d'étude quantitative visant à recenser leur niveau de satisfaction vis-à-vis du

système actuel, leurs aspirations et leur vision d'une cantine idéale. Ce questionnaire nous a également permis d'évaluer leur potentiel et leur volonté d'implication dans la restructuration du système de la restauration scolaire des deux communes.

Les parents se sont montrés globalement insatisfaits du système actuel de gestion de la cantine, et une partie d'entre eux a exprimé sa volonté de participer à une réflexion sur l'avenir de la restauration scolaire dans les deux communes. Si notre valeur ajoutée réside dans la proposition d'un modèle de restauration scolaire optimal, conciliant spécificités locales et contraintes communales, il apparaît essentiel d'intégrer pleinement les parents à cette réflexion. Loin d'une simple logique de consultation, nous souhaitons les inclure activement dans ce processus. C'est pourquoi nous avons prévu d'organiser un temps d'échange réunissant non seulement les parents, mais aussi l'ensemble des parties prenantes : acteurs des collectivités locales et autres parties intéressées. Cet espace de discussion permettra de présenter le travail accompli, d'identifier collectivement les défis à relever et d'explorer les leviers d'action envisageables pour restructurer les systèmes de restauration scolaire.

3. Action et mise en oeuvre

Nous avons rapidement entamé le travail de terrain, en collaboration avec des chercheurs et des experts dans les domaines des questionnaires quantitatifs et des méthodes statistiques. Le questionnaire a été diffusé aux parents des deux communes par les mairies. Cela a donné lieu à un travail d'analyse statistique afin d'apporter des réponses et des éléments empiriques pour la réflexion. Parallèlement, nous avons préparé le temps d'échange prévu avec les parents et les autres parties prenantes, qui prendra la forme d'un atelier de concertation et de présentation de notre travail, un livrable destiné aux commanditaires du projet, tout en privilégiant une logique participative et inclusive. La prise de recul et la synthèse des résultats de notre travail ne peuvent malheureusement pas prendre en compte ce qui se réalisera lors de ce temps d'échange, en raison du manque de temps.

4. L'atelier de concertation et la restitution finale : des moments clés dans la dynamique réflexive du projet

Plutôt que de considérer les restitutions finales comme un simple événement d'évaluation pédagogique, ces moments clés permettront une prise de recul et un questionnement du travail

effectué, tant au niveau théorique qu' empirique. Ils ouvriront, sans doute, la porte à de nouveaux éléments de réflexion et d'affinement, facilitant ainsi la capitalisation des savoirs accumulés tout au long de l'année, et la reprise, le cas échéant, des autres cycles de recherche-action par les personnes qui continueront à travailler sur le sujet.

C'est ainsi que l'évolution de notre réflexion peut être appréhendée à travers les cycles de recherche-action, tels que théorisés par Sussman. Une évolution qui n'est guère linéaire, mais qui a progressé en fonction de notre degré de maîtrise du sujet et de l'évolution des résultats de notre travail. Ceci étant dit, et au-delà des défis d'ordre épistémologique nous nous sommes confrontés à d'autres contraintes et difficultés qui ont pesé lourdement sur la réalisation de cette étude, limitant ainsi la portée des résultats. (cf. chapitre 5. Limites et biais de l'étude)

Chapitre 2 - Méthodes d'enquête, démarche scientifique

Entretiens qualitatifs, observations participantes, recherche documentaire et enquête quantitative ; ces derniers mois, nous avons eu l'opportunité de mettre en pratique plusieurs méthodes de recherche, chacune avec ses propres spécificités. Dans ce chapitre, nous reviendrons sur ces différentes approches pour en discuter la scientificité : leurs apports, leurs objectifs, leurs limites et les protocoles mis en place.

I. Entretiens semi directifs

Contrairement aux protocoles de recherche plus classiques et traditionnels, travailler sur le sujet de la restauration scolaire dans les deux communes nous a conduits à réaliser des entretiens qualitatifs avec plusieurs personnes, chacune ayant des fonctions spécifiques. À la différence d'une recherche classique, où l'on travaille généralement avec un échantillon homogène et une seule grille d'entretien, nous avons dû adapter nos outils méthodologiques.

Ainsi, pour chaque entretien semi-directif, une grille d'entretien a été préparée en amont, en déclinant les objectifs de ces rencontres sous forme de questions. Tandis que certains entretiens étaient essentiels pour recueillir des données et enrichir nos connaissances, d'autres, comme le deuxième entretien avec Éric et Inès Birlouez, ou encore un autre entretien

réalisé avec Ruxandra Popa relevait davantage de réunions d’encadrement et de discussions sur le protocole d'enquête quantitative. On a choisi de ne pas les citer dans la liste des entretiens menés vu qu'ils ne relèvent pas directement de notre travail de terrain. En outre, certains entretiens n'ont pas pu être enregistrés ni retranscrits. La diversité des fonctions de nos enquêtés nous a parfois contraints à nous déplacer sur le terrain pour les rencontrer, parfois dans des environnements peu propices à l’enregistrement des discussions. Bien que nous ne disposions pas des transcriptions exactes de ces échanges, nous avons rédigé des comptes rendus pour chaque entretien. Cependant, dans un souci de rigueur scientifique, nous avons cherché à limiter au maximum les références à ces entretiens dans ce rapport.

1. Finalités et enjeux des entretiens menés

Des entretiens réalisés dans une logique de benchmarking à ceux menés pour évaluer la faisabilité d’une cuisine centrale, ou encore le potentiel d'engagement des communes environnantes en passant par ceux visant à recueillir les perceptions et avis des parents, le quotidien des cantiniers et cantinières... l’évolution des objectifs de nos entretiens reflète celle de notre réflexion. Comme le montre le tableau ci-dessous et comme mentionné dans les chapitres précédents, cette progression témoigne de l’affinement de notre analyse et le recadrage de notre problématique au fil du temps.

	Date	Nom	Fonction / Structure	Finalités et enjeux des entretiens menés
1 *	13/11/2024	Jessica	Maraîchère	Comprendre les contraintes liées à l'approvisionnement local, identifier les leviers économiques potentiels favorables au choix du circuit court, saisir les revendications des personnels de restauration.
2 *	13/11/2024	Denis-Camille	Cuisiniers et porteurs de projet	Identifier les pratiques et outils pour réduire le gaspillage alimentaire, analyser les contraintes liées à la gestion des déchets

			d'une activité de restauration	alimentaires, explorer et expliquer le recours à des produits industriels dans des contextes où l'approvisionnement pourrait être différent, identifier les compromis souvent réalisés.
3**	20/11/2024	Gilles Perole	Adjoint au Maire (Mouans-Sartoux) et responsable d'une cuisine multi-sites	Examiner les alternatives à une cuisine centrale, comme le modèle multi sites, et leurs implications pratiques et économiques, évaluer les gains économiques potentiels associés à la réduction du gaspillage alimentaire, identification des limites inhérentes à la restauration scolaire.
4**	20/11/2024	Mailys Talmey	Représentante d'Agrilocal 71	Comprendre le fonctionnement et les avantages d'un PAT, explorer le rôle et les avantages de la plateforme Agrilocal pour l'approvisionnement en produits locaux, identifier les contraintes liées à la livraison des produits et leur coût, étudier les stratégies de sensibilisation pour encourager l'utilisation de produits locaux et de saison, et promouvoir les métiers de l'agriculture auprès des utilisateurs, évaluer le rapport coût-bénéfice pour les établissements scolaires ayant recours à Agrilocal.
5	20/11/2024	Laure Fleury	Cantinière d'une commune voisine et Maire de Montmelard	Comprendre les freins et résistances à l'adoption d'un modèle de cuisine centrale, analyser les effets du repas à 1€ de la restauration scolaire, étudier le processus d'élaboration des menus, identifier des pratiques concrètes pour limiter le gaspillage alimentaire.
6	23/11/2024	Marie Fauvet	Maire de Cluny	Identifier les leviers essentiels proposés par l'action publique pour développer un projet alimentaire durable, comprendre les contraintes réglementaires liées aux à la production et aux attentes sanitaires, définir les paramètres de notre projet afin de

				calibrer la taille de notre projet de restauration collective.
7**	23/11/2024	Cyrille Buisse	Responsable d'une cuisine à Saint-Martin-En-Haut	Étudier le fonctionnement d'un modèle de restauration collective fonctionnant en régie directe communale, ses avantages et ses limites. Évaluer l'apport d'une plateforme comme Agrilocal, déterminer un seuil critique de volume de repas, au-delà duquel la gestion devient plus complexe mais plus rentable.
8	23/11/2024	-	Cantinière dans une commune voisine	Identifier les contraintes matérielles et humaines rencontrées dans une cantine communale de petite taille, étudier les choix d'approvisionnement et leurs implications sur le coût et la qualité des repas (par le prisme de l'expérience professionnelle), comprendre l'évolution de la gestion (passage d'une association parentale à une gestion communale) et ses effets sur l'organisation et la qualité du service.
9 *	18/12/2024	Inès Birlouez	Enseignante chercheuse spécialiste de la nutrition	Apprendre les meilleures pratiques à mettre en place dans la gestion de la restauration scolaire ainsi que dans le déroulé du repas, analyser et identifier les défis de la sécurité alimentaire et de l'alimentation durable présents sur notre territoire.
10 *	18/12/2024	Eric Birlouez	Historien et sociologue de l'alimentation	Comprendre l'évolution des pratiques alimentaires, explorer les enjeux de la durabilité dans l'alimentation scolaire.
11 ***	19/12/2024	Colette Taclet	Cantinière à l'école primaire de Matour	Observer l'état actuel de l'infrastructure, identifier les ressentis et attentes du personnel de cantine, recueillir les retours d'expérience, observer et goûter les repas proposés.

12	19/12/2024	Marine Jobert	Responsable du collectif "Les Pieds dans le Plat"	Comment accéder à un réseau local d'approvisionnement ou en créer un, identifier les dynamiques qui puissent faire consensus dans un projet d'alimentation, croiser l'approche institutionnelle avec une approche citoyenne de la restauration collective.
13 *	19/12/2024	Marie Blondeau	Responsable transition écologique et mobilité durable de la Com-com de St Cyr Mère Boitier	Avoir une connaissance approfondie des dynamiques locales sur les thématiques agricoles et politiques, ainsi que sur les données déjà produites sur notre terrain, partage d'expérience et difficultés rencontrées, identification des stratégies de restauration scolaire sur le territoire de la communauté de communes.
14 *	19/12/2024	Marine Gehin	Maraîchère	Découvrir le métier de maraîcher et comprendre les pratique du maraîchage, la saisonnalité des cultures et les contraintes liées à l'approvisionnement local en direct avec le producteur, discuter de la manière dont le maraîcher pourrait fournir des produits frais aux cantines scolaires, explorer la faisabilité de livraisons régulières pour les écoles, définir comment la production de légumes locaux peut répondre aux besoins nutritionnels des élèves tout en réduisant l'impact écologique de la restauration scolaire.
15	20/12/2024	Laetitia Vauthier	Parent d'élève déléguée de l'école de Tramayes	Identifier les critères prioritaires des parents d'élèves, recueillir la perception de ces derniers sur une amélioration de la cantine scolaire, identification des souhaits et limites des parents d'élèves dans les évolutions du système de cantine, saisir les points consensuels et d'achoppement sur le sujet de l'alimentation.

2. Sélection des enquêtés et cadres des entretiens réalisés

La sélection de nos enquêtés s'est faite en fonction des questionnements que nous nous sommes posés collectivement tout au long de notre démarche. Les réseaux personnels de notre encadrant, ainsi que ceux des personnes enquêtées, ont constitué un moyen efficace pour accéder au terrain de recherche. Par ailleurs, nous avons privilégié des entretiens en présentiel lors de nos déplacements à Matour et à Tramayes, afin de favoriser des échanges plus authentiques et approfondis. Néanmoins, notre présence limitée à quelques jours sur le terrain a fortement restreint le nombre d'entretiens réalisés. Il est arrivé que certains entretiens soient annulés à la dernière minute ou que les personnes sollicitées demandent un report à une date ultérieure. Dès lors, les contraintes budgétaires et organisationnelles, limitant le nombre de déplacements sur le terrain, ont inévitablement eu un impact sur le volume des entretiens menés.

II. Recherche documentaire

L'analyse de la littérature traitant le sujet a constitué une étape clé de notre démarche. Elle nous a permis non seulement d'établir un état des lieux des connaissances existantes, mais aussi de recadrer notre problématique. Pour ce faire, nous avons d'abord défini les principaux mots-clés liés à notre sujet à travers une séance de brainstorming. Nous les avons ensuite regroupés en catégories homogènes : Restauration scolaire, Alimentation durable, Éducation alimentaire, Ruralité, Bien manger / Manger bon, Difficultés légales, Normes et réglementations (hygiène, environnement).

Une fois cette structuration établie, nous avons réparti le travail de recherche documentaire entre nous. Enfin, la dernière étape a consisté à rédiger un état de l'art en mutualisant nos savoirs, ce qui a favorisé un véritable processus d'apprentissage collectif.

⁷ * Entretiens qui n'ont pas pu être enregistrés et/ou retranscrits : ces entretiens avaient été réalisés dans le cadre des visites guidées à des parcelles de terres, à des cuisines, ou encore autour d'un repas dans un cadre choisi par les enquêtés eux-mêmes, en fonction de leurs préférences et des circonstances du moment (entretiens considérés comme "informels")

** Entretiens réalisés via les applications de visioconférence - en ligne

*** Entretien s'inscrivant dans la démarche d'une observation participante (cf *IV-Observation participante*)

III. L'enquête quantitative

Dans le but de compléter notre analyse et d'élargir notre compréhension du sujet nous avons mené une enquête quantitative. Celle-ci poursuivait trois objectifs principaux; ceux d'évaluer la satisfaction des parents par rapport au statu quo, d'essayer de quantifier leurs attentes, aspirations pour une cuisine idéale et aussi d'évaluer leur potentiel d'engagement. Un autre objectif identifié en cours de la démarche visait d'éclairer les dynamiques de fréquentation (ou non fréquentation) des restaurants scolaires des deux communes. Comme nous l'avons compris, ce type de protocole suit des cadres rigides afin d'assurer sa scientificité. Dès lors, nous nous sommes appuyés à la fois sur nos connaissances préalables et sur un entretien mené avec Laetitia Vauthier , parent d'élève déléguée de l'école de Tramayes, afin d'identifier les principaux thèmes d'intérêt pour les parents ainsi que les différentes positions possibles. Avec l'appui d'Éric et Inès Birlouez, un questionnaire a été conçu, puis testé auprès d'un parent avant d'être ajusté et finalement diffusé par les communes. Loin d'adopter une approche purement quantitative ou un déterminisme statistique, ce questionnaire représentait avant tout un outil de communication entre les communes et les familles autour de la restauration scolaire et des projets d'amélioration envisagés. Il s'agissait non seulement de recueillir des réponses, mais aussi d'impliquer les parents dès les premières réflexions sur les enjeux auxquels les deux communes sont confrontées.

Une attention particulière a été portée à la manière dont l'enquête a été diffusée. Alors que nous souhaitions qu'elle soit accessible via un QR code collé dans les cahiers de liaison des enfants, les communes s'y sont opposées, affirmant qu'elles la diffuseraient par d'autres moyens. Ainsi, la commune de Matour a choisi de diffuser le questionnaire par l'intermédiaire d'une plateforme de liaison entre la mairie et les parents, tandis que Tramayes a simplement envisagé un envoi par e-mail. Malgré ces différences de diffusion, le nombre de réponses obtenues s'est avéré satisfaisant, avec un taux de réponse estimé à 59 % en regroupant les deux communes.

Nous consacrerons une synthèse d'enquête pour présenter les résultats , le protocole, et les limites de l'enquête (cf. Annexe 10).

IV. L'observation participante

Pour mieux appréhender la réalité de la restauration scolaire des deux communes nous avons réalisé une observation participante en nous rendant directement nous déjeuner dans la cantine de Matour avec les élèves. Une immersion qui nous a permis de découvrir l'ambiance, observer l'organisation et déguster les repas afin de mieux comprendre l'expérience vécue par les enfants. Il était essentiel de vivre cette expérience nous-mêmes pour en saisir toute la réalité. Une démarche qui a, d'ailleurs, été confortée des réponses issues de l'espace de réponse libre de notre questionnaire un mois plus tard :

"J'ai répondu 5 à des questions pour être sympa, mais auxquelles je n'avais aucune idée, par exemple l'organisation, les quantités servies etc. Nous ne sommes pas sur place. Donc si nos enfants ne se plaignent pas, c'est que ça va ou qu'ils sont habitués ?!" (*Réponse d'un parent au questionnaire*)

ou encore :

"Mon fils est en petite section et me fait peu de retour sur la qualité/quantité des repas... c'est donc difficile pour moi d'évaluer certains aspects..." (*Réponse d'un parent au questionnaire*)

Ces témoignages illustrent bien la pertinence de ce choix méthodologique ; nombreux sont les parents ne pouvant pas juger le système de la restauration scolaire à travers le prisme de leurs enfants ce qui rend leur appréciation partielle, d'où la nécessité de pallier observation participante aux autres outils de recueil des données pour une image plus claire de la réalité de terrain.

V. Revue de Presse

Bien que rarement mentionnée, une revue de presse nous a permis, dès le début de notre travail, de mieux saisir les enjeux liés à la restauration scolaire. Elle nous a aidés à comprendre les défis auxquels sont confrontées les communes, qu'elles soient urbaines ou rurales, ainsi qu'aux initiatives réussies ou en échec. Cette première immersion dans le sujet nous a ainsi offert un cadre de référence pour la suite de notre démarche.

Chapitre 3 - Nos hypothèses de départ

L'enquête devait initialement permettre de vérifier plusieurs hypothèses formulées au commencement de notre projet :

Se lancer dans une démarche incluant des produits locaux (France, voire échelle encore plus restreinte grâce à une diversité de produits à proximité) serait plus coûteuse. Cette augmentation du prix se répercuterait directement sur les familles ou pourrait mettre en difficulté l'organisation municipale

Le prix serait le point de discorde le plus important, et le frein le plus grand à notre projet. Les familles ne seraient pas prêtes à voir les tarifs des repas augmenter, les communes ne pouvant/souhaitant pas forcément couvrir les augmentations potentielles. D'autre part, la politique du repas à 1€ actuellement en vigueur sur les communes de Matour et de Tramayes n'aiderait pas à la tâche, les familles étant souvent peu informées sur le fait que cette aide est provisoire, qu'elle elle pourrait disparaître et entraîner un retour à des prix plus élevés.

Le système de cuisine centrale constituerait certes un lourd investissement pour les collectivités locales (à définir), mais il permettrait à moyen/long-terme d'importantes économies d'échelle.

Chapitre 4 - Présentation de l'équipe et organisation du travail

Notre équipe se compose de huit personnes :

- Six étudiants de Sciences Po Lyon,
- Deux étudiantes de Strate, École de Design, qui ont rejoint le projet sur la base du volontariat dans le cadre d'un partenariat entre les deux établissements.

Cette collaboration interdisciplinaire a apporté une plus-value à ce projet. En effet, les étudiantes de Strate, qui étaient en parallèle en période de rédaction de leur mémoire de fin d'étude, nous ont largement aidés à structurer et synthétiser nos travaux, notamment dans la production de l'état de l'art, et nous ont prodigués conseils et astuces quant à la mise en page

et l'organisation de nos documents. Nous apprécions leur apport technique et méthodologique qui a amélioré la qualité de notre production..

La clé de la réussite de notre travail a résidé dans une communication fluide et transparente. Conscients de l'importance d'ajuster notre organisation aux contraintes de chacun, surtout en ce qui concernait les déplacements sur le terrain, à Matour et Tramayes, qui nécessitaient une logistique importante, nous avons instauré dès le départ un mode de fonctionnement que l'on considère à présent comme efficace :

- Mise en place d'un groupe WhatsApp, divisé en sous-groupes thématiques, coordonné par un étudiant référent en la matière (permettant d'avoir plus rapidement réponse à nos questions).
- Réunions hebdomadaires fixées chaque mercredi de 13h30 à 18h, toutes structurées autour de liste de tâches préparées en amont pour garantir une progression efficace et avoir une vision d'ensemble sur ce qui était fait/restait à faire
- Répartition préalable des responsabilités, avec des rôles attribués à tous (pour la réservation des salles, la prise de notes en réunion, le suivi des échanges avec les partenaires, les prises de contact et l'organisation des entretiens, les invitations à notre restitution finale...).
- Dans le cadre de la préparation de la restitution finale, deux groupes ont été constitués : un dédié à l'organisation de la présentation à Tramayes le 18 avril (Hélène, Paul et Justine) ; l'autre chargé d'établir la structure de ce rapport final (Rami et Juliette P).

Cette structure nous a aidés à maximiser notre temps et à réaliser ce projet dans les meilleures conditions.

Chapitre 5 - Limites et biais de l'étude

I. “Angles morts” et limites de l'étude

En ce qui concerne les limites de notre travail, nous pouvons identifier une seule et principale limite : celle du manque d'un ancrage et d'une profondeur empirique sur le plan comptable et financier. Loin d'être un manque de rigueur, c'était un choix délibéré.

Nous nous sommes contentés de présenter les alternatives envisageables pour les deux communes à moyen et long terme. Pour chaque alternative, nous avons essayé de peser les pour, les contre, les contraintes, ainsi que d'évaluer sa faisabilité technique, les contraintes juridiques et son acceptabilité sociale. Néanmoins, nous n'avons pas quantifié les montants d'investissement ni le retour sur investissement (Return on Investment - ROI) pour chacune des alternatives. Seules des données basées sur un modèle d'estimation des prix des repas pour les cantines de petite taille ont été exploitées dans ce travail. Le rapport du Haut Conseil de la famille, de l'enfance et de l'âge (sur lequel nous nous sommes basés pour extraire ces données) mentionnait clairement une difficulté, une ambiguïté et une hétérogénéité dans les pratiques de la comptabilisation des coûts pour les cantines scolaires.

En tant qu'étudiants à l'IEP de Lyon et à Strate, nous ne disposons pas des connaissances ni des compétences nécessaires pour pouvoir quantifier ces différents choix et fournir des éléments comptables et financiers d'aide à la prise de décision. Nous considérons que nous ne pouvons pas trancher sur la préfaisabilité financière du projet, par manque de compétences spécifiques dans ce domaine. La plupart de notre travail gravitait autour de l'évaluation de la préfaisabilité des aspects juridiques, sociaux et techniques des alternatives possibles.

Une étude de préfaisabilité est censée être une étude préliminaire de faisabilité d'un projet, dans le but de déterminer la suite à donner. Si cela s'avère pertinent, des études plus approfondies devraient être conçues pour les phases suivantes du projet, y compris celles de la faisabilité économique et financière.

II. Difficultés rencontrées

Comme la grande majorité des projets, nous avons rencontré des difficultés, tant sur le plan budgétaire que organisationnel, en plus des défis académiques et épistémologiques.

1. Difficultés d'ordre budgétaire

Afin de bien cerner la nature des difficultés rencontrées, nous estimons nécessaire de passer en revue le processus d'appel à projets de la Public Factory. La candidature de la commune de Tramayes a été proposée et soutenue par l'Institut de Tramayes. En raison du manque de ressources, l'institut a avancé une partie des frais de mission, en attendant d'être remboursé par la commune plus tard. En septembre, la commune de Matour a également accepté de rejoindre le projet et de participer au remboursement d'une partie des frais. Une partie des charges de déplacement (billets de transport) a été directement couverte par la Public Factory via des plateformes spécialisées, tandis que l'autre partie a été payée par l'Institut de Tramayes, avec un remboursement prévu par la suite par le dispositif.

La complexité de ce montage, ainsi que le grand nombre de parties prenantes impliquées directement dans la mission (Institut de Tramayes, communes de Matour et de Tramayes, et la PF), a nécessité une coordination accrue pour organiser les dépenses et leur remboursement. Cela a affecté notre travail, limitant temporairement le nombre de nos déplacements. Il est même arrivé qu'un déplacement initialement prévu pour 3 jours soit sur le point d'être annulé et/ou raccourci, car le dispositif annonçait qu'il ne couvrait pas certains frais. De plus, l'Institut de Tramayes n'avait pas suffisamment de fonds pour assurer l'hébergement de huit personnes pendant deux nuits.

2. Difficultés d'ordre organisationnel

Comme mentionné précédemment, le travail de terrain a été entamé rapidement. Nos déplacements sur le terrain nécessitent une coordination étroite avec nos enquêtés et les commanditaires des projets. Par ailleurs, nous étions dans l'obligation de remplir nos fiches de déplacement et de les soumettre trois semaines avant chaque déplacement. Cela augmentait le manque de flexibilité concernant les dates, déjà contraint par nos emplois du temps variés, ce qui avait compliqué la tâche de trouver des dates de déplacement qui conviennent à tous. Il nous est arrivé de manquer des événements par manque de temps pour remplir les formulaires de déplacement, ou encore de refuser le report d'un entretien en présentiel.

Nous avons considéré ces aléas comme étant des défis normaux qui devraient être gérés avec une communication transparente et un sens de l'organisation et du partage de tâches.

III. Biais de l'étude

Les biais de l'étude sont difficiles à identifier pour nous en tant qu'acteurs impliqués dans ce projet de recherche-action. Cependant, nous pouvons en souligner quelques-uns :

- **Biais de confirmation** : un biais qui a été mentionné auparavant (cf. partie 1, chapitre 1). Les attentes institutionnelles véhiculées par elles-mêmes des biais de jugement liés aux vécus et aux expériences des deux maires avaient profondément influencé la réalisation de ce projet, notamment lors de sa phase initiale et du premier cycle de recherche-action mentionné auparavant. Les deux maires avaient une solution préconçue, celle de la cuisine centrale, et avaient tendance à la favoriser tout en négligeant les autres alternatives possibles. Dès lors, ils attendaient de notre part un travail de confirmation de leurs attentes et de validation de cette solution. Bien qu'une prise de conscience collective ait eu lieu, débouchant ainsi sur le recadrage de la problématique, des hypothèses et des lignes directrices de ce travail, nous ne pouvons complètement nier l'impact de ce biais sur notre perception des choses.

Par ailleurs, si les édiles considéraient la cuisine centrale comme la solution idéale, il est possible qu'ils aient influencé les cantinières, les représentants des associations de parents, les parents, ainsi que d'autres parties prenantes, d'une manière qui a conduit à l'intériorisation de leurs attentes et à la reproduction de leur discours, sans que ni eux ni nous en soyons pleinement conscients. Nous nous sommes entretenus avec ces acteurs, recueillant leurs avis et leurs propos en basant notre réflexion sur leurs préconisations d'où l'impossibilité d'évaluer la possibilité et l'impact d'un tel biais sur notre travail.

- **Biais d'observateurs externes** : Cela est lié à l'ancrage rural du projet et à la diversité de nos profils. Bien que certains d'entre nous aient déjà été familiarisés avec le terrain, d'autres ne connaissaient pas le territoire et avaient des idées préconçues ainsi que des jugements formés à l'avance sur le monde rural et ses spécificités. Nous ne pouvons évaluer l'impact de ces idées sur les résultats de cette étude. Notre première immersion

sur le terrain avait pour objectif de découvrir le territoire ensemble, afin de limiter l'impact de ces biais.

- ***Biais de manque d'informations*** : Malgré le fait qu'on ait réalisé un travail conséquent d'enquête, de recherche de données, le manque d'informations, notamment celles fournies par les acteurs étatiques, nous semble préoccupant. Il nous est arrivé de nous retrouver dans une situation où les responsables et nous partageons les mêmes questionnements. Des questionnements qui nous semblaient capitaux pour le bon diagnostic de la situation et la définition des alternatives possibles. Il est possible que ce manque d'informations soit inconsciemment complété par nos hypothèses. Une autre manière de combler le vide serait de ne pas suffisamment tenir compte des caractéristiques du territoire. Par exemple, si nous ne disposons pas des informations concernant la taille des parcelles, le nombre de maraîchers, leurs cultures, nous ne pouvons trancher sur la faisabilité, le coût et la pertinence d'un approvisionnement local et intégrer ces paramètres dans notre réflexion.

Tandis que nous ne pouvons nier l'effet de ces biais sur notre travail, nous considérons qu'en être conscients constitue déjà une étape cruciale pour limiter leurs impacts. Par ailleurs l'existence de ces biais et des limites ayant influencé notre projet n'affecte pas sa qualité mais témoigne d'une maîtrise de sujet, de la richesse et d'une maturité intellectuelle de notre démarche.

DEUXIÈME PARTIE - Les limites de la situation actuelle

Tout au long de notre projet, nous avons favorisé la recherche de terrain, les entretiens physiques ainsi que l'immersion dans la restauration scolaire locale plutôt qu'une analyse seulement théorique. Ce choix résulte de notre adaptation à notre terrain d'étude, rural, dont les données sont difficilement accessibles ou inexistantes. De septembre 2024, début de notre projet à mars 2025 nous nous sommes rendus à de nombreuses reprises à Tramayes et Matour pour échanger avec les acteurs de la restauration scolaire mais aussi pour s'immerger dans l'environnement que cherche à faire évoluer notre contribution.

Ce travail nous a permis de réaliser un état des lieux de la restauration scolaire sur notre terrain d'étude basé sur des données fournies mais aussi sur nos observations. Nous avons pu identifier différentes contraintes et des opportunités propres aux espaces ruraux et à Tramayes et Matour.

Chapitre 1 - État des lieux de la restauration scolaire sur les communes étudiées

Lors de l'année scolaire 2022/2023, se trouvaient sur le territoire de la communauté de communes Saint-Cyr Mère Boitier 21 écoles composées de 654 enfants. Matour et Tramayes se distinguent par leurs écoles uniques sur leur territoire, non fragmentées en RPI (Regroupement Pédagogique) : les élèves scolarisés à Matour ont l'opportunité de rester sur la commune de la petite section à la 3e (le collège étant sous la responsabilité du département ainsi que son restaurant scolaire n'apparaît pas dans la grille), à Tramayes la scolarité est possible de la petite section au CM2.

			Nb d'élèves	
			Mat	Prim
RPI Dompierre Les Ormes/Montmelard	Dompierre Les Ormes	PS ->CE2	41	35
	Montmelard	CM1-CM2		25
RPI La Noue	La Chapelle du Mont de France	PS et MS	90	
	Trivy	GS-CP		
	Navour sur Grosne - Clermain	CE1-CE2		
	Navour sur Grosne - Brandon	CM1-CM2		
RPI des Grosne	Trambly	CM1-CM2	26	
	Saint Léger sous la Bussière	MS et PS	17	
	Saint Pierre le Vieux	CE2-CM1	42	
	Germolles	CP-CE1	20	
RPI des 4 saisons	Saint Point	TPS – PS et MS	27	
	Bourgvilain	GS-CM2 (2 classes)	7	42
Matour		1 école maternelle + 1 école primaire	39	78
Tramayes		1 école maternelle + 1 école primaire	18	51
RPI Cenves Serrières	Cenves	1 école élémentaire	18	
	Serrières			
Pierreclos		1 école maternelle + 1 école primaire	71	
RPI Beaubery - Verosvres	Baubery	classes maternelles	16	
	Verosvres	classes primaires		38

Tableau des effectifs scolaires de la Communauté de Communes Saint-Cyr Mère Boitier sur l'année 2022/2023 (CC SCMB)

Voici les effectifs des écoles présentes sur la CC SCMB pour l'année scolaire 2022/2023 avec deux particularités qui concernent les RPI (Regroupement pédagogique) et l'intégration des communes de Cenves et Beaubery dans le décompte alors que ces territoires sont hors CC SCMB. Les regroupements scolaires n'étant pas soumis au découpage administratif de l'intercommunalité, le choix des RPI est réalisé selon les caractéristiques du territoire et ses dynamiques.

Cela étant dit, et dans un premier temps, nous avons observé plusieurs contraintes qui doivent être prises en compte dans la formulation de nos hypothèses et dans la finalité du projet :

Chapitre 2 - Les enjeux de l'amélioration de la restauration scolaire

Au fur et à mesure de l'avancée de notre travail, nous avons identifié plusieurs freins à l'amélioration du modèle de restauration scolaire sur les communes de Tramayes et de Matour. En voici un récapitulatif non-exhaustif.

I. Contraintes organisationnelles

1. Modes de gestion actuel des cantines

Les cantines sont des établissements publics qui relèvent de la compétence des collectivités territoriales. Nous distinguons trois modes de gestion des cantines. Il existe la régie directe (qui est le mode de gestion le plus utilisé : selon une enquête menée par l'AMF en 2023 : la régie directe est adoptée par 48% des communes et EPCI), la délégation de service public ou encore la passation d'un marché public. Concernant le principe de la régie directe, cela consiste en ce que la collectivité prend en charge tout le processus avec ses propres moyens. C'est-à-dire qu'elle prend en charge chaque étape de la restauration en milieu scolaire, mais aussi les charges du personnel. Elle prend en charge l'approvisionnement des aliments mais aussi toute la gestion financière et administrative pour faire fonctionner la cantine en question.

Mais la collectivité peut aussi choisir d'externaliser cette mission en la confiant à un prestataire privé, dans le cadre d'une délégation de service public. Ainsi la collectivité délègue tout ou partie du service public ici la gestion de la restauration scolaire, mais reste tout de même responsable du bon fonctionnement. Il existe cependant deux types de délégations. La délégation partielle, et la délégation totale. Dans une délégation partielle, le prestataire privé sélectionné par la collectivité va prendre en charge certaines étapes du service, par exemple on peut citer l'approvisionnement des aliments via des fournisseurs ou encore la production des repas. Et la collectivité gère les autres étapes du processus comme la distribution des repas. La délégation totale quant à elle, consiste comme son nom l'indique à confier au prestataire l'ensemble de la mission de service public, la totalité du processus : achat des aliments, préparation des repas, distribution, approvisionnement. On notera qu'en

contrepartie, la collectivité doit rémunérer, en considération du contrat établi entre le prestataire privé et la collectivité, le montant promis au prestataire.

Enfin, la collectivité peut choisir un contrat de marché public avec un prestataire externe. Dans ces circonstances, les repas sont alors préparés dans la cuisine d'un fournisseur extérieur qui veille au respect des normes sanitaires et alimentaires quand la collectivité prend en charge la distribution des repas aux enfants dans les cantines.

Comme dit précédemment, le mode de gestion des cantines scolaires le plus répandu en France est la régie directe. Étant donné que les collectivités peuvent par ce biais, imposer certains critères concernant l'origine des aliments et veiller au bon respect des normes alimentaires et nutritionnelles. D'autre part, la régie directe permet davantage de flexibilité et d'adaptabilité, puisque les menus peuvent être modifiés directement tout comme la quantité d'aliment. Aussi, le mode de gestion par régie directe permet à la collectivité de garder un contrôle total sur le fonctionnement de la restauration scolaire qui s'étend des conditions d'hygiène, à la qualité des plats ou encore à la gestion des stocks. Ainsi, d'un point de vue économique, cela permet d'éviter tout intermédiaire. Cependant, certaines collectivités choisissent tout de même de recourir à une délégation de service public, étant donné qu'une cantine en régie directe exige des infrastructures souvent hors de moyens de ces collectivités. Elles font souvent le choix, en conséquence, du prestataire de service. L'utilisation d'un fournisseur privé peut offrir l'avantage de minimiser les coûts grâce à un système d'approvisionnement en grande quantité, permettant ainsi à la communauté de bénéficier d'économies d'échelle significatives.

Ainsi le mode de gestion de régie directe est le plus utilisé par de nombreuses communes, car plus efficace. Cependant nous devons noter que la commune doit disposer des moyens suffisants pour assurer financièrement l'entièreté du processus des cantines scolaires, en prenant en compte les charges liées au personnel et aux infrastructures. Pour notre projet, il est pertinent d'intégrer cette information en l'adaptant aux critères requis pour le projet. En conséquence, nous pouvons réfléchir ou questionner, dans le cadre dans notre problématique à une coordination des deux communes que sont Tramayes et Matour dans un fonctionnement de régie directe afin d'assurer à la fois une mutualisation concernant les différentes étapes du processus mais aussi un contrôle direct de ces cantines scolaires. Nous noterons par ailleurs,

que le système choisi par les deux communes était celui d'une externalisation auprès d'un prestataire Bourgogne Repas. Les maires ayant pour demande une modification de ce système, il nous a fallu nous focaliser sur des propositions de solutions basées sur une régie directe, sans avoir recours à des contrats d'externalisation.

2. Problèmes liés aux infrastructures

L'une des contraintes présente sur notre cas d'étude est relative aux disparités d'infrastructure entre les différentes communes. Certaines disposent de cuisines neuves, construites il y a moins de 10 ans alors que d'autres ont des cuisines anciennes et peu équipées. Ces différences d'équipements ont pour conséquence une asymétrie entre communes dans la volonté de se lancer dans un projet de territoire, les intérêts d'investir dans un système partagé de restauration collective (nonobstant le niveau de mutualisation) ne sont pas égaux.

Matour

La cuisine matourine, située dans la "cure à proximité de la mairie, est la moins équipée des communes étudiées. Malgré des réhabilitations partielles et une adaptation au système actuel, les outils à disposition ainsi que les équipements sont destinés seulement à réchauffer les plats, reçus directement préparés en liaison froide par le prestataire de service. Dans le cas d'une quelconque mutualisation avec d'autres collectivités, la cuisine de matour, dans l'état, ne saurait accueillir aucune étape de la préparation, transformation des repas.

D'autant plus que cette cuisine ne saurait accueillir le stockage de matière première alimentaire. Les espaces de livraison sont limités autour de la cuisine entre des routes étroites, des marches d'escalier au niveau des entrées et un espace restreint même dans une perspective de travaux. L'hypothèse de réaménager cet espace pour un futur projet est à considérer. Cependant un investissement serait lourd pour une commune de cette échelle.

Tramayes

La cuisine scolaire de Tramayes est davantage équipée que celle de Matour. Des outils de transformation des aliments bruts sont déjà disponibles. L'espace est également plus dégagé puisque cette cuisine se trouve dans la salle des fêtes, située à proximité des classes. De ce fait, de potentiels espaces de livraison sont à disposition ainsi que des espaces de stockage.

Ce qui peut sembler être un avantage peut devenir un inconvénient, cette salle polyvalente n'est pas dédiée à la restauration scolaire ce qui peut engendrer des contraintes sur les espaces de stockage et le maintien sur site des éléments propres à la restauration scolaire.



*Cuisine de Tramayes.
Photo prise par Justine Gaillard lors d'une visite de la cantine, décembre 2024.*

Sans pour autant nécessiter de grands aménagements, la cuisine scolaire de Tramayes présente des avantages et des inconvénients, elle reste plus à même d'intégrer un dispositif de mutualisation au vu de ces équipements. Reste à déterminer si ces cuisines respectent les normes d'accessibilité et d'hygiène si leurs statuts changent ainsi que la formation du personnel qui tend à être renforcée si ces cuisines basculent vers la transformation d'aliments bruts.

II. Le prix des repas, un enjeu central pour les familles

L'accessibilité financière de la cantine est un élément structurant des politiques locales en matière de restauration scolaire. En effet, "81% des enfants scolarisés déjeunent à la cantine,

avec des disparités selon la situation familiale"⁸. Cela signifie que toute évolution du modèle de restauration doit prendre en compte la capacité financière des familles à assumer une hausse éventuelle du coût des repas. Comme l'a souligné Mailys Talmey, chargée de mission circuits-courts agroalimentaires lors d'un entretien :

“Le prix est une priorité pour les familles. Il faut un modèle qui ne soit pas trop coûteux”.
(Entretien avec Maelys Talmey, représentante d’Agrilocal, novembre 2024).

Les collectivités locales jouent un rôle clé dans la tarification des repas scolaires. Selon l’Association des Maires de France, "85% des collectivités fixent un prix compris entre 1 et 5 euros"⁹. Les deux communes de Matour et Tramayes étant éligibles au repas à un 1 euro, la quasi-totalité des familles paient ce prix. Cette politique sociale vise à garantir l'accès de tous les enfants à un repas équilibré, mais elle pose également la question du financement et de la qualité des repas servis. Cette contrainte budgétaire limite la marge de manœuvre pour introduire davantage de produits biologiques, qui sont souvent plus coûteux. Laure Fleury, maire de Montmelard et cantinière à Dompierre, s'est montrée réticente à la politique du repas à 1 euro :

“Demander aux familles de ne payer qu'un euro, je trouve pas ça bien. [...] À un moment donné, ce qu'on met dans l'assiette, ça a un coût. On ne peut pas dire aux gens qu'ils vont manger de mieux en mieux, mais par contre, ça coûtera de moins en moins cher.” *(Entretien avec la cantinière d'une commune voisine, novembre 2024)*

Outre le fait que selon elle, les familles ne se rendraient pas compte de combien coûte réellement le repas servi à leurs enfants, la mère d'enfants scolarisés à Tramayes explique que la fin du dispositif générerait des tensions :

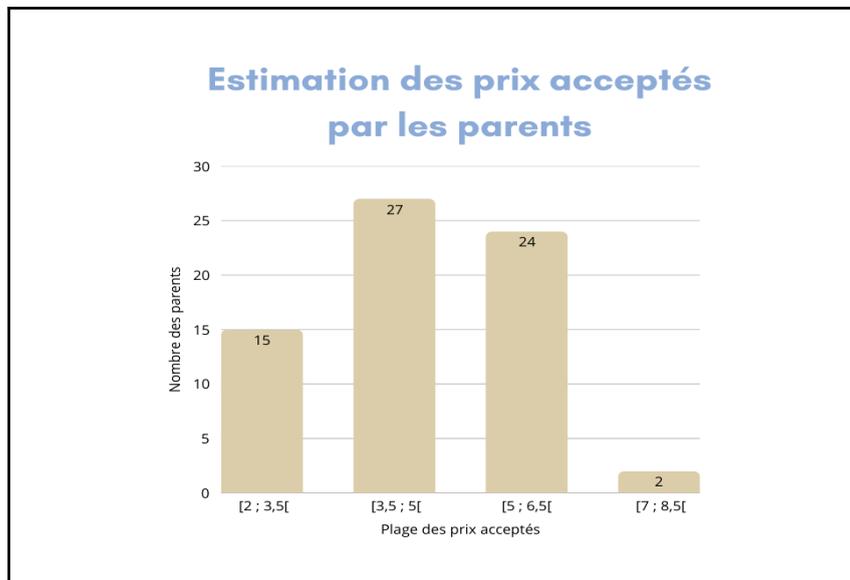
“Le retour des cantinières qu'on a, c'est que, déjà, c'est un programme qui va se terminer, donc après, on a des parents qui vont être hyper en colère de voir que leur repas à un euro va passer à quatre euros, et en plus, que les gens n'ont pas forcément conscience de ce qu'il y a dans l'assiette, et ont l'impression que les repas valent vraiment un euro, alors qu'en réalité, ça vaut bien plus”.
(Entretien avec Laetitia Vauthier, mère d'élèves de l'école de Tramayes, décembre 2024)

Ainsi, tout projet visant à améliorer la qualité des repas doit être concilié avec des impératifs économiques, tant pour les familles que pour les communes. Dans cette optique d'amélioration et d'écologisation de la restauration scolaire, l'un des objectifs de notre étude

⁸« HCFEA | La restauration scolaire : un enjeu majeur de politique publique | France stratégie ».

⁹Association des maires de France et des présidents d'intercommunalité (AMF), (2024) *Enquête 2024 : La restauration scolaire – des communes volontaires malgré les difficultés persistantes.*

était donc d'évaluer la volonté des parents à accepter une hausse du prix du repas pour améliorer la qualité des produits utilisés. Selon notre questionnaire mené auprès des parents d'élèves de Tramayes et Matour en mars 2025, 18,2% des familles considèrent qu'un prix de 3€ est excessif, tandis que 6,1% jugent ce seuil atteint à 3,50€. En revanche, le tarif qui rassemble le plus de familles est 4€, plébiscité par 28,8% des répondants.



*Questionnaire destiné aux parents d'élèves de Tramayes et Matour;
mars 2025.*

Dans la commune de Dompierre, où le nombre de repas servis est comparable à celui de Matour et Tramayes réunies, le tarif est fixé à **3,30€**. Ce montant constitue un indicateur intéressant et représentatif pour envisager une tarification dans les deux communes étudiées si les repas étaient cuisinés sur place avec des produits locaux.

III. Les habitudes alimentaires locales

L'enjeu des préférences alimentaires s'est rapidement imposé comme un des points essentiels de notre étude. Les premiers retours que nous avons eus sur le terrain au tout début de notre étude avec notre premier entretien avec les maires indiquaient un attachement fort au régime carné. Ces informations, confrontées à notre état de l'art, nous avait permis de l'identifier comme une des problématiques majeures à l'amélioration et l'écologisation de la restauration scolaire¹⁰. Dans leur article sur les transitions alimentaires en milieu rural, Perrine Vandembroucke et Claire Delfosse (2019) décrivent la ruralité comme ayant « des contraintes

¹⁰ Cf Annexe 1, état de l'art.

économiques, un accès limité à certains produits, et des habitudes alimentaires profondément ancrées »¹¹. Ces habitudes alimentaires, produits d'une socialisation au sens de Bourdieu¹², peuvent ainsi ralentir l'introduction de nouveaux modèles alimentaires. L'exemple du menu végétarien illustre bien cette résistance au changement. Comme l'explique une responsable d'une cantine voisine :

“Je ne fais que deux menus végétariens par mois. Parce que les enfants, ils n'apprécient pas. C'est des viandards”. (*Entretien n°8, cantinière d'une commune voisine, décembre 2024*)

Cette remarque met en lumière l'attachement des élèves et de leurs familles à une alimentation traditionnellement centrée sur la consommation de produits carnés. Dans cette cantine, l'application de la loi Egalim est mise à mal car la cantinière se plie aux préférences alimentaires des enfants.

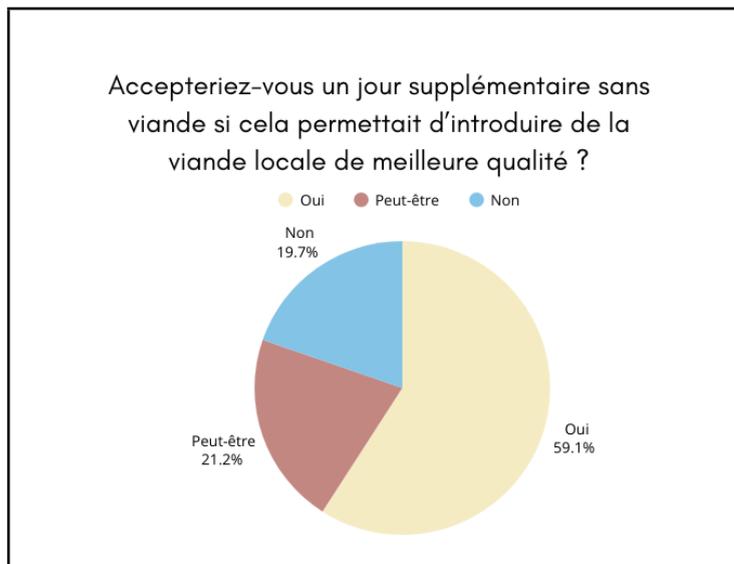
Toutefois, des évolutions sont perceptibles. Certains acteurs locaux, bien que réticents au départ, ont progressivement intégré des repas végétariens dans leurs menus, comme en témoigne Laure Fleury :

“Si j'avais donné mon avis à 3 ans ou 4 ans en arrière, je vous aurais dit que c'était n'importe quoi ce repas végétarien, parce que bon mine de rien on est quand même dans un terroir où on est très attaché à la viande. [...] Malgré tout, on a fait l'effort de le mettre en place dans nos cantines, alors à un rythme tous les 15 jours on essaye de mettre un plat végétarien”. (*Entretien avec Laure Fleury, cantinière d'une commune voisine, novembre 2024*)

Cet exemple montre que, bien que les traditions alimentaires puissent constituer un frein initial, une transition progressive est envisageable. C'est ce que nous avons cherché à évaluer par notre questionnaire.

¹¹ Vandembroucke, Perrine, et Claire Delfosse. « Transitions alimentaires en rural : pratiques et représentations habitantes ». *Bulletin de l'Association de géographes français* 96, n° n°4 (décembre 2019): 585-600.

¹² Bourdieu, Pierre. (1979). *La Distinction. Critique sociale du jugement*. Paris : Éditions de Minuit.



Questionnaire destiné aux parents d'élèves de Tramayes et Matour, mars 2025

Néanmoins, les résultats du questionnaire sont plutôt positifs : 59,1% des parents ayant répondu au questionnaire se disent ouverts à un jour supplémentaire sans viande si cela permettait d'introduire de la viande locale de meilleure qualité. Ces résultats sont encourageants et montrent une certaine volonté d'adaptation à l'écologisation de la restauration scolaire.

IV. Contraintes réglementaires

Les cantines scolaires doivent se conformer à des contraintes réglementaires en vigueur strictes, notamment en matière d'hygiène, de traçabilité et de contrôle sanitaire, auxquelles tout projet d'amélioration sur les communes de Matour et Tramayes doit s'adapter sous peine de sanctions¹³. Cette réglementation s'applique à l'ensemble des cantines, qu'il s'agisse de :

- cuisines locales, où les repas sont préparés et consommés sur place ;
- cuisines centrales, où s'organise la production des repas qui sont ensuite livrés dans des les cantines ;
- cuisines satellites, où les établissements assurent la remise en température et le déconditionnement de repas préparés par une cuisine centrale ou une unité de production (système en vigueur actuellement sur les communes de Matour et Tramayes).

¹³ Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire. (n.d.). *La réglementation sur l'hygiène des aliments*.

1. Respect des normes HACCP et du Paquet Hygiène

La gestion de cantines scolaires telles que celle qui nous occupe, même de petite taille, implique une maîtrise des risques sanitaires liés tant à la préparation qu'à la manipulation post-préparation des repas. La démarche HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) requiert une maîtrise et une connaissance des dangers relatifs et impose en outre la mise en place de procédures de surveillance et de correction en cas de problème, une analyse approfondie des risques et la définition de points critiques de contrôle¹⁴.

En parallèle, les cantines scolaires doivent également respecter le "Paquet Hygiène", un ensemble de règlements adoptés dans le cadre de l'Union européenne et applicables, de fait, dans tous les États-membres. Il vise à harmoniser les pratiques sur l'ensemble de la zone européenne.

- Cinq règlements constituent le Paquet Hygiène : Règlement (CE) n°178/2002, Règlement (CE) n°852/2004, Règlement (CE) n°853/2004, Règlement (CE) n°183/2005, Règlement (UE) 2017/625)
- Quatre autres règlements européens viennent compléter ce Paquet (Règlement (CE) n°2073/2005, Règlement (CE) n°2074/2005, Règlement (CE) n°2075/2005, Règlement (UE) n°931/2011).

Pour une cantine locale accueillant moins de cent enfants (le cas aujourd'hui à Tramayes et à Matour), l'application de ces réglementations a des conséquences, notamment pour ce qui est:

- de la gestion du personnel : tous les employés manipulant les repas ou les produits bruts devant suivre une formation en hygiène alimentaire relative à la méthode HACCP, devant adapter leurs comportements et leurs tenues (lavage des mains, utilisation de vêtements adaptés, et devant respecter l'ensemble des procédures nécessaires pour éviter allergies et intoxications alimentaires ;
- de l'organisation matérielle : la cuisine doit être conçue, et donc de taille suffisante pour séparer les zones, les équipements doivent être adaptés (réfrigérateurs et congélateurs avec des dispositifs de détection et d'enregistrement des températures), des systèmes de ventilation doivent être intégrés, les plats chauds doivent être maintenus à une température minimale de 63°C avant le service et les aliments réfrigérés ne doivent pas dépasser 4°C¹⁵ ;

¹⁴ U.S. Food and Drug Administration. (n.d.). *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)*.

¹⁵ Préfecture de la Loire. (n.d.). *Des obligations spécifiques en matière de sécurité sanitaire des aliments*.

- de l'organisation administrative, chaque produit alimentaire utilisé devant être traçable à tout moment grâce à une fiche indiquant son origine, sa date d'entrée en stock et sa date d'utilisation. Les contrôles sanitaires¹⁶ peuvent conduire, en cas de non-conformité de l'établissement aux règles, à une obligation immédiate de mise en conformité, à une fermeture temporaire de l'établissement voire à des sanctions financières en cas de récidives¹⁷ ;
- de son financement, tout changement/amélioration du système actuel (ex. : intégration de circuits courts, recours plus important au bio) devant être compatible avec les exigences sanitaires et donc répondre aux normes de traçabilité, d'adaptation des équipements (des locaux) mais aussi de gestion des approvisionnements pour garantir la fraîcheur.

2. Loi EGalim et objectifs de durabilité alimentaire

La loi EGalim a été adoptée en 2018 avec pour objectif d'intégrer, dans les cantines scolaires notamment, des enjeux de durabilité, d'équité et de qualité¹⁸. Elle impose des exigences et fixes des objectifs précis aux cantines scolaires (cf. état de l'art en annexe), notamment, la loi stipule qu'au moins 50 % des produits alimentaires servis dans les cantines doivent être de qualité et d'origine contrôlée, dont 20 % en produits bio¹⁹.

La loi EGalim prévoit également un renforcement des pratiques contre le gaspillage alimentaire, encourageant à la réduction des portions excessives, à une meilleure gestion des stocks, voire à la mise en place de mesures de redistribution des invendus²⁰. Aussi, la loi EGalim rend obligatoire la proposition d'au minimum un repas végétarien par semaine, tout modèle de restauration collective confondu²¹.

Pour une cantine locale, l'approvisionnement en produits bio et locaux, s'il est l'objectif même de ce projet, représente des défis significatifs de maîtrise des coûts, de respect des mesures d'hygiène tel que mentionnés plus haut, et de respect des règles de commande publique.

¹⁶ La cuisine de Matour n'a pas été contrôlée par les services vétérinaires et sanitaires depuis au moins 2 ans, date d'arrivée en poste de la nouvelle cantinière (cf. bilan entretien en annexe)

¹⁷ Service-public.fr. (n.d.). *Règles d'hygiène alimentaire en restauration*.

¹⁸ Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire. (n.d.). *Blog*.

¹⁹ Op. Cit.

²⁰ Op. Cit.

²¹ Op. Cit.

Là aussi, sur le terrain, ces réglementations sont perçues comme nécessaires, permettant de faire découvrir aux enfants de nouveaux produits de leur région, voire de leur canton, mais semblent complexes à mettre en place :

“Et puis maintenant, il y a soi-disant un budget, sauf qu’il faut prendre du bio, il faut prendre du label, il faut prendre du local. c’est un coût, quand même. Je trouve que c’est pas... c’est pas cohérent, je dirais”. (*Entretien n°8, cantinière d'une commune voisine, décembre 2024*)

3. Besoins nutritionnels des enfants en classe maternelle et primaire

Les besoins nutritionnels des enfants concernés par les cantines de Tramayes et Matour (écoles maternelle et primaire) doivent être respectés dans la préparation des repas. L’ensemble de ces besoins pour cette classe d’âge a été détaillé dans l’état de l’art (cf. annexe). Le Repère alimentaire pour les populations spécifiques de l’ANSES (Agence nationale de sécurité sanitaire de l’alimentation) détaille la composition des repas nécessaires au bon développement de l’enfant²².

Sur ce sujet nutritionnel, les cantinières du territoire ont souligné ce qu’elles considèrent comme des incohérences répétées, par exemple :

“Par exemple, sur le fromage au lait cru qu’on ne doit pas servir aux maternelles, aux moins de 5 ans. [...] Ça veut dire que si je veux commander un fromage de chèvre qui vient d’à côté, je ne peux pas le servir aux maternelles. Ça me paraît une aberration ! Parce que chez nous, j’imagine bien que la plupart d’entre eux doivent manger du fromage de chèvre chez eux, ou chez le papy et la mamie. Et pourquoi pas à la cantine ? alors on va leur servir du comté, de l’emmental, de la vache qui rit et compagnie. C’est vraiment dommage, je trouve”. (*Entretien avec Laure Fleury, cantinière d'une commune voisine, novembre 2024*)

L’ensemble de ces contraintes ont été et doivent être prises en compte dans les résultats de cette étude. Ces obstacles nous ont mené à réinventer le projet et ces défis devront être plus amplement étudiés dans la potentielle poursuite de ce projet en vue d’améliorer le système actuel.

²² Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail. (2019). *Évaluation des risques liés à l'exposition alimentaire aux contaminants chimiques et à la sécurité sanitaire des aliments.*

TROISIÈME PARTIE - Résultats de l'étude et préconisations

Avant propos

L'analyse de la situation de la restauration scolaire sur les communes de Tramayes et Matour nous a conduit à étudier de bout en bout les différents modèles de production des repas mais aussi de service des repas. Le projet que nous portons vise à préconiser, dans cette troisième partie, des solutions qui se veulent durables, économiquement pérennes et en adéquation avec les attentes et capacités de nos commanditaires.

L'objectif est de rendre visibles toutes les options envisageables pour la structuration d'un projet de restauration scolaire en milieu rural.

Chapitre 1 - Comprendre la chaîne de valeur d'un repas scolaire en milieu rural

La production et la distribution d'un repas aux élèves est évidemment composée de « passages obligés » que nous connaissons tous. Cependant, ce processus est sensiblement différent quand il doit être mis en place dans un espace rural comme l'est notre terrain d'étude que dans un espace urbain. D'autant plus qu'une cuisine scolaire qui s'approvisionne avec des produits bruts ou locaux implique une multiplication du nombre de passages dans la confection d'un repas.

Nous pouvons, de manière synthétique, affirmer qu'il y a quatre étapes élémentaires dans le processus d'un repas scolaire : l'approvisionnement en matières premières, la transformation et préparation des repas, le transport et la distribution, la consommation finale. Chacune de ces étapes sont aussi composées d'actions qui sont obligatoires et participent au processus de « livraison » d'un repas.

I. L’approvisionnement en matières premières

L’approvisionnement est la première étape de la chaîne de valeur d’un repas. Dans notre projet, la cuisine scolaire de petite dimension élabore sa stratégie d’approvisionnement sur la qualité des produits issus d’un réseau local, d’un circuit court ou de l’agriculture biologique. La priorité pour un territoire comme le haut-clunisois est de collaborer avec les producteurs locaux et d’allier deux forces : la réduction de l’empreinte carbone liée au transport et un soutien renforcé au développement économique, compétence de la communauté de communes. Souvent, l’approvisionnement local pour les restaurants scolaires ne peut être établi durablement sur un échange avec un seul producteur, les coopératives agricoles et les plateformes de distribution locales sont les solutions privilégiées permettant une certaine sécurité de l’approvisionnement²³.

“J’essaye de m’approvisionner, enfin même à 100% chez Comptoir Charollais à La Clayette [...]. C’est un... comment dire... un prestataire, un gros boucher, qui fournit beaucoup de cantines et de particuliers aux alentours”. (*Entretien avec Laure Fleury, cantinière d’une commune voisine, novembre 2024*)

D’autant plus que la loi EGalim, vue précédemment, impose 50% de produits de qualité et durables (labellisés en réalité). Une montée en gamme des produits alimentaires a pour corollaire de multiples contraintes, notamment structurelles : un surcoût des produits biologiques et locaux, une difficile mutualisation des commandes et enfin le manque de filières adaptées aux zones rurales²⁴. Alors, peuvent apparaître des filières logistiques intermédiaires qui s’avèrent être un lien plus efficace entre producteurs locaux et cantines : légumeries, plateformes logistiques territorialisées, groupements d’achat. Ces dispositifs permettent de passer outre la rigidité des marchés publics pour les petites demandes et surtout de supprimer bien des intermédiaires dans la restauration scolaire²⁵.

Cependant, malgré la mise en place de dispositifs facilitants de l’approvisionnement local pour les restaurants scolaires, le manque d’infrastructures de transformation lié au moyens financiers et d’effectifs des communes rurales reste un élément difficile à contourner dans une

²³ Tétart, Gilles. « La restauration scolaire, pilier d’une transition alimentaire territorialisée ? » *Pour* 246, n° 2 (22 septembre 2023): 6-11

²⁴ Brest, Philippe, et Meriam Karaa. « Écologisation de la restauration collective publique : freins et leviers à la mise en œuvre de la loi EGalim ». *Gestion et management public*, n° 5 (7 août 2023): 11-21.

²⁵ Noël & Gatién-Tournat & Fortunel & Margetic, « Dynamiques territoriales et jeux d’acteurs dans l’approvisionnement bio-local de la restauration collective ligérienne : l’exemple de Manger bio en Vendée et du Bio d’ici en Sarthe »

volonté d'amélioration de l'approvisionnement. Cette situation oblige bien souvent ces petites communes à choisir les solutions les plus pragmatiques comme le recours aux filières longues ou aux produits déjà transformés²⁶, tel est le cas à Tramayes et Matour. L'objectif est de taille, il s'agit d'allier proximité géographique et faisabilité logistique, deux éléments qui semblent dissoner.

II. La transformation et préparation des repas

Comme nous l'avons évoqué juste au-dessus, les espaces ruraux, souvent par manque de moyens, souffrent d'un manque d'infrastructures de transformation des aliments bruts sur leur territoire. Face à ce constat, cette étape de la transformation est le lieu qui décide de la valeur ajoutée du repas ou de la perte de qualité.

Les structures de cuisine sur place où la transformation est assurée localement, souvent en régie directe par le cuisinier et non par d'autres personnels, favorisent la fraîcheur des produits ainsi que le respect de la saisonnalité des produits. Surtout, se distingue une relation directe entre l'individu faisant le repas et l'enfant consommant la nourriture permettant une adaptation de la cuisine et des élèves par rapport à la nourriture souhaitée. Des effets directs sont connus sur l'acceptabilité alimentaire des plats par les élèves de tout âge²⁷. Cela suppose des locaux conformes aux nombreuses exigences mais aussi des effectifs qualifiés en la matière et du matériel adapté et professionnel.

En opposition, les cuisines centrales ont pour principal avantage la rationalité économique : rationalisation grâce à une production à grande échelle, économies d'échelle, centralisation des normes à respecter... mais elles impliquent inévitablement un éloignement entre la production du repas et son service. Cet éloignement est bien souvent à double peine : une perte potentielle de lien humain et d'adaptation entre personnel et enfants, ainsi qu'une perte de qualité certaine du fait du transport attendu et de l'augmentation de la quantité à produire, vecteur de baisse de qualité des aliments (gustative et qualitative).

Ce qui reste central dans les différentes options est la valorisation du métier de cuisinier scolaire, ce dernier est souvent cantonné à sa fonction technique alors qu'une dimension

²⁶Esnault, Morgane. « Approvisionner la restauration scolaire des espaces non centraux : vers un service public de l'alimentation ? Éléments de réflexion à partir du cas du Cotentin ». *Annales de géographie* 749750, n° 1 (6 avril 2023): 64-8

²⁷ Lhuissier & Cavaillet & Darmon & Régnier, « L'alimentation des populations défavorisées en France. Synthèse des travaux dans les domaines économique, sociologique et nutritionnel »

sociale et éducative est à prendre en compte²⁸, a fortiori dans un contexte de cantine de taille réduite, en milieu rural.

Autre élément à prendre en compte est le type de produit utilisé, en lien avec l'approvisionnement. L'usage de produits de « quatrième gamme » (produits lavés, découpés, prêts à cuire) est un moyen de soulager le personnel et de faire des économies, au détriment de la qualité. La préparation des repas est une étape qui demande un arbitrage pour les acteurs du territoire, la structure choisie implique des choix de personnel, de budget et de qualité qui influence la qualité du repas servie en bout de chaîne.

III. Le transport et la distribution

Une autre étape incontournable de la chaîne de production d'un repas de restauration scolaire est le transport et/ou la distribution. Lorsque le choix de la production est fait, entre externalisation et centralisation, la logistique du transport devient un élément structurant.

D'abord, le choix peut s'opérer entre deux méthodes, la liaison chaude et la liaison froide. Ces méthodes affectent directement la qualité gustative des plats préparés, notamment pour la liaison froide qui oblige à réchauffer les aliments juste avant le service, offrant certes un confort de logistique mais atteignant la qualité du repas. La liaison chaude assure une meilleure qualité organoleptique des repas, mais demande une synchronisation/organisation plus stricte entre les différents intermédiaires de la chaîne de valeur pour livrer un repas dans les temps²⁹.

Par ailleurs, la décision d'une cuisine centrale oblige à une livraison des repas. Au-delà du transport qui représente des normes sanitaires supplémentaires et le risque lié à la liaison et aux imprévus, dans les espaces ruraux où les territoires sont étendus et peu denses, les coûts de livraison explosent. Il s'agit bien de saisir les composants d'une livraison : un camion réfrigéré neuf et aux normes, l'emploi de personnel pour une tâche spécifique et le coût de l'énergie. Cet enjeu remet en question la viabilité économique des systèmes centralisés sans mutualisation assez large. D'autant plus qu'en se référant aux différents entretiens de notre enquête, notamment avec les maires (T. Igonnet et M. Maya) et à notre benchmarking, un seuil suffisant de repas/jour pour assurer la pérennité de notre projet est d'environ 600 à 800 élèves mangeant à la cantine quotidiennement. Le défi de la livraison s'ajoute à de

²⁸Tétart, Gilles. « La restauration scolaire, pilier d'une transition alimentaire territorialisée ? » *Pour* 246, n° 2 (22 septembre 2023): 6-11.

²⁹Brest, Philippe, et Meriam Karaa. « Écologisation de la restauration collective publique : freins et leviers à la mise en œuvre de la loi EGalim ». *Gestion et management public*, n° 5 (7 août 2023):

nombreuses contraintes comme le seuil et le choix du type d'infrastructure. La livraison implique des coûts fixes importants, mais fait partie d'un système plus confortable en termes de logistique.

Dans un projet de cuisine sur place, la livraison devient obsolète, mais le système en place devient moins confortable et peu disposé aux imprévus. A fortiori, dans un projet de mutualisation de l'approvisionnement, la livraison redevient une étape de la chaîne de valeur. La livraison est une option cruciale, à prendre en compte lors du choix de l'infrastructure, étant donné qu'elle est à même de remettre en question la pérennité d'un projet et la qualité des repas proposés.

IV. La consommation finale : entre nutrition et éducation

Enfin, le moment du repas n'est pas dénué de sens mais se partage bien entre nutrition et éducation. Ce moment, cristallise le sensible et les rapports au corps, notamment dans sa relation aux autres et avec l'institution scolaire³⁰. La cantine devient alors un espace de socialisation³¹.

Le cadre de la cantine est à prendre en compte : le bruit, le temps imparti du repas méridien, l'organisation et la logistique du service... sont des éléments qui jouent un rôle dans le déroulement, pour l'enfant du repas et donc en fin de chaîne de la consommation effective. Des enfants en situation de stress ou pressés par le temps sont donc moins disposés à manger et surtout sujets au gaspillage. L'introduction des portions différenciées est primordiale pour pallier le problème du gaspillage, cette pratique est déjà répandue sur le territoire de la communauté de communes Saint-Cyr Mère Boitier (Montmelard et Dompierre-les-Ormes). D'autres pratiques peuvent réduire les impacts du cadre du repas, comme le buffet de légumes ou le service autonome (self) qui sont expérimentés dans d'autres collectivités avec comme point commun l'intention de laisser l'enfant prendre ce qu'il veut consommer.

Sur le plan éducatif, des ateliers culinaires, visites et interventions de producteurs créent un lien symbolique entre les aliments consommés lors du repas et leur provenance. Une intervention externe au déroulement de la chaîne de valeur du repas est une aide précieuse, il s'agit davantage d'impliquer les personnels de cantine, les enseignants et les familles dans

³⁰Politzer, Nathalie. « L'éducation des enfants au goût ». *Pratiques en nutrition* 13, n° 49 (janvier 2017): 26-29.

³¹Bourdel, Christian. « Les actions de sensibilisation dans les cantines scolaires : l'exemple du 2e arrondissement de Paris ». *Pour* 205206, n° 2 (2010): 267-73.

l'éducation alimentaire et sur le respect des choix de l'enfant, tout en incitant à consommer l'entièreté de l'offre alimentaire proposée³². Le milieu rural et la faiblesse des effectifs des classes permettent aux personnels de cantine de consacrer du temps aux élèves mais pas suffisamment comme en témoigne la cantinière de Dompierre-les-Ormes et maire de Montmelard Laure Fleury lors de notre entretien. Cette dimension est essentielle dans la création d'un restaurant scolaire durable, en donnant les moyens aux élèves de réduire le gaspillage alimentaire et de se réconcilier avec la cantine dans notre cas.

“On est pressé par le temps et on est obligé de speeder des petits bouts de choux qui ont trois ans et qui ne savent pas encore vraiment manger tout seuls. Et ça moi je le vis assez mal quelques fois d'être en cuisine et de ne pas avoir suffisamment de temps pour échanger avec les enfants”.
(*Entretien avec Laure Fleury, cantinière d'une commune voisine, novembre 2024*)

En résumé, la chaîne de valeur d'un repas scolaire ne peut être considérée uniquement sous ses aspects techniques. Certes la situation rurale de notre projet implique des contraintes et défis propres à ces espaces, mais cette situation apporte également des bénéfices non négligeables comme une situation déjà favorable sur le gaspillage ou sur la proximité, connaissance avec les producteurs locaux. La chaîne de valeur d'un repas mobilise une vision systémique qui relie enjeux agricole, logistique, éducatif et social dans un contexte marqué par le manque de moyens des collectivités pour élaborer un modèle alimentaire territorial, au sens plein du terme.

Chapitre 2 - Préconisations de l'étude

I. Remise en question du modèle de cuisine centrale

A. Présentation du modèle

Une cuisine centrale est une infrastructure dans laquelle les repas sont produits dans un site unique (souvent intercommunal ou départemental) puis livrés dans les établissements scolaires satellites qui en dépendent. Ce mode d'organisation repose le plus souvent sur la liaison froide, qui facilite la distribution d'un volume important de repas. En effet, le procédé consiste à refroidir rapidement les plats après cuisson, à les stocker à basse température et à les réchauffer avant le service. On retrouve des cuisines centrales principalement dans les

³²Delfosse, Claire. « L'alimentation : un nouvel enjeu pour les espaces ruraux ». *L'Information géographique* 83, n° 4 (2019): 34-54.

métropoles et villes intermédiaires mais aussi dans les « intercommunalités fortement intégrées » à l'image d'exemples connus comme Lyon, Nantes ou encore Mâcon. Ce modèle présente plusieurs avantages économiques et logistiques :

- Une rationalisation des coûts
- Une centralisation des actions et des contraintes : achats, normes sanitaires et logistique
- Une mutualisation des ressources humaines, du matériel et des moyens financiers

B. Un modèle peu adapté aux spécificités territoriales

Cependant, les bénéfices apportés par ce modèle doivent être contrebalancés par ses contraintes, notamment dans le cadre de petites communes rurales comme Tramayes et Matour.

Tout d'abord, la mise en place d'une cuisine centrale nécessite un certain seuil de repas par jour à produire. Selon l'enquête de préféabilité réalisée il y a quelques années par la commune de Matour, la mise en place d'une telle structure nécessiterait un seuil de production d'environ 600 à 800 repas par jour pour être viable économiquement.

"Quand on avait étudié le sujet, on avait vu l'exemple dans le Rhône de Saint-Martin-en-Haut, je crois, où ils ont regroupé, ils ont une cuisine centrale. Et à l'époque, je crois qu'on y avait été, je ne sais plus. On avait en tête qu'à partir de 600 repas, on pouvait réfléchir. À partir de 800, ça commençait à être jouable. En dessous, c'était très compliqué." (*Entretien avec les maires de Tramayes et Matour, octobre 2024*)

Pour les communes de Tramayes et Matour, le nombre d'élèves de maternelle et de primaire s'élève à environ 186, ce qui est très loin du compte. Pour atteindre le seuil, une des solutions serait que d'autres communes de la COMCOM s'y rattachent. L'implantation d'une cuisine centrale sur un territoire demande une forte impulsion politique et des partenaires nombreux, cette condition est vite remplie dans les espaces urbains qui sont plus à même de collaborer. C'est notamment pourquoi les cuisines centrales sont bien plus nombreuses en milieu urbain et périurbain.

La restauration scolaire étant une compétence propre aux communes, ces dernières œuvrent chacune sans démarche collective. L'absence de coordination donne lieu à de fortes disparités entre les cantines de la COMCOM. L'un des objectifs de nos entretiens et de l'observation

réalisée à Matour et Tramayes nous ont permis d'évaluer leurs différences en termes de matériel, d'approvisionnement, ou encore de gestion. Les cantinières de communes voisines avec lesquelles nous nous sommes entretenues nous ont révélé que leurs situations sont très différentes de celles de Tramayes et Matour. Le manque d'infrastructure que nous avons décrit dans la deuxième partie pour la cuisine de Matour et dans une moindre mesure pour celle de Tramayes ne se retrouve pas dans les communes voisines. Comme l'illustre ces deux témoignages après que nous ayons évoqué la possibilité d'une cuisine centrale à l'échelle de la COMCOM :

"Après voilà, mon avis personnel forcément, je suis pas forcément pour ce projet, en plus à Dompierre les Ormes on a un bâtiment qui est tout neuf, il a été construit y'a dix ans, la cuisine a dix ans, y'a du matériel qui est quand même neuf. Enfin c'est sûr qu'il n'y a pas une nécessité à Dompierre d'avoir cette prestation." (*Entretien avec Laure Fleury, novembre 2024*)

"Pour la cuisine centrale je pense que les communes elles veulent pas. Elles ont investi, c'est neuf, encore réinvestir dans autre chose, je pense qu'elles seraient réticentes." (*Entretien avec la cantinière d'une commune voisine, décembre 2024*)

En effet, le passage à une cuisine centrale signifierait que les restaurants scolaires locaux ne serviraient plus qu'à réchauffer des plats, rendant obsolètes les investissements récents des communes dans leurs cuisines. Les communes restent donc réticentes à l'idée de centraliser la restauration scolaire dans un lieu unique.

C. Une solution envisagée mais difficilement conciliable avec des objectifs d'amélioration qualitative et gustative des repas

Face à l'impossibilité de rallier les autres communes pour atteindre le seuil de repas nécessaire, l'idée d'inclure des établissements médico-sociaux avait été envisagée, notamment l'Établissement hospitalier pour adultes dépendants (EHPAD) de Corsin à Tramayes et la Maison d'Accueil et de résidence pour l'autonomie (MARPA) de la Chaumière de Matour. Cette intégration aurait permis de mutualiser les coûts de production en augmentant le volume de repas préparé par jour de manière significative puisqu'au lieu d'un repas par jour 4 fois par semaine pour les enfants, les établissements médico-sociaux servent à manger 3 fois par jour 7 jour sur 7.

Rapidement après avoir commencé nos recherches, plusieurs obstacles ont émergé. Tout d'abord, la différence de normes nutritionnelles entre les besoins des enfants et ceux des personnes âgées pose un problème d'adaptation des repas. En effet, comme nous l'avons vu précédemment concernant les normes nutritionnelles des enfants de maternelle et de primaire, elles sont très strictes. Les personnes âgées nécessitent eux aussi des repas adaptés. Ces exigences différentes rendent impossible la conception d'un menu unique capable de répondre aux besoins des deux catégories d'utilisateurs, ce qui complexifie la production.

Un autre enjeu fondamental réside dans l'impact de la standardisation sur la qualité des repas. Les cuisines centrales, dans un objectif de rationalisation des coûts et de la chaîne de production, ont tendance à privilégier des produits industriels et la liaison froide. Ce mode de production entraîne une perte de saveur et une détérioration de la texture des aliments, ce qui peut nuire à l'acceptabilité des repas par les élèves³³. Comme le souligne Gilles Perole, responsable d'une cuisine multi sites à Mouans-Sartoux :

"Parce que le l'avantage de 400 repas c'est qu'on peut faire vraiment de la cuisine maison quoi. Cuisiner des produits bruts, je pense que ça c'est un point important. Donc au niveau du cahier des charges qu'il faudra pour cette cuisine, c'est essayer de de faire un projet alimentaire ambitieux en termes de qualité alimentaire, de travailler plutôt que des produits bruts, que des produits industriels." (*Entretien avec Gilles Perole, responsable d'une cantine scolaire multi sites, novembre 2024*)

Ce constat est partagé par Laure Fleury :

"Je pense qu'il faut essayer de pas voir trop grand, il faut rester à taille humaine. On est en milieu rural, moi je pense que c'est bien de proposer des choses de qualité et c'est vrai que je pense que si on voit trop grand, une cuisine collective à grande échelle on risque de perdre en qualité." (*Entretien avec Laure Fleury, cantinière d'une commune voisine, novembre 2024*).

Dans une démarche d'écologisation de la restauration scolaire, qui implique d'approvisionner localement la cuisine, les volumes de production exigés par une centralisation semblent difficilement adaptés.

La cuisine centrale est un modèle qui présente de nombreux avantages en matière de rationalisation des coûts et d'efficacité économique et de logistique. C'est pour cela que cette solution est souvent privilégiée dans les territoires urbains et fortement intégrés. Toutefois, ce

³³Darly, Ségolène, et Christine Aubry. « La demande en produits locaux de la restauration collective : quels liens avec l'offre de proximité dans une région d'agriculture industrielle ? Le cas de l'Ile-de-France ». *Géocarrefour* 89, n° 1-2 (23 décembre 2014): 145-57.

modèle connaît aussi des limites, a fortiori dans les espaces ruraux qui peinent à remplir les conditions nécessaires à l'installation d'une cuisine centrale pérenne et durable en raison des spécificités du territoire. La cuisine centrale apparaît comme une réponse adaptée aux enjeux de massification de la restauration scolaire, son implantation reste conditionnée par des facteurs territoriaux, politiques, économiques et humains, rendant son déploiement complexe, voire inadapté, dans les espaces ruraux tels que le sont Tramayes, Matour et les alentours.

II. La cuisine sur place : une solution prometteuse mais dont le système de gouvernance semble trouver des limites

Une autre possibilité envisagée est le système de cuisine sur place. Dans cette logique, les plats sont préparés dans le même lieu où ils sont consommés évitant ainsi toutes les problématiques liées aux transports, à la distribution et à la logistique que peut représenter la cuisine centrale. De plus, comme les repas sont directement consommés par les enfants, il n'y a pas de seuil minimum à atteindre pour obtenir une rentabilité et une économie d'échelle comme c'est le cas pour une cuisine centrale. Enfin, dans ce modèle, il s'agira non pas d'investir massivement dans une infrastructure nouvelle pour répondre aux enjeux de ce projet, mais d'investir des cuisines déjà existantes. Cela permet ainsi de dépasser les diverses réticences de chaque commune dans leur attachement à leur propre type de fonctionnement et intérêts. Cependant, ce modèle de restauration est basé sur une gouvernance entre des associations de parents et/ou une participation publique par l'intermédiaire des communes. Nous pouvons prendre l'exemple de la cuisine de Navour gérée par SIVOS de La noue qui est un syndicat intercommunal à vocation unique qui réunit les communes de La Chapelle du Mont de France, Navour sur Grosne et Trivy dans la gestion de la cuisine. Mais il s'agit ici de rappeler les craintes des maires de Tramayes et Matour :

"Et puis aussi le code des marchés publics pour acheter les repas, toutes les contraintes que les collectivités rencontrent et que les associations n'ont pas nécessairement. Et donc tout ça, ça engendre des différences de prix, des différences de coûts." (*Entretien avec les maires de Matour et Tramayes, novembre 2024*)

En effet, lorsque la gestion d'une cuisine est gérée par une entité publique, celle-ci est soumise à diverses règles et normes administratives qui enlissent certaines dynamiques locales. Dans *La relocalisation des approvisionnements de la restauration collective et le code des*

marchés publics par Ronan Le Velly³⁴, il est expliqué que les collectivités ne peuvent pas soumettre leurs préférences en termes de fournisseurs. En effet de nombreuses contraintes administratives compliquent l'achat direct des collectivités auprès des producteurs et fournisseurs locaux. Et cela se répercute sur les prix. Les collectivités sont alors obligées de passer par des appels d'offres pour respecter cette mise en concurrence. Et lorsque les exigences et les opportunités d'approvisionnements sont celles de producteurs locaux, de coopératives agricoles, de réseaux de producteurs dans un système où l'on pense à une mutualisation, les lourdeurs administratives et réglementaires viennent mettre à mal un projet qui se veut être comme sur mesure à des attentes spécifiques locales. D'un autre côté, nous l'avons vu précédemment une gestion établie par une association de parents rencontre rapidement ses limites. Il revient dans divers entretiens les acteurs suivants : associations de parents, les communes et les producteurs. Concernant le premier type d'acteurs que sont les associations, on remarquera que leur rôle est contrasté dans le sens où les associations sont une forme courante de gestion de cantine mais que celles-ci rencontrent certaines limites qui mettent en cause leur pérennité dans le temps. On citera par exemple Cyrille Buisse :

Si la restauration est gérée par une association, ou ça existe dans les petites communes, effectivement, la pérennité dans le temps, elle est plus délicate.³ (*Entretien avec Cyrille Buisse, responsable de la restauration scolaire à Saint-Martin en Haut, novembre 2024*)

Il ajoute par ailleurs :

“Soit parce que ça va être porté par une seule personne qui aime ça et qui est motivée. Soit, effectivement, il y a un moment, ça tourne et on se retrouve avec des personnes qui sont moins intéressées, voire même qui ont peut-être un peu peur. Parce qu'une association qui porte la restauration scolaire, ça veut dire que c'est elle qui porte le risque pénal si jamais il y a un enfant qui va à l'hôpital, voire pire, qui décède. C'est aussi quelque chose que les élus ont en tête”. (*Entretien avec Cyrille Buisse, responsable de la restauration scolaire à Saint-Martin en Haut, novembre 2024*)

On comprend alors qu'une gestion par une association de parents n'est pas une gestion qui pourra se stabiliser et être pérenne dans le temps. De plus, cela implique des risques concernant la notion de responsabilité qui peut devenir une source de soucis pour les collectivités.

³⁴Velly, Ronan Le. « La relocalisation des approvisionnements de la restauration collective et le code des marchés publics ». *Pour* 215216, n° 3 (2012): 269-74.

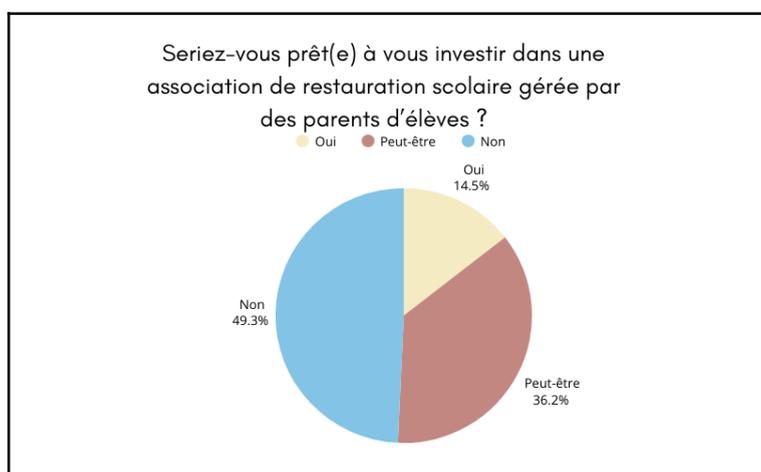
Aussi, lors de notre entretien avec les maires de Tramayes et Matour nous avons relevé ce discours :

"Je dirais simplement sur le travail qu'on a été confronté au niveau restauration scolaire à un problème il y a à peu près 6 ans, quelque chose du genre où brutalement l'association parentale qui s'occupait de la cantine scolaire a laissé tomber la cantine scolaire au mois d' août." (*Entretien avec les maires de Matour et Tramayes, novembre 2024*)

On relèvera enfin les propos d'une cantinière aux alentours des communes de Tramayes et Matour qui viennent confirmer les propos précédents:

"C'est pas que ça n'a pas marché, ça a toujours bien marché, sauf que les bénévoles, il n'y en a plus. C'était les parents bénévoles qui s'en occupaient. De gérer les factures, les payer, faire les factures de cantine, récupérer les recettes des familles, c'est quand même un travail pour une maman qui est bénévole. Alors c'est sûr que la force n'est pas la plus..." (*Entretien avec la cantinière d'une commune voisine, décembre 2024*)

Il semblerait qu'une gestion par une association de parents bénévoles ne soit pas la solution la plus simple et la plus pérenne, bien que de fait ce système fonctionne bien dans de nombreuses communes telles que Trambly, Saint-Pierre le Vieux, Saint leger sous la Buissière, Germolles.... On remarque donc, en faisant une lecture croisée de différents entretiens, d'acteurs divers, que le rôle des associations dans la gestion des cantines, dans leur gouvernance existe et est d'ailleurs très utilisée mais que celle-ci doit être réfléchi de manière à pérenniser cette gestion. Ainsi, au travers d'une confrontation croisée des divers entretiens, il apparaît qu'une gestion de cuisine sur place par une association de parents se révèle être fragile. On notera par ailleurs, qu'au vu du questionnaire réalisé auprès des parents, près de 50% des parents ne souhaitent pas s'investir dans une association, uniquement 14,5% des parents affirment leur volonté de s'engager.



Il apparaît alors de ce modèle que dans un cas, il fige la structure dans une lourdeur administrative due aux contraintes qu'ont les entités publiques envers le code des marchés publics, et que d'un autre côté une gestion par une association parentale ne serait pas une solution pérenne et stable. Ainsi, si ce modèle bien qu'utilisé et efficace dans d'autres communes, semblerait aux vues des préférences et des échecs relatés dans les deux communes de Tramayes et Matour, rencontre un nombre de limites trop conséquentes pour qu'il représente une réelle solution.

Si le modèle de cuisine sur place représente des avantages conséquents par rapport à celui de la cuisine centrale, son mode de fonctionnement existant semble rencontrer trop de limites pour qu'il puisse représenter une solution, dans ces termes, viable. Pourtant, il semblerait qu'en étudiant les différents autres niveaux ou degrés de mutualisation, nous pourrions proposer différentes pistes de réflexion afin de répondre aux questionnements des maires.

III. Vers une cuisine sur place avec différents niveaux de mutualisation

Face aux limites des modèles classiques, déjà évoquées, cette partie compte explorer des alternatives hybrides, en pleine émergence sur les territoires ruraux. En combinant à des degrés différents la centralisation et l'autonomie locale, ces dispositifs de mutualisation offrent des réponses à la problématique de la restauration scolaire spécifique et adaptée à notre territoire.

“Moi je crois beaucoup aux modèles hybrides ... il y a certaines choses qui ne peuvent peut-être pas être faites sur place.” (*Entretien avec Gilles Perole, responsable d'une cantine scolaire multi sites, novembre 2024*)

Si les deux alternatives de cuisines centrales et de cuisine sur place ne sont pas faisables, d'autres alternatives le sont. Notre objectif dans cette partie serait de présenter ces alternatives. Nous traiterons ici des modèles hybrides de fonctionnement qui consistent à ne pas concentrer l'intégralité de la chaîne de valeur dans une cuisine centrale, ni à complètement décentraliser les étapes de processus. Ce qui sous-entend qu'un équilibre optimal entre centralisation et décentralisation est envisageable et pourrait constituer une solution viable de la restauration scolaire pour les deux communes sur le moyen et long terme.

Malheureusement, et comme nous avons indiqué comme limite principale de notre travail (cf. Première partie. chapitre 5, Limites et biais de l'étude) nous ne pourrons trancher sur la faisabilité économique et financière de ces options. Nous nous arrêterons à définir leur fonctionnement technique, les opportunités et les contraintes pour chacune d'entre elles.

Nous dirons qu'on peut schématiser les alternatives envisageables sur un continuum passant de l'alternative la plus décentralisée (deux cuisines sur place pour les deux communes, chacune opérant d'une manière autonome) jusqu'à l'alternative la plus centralisée qui est cuisine centrale. Si ces deux modèles sont les plus connus, il existe une multitude de solutions intermédiaires nécessitant une exploration approfondie à leur tour. En mettant à part les deux extrémités, cuisine centrale et cuisine sur place, modèles les plus dominants, nous analyserons d'autres formes de fonctionnement plus complexes. Ainsi, nous nous rendons véritablement compte de la multiplicité des choix possibles, de la possibilité de personnaliser leurs paramètres. Mixer centralisation et décentralisation permet de profiter des avantages de deux approches tout en limitant leurs inconvénients respectifs. Dès lors, il est possible de trouver un optimum au niveau de la faisabilité économique, politique et sociale de ce projet.

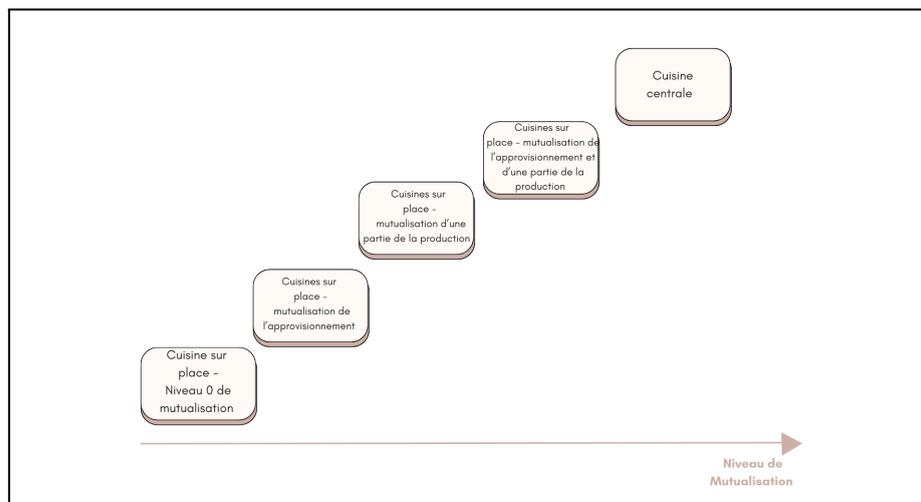


Schéma d'illustration, réalisé par Rami, mars 2025

1. Deux cuisines sur place avec une mutualisation de l'approvisionnement

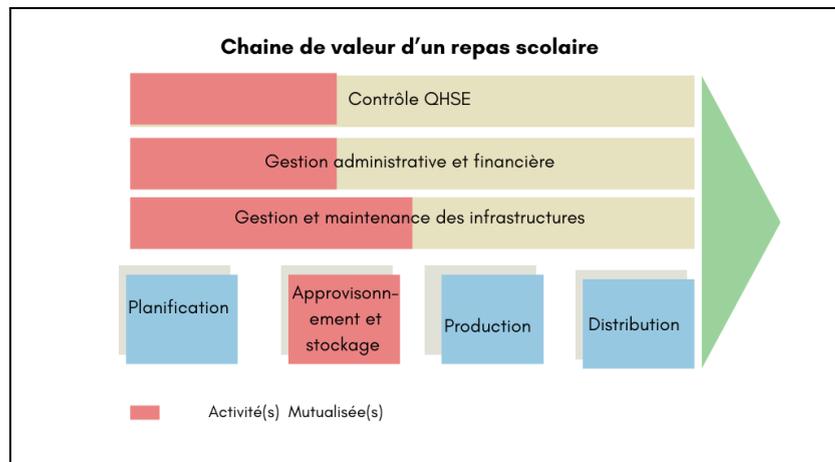


Schéma d'illustration, réalisé par Rami, mars 2025

La première forme consiste à développer deux cuisines sur place tout en mutualisant l'approvisionnement et le stockage des denrées alimentaires. Une solution qui permettrait d'alléger les contraintes non pas seulement pour les deux communes mais aussi pour les producteurs locaux.

Ainsi, les deux cantines pourraient planifier leurs repas séparément (avec un minimum de coordination pour s'assurer de bien planifier des ingrédients similaires), ensuite une commande pourrait être lancée auprès des agriculteurs locaux ou encore auprès des plateformes spécialisées pour s'approvisionner. La commande serait livrée et stockée dans une des communes avant d'être livrée en fonction des menus pour la préparation des repas.

L'approvisionnement et la logistique constituent un enjeu majeur pour les cantiniers, cantinières et leurs fournisseurs (notamment les maraîchers et les maraîchères locaux).

L'approvisionnement en produits bio et locaux implique une organisation plus complexe, malgré la diminution du nombre d'intermédiaires. A travers notre état de l'art, nous avons pu déterminer les contraintes particulières auxquelles feront face les cantines scolaires pour s'approvisionner localement. Dans les parties suivantes, nous présenterons ces contraintes tout en montrant comment la mutualisation de l'approvisionnement et du stockage constituerait un levier d'action intéressant pour les petites structures de restauration scolaire.

A-Une solution aux problèmes de livraison

Face à la livraison, les petites cantines font face à un dilemme : D'un côté les petites exploitations locales ne disposent pas des moyens et du temps nécessaires pour assurer une

distribution adaptée aux volumes et aux rythmes requis par les cantines. En d'autres termes, les cantines font face à un accès limité aux circuits courts, souvent en raison d'un manque de structuration de l'offre locale, qui reste fragmentée et insuffisamment organisée pour répondre aux besoins des collectivités. Ce constat a également été fait par Philippe Brest et Meriam Karaa (2023)³⁵. Les deux auteurs montrent notamment que l'adaptation écologique des cantines est entravée par une offre parfois trop limitée ou irrégulière due à son caractère saisonnier.

Un problème qui semble être préoccupant et qui a été réaffirmé par plusieurs de nos enquêté(e)s.

“Après, j'ai essayé, par exemple, avec le maraîcher de Montmelard, qui s'est installé aussi il y a quelques années. C'est pareil, c'est des approvisionnements très ponctuels. Moi, j'ai un menu établi que je travaille 2 mois, 2-3 mois en amont. Moi, je passe la commande auprès du maraîcher et lui peut me répondre, cette semaine-là, je n'aurai pas ça, ça, ça, ou j'ai que 3 produits disponibles pendant 15 jours. Ça m'oblige, moi, à revoir mon menu. [...] Et si on décale une composante, ça nous amène à décaler d'autres choses sur d'autres jours de la semaine. Donc, voilà, je le fais ponctuellement, mais ce n'est pas non plus un mode d'approvisionnement que je peux faire perdurer toute l'année.” (*Entretien avec Laure Fleury, cantinière d'une commune voisine, novembre 2024*)

“Chez mon primeur, hors les produits terroirs, il faut commander 15 jours avant. Ils ne savent pas s'ils les auront. C'est compliqué, parce que les dates sont très courtes aussi. Après, c'est une organisation, il faudrait toujours avoir le nez dessus. On n'a pas spécialement le temps non plus.” (*Entretien n°8, cantinière d'une commune voisine, décembre 2024*)

D'un autre côté, la demande des petites structures (ayant un nombre de repas inférieur à 100) ne dépasse pas le seuil de rentabilité de l'agriculteur. Ce qui fait que pour un ou une maraîchère il ne serait pas intéressant par exemple de parcourir de nombreux kilomètres pour fournir 8 ou 9 Kg de pommes de terre. Le ratio coût/bénéfices n'étant pas rentable. Pour se couvrir contre ses charges, les prix des produits commercialisés seraient révisés à la hausse³⁶. Ces charges pèsent lourdement sur les communes tout en les faisant préférer des modes d'approvisionnement moins coûteux, à savoir la grande distribution. D'où l'hypothèse de départ que l'approvisionnement local coûtera forcément plus cher.

³⁵ Op. Cit.

³⁶ Entretien réalisé avec Ornella Dante, maraîchère locale travaillant avec des structures de restauration scolaire, cet entretien n'a pu être ni enregistré ni retranscrit (cf. Première partie, chapitre 2. 1. Finalités et enjeux des entretiens menés)

Si la vulnérabilité et l'incertitude constituent des facteurs de contingence, liés à la nature de l'environnement dans lequel évoluent les cantines scolaires, ceci ne signifierait pas que les collectivités n'auront pas une marge de manœuvre pour s'y adapter. La mutualisation de l'approvisionnement entraînerait nécessairement des commandes plus importantes, ce qui élargirait le rayon d'approvisionnement et définirait ce qui peut être considéré comme "local". En d'autres termes, en augmentant la demande grâce à la mutualisation, il serait possible de toucher un plus grand nombre d'agriculteurs (qui seraient davantage enclins à livrer les quantités commandées), ce qui permettrait aux communes de bénéficier d'un plus large éventail d'options en termes de coûts et de qualité, tout en réduisant partiellement l'incertitude liée à l'approvisionnement (capacités et taille des parcelles environnantes) .

B-Une solution à la rigidité du code des marchés publics

Parmi les freins qui ont été identifiés, le Code des marchés publics reste un obstacle majeur aux initiatives de relocalisation des chaînes d'approvisionnement. Celui-ci impose des règles strictes qui complexifient l'élaboration de partenariats directs entre les cantines et les producteurs locaux. Les appels d'offres, souvent conçus pour des volumes importants, favorisent les grands distributeurs et excluent de fait les petites exploitations agricoles. Même si des ajustements ont été faits pour inclure des critères de durabilité, il demeure interdit j d'exiger une origine locale dans un appel d'offres bien que les règles semble s'assouplir depuis peu, ce qui freine la structuration de circuits courts³⁷.

“Si on veut faire quelque chose, comment faire pour pouvoir, à la mesure du possible, s'affranchir du code des marchés publics ? ” (*Entretien réalisé avec les maires de Matour et Tramayes, octobre 2024*)

Parmi les solutions permettant de contourner la rigidité du cadre réglementaire et identifié par la littérature, les plateformes web favorisant le circuit court constituent une alternative intéressante. Nous avons identifié *Agrilocal*, opérant sur le territoire, comme l'une de ces plateformes. Ces plateformes permettent une mise en relation entre les structures de restauration et les agriculteurs. Bien que l'exigence d'origine locale des produits ne soit interdite, l'application permet de contourner cette restriction en appliquant un filtre de

³⁷Velly, Ronan Le. « La relocalisation des approvisionnements de la restauration collective et le code des marchés publics ». *Pour* 215216, n° 3 (2012): 269-74.

sélection basé sur un périmètre géographique. Cela éviterait d'imposer explicitement une "origine locale" dans l'appel d'offre, tout en contournant la rigidité juridique.

Agrilocal ... [c'est une] plateforme de mise en lien pour faire du *sourcing* ou même aller jusqu'à la commande. Donc pour les producteurs locaux. Pour tout ce qui est établissement public, il y a une obligation de mise en concurrence ... mais du coup au moins en fait avec Agrilocal ça permet à un collègue ou n'importe quel autre établissement de choisir. [...] Voilà, et donc pour les établissements publics c'est vraiment avantageux pour eux pour cette obligation de mise en concurrence qu'ils ont, parce qu'avant certains établissements travaillaient déjà avec du local, mais il y avait pas Agrilocal, donc en fait ils respectaient pas la règle de concurrence qu'ils doivent avoir normalement, donc là au moins ils savent qu'ils sont dans les clous. (*Entretien avec Maelys Talmey, représentante d'Agrilocal, novembre 2024*).

Néanmoins, pour des structures de petite taille, passer par des intermédiaires pareils reste difficile à cause de la taille des commandes. Comme mentionné précédemment (cf. A), le rapport coûts-bénéfices n'est pas suffisamment avantageux pour inciter les agriculteurs à se déplacer afin de livrer les commandes.

"Ce qui est compliqué c'est que du coup, pour une petite commande, le maraîcher ne se déplacera pas ! Parce qu'en fait le truc d'Agrilocal c'est qu'en soit il n'y a pas de coût de livraison. Le maraîcher doit livrer et il n'y a pas de coût de livraison en fonction de la taille de la commande ou autre." (*Entretien avec Maelys Talmey, représentante d'Agrilocal, novembre 2024*)

Dès lors, la mutualisation de l'approvisionnement et du stockage permettrait de passer des commandes de plus grand volume et rendrait l'idée de livrer les commandes plus attractives pour les agriculteurs, tout en permettant de passer par des plateformes similaires et de contourner la rigueur du code des marchés publics.

"Si vous voulez faire par petites écoles, il va falloir mutualiser quelque part à un moment donné si vous voulez passer sur Agrilocal." (*Entretien avec Maelys Talmey, représentante d'Agrilocal, novembre 2024*)

Une autre solution qui reste envisageable serait celle d'établir directement des partenariats avec des producteurs locaux ce qui permettrait de réduire les intermédiaires, et d'offrir une meilleure rémunération aux agriculteurs et une traçabilité accrue des produits³⁸. Ainsi, les commandes sont passées de manière informelle, sans engagement écrit sur les prix, les quantités ou les types de produits à fournir. Nous avons pu rencontrer des maraîcher(e)s qui

³⁸Op. Cit.

avaient insisté sur la flexibilité de ce cadre , qui répondait à leurs contraintes aussi bien qu'aux besoins des cantines et de leurs clients institutionnels³⁹.

Notre état de l'art a permis de détecter des cas similaires : à Nemours en Seine-et-Marne, un modèle de collaboration directe permet aux producteurs locaux de fournir de manière ponctuelle des repas bio et locaux aux restaurants scolaires, sans engagement.

La mutualisation de l'approvisionnement et/ou la centralisation du stockage constituent, selon les maraîchères qu'on a rencontrées, une solution encore plus encourageante pour travailler avec les cantines scolaires du territoire. Cependant cette solution ne serait possible que dans le cadre d'une gouvernance assurée par des parties tierces à savoir une association des parents qui n'est pas soumise au code des marchés publics.

C-Une mise en commun des infrastructures et des ressources

Au-delà des enjeux liés à l'approvisionnement, les infrastructures des cuisines elles-mêmes constituent un frein majeur. Une alimentation durable impliquant une utilisation de produits bruts, cela nécessite des équipements adaptés pour la transformation des aliments sur place. Or, de nombreuses cantines scolaires ne disposent pas du matériel adéquat. De plus, la capacité de stockage reste souvent insuffisante, en particulier pour les produits frais et les denrées périssables, limitant ainsi la possibilité d'acheter en plus grandes quantités auprès des producteurs locaux.⁴⁰ Comme démontré précédemment (cf.Deuxième partie,Chapitre 2, I, 2.Problèmes liés aux infrastructures) Matour et Tramayes ne constituent guère une exception. Dès lors, la mutualisation de l'approvisionnement et du stockage constituerait un levier intéressant pour pouvoir mettre en commun les ressources financières, matérielles à la disposition des deux communes.Située dans la salle municipale des fêtes, et ayant un espace dégagé pour stocker les commandes, la cuisine de Tramayes pourrait constituer un lieu de livraison et de stockage. Reste à savoir si les normes d'hygiène et de santé seront respectées. Si ce n'est pas le cas, les deux communes peuvent candidater conjointement pour débloquer des fonds afin de pouvoir s'assurer d'un lieu de stockage assez suffisant et adapté pour pouvoir lancer des grandes commandes.

³⁹ Entretien réalisé avec Ornella Dante, maraîchère locale travaillant avec des structures de restauration scolaire, cet entretien n'a pu être ni enregistré ni retranscrit (cf.Première partie, chapitre 2. 1.Finalités et enjeux des entretiens menées)

⁴⁰Cf Annexe 1, état de l'art.

Certes, nous ne disposons pas des données financières ni de la compétence pour pouvoir trancher sur la faisabilité économique d'une mutualisation de l'approvisionnement pour les deux communes, néanmoins nous considérons que la mutualisation de l'approvisionnement avec deux cuisines sur place reste une alternative valable sur le plan juridique, technique et politique. L'intérêt de cette alternative réside dans le fait qu'elle permettrait de contourner ou de maîtriser en partie les risques et les défis liés à une réintégration territoriale des circuits d'approvisionnement alimentaire.

2. Deux cuisines sur place avec une mutualisation de l'approvisionnement et d'une partie de la production

A-La mutualisation d'une partie de la production : une solution pour alléger la charge de travail et accélérer l'écologisation

Lors de notre prospection sur le terrain, nous avons pu identifier des obstacles rarement abordés dans la littérature sur le sujet, notamment celui de la charge de travail et du manque de temps pour les cuisiniers et les cuisinières particulièrement dans les structures de petite taille où une ou deux personnes sont responsables de la préparation des repas pour une centaine de personnes.

“Moi, je pars d'un principe qu'on ne peut pas tout faire, puisque sur un temps si court, pour 100 repas...” (*Entretien n°8, cantinière d'une commune voisine, décembre 2024*)

Parmi les rares articles traitant ce problème, Philippe Brest et Meriam Karaa (2023)⁴¹ soulignent que la charge de travail constitue un frein organisationnel majeur à la transition écologique dans la restauration scolaire. Elle est présentée comme étant l'une des raisons pour lesquelles le personnel reste réticent à adopter des pratiques plus écologiques.

Dans notre enquête de terrain et lors de nos entretiens, nous nous sommes entretenus avec des cantinières des petites structures. Ces entretiens montrent que loin d'être un choix délibéré, le recours au surgelé et aux produits de moindre qualité est une obligation due au manque de temps et au manque du personnel. Ainsi, la contrainte du temps les pousse à effectuer des

⁴¹Brest, Philippe, et Meriam Karaa. « Écologisation de la restauration collective publique : freins et leviers à la mise en œuvre de la loi EGalim ». *Gestion et management public*, n° 5 (7 août 2023)

arbitrages quotidiens. Si la préparation de l'ensemble du repas sur place n'est pas possible, le reste devra être réalisé avec des produits surgelés.

“Alors souvent, si on fait une pâtisserie, le reste, c'est pas fait spécialement maison, c'est du surgelé, enfin voilà. Autrement, on essaie au maximum de faire des légumes frais.” (*Entretien n°8, cantinière d'une commune voisine, décembre 2024*)

Cette même logique d'arbitrage se trouve dans le discours de Mme Fleury, qui évoque la nécessité d'équilibrer la charge de travail :

“... Il faut équilibrer [la charge du travail] . Si on a une grosse charge de travail en entrée, on essaie de mettre un fruit à croquer au dessert pour ne pas avoir de la réalisation sur tous les composants du repas.” (*Entretien avec Laure Fleury, cantinière d'une commune voisine, novembre 2024*)

Dès lors, la mutualisation d'une partie de la production serait une alternative intéressante à considérer pour alléger la charge de travail et offrir au personnel davantage de temps pour concevoir des repas plus écologiques.

B-Une répartition d'une partie des coûts de fabrication de repas

Le rapport de la HCFEA (2023)⁴², essayant de modéliser le prix d'un repas scolaire pour les cantines de petite et de grande taille, indique que les dépenses de fabrication d'un repas scolaire (de petite taille) s'élèvent à 3,77 euros, soit 45 % du coût total modélisé pour les cuisines sur place. Ces dépenses de fabrication se répartissent comme suit : 2,21€ de denrées (soit 58% des coûts de fabrication et 26,5% du coût total), 0,74€ de personnel (soit 19,6% des coûts de fabrication et 8,9% du coût total), 0,50€ d'investissement (soit 13,2% des coûts de fabrication et 6% du coût total) et 0,31€ de fonctionnement (soit 8,2% des coûts de fabrication et 3,7% du coût total).

La mutualisation d'une partie de la production permettrait entre autres, de mutualiser une partie de ces coûts. Si nous ne disposons pas de la capacité pour pouvoir pousser l'analyse comptable plus loin et modéliser les effets d'une telle mutualisation, nous considérons ici que l'optimisation des coûts par la mutualisation pourrait entraîner des économies substantielles mais cela nécessite une analyse plus détaillée.

⁴²HCFEA, (2023) *La restauration scolaire : un enjeu majeur de politique publique*. [en ligne]. In : France Stratégie, HCFEA | *La restauration scolaire : un enjeu majeur de politique publique*. Paris, 2023.

C-Mutualiser une partie de la production : La légumerie comme solution viable

Nous définissons la légumerie comme étant un atelier dans lequel s'effectuent plusieurs opérations de transformation de légumes bruts en vue d'obtenir prioritairement des légumes de 4ème gamme (légumes crus triés, parés, lavés et prêts à l'emploi, aussi désignés sous le terme de « fraîche découpe ») et 5ème gamme (légumes cuits et prêts à l'emploi).⁴³ Rares sont les études traitant les légumeries comme des objets de recherche, le terme “ n’ayant pas de définition officielle et son usage reste multiple. Il peut être utilisé pour désigner un atelier spécifique d'une entité plus grande, par exemple d'une cuisine centrale, ou une entité juridique dédiée à la transformation de légumes”⁴⁴. Nous considérons dans cette partie que la légumerie serait intégrée à un site de restauration collective et que son mode de gestion pourrait varier entre une gestion directe par la collectivité ou une gestion concédée. Ainsi, les deux cantines scolaires s'approvisionnent en matières premières. Après leur réception, celles-ci seront stockées avant d'être traitées par la légumerie. Notre enquête de terrain nous a montré que la cuisine de Tramayes reste plus spacieuse et dégagée pour accueillir ce genre d'équipements. Dès lors, elle pourrait constituer un lieu de transformation et de traitement de légumes avant qu'elles ne soient livrées à la cuisine de Matour. Reste à savoir si elle pourrait constituer un lieu de dépôt et de stockage qui respecte les normes en vigueur. (*cf Deuxième partie, chapitre 3, I, 2. contraintes organisationnelles*). Parmi les avantages qu'on peut citer pour ce type de montage un coût d'investissement relativement faible (35 € / m² pour une surface de 2 – 20 m²)⁴⁵ ⁴⁶; en outre la capacité totale d'une légumerie de ce type pourrait atteindre entre 28 et 38 Tonnes/an⁴⁷ d'où la possibilité de s'ouvrir aux autres acteurs locaux de la restauration collective (EHPADS, collège de Matour ...) en vue d'optimiser son fonctionnement. Les coûts et les modalités de transport restent à déterminer.

⁴³FoodBiome. Les leviers pour une légumerie de territoire performante.

⁴⁴Amélie Gonçalves, Isabelle Duvernoy, Matthieu Moran. Étude du rôle et de la place des légumeries dans la relocalisation des approvisionnements de la restauration collective en région Occitanie. 2022.

⁴⁵Pour une légumerie intégrée à un bâtiment existant, ce qui signifie que les coûts d'investissement seront partagés entre le réaménagement de l'espace et l'achat des équipements.

⁴⁶Pays et Quartiers de Nouvelle-Aquitaine. *Les légumeries : Définition, repères technico-économiques, facteurs clés de réussite et points de vigilance* [Présentation]. Journée organisée par Pays et Quartiers de Nouvelle-Aquitaine, Nouvelle-Aquitaine, France. (17 novembre 2022)

⁴⁷Op. Cit.

D-Mutualiser une partie de la production : La mutualisation de la production des pâtisseries et du froid comme une deuxième solution viable

Dans les petites structures, deux personnes sont responsables de l'ensemble des tâches, allant de la gestion du froid et du chaud à la plonge, en passant par la préparation des repas. Comme nous venons de mentionner précédemment, le temps n'est pas suffisant, le matériel dans les petites structures reste adapté spécifiquement à la production du chaud. Cet extrait d'un de nos entretiens avec une cantinière illustre ces difficultés :

"C'est-à-dire que si je commence à 8h, je peux pas faire de la pâtisserie pour 100, éplucher des légumes pour 100 élèves. C'est pas possible. Même à 2. Parce qu'à 11h30, ça doit être tout bâclé, parce qu'on a une pause d'une demi-heure. En gros, à 11h30, ça soit tout calé. Et par rapport au matériel, qu'est-ce qui va pas ? C'est pas que ça va pas, c'est qu'en fait, moi, j'ai pas beaucoup de bacs gastro, j'ai pas du matériel pour pâtisser, qui s'adaptent à mon four, en fait." (*Entretien n°8, cantinière d'une commune voisine, décembre 2024*)

On peut identifier la production des pâtisseries et du froid comme étant l'une des tâches du processus de la production des repas. D'un point de vue managérial, c'est une tâche autonome réalisée indépendamment et ne nécessitant pas une dépendance ou une coordination avec les autres tâches de la production du chaud.

Ne serait t-il pas intéressant de mutualiser alors la production du froid ? L'idée serait de concentrer la production des pâtisseries et du froid dans un seul site. Ceci signifierait qu'une seule personne pourrait être chargée de la production du froid pour les deux cantines scolaires. Elle aura le temps nécessaire, le matériel adapté pour produire les pâtisseries aux convives des deux cantines, cela libérera le reste du personnel, qui pourra ainsi se concentrer sur la préparation du reste du repas, permettant ainsi de gagner du temps pour offrir un repas plus écologique et équilibré. En outre, cette alternative permettrait de répartir et d'optimiser l'investissement dans des équipements adaptés à la production du froid.

Cette alternative *ne nécessite pas forcément la mutualisation de l'approvisionnement*. Reste à savoir ce qu'un montage pareil pourrait impliquer en termes d'investissement initial et en termes de faisabilité juridique. Malheureusement nous n'avons pu identifier des initiatives pareilles lors de notre benchmarking ce qui limite l'étendue de l'évaluation de sa faisabilité juridique et économique. Pourtant nous considérons qu'elle reste une alternative viable à creuser.

3. Vers une mutualisation des fonctions auxiliaires et des fonctions de gouvernance ?

Comme l'implique son mode de fonctionnement hybride, la gouvernance de ce montage peut s'ouvrir à différents modes. Dans cette partie nous passerons en revue les différents modes de gouvernances possibles et nous évaluerons les avantages et les inconvénients de chacune d'entre elles.

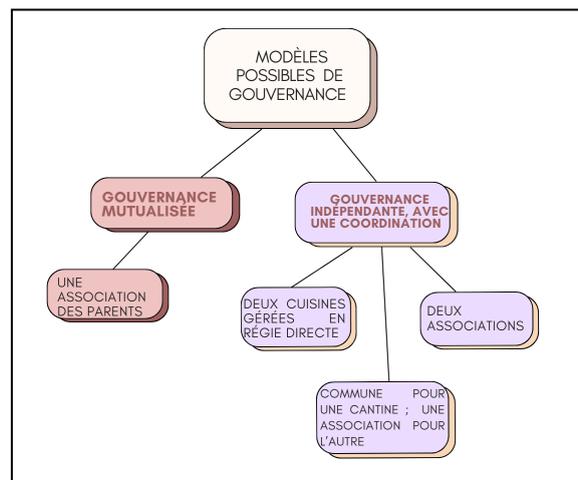


Schéma d'illustration, réalisé par Rami, mars 2025

A-Deux cuisines gérées en régie directe

Certes, le mode de gestion en régie directe reste le plus répandu en France, adopté par 48% des communes et des EPCI. Comme expliqué auparavant, dans ce mode la collectivité prend en charge tout le processus avec ses propres moyens.

Initialement les deux maires ne semblaient pas être très convaincus par l'idée, pour eux la gestion actuelle de la cantine en régie directe était imposée par un manque d'alternatives. Le principal frein identifié à ce mode de gestion serait les contraintes en termes d'approvisionnement (dûes notamment aux exigences du code des marchés publics et à la clause de la libre concurrence).

"La cantine parentale a totalement basculé en cantine municipale avec tout ce que ça peut engendrer en termes de régie, de gestion, etc. Et puis aussi le code des marchés publics pour acheter les repas, toutes les contraintes que les collectivités rencontrent et que les associations n'ont pas

nécessairement. Et donc tout ça, ça engendre des différences de prix, des différences de coûts et de toute façon le choix était très très limité puisque c'était ça ou rien.” (*entretien réalisé avec les maires de Matour et Tramayes, octobre 2024*)

Cependant, ce mode d'organisation hybride (constituant à mutualiser le stockage et l'approvisionnement) permettrait de surmonter ces obstacles, rendant ainsi l'alternative de la régie directe plus réalisable. En outre, nous noterons que ce mode de gouvernance reste le moins risqué et le plus résilient pour les deux communes. La mise en œuvre, tant sur le plan juridique qu'opérationnel, demeure réalisable. Sur le plan juridique, la régie directe est déjà en place dans les deux communes, il suffira de clarifier les modalités du partage de l'investissement du départ et des coûts. En ce qui concerne la coordination, il sera nécessaire d'établir un terrain d'entente et d'assurer une coordination quasi quotidienne entre les équipes des cuisines, notamment pour la planification des menus, afin d'harmoniser le rythme d'approvisionnement et la nature des matières premières livrées (garantir l'utilisation des mêmes matières premières sur des périodes identiques). Le problème principal réside dans les coûts qui pèseront sur les communes qui devront prendre l'intégralité de la gestion en charge, avec toutes les implications que cela pourrait avoir sur le plan comptable et financier. Pourtant, l'un de nos enquêtés avait souligné que la prise en charge des coûts par les collectivités présente aussi des avantages en terme financier ;

“Alors, l'avantage d'avoir la restauration en régie directe c'est l'intérêt financier déjà. Pour la simple et bonne cause que c'est les finances de la commune. Même si les communes n'ont pas des finances qui sont extensibles. [...] Mais l'avantage surtout, c'est qu'il y a une réactivité financière qui peut être intéressante et qui est intéressante.” (*Entretien réalisé avec Cyrille Buisse, responsable de la restauration scolaire à Saint-Martin en Haut, novembre 2024*)

B-Les associations des parents

Les perspectives d'engagement des parents

Dès le début de notre démarche, la question de l'engagement des parents préoccupait nos commanditaires. Pour eux, la piste d'une cantine gérée par une association parentale n'est plus envisageable par manque de volonté d'implication.

“Les parents sont très consommateurs, entre guillemets, ils attendent simplement que leurs enfants aient de quoi manger, ils regardent relativement tout ce qu'il y a dans l'assiette, alors quand il y a

vraiment des problèmes, ils le font savoir.” (*Entretien réalisé avec les maires de Matour et Tramayes, octobre 2024*)

Pour illustrer ce manque d'engagement, Thierry Igounet, maire de Matour, évoque l'exemple des réunions annuelles sur la restauration scolaire, qui ne semblent pas capter l'attention des parents d'élèves.

“Nous, on a une pratique de réunir au moins une fois par an les parents, pour échanger avec eux sur ce qu'ils pensent de la restauration scolaire à Matour. Ils participent de manière très partielle. Si on a 5-6 personnes qui représentent une dizaine d'enfants, sur 80 qui mangent à la cantine, c'est le bout du monde”. (*Entretien réalisé avec les maires de Matour et Tramayes, octobre 2024*)

Laetitia Vauthier, ancienne membre de l'association des parents des élèves à Tramayes nous partage la même remarque :

“Alors, s'il faut qu'il y ait un groupe qui s'installe dans une, entre guillemets, association pour la cantine, je pense que ça va être compliqué.” (*Entretien avec Laetitia Vauthier, mère d'élèves de l'école de Tramayes, décembre 2024*)

Bien que les personnes interrogées semblent avoir partagé le même avis sur l'engagement des parents, nous avons souhaité ancrer empiriquement ce constat en apportant une preuve statistique à sa véracité. L'évaluation du potentiel d'engagement des parents faisait ainsi partie des objectifs de notre enquête quantitative. Deux questions ont été posées aux parents participants : l'une portant sur leur possibilité de participer à une réflexion ponctuelle sur la restauration scolaire, autrement dit une participation temporaire et rapide, et l'autre sur leur potentiel d'engagement à moyen et long terme dans une structure associative chargée de la gestion de la restauration scolaire.

Les résultats ont prouvé la nécessité de nuancer les observations de départ. Seulement 10 parents ont déclaré qu'ils / elles seraient prêt(e)s à s'investir dans une structure associative de ce type, dont 7 de Matour et 3 de Tramayes. Pourtant 25 parents, soit 36% des réponses reçues, avaient déclaré qu'ils/elles pourraient envisager ce choix. Les parents semblent être plus enclins à participer à des réflexions plus ponctuelles sur l'amélioration du système actuel. On ne peut nier qu'un certain nombre de parents est intéressé pour s'investir dans une association, ce nombre reste-t-il suffisant pour envisager la création des associations ? Dans les sections suivantes, nous nous appuyons sur cette hypothèse.

Une cantine gérée par une commune, l'autre gérée par une association

Nous considérons que cette alternative n'est ni viable ni intéressante. Comme nous l'avons démontré précédemment, les formes hybrides que nous proposons nécessitent une coordination accrue entre les différentes entités en charge. En vue des différences flagrantes entre les deux structures au niveau de fonctionnement et d'organisation (contraintes juridiques voire même en matière de comptabilisation des coûts). Un montage de ce type ne serait pas forcément favorable à une communication et une coordination quasi-quotidienne.

“Le modèle hybride peut convenir si on mutualise entre communes qui ont le même mode de fonctionnement. Après ça me semble compliqué de mutualiser des choses avec certaines qui ont un fonctionnement avec une assoce et l'autre avec la mairie.” *(Entretien avec Laure Fleury, cantinière d'une commune voisine, novembre 2024)*

Deux associations gérant deux cuisines sur place

L'alternative des deux associations gérant deux cuisines sur place reste plus intéressante à considérer par rapport à sa précédente. Certes, elle permettra une coordination plus fluide nécessaire au fonctionnement de ce type de montage. Néanmoins, on ne peut nier ses inconvénients.

- Comme le démontrent les résultats de l'enquête quantitative, il est souvent difficile de trouver des parents prêts à s'engager, leur nombre restant souvent limité ce qui rend ces structures plus vulnérables et volatiles.
- Ce manque d'effectif devrait être remis en contexte, notamment dans une situation où la pérennité de cet engagement n'est pas garantie sur le moyen et long terme.

“C'est-à-dire moi je me mets là-dessus, je m'investis en tant que parent dans cette association mais je sais que je le fais pendant un certain temps. Et en fait quand l'échéance approche, on perçoit qu'il y a une très grande difficulté à mobiliser des nouveaux parents pour prendre la relève.” *(entretien réalisé avec les maires de Matour et Tramayes, octobre 2024)*

Se pose alors la question de savoir ce qui se passera quand l'une des deux associations n'arrivera pas à mobiliser le nombre nécessaire des parents pour son fonctionnement ? Cela reste fort probable, d'autant plus que cela avait déjà été le cas avec l'association des parents d'élèves de Tramayes. Ainsi, ce modèle ne représente en aucun cas une alternative viable pour la gestion d'un système hybride de production.

Une seule association gérant les deux cuisines sur place

La dernière alternative possible serait celle de constituer une seule association qui réunit les parents venant des deux communes et qui gère la restauration scolaire dans les deux sites. Il est inévitable que ce fonctionnement reste plus précaire et moins viable que la régie directe, pour les raisons qu'on vient de mentionner ci-dessus (manque de mobilisation des parents et longévité de cet engagement).

Pourtant, le fait d'élargir la cible en s'adressant aux parents des deux communes, permet de diminuer les risques associés à la faible volonté d'engagement ou à la non durabilité de celui-ci.

En outre, ce mode de gestion concédée permet de contourner le code de marché public, sans s'approvisionner obligatoirement via les plateformes spécialisées, ce qui ouvre le choix à une plus grande flexibilité au niveau de l'approvisionnement. La coordination dans ce cas entre les deux cuisines sur sites au niveau de la planification, approvisionnement et/ou production serait plus fluide et naturelle, puisque c'est la même structure qui gère tout le processus. Les coûts et les charges du cycle d'exploitation seraient gérés par l'association ce qui épargnerait les deux communes les charges financières.

Parmi les options de gouvernance possibles, nous considérons que seuls la régie directe, ou un mode d'organisation basé sur une seule association qui gère les deux cuisines sur sites, seraient les alternatives, plus viables, faisables sur le plan juridique, économique et technique et plus adaptées aux modèles hybrides qu'on vient de proposer.

Conclusion

Notre projet, centré sur l'amélioration de la restauration scolaire en milieu rural à Tramayes et Matour, nous a permis d'établir un état des lieux complet sur le système existant.

Notre recherche a été marquée par l'identification de nombreuses contraintes, variées, qu'elles soient organisationnelles, sociales, économiques ou réglementaires. Ces dernières ont mis en évidence la complexité de notre terrain d'étude et d'une potentielle évolution de son système de restauration scolaire. En parallèle, conformément à nos hypothèses de départ et sur la base d'une enquête de terrain approfondie, ce territoire s'est aussi révélé plein de richesses et d'opportunités. Nos nombreux échanges avec élus, parents d'élèves, personnels de cantine et producteurs nous ont permis, nonobstant les résultats de l'enquête, de mettre en exergue la présente volonté d'améliorer le système de restauration scolaire existant, exprimée par l'entière des acteurs rencontrés. Cette amélioration passe par des actions simples et qui peuvent paraître évidente comme la réintroduction du sens dans l'alimentation scolaire, retisser les liens entre productions locales, éducation au goût et enjeux de santé publique.

La cuisine centrale initialement étudiée s'est avérée être difficilement conciliable avec les réalités du terrain auxquelles nous nous sommes confrontés ainsi qu'aux différentes aspirations des acteurs : d'autres systèmes se sont révélés être plus appropriés. Parmi celles-ci, les modèles hybrides alliant cuisine sur place, mutualisation de l'approvisionnement et collaboration intercommunale (en fonction des communes intéressées) nous ont semblé être plus adaptés aux terrains matourin et tramayons. Ces alternatives permettent non seulement de préserver la qualité des repas et la proximité avec les élèves, mais aussi d'envisager un fonctionnement pérenne s'appuyant sur les atouts de ce territoire.

En ce sens, ce rapport ne constitue pas une fin en soi, mais s'inscrit dans une réflexion collective à poursuivre, tant à l'échelle intercommunale que pour la poursuite de l'étude grâce à des moyens scolaires. Ce rapport, composé de préconisations formulées grâce à un long travail de terrain, propose des pistes d'action concrètes et ouvre la voie, aux collectivités, d'aller plus loin en matière de restauration scolaire. Plus encore, il invite à considérer la restauration scolaire non plus comme un simple service logistique, mais comme un levier de transformation territoriale au service d'une alimentation plus saine, plus locale, plus juste.

Bibliographie

(Or sources précisées dans l'état de l'art disponible en Annexe 1)

Ouvrages, sources académiques et scientifiques

Brest, P. et Karaa, M. (2024) *Écologisation de la restauration collective publique : freins et leviers à la mise en œuvre de la loi EGalim*, *Gestion et management public*, [en ligne] 12(4), Disponible sur : <https://doi.org/10.3917/gmp.124.0081>

Catroux, M. (2002) *Introduction à la recherche-action : modalités d'une démarche théorique centrée sur la pratique*, *Les cahiers de l'APLIUT. Pédagogie et Recherche*, [en ligne] Vol. XXI(3), Disponible sur : <https://doi.org/10.4000/apliut.4276>

Darly, S. (2013) *Relocaliser pour mieux négocier ou négocier pour mieux relocaliser ? Négociations et compromis pour la construction des réseaux locaux de l'approvisionnement des cantines*, *Sud-Ouest européen. Revue géographique des Pyrénées et du Sud-Ouest*, [en ligne] (35), Disponible sur : <https://doi.org/10.4000/soe.562>

Delfosse, C. (2019) *L'alimentation : un nouvel enjeu pour les espaces ruraux*, *L'Information géographique*, [en ligne] 83(4), Disponible sur : <https://doi.org/10.3917/lig.904.0034>

Esnault, M. (2023) *Approvisionner la restauration scolaire des espaces non centraux : vers un service public de l'alimentation ? Éléments de réflexion à partir du cas du Cotentin*, *Annales de géographie*, [en ligne] 749-750(1), Disponible sur : <https://doi.org/10.3917/ag.749.0064>

Géhin, E. (1980) *Bourdieu Pierre, La distinction, critique sociale du jugement*, *Revue française de sociologie*, [en ligne] 21(3), Disponible sur : https://www.persee.fr/doc/rfsoc_0035-2969_1980_num_21_3_5027

Le Velly, R. (2012) *La relocalisation des approvisionnements de la restauration collective et le code des marchés publics*, *Pour. La revue du Groupe Ruralités, Éducation et Politiques*, [en ligne] (215-216), Disponible sur : [pas d'URL fournie — à compléter si disponible]

Noël, J., Gatien-Tournat, A., Fortunel, F. et Margetic, C. (2015) *Dynamiques territoriales et jeux d'acteurs dans l'approvisionnement bio-local de la restauration collective ligérienne : L'exemple de Manger bio en Vendée et du Bio d'ici en Sarthe*, *Pour*, [en ligne] 227(3), Disponible sur : <https://doi.org/10.3917/pour.227.0251>

Tétart, G. (2023) *La restauration scolaire, pilier d'une transition alimentaire territorialisée ?*, *Pour*, [en ligne] 246(2), Disponible sur : <https://doi.org/10.3917/pour.246.0006>

Vandenbroucke, P. et Delfosse, C. (2019) *Transitions alimentaires en rural : pratiques et représentations habitantes*, *Bulletin de l'association de géographes français. Géographies*, [en ligne] 96(4), Disponible sur : <https://doi.org/10.4000/bagf.5903>

Rapports

Insee, (2024) *Des communautés de communes rurales aux métropoles urbaines : la grande diversité des EPCI à fiscalité propre en France*. [en ligne]. In : Insee, *Insee Focus - 286*. Paris, 2024.

HCFEA, (2023) *La restauration scolaire : un enjeu majeur de politique publique*. [en ligne]. In : France Stratégie, *HCFEA | La restauration scolaire : un enjeu majeur de politique publique*. Paris, 2023.

Association des maires de France et des présidents d'intercommunalité (AMF), (2024) *Enquête 2024 : La restauration scolaire – des communes volontaires malgré les difficultés persistantes*. [en ligne]. In : AMF, *Colloque annuel sur la restauration scolaire*. Paris, 2024.

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, (2024) *Les 5 points essentiels à connaître sur la loi EGAlim en restauration collective - ma cantine*. [en ligne]. In : Ministère de l'Agriculture, *Communication institutionnelle*. Paris, 2024.

Préfecture de la Loire – Services de l'État, (2023) *Des obligations spécifiques en matière de sécurité sanitaire des aliments*. [en ligne]. In : Préfecture de la Loire, *Journée d'information sur la restauration collective*. Saint-Étienne, 2023.

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, (2023) *La réglementation sur l'hygiène des aliments*. [en ligne]. In : Ministère de l'Agriculture, *Séminaire national de formation en sécurité alimentaire*. Paris, 2023.

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, (2023) *Lutte contre le gaspillage alimentaire : les lois françaises*. [en ligne]. In : Ministère de l'Agriculture, *Semaine européenne de la réduction des déchets*. Paris, 2023.

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, (2024) *Restauration scolaire : tout savoir sur le menu végétarien hebdomadaire*. [en ligne]. In : Ministère de l'Agriculture, *Forum national de la restauration collective*. Paris, 2024.

Sites web

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire (2024) *Les 5 points essentiels à connaître sur la loi EGalim en restauration collective - ma cantine* [en ligne]. Disponible sur : <https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/blog/25/>

Food and Drug Administration (2024) *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)* [en ligne]. Disponible sur : <https://www.fda.gov/food/guidance-regulation-food-and-dietary-supplements/hazard-analysis-critical-control-point-haccp>

Service Public (2024) *Règles d'hygiène dans la restauration et les commerces alimentaires* | *Entreprendre.Service-Public.fr* [en ligne]. Disponible sur : <https://entreprendre.service-public.fr/vosdroits/F32189>

Annexe 1 : État de l'art



État de l'art

Projet 13 - Public Factory

2024/2025

Justine GAILLARD, Thaïs TOURNE, Hélène PERRIN, Rami BEN YOHMES, Meshnee RAMASSAMY, Juliette COINGT, Juliette PERBOST, Paul IGONNET



Table des matières

Avant-propos.....	4
Introduction.....	4
I. La restauration collective en milieu scolaire : un enjeu de santé publique.....	5
1. Définition et cadre réglementaire.....	6
A. Définition et objectifs de la restauration collective scolaire.....	6
B. Cadre légal et réglementations en vigueur.....	7
C. Principes de la nutrition infantile et recommandations diététiques.....	8
2. Histoire de la restauration scolaire.....	11
A. XIXe siècle : L'émergence d'un nouveau besoin social.....	11
B. Vers une généralisation de la restauration scolaire ?.....	12
C. "Bon appétit les enfants !" L'après guerre et la structuration de la cantine scolaire :.....	13
II. Organisation, financement et qualité de la restauration scolaire « HCFEA La restauration scolaire ».....	15
1. Définition et cadre réglementaire.....	15
A. Cantines scolaires, compétence des collectivités.....	15
B. Les différents modes de gestion.....	16
C. Modes d'organisation : cuisine centrale et cuisine satellite.....	17
2. Charges et revenus du cycle d'exploitation.....	18
A. Des charges réparties entre collectivités et ménages :.....	18
B. Estimation du coût de revient par la comptabilité analytique de gestion.....	19
C. Tarification : options et choix des collectivités.....	21
3. Dynamiques de la fréquentation des cantines.....	23
III. Les défis de l'écologisation de la restauration collective.....	25
1. Contraintes organisationnelles et économiques.....	25
2. Freins logistiques et techniques.....	27
3. Freins sociaux et culturels.....	28
A. Préférences alimentaires et influence culturelle.....	28
B. Influence de la famille et de l'école dans l'alimentation des jeunes en milieu rural.....	29
C. Résistance aux changements alimentaires.....	29
IV. Innovations et bonnes pratiques pour améliorer la restauration collective rurale.....	31
1. L'approvisionnement local et circuits courts.....	31
A. Développement des cantines bio et locales.....	31
B. Partenariats avec les agriculteurs et producteurs locaux.....	33
C. Modèles de logistique adaptés aux petites structures.....	36
2. L'éducation alimentaire : sensibilisation des enfants et rôle des parents.....	38
A. Programmes pédagogiques sur la nutrition - question gustative et attractivité.....	38
B. Ateliers culinaires et implication des élèves dans la préparation des repas.....	39
C. Participation des parents et des associations locales.....	40
3. Gestion du personnel et stratégies de réduction du gaspillage alimentaire.....	42
A. Revalorisation du métier de cuisinier.....	42

B. Rôle des diététiciens et implications du personnel municipal dans la promotion d'une alimentation saine et durable.....	43
C. Solutions face au gaspillage alimentaire.....	44
Conclusion.....	46
Bibliographie :.....	47

Avant-propos

Initialement axé sur une thématique vaste portant sur le rapport à l'alimentation en milieu rural, dans le cadre spécifique de la gestion de projet au sein des communes de Matour et Tramayes, notre sujet de recherche nous a conduits à adopter une démarche inductive. Cette approche a été motivée par le choix de privilégier l'enquête de terrain, élément central à prendre en considération dans l'analyse de la conduite de notre projet, et, par conséquent, de cet état de l'art.

L'état de l'art, construit à partir d'hypothèses préalablement établies, a permis de théoriser les observations recueillies, dont certaines ont été réalisées en amont lors de nos multiples immersions sur le terrain. Ces allers-retours ont enrichi notre compréhension des dynamiques locales et ont orienté notre réflexion théorique.

Par ailleurs, il convient de préciser que les termes « restauration scolaire », « cantine », « restaurant » et « restauration collective scolaire » sont employés de manière interchangeable dans notre état de l'art pour désigner un même lieu.

Introduction

La restauration collective en milieu scolaire se situe au croisement de plusieurs objectifs de politiques publiques, dont la santé, l'éducation et aussi, nous le verrons, l'aménagement du territoire. Au-delà du simple service de distribution des repas pour les élèves, la cantine est un lieu où se jouent de nombreux enjeux, au cœur des problématiques actuelles, comme la sensibilisation à l'alimentation durable, encourager la production agricole locale et les circuits courts, mais aussi la reproduction des inégalités sociales. La restauration collective en milieu rural est donc, nous le verrons, un levier stratégique qui dépasse les problématiques envisagées dans un premier temps, d'autant plus à l'heure où divers rapports pointent du doigt la recrudescence de la précarité alimentaire et des défis environnementaux. L'amélioration de l'organisation, de l'approvisionnement, et du monde de fabrication des cantines scolaires apparaît alors comme un enjeu crucial, à incorporer dans les politiques publiques actuelles et à venir.

Si la restauration scolaire est un élément patent des politiques publiques déjà évoquées, elle est aussi encadrée rigoureusement par des normes sanitaires et nutritionnelles mises en place au niveau national tant qu'européen. Cependant, leur mise en œuvre varie considérablement selon les territoires. En milieu rural, les caractéristiques des espaces (éloignement des centres de production et de distribution, manque de personnel, infrastructures parfois inadaptées, habitudes alimentaires locales), sont des freins à la mise en œuvre du changement. Cependant, ces défis peuvent aussi être des atouts majeurs, notamment par la présence d'un tissu agricole dense, de proximité et varié, le tout d'autant plus en Sud-Saône-et-Loire, où nombreux sont les éleveurs bovins (charolais), ovins (charolais), et maraîchés. Leur proximité avec les espaces de restauration mériterait d'être envisagée comme levier d'amélioration de la qualité et de la durabilité des repas scolaires.

C'est dans cette perspective que s'inscrit notre projet, porté par huit étudiants de Sciences Po Lyon à la demande et en collaboration avec les communes de Tramayes et Matour situées au sud de la Bourgogne, en Saône-et-Loire. Notre ambition initiale était d'évaluer la possibilité d'installer une cuisine centrale au cœur de ce territoire rural, afin d'améliorer les repas des élèves de maternelle et de primaire tant sur le plan gustatif que qualitatif en accord avec l'élan impulsé par les politiques publiques.

À travers cette étude, l'objectif est d'explorer les conditions nécessaires et les freins présents à la transformation du système actuel de restauration scolaire présent sur les deux communes et d'en faire à l'avenir le moteur d'une réflexion plus large sur l'alimentation. Plus largement, il s'agit pour nous de se questionner sur comment repenser la restauration collective pour répondre aux enjeux nutritionnels, éducatifs, sociaux et environnementaux des enfants en milieu rural ?

Pour répondre à cette question, nous mobilisons au cours de notre réflexion des matériaux provenant des sciences sociales, de l'analyse des politiques publiques et de l'étude des gouvernances locales. Ce document vise à faire un panorama des sujets qui touchent à notre objet et même à le situer dans les débats scientifiques, le tout en vue d'être utilisé pour notre enquête de terrain. Pour cela, nous analysons les cadres réglementaires et économiques de la restauration scolaire, également les contraintes et opportunités spécifiques aux zones rurales, mais aussi les leviers d'action et marges de manœuvre propres à ce domaine. En croisant ces différentes approches, cette étude propose des pistes concrètes pour faire de la restauration scolaire en milieu rural un véritable levier d'inclusion sociale, de santé publique et de résilience alimentaire.

I. La restauration collective en milieu scolaire : un enjeu de santé publique

La restauration collective en milieu scolaire constitue un outil structurant de la santé publique. En effet, en participant directement au plan national de prévention et de prise en charge de l'obésité infantile, elle contribue à la prévention des pathologies nutritionnelles, qui touchent deux à quatre fois plus les personnes issues de milieux défavorisés par rapport à celles issues de milieux favorisés⁴⁸. L'accessibilité financière à des repas équilibrés pour les élèves permet par ailleurs de réduire les inégalités d'accès à une alimentation de qualité. Elle articule également les enjeux de connaissance des goûts et des saveurs, de développement du lien entre agriculture et alimentation et s'inscrit de façon plus générale dans les enjeux éducatifs et de société liés au développement durable.

1. Définition et cadre réglementaire

A. Définition et objectifs de la restauration collective scolaire

Il s'agit dans un premier temps de définir le concept de restauration collective scolaire et de cerner ses objectifs. La notion de restauration collective renvoie à un mode de restauration hors foyer (RHF) qui se différencie de la restauration commerciale par sa vocation sociale” Département de la Loire atlantique, « Référentiel économique sur la restauration collective (2021) »... Selon le document du Conseil National de l'Alimentation (CNA), les enjeux de la restauration collective en milieu scolaire sont multiples. D'abord, la restauration scolaire vise avant tout à répondre aux besoins physiologiques et nutritionnels des enfants et des jeunes, leur permettant de suivre les enseignements de l'après-midi⁴⁹». Des objectifs de type éducatifs peuvent être identifiés. Entre autres, il s'agit de faire des repas servis dans les restaurants scolaires un moment privilégié du parcours éducatif des élèves. Le contenu de la loi va dans ce sens de la pédagogie de l'équilibre alimentaire, de la diversité des produits, de l'attention des jeunes aux valeurs de solidarité, de transmission de la culture agricole, de lutte contre le gaspillage alimentaire, mais aussi et surtout de la promotion de l'alimentation durable. En ce qui concerne les enjeux de santé publique, elle joue un rôle important en termes de lutte contre l'obésité et contribue à l'équilibre nutritionnel. Faire découvrir aux élèves les modes de production, filières agricoles, mais aussi métiers, défis et caractéristiques d'un secteur agricole souvent peu connu est également une ambition de la restauration scolaire. Enfin, “les objectifs contextuels, en amont, recouvrent une dimension plus politique : l'insertion dans l'économie locale à travers l'ancrage territorial, l'appui au développement des filières locales, la dynamique régionale, la protection de l'environnement, la diminution des pertes ou le gaspillage”CNA, « Les enjeux de la restauration collective en milieu scolaire »..

⁴⁸DREES, Direction de la Recherche, des Études, de l'Évaluation et des Statistiques, « Poids à la naissance et origine sociale : qui sont les enfants les plus exposés au surpoids et à l'obésité ? ». Le rapport souligne que l'obésité est influencée par le milieu socio-économique, les enfants d'ouvriers étant davantage concernés que ceux de cadres

⁴⁹CNA, « Les enjeux de la restauration collective en milieu scolaire ». (page 1)

B. Cadre légal et réglementations en vigueur

Plusieurs lois et règlements régissent la restauration scolaire, avec pour objectif d'assurer des repas de qualité, la sécurité alimentaire et l'accès à une nourriture saine et durable.

En France, le code de l'éducation (articles L. 230-5 et suivants) établit le droit d'accès des élèves à la restauration scolaire, notamment pour les enfants en situation de handicaps ou provenant de familles défavorisées. La Loi Egalim promulguée en 2018 et complétée en 2021 par la loi Climat et Résilience fixe des objectifs en vue d'améliorer la qualité et la durabilité des repas servis dans le cadre de la restauration collective scolaire. En outre, elle promeut un taux d'approvisionnement de 50% de produits durables ou portant un signe de qualité (dont 20 % de produits issus de l'agriculture biologique), la diversification des sources protéiques, ainsi que la lutte contre le gaspillage alimentaire. Depuis le 1er janvier 2024, les viandes de bœuf, de porc, d'agneau, ainsi que la volaille et les produits halieutiques répondant aux mêmes normes doivent représenter au moins 60% de la valeur globale des viandes et produits de la mer proposés dans le cadre de la restauration collective, et parmi elle la restauration scolaire. Le Décret du 30 septembre 2011 stipule les critères nutritionnels pour les repas en cantine scolaire, spécifiant des intervalles précis pour les catégories d'aliments Décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.. Le Règlement sanitaire (Paquet Hygiène européen, transposé en droit français) impose le respect des normes HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) (Ministère de l'économie des finances et de la souveraineté industrielle et numérique, s. d.) pour garantir la sécurité des aliments.

En ce qui concerne le cadre réglementaire européen, notons que le Règlement (CE) n° 178/2002 établit les principes de la législation alimentaire européenne, garantissant la sûreté des aliments depuis leur production jusqu'à leur consommation. Le Paquet Hygiène (Règlements CE 852/2004, 853/2004, 854/2004), transposé en droit français, définit les normes de sécurité alimentaire et de traçabilité applicables à toutes les entreprises du domaine alimentaire, y compris celles opérant dans le secteur de la restauration collective scolaire. Enfin, la Stratégie européenne "De la ferme à la table" (2020) promeut une alimentation durable et plus saine au sein de la restauration publique, en cohérence avec les buts du Green Deal européen Le Droit, « De la ferme à la table »..

Pour finir, à l'échelle internationale, la restauration collective scolaire est fortement régulée par un cadre réglementaire élaboré. Premièrement, le Codex Alimentarius (OMS/FAO) fixe des normes et standards internationaux relatifs à la sécurité alimentaire, les contaminants et les bonnes pratiques d'hygiène applicables à la restauration collective. Aussi, la restauration collective scolaire s'inscrit dans plusieurs Objectifs de Développement Durable (ODD), y compris la lutte contre la faim (ODD 2), la promotion d'une alimentation durable (ODD 12) et la santé publique (ODD 3). Enfin, le programme « School Meals Coalition » du FAO⁵⁰ (Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture) vise à améliorer les politiques de repas scolaires en tant qu'outil pour assurer la sécurité alimentaire et promouvoir le développement durable.

⁵⁰Dont la France est présidente du groupe de travail, aux côtés de la Finlande.

C. Principes de la nutrition infantile et recommandations diététiques

La restauration collective scolaire doit répondre aux grands principes de la nutrition infantile et aux recommandations diététiques. Les priorités nutritionnelles du Programme national nutrition santé (PNNS) soulignent la nécessité de couvrir les besoins des élèves tout en corrigeant les déséquilibres constatés, qu'il s'agisse d'excès ou de carences. Elles visent également à freiner la progression des pathologies liées à l'alimentation, notamment l'obésité, et à encourager la découverte d'une alimentation diversifiée, en intégrant une dimension pédagogique.

Ainsi, les recommandations s'étendent à plusieurs domaines : une consommation suffisante de fruits, légumes et féculents, une régulation des apports en matières grasses, poissons gras et sucres ajoutés, un encadrement de la consommation de viandes bovine, ovine et de veau, un apport adéquat en calcium, notamment via les produits laitiers et, enfin un contrôle rigoureux des apports en sel.

Dans une étude parue en novembre 2024 FLABAT, « Près de 20 000 enfants et adolescents révèlent des inégalités et un sentiment d'exclusion sociale préoccupant », UNICEF France alerte sur les difficultés rencontrées par les jeunes enfants de 3 à 17 ans pour satisfaire leurs besoins nutritionnels. Selon le rapport, un enfant sur cinq n'a pas accès à 3 repas par jour. De plus, « 22,8% subissent des privations alimentaires : des déterminants économiques et sociodémographiques viennent mettre en péril l'équilibre alimentaire de ces enfants », les déterminants économiques et sociodémographiques mettant en péril l'équilibre alimentaire de ces enfants.

Ces observations révèlent ainsi l'importance de la restauration collective scolaire en tant qu'enjeu de santé publique, celle-ci contribuant à réduire les inégalités alimentaires.

En somme, «la période de l'enfance est marquée par une croissance continue, avec un pic de croissance avant l'adolescence, plus précoce chez les filles que les garçons. Les besoins nutritionnels des enfants de 3 à 17 ans sont donc variables et dépendent de l'âge, de leur stade de croissance, et de leur niveau d'activité physique» (Avis relatif à la révision des repères alimentaires pour les enfants âgés de 0-36 mois et de 3-17 ans, Haut Conseil de la santé publique, 2020).

Selon le Centre de Ressources et d'Informations Nutritionnelle, «le besoin énergétique journalier (BEJ) des enfants et des adolescents de 4 à 17 ans peut être calculé en multipliant le métabolisme de base (MB) par le niveau d'activité physique (NAP) augmenté de 1% pour la croissance.»⁵¹

Ce besoin énergétique doit être réparti chaque jour entre les différents nutriments énergétiques, comme le montre le tableau ci-dessous.

	3-5 ans	6-9 ans	10-13 ans	14-17 ans
Protéines	6-16%	7-17%	9-19%	10-20%
Lipides	Réduire progressivement			
LA	4%			
ALA	1%			
DHA	125 mg		250 mg	
EPA+DHA	250 mg		500 mg	
Glucides	Evolution progressive jusqu'à 40-55% chez les adolescents			
Sucres HLG	60 g	75 g	75-100 g	100 g

Tableau 1 – Références nutritionnelles pour les enfants et les adolescents. Reproduit à partir de « Références nutritionnelles pour les enfants et les adolescents », par Centre de Recherche et d'Information Nutritionnelles (CERIN). CERIN.
<https://www.cerin.org/articles/references-nutritionnelles-pour-les-enfants-et-les-adolescents/>

Dès lors, dans ses *Recommandations nutritionnelles pour la restauration collective (juillet 2015)*, le Ministère de l'Économie, des Finances et de la Souveraineté industrielle et numérique note la nécessaire amélioration de la qualité nutritionnelle des repas, le tout en tant compte de la faisabilité dans les établissements de restauration scolaire. Dans son annexe 2.2, le rapport propose plusieurs tableaux récapitulatifs des grammages des portions d'aliments pour les enfants scolarisés, adolescents et adultes pour les populations en métropole⁵².

REPAS PRINCIPAUX			
PRODUITS prêts à consommer, en grammes (plus ou moins 10 %)	Enfants en maternelle	Enfants en classe élémentaire	Adolescents, adultes
PAIN	30	40	50 à 100
CRUDITÉS sans assaisonnement			
Avocat	50	70	80 à 100
Carottes, céleri et autres racines râpées	50	70	90 à 120
Choux rouges et choux blanc émincé	40	60	80 à 100
Concombre	60	80	90 à 100
Endive	20	30	80 à 100
Melon, Pastèque	120	150	150 à 200
Pamplemousse à l'unité (ou segments en grammes)	1/2	1/2	1/2
Radis	30	50	80 à 100
Salade verte	25	30	40 à 60
Tomate	60	80	100 à 120
Salade composée à base de crudités	40	60	80 à 100
Champignons crus	40	60	80 à 100
Fenouil	40	60	80 à 100
CUIDITES sans assaisonnement			
Potage à base de légumes (en litres)	1/8	1/6	1/4
Artichaut entier (à l'unité)	1/2	1/2	1
Fond d'artichaut	50	70	80 à 100
Asperges	50	70	80 à 100
Betteraves	50	70	90 à 120
Céleri	50	70	90 à 120
Champignons	50	70	100 à 120
Choux-fleurs	50	70	90 à 120
Cœurs de palmier	40	60	80 à 100
Fenouil	40	60	80 à 100
Haricots verts	50	70	90 à 120
Poireaux (blancs de poireaux)	50	70	90 à 120
Salade composée à base de légumes cuits	50	70	90 à 120
Soja (germes de haricots mungo)	50	70	90 à 120
Terrine de légumes	30	30	30 à 50
ENTRÉES DE FÉCULENTS (Salades composées à base de pommes de terre, blé, riz, semoule ou pâtes)	60	80	100 à 150

REPAS PRINCIPAUX (suite)			
PRODUITS prêts à consommer, en grammes (plus ou moins 10 %)	Enfants en maternelle	Enfants en classe élémentaire	Adolescents, adultes
ENTRÉES PROTIDIQUES DIVERSES			
Gauf d'air (à l'unité)	1/2	1	1 à 1,5
Hareng	30	40	40 à 60
Maquereau	30	30	40 à 50
Sardines (à l'unité)	1	1	2
Thon au naturel	30	30	40 à 50
Surimi	30	30	40 à 50
Jambon cru de pays	20	30	40 à 50
Jambon blanc	30	40	50
Pâté, terrine, mousse	30	30	30 à 50
Pâté en croûte	45	45	65
Rillettes	30	30	30 à 50
Salami – Saucisson – Mortadelle	30	30	40 à 50
ENTRÉES DE PRÉPARATIONS PATISSIÈRES			
SALEES			
Nems	50	50	100
Crêpes	50	50	100
Friand, feuilleté	55 à 70	55 à 70	80 à 120
Pizza	70	70	90
Tarte salée	70	70	90
ASSAISONNEMENT HORS D'ŒUVRE (poids de la matière grasse)	5	7	8*
VIANDES SANS SAUCE			
BŒUF			
Bœuf brossé, bœuf sauté, bouilli de bœuf	50	70	100 à 120
Rôti de bœuf, steak	40	60	80 à 100
Steak haché de bœuf, viande hachée de bœuf	50	70	100
Hamburger de bœuf, autre préparation de viande de bœuf hachée	50	70	100
Boulettes de bœuf, ou d'autre viande, de 30g pièce crues (à l'unité)	2	3	4 à 5
VEAU			
Sauté de veau ou blanquette (sans os)	50	70	100 à 120
Escalope de veau, rôti de veau	40	60	80 à 100
Steak haché de veau, viande hachée de veau	50	70	80 à 100
Hamburger de veau, Rissollette de veau, Préparation de viande de veau hachée	50	70	100
Paupiette de veau	50	70	100 à 120
AGNEAU-MOUTON			
Gigot	40	60	80 à 100
Sauté (sans os)	50	70	100 à 120
Côte d'agneau avec os			80
Boulettes d'agneau-mouton de 30g pièce crues (à l'unité)	2	3	4 à 5
Merguez de 50 g pièce crues (à l'unité)	1	2	2 à 3

*10 g pour le milieu carcéral

Tableaux 2 et 3 – Recommandations nutritionnelles dans la restauration collective. Reproduit à partir de « Groupes d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition », par Ministère de l'Économie, des Finances et de la Souveraineté industrielle et numérique. https://www.economie.gouv.fr/files/files/directions_services/daj/marches_publics/oeap/gem/nutrition/nutrition.pdf

Ces grammages, qui doivent être respectés par les différents établissements de restauration collective, constituent une base de travail, une référence dans les objectifs nutritionnels adaptés aux jeunes enfants.

En revanche, les rapports précisent que “le bon sens doit guider les quantités effectivement servies en tenant compte des goûts et habitudes locales, du gaspillage éventuel” collective, « RECOMMANDATIONS NUTRITIONNELLES Milieu Scolaire ».

Notons que les grammages recommandés, notamment pour les produits prêts à consommer, sont encadrés par l'arrêté du 30 septembre 2011 Arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire qui les rend obligatoires. Leur variation est strictement limitée à plus ou moins 10 % par rapport aux valeurs fixées. Toute modification au-delà de cette marge n'est pas autorisée.

⁵²Ministère économie industrie numérique, « RECOMMANDATION NUTRITION GROUPE D'ÉTUDE DES MARCHÉS DE RESTAURATION COLLECTIVE ET NUTRITION ». Cf. suite des tableaux de grammage

Ces grammages correspondent aux quantités nettes servies aux convives, les élèves. Il est donc essentiel d'anticiper les pertes liées à l'épluchage, au parage et à la préparation des aliments, ainsi que les variations de poids résultant de la cuisson (réduction par évaporation ou augmentation par absorption). Une prise en compte rigoureuse de ces facteurs permet de calculer avec précision les quantités brutes à commander et à mettre en œuvre, garantissant ainsi le respect des portions réglementaires et des objectifs nutritionnels.

Il est évident que la restauration collective scolaire est soumise à un cadre réglementaire strict, combinant des obligations légales précises et des recommandations nutritionnelles détaillées. Toutefois, ces grammages peuvent être ajustés afin de mieux s'adapter aux habitudes alimentaires des enfants. Dans notre démarche, il sera donc essentiel d'analyser ces comportements alimentaires à travers des entretiens de terrain. Cette observation nous permettra d'évaluer dans quelle mesure les recommandations en vigueur sont effectivement appliquées et respectées.

2. Histoire de la restauration scolaire

A. XIXe siècle : L'émergence d'un nouveau besoin social

La Troisième République s'est engagée dans un vaste chantier de démocratisation de l'éducation, avec pour ambition qu'il y ait une école dans chaque commune. Pourtant, les besoins nutritifs des élèves étaient largement négligés, considérés comme n'entrant pas dans les missions de l'Éducation nationale ni dans le rôle des écoles. Si l'on se réfère à la théorie du référentiel des politiques publiques, l'école de cette époque restait limitée à des enjeux purement pédagogiques et éducatifs, l'alimentation étant considérée comme une responsabilité parentale. Cette vision des fonctions de l'école évoluera cependant à partir du XIXe siècle, jusqu'à intégrer progressivement la restauration collective.

La restauration scolaire apparaît ainsi à la fin du XIXe siècle, répondant à des enjeux spécifiques aux territoires. Dans les campagnes, l'éclatement du mode de peuplement contraignait les enfants à manger sur place. Ils apportaient leur propre repas, "souvent composé d'un morceau de viande, de pain, de vin et de fruits. Celui-ci était parfois réchauffé à la poêle, si l'instituteur l'autorisait, et consommé sous le préau, dans un mélange de jeux, de taquineries et de désordre" Allam, « Quand la participation met en cause l'institution scolaire. L'expérience controversée des écoles expérimentales de la Villeneuve à Grenoble (1972-2005) », 2017.ici. Pour les communes rurales et les écoles, une problématique se posait alors : comment assurer aux élèves un repas plus régulier et de meilleure qualité ?

Dans les villes, la révolution industrielle bouleversa les structures familiales, sociales et alimentaires. Les salaires étaient souvent insuffisants et dans ce contexte de crise, la question de l'alimentation des enfants devenait un levier stratégique pour encourager les familles à envoyer leurs fils et filles à l'école. Face à ces deux réalités rurales et urbaines, la restauration scolaire s'imposait comme une solution efficace : elle permettait à la fois d'assurer un repas nutritif aux élèves et d'alléger une part du coût de l'alimentation pour les parents, réduisant ainsi leurs charges et les incitant à scolariser leurs enfants.

Ainsi, émerge progressivement la figure de la cantine scolaire, d'abord portée par les communes et les écoles, sans intervention étatique. La fin du XIXe siècle voit naître ces premières initiatives de restauration scolaire, encore rares et souvent critiquées pour leurs conditions d'hygiène et d'accueil

des élèves« L'Histoire De La Restauration Scolaire », 4 octobre 2023.. À cette époque, “ *la cantine demeure une pratique optionnelle, loin d’être perçue comme une nécessité. Les ressources financières limitées et l’absence de prise de conscience sur l’importance de la nutrition dans l’éducation contribuent à cette approche fragmentée et non systématique de la restauration scolaire* ” à 09h54 et À 10h03, « Cantines »..

B. Vers une généralisation de la restauration scolaire ?

La loi Ferry des années 1880 a constitué l’un des premiers pas vers un cadre national de restauration scolaire. En rendant l’instruction obligatoire et gratuite à 09h54 et À 10h03.. L’école, initialement conçue pour des fins purement pédagogiques s’est vue attribuer une fonction alimentaire. Cependant, la cantine scolaire telle que nous la connaissons aujourd’hui n’existait pas encore. Les observateurs de l’époque déploraient un manque d’harmonisation et d’encadrement étatique, la qualité et la régularité de ces repas fluctuaient considérablement, non seulement en fonction des moyens financiers des écoles, mais aussi en fonction des périodes.

À cette complexité s’ajoutait une autre difficulté : celle de l’approvisionnement en aliments frais dans un contexte d’insécurité et d’instabilité économique engendré par la Première Guerre mondiale« L'Histoire De La Restauration Scolaire », 4 octobre 2023.. Le fonctionnement des cantines scolaires soulevait des critiques de la part de spécialistes ; Moll-Weiss, organisatrice de l’enseignement ménager et des cantines scolaires dénonçait dans ses articles les lacunes des services de cantines, pointant en particulier l’erreur de ne pas adapter les repas aux besoins physiologiques des enfants.

Elle publiait ainsi des menus types des cantines (1906) illustrant ces carences :

Écoles primaires

- *Lundi : 10 litres de lentilles, 3 kg de chipolatas, 250 g de saindoux.*
- *Mardi : 7,5 kg de mouton, 35 litres de pommes de terre, 250 g de saindoux.*
- *Mercredi : 6 kg de macaroni, 1,25 kg de gruyère, 750 g de beurre.*
- *Vendredi : 7,5 kg de mouton, 10 litres de haricots blancs, 250 g de saindoux.*
- *Samedi : 8 kg de bœuf, 600 g de légumes frais, 2 kg de riz.*

Écoles maternelles

- *Lundi : 6,5 kg de bœuf, 500 g de légumes frais, 1,2 kg de riz.*
- *Mardi : 5 kg de macaroni, 1 kg de gruyère, 600 g de beurre.*
- *Mercredi : 8 litres de lentilles, 2,5 kg de chipolatas, 200 g de saindoux.*
- *Jeudi : 6,5 kg de bœuf, 500 g de légumes frais, 1,2 kg de riz.*
- *Vendredi : 8 litres de haricots blancs, 250 g de chipolatas, 200 g de saindoux.*
- *Samedi : 6,5 kg de mouton désossé, 30 litres de pommes de terre, 250 g de saindoux.”*⁵³

Deux remarques s’imposent : D’abord, les repas n’étaient pas adaptés aux besoins physiologiques des enfants et à leur âge. “*les jeunes estomacs avaient du mal à digérer les lentilles ou les haricots avec leur enveloppe, tandis que les chipolatas, trop grasses, et les morceaux de viande,*

⁵³Le Temps des Instituteurs. (n.d.). *Péri et la cantine*. Le Temps des Instituteurs. <http://www.le-temps-des-instituteurs.fr/peri-la-cantine.html>

difficiles à mastiquer, n'étaient pas adaptés aux capacités digestives des plus petits. Ensuite, les rations étaient insuffisantes au regard des besoins nutritionnels des enfants, ce qui posait un problème de santé publique.”

L'apparition de la tuberculose en 1917, touchant particulièrement les enfants mal nourris, contribua à une prise de conscience collective de l'importance de la restauration scolaire pour l'apprentissage, le bien-être des élèves et plus largement, pour celui de la population. L'encombrement des hôpitaux par des enfants souffrant de malnutrition amena des figures médicales, comme le professeur Calmette, à plaider pour une réforme des cantines scolaires. Il déclarait ainsi : « ***Les cantines scolaires doivent être développées, multipliées, rendues obligatoires dans toutes les écoles, parce qu'il est tout à fait indispensable d'assurer aux enfants du peuple une nourriture saine et suffisante pour leur développement physique ; c'est un devoir national*** ».

Ainsi, au fil de la première moitié du XXe siècle, la restauration scolaire commença à s'imposer comme une nécessité sociale et un instrument d'amélioration des conditions d'apprentissage des enfants et des conditions sanitaires de la population.

C. “Bon appétit les enfants !” L'après guerre et la structuration de la cantine scolaire :

À la veille de la Seconde Guerre mondiale, dans un contexte de crise économique et de destruction des infrastructures, le pays commence à porter son regard sur le bien-être de la jeunesse et de l'enfance. C'est ainsi que les premiers programmes nationaux de restauration scolaire prennent forme, l'alimentation des enfants devient une priorité nationale.

Face à l'impossibilité d'assurer un ravitaillement urbain régulier, des solutions alternatives se sont mises en place. Les enfants apportent généralement leur carte de pain, tandis que les collectivités locales, avec l'appui des services de ravitaillement, s'efforcent de fournir des pommes de terre, des légumes variés, de la viande et des matières grasses.

En 1947, l'adoption de la loi sur les tickets-restaurants, visant à offrir aux élèves un repas à coût réduit et à garantir un accès plus large à une alimentation équilibrée, fut un tournant majeur. Dans les années suivantes, les efforts se multiplient pour généraliser et renforcer ce programme à l'échelle nationale.

Dans les années 1980, sous la présidence de François Mitterrand, une loi est promulguée garantissant un repas chaud par jour dans toutes les cantines des écoles primaires. Ce tournant marque une avancée majeure dans la restauration scolaire en France.

Au début du XXIe siècle, le Programme National Nutrition Santé (PNNS) est lancé avec pour objectif d'améliorer l'alimentation des jeunes et de lutter contre l'obésité infantile. Il influence directement la restauration scolaire en mettant l'accent sur la qualité nutritionnelle des repas et en encourageant des choix alimentaires plus sains au sein des établissements « L'Histoire De La Restauration Scolaire », 4 octobre 2023..

Aujourd'hui, la restauration scolaire est devenue un pilier essentiel du système éducatif français, avec des normes élevées en matière de nutrition et de durabilité. Les repas sont soigneusement planifiés, et

de nombreuses initiatives réglementaires sont mises en place pour améliorer continuellement les repas proposés.

II. Organisation, financement et qualité de la restauration scolaire ⁵⁴

1. Définition et cadre réglementaire

A. Cantines scolaires, compétence des collectivités

Dans les établissements publics, la compétence en matière de restauration scolaire varie selon le niveau d'enseignement : elle relève des **communes et intercommunalités pour les écoles primaires**, des départements pour les collèges et des régions pour les lycées.

Dans l'enseignement privé, les collectivités n'ont aucune obligation en matière de gestion ; le service de restauration est généralement assuré par des personnes morales relevant du droit privé.

Pour les écoles, la restauration scolaire reste un service **facultatif**, certaines des collectivités ne le proposent pas. Ce caractère facultatif a d'ailleurs été confirmé par la jurisprudence Conseil d'Etat, Section, du 5 octobre 1984, 47875, publié au recueil Lebon..

En revanche, si un service de restauration scolaire existe, tous les enfants scolarisés ont le droit d'y être inscrits.

Concernant les établissements du second degré, le Code de l'éducation stipule que les collectivités compétentes doivent assurer « l'accueil, l'hébergement et la restauration dans les établissements dont elles ont la charge » (article L. 131-13)« Article L131-13 - Code de l'éducation - Légifrance »..

B. Les différents modes de gestion

Pour la gestion des services de restauration scolaire, plusieurs choix, à la fois juridiques et managériaux, s'offrent aux collectivités. On peut distinguer entre trois principaux modes de gestion : **la régie directe, la délégation de service public DSP (partielle ou totale) et la passation d'un marché public.**

En ce qui concerne **la régie directe**, le fonctionnement est clair et simple : c'est la collectivité qui gère l'ensemble du processus par ses propres moyens. Elle assure le recrutement des employés, la gestion du cycle d'exploitation ainsi que toutes les étapes de la chaîne de valeur. Cela inclut les fonctions principales (approvisionnement direct auprès des fournisseurs, à travers une centrale d'achat

⁵⁴Pour étayer cette section, nous nous sommes largement appuyés sur le rapport publié par le HCEFA en novembre 2024, qui propose un état des lieux détaillé de la restauration scolaire en France et ce tout en mobilisant sur un vaste corpus de documents scientifiques mobilisés à cet égard.

ou un groupement de commandes, production, distribution et service) mais aussi les fonctions auxiliaires (comptabilité, gestion administrative...). Elle est également responsable du respect des normes sanitaires et d'hygiène.

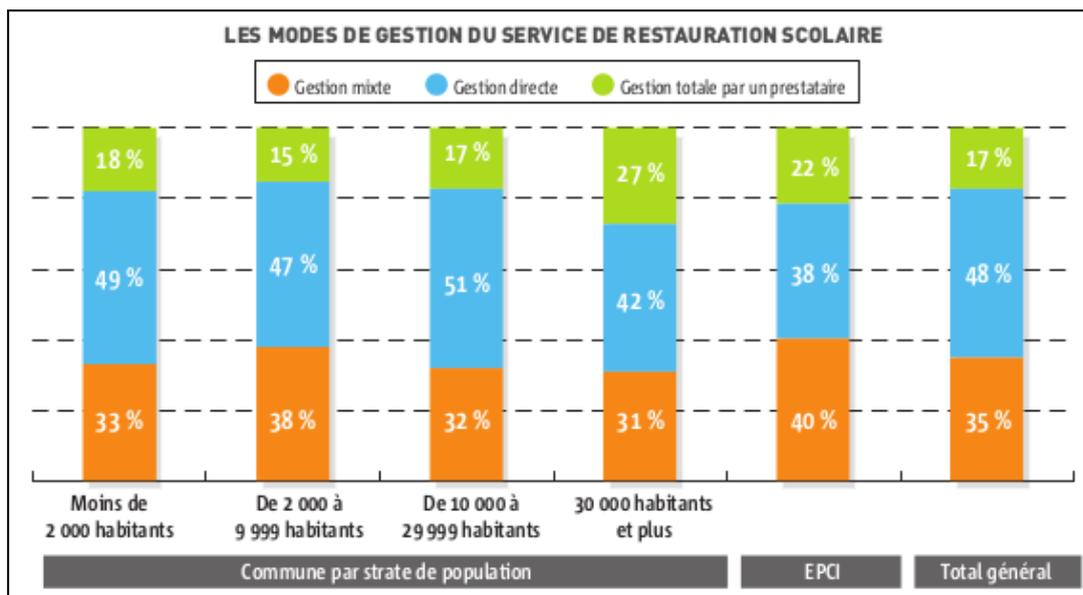
La collectivité peut aussi choisir de déléguer tout ou partie du processus à un prestataire privé, sélectionné via un appel d'offres et par le moyen d'un contrat de **délégation de service public**. Si la délégation est **partielle**, le prestataire ne prend en charge qu'une partie de la chaîne de valeur. Dans le cas d'une délégation **complète**, il gère l'ensemble du processus selon les conditions préalablement fixées, partageant ainsi le risque d'exploitation financière avec la collectivité.

Cependant, la collectivité ne peut pas déléguer la surveillance des enfants lors de la pause méridienne. Celle-ci est considérée comme une activité d'enseignement public sous la responsabilité des collectivités. Seule la fourniture et la préparation des repas peuvent être externalisées.

La collectivité garde aussi le droit de passer **un marché public avec un prestataire externe**. Dans ce cas, les repas sont préparés et conçus dans la cuisine centrale d'un fournisseur extérieur, qui assume principalement la responsabilité des normes et règles d'hygiène. Ils sont ensuite livrés aux cuisines des collectivités, qui se chargent de la distribution des repas et de la surveillance des enfants lors de la pause.

D'après les données de l'enquête de l'AMF réalisée en 2023, **la régie directe est le mode de gestion le plus répandu : 48%** des communes et EPCI . Elle est suivie par la gestion mixte (délégation partielle ou totale) **(35%)**.

Parmi les services délégués, **77 % portent sur la préparation des repas, 70 % concernent leur livraison.**d'Intercommunalités, « Enquête AMF sur la restauration scolaire
 Des communes volontaires qui engagent leur restauration scolaire vers une alimentation de qualité, bio et durable malgré des contraintes financières et d'approvisionnement ».



Source : Association des Maires de France. (2024, juin)

C. Modes d'organisation : cuisine centrale et cuisine satellite

Indépendamment du mode de gestion, existent différents choix d'organisation de la restauration scolaire. Deux grands modèles se distinguent :

“ La fabrication et le service des repas sont réalisés sur un même lieu. On parle alors de **“cuisine sur place”** ou **“cuisine sur site”**. Les denrées sont acheminées sur ce même lieu, réceptionnées et stockées avant d'être utilisées pour préparer les repas, qui seront ensuite directement servis aux convives.

À l'inverse, la fabrication des repas peut être mutualisée et réalisée dans une unité spécialisée, appelée **“cuisine centrale”**, qui approvisionne plusieurs lieux de restauration collective, appelés **“cuisines satellites”**. Les denrées sont réceptionnées et stockées au niveau de la cuisine centrale avant fabrication. Les repas sont ensuite livrés aux cuisines satellites selon deux modes :

- En **liaison chaude**, où les plats sont préparés et livrés peu avant le service.
- En **liaison froide**, où les repas sont cuisinés, refroidis, livrés réfrigérés, puis remis en température avant d'être servis dans la cuisine satellite.”« Rapports Du Gouvernement Au Parlement | Ma Cantine - Documentation ».

Une enquête réalisée en ligne par le magazine *60 Millions de consommateurs*, révèle que parmi **2572 communes interrogées**, **39 %** ont fait le choix d'une **cuisine sur place**, tandis que **51 %** font appel à une **cuisine centrale** avec livraison. En ce qui concerne les modes de conservation et de transport, **47 %** des repas sont servis en **liaison froide**, **12 %** en **liaison chaude** « N°601 - avril 2024 ».

2. Charges et revenus du cycle d'exploitation

A. Des charges réparties entre collectivités et ménages :

Selon le rapport du Haut Conseil de la Famille, de l'Enfance et de l'Âge (HCFEA) publié en novembre 2024, il n'existe pas de données fiables permettant d'évaluer le montant total des charges liées à la restauration scolaire. En 2014, les dépenses en matière d'hébergement et de restauration scolaire représentaient **0,43 %** du produit intérieur brut (PIB) « Le Compte de l'éducation ». En appliquant ce pourcentage au PIB de 2024, estimé à **2917.4** Milliards d'euros « Quel est le PIB de la France ? », on obtiendrait un montant de 12.55 Milliards d'euros. Cependant, le nombre d'enfants inscrits à la cantine a tendance à augmenter ces dernières années « Rapport - Un droit à la cantine scolaire pour tous les enfants ». Il est probable que les dépenses globales aient une part plus élevée par rapport au PIB, dépassant ainsi cette estimation.

En 2014, le coût des repas était réparti de manière égale entre les collectivités territoriales et les familles. Selon la comptabilité de l'Éducation nationale, la part payée par les familles correspondait à **47 %** du coût total des repas, soit 4,37 milliards d'euros. Dans le premier degré, les dépenses des familles étaient estimées à **37 %** du coût des repas, soit 1,92 milliard d'euros « Le Compte de l'éducation ».

Une enquête menée en 2021 auprès de 4 000 communes éligibles au dispositif « repas à 1 € » a montré que le coût moyen supporté par une famille pour un enfant scolarisé était de **600 € par an**, ce montant **ne variant pas significativement** en fonction des modes de tarification (progressive ou uniforme) « Cantine à 1€ - Tarification sociale des cantines scolaires - Agence de ser... ».

Toutefois, un rapport de l'Association des maires de France (AMF) publié en 2023 a relevé des grandes disparités entre les communes concernant le reste à charge **pour les familles**. Dans les **petites communes de moins de 2 000 habitants**, **32 %** des municipalités déclarent un reste à charge **inférieur à 50 %** du coût total du repas, tandis que **30 %** indiquent un reste à charge compris entre **50 % et 60 %**.

En revanche, dans les **communes de plus de 30 000 habitants**, seulement **7 %** des municipalités déclaraient un reste à charge inférieur à **50 %**, tandis que **36 %** supportaient une charge correspondant à **70 %** ou plus du coût des repas d'Intercommunalités, « Enquête AMF sur la restauration scolaire
 Des communes volontaires qui engagent leur restauration scolaire vers une alimentation de qualité, bio et durable malgré des contraintes financières et d'approvisionnement ».

B. Estimation du coût de revient par la comptabilité analytique de gestion (CAG)

La comptabilité analytique de gestion, utilisée pour la détermination des coûts, fait la distinction entre deux types de coûts :

- **Les coûts directs**, correspondant aux postes dits « principaux » de dépenses, tels que l'approvisionnement, la production, les charges de main-d'œuvre, ainsi que d'autres charges directement imputables.

- **Les coûts indirects**, correspondant aux dépenses auxiliaires, qui sont ensuite affectées et intégrées aux postes de dépenses principales afin de déterminer le coût de revient (c'est-à-dire le coût payé pour produire et commercialiser une unité).

Appliquée à la restauration scolaire, on peut identifier trois catégories de **coûts directs** :

- **Les dépenses de fabrication** ; qui varient selon le mode d'organisation (cuisine sur place ou une cuisine centrale), elles comprennent les coûts d'approvisionnement en denrées alimentaires, les charges directes de main-d'œuvre (cuisiniers, plongeurs, diététiciens s'il y en a), ainsi que les coûts de fonctionnement (énergie, eau).

Pour les cuisines satellites, on parle des frais liés à l'assemblage des repas.

- **Les dépenses de distribution** ; incluant les coûts de livraison des repas, la rémunération des agents de distribution, ainsi que les frais d'entretien du réfectoire.
- **Les dépenses d'encadrement** ; correspondant aux salaires du personnel chargé de la surveillance et de l'accompagnement des enfants pendant la pause méridienne.

À ces trois principaux postes de dépenses s'ajoute un poste de dépenses auxiliaires, regroupant les **coûts de fonctionnement administratif** (salaires du personnel administratif (directeur, gestionnaire des achats ...), coût du système d'information ...). S'ajoutent à ces dépenses (normalement) **des coûts d'amortissement des investissements corporels** qui ne sont pas généralement pris en compte dans le calcul des collectivités territoriales.

Ces dépenses sont ensuite réparties entre les trois postes principaux de dépenses, présentés auparavant, sous forme de charges indirectes intégrées au postes principaux de dépenses.

Une étude réalisée par l'ADEME en 2018 a permis une analyse assez fine et une estimation des coûts de la pause méridienne à la cantine, en s'appuyant sur la méthodologie de la comptabilité analytique de gestion (CAG). L'étude a permis de modéliser le coût total d'un repas pour deux types de cantines : une cantine de **petite taille servant 200 repas par jour** et une cantine de **grande taille servant 500 repas par jour** « Coûts complets et recettes financières de la restauration scolaire »..

Pour les cantines de petite taille (200 repas et une vingtaine d'adultes), le coût total d'un repas est estimé à **8,33 euros** si la cantine dispose d'une cuisine sur place. Le coût est estimé à **7,97 euros** si elle fonctionne en cuisine satellite, s'approvisionnant auprès d'une cuisine centrale ou d'un prestataire externe.

Tableau 1 | Décomposition du coût de la pause méridienne dans une cantine de petite taille (200 repas d'élèves en primaire et 20 adultes dont 15 encadrants) (en € par repas)

	Cantine sur place		Restaurant satellite d'une cuisine centrale	
	Coût	Répartition des coûts	Coût	Répartition des coûts
Administratif	1,12	13 %	0,32	4 %
		0,79 de personnel, 0,34 de fonctionnement		0,22 de personnel, 0,10 de fonctionnement
Fabrication	3,77	45 %	3,68	46 %
		2,21 de denrées, 0,74 de personnel, 0,50 d'investissement, 0,31 de fonctionnement		0,40 de coût administratif (0,28 de personnel, 0,12 de fonctionnement), 3,07 de coût de fabrication (1,63 de denrées, 0,74 de personnel, 0,37 d'investissement, 0,33 de fonctionnement), 0,21 de livraison (0,15 de personnel, 0,06 de fonctionnement)
Assemblage		0 %	0,61	8 %
				0,38 de personnel, 0,14 d'investissement, 0,10 de fonctionnement
Distribution	0,71	9 %	0,63	8 %
		0,62 d'investissement, 0,10 de fonctionnement		0,62 d'investissement, 0,01 de fonctionnement
Encadrement	2,73	33 %	2,73	34 %
		uniquement des coûts de personnel		uniquement des coûts de personnel
Coût total	8,33	100 %	7,97	100 %

Source : Alliot C., Brillion C., McAdams-Marin D., Godefroy S., 2023, Rapport final, Basic-Citexia, Ademe.

Pour les cantines de grande taille (500 repas, dont 50 adultes), le coût modélisé est de **8,06 euros** si la structure dispose d'une cuisine sur place et de **7,71 euros** si elle fonctionne en cuisine satellite. La répartition des coûts en fonction du coût de revient reste néanmoins très similaire à celle d'une cantine de petite taille.

D'une manière générale, l'enquête menée par l'AMF confirme ce constat : les coûts d'exploitation, de personnel et d'alimentation sont répartis de manière **relativement uniforme, quelle que soit la taille de la cantine et/ou de la commune** d'Intercommunalités, « Enquête AMF sur la restauration scolaire
Des communes volontaires qui engagent leur restauration scolaire vers une alimentation de qualité, bio et durable malgré des contraintes financières et d'approvisionnement »..

Pour conclure, il n'existe pas de différence significative entre les deux modes d'organisation (cuisine sur place et cuisine satellite), la variation du coût total ne dépassant pas **5 %**, aussi bien pour les cantines de petite que de grande taille.

L'étude souligne également que le type de liaison entre cuisine centrale et satellite (chaude ou froide) n'a pas d'impact majeur sur le coût de revient.

Cependant, on observe une **forte disparité** entre les collectivités en matière de coûts. Cette différence peut s'expliquer à la fois par des écarts réels de dépenses et par l'hétérogénéité des pratiques de comptabilisation. En effet, les méthodes d'enregistrement des opérations varient ce qui influence les estimations des coûts. **Peu de communes intègrent, par exemple, les coûts d'amortissement des**

investissements dans leurs comptes, et les centres des dépenses pris en compte diffèrent considérablement d'une commune à l'autre.

Pour se référer encore une autre fois à l'enquête menée par l'AMF auprès d'un échantillon de 2457 collectivités territoriales, on peut dire que l'estimation des coûts globales varie considérablement selon la taille des communes et Intercommunalités..

Tableau 3 | Distribution du coût d'un repas selon le nombre d'habitants de la collectivité (en%)

	Commune				EPCI	Ensemble
	30 000 et plus	10 000 à 29 999	2 000 à 9 999	moins de 2 000		
Moins de 5 €	8	10	13	24	19	20
Entre 5 € et 7,50 €	18	13	28	31	31	29
Entre 7,50 € et 10 €	28	43	41	32	31	34
Entre 10 € et 15 €	38	31	16	11	11	13
Plus de 15 €	8	3	2	2	8	3

Source : Association des Maires de France. (2024, juin)

Cependant, la taille de la commune ne peut pas être considérée comme un facteur déterminant du prix. Pour l'instant, on sait que les différences de coûts d'encadrement (écarts en fonction de la quantité et des coûts) expliquent en partie ces variations.

C. Tarification : options et choix des collectivités

En termes de tarification, deux options s'offrent aux collectivités : a- **un tarif unique** et b- **un tarif par tranches** en fonction de la situation socio-économique des ménages. La fixation des prix dans les deux cas peut varier selon plusieurs critères : la fréquentation des cantines, le système choisi (forfait ou abonnement), le lieu de résidence (tarifs plus élevés pour les enfants résidant dans d'autres communes), ainsi que des tarifs spécifiques pour les enfants allergiques dans le cadre d'un Projet d'Accueil Individualisé (PAI).

La tarification à un prix unique est appliquée uniformément aux élèves d'un établissement sans prise en compte de la situation de leurs familles (revenus, taille..). Cependant, elle peut être complétée par d'autres formes d'aides et de redistribution directes.

L'application des tarifs par tranches se base essentiellement sur les revenus des familles et leurs tailles. (Certaines communes essayant de comptabiliser uniquement l'un de ces facteurs, d'autres essayent de croiser les deux)

La tarification en fonction des revenus s'opère généralement selon deux modes : le plus répandu étant le quotient familial (QF), basé sur les quotients familiaux de la CAF.

Pour la tarification linéaire, le prix du repas varie en fonction des revenus de la famille. Parmi les modalités possibles celle d'essayer de maintenir voire diminuer les taux d'effort (coût de la cantine / revenus) pour les familles les plus pauvres, ce qui permettrait d'améliorer la fréquentation des cantines. Une autre option serait une tarification purement linéaire, basée uniquement sur les revenus, sans

variables intermédiaires. Des études empiriques soutiennent l'efficacité de ces systèmes de tarification basés sur les revenus, dans l'augmentation de la fréquentation des enfants issus de familles les plus défavorisées« Cantines des collèges de l'Essonne : une fréquentation sensible au revenu des familles - INSEE Ile-de-France à la page »..

L'enquête réalisée par l'UNAF en 2014 montre que le recours à la tarification sociale augmente avec la taille des communes (pour les établissements du premier degré) . Sur un échantillon de 1 400 communes, seulement 31 % appliquent une tarification sociale. Une moyenne qui masque une forte disparité : 81 % des communes de 10 000 à 100 000 habitants appliquent une tarification sociale, tandis que ce chiffre chute à 12 % pour les petites communes de 400 à 1 000 habitants« Fiscalité et tarification des services locaux »..

Ce constat a été confirmé par l'enquête Ipsos de 2021 : parmi les 4 000 communes rurales ciblées par le dispositif « cantine à 1 euro », seules 21 % appliquent une tarification sociale« Cantine à 1€ - Tarification sociale des cantines scolaires - Agence de ser... ».. L'enquête menée par l'AMF en 2023 soutient ces observations, montrant que la tarification unique reste largement dominante dans les petites communes de moins de 2 000 habitants (84 %)« Cantine à 1€ - Tarification sociale des cantines scolaires - Agence de ser... ».

La même enquête finit par observer une différence au niveau de la fixation des prix entre les collectivités. Le prix médian appliqué étant de **3,80** euros, tandis que 85 % des collectivités fixent des tarifs compris entre 1 et 5 euros.

La hausse des coûts due à l'inflation a engendré une révision des tarifs pour 86% des collectivités interrogées (**86 %**) . Une augmentation qui reste inférieure à **10 %** dans la grande majorité des cas d'Intercommunalités, « Enquête AMF sur la restauration scolaire
 Des communes volontaires qui engagent leur restauration scolaire vers une alimentation de qualité, bio et durable malgré des contraintes financières et d'approvisionnement » . .

Les écarts dans les pratiques tarifaires, les modes de calcul et les critères pris en compte compliquent les comparaisons et rendent les interprétations plus difficiles. Ceci nous laisse nous poser la question de savoir les critères sur lesquelles se basent les collectivités pour choisir leurs politiques tarifaires.

3. Dynamiques de la fréquentation des cantines

L'enquête menée par l'AMF et Agro Paris Tech en 2023 auprès de 2400 communes et EPCI démontre qu'en moyenne **81%** des enfants scolarisés déjeunent à la cantine, des résultats similaires ont été prouvés par d'autres enquêtes d'Intercommunalités. Le rapport élaboré par la HCFEA en 2024 a tenté, à partir de l'interprétation des travaux d'anciennes enquêtes quantitatives, de déterminer les facteurs sociodémographiques influençant la fréquentation des cantines, en construisant un modèle économétrique de régression logistique.

Tableau 5 | Déterminants de la fréquentation de la cantine scolaire à 5,5 ans en 2017 et 10,5 ans en 2022 (odds ratio)

	À 5 ans et demi	À 10 ans et demi
Situation familiale du parent répondant		
Couple	0,66	0,51***
Famille monoparentale	Réf.	Réf.
Situation des parents vis-à-vis de l'emploi		
Au moins un parent sans emploi	Réf.	Réf.
Aucun parent sans emploi	2,07***	2,14***
Niveau de vie du ménage du parent répondant		
Inférieur à Q1 ¹	Réf.	Réf.
Q1 à Q2	1,62***	1,91***
Q2 à Q3	1,87***	2,21***
Q3 à Q4	1,77***	2,39***
Supérieur à Q4	2,04***	3,14***
Situation face à l'immigration		
Aucun parent immigré	1,17	1,34***
Au moins un parent immigré	Réf.	Réf.
Secteur de l'école		
Public	Réf.	Réf.
Privé	1,63***	1,40***
Taille de l'unité urbaine		
Rural	Réf.	Réf.
2 000 à 4 999 habitants	1,17	0,87
5 000 à 9 999 habitants	1,15	1,09
10 000 à 49 999 habitants	1,15	0,87
50 000 à 199 999 habitants	1,21	0,94
200 000 à 1 999 999 habitants	1,53***	1,21*
Agglomération de Paris	3,09***	0,96
Indice de désavantage social 2015		
Inférieur à Q1 (le moins désavantagé)	2,12***	2,28***
Q1 à Q2	2,22***	1,90***
Q2 à Q3	1,66***	1,56***
Q3 à Q4	1,27**	1,37***
Supérieur à Q4 (le plus désavantagé)	Réf.	Réf.

Source : Haut Conseil de la Famille, de l'Enfance et de l'Âge. (2024, novembre)

Parmi ces facteurs, la situation conjugale des parents apparaît comme l'un des plus déterminants. En 2017, selon une enquête menée par l'INED **76 %** des enfants de 5 ans et demi vivant avec un parent isolé déjeunait régulièrement (3 à 5 jours par semaine) à la cantine, contre **66 %** de ceux dont le parent répondant vivait en couple. La présence des deux parents réduit la probabilité de fréquentation des cantines, car l'un d'eux est plus susceptible d'être disponible à la pause méridienne pour préparer le repas à domicile« Elfe - Étude Longitudinale Française depuis l'Enfance ». Le modèle de régression logistique montre ainsi que les enfants de parents vivant en couple et âgés de 10 ans et demi ont **0,51** fois moins de chances de fréquenter la cantine.

Un autre facteur pertinent est la situation professionnelle des parents. Les enfants dont au moins un parent est au chômage sont moins susceptibles de fréquenter la cantine : à 5 ans et demi, seul **un tiers** d'entre eux y déjeune régulièrement, contre **14 %** pour ceux ayant deux parents employés. Le modèle de régression indique que, pour les enfants de 5 ans et demi, ceux dont les parents sont en emploi ont **2,07** fois plus de chances de fréquenter la cantine que ceux dont les parents sont au chômage.

Le niveau de vie joue également un rôle clé : plus il est élevé, plus l'enfant a de chances de fréquenter la cantine. Les enfants issus d'un foyer appartenant à la 4^e tranche de quotient familial ont **2,04** fois plus de chances de déjeuner à la cantine que ceux dont la famille appartient à la tranche Q1.

L'indice de désavantage social, modélisant “le cumul des désavantages matériels et sociaux à une échelle géographique”⁵⁵, semble également être un indicateur explicatif très pertinent. Le modèle de régression montre que les enfants vivant dans les territoires les moins désavantagés ont **2,12** fois plus de chances de fréquenter la cantine par rapport à ceux issus des territoires les plus défavorisés.

Enfin, l'analyse statistique met en évidence une disparité selon la situation migratoire des parents. Les enfants de parents immigrés ont une probabilité moindre de fréquenter la cantine (**0.75** moins de chance).

Toutefois et contrairement à ce qu'on peut le penser intuitivement, les paramètres organisationnelles des cantines scolaires (Prix, repas , qualité gustative, lieu de production ...) n'ont pas été abordés comme variables explicatives. La question qu'on se pose ici serait de savoir les raisons pour lesquelles ces facteurs n'ont pas été pris en compte dans la conception du modèle : ceci est-il dû à une complexité logistique/analytique (fortes disparités entre les communes au niveau de des pratiques ce qui rend le recueil et le traitement d'information très difficile) ; ou plutôt à un caractère moins explicatif de la fréquentation scolaire, surtout par rapport aux autres déterminants socio-économiques.

D'une manière plus générale, les apports de cette analyse qualitative restent à confirmer sur notre terrain de recherche , à travers un questionnaire que nous comptons déployer auprès des parents.

III. Les défis de l'écologisation de la restauration collective

Adoptée en 2018, la loi EGalim impose des objectifs pour rendre la restauration collective publique plus durable. D'année en année, elle fixe des seuils de produits bio et locaux et de réduction du gaspillage à mettre en place. Depuis 2022, les restaurants collectifs ont notamment l'obligation de s'approvisionner avec au moins 50 % de produits locaux ou sous signes d'origine et de qualité, dont 20 % issus de l'agriculture biologique. La loi vise également à réduire considérablement le gaspillage alimentaire. Dans cette partie, nous verrons néanmoins que l'écologisation de la restauration ne se limite pas à une mise en conformité réglementaire mais nécessite des transformations organisationnelles profondes (1), des changements techniques et logistiques (2). Les mesures environnementales se heurtent également à des freins sociaux et culturels (3).

⁵⁵Institut National d'Études Démographiques (INED). (2024, février). *Indice de défaveur sociale – Version 3*. https://www.ined.fr/fichier/rte/242/ELFE_PLATEFORME-ACCES-AUX-DONNEES/BASES_CONTEXTUELLES/20240215_Indice-defaveur_sociale_v3.pdf

1. Contraintes organisationnelles et économiques

Dans leur article, Philippe Brest et Meriam Karaa (2023)⁵⁶ dressent un panorama des différents freins (cf tableau ci-dessous) à l'écologisation de la restauration collective et en font une classification détaillée.

Tableau 4. Principaux freins et leviers à l'écologisation de la RC publique

Paramètres	Description
Freins identifiés	<ul style="list-style-type: none">- coûts, directs et indirects, liés à de nouvelles pratiques alimentaires, moins industrielles, plus respectueuses de l'environnement- réseaux d'approvisionnement, parfois fragmentés et/ou instables- réticences des convives, face au changement des habitudes alimentaires et/ou des méthodes de la production agricole)- réticences des personnels (charge de travail nouvelle, hors du cœur de métier, manque de formation et de participation aux décisions, habitudes personnelles)
Facteurs favorables	<ul style="list-style-type: none">- évolutions de l'environnement légal (EGalim)- accompagnement des pouvoirs publics (choix politiques locaux, PNA, PAT)- réseaux professionnels et associatifs- engagement des dirigeants et des personnels, conformément à leurs valeurs- pédagogie sur les changements d'alimentation, formation professionnelle

Source : auteurs

Premièrement, les auteurs mettent en avant les contraintes budgétaires, qui constituent un véritable obstacle à l'introduction de produits biologiques ou locaux dans les cantines scolaires. En effet, les budgets alloués à la restauration collective sont souvent limités et doivent être répartis entre de nombreux postes de dépenses tels que le personnel, l'énergie ou la maintenance des infrastructures.

Les repas industriels étant généralement peu coûteux, l'achat de denrées plus durables implique un transfert d'une partie dépenses. De bien meilleure qualité et produites localement, elles sont souvent plus coûteuses que les produits issus de l'agriculture conventionnelle.

Christophe Tréhet (2023)⁵⁷ partage ce constat sur les budgets restreints qui rendent difficile l'achat de produits bio ou locaux. Il insiste sur le rôle de l'inflation qui complique encore davantage l'atteinte des objectifs fixés en matière d'alimentation durable. Cette dernière vient accentuer les difficultés en augmentant les coûts d'approvisionnement. De plus, l'augmentation du coût de la vie affecte directement les familles, la fréquentation des cantines, notamment chez les enfants issus de milieux défavorisés. Ces derniers sont deux fois plus nombreux à ne pas fréquenter les cantines, ce qui aggrave les inégalités alimentaires.

Un autre défi majeur identifié par Philippe Brest et Meriam Karaa réside dans la formation et l'accompagnement des équipes. Nombre de cuisiniers ne sont pas formés à la manipulation et à la préparation de produits bruts et locaux. Les auteurs constatent une certaine réticence de leur part vis-à-vis de l'adaptation des pratiques de cuisine. Le manque de formation et d'accompagnement limite ainsi l'efficacité des politiques d'écologisation mises en place. Les deux auteurs montrent

⁵⁶Brest, Philippe, et Meriam Karaa. « Écologisation de la restauration collective publique : freins et leviers à la mise en œuvre de la loi EGalim ». *Gestion et management public*, n° 5 (7 août 2023): 11-21. <https://doi.org/10.3917/gmp.pr1.0015>.

⁵⁷Tréhet, Christophe. « Cantine : une alimentation durable servie sur un plateau ? » *Sesame* 14, n° 2 (13 décembre 2023): 34-37.

également le manque de coordination entre les acteurs internes impliqués dans le fonctionnement des cantines tels que les services financiers, d'approvisionnement et de production.

Dans cette lignée, Christophe Tréhet montre qu'à défaut d'un contrôle et d'un suivi efficace, les objectifs nationaux en matière d'alimentation durable ne sont globalement pas atteints. Selon le ministère de l'Agriculture, la part des produits durables dans la restauration collective scolaire reste en moyenne à 15 %, dont seulement 10 % de produits bio, bien en deçà des ambitions initiales.

Au-delà des aspects techniques et budgétaires, l'écologisation de la restauration collective dépend de l'engagement humain. L'investissement d'une seule personne ne suffit pas lorsque les équipes sont confrontées à un manque de temps, de compétences ou à des conflits internes entre la cuisine, la gestion, l'animation et les prestataires. Les conditions de travail difficiles, le sous-effectif et le manque de motivation constituent également des freins à l'évolution des pratiques.

2. Freins logistiques et techniques

Le rapport de l'ADEME de 2022⁵⁸ met en évidence une deuxième catégorie de freins qui regroupe les problèmes liés à la logistique et aux aspects techniques de l'approvisionnement en produits alimentaires durables. Tout d'abord, il souligne que d'importantes difficultés d'approvisionnement entravent la transition vers une alimentation plus respectueuse de l'environnement. L'enquête réalisée révèle en effet une absence, dans de nombreux territoires, de filières locales capables de fournir des produits de qualité à des prix compatibles avec les budgets des établissements. Les cantines font face à un accès limité aux circuits courts, souvent en raison d'un manque de structuration de l'offre locale, qui reste fragmentée et insuffisamment organisée pour répondre aux besoins des collectivités. Ce constat a également été fait par Philippe Brest et Meriam Karaa. Les deux auteurs montrent notamment que l'adaptation écologique des cantines est entravée par une offre parfois trop limitée ou irrégulière.

À cela s'ajoute l'absence d'outils de gestion performants pour piloter les achats et assurer un suivi efficace des commandes et des stocks. L'adhésion à des groupements d'achat (départementaux, régionaux...) ou le recours à une gestion concédée se fait rare. Or, cela permettrait d'accroître la flexibilité des cantines dans leur sélection de fournisseurs et augmenter l'intégration de produits locaux et biologiques dans leurs menus. Le manque d'outils de suivi et d'évaluation des impacts écologiques freine ainsi la mise en place de bonnes pratiques et l'amélioration progressive des processus.

Par ailleurs, la disponibilité des produits locaux et biologiques est marquée par une forte variabilité saisonnière, rendant difficile la planification des menus et l'optimisation des achats. Cette irrégularité complique également la mise en place de stratégies d'approvisionnement pérennes, en l'absence d'outils de gestion adaptés permettant un suivi précis des stocks et des besoins.

Au-delà des enjeux liés à l'approvisionnement, les infrastructures des cuisines elles-mêmes constituent un frein majeur. Une alimentation durable impliquant une utilisation de produits bruts, cela nécessite des équipements adaptés pour la transformation des aliments sur place. Or, de nombreuses cantines scolaires ne disposent pas du matériel adéquat. De plus, la capacité de stockage reste souvent

⁵⁸ ADEME, A(R)GILE, Biens Communs, Framhein, Maiom, « Freins et leviers pour une restauration collective scolaire plus durable ».

insuffisante, en particulier pour les produits frais et les denrées périssables, limitant ainsi la possibilité d'acheter en plus grandes quantités auprès des producteurs locaux.

3. Freins sociaux et culturels

A. Préférences alimentaires et influence culturelle

Comme l'avait déjà indiqué Pierre Bourdieu (1979)⁵⁹, l'alimentation et plus particulièrement les goûts alimentaires sont les résultantes d'une construction sociologique et identitaire des individus. L'article d'Antoine Bernard et de Raymond et Sylvain Parasie⁶⁰ montre en effet : « L'observation de ce que l'individu mange, et de la façon dont il le mange représente un outil privilégié pour accéder à une culture de classe. En quelque sorte, pour une sociologie classique de l'alimentation, cette dernière est l'expression d'une culture ou sert de support pour développer une théorie de la société ou du changement social ». L'alimentation est influencée par des facteurs à la fois sociaux, culturels et économiques. En effet, en fonction du milieu de vie, de la place de l'alimentation, du niveau de vie, les goûts alimentaires vont largement différer. Ainsi Perrine Vandebroucke et Claire Delfosse écrivent : « on note des contraintes économiques, un accès limité à certains produits, et des habitudes alimentaires profondément ancrées. »⁶¹. On comprend qu'un ensemble de données socio-économiques influencent les préférences alimentaires. Les deux auteures montrent que les habitudes alimentaires résultent d'une socialisation et que les traditions culinaires, d'autant plus dans le milieu rural, sont un enjeu fondamental. De par leur accessibilité relativement limitée aux grandes enseignes de distribution, les milieux ruraux s'adaptent. Ils mettent en avant des petits marchés et petits commerces souvent approvisionnés par des produits locaux. De nouveaux types de commerces appelés « les commerces itinérants » gagnent en popularité. Les circuits courts sont aussi largement mis en avant avec notamment des ventes locales et des coopératives alimentaires⁶². Toutes ces données empiriques et territoriales vont alors conditionner les préférences des individus vivant en milieu rural. Habitués par exemple à certains types de produits, des produits locaux, leurs habitudes et préférences alimentaires se construisent sur ces repères. Il sera donc intéressant pour nous d'interroger ces habitudes auprès des enfants et plus largement, des familles, lors d'entretiens et de questionnaires.

B. Influence de la famille et de l'école dans l'alimentation des jeunes en milieu rural

Après avoir insisté sur la construction sociale des goûts et préférences alimentaires il s'agit de montrer dans cette partie qu'il existe deux endroits de socialisation concernant l'alimentation. Il y a

⁵⁹Bourdieu, Pierre. (1979). *La Distinction. Critique sociale du jugement*. Paris : Éditions de Minuit.

⁶⁰Raymond, Antoine Bernard de, et Sylvain Parasie. « Les sciences sociales au prisme de l'alimentation ». *Terrains & travaux* 9, n° 2 (2005): 3-11

⁶¹Vandebroucke, Perrine et Delfosse, Claire. « Transitions alimentaires en rural : pratiques et représentations habitantes »

⁶²Delfosse, Claire. « L'alimentation : un nouvel enjeu pour les espaces ruraux ». *L'Information géographique* 83, n° 4 (2019): 34-54.

d'une part la famille, porteuse de valeurs, de représentations et de préférences alimentaires avec certaines habitudes. Les enfants adoptent souvent les mêmes comportements que leurs parents par simple mimétisme. Et d'autre part l'école notamment les cantines. Ainsi les questionnements et préoccupations quant à la qualité de l'alimentation dans les cantines font l'objet de réflexions. Comme il s'agit de territoires relativement isolés, il s'est développé des schémas de restauration collective où l'on essaie de penser les manières d'approvisionnement de produits locaux. Des initiatives de cuisine centrale ont été pensées pour concilier les préférences alimentaires mais aussi et surtout pour réduire les coûts. Ces cuisines centrales permettent de fournir des plats aussi bien pour les cantines que pour les EHPAD et les maisons de retraite. Ces dispositifs sont souvent soutenus par des associations, là où les collectivités territoriales sont parfois défaillantes. Ainsi, les préférences alimentaires, les goûts et les habitudes des individus en milieu rural, et plus particulièrement les jeunes peuvent s'expliquer non seulement par un processus de socialisation primaire que représente la famille mais aussi par l'institution que représente l'école et les choix opérés en matière d'alimentation et de choix d'approvisionnements au sein d'un projet de restauration collective pour beaucoup d'espaces ruraux.

C. Résistance aux changements alimentaires

On observe cependant certaines résistances aux changements alimentaires dans les zones rurales. Dans son article, Béatrice Mesini montre les axes principaux de la résistance de certaines zones rurales en particulier face au phénomène de la mondialisation [Mésini, « Résistances et alternatives rurales À la mondialisation »⁶³](#). En effet, l'auteurice montre que certaines zones rurales, en particulier dans le sud de la France, veulent asseoir leur autonomie alimentaire au travers de mécanismes déjà vus précédemment comme des pratiques agricoles durables, une économie locale solidaire, mais aussi des circuits courts face aux géants de l'industrie alimentaire. Aussi l'article met en avant l'interconnexion entre les mouvements de résistance ruraux et ceux relevant des milieux urbains. En effet, la majeure partie des revendications de la part des milieux ruraux qui se concentrent sur l'autonomie alimentaire mais aussi sur la justice sociale et sur la protection de l'environnement trouvent une résonance dans les revendications urbaines face aux méfaits de la mondialisation. On voit alors se former des coopérations entre des producteurs ruraux et des consommateurs urbains afin de mettre en avant des systèmes alimentaires différents et alternatifs. Par ailleurs dans l'article « Les systèmes alimentaires et agricoles territorialisés : des leviers vers la transition ? » par Nathalie Corade, Marie Lemarié-Boutry, Kevin Maréchal et Julien Noel, il est montré que des systèmes comme les « Systèmes alimentaires et agricoles territorialisés » (SAAT)⁶⁴ ont été mis en place pour renforcer les relations locales sur le plan alimentaire en favorisant la proximité entre les consommateurs et les producteurs. Là encore l'article souligne le rôle des circuits courts permettant de réduire la distance entre le lieu où sont produits les aliments et où ils sont consommés pour une plus grande solidarité locale. On remarque ainsi que le monde rural s'organise face à certaines dynamiques qu'il considère quasiment comme une menace pour son équilibre et son autonomie alimentaire en développant des

⁶³Mésini, Béatrice. « Résistances et alternatives rurales À la mondialisation ». *Études rurales*, n° 169-170 (1 janvier 2004): 043-059

⁶⁴Corade, Nathalie, Marie Lemarié-Boutry, Kevin Maréchal, et Julien Noel. « Les systèmes alimentaires et agricoles territorialisés : des leviers vers la transition ? » *Économie rurale. Agricultures, alimentations, territoires*, n° 382 (31 décembre 2022): 9-15. <https://doi.org/10.4000/economierurale.10548>.

moyens caractéristiques des zones à faible densité. L'on peut par ailleurs considérer ces comportements et ces stratégies comme des résistances à des changements alimentaires associés à une mondialisation de l'approvisionnement alimentaire géré par de grandes industries de distribution.

Il a été essentiel dans cette partie de rendre compte de la place de l'alimentation dans les milieux ruraux, notamment en comprenant les relations étroites entre les divers cercles de socialisation et le rôle de l'alimentation. Nous avons compris qu'en fonction des aménagements des territoires, de l'éducation alimentaire par les parents, par les produits mis en avant dans les cantines et les restaurations collectives, l'alimentation incarne des caractéristiques typiques du milieu rural. Il s'agira ainsi d'interroger sur le terrain les préférences alimentaires mais aussi les résistances et le type de plats proposés dans les cantines.

IV. Innovations et bonnes pratiques pour améliorer la restauration collective rurale

1. L'approvisionnement local et circuits courts

A. Développement des cantines bio et locales

L'approvisionnement en produits bio et locaux pour la restauration scolaire repose sur une reterritorialisation des circuits alimentaires, nécessitant une coordination accrue entre producteurs, collectivités et intermédiaires⁶⁵. La mise en place de Projets Alimentaires Territoriaux (PAT), impulsée par la loi d'Avenir pour l'Agriculture (2014), vise à faciliter cette transition en intégrant des acteurs locaux dans une logique de circuits courts. Des initiatives comme celles menées en Indre-et-Loire montrent qu'il est possible de structurer des filières locales adaptées aux contraintes de la restauration scolaire. Le département accompagne activement les producteurs locaux, mais aussi le développement d'une filière bio adaptée aux exigences de la restauration collective et la mise en place de groupements d'achats territoriaux⁶⁶. Cependant, la mise en conformité des exploitations avec les normes sanitaires et logistiques reste un obstacle de taille, notamment en raison des calibrages, de la transformation et de la livraison.

Dans d'autres territoires, des régies agricoles municipales se développent pour contourner ces difficultés. La ville de Mouans-Sartoux, souvent citée en exemple, produit une partie des légumes servis dans ses cantines, permettant un contrôle direct sur l'approvisionnement tout en limitant les

⁶⁵Noël et al., « Dynamiques territoriales et jeux d'acteurs dans l'approvisionnement bio-local de la restauration collective ligérienne ».

⁶⁶Tétart, Gilles. « La restauration scolaire, pilier d'une transition alimentaire territorialisée ? » *Pour* 246, n° 2 (22 septembre 2023): 6-11. <https://doi.org/10.3917/pour.246.0006>.

coûts⁶⁷. Toutefois, ces initiatives restent marginales et nécessitent des investissements conséquents pour être viables à grande échelle. Le coût des denrées alimentaires est souvent cité comme l'un des principaux obstacles à l'intégration du bio et du local dans les cantines scolaires. Instinctivement, le bio est perçu comme plus cher, ce qui peut limiter son adoption, notamment dans les territoires ruraux aux budgets serrés.

Cependant, plusieurs études montrent que cette perception mérite d'être nuancée : les cantines bio parviennent à maintenir leur équilibre budgétaire grâce à des efforts parallèles : réduction du gaspillage alimentaire, rationalisation des menus et introduction de repas végétariens⁶⁸. En effet, les collectivités qui dépassent 20 % d'approvisionnement biologique n'ont pas nécessairement un coût alimentaire plus élevé que les autres (souvent même inférieur), dès lors que des mesures de gestion adaptées sont mises en place.

Certaines villes ont également fait le choix d'une tarification sociale pour faciliter l'accès à des repas de qualité. À Bayeux et Louvigny, le prix des repas varie en fonction du quotient familial, permettant une plus grande équité sociale tout en soutenant la transition alimentaire⁶⁹.

L'un des principaux défis du développement des cantines bio et locales reste la logistique d'approvisionnement. L'approvisionnement en produits bio et locaux implique une organisation plus complexe, malgré la diminution du nombre d'intermédiaires, que les circuits longs : diversité des fournisseurs, cycle saisonnier des produits, normes sanitaires strictes⁷⁰.

Les cantines doivent composer avec des contraintes particulières :

- Problèmes de livraison : les petites exploitations locales ne disposent pas des moyens et du temps nécessaires pour assurer une distribution adaptée aux volumes requis par les cantines.
- Manque d'infrastructures de niveau local : la transformation des produits (ex. légumeries) est souvent un maillon manquant.
- Rigidité des marchés publics : le cadre réglementaire des appels d'offres limite parfois l'intégration de producteurs locaux.

Des solutions émergent néanmoins. Certaines collectivités développent des plateformes de mutualisation permettant aux petits producteurs de s'unir pour répondre aux appels d'offres publics⁷¹ et d'avoir le poids nécessaire pour y participer. D'autres favorisent des partenariats avec des légumeries ou des coopératives locales, facilitant ainsi la préparation des produits avant leur livraison aux cantines⁷².

⁶⁷Esnault, « La restauration scolaire dans le premier degré: quelle place pour un approvisionnement bio de proximité? Étude centrée sur six communes du Calvados ».

⁶⁸Un plus bio, « Observatoire de la restauration collective bio et durable ».

⁶⁹Esnault, « La restauration scolaire dans le premier degré: quelle place pour un approvisionnement bio de proximité? Étude centrée sur six communes du Calvados ».

⁷⁰Noël et al., « Dynamiques territoriales et jeux d'acteurs dans l'approvisionnement bio-local de la restauration collective ligérienne ».

⁷¹Op. Cit.

⁷²Tétart, Gilles. « La restauration scolaire, pilier d'une transition alimentaire territorialisée ? » *Pour* 246, n° 2 (22 septembre 2023): 6-11. <https://doi.org/10.3917/pour.246.0006>.

Malgré les défis, la transition vers des cantines plus bio et locales semble être une tendance durable, portée par la mobilisation des collectivités et des citoyens. Les attentes sociétales vis-à-vis d'une alimentation saine et durable sont de plus en plus fortes, ce qui pousse les élus à accélérer la mise en place de politiques alimentaires ambitieuses. Des innovations technologiques contribuent également à cette évolution. En Indre-et-Loire, le renouvellement du matériel de cuisine a permis d'optimiser la gestion des produits frais, réduisant ainsi le gaspillage et facilitant l'intégration de denrées locales et biologiques. L'accompagnement des équipes de restauration, la formation des cuisiniers et l'implication des élèves dans des projets pédagogiques liés à l'alimentation sont d'autres leviers essentiels pour ancrer cette transformation dans la durée.

Le développement des cantines bio et locales en France repose sur des avancées notables, mais il demeure confronté à plusieurs contraintes structurelles. La mise en place d'une véritable gouvernance alimentaire territoriale, intégrant tous les acteurs de la chaîne (collectivités, producteurs, distributeurs, citoyens), est essentielle pour garantir le succès de cette transition.

B. Partenariats avec les agriculteurs et producteurs locaux

Les partenariats entre les cantines et les producteurs locaux permettent de réduire les intermédiaires, et d'offrir une meilleure rémunération aux agriculteurs et une traçabilité accrue des produits. Cette approche répond également à une demande sociale et une demande politique croissantes en faveur d'une alimentation durable, plus respectueuse de l'environnement et qualitative⁷³.

Dans certaines régions, on observe des initiatives spontanées. À Nemours en Seine-et-Marne, un modèle de collaboration directe permet aux producteurs locaux de fournir de manière ponctuelle des repas bio et locaux aux restaurants scolaires, sans engagement, bien que cela demande un travail supplémentaire pour le personnel. D'autres initiatives, comme aux Mureaux, intègrent des coopératives agricoles locales qui transforment et livrent directement des produits adaptés aux besoins de la restauration collective⁷⁴.

Il existe cependant de nombreux obstacles au développement des partenariats directs en France. Le Code des marchés publics impose des règles strictes qui complexifient l'élaboration de partenariats directs entre les cantines et les producteurs locaux. Les appels d'offres, souvent conçus pour des volumes importants, favorisent les grands distributeurs et excluent de fait les petites exploitations agricoles. Même si des ajustements ont été faits pour inclure des critères de durabilité, il demeure interdit d'exiger une origine locale dans un appel d'offres, ce qui freine la structuration de circuits courts⁷⁵. L'approvisionnement en produits frais et locaux, sur un modèle de circuit court, implique des

⁷³Velly, Ronan Le. « La relocalisation des approvisionnements de la restauration collective et le code des marchés publics ». *Pour* 215216, n° 3 (2012): 269-74. <https://doi.org/10.3917/pour.215.0267>.

⁷⁴Aubry, Christine. « Concilier cantine bio et agriculture locale, les voies possibles ». *Métropolitiques*, 17 septembre 2012. <https://metropolitiques.eu/Concilier-cantine-bio-et.html>.

⁷⁵Velly, Ronan Le. « La relocalisation des approvisionnements de la restauration collective et le code des marchés publics ». *Pour* 215216, n° 3 (2012): 269-74. <https://doi.org/10.3917/pour.215.0267>.

contraintes logistiques significatives : saisonnalité des produits, transformation et conditionnement, distribution et livraison⁷⁶.

Quelques études de cas et retours d'expériences existent sur le territoire français, des expérimentations locales qui favorisent les partenariats entre producteurs locaux et restaurants scolaires. L'initiative Breizh Alim' en Bretagne est une politique publique présentée comme une mesure de soutien aux éleveurs porcins bretons, elle a en réalité contribué à renforcer la mainmise des groupes agro industriels[5]. La région Île-de-France a également développé des filières locales spécifiques pour l'approvisionnement des cantines en carottes et pomme-de-terres bio notamment grâce à l'appui des chambres d'agriculture. La région s'est confrontée à un problème d'assimilation entre offre et demande : cette région céréalière productiviste ne disposait pas d'une offre adéquate. Cet exemple a plutôt mis en avant les tensions entre circuits courts et logiques industrielles, et par là, les enjeux organisationnels et économiques qui structurent ces politiques⁷⁷.

Face à ces difficultés et exemples, des stratégies et leviers sont identifiés pour développer des partenariats, proposés à la fois par des acteurs de l'alimentation (cantines scolaires et producteurs locaux) mais aussi par des chercheurs. La première est évidemment un assouplissement du code des marchés publics, on observe déjà des stratégies de contournement et surtout des propositions diverses :

- Découpage des marchés en lots plus petits pour que tous puissent répondre aux appels d'offres.
- Utilisation des critères de développement durable pour aider les circuits courts sans mentionner explicitement leur origine locale⁷⁸.
- Recours aux marchés à procédure adaptée (MAPA) en dessous du seuil des 90 000 euros qui paraît depuis longtemps trop élevé pour plus de flexibilité⁷⁹.

Comme évoqué, un problème aux partenariats directs est la logistique pour les petits producteurs souvent en manque de moyen ou pour un souci de chronophage. La mutualisation des plateformes d'approvisionnement qui pourraient devenir l'intermédiaire idéal entre cantines et producteurs : légumeries locales, coopératives agricoles ou projets alimentaires territoriaux... permettant de pallier aux problèmes des intermédiaires mais aussi aux manques de moyens logistiques des différents acteurs locaux⁸⁰. Dans la continuité de cette idée, il paraît essentiel dans toutes les contributions scientifiques à disposition qu'une formation du personnel de cantine et scolaire est essentielle à la fois pour être sensibilisé à l'alimentation durable mais aussi à l'utilisation de produits bruts et locaux. La mise en place d'outils de concertation entre les différents acteurs pour favoriser une meilleure compréhension des attentes et des contraintes de chacun est aussi envisageable⁸¹.

Ces dernières années, les partenariats entre les cantines scolaires et les agriculteurs locaux se sont multipliés en France, reflétant une volonté croissante de promouvoir une alimentation durable et de

⁷⁶Pahun, Jeanne. « Les politiques d'approvisionnement local sont-elles favorables aux agriculteurs ? Le contre-exemple de la politique alimentaire de la région Bretagne ». *Pôle Sud* 55, n° 2 (30 décembre 2021): 19-33. <https://doi.org/10.3917/psud.055.0019>.

⁷⁷Op. Cit.

⁷⁸Darly et Aubry, « La demande en produits locaux de la restauration collective ».

⁷⁹Pahun, « Les politiques d'approvisionnement local sont-elles favorables aux agriculteurs ? »

⁸⁰Aubry, « Concilier cantine bio et agriculture locale, les voies possibles ».

⁸¹Velly, Ronan Le. « La relocalisation des approvisionnements de la restauration collective et le code des marchés publics ». *Pour* 215216, n° 3 (2012): 269-74. <https://doi.org/10.3917/pour.215.0267>.

soutenir l'agriculture locale. Le développement de partenariats entre cantines et agriculteurs locaux constitue un levier essentiel pour relocaliser l'alimentation scolaire et renforcer la transition vers une alimentation durable.

C. Modèles de logistique adaptés aux petites structures

L'approvisionnement en produits locaux et biologiques pour la restauration collective pose un défi particulier aux petites structures, notamment en milieu rural ou périurbain. La logistique constitue un enjeu crucial pour ces établissements, souvent contraints par des volumes de commande limités, un accès réduit aux fournisseurs et un manque de mutualisation des ressources. Plusieurs modèles émergent pour pallier ces difficultés, allant des plateformes logistiques locales aux circuits courts en passant par la mutualisation des achats et des outils de transformation.

D'abord, pour les petits restaurants scolaires, les défis sont plus nombreux et structurels :

- De faibles volumes de commandes : le nombre de repas est faible, ne permettant pas d'économies d'échelle ni de remises de la part des fournisseurs⁸².
- Une certaine dispersion géographique : en zone rurale, les distances sont inévitablement exacerbées entre producteurs et restaurants scolaires ce qui contribue à l'augmentation des coûts de livraison (malgré un trafic moins chargé)⁸³.
- Un manque d'infrastructures de stockage et de transformation : à l'inverse des grandes structures, ces cantines manquent de moyens pour recevoir et transformer des produits bruts.

L'accès à un approvisionnement bio et local, malgré une impression de proximité facilitante, dans les espaces non-centraux est davantage complexe que pour les grandes structures, nécessitant des solutions adaptées à leur échelle.

Face à ces défis caractéristiques de ces espaces, plusieurs modèles logistiques se développent pour faciliter l'approvisionnement des petites structures tout en favorisant les circuits courts. L'une des stratégies avancée est la mutualisation des achats et des livraisons permettant aux petites structures d'augmenter le nombre de repas et donc d'accéder aux économies d'échelle. Cela peut se reposer sur l'échelon intercommunal, collectivité fédératrice qui autorise la coopération entre petites communes. À cette échelle peut aussi être porté un Plan Alimentaire Territorial qui facilite la planification alimentaire et la coopération entre tous offreurs et demandeurs d'un territoire. La mutualisation permet surtout, dans l'espace rural, d'accéder aux plateformes de distribution locale en développement en France à l'image d'AgriLocal 71 ou de « Manger Bio en Isère » qui sont un moyen pour les producteurs locaux de répondre à des appels d'offre dans un contexte où le code des marchés publics régit l'essentiel des approvisionnements de la restauration scolaire⁸⁴.

⁸²Esnault, « Approvisionnement la restauration scolaire des espaces non centraux ».

⁸³Darly et Aubry, « La demande en produits locaux de la restauration collective ».

⁸⁴Praly, Cécile, Carole Chazoule, Claire Delfosse, Séverine Saleilles, et Aude Miehe. « Chapitre 8. Repenser l'échelle d'approvisionnement des cantines ». In *Au plus près de l'assiette*, 169-86. Éditions Quæ, 2012. <https://doi.org/10.3917/quae.prige.2012.01.0169..>

Ensuite, si le constat est de dire qu'il est impossible de doter en moyens nécessaires les cantines des petites communes qui font face à la recentralisation de l'État des années 2010⁸⁵ pour transformer les produits bruts, la solution peut être d'implanter un réseau d'outils de transformation intermédiaire. Le manque d'infrastructures adaptées constitue un frein majeur pour les petites cantines qui doivent souvent se tourner vers des produits pré-transformés, moins qualitatifs : les légumeries locales qui peuvent jouer un rôle clé dans l'intégration des circuits courts⁸⁶ d'abattoirs et ateliers de découpe de proximité ou encore des coopératives agricoles de transformation... alors les fournisseurs pourraient livrer à ces outils intermédiaires facilitant la transformation.

L'adaptation des modèles de logistique aux petites structures peut également se faire, pour certains, par la flexibilisation des circuits de distribution. Les modèles de distribution alternatifs se développent pour répondre aux besoins spécifiques des petites cantines :

- Les circuits courts avec livraison directe : lorsque les volumes sont faibles, certains producteurs livrent directement les cantines locales, limitant ainsi les coûts de transport et garantissant une meilleure fraîcheur des produits.
- Les plateformes logistiques territoriales, tirées des Marchés d'Intérêt National (MIN), ces structures permettent aux producteurs de déposer leurs produits en un point unique.

En France, certains territoires expérimentent avec succès des modèles logistiques adaptés aux petites structures. C'est notamment le cas du Cotentin dont l'exemple est particulièrement décrit par Morgane Esnault dans les *Annales de Géographie*, elle y fait à la suite d'une enquête sur la restauration scolaire, un plaidoyer pour que la force publique installe de « petits outils de transformation » directement gérés par les collectivités⁸⁷.

Les modèles de logistique adaptés aux petites structures dans la restauration collective sont en pleine évolution et constituent un levier clé pour l'approvisionnement local et durable des cantines scolaires. Si les solutions sont nombreuses : mutualisation des commandes, plateformes intermédiaires, transformation locale des produits. Leur généralisation nécessite une meilleure coordination entre les acteurs du territoire et un soutien institutionnel renforcé. L'avenir de ces modèles repose sur une articulation efficace entre les collectivités, les producteurs et les acteurs de la logistique, afin d'assurer une alimentation de qualité aux élèves, tout en soutenant l'agriculture locale.

2. L'éducation alimentaire : sensibilisation des enfants et rôle des parents

⁸⁵Cabannes, Michel. « Le défi de la perte de pouvoir fiscal ».

⁸⁶Op. Cit.

⁸⁷Esnault, Morgane. « Approvisionner la restauration scolaire des espaces non centraux : vers un service public de l'alimentation ? Éléments de réflexion à partir du cas du Cotentin ». *Annales de géographie* 749750, n° 1 (6 avril 2023): 64-89. <https://doi.org/10.3917/ag.749.0064>.

A. Programmes pédagogiques sur la nutrition - question gustative et attractivité

Nous nous intéressons ici à l'apprentissage explicite autour du goût. Il s'agit d'apprendre à goûter dans le cadre d'ateliers et de formations. Les programmes d'éducation alimentaire sont nés dans les années 1970 et ils "placent l'individu et la verbalisation de ses perceptions au cœur de leur démarche".⁸⁸ À l'inverse, l'apprentissage implicite renvoie à la socialisation de l'individu, c'est le fait de manger de la même manière que ses pairs (familles, amis). Le plus souvent, cette forme d'apprentissage se fait sur le long terme.

Un apprentissage du goût dès le plus jeune âge est essentiel car entre 2 et 6 ans, les enfants ont peur de goûter à des nouveaux aliments, d'aller vers l'inconnu. Cette peur, appelée "néophobie" est une étape essentielle dans le processus de construction de l'enfant⁸⁹ et disparaît progressivement. Les ateliers autour du goût sont alors essentiels pour permettre aux enfants de dépasser cette peur. Il est précisé qu'il faudrait huit à dix consommations pour réduire la néophobie. Ces ateliers sont aussi des lieux de partage et de socialisation secondaire entre enfants de même âge, comme le souligne Nathalie Politzer (2017) : "des enfants de 3 à 5 ans apprennent à aimer un aliment initialement peu apprécié, en l'occurrence un légume, après avoir partagé leur repas à plusieurs reprises avec des enfants qui prennent plaisir à le manger"⁹⁰.

Concrètement, cet apprentissage autour du goût se matérialise au sein d'évènements comme la "semaine du goût". Instaurée en 1990, la semaine du goût est parrainée par le Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire. L'objectif est de sensibiliser au bien-manger, de faire découvrir aux enfants de nouvelles saveurs, textures, et provenances mais aussi transmettre des connaissances sur liées aux bienfaits d'une alimentation saine et équilibrée. La semaine du goût réunit différents acteurs : enfants, familles, enseignants mais aussi producteurs et acteurs divers de la chaîne alimentaire. Enfin, une plateforme (legout.com⁹¹), permet de mettre en relation les enseignants des écoles françaises et l'organisme, en vue de lancer des projets d'interventions à destination des enfants de tout âge.

B. Ateliers culinaires et implication des élèves dans la préparation des repas

L'implication des élèves dans la préparation des repas, notamment à travers des ateliers culinaires, constitue un levier essentiel dans les enjeux de l'éducation alimentaire.

Comme le souligne Céline Lepeltier dans son article « L'empowerment dans les 'ateliers cuisine' : entre enjeux et pratique »⁹², ces ateliers, en tant qu'outil institutionnel de réduction des inégalités

⁸⁸Politzer, Nathalie. « L'éducation des enfants au goût ». *Pratiques en nutrition* 13, n° 49 (janvier 2017): 26-29. <https://doi.org/10.1016/j.pranut.2016.12.007>.

⁸⁹Marie. « Néophobie alimentaire ». *Phobie alimentaire* (blog), 27 mars 2012. <https://www.phobie-alimentaire.fr/comprendre-la-maladie/quest-ce-que-la-neophobie/>.

⁹⁰Op. Cit.

⁹¹« La Semaine du Goût du 14 au 20 octobre 2024 ».

⁹²Lepeltier, Céline. « L'empowerment dans les « ateliers cuisine » : entre enjeux et pratique ». *Vie sociale* 3, n° 3 (2011): 51-63. <https://doi.org/10.3917/vsoc.113.0051>.

sociales – telles que mentionnées dans le rapport publié par UNICEF France en novembre 2024⁹³–, peuvent non seulement modifier les pratiques alimentaires, mais aussi renforcer le lien social. Dès lors, il convient de vérifier cette hypothèse sur notre terrain : la mise en place d’ateliers cuisine au sein des cantines de notre territoire pourrait-elle diminuer la réticence des enfants à fréquenter la cantine scolaire ?

En effet, le déjeuner pris dans les locaux de la cantine scolaire est considéré comme un lieu privilégié d’éducation alimentaire. À ce titre, « les différents acteurs (cuisinier, personnel enseignant ou d’encadrement, gestionnaire, mais aussi les fournisseurs et donc les agriculteurs) sont amenés à jouer un rôle pédagogique autour d’enjeux qui sont aujourd’hui de première importance et qui découlent de notre alimentation : la santé, l’environnement, le développement des territoires »⁹⁴. Ce rôle d’accompagnant peut être assumé par l’école de diverses manières. En particulier, « cette introduction doit être accompagnée d’animations et de communication, permettant de dépasser les éventuelles réticences ou craintes rencontrées chez certains convives et de les associer à la démarche »⁹⁵, notamment à travers des ateliers organisés « au moment du repas » ou intégrés à un enseignement plus traditionnel.

Christian Bourdel met également en évidence l’efficacité de divers types d’ateliers pour éveiller la curiosité des plus jeunes, notamment dans le cadre de l’introduction de produits bio. Parmi ces dispositifs figurent des « outils pédagogiques et ludiques, affiches, dégustation en présence d’un producteur ou d’un animateur, organisation de visites de ferme bio, intervention de diététicien »⁹⁶. L’utilisation de ces approches innovantes permet aux enfants de s’approprier les savoirs acquis et de les sensibiliser à des enjeux essentiels tels que la durabilité, la diversité alimentaire, le respect de la saisonnalité et le goût.

Ainsi, l’organisation d’ateliers culinaires au sein des cantines scolaires apparaît comme une piste prometteuse pour transformer les pratiques alimentaires des jeunes convives tout en renforçant leur lien au territoire et à l’environnement.

C. Participation des parents et des associations locales

La participation des parents et des associations locales dans le domaine éducatif est un enjeu majeur pour renforcer le lien entre l’école et son environnement, d’autant plus en milieu rural. Une implication active des parents dans la vie scolaire entraîne inévitablement l’amélioration du cadre éducatif des enfants ainsi que l’état d’esprit autour de l’école. L’implication des parents et leurs pratiques participatives créent évidemment des opportunités et parfois des défis.

La participation des parents dans l’éducation ne se limite pas à la sphère familiale et à l’aide aux devoirs. Nombreuses sont les écoles ont mis en place des dispositifs visant à intégrer les parents dans la décision et dans l’animation de l’environnement scolaire. L’expérience des écoles expérimentales de

⁹³FLABAT, « Près de 20 000 enfants et adolescents révèlent des inégalités et un sentiment d’exclusion sociale préoccupant ».

⁹⁴Bourdel, Christian. « Les actions de sensibilisation dans les cantines scolaires : l’exemple du 2^e arrondissement de Paris ». *Pour* 205206, n° 2 (2010): 267-73. <https://doi.org/10.3917/pour.205.0267>.

⁹⁵Op. Cit.

⁹⁶Op. Cit.

la Villeneuve à Grenoble (1972-2005) témoigne d'une forme avancée d'implication parentale. Dans ce cadre, des parents ont pris part à la gestion des écoles par le biais de conseils de maison, qui remplaçaient les comités de parents historiques. Ces instances visaient à renforcer la coopération et les connaissances entre enseignants et familles, et à impliquer les parents dans la vie scolaire et le suivi pédagogique des élèves⁹⁷.

Le modèle cité a cependant rencontré quelques obstacles, notamment la tension entre les parents et les professeurs concernant la répartition du pouvoir décisionnel dans la vie scolaire. Les professeurs peuvent parfois estimer que les parents, bien que partenaires essentiels de l'éducation, ne disposent pas de l'expertise nécessaire à la prise de décision. Cette frontière labile, selon les écoles et enseignants, entre "profanes" et "experts"⁹⁸ a souvent réduit les marges de manœuvre parentales dans la prise de décision scolaire. On peut ajouter à cela le constat que le capital social joue sur l'engagement ou non des parents dans une activité associative.

Les associations de parents d'élèves jouent un rôle primordial dans l'éducation et la sensibilisation des enfants, en complément du corps pédagogique. Certaines associations interviennent dans les cantines pour promouvoir une alimentation durable, c'est le cas dans le 2^e arrondissement parisien où une association de parents d'élèves a oeuvré à l'intégration de produits bio dans l'approvisionnement ainsi qu'une sensibilisation à la production de ces aliments⁹⁹. Au-delà de la question alimentaire, les associations parentales contribuent également à l'éducation citoyenne et environnementale des élèves autour de projets éducatifs¹⁰⁰.

La participation des parents et des associations reste marquée par des résistances institutionnelles et des conflits sociaux. Souvent, malgré leurs intégrations, les parents restent cantonnés à un rôle consensuel d'adhésion aux valeurs des enseignants qui sont considérés comme les experts du collège. Une exclusion implicite de certains parents de la prise de décision est observable en raison de désaccords avec les pratiques éducatives mises en place¹⁰¹.

La participation des parents et des associations est bénéfique aux vies scolaires des établissements, elle est cependant confrontée au défi de son institutionnalisation : tension entre expertise pédagogique et engagement citoyen, inégalités sociales... C'est en lien avec ce constat que certaines associations de parents poussent vers une gouvernance scolaire plus ouverte et inclusive.

Le cas rural est évidemment différent du cas urbain. L'action des parents à la vie scolaire est essentielle pour le dynamisme des écoles rurales. Le sou des écoles, les kermesses ou encore les carnivals sont des exemples d'événements, issus du cadre scolaire, qui contribuent à l'éducation des enfants dans le prolongement pédagogique. Ces exemples sont effectifs dans la commune de Matour, lieu de notre enquête, avec l'association de la "Souris verte" qui œuvre à ce dynamisme. Cependant, l'implication dans les événements n'est pas la même que dans la restauration scolaire. La situation de Tramayes en est témoin avec une association de parents d'élèves de gestion de la restauration scolaire qui a cessé de fonctionner en 2018, alors que les événements cités continuent d'être organisés.

⁹⁷Allam, « Quand la participation met en cause l'institution scolaire. L'expérience controversée des écoles expérimentales de la Villeneuve à Grenoble (1972-2005) », 2017.

⁹⁸Op. Cit.

⁹⁹Bourdel, « Les actions de sensibilisation dans les cantines scolaires », 2010.

¹⁰⁰Op. Cit.

¹⁰¹Allam, « Quand la participation met en cause l'institution scolaire. L'expérience controversée des écoles expérimentales de la Villeneuve à Grenoble (1972-2005) », 2017.

L'implication des parents dans la vie scolaire de leurs enfants, en milieu rural, n'est plus à prouver. La gestion d'une cantine scolaire reste un exercice plus complexe et fastidieux reposant souvent, sur un même noyau de parents d'élèves, pendant de longues périodes.

3. Gestion du personnel et stratégies de réduction du gaspillage alimentaire

A. Revalorisation du métier de cuisinier

Les cuisiniers et le personnel de cuisine ne se situent pas dans le périmètre strict de l'« éducation en situation formelle » à l'inverse des professeurs, pourtant, leurs actions doivent avoir une portée éducative. En effet, ces professionnels ont tout de même un rôle dans les apprentissages alimentaires relevant du « non formel »¹⁰²(Bézille et Brougère, 2007). Cette éducation alimentaire informelle s'inscrit dans un contexte particulier : le rejet, voire le dégoût des élèves pour la restauration scolaire. Les travaux montrent que les critiques se dressent à l'encontre de "l'institution scolaire à laquelle la cantine reste profondément associée de leur point de vue" (César, 2006).

Même si le personnel de cuisine n'est pas directement visé, parce qu'il est central de la restauration scolaire, une certaine revalorisation serait à repenser. En effet, le métier de cuisinier en restauration scolaire n'a pas une grande reconnaissance sociale. "Le personnel de restauration scolaire se sent souvent isolé et non valorisé, ce qui peut affecter leur motivation et la qualité de leur travail".¹⁰³ Ainsi, il serait recommandé d'améliorer la collaboration entre la direction et la cuisine scolaire, d'améliorer la communication et le service pour offrir aux élèves une meilleure expérience à la cantine.

De plus, l'amélioration des conditions de travail des cantiniers est à travailler. Nous pouvons faire référence à l'initiative de la "quatrième gamme" dans la restauration scolaire. La quatrième gamme fait référence à des produits alimentaires déjà préparés¹⁰⁴: les légumes, fruits, ou autres ingrédients qui sont préalablement épluchés, coupés et lavés avant d'être livrés aux établissements scolaires. Ainsi, les conditions de travail des cuisiniers sont améliorées car cette initiative réduit les gestes répétitifs et souvent pénibles comme l'épluchage et la découpe des aliments. Ainsi, les risques de troubles musculosquelettiques (TMS) chez les cantiniers sont réduits. Par ailleurs, les pertes liées aux épluchures sont aussi réduites, permettant aux cuisiniers d'économiser eau, énergie et matières premières.

Au niveau de la revalorisation rôle de cuisinier, il existe une double contrainte : celle de satisfaire les attentes des élèves au niveau de la qualité des repas et celle du respect du budget imposé par la collectivité territoriale. Une troisième contrainte réside dans l'encadrement des menus par le diététicien. Pourtant, face à ces impératifs, les cuisiniers ressentent un manque de reconnaissance de la

¹⁰²Mathiot, Louis. « Chapitre 7. Perceptions professionnelles et parentales de la restauration scolaire : un service à la croisée de découpages institutionnels dans un contexte d'éducation à la santé ». Dans *Quand les cantines se mettent à table...*, 139-55. Educagri éditions, 2020.

¹⁰³Desmarlières, B. (2023). « Diététicien en école pour une transition vers une alimentation saine et durable. », s. d. https://lesdieteticiens.be/wp-content/uploads/2023/12/20231204_SITE_Dieteticien-en-cole-pour-une-transition-vers-une-alimentation-saine-et-durable_B-Desmarlieres-1.pdf.

¹⁰⁴Tétart, Gilles. « La restauration scolaire, pilier d'une transition alimentaire territorialisée ? » *Pour* 246, n° 2 (22 septembre 2023): 6-11.

part des élèves mais aussi de l'institution scolaire¹⁰⁵ (Mathiot, 2020). Les relations sociales avec les enseignants du collège ne sont pas les meilleures d'après les cuisiniers car ils ressentent un rapport asymétrique. Il y aurait une dichotomie entre "professionnels de l'éducation" et éducation informelle, via l'assiette de l'enfant. Pourtant, les cuisiniers jouent un rôle dans l'apprentissage "non formel" (comme cité dans le 3.1).

B. Rôle des diététiciens et implications du personnel municipal dans la promotion d'une alimentation saine et durable

Le rôle des nutritionnistes / diététiciens serait double aujourd'hui. Ces professionnels se chargent de la mise en place d'une « bonne » offre de restauration¹⁰⁶, offre qui renvoie à deux réalités (Comoretto et al., 2020). Tout d'abord, il s'agit de "répondre aux prescriptions normatives en matière de nutrition" en respectant les apports nutritionnels et le cadre légal. Il s'agit aussi d'offrir du "plaisir alimentaire aux élèves". C'est d'ailleurs en ce sens que certaines études recommandent l'appellation de "restaurants" (pour désigner les cantines) et "convives" (pour les élèves). Le but serait de changer l'image négative qu'ont les enfants de la restauration scolaire.

Le rôle des diététiciens serait central dans l'amélioration de la qualité de l'alimentation des repas scolaires. Selon une étude menée au Puy-de-Dôme¹⁰⁷, l'évaluation permanente d'apports nutritionnels permettrait d'abord de garantir une alimentation équilibrée et saine. Pour se faire, les aliments de saison et la consommation de végétaux variés sont privilégiés. Au-delà de cela, il s'agit également de réduire les aliments ultra-transformés, en se tournant vers des plats végétariens et les légumineuses. Le diététicien à temps plein dans les écoles pourrait s'occuper du volet éducatif et proposer un encadrement et un suivi personnalisé pour améliorer les choix alimentaires des élèves.

Pourtant, si le rôle des diététiciens semble important dans l'éducation alimentaire des enfants, des enquêtes quantitatives auprès de 2 572 mairies¹⁰⁸ ont mis en avant la non-implication systématique d'un professionnel de la nutrition qualifié dans l'élaboration des menus. Les nutritionnistes ou diététiciens ne sont sollicités que dans un cas sur quatre et les parents d'élèves dans 5 % des cas.

Il est également suggéré d'impliquer davantage le personnel municipal à la sensibilisation d'une alimentation saine et durable à l'école primaire. Si en maternelle, les agents de restauration aident les enfants à manger, les encouragent à avoir une alimentation plus équilibrée, la situation est différente à l'école primaire. En effet, dans les écoles primaires où le self-service existe, il n'y a pas de véritable description de leur assiette et d'éducation autour de l'origine des aliments. Une solution expérimentée à Stains¹⁰⁹ est l'ajout d'une animatrice du goût qui pourrait éveiller la curiosité des enfants et même impliquer les parents. Cette animatrice de goût intervient en complément du travail de la nutritionniste. Cela favoriserait ainsi une meilleure alimentation à l'école et à la maison.

¹⁰⁵Mathiot, Louis. « Chapitre 7. Perceptions professionnelles et parentales de la restauration scolaire : un service à la croisée de découpages institutionnels dans un contexte d'éducation à la santé ». Dans *Quand les cantines se mettent à table...*, 139-55. Educagri éditions, 2020.

¹⁰⁶Comoretto, Geraldine, Anne Lhuissier, et Aurélie Maurice. *Quand les cantines se mettent à table...* Educagri éditions, 2020. <https://stm.cairn.info/quand-les-cantines-se-mettent-a-table--9791027503599>.

¹⁰⁷Desmarlières, B. (2023). « Diététicien en école pour une transition vers une alimentation saine et durable. »

¹⁰⁸(INC-Conso, 2024)

¹⁰⁹Tétart, Gilles. « La restauration scolaire, pilier d'une transition alimentaire territorialisée ? » *Pour* 246, n° 2 (22 septembre 2023): 6-11. <https://doi.org/10.3917/pour.246.0006>.

C. Solutions face au gaspillage alimentaire

La lutte contre le gaspillage alimentaire s'appuie sur un cadre réglementaire renforcé. Tout d'abord, les lois Garot (2016) et Egalim (2018) imposent à la grande distribution et à la restauration collective de contractualiser avec des opérateurs de l'aide alimentaire. Le but est de favoriser le don des invendus, au lieu de jeter les produits. Enfin, la loi AGECE oblige les industriels de l'agroalimentaire à réaliser un diagnostic de leurs pertes alimentaires et vise plus largement à lutter contre le greenwashing. Le greenwashing, étant une stratégie des entreprises visant à prôner des pratiques respectueuses de l'environnement sans prendre de véritables mesures pour leur simple bonne image.

Le Conseil Départemental en Centre-Val de Loire a mis en place une stratégie de réduction du gaspillage alimentaire en rééquipant les cuisines des collèges avec du matériel de cuisson et des ustensiles de haute qualité. Cela passe aussi par un équipement de cuisine plus pratique comme l'achat comme des épilucheuses, des parmentières, des frigorifiques, des outils de transformation qui facilitent le travail sur les légumes mal calibrés. Cette modernisation permet de limiter les pertes alimentaires, autrefois causées par des cuissons inadéquates ou des pannes fréquentes de matériel vieillissant. Par exemple, pour une matière première comme le bœuf, les pertes liées à la cuisson pouvaient atteindre 30 %, selon le pôle restauration du Conseil Départemental. En contrepartie, l'achat de produits locaux et/ou de meilleure qualité s'en trouve renforcé. Cette réduction de pertes alimentaires à la cuisson, il devient possible de se procurer des matières premières de meilleure qualité (exemple : bœuf Label Rouge de Touraine) sans augmenter les coûts. De plus, la réduction de la consommation d'eau et d'énergie (via par exemple l'installation de sauteuses connectées) permet également de se tourner vers des produits plus qualitatifs. Le Conseil Départemental a réussi à baisser la consommation d'eau via la cuisson des pâtes de 800 à 150 litres. Dans cet exemple, il s'agit d'un ordre de grandeur pour 650 couverts.

La réduction du gaspillage alimentaire passe également par des actions de gestion des déchets après le repas comme les tris permanents (hors opérations ponctuelles) ; les dons aux animaux ou le compostage. Ces actions restent peu menées par les cantines.

La sensibilisation des enfants au gaspillage alimentaire, intégrée dans certains programmes scolaires pourrait être une solution face au gaspillage alimentaire. Dans la plupart des communes enquêtées, la pesée des déchets qui pourtant demande des diagnostics obligatoires s'apparente à la « sensibilisation-information », pratiquée lors d'événements ponctuels, « pour marquer les esprits »¹¹⁰. Il serait également possible de jouer sur les système de « petite » et « grande » faim¹¹¹, offrant des portions adaptées à l'appétit de chaque enfant. De plus, l'autonomie des enfants dans le choix de leur repas pourrait être améliorée, par exemple via des systèmes de self-service où ils gèrent eux-mêmes leurs portions.

En somme, nous devons veiller à l'implication des cuisiniers dans l'éducation alimentaire des enfants et éviter le sentiment d'isolement qu'ils pourraient ressentir. Ainsi, nous pourrions envisager des ateliers et actions à finalités éducatives. De plus, nous pourrions aussi vérifier si la « quatrième gamme »

¹¹⁰Pierre, Geneviève, Alexandra Pech, Cathy Gemon, et Anna Reux. « Lutter contre le gaspillage alimentaire en restauration scolaire : modalités d'actions différenciées dans huit communes de la région Centre-Val de Loire ». *Norois* 272, n° 3 (9 décembre 2024): 85-101.

¹¹¹Desmarlières, B. (2023). « Diététicien en école pour une transition vers une alimentation saine et durable. ».

est applicable à notre projet et bénéfique. Enfin, concernant le gaspillage alimentaire, nous pourrions faire un état des lieux des cuisines actuelles à Tramayes et Matour et évaluer les bénéfices et inconvénients à investir dans de nouveaux équipements.

Conclusion

Nous pouvons achever cet état de l'art par la même affirmation que nous l'avons commencé : la restauration scolaire en milieu rural ne se limite pas à une simple prestation de service. Elle constitue plutôt un levier essentiel d'action pour faciliter la réduction des inégalités, la transition alimentaire et le développement territorial.

Cette étude permet de mettre en lumière la complexité, invisible au premier regard, d'une telle transformation de la restauration collective en milieu rural. Ce territoire est, de par sa nature, un espace ambivalent quand on parle de restauration scolaire, puisqu'il est confronté à des obstacles structurels tout en disposant de ressources précieuses à valoriser. L'analyse des différentes approches par lesquelles a été étudiée la restauration scolaire nous a permis d'identifier des leviers d'action concrets : la mutualisation des moyens, le renforcement des liens entre producteurs locaux et cantines, l'adaptation des infrastructures et l'éducation alimentaire des jeunes...

Au-delà du cas de Tramayes et de Matour, notre travail invite à une réflexion plus large sur l'évolution de la restauration scolaire en milieu rural. Quels sont les moyens disponibles pour encourager des modèles plus durables et résilients, adaptés aux caractéristiques de chaque territoire et encourageant la proximité ? En proposant des pistes d'action concrètes, cette étude ambitionne d'apporter une contribution utile aux acteurs publics et aux collectivités engagées dans cette transition. Faire de la cantine scolaire un moteur de l'alimentation durable et de la vitalité territoriale n'est pas une utopie, mais un défi à relever collectivement pour bâtir des systèmes alimentaires plus justes et durables.

Bibliographie

09h54, Le 2 septembre 2019 à, et Modifié Le 2 Septembre 2019 À 10h03. « Cantines : les grands repères historiques qui ont marqué son développement ». leparisien.fr, 2 septembre 2019. <https://www.leparisien.fr/societe/cantines-les-grands-reperes-historiques-qui-ont-marque-son-developpement-29-08-2019-8141511.php>.

ADEME,A(R)GILE, Biens Communs, Framheim, Maiom. « Freins et leviers pour une restauration collective scolaire plus durable ». Rapport final, 2022. <https://librairie.ademe.fr/>.

Allam, Marie-Charlotte. « Quand la participation met en cause l'institution scolaire. L'expérience controversée des écoles expérimentales de la Villeneuve à Grenoble (1972-2005) ». *Participations* 19, n° 3 (2017): 163-85. <https://doi.org/10.3917/parti.019.0163>.

Arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire (s. d.). Consulté le 10 février 2025.

« Article L131-13 - Code de l'éducation - Légifrance ». Consulté le 20 mars 2025. https://www.legifrance.gouv.fr/codes/article_lc/LEGIARTI000033956550.

- Aubry, Christine. « Concilier cantine bio et agriculture locale, les voies possibles ». *Métropolitiques*, 17 septembre 2012. <https://metropolitiques.eu/Concilier-cantine-bio-et.html>.
- Bourdel, Christian. « Les actions de sensibilisation dans les cantines scolaires : l'exemple du 2^e arrondissement de Paris ». *Pour* 205206, n° 2 (2010): 267-73. <https://doi.org/10.3917/pour.205.0267>.
- Brest, Philippe, et Meriam Karaa. « Écologisation de la restauration collective publique : freins et leviers à la mise en œuvre de la loi EGalim ». *Gestion et management public*, n° 5 (7 août 2023): 1i-21i. <https://doi.org/10.3917/gmp.pr1.0015>.
- « Cantine à 1€ - Tarification sociale des cantines scolaires - Agence de ser... ». Consulté le 20 mars 2025. <https://www.asp-public.fr/aides/cantine-a-1-euro>.
- « Cantines des collèges de l'Essonne : une fréquentation sensible au revenu des familles - INSEE Ile-de-France à la page ». Consulté le 20 mars 2025. <https://www.insee.fr/fr/statistiques/1292640>.
- CNA. « Les enjeux de la restauration collective en milieu scolaire », s. d. collective, Référentiel Restauration. « RECOMMANDATIONS NUTRITIONNELLES Milieu Scolaire ». Référentiel Restauration Collective, 19 avril 2021. <https://www.referentiel-restauration-collective.fr/milieu-scolaire-gem-rcn-2015/>.
- Comoretto, Geraldine, Anne Lhuissier, et Aurélie Maurice. *Quand les cantines se mettent à table...* Éducagri éditions, 2020. <https://stm.cairn.info/quand-les-cantines-se-mettent-a-table--9791027503599>.
- Conseil d'Etat, Section, du 5 octobre 1984, 47875, publié au recueil Lebon. Consulté le 20 mars 2025.
- Corade, Nathalie, Marie Lemarié-Boutry, Kevin Maréchal, et Julien Noel. « Les systèmes alimentaires et agricoles territorialisés : des leviers vers la transition ? » *Économie rurale. Agricultures, alimentations, territoires*, n° 382 (31 décembre 2022): 9-15. <https://doi.org/10.4000/economierurale.10548>.
- Darly, Ségolène, et Christine Aubry. « La demande en produits locaux de la restauration collective : quels liens avec l'offre de proximité dans une région d'agriculture industrielle ? Le cas de l'Ile-de-France ». *Géocarrefour* 89, n° 1-2 (23 décembre 2014): 145-57. <https://doi.org/10.4000/geocarrefour.9470>.
- Décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire, 2011-1227 § (2011).
- Défenseur des Droits. « Rapport - Un droit à la cantine scolaire pour tous les enfants ». Consulté le 20 mars 2025. <https://www.defenseurdesdroits.fr/rapport-un-droit-la-cantine-scolaire-pour-tous-les-enfants-289>.
- Delfosse, Claire. « L'alimentation : un nouvel enjeu pour les espaces ruraux ». *L'Information géographique* 83, n° 4 (2019): 34-54. <https://doi.org/10.3917/lig.904.0034>.
- Département de la Loire atlantique. « Référentiel économique sur la restauration collective (2021) ». Loire-atlantique.fr. Consulté le 4 février 2025. https://www.loire-atlantique.fr/44/amenagement-economie/referentiel-economique-sur-la-restauration-collective-2021/c_1381242.
- Desmarlières, B. (2023). « Diététicien en école pour une transition vers une alimentation saine et durable. », s. d. https://lesdieteticiens.be/wp-content/uploads/2023/12/20231204_SITE_Dieteticien-en-cole-pour-une-transition-vers-une-alimentation-saine-et-durable_B-Desmarlieres-1.pdf.

DREES, Direction de la Recherche, des Études, de l'Évaluation et des Statistiques. « Poids à la naissance et origine sociale : qui sont les enfants les plus exposés au surpoids et à l'obésité ? », décembre 2017. <https://drees.solidarites-sante.gouv.fr/sites/default/files/2020-08/er1045.pdf>

Esnault, Morgane. « Approvisionner la restauration scolaire des espaces non centraux : vers un service public de l'alimentation ? Éléments de réflexion à partir du cas du Cotentin ». *Annales de géographie* 749750, n° 1 (6 avril 2023): 64-89. <https://doi.org/10.3917/ag.749.0064>.

FLABAT, Estelle. « Près de 20 000 enfants et adolescents révèlent des inégalités et un sentiment d'exclusion sociale préoccupant ». UNICEF, 18 novembre 2024. <https://www.unicef.fr/article/pres-de-20-000-enfants-et-adolescents-revelent-des-inegalites-et-un-sentiment-dexclusion-sociale-preoccupant/>.

Fondation Jean-Jaurès. « Le défi de la perte de pouvoir fiscal ». Consulté le 12 février 2025. <https://www.jean-jaures.org/publication/le-defi-de-la-perde-de-pouvoir-fiscal/>.

« HCFEA | La restauration scolaire : un enjeu majeur de politique publique | France stratégie ». Consulté le 20 mars 2025. <https://www.strategie.gouv.fr/publications/hcfea-restauration-scolaire-un-enjeu-majeur-de-politique-publique>.

INC-Conso. « Cantines scolaires : gestion par les mairies, le point de vue des parents et des enfants ». Institut national de la consommation, 20 septembre 2024. <https://www.inc-conso.fr/content/cantines-scolaires-gestion-par-les-mairies-le-point-du-vue-des-parents-et-des-enfants>.

Ined - Institut national d'études démographiques. « Elfe - Étude Longitudinale Française depuis l'Enfance ». Consulté le 20 mars 2025. <https://www.elfe-france.fr/>.

Intercommunalités, AMF Association des maires de France et des présidents d'. « Enquête AMF sur la restauration scolaire
 Des communes volontaires qui engagent leur restauration scolaire vers une alimentation de qualité, bio et durable malgré des contraintes financières et d'approvisionnement ». Association des Maire de France et des présidents d'intercommunalité de France - AMF. Consulté le 20 mars 2025. <https://www.amf.asso.fr/documents-enquete-amf-sur-la-restauration-scolairedes-communes-volontaires-qui-engagent-leur-restauration-scolaire-vers-une-alimentation-qualite-bio-durable-mal/42250>.

La librairie ADEME. « Coûts complets et recettes financières de la restauration scolaire : Quelles marges de manœuvre pour la transition écologique ? » Consulté le 20 mars 2025. <https://librairie.ademe.fr/consommer-autrement/6542-couts-complets-et-recettes-financieres-de-la-restauration-scolaire-queelles-marges-de-manoeuvre-pour-la-transition-ecologique-.html>.

La Semaine du Goût®. « La Semaine du Goût du 14 au 20 octobre 2024 ». Consulté le 12 février 2025. <https://www.legout.com/>.

Ledroit, Valentin. « “De la ferme à la table” : la stratégie de l'Union européenne pour verdir l'agriculture ». *Touteurope.eu*, 7 février 2024. <https://www.touteurope.eu/agriculture-et-peche/de-la-ferme-a-la-table-comment-l-ue-veut-verdir-nos-assiettes/>.

Lepeltier, Céline. « L'empowerment dans les « ateliers cuisine » : entre enjeux et pratique ». *Vie sociale* 3, n° 3 (2011): 51-63. <https://doi.org/10.3917/vsoc.113.0051>.

« L'Histoire De La Restauration Scolaire : Dates Et Anecdotes », 4 octobre 2023. <https://wenzi.fr/lhistoire-de-la-restauration-scolaire/>.

« L'Histoire De La Restauration Scolaire : Dates Et Anecdotes », 4 octobre 2023.
<https://wenzi.fr/lhistoire-de-la-restauration-scolaire/>.

Marie. « Néophobie alimentaire ». *Phobie alimentaire* (blog), 27 mars 2012.
<https://www.phobie-alimentaire.fr/comprendre-la-maladie/quest-ce-que-la-neophobie/>.

Mathiot, Louis. « Chapitre 7. Perceptions professionnelles et parentales de la restauration scolaire : un service à la croisée de découpages institutionnels dans un contexte d'éducation à la santé ». In *Quand les cantines se mettent à table...*, 139-55. Educagri éditions, 2020.
<https://doi.org/10.3917/edagri.comor.2020.01.0139>.

Mésini, Béatrice. « Résistances et alternatives rurales À la mondialisation ». *Études rurales*, n° 169-170 (1 janvier 2004): 043-059. <https://doi.org/10.4000/etudesrurales.8053>.

Ministère de l'économie des finances et de la souveraineté industrielle et numérique. « Hygiène alimentaire - Le plan de maîtrise sanitaire : les prérequis et l'HACCP ». Consulté le 5 février 2025.
<https://www.economie.gouv.fr/dgcrf/hygiene-alimentaire-plan-maitrise-sanitaire-prerequis-et-lhaccp>.

Ministère de l'Éducation Nationale, de l'Enseignement supérieur et de la Recherche. « Le Compte de l'éducation : principes, méthodes et résultats ». Consulté le 20 mars 2025.
<https://www.education.gouv.fr/le-compte-de-l-education-principes-methodes-et-resultats-40844>.

Ministère économie industrie numérique. « RECOMMANDATION NUTRITION GROUPE D'ETUDE DES MARCHÉS DE RESTAURATION COLLECTIVE ET NUTRITION », s. d. « N°601 - avril 2024 ». Consulté le 20 mars 2025.
<https://boutique.60millions-mag.com/60millions/601>.

Noël, Julien, Amandine Gatien-Tournat, Frédéric Fortunel, et Christine Margetic. « Dynamiques territoriales et jeux d'acteurs dans l'approvisionnement bio-local de la restauration collective ligérienne: L'exemple de Manger bio en Vendée et du Bio d'ici en Sarthe ». *Pour* 227, n° 3 (2015): 251-57. <https://doi.org/10.3917/pour.227.0251>.

Pahun, Jeanne. « Les politiques d'approvisionnement local sont-elles favorables aux agriculteurs ? Le contre-exemple de la politique alimentaire de la région Bretagne ». *Pôle Sud* 55, n° 2 (30 décembre 2021): 19-33. <https://doi.org/10.3917/psud.055.0019>.

Pierre, Geneviève, Alexandra Pech, Cathy Gemon, et Anna Reux. « Lutter contre le gaspillage alimentaire en restauration scolaire : modalités d'actions différenciées dans huit communes de la région Centre-Val de Loire ». *Norois* 272, n° 3 (9 décembre 2024): 85-101.

Politzer, Nathalie. « L'éducation des enfants au goût ». *Pratiques en nutrition* 13, n° 49 (janvier 2017): 26-29. <https://doi.org/10.1016/j.pranut.2016.12.007>.

Praly, Cécile, Carole Chazoule, Claire Delfosse, Séverine Saleilles, et Aude Miehé. « Chapitre 8. Repenser l'échelle d'approvisionnement des cantines ». In *Au plus près de l'assiette*, 169-86. Éditions Quæ, 2012. <https://doi.org/10.3917/quae.prige.2012.01.0169>.

« Quel est le PIB de la France ? » Consulté le 20 mars 2025. <https://www.economie.gouv.fr/cedef/pib>.

« Rapports Du Gouvernement Au Parlement | Ma Cantine - Documentation », 4 décembre 2024.
<https://ma-cantine-1.gitbook.io/ma-cantine-egalim/rapports-du-gouvernement-au-parlement>.

Raymond, Antoine Bernard de, et Sylvain Parasie. « Les sciences sociales au prisme de l'alimentation (avant-propos) ». *Terrains & travaux* 9, n° 2 (2005): 3-11. <https://doi.org/10.3917/tt.009.0003>.

Tétart, Gilles. « La restauration scolaire, pilier d'une transition alimentaire territorialisée ? » *Pour* 246, n° 2 (22 septembre 2023): 6-11. <https://doi.org/10.3917/pour.246.0006>.

Tréhet, Christophe. «Cantine : une alimentation durable servie sur un plateau ? » *Sesame* 14, n° 2 (13 décembre 2023): 34-37.

Un plus bio. « Observatoire de la restauration collective bio et durable », 2022.

Unaf. « Fiscalité et tarification des services locaux : Enquête sur la prise en compte des familles dans les communes et les structures intercommunales ». Consulté le 20 mars 2025. <https://www.unaf.fr/ressources/enquete-sur-prise-en-compte-des-familles-dans-communes-et-structures-intercommunales/>.

Vandenbroucke, Perrine, et Claire Delfosse. « Transitions alimentaires en rural : pratiques et représentations habitantes ». *Bulletin de l'Association de géographes français* 96, n° n°4 (décembre 2019): 585-600. <https://doi.org/10.4000/bagf.5903>.

Velly, Ronan Le. « La relocalisation des approvisionnements de la restauration collective et le code des marchés publics ». *Pour* 215216, n° 3 (2012): 269-74. <https://doi.org/10.3917/pour.215.0267>.

Annexe 2 : Fiche d'autorisation de retranscription et de diffusion vierge



AUTORISATION DE RETRANSCRIPTION ET DIFFUSION D'UN ENTRETIEN

Je soussigné.e (Personne interviewée)

Nom Prénom

Demeurant.....

Courriel :

Autorise (Bénéficiaire de l'autorisation)

Nom Prénom

Courriel

à retranscrire fidèlement l'entretien du (date).....

Concernant (sujet/thème de l'entretien)

à diffuser la retranscription dans les conditions cumulatives suivantes :

- pour illustrer un travail universitaire ou de recherche (mémoire de 4^{ème} année de Sciences Po Lyon)
- uniquement en relation directe avec le thème
- dans un but non commercial
- reproduction et diffusion autorisées en ligne

En fonction de la note obtenue, le mémoire du ou de la bénéficiaire est susceptible de faire l'objet d'une diffusion en ligne via le catalogue de la bibliothèque, de façon ouverte sur internet ou de façon restreinte (limitée à l'établissement) sur son intranet et sur la base nationale Dumas (<http://dumas.ccsd.cnrs.fr/>) gérée par le CNRS et offrant un accès libre et gratuit aux travaux universitaires remarquables.

Rétractation

Conformément à la loi "Informatique et libertés" du 6 janvier 1978 modifiée en 2004, vous pourrez à tout moment vérifier l'usage qui en est fait et disposer d'un droit de retrait, sur simple demande par l'envoi d'une simple lettre ou un courriel à l'auteur-riche du travail universitaire ou de recherche.

Résiliation de l'autorisation

L'autorisation sera résiliée sans préavis en cas :

- d'atteinte à mon honneur ou à ma réputation
- de non-respect des conditions et du contexte d'utilisation

Fait à..... le.....

Signature de la personne interviewée

Signature du ou de la bénéficiaire

Mise à jour : février 2024

Annexe 3 : Fiche du projet PF13

UN PROJET ?

LA PUBLIC FACTORY
VOUS AIDE
À TROUVER
LA SOLUTION

PF14_ Plan d'alimentation territorial des communes de Tramayes- Matour St-Cyr - Mère-Boitier

Encadrant : [Guillaume Moraël](#)

Mail : guillaume.moraël@arcenciel.org

Eléments contextuels

Nom du porteur de projet : commune de Tramayes

Description :

Située à l'interface entre le mâconnais et le charolais, pratiquement à mi-chemin entre Lyon et Dijon, la commune de Tramayes, d'un plus de 1000 habitants, est caractérisée par la richesse de son offre commerciale et de son offre de services en particulier en matière de santé. De très nombreuses associations permettent à tout un chacun d'y trouver des espaces de convivialité et d'échanges.

Sur ces 1 860 ha, le monde agricole est bien présent et continue de façonner l'espace et les visuels en entretenant un réseau de haies et bocages qui réjouit l'œil du promeneur. Le sommet de la Mère Boitier culminant à 758 m permet d'avoir une vue panoramique sur toutes les contrées du sud de la Saône et Loire et du nord du Rhône. De nombreux chemins permettent de découvrir ce havre de sérénité.

Membre fondatrice en 2011 du réseau national des territoires à énergie positive, la commune est très engagée dans la transition écologique avec des actions importantes visant à réduire notablement la consommation d'énergie et à produire localement de l'énergie renouvelable. En 2018, la commune annonce avoir atteint l'objectif d'une énergie 100 % renouvelable pour les bâtiments municipaux et l'éclairage public

Résumé du projet

Vos objectifs/questions

Si vous deviez leur poser UNE question quelle serait-elle ?
Comment envisager à long terme la mise en place d'une cuisine centrale approvisionnée localement et fournissant les repas des cantines et maisons de retraite de villages situés sur la communauté de communes ?

Quelles sont vos attentes vis-à-vis des étudiantes et étudiants ? A quoi souhaiteriez-vous qu'ils/ elles aboutissent ?

Participer avec les acteurs du projet au diagnostic du territoire sur le sujet

Participer à la rédaction et la planification du projet

49



SCIENTES
PO
LYON



LA
PUBLIC
FACTORY

UN PROJET ?

LA PUBLIC FACTORY
VOUS AIDE
À TROUVER
LA SOLUTION

Identifier les leviers de financement des investissements nécessaires à un tel projet

Poser les bases d'un modèle économique, identifier les forces, les faiblesses, les contraintes et les opportunités d'une telle activité sur notre territoire

Présenter les travaux lors d'un événement dans la communauté de communes et à la "Public-Factory".

Partenaires associés au projet

En tant que commune, nous fonctionnons pleinement au sein d'un réseau d'acteurs diverses représentant les différentes parties prenantes des enjeux du projets: les agriculteurs et notamment les maraîchers exerçant sur la communauté de communes, les associations et tiers lieux structurants du territoire sur des questions culturelles et sociales [l'institut de Tramayes et ces étudiants, Villages, Solidaires, La Chahute, l'association du patrimoine, les POTES...] les collectivités territoriales [la commune de Matour, la communauté de commune Saint-Cyr - Mère-Boitier] et bien sûr les habitants.

Méthodologie et calendrier

Nous pensons utile d'accueillir les étudiants à Tramayes autant que possible et potentiellement sur plusieurs jours. Nous avons des marges de manœuvre pour nousadapter au calendrier des étudiants.

Données opérationnelles

Besoins matériels / déplacements à prévoir :

Déplacement à la journée ou sur deux à 4 jours selon les disponibilités des étudiants.

Annexe 4 : Retranscription d'entretien -

Gilles Perole

Gilles Perole

Est ce que vous m'entendez ?

Étudiants

Oui, on vous entend par contre, on vous voit pas ?

Gilles Perole

Euh ouais alors du coup est ce que je me suis mis sur euh ouais je me suis mis sur mon téléphone parce que je sais pas.

Étudiants

Ça marche. Est ce que ça marche ? OK bah super.

Gilles Perole

Ça marche alors ?

Étudiants

Par contre la connexion est un peu mauvaise. Bon ça ça fera l'affaire. Oui bon bah en tout cas déjà merci.

Gilles Perole

Euh bah j'enlève la caméra peut-être ?

Étudiants

Comme vous voulez, comme vous voulez, ça marchera mieux. Oui, déjà merci de nous accorder votre temps. Vous vous entendez bien ? C'est bon ? Ouais, c'est bon.

Gilles Perole

Vous entend bien, OK ? Bon.

Étudiants

On vous présente rapidement le projet donc nous on a eu notre votre contact grâce à Guillaume Morel. C'est notre encadrant dans le cadre de nos projets façon on fait une étude de pré faisabilité pour la mise en place d'une cuisine centrale en Saône et Loire et donc voilà, c'est on. On cherche à avoir des contacts de gens qui pourraient nous aider, nous donner des conseils par rapport à leurs expériences, par rapport à des projets qu'ils ont faits, qu'ils ont menés, qui ont marché ou pas. Et donc on a trouvé votre enfin la grille centrale de assez intéressante pour nous et c'est pour ça qu'on a voulu s'entretenir avec vous. Donc on a plusieurs questions, est ce que vous pouvez déjà nous décrire le contexte de de votre cuisine centrale et son rôle un peu dans la oui, déjà on.

Gilles Perole

On n'a pas de cuisine centrale nous en fait on a 3 cuisines, on a un modèle complètement différent mais c'est peut être pour ça ce que j'avais échangé effectivement avec votre enseignant. Moi je suis plutôt un défenseur des multi cuisines que de la des cuisines centrales. Après ça dépend le. Le nombre de repas ? La taille du commune. Euh. Voilà. Parce que la, vous, c'est c'est plutôt sur un mural, non ? Euh.

Étudiants

Oui.

Gilles Perole

Oui donc y aurait c'est c'est une cuisine pour combien de repas que vous ?

Étudiants

Soyez c'est pas encore là pour l'instant ça serait pour euh 400 repas si on a 2 écoles.

Gilles Perole

D'accord, d'accord donc c'est bah c'est une petite cuisine centrale parce que nous on a 3 cuisines, une de 500 et 2 300 350 donc. Mais c'est bien 404 cents. C'est normal de faire une cuisine centrale pour qu'elle s'en repart. Ça, ça vous ?

Étudiants

Vous nous avez.

Gilles Perole

Perdu ? Non, non, c'est.

Étudiants

Perdu ? Non, non, vous n'avez plus la connexion. C'était coupé. En fait, ça va.

Gilles Perole

Donc déjà est ce que vous vous êtes posé la question de la liaison chaude ou froide ? Vous étudiez.

Étudiants

Les. On n'en est pas encore à là en fait, pour l'instant, on interroge surtout les besoins des gens. Euh. Au sein de la de la commune. Euh. Pour savoir si en fait ils ont aussi besoin ce qui leur plairait, ce qui leur convient pas maintenant. En fait, on n'est pas au stade de de logistique, de machin. Pas du tout, non.

Gilles Perole

Parce que. Bah en fait effectivement, c'est ce que je peux éclairer. Euh. Parce que le l'avantage de 400 repas c'est qu'on on peut faire vraiment de la cuisine maison quoi. Cuisiner des produits bruts, je pense que ça c'est un point important. Donc au niveau du cahier des charges qu'il faudra pour cette cuisine, c'est c'est essayer de de faire un projet alimentaire, euh, ambitieux en termes de qualité alimentaire, de travailler plutôt que des produits bruts, que des produits industriels donc. Et bon, essayer d'être ambitieux sur. Sur la qualité des aliments, nous on a une cantine 100% bio par exemple, on a 50% de menus végétariens et en fait cette cuisine 100. Pour cette cantine 100% bio, elle est financée. Le surcoût du bio est financé par la diminution du Gaspil alimentaire et par la Végétalisation de l'assiette.

Gilles Perole

Donc c'est ça qui est intéressant de de voir avec les élus et les. Et et et les parties prenantes dans dans dans dans cette période d'étude, c'est que faut pas avoir peur d'être ambitieux. Euh. À cause du budget alimentation parce qu'on sait le gérer. Euh. Pour peu qu'on travaille bien sur la démission alimentaire et qu'on accepte d'aller à par exemple à 50% de de repas végétariens comme nous.

Étudiants

Euh. Oui. J'avais vu que vous vous avez vu sur une interview où vous avez fait ce que vous avez. Euh. Réduit le gaspillage alimentaire de 80%. Quelque chose comme ça ? Ah bah oui.

Gilles Perole

On est à 747 g à 30 g, euh, alors que la moyenne nationale est encore à 120 g. Donc quand on achète, euh. Quand on se permet de jeter 120 g de de nourriture, euh. Par repas, euh. On peut pas dire qu'on a pas de sous pour euh pour mettre la de l'argent sur la qualité. Et comment on diminue le gaspillage alimentaire ? Euh alors c'est sûr que 30G en en cuisine centrale avec les satellites, c'est un peu plus dur à à atteindre, mais vous pouvez très bien être autour de 50 g sans problème. Euh et en fait simplement qu'il faut changer la manière de servir des enfants et et la manière de de. De prévoir la la quantité, c'est à dire que si on part des grammages recommandés, souvent les cuisiniers on on voit que ça génère beaucoup de gaspillage. Donc nous ce qu'on fait c'est que tous les jours on pèse, on pèse nos restes par plats et et en fait on a adapté au fur et à mesure la la quantité que mangeaient les enfants de Mont Sartoux. Voilà c'est très simple, si vous cuisinez 100 kilos de carottes râpées, vous en trouvez 10 kilos dans les poubelles. Bah vous allez pas refaire 400 kilos la prochaine fois vous ferez 90. Voilà c'est aussi basique que ça donc c'est un travail de suivi. Très précise, c'est très pragmatique, on pèse et on adapte à la fois suivante la la juste quantité à cuisiner, mais ça, ça veut dire que euh. On sait que tous les enfants ne mangent pas la même quantité, n'ont pas le même appétit, n'ont pas les mêmes goûts et que donc faut faut accepter et faut mettre en œuvre. Euh, des dispositifs pour permettre aux enfants de se servir la quantité qu'ils ont envie de manger ?

Étudiants

Est ce qu'ils peuvent se servir après se servir une première fois ?

Gilles Perole

Ouais ouais bien sûr hein. Nous nous, l'idée c'est que on a des petites faims et des grandes faims, donc sur le self, sur l'entrée, ils ont des ramequins, même petite faim moyenne, fin, grand faim. Ils ont des ramequins, remplies de de différentes quantités, ils choisissent celui qu'ils veulent, s'ils prennent le plus grand, ils s'engagent à le manger, s'ils sont pas sûrs, ils prennent le petit et après nous, c'est liberté. Total pour se resservir autant de fois qu'ils veulent le plage d'eau. Il est servi par un agent, mais questionné, l'enfant est questionné sur la quantité qu'il souhaite et le plat chaud, il peut se resservir aussi ? Euh après les les fruits, bah ils sont les pommes, elles sont coupées en 4. Les yaourts, ils sont soit donnés entiers, soit donnés dans le verre. La, la quantité que veut l'enfant. Euh voilà, on adapte tout le temps, la quantité et tout le temps il peut venir se se resservir, mais ça, ça évite énormément de gaspillage. Euh parce que par exemple une pomme coupée en 4, si on les coupe pas toutes à l'avance, nous elles sont coupées au fur et à mesure du service, donc en fait toutes les pommes non utilisées peuvent être servies. Euh, un autre jour. Et en plus il y a pas de problème de de conservation de de du froid ou du chaud. Donc voilà, c'est c'est changer les habitudes aussi de de service. Et de et d'estimation de la quantité à cuisiner.

Étudiants

Et du coup ça enfin, il a fallu quand même faire des ajustements au début. Enfin c'est pas venu comme ça non plus quoi.

Gilles Perole

De passer de 145 g à 30 g, ça s'est pas fait toujours ça.

Étudiants

S'est pas en combien de temps ? À peu près ? Ben en.

Gilles Perole

Un an on est, on est passé à peu près à 50 g et puis après l'année suivante, on a réussi à descendre à 30 et maintenant on continue à peser pour pour maintenir. L'objectif? On oscille toujours entre 30 et 40. Voilà, quand ça remonte un peu, Ben on remobilise le personnel, on fait attention, on essaie de voir pourquoi ça a remonté quel, quel plat, comme on allait peser quotidienne. On voit sur quel plat il y a eu un souci et et on.

Étudiants

A juste et est ce que ça arrive hein souvent est ce que y a certains plats qui plaisent, manquent d'autres où y a plus de gaspillage que d'autres ou pas ? Enfin ou c'est à peu près équivalent pour tout ?

Gilles Perole

Et bah il y a forcément des plats qui plus plus que d'autres hein. Un jour il y a des frites. Euh c'est évident que que que il y a pas de souci, mais euh mais globalement sur le sur, sur les plats, euh. Et sur les plats de légumes, sur les plats végétariens, on a, on a pas de. De pic, de de, de de gaspillage hein. Nous, il faut savoir qu'on fait un très grand travail d'éducation, l'alimentation auprès des enfants. Euh ils ont l'habitude de manger des légumes puisque euh, ils en mangent depuis. Euh la crèche hein, puisqu'on a les crèches aussi et que Ben voilà, nous on vous savez qu'on on produit nos légumes dans notre sphère municipale, donc ils mangent que des légumes de saison. Depuis tout petit. Donc voilà ça il y a. Il y a une certaine habitude alimentaire qui s'est faite et il y a une acceptation. Euh, une acceptation des des légumes de saison et surtout l'hiver parce que les légumes d'été ils posent moins de. J'ai vraiment moins de problèmes que les légumes d'hiver et est ce que vous.

Étudiants

Avez eu besoin d'avoir recours à une diététicienne ou un nutritionniste pour faire les menus pour. La quantité de protéines ? Euh. Enfin de tout le monde dans le sens.

Gilles Perole

Il faut quelqu'un de qualifié pour pour faire les menus. Effectivement nous c'est pas une diététicienne, c'est la la directrice de l'alimentation chez nous. Qui qui qui qui ag agro spécialisée nutrition donc les compétences pour faire le le menu.

Étudiants

OK, et et selon vous, c'est quoi les avantages d'une d'une cuisine multi sites ? Enfin, avec plusieurs restaurants plutôt que une cuisine centrale dans votre contexte à vous.

Gilles Perole

Pourquoi on a fait le choix d'une cuisine par école ? C'est parce que. Euh. D'une part, on a une cuisine plus goûteuse parce que on cuisine le plus tard possible, voire tout au long du service. Par exemple, quand il y a des pâtes, quand il y a des frites, quand il y a du poisson, quand il y a des omelettes. Euh, c'est cuisiné tout au long du service, donc en fait, euh, on sait que la conservation des aliments. Liaison froide surtout et un peu en liaison chaude, on perd quand même de la texture, on peut perdre. Voilà, si vous mettez des pâtes en liaison chaude, elles vont arriver plus molles que si vous faites-les cuire au dernier moment. Donc voilà le restaurant sur site est plus qualitatif. Euh le 2e avantage, ils sont aussi éducatifs, c'est à dire que euh, la cuisine vit dans l'école, donc euh, les effluves de la préparation du repas le matin, Ben ça, ça, ça, ça passe dans les couloirs, ça éveille l'appétit des enfants. Euh et y a la relation cuisiner enfants qui est importante, c'est à dire que les enfants voient qu'il leur fait à manger et celui qui fait le chef qui fait à manger voit les enfants manger. Et donc y a des relations qui s'installent et des ajustements. Puis de la motivation. Faire manger les enfants, voilà, ça, ça c'est c'est assez. Euh, c'est assez intéressant et le fait de d'avoir la cuisine sur place nous permet d'être. C'est pour ça que je disais que ça serait moins facile en cuisine centrale de d'avoir 30 g de gaspillage alimentaire parce que en étant sur place, on a toujours un filet de sécurité. Si on s'est planté sur la quantité à cuisiner et qu'on manque un peu pour les derniers, on a toujours de quoi cuisiner, de quoi faire manger les enfants. Donc on peut recuisiner. On a des moments ce qu'on peut pas faire dans une cuisine centrale mais un territoire rural qui cuisine qui regroupe plusieurs villages, c'est c'est c'est c'est logique de faire une petite cuisine centrale après. Il faut regarder parce que il peut y avoir aussi des modèles hybrides, c'est à dire qu'il peut y avoir une cuisine centrale qui fait l'essentiel du menu. Mais il y a certaines préparations qui pourraient être faites en satellite. Voilà donc faut regarder. Moi je crois beaucoup aux modèles hybrides et il y a certaines choses qui peuvent être faites sur place.

Étudiants

Mais est ce que du coup ça engage quand même des surcoûts de faire plus des plusieurs restaurants satellites ?

Gilles Perole

Alors en termes de fonctionnement, non. Donc moi à chaque fois que je compare, parce que le fonctionnement c'est essentiellement l'achat alimentation et le personnel hein. En tant qu'en chat d'alimentation y a pas de différence. Et en personnel, moi j'ai jamais noté de différence parce qu'en fait c'est une autre organisation, c'est à dire que c'est le même personnel qui fait à manger, qui met la table, qui sert, qui fait la plonge, qui nettoie le réfectoire. Donc en fait en ratio de de personnel, moi j'ai pas un ratio supérieur à ceux qui sont organisés en cuisine centrale et satellite.

Étudiants

Ok, et du coup, il y a combien de personnes qui s'occupent de de la cuisine ?

Gilles Perole

Alors nous on a 22 personnes pour 1200 repas, en gros c'est une personne pour 50.

Étudiants

Et donc comment cuisiner ?

Gilles Perole

Y a il y a 3 chefs. Il y a il y a 4 secondes parce que la cuisine où il y a 500, on a mis 2 secondes, les autres cuisines ont 15 secondes et après c'est des agents de cuisine qui sont plus polyvalents, qui le matin sur la préparation des légumes, euh. Lavage, épluchage des légumes et et qui gèrent après la mise de table, la plonge, le nettoyage. Voilà les chefs et les seconds nettoyant leur cuisine.

Étudiants

Ok OK Euh. Vous parliez de la, du fait que vous mettiez beaucoup l'accent sur la qualité des produits. Euh enfin voilà, vous avez un potager qui vous permet de faire du bio et tout. Le problème c'est que nous c'est quand même un contexte différent. Euh et en fait le on a la Une des priorités des familles, c'est quand même le prix que ça va coûter. Donc on se demandait comment, combien par repas ça vous coûte et comment est ce que vous amortissez un peu les prix ? Euh. Pour les familles.

Gilles Perole

Alors euh déjà peut être je vous avais dit tout à l'heure que le pour 100 bio on avait réussi à le faire sans surcoût. En fait il y a pas eu de changement de prix de revient de de la cantine. Pourquoi ? Parce qu'on a fait des économies sur le gaspillage alimentaire, ce qui bon, ce qui se comprend bien, quand on achète moins de volume, Ben on dépense moins d'argent. Et le 2e c'est quand on fait un menu végétarien à base de protéines végétales ou d'œufs. Ben c'est des repas si on les fait maison, surtout pas si on achète des galettes industrielles hein, mais si on a si on fait des repas maison ou si on fait par exemple des pâtes aux pois chiches. Bah c'est un plat qui revient beaucoup moins cher qu'un plat avec de la viande ou du

poisson, donc ça revient 2 fois moins cher. Donc en fait on est capable de financer le 100% bio en faisant des économies sur le gaspillage alimentaire et sur la végétalisation de de l'assiette. Euh et et après toute façon euh. Si, si vous augmentez, euh. C'est dans l'absolu vous il arrivait que vous augmentez le le coût de revient du du repas. Déjà si vous travaillez sur la qualité à savoir que le la part alimentation du prix de revient d'un repas c'est c'est à peine 25% dire la la la la charge principale de préparation d'un repas et le salaire des agents. Euh donc voilà, quand on agit sur la qualité, on agit que sur 1/4 euh du prix. Nous on fait des repas 100% bio avec un coût d'achat aliment à 2,11€ donc euh et c'est complètement dans la moyenne nationale, donc euh ça c'est c'est une 2e preuve qu'on fait sans sans surcoût. Après euh. La facturation en famille. Façon les familles ne payent pas tout le prix du repas, hein, il y a toujours eu, euh. Pour 70% des communes, Euh. Plus de 50% du coût de revient du repas est pris en charge par la collectivité. Euh donc nous on a, euh, 2 types de tarifs pour les quotients inférieurs à 400,00€ à la cantine à 1€, c'est à dire qu'on ils ne payent qu'un euro le le repas. Le repas et l'accueil d'un enfant pendant 2 ans hein ? Parce qu'en fait le service de cantine c'est c'est un repas mais c'est aussi une prise en charge des enfants pendant 2 h et euh. Les autres familles payent selon un taux d'effort sur leur quotient familial entre 2,33€ et 9,20€. C'est à dire que chaque famille a son propre tarif en fonction de ses revenus.

Étudiants

Ok.

Gilles Perole

Donc en fait la seule chose qui peut faire changer à part pour ceux qui sont 1€ qui a qui ont un tarif fixe, tous les autres. La seule chose qui peut faire changer la facturation de la cantine c'est l'évolution de leurs revenus et donc et et donc et et pas du coup une augmentation du budget de de la de l'alimentation.

Étudiants

Et comment les les amis ont réagi au au fait que les repas soient à 50% végétariens ?

Gilles Perole

Attendez, juste je rebranche ma, j'ai arrangé la poule. Voilà, on, on n'a pas eu de. Alors d'abord ça s'est fait progressivement, c'est à dire qu'en 2007 on a fait un repas par semaine, en 2019 on est passé à 2000 par semaine, donc ça faisait 40% et en 2022 on a fait 50%. Parallèlement, nous on travaille beaucoup à l'éducation, à l'alimentation durable et de toutes les les habitants de la commune. Et en fait on on a fait une étude d'impact sur la manière de manger des comment. On avait transformé la manière de manger des habitants de la commune en 5 ans et 23% des on avait augmenté de 85% les mangeurs occasionnels de viande. Donc en fait on est en phase. Avec les nouvelles habitudes alimentaires des des des habitants, donc en fait de certains, mais personne n'a. Alors c'est vrai que ça se travaille hein, et que et c'est vrai qu'on n'est pas un pays, euh de de producteurs de viande non plus. Euh voilà donc ça ça peut être différent d'un euh mais ce qu'il faut voir, même si dans un pays où il y aurait des éleveurs. Si ces économies vous permettent de flèche, de d'aller vous approvisionner directement avec la viande des éleveurs du territoire, ils auront plaisir à servir à la cantine et ils s'y reconnaîtront. L'idée c'est pas d'être contre la viande. L'idée c'est d'en manger moins pour des raisons environnementales, des raisons de santé, mais d'en manger mieux. Une viande de meilleure qualité et et du et d'avoir du coup le budget pour payer une viande de meilleure qualité. Parce qu'en fait, la viande qu'on trouve dans les cantines, souvent c'est une viande de très mauvaise qualité. Qu'on va payer 7 à 10,00€ le kilo, nous notre viande on la paye plus de 20€ le kilo.

Étudiants

Plus de 20€ le kilo.

Gilles Perole

Le bœuf, oui.

Étudiants

Et vous ?

Gilles Perole

Pas la volaille hein, pas pas pas les autres viandes, mais le bœuf. Il est à plus de 20€ le kilo en bio, oui.

Étudiants

Et vous vous approvisionnez comment pour la viande ? Du coup, c'est un fournisseur qui est des fournisseurs qui sont constants que vous gardez.

Gilles Perole

Faire marcher via un grossiste oui mais on a on a demandé à ce qu'il nous flashe des éleveurs, donc on sait d'où vient notre viande. Euh mais on a un intermédiaire qui va la chercher. Donc nous c'est un éleveur de Bouches du Rhône qui nous fournit la viande.

Étudiants

OK, et est ce que vous avez des des des partenaires avec des producteurs locaux ? Euh.

Gilles Perole

Ben non, parce qu'en fait les Alpes maritimes, la difficulté c'est qu'il y a très peu de production agricole. C'est pour ça qu'on a fait une ferme municipale pour les légumes. Et après on arrive à s'approvisionner sur la région Provence Alpes Côte d'Azur, le Piémont et la Ligurie italienne puisque nous on est très proche de l'Italie. Voilà. Donc on on a 70% de notre approvisionnement qui est dans un rayon de 200 km.

Étudiants

Donc fruits, euh, produits laitiers.

Gilles Perole

Bah tout, tout, tout, euh euh, fruits, produits laitiers, euh mais même farine, céréales, euh les les pâtes, euh la viande euh on on essaye au maximum de voilà 70% de ce qu'on ce qu'on a plus de mal par exemple à on trouve pas de en dans notre région on trouve pas de volaille bio pour pour la restauration collective, donc la volaille elle vient de Bretagne.

Étudiants

OK. C'est à dire pour la restauration collective, c'est qu'elle coûte trop cher au kilo.

Gilles peroles

Euh non, c'est que c'est les volumes.

Étudiants

Ok, y en a pas les.

Gilles Perole

Volumes en plus ces dernières années avec les gripes aviaires qui avaient des des différentes épidémies de gripes aviaires qu'il y a eu, tout tout ce qui est volaille et œuf a été très compliqué à à gérer parce qu'il y a il y a eu des vrais problèmes de de production.

Étudiants

Et et est ce que c'est un projet ou pas de faire une ferme pour la que vous avez fait pour le pour le potager bio ? Dans le futur ?

Gilles Perole

Alors nous on veut pas produire d'autres choses que les légumes parce que parallèlement on essaye les agriculteurs mais rien ne l'interdirait. Euh dans l'absolu, il y a par exemple Toulouse, eux ils font des céréales parce qu'ils font leur farine pour faire leur pain. Voilà, chaque commune a ses projets en termes de de, de de fer municipal.

Étudiants

À Toulouse, est-ce que vous avez le nom de la cuisine ?

Gilles Perole

Euh j'ai pas le nom de la la la cuisine c'est une grosse cuisine hein ? Parce qu'ils font 35000 repas.

Étudiants

Ah oui ?

Gilles Perole

Bah ils ont une cuisine centrale qui fait 35000 repas donc voilà avec vos 400.

Étudiants

Euh, on fait ?

Gilles Perole

Pas le quoi ?

Étudiants

On est un peu tous.

Gilles Perole

Les voir parce qu'ils sont très loin de.

Étudiants

Oui, juste pour nous renseigner quoi ? Un peu.

Gilles Perole

Oui mais vous vous voulez tout pouvoir ? J'ai pas les coordonnées directes de la chef mais ça doit se trouver sur internet et tout.

Étudiants

À l'heure vous parliez de du du volume de de personnel qui avait pas spécialement changé, mais est ce qu'il y a une formation spécifique que vous avez dû faire au personnel ? Bah.

Gilles Perole

Nous on fait alors bon, faut savoir que c'est nos chefs, ils sont là depuis longtemps hein ? Ils étaient là avant. Quand on passe au 100% bio, ils sont toujours là. Cuisiner bio c'est pas forcément très différent, il y a les temps de cuisson qui peuvent un peu changer, donc on a fait une formation sur la juste cuisson des aliments effectivement. Par contre on a fait beaucoup de formations sur la cuisine végétarienne, la cuisine avec les œufs qui sont forcément des produits qu'on met beaucoup plus maintenant et pour lesquels ils n'avaient pas les recettes et la et la technicité. Donc là oui, on a fait de la, de la formation continue en. Mais mais c'est vrai que voilà, ça dépend de qui vous recrutez, hein, hein ? Parce qu'il y a des des restaurations collectives où on ouvre des boîtes, des sachets, où on fait une cuisine d'assemblage. Euh et après s'il faut se remettre à cuisiner, il faut faut faut. Mais bon voilà, en général ils ont 1CRP cuisine, ils ont quand même de une formation de base qui leur permet de le faire.

Étudiants

OK, et au niveau de la de la gestion du du stock des des matières premières, est ce que ça a beaucoup évolué ou pas ?

Gilles Perole

Non, nous on est plutôt en on a, on a très peu de stock, on on est plutôt en approvisionnement continu, on a une économie centralisée, c'est à dire que il y a pas un économat indépendant dans chacune des 3 cuisines. Justement pour éviter le sur stockage et bien qu'il y ait une bonne perméabilité entre les 3, les 3 économas. Donc voilà, il y a qu'une personne qui gère le stock des 3 cuisines et qui peut faire des passerelles entre les 3 cuisines.

Étudiants

Est ce qu'il y a des des subventions, des aides financières qui sont différentes lorsqu'on met en place une euh de l'approvisionnement de matières premières bio que bio ?

Gilles Perole

Non non non, y a pas. Enfin y a la la seulette qui peut exister et et je pense que vous pouvez en bénéficier puisque vous êtes territoire rural, c'est la cantine à 1€. Euh c'est à dire que si il y a un dispositif de l'État qui permet de facturer, euh la cantine à 1€ aux familles et euh et l'État vous fait un complément financier ? Euh de 3 ou 4€ Selon euh votre niveau d'atteinte des objectifs égalités ?

Étudiants

J'avais vu que vous aviez eu une lettre de la région, non pour euh. Pour vos cuisines. Je me trompe alors nous.

Gilles Perole

On a, on a pas mal d'aides financières mais pas pas sur la cantine, c'est à dire qu'on a des aides financières, donc sur notre projet alimentaire territorial.

Étudiants

Ok, le territoire bio pilote, c'est ça ?

Gilles Perole

Alors territoire bio pilote, c'est ça génère pas de financement, ça c'est un engagement. Euh, ça c'est un engagement, mais euh, pour faire vivre nous la maison d'éducation alimentation durable, on a effectivement, euh, des financements. De la draaf, de la le ministère de l'Agriculture, de l'Ademe, de la Fondation Carasso et et du FEDER via la région. Mais ça, c'est tous les projets qui sont sur la politique alimentaire globale, hein, que j'évoquais tout à l'heure, hein, qui a permis les changements des habitudes alimentaires des habitants. Mais pas il y a. Il y a aucun euro de ces aides qui va sur la cantine. Il y a très peu d'aides sur la restauration scolaire. Vous pouvez avoir des aides sur la construction de la cuisine. Le département ? Euh, euh, mais c'est à peu près tout.

Étudiants

Et ça a été un problème ou pas pour vous au début, d'avoir des subventions.

Gilles Perole

Bah non parce que de toute façon notre cuisine on a quarantaine. On a toujours eu, on a d'autres budgets. Et puis à l'époque on avait quand même des des de la taxe d'habitation. De toute façon on a le fonctionnement, on avait le financement de l'État qui nous permettait de faire ça facilement. C'est de plus en plus compliqué. Effectivement, il y a un désengagement de l'État sur nos financements, donc il y a il y a des arbitrages plus plus compliqués.

Étudiants

Euh, est ce que vous avez remarqué ? Un un changement sur ? Euh. Au niveau de la satisfaction des des enfants des parents ? Oui, on a.

Gilles Perole

On a pas mal d'enquêtes là-dessus. YAYAYA une très grande satisfaction des parents puisqu'elle est à 99% donc et et les enfants autour de 90%. Donc il y a une vraie une vraie satisfaction. Euh. Des familles sur sur le projet de de cantine.

Étudiants

Et c'est quoi les retours négatifs du coup ? Le 1% on on.

Gilles Perole

On on n'a pas, on n'a pas pu l'identifier, mais le 1% c'est une personne, pas ouais. Y a toujours quelqu'un qui peut-il faut toujours qu'il y ait un mécontent. Heureusement sinon c'était stalinienne. 100% donc mais non ça ça peut être ça, ça pourrait être religieux par exemple hein. Moi le fait que je. Euh, on sert pas de parce qu'on a, on a. On a pris un principe sur la alors parce que le les problèmes religieux liés à l'alimentation, ils sont uniquement sur la viande. Ça soit, euh, les les musulmans, les Juifs, voire les catholiques, hein, avec leurs poissons, euh, le vendredi et et le Vendredi Saint, et euh. Et nous ce qu'on a fait, c'est qu'on a rendu la protéine animale facultative, c'est à dire que on on ne fait pas de de substitution, mais on dit que bah l'enfant, s'il va pas manger de la viande, il la mange pas, il va pas mourir parce qu'il mange pas de viande à un repas. Euh déjà la la viande c'est s'il repasse, donc c'est pas si souvent et s'il la mange pas, il peut manger d'autres choses, du fromage, des céréales qui vont lui apporter des protéines aussi donc. Et il aura son complément alimentaire si les parents le veulent à la maison. Euh donc on a fait de la viande à nos problèmes. Euh, ça veut pas dire qu'il y a, il y a pas de gens qui attendraient qu'on serve quand de la viande casher ou halal. Euh à la cantine. Donc il peut toujours y avoir un mécontent qui voudrait qu'on réponde à son besoin particulier. Mais on n'est pas là pour répondre aux besoins particuliers. On est, on est là pour répondre aux besoins collectifs. Et globalement ça voilà, 99% ça va.

Étudiants

Oui, mais c'est vrai qu'on n'a pas pu. C'est une bonne question, mais.

Gilles peroles

On n'a pas, on a essayé mais on n'a pas pu identifier la raison de la personne qui qui n'avait pas, qui avait mis avis négatif quoi parce qu'en fait on on il cochait satisfait, pas très satisfait, satisfait, pas satisfait, pas satisfait du tout. Et en fait voilà, ils cochent mais ils argumentaient pas.

Étudiants

Ok, Euh. Et vous avez, euh, d'autres objectifs ou pas ? Euh. Dans les années prochaines pour euh. Encore plus développer la vos objectifs durables, écolos et tout.

Gilles Perole

Sur la restauration scolaire, oui, euh. Actuellement, on travaille sur. Euh. La la, la valorisation des déchets. Dire qu'on a beaucoup travaillé sur la diminution du volume des déchets. Mais bon, c'est vrai qu'il y a une loi en plus qui oblige à valoriser ces ces déchets alimentaires.

Étudiants

La loi.

Gilles Perole

Non c'est pas la loi egalim, c'est c'est dans le cadre de de la loi Agec Euh mais qui qui oblige maintenant les les les cantines à valoriser tous les restes alimentaires ? Donc on on est là-dessus, on est en train de tester des digesteurs, des des choses comme ça pour valoriser le petit volume de reste alimentaire qu'on a.

Étudiants

Bah j'imagine que vous avez un compost alors ?

Gilles peroles

On a un compost, oui, et on on essaie de de. On teste aussi d'autres, d'autres possibilités. Il y a des machines maintenant qui font de la de la digestion de parce qu'en fait les les restes alimentaires, c'est 90% d'eau. Donc voilà, il y a des machines avec des bactéries qui arrivent à à décomposer, à faire un système de composition accélérée, ils sont des choses plus simples à à traiter que à gérer et plus rapides que le compost.

Étudiants

OK, et d'autres et d'autres projets.

Gilles peroles

Après Ben nous on a d'autres projets, mais liés plus au projet alimentaire de la commune Hein. On a, on a un gros projet de reconquête agricole, c'est à dire qu'on réinstalle des agriculteurs. Après, il pourra y avoir un lien avec la la restauration collective puisque ces producteurs pourront après approvisionner la restauration collective s'ils ne s'ils produisent autre chose que que des légumes. Euh donc ça c'est c'est un gros projet et et on continue à à travailler avec les habitants à à à continuer à amplifier le leur. Changement de pratique alimentaire pour avoir une alimentation qui respecte plus la santé environnement et diminuer le encore plus. On a diminué de 26% l'impact carbone, mais l'idée c'est c'est d'arriver à au moins 50% de diminution de l'impact carbone des habitants de la commune. Donc. Donc pour ça il y a encore un peu de job, ouais.

Étudiants

Ok Euh bah je crois qu'on est bons.

Étudiants

Est-ce que vous avez des conseils en particulier, euh, on ?

Gilles Perole

On a dit pas mal de choses. Je pense que si on fait une petite synthèse de ce qu'on s'est dit c'est que bah faut pas avoir peur d'être ambitieux dans ma qualité alimentaire parce qu'on sait la financer par des changements euh de pratiques de travail et d'équilibre alimentaire. Je crois que il faut effectivement c'est bien de commencer votre enquête par avant de dimensionner le projet. Bah de savoir quel projet alimentaire on veut pour cette cuisine centrale, dire qu'est ce qu'on veut, qu'elle serve comme qualité alimentaire, qu'il faudra forcément travailler avec les agriculteurs voisins pour essayer de de construire des filières d'approvisionnement pour cette restauration scolaire si on veut qu'elles soient connectées au au territoire. Et voilà, il faudra après être ambitieux sur la manière de cuisiner et pas tomber dans le piège de de la de l'industrie agroalimentaire et de de faire une cuisine qui fera plus de l'assemblage et de l'ouverture de boîte que que de la cuisine. Donc voilà, essayer de construire un projet où on cuisine vraiment et donc bien penser dans la cuisine effectivement, à ce qu'on puisse y travailler des légumes donc qui cuisine avec une légumerie cuisine avec un. Voir un atelier pâtisserie pour faire toutes les pâtisseries salées sucrées. Voilà parce qu'il faut faut aussi dimensionner le l'outil de production au projet alimentaire. C'est pour ça que c'est bien de commencer par le projet qu'après on traduit en équipement. Super merci beaucoup.

Étudiants

Merci à vous hein. Merci pour votre temps. Merci, merci. Au revoir. Au revoir. Bonne journée.

Annexe 5 : Retranscription d'entretien -

Cyrille Buisse

Étudiants

Bonjour, nous sommes un groupe de huit étudiants qui travaillons sur un projet d'amélioration de la restauration scolaire à Tramayes et Matour en Saône et Loire. Nous avons entendu parler de votre projet d'extension de la restauration scolaire à St Martin-en-Haut. Avec quels acteurs avez-vous travaillé ?

Cyrille Buisse

Deux acteurs locaux qui ont toute leur importance, c'est la MJC, la Maison des Jeunes, ainsi que MeliMelo, qui est une association qui gère le centre de loisirs. Là-dessus, ils se rapprochaient sur un deuxième cercle. Les associations qui avaient possibilité d'être intéressées, entre autres, une association qui a toute sa place, c'est l'Animation Rurale, c'est une association qui regroupe et qui fédère le monde agricole.

Les agriculteurs, à la base du projet, étaient déjà associés à la réfection, de loin, et l'intérêt, c'était de construire un bâtiment qui puisse convenir aux attentes des familles, des élus et en paires de tout le monde. Là-dessus est venue se greffer la création d'un collège public. Et pour une fois, nos politiques ont eu la riche idée de mutualiser leurs moyens.

Et le conseil départemental a construit son collège public, mais a décidé de ne pas y mettre de services de restauration. Et le service de restauration a été intégré au restaurant scolaire. Donc ils ont surdimensionné le restaurant scolaire pour pouvoir accueillir 400 élèves de plus.

Donc le restaurant scolaire municipal, il est municipal, comme je le disais, il est en régie directe, est né de cette façon-là, avec une base de 800 repas initiaux. On est aujourd'hui à plus de 1000, entre 1000 et 1050 repas journaliers. Ça a été mis en place tout de suite.

Là-dessus, les élus, et entre autres le maire, souhaitaient envoyer un signal fort au monde agricole. Saint-Martin-en-Haut, je ne sais pas si vous avez vu où c'était sur la carte. C'est à l'ouest de Lyon.

En réalité, c'est plein ouest, mais concrètement, vous avez Saint-Martin, vous avez Saint-Etienne, donc deux métropoles, et vous avez les monts du Lyonnais. Et tout en haut des monts du Lyonnais, effectivement, Saint-Martin-en-Haut, comme son nom l'indique. Et surtout, Saint-Martin est sur la ligne de partage des eaux.

Et Saint-Martin est une des plus grosses communes, des plus grandes communes du Rhône, après la métropole de Lyon, avec encore plus de 90 exploitations agricoles présentes sur la commune. Donc il se devait d'avoir un signal fort à l'encontre du monde agricole de la part des élus. Donc on a enclenché tout de suite les approvisionnements locaux.

Je ne parle pas de circuit court, je parle bien d'approvisionnement local et même de hyper local, puisque l'intérêt, c'est qu'on travaille en direct avec les producteurs par cercles concentriques. Tout ce qui est disponible sur Saint-Martin-en-Haut vient de Saint-Martin-en-Haut, et plus on s'éloigne, plus on prend ce qu'on a besoin. Vous doutez bien que les oranges et les ananas ne viennent pas des monts du Lyonnais, mais d'un peu plus loin.

Et même pour les fruits, on va être obligés de descendre sur les coteaux, et pas sur le territoire des monts du Lyonnais proprement. Donc de là est née une organisation avec des familles de produits, les légumes, les fruits, les produits laitiers, et la viande dans un deuxième temps. L'intérêt, c'était d'approvisionner tout ce qui était possible.

Un gros travail de communication et de concertation avec ce monde-là, que l'on ne connaît pas forcément. Le monde agricole, on le connaît, mais on ne sait pas ce qui est réellement disponible en temps et en heure, surtout sur les monts du Lyonnais, où les activités de la BTO peuvent vite amener des aléas, dans un sens comme dans l'autre. Le restaurant scolaire est né de tout ça.

Ça fonctionne depuis 15 ans maintenant, sur les deux collèges et les deux écoles, en complète mixité, puisque ça fait partie des valeurs qui sont attendues et qui sont demandées par les élus, pour animer tout ça. Par rapport à l'approvisionnement des produits, avant la mise en place de la cuisine, la construction, vous avez mis en place, si je comprends bien, des partenariats avec des producteurs locaux de la région. C'est la fameuse association animation rurale qui regroupe des producteurs qui étaient présents dans les réunions.

Sur les trois premières réunions, on avait 20-25 agriculteurs et producteurs qui étaient présents. Il y a ceux qui étaient curieux, il y a ceux qui voulaient vraiment livrer le restaurant scolaire, il y a ceux qui pensaient qu'ils allaient faire de l'argent avec le restaurant scolaire. En réalité, on fait à manger aux enfants.

Étudiants

Il y a combien de maternelles?

Cyrille Buisse

Il y en a 80 maternelles, ça ne fait pas des volumes qui sont considérables. Du coup, ça a fait automatiquement des gens qui se sont désistés, d'autres qui sont restés, parce qu'ils avaient des valeurs à mettre en place. Eux, ce n'était pas un côté financier qui les intéressait, c'était un côté plus de valeur, de bien manger qui les animait.

Et ça, ça a démarré en 2009, pas avant. La réflexion a été construite en même temps que le restaurant scolaire démarrait. Au fur et à mesure, on a épuré des producteurs qui étaient là dans les approvisionnements locaux, qui, au final, s'avéraient ne pas correspondre aux attentes, ou qui n'étaient pas toujours très professionnels ni sérieux.

C'est aussi la problématique des circuits comme ceux-là, le circuit en local, c'est que automatiquement, il faut que tout le monde soit professionnel sur tous les plans. Sinon, c'est là qu'on se retrouve avec des dérives, c'est là qu'on se retrouve avec des problématiques. Et moi, le dernier contrôle que j'avais eu, qui était un contrôle des DGCCRF, il venait dans cette optique d'approvisionnement local, puisqu'il se rendait compte qu'aujourd'hui, le réel danger venait de ces producteurs-là, et pas de l'agro-industrie alimentaire qui, normalement, est verrouillée.

Même si on passe sur toutes les problématiques qu'il peut y avoir, mais globalement, c'est ça. Donc là, on a construit, par famille de produits, et dans le fonctionnement, initialement, j'envoyais une commande groupée à tout le monde. Ils se regroupaient, se faisaient un dispatch, et chacun livrait.

C'est toujours un peu d'actualité, sauf que maintenant, on a simplifié le système. J'envoie la commande, mais par l'intermédiaire des mails, c'est beaucoup plus simple. Je diffuse à tout le monde.

Chacun sait ce qu'il a à prendre, puisque complètement, un producteur fait les yaourts, un producteur fait le fromage, un producteur fait des fromages blancs ou des fromages secs. Il n'y a que le monde, la famille, et le monde agricole maraîcher, j'allais dire le monde du maraîchage, qui, eux, se retrouvent, puisqu'en fonction des volumes, des possibilités, c'est là qu'il y a besoin d'échanger. Donc eux, c'est plus simple.

Ça dépend comment on se positionne. Mais oui, il y a un réel besoin d'échange en fonction de la réalité du terrain. Et puis, sur tout ce qui est viande et fruits, c'est beaucoup plus simple, puisque ça dépend de ce qu'ils ont entre eux.

Mais sans les problématiques de volume, comme peuvent avoir des légumes, c'est beaucoup plus linéaire. Puis la viande, c'est des volumes qui sont plus légers, puisque la viande a un réel intérêt, puisque ça coûte cher. Donc en une commande, on fait vite un pourcentage financier qui rentre dans la loi Yannick, par exemple.

Donc ça peut être intéressant. Et c'est opérationnel et pérenne dans le temps, depuis ce temps-là. Donc j'avais vu, j'avais fait des petites recherches, et j'avais vu que ce n'était pas 100% bio.

Il y avait des produits qui n'étaient pas 100% bio.

Étudiants

Comment vous équilibrez la part de bio que vous vouliez avoir, la part de circuit court que vous vouliez avoir dans l'équilibre des aliments ?

Cyrille Buisse

Alors, dès le début, dans le positionnement des producteurs, j'ai essayé de m'arranger pour que j'aie systématiquement, dans chaque famille de produits, des producteurs en conventionnel et des producteurs en bio. Le bio, c'est local.

Dès qu'on commence à rentrer dans des valeurs où le bio, on le fait venir de l'autre bout de la France, voire des pays étrangers, on n'est pas forcément, à mon sens, sur les critères qui sont les meilleurs. C'est mon opinion. Mais dans tous les cas, il était nécessaire d'avoir un équilibre sur les deux, en tout cas sur les deux critères, conventionnel et bio, et de pouvoir commander en fonction.

Après, par exemple, moi, je mets, je ne sais pas, 120 kg de carottes. Je ne sais pas si la carotte va arriver en bio, parce que c'est le producteur de bio qui va la prendre, ou si c'est le producteur conventionnel qui va la prendre. C'est quand j'aurai le retour de ma commande, avec les noms des producteurs, que là, je saurai.

Mais ce n'est pas moi qui vais émettre le choix si le produit est bio ou conventionnel. En local, c'est eux qui s'organisent entre eux. Il n'y a pas de volonté politique, puisque c'est à la base de tout ça, ce n'est pas moi, ce n'est pas Cyril Buisse qui a décidé. Moi, je ne suis qu'un exécutant, je suis un technicien qui retranscrit sur le terrain les demandes des élus. Ce projet existe et ces approvisionnements existent parce qu'à la base, il y a une volonté politique réelle et forte. Le maire, aujourd'hui, il a la volonté, il a la volonté de le faire.

C'est ce que je dis un peu à chaque fois que j'ai des entretiens ou des visites. La base de tout, c'est triste à dire malheureusement, mais c'est la volonté politique et c'est l'engagement des politiques qui permet de le faire, aussi bien dans ce sujet qu'on traite, comme sur les autres. Du coup, quelque part, il fallait mettre en œuvre ce qu'attendaient les élus et entre autres, ce qu'attendait le maire.

Et ça a été quelque chose qui a été mis rapidement de façon à pouvoir satisfaire à sa demande, à ses attentes. Il n'avait pas une demande spécifique en bio. Il ne voulait pas que du bio, il ne voulait pas que du conventionnel.

Il veut que ce soit un peu à l'image du terrain agricole. Le monde agricole aujourd'hui sur le territoire, il y a un maillage qui n'est pas forcément plus bio ou plus conventionnel. Par contre, ce qu'il y a, c'est qu'il y a une qualité et le cahier des charges est le même, aussi bien pour le bio que pour le conventionnel.

Après, il y a quand même des lois qui sont passées qui obligent les restaurants scolaires à avoir une certaine part de bio et une certaine part de local. Tout à fait. Effectivement, entre autres, la loi Egalim, puisque c'est celle dont on entend le plus parler, qui a assez secoué le monde scolaire aussi, et même la restauration collective, par ses obligations de pourcentage de bio, de produits de qualité durable, tout en limitant le gaspillage alimentaire et en incluant le repas végétarien, qui n'est pas forcément en adéquation avec le gaspillage alimentaire, en tout cas limiter le gaspillage alimentaire, puisque nous, à l'heure actuelle sur les monts du Lyonnais, territoire rural, territoire agricole, la perception du végétal n'est pas la même qu'ailleurs.

Aujourd'hui, quand vous amenez des légumes hideuses, quand vous amenez des graines, majoritairement, c'est des enfants d'exploitants agricoles qui s'en servent plus pour nourrir le bétail, ou en tout cas leurs troupeaux, que pour le mettre dans leur assiette. Donc c'est quand même quelque part plus des viandards. Donc ce n'est pas forcément simple de respecter tout ça, mais c'est une obligation, donc on s'y attelle.

Mais effectivement, la contrainte réglementaire, on essaye de la respecter d'abord, parce que le maire souhaite que son restaurant scolaire soit relativement exemplaire aussi. Donc le tri des déchets a été mis à la base rapidement, dès la première loi et obligations, la valorisation de même, et après le reste, ça évolue en fonction des possibilités. Par exemple, le gaspillage, favoriser le bio, parce qu'il faut répondre forcément à l'obligation réglementaire.

Étudiants

Mais est-ce que, par exemple, pour le gaspillage, vous avez mis en œuvre des mesures pour essayer de le réduire ?

Cyrille Buisse Cyrille Buisse

Tout à fait. Vu que sur le territoire, il y a quelques années de ça, donc le gaspillage maintenant, ça doit faire plus d'une dizaine d'années que c'est en ligne, il faudrait que je regarde exactement, mais quand la loi a été promulguée, les premiers gros producteurs de déchets devaient trier et valoriser. Sur le territoire des monts de Lyon, à ce moment-là, était en train de sortir de terre une unité de méthanisation.

Cette unité de méthanisation avait pour but de récolter une bonne partie de ce que les agriculteurs génèrent en lisier fumier pour pouvoir faire du méthane. Sauf que ça, ça marche si vous y ajoutez, à côté, différents intrants, style de l'herbe, style de la nourriture issue de la restauration collective, style de la nourriture ou, en tout cas, des produits issus du monde agroalimentaire. À côté de Saint-Martin-en-Haut, il y a Saint-Saint-Foyen-sur-Poize, capitale du saucisson.

C'est là qu'existe Cochonou. Et France Salaison sont générateurs de déchets agroalimentaires qui agrémentent cette usine de méthanisation. De fait, il a fallu s'inscrire dans ce parcours-là parce que, d'un autre côté, le maire voulait valoriser ces déchets et montrer l'exemple.

Accessoirement, le maire est aussi président de la communauté de communes des monts du Lyonnais. Donc il y avait un signal fort pour lui montrer que son restaurant scolaire, effectivement, il était assez exemplaire de ce côté-là. Donc on a tout de suite enclenché sur du tri.

Et pour pouvoir gérer le tri le mieux possible, il faut pouvoir avoir des données. Donc on a choisi des tables de tri avec des balances intégrées qui nous permettent tous les jours, au quotidien, de peser ce qui se passe. Le but, il n'est pas de se dire, tiens, le poisson épinard, ça va générer 70 kg de déchets.

Donc ça veut dire que, par rapport à ce qu'on fait d'habitude, on a 10 ou 15 kg de plus, on ne va plus faire de poisson épinard. Alors ce n'est pas du tout dans cette optique-là. Il est bien de pouvoir étudier le volume moyen de déchets générés par le restaurant scolaire et par les élèves.

Étudiants

C'est quoi les chiffres du gaspillage aujourd'hui ?

Cyrille Buisse

Aujourd'hui, on est sur une moyenne de 36 g. Depuis l'année dernière, on a réussi à baisser ce qui est relativement bas. Je crois que, initialement, l'ADEME était à 70 g. Et puis, je crois que maintenant, en restauration collective, on est descendu à 90 g. Je crois que c'est le dernier communiqué de l'ADEME que j'ai aperçu. Mais 36g, c'est relativement bien.

Il y en a qui communiquent sur du zéro déchet, des choses comme ça. Mais effectivement, nous, les enfants, le but, c'est qu'ils prennent de tout et pas qu'ils mettent zéro déchet. C'est qu'ils prennent de tout et surtout qu'ils goûtent de tout.

C'est aussi ça, la démarche. C'est aussi un travail et, je dirais, un apprentissage au goût, l'éducation alimentaire. Donc, ça passe par aussi un peu de gaspillage, bien évidemment.

Étudiants

Et pour revenir à la régie directe, parce que c'est quelque chose dont on n'a pas tellement entendu parler dans le cadre de notre projet, quels sont les avantages de la régie directe selon vous ? On a l'impression que les associations de parents d'élèves ça ne marche pas car ils se désintéressent de ça, ils en ont marre et ils arrêtent.

Cyrille Buisse

Alors, tout à fait. Alors, l'avantage d'avoir la restauration en régie directe c'est l'intérêt financier déjà. Pour la simple et bonne cause que c'est les finances de la commune. Même si les communes n'ont pas des finances qui sont extensibles.

Ce n'est pas ça que je veux dire. Mais c'est quand même beaucoup plus simple de pouvoir fonctionner. Même si, effectivement, il y a la problématique des appels d'offres pour acheter du matériel si c'est un peu conséquent.

Mais l'avantage surtout, c'est qu'il y a une réactivité financière qui peut être intéressante et qui est intéressante. Une petite association, comme vous le pointez, est une association, malheureusement, il faut qu'elle équilibre des comptes. Alors, si elle ne touche pas de subvention de la part de la commune, puisque souvent les communes subventionnent leur restauration scolaire.

Si la restauration est gérée par une association, ou ça existe dans les petites communes, effectivement, la pérennité dans le temps, elle est plus délicate. Soit parce que ça va être porté par une seule personne qui aime ça et qui est motivée. Soit, effectivement, il y a un moment, ça tourne et on se retrouve avec des personnes qui sont moins intéressées, voire même qui ont peut-être un peu peur.

Parce qu'une association qui porte la restauration scolaire, ça veut dire que c'est elle qui porte le risque pénal si jamais il y a un enfant qui va à l'hôpital, voire pire, qui décède. C'est aussi quelque chose que les élus ont en tête. C'est pour ça qu'il y a des élus qui ne veulent pas entendre de restauration directe et qui ne font que de la restauration concédée.

C'est facile, on donne à une société de restauration, on fait un chèque à la fin du mois et on s'occupe de rien. Gérer en direct, on gère tout, que ce soit communal ou associatif, c'est ça. On gère la problématique des finances, on gère la problématique des ressources humaines, donc s'il y a des absences ou pas de personnel, de recrutement.

On gère tout ce qui est approvisionnement aussi. C'est moins simple. Après, l'intérêt, c'est d'avoir un chef de service en responsable de la restauration.

Moi, c'est ce que je suis. Je suis responsable de la restauration scolaire. Je ne fais que ça.

La seule chose que je ne gère pas au restaurant scolaire, c'est les payes, concrètement.

Étudiants

Les quoi ?

Cyrille Buisse

Les payes. Les fiches de paye, le personnel. C'est pour moi qui vais gérer tout ce qui est paye sur le personnel. C'est le service RH. Sinon, le reste des choses, c'est moi qui m'en occupe. Je suis en lien direct. Je n'ai pas vraiment d'intermédiaire avec le maire, directeur général des services, mais tout ce qui touche à la restauration, je passe en direct. Effectivement, il y a un gain de temps et il y a un gain dans les décisions qui sont prises.

Puisque, quelque part, je vais directement m'adresser à Dieu plutôt qu'à ses seins. C'est beaucoup plus simple. Oui, ça facilite les échanges et la productivité.

Étudiants

Par rapport aux menus, est-ce que c'est aussi vous qui les élaborerez, les menus de la cantine ?

Cyrille Buisse

Oui. Effectivement, c'est moi qui ai la main sur toute la restauration scolaire. J'ai fait dix ans de société de restauration avant d'intégrer et de créer le restaurant scolaire puisque j'étais associé à la création du restaurant scolaire, à sa réflexion et à sa mise en route en 2009.

Auparavant, j'ai fait dix ans de restauration en société avec le secteur des hôpitaux cliniques et de la restauration sociale. Effectivement, j'ai eu certaines expériences dans les menus et dans leur réalisation pour mener à bien les obligations réglementaires, les équilibres, quels qu'ils soient. Du coup, ça favorise les choses.

Les menus, aujourd'hui, ne sont pas validés par des diètes. Ils sont simplement faits en cohérence.

Étudiants

Ce n'est pas obligatoire, en fait, les diététiciens ?

Cyrille Buisse

Non. Aujourd'hui, souvent, les établissements qui font intervenir une diète, c'est pour se couvrir, c'est pour se protéger, c'est pour être sûr d'avoir quelque chose qui soit cohérent. Quand vous avez un peu d'expérience au niveau de la restauration collective, c'est quelque chose qui coûte assez de fait. Et puis nous, la problématique que l'on rencontrerait s'il y avait une diète, c'est de dire qu'il faudrait qu'on fasse des menus, qu'on les envoie à la diète, que la diète les valide et qu'ils reviennent.

Ça, c'est compliqué. C'est compliqué parce qu'on travaille avec le monde agricole. Moi, les menus, je les valide le mercredi. Je les finalise le mercredi de la semaine d'avant. Par exemple, après-demain, mercredi, je vais valider les menus de la semaine prochaine. Du lundi au vendredi.

Je vais les concrétiser, les finaliser en fonction de ce qui est prévu et aussi de ce qu'éventuellement les agriculteurs, les producteurs vont me dire où est-ce que je vais leur demander. Il y a du brocoli prévu. Est-ce que le brocoli, on le maintient ? Est-ce qu'il n'est pas bon ? Est-ce qu'il est passé ? Est-ce qu'il a pris un coup de froid ? Enfin, plein de choses comme ça qui ont des incidences significatives sur les menus.

Donc, de fait, c'est compliqué de mettre une diète dans le circuit que l'on a. S'il y a des problèmes, alors peut-être que les élus, demain, diront si on va changer le fonctionnement. Pour l'instant, en tout cas, tant que c'est moi, ça marche comme ça. Et apparemment, ça convient aux élus, à la commune et aux familles.

Donc, ça veut dire que c'est plutôt bénéfique.

Étudiants

OK. Et donc, en fait, vous préparez les menus en fonction des arrivages et vous adaptez en fonction de ce que les agriculteurs et producteurs vous apportent, en fait.

Cyrille Buisse

C'est ça. Alors, j'ai mon plan de menu, j'ai ma base de menu que je modifie en fonction des fournisseurs traditionnels que vous croisez dans toute la restauration scolaire. Tous les gros distributeurs sont là, bien évidemment.

Et le monde agricole avec nos producteurs, il y a des choses que je ne vais pas acheter chez les producteurs. Les haricots verts, les épinards, c'est des choses qui sont ingérables en produits frais. C'est trop compliqué. À part la gestion des stocks ? Donc là, on va passer sur les gros distributeurs. Si demain, je vous amène, je ne sais pas, 180 kg de haricots verts, je vous laisse imaginer comment vous allez m'accueillir quand je vais vous dire ça. Et les oeufs, par exemple, vous faites comment aussi pour les oeufs ? C'est compliqué.

Et les épinards, on est sur des volumes qui sont trop importants. Par contre, le reste des produits, ça va être en échange. À cette époque-là, on sait qu'il y a les choux.

Tout ce qui est choux, ça sort, les courges, petits marrons, butternut et tout ça. Voilà.

Donc ça, maintenant, c'est positionné. Depuis 15 ans, on sait ce qui existe et qu'est-ce qui est disponible à cette époque-là d'année. Et après, on va l'orienter par rapport, moi, à ma commande de période.

C'est-à-dire que je vais leur faire une commande. Je leur fais une période, une commande à chaque période. Donc là, les prochaines vacances, ça va être les vacances de Noël.

Les vacances de Noël, je vais leur envoyer un mail avec les produits que je souhaite pour janvier-février. Les produits, les quantités, le jour de livraison, le jour de consommation. Là, eux, ils vont se caler.

Soit ils vont me dire oui, soit ils vont me dire non. Et par-dessus ça, ils vont me dire par contre, on a ça en stock, on a ça qui est en gros volume. Est-ce que tu peux caler un service de chou blanc ? Est-ce que tu peux caler un service de radis ? Voilà, c'est un peu comme ça que ça va faire.

De façon à perdre le moins possible sur une qualité de produit qui soit optimale. Si les radis arrivent... Je peux donner l'exemple des radis, c'est ce qui s'est passé ce matin. Vendredi, j'ai un producteur qui m'a appelé en me disant « Cyril, ce week-end, il y a un radoucissement qui arrive.

Les radis vont sortir, ils vont grossir. Est-ce que tu peux me planifier un service de radis pour la semaine prochaine ? » Par exemple. Voilà, ça va être ce genre de truc.

Donc la communication, l'échange avec les producteurs, elle est indispensable. On est obligés de le faire. Mais ça, c'est pour avoir des produits qui soient le mieux possible.

Étudiants

Super merci ! On avait juste une question sur un point important : le prix des repas. J'ai vu qu'ils étaient à environ 5,20 euros.

Cyrille Buisse

Oui, 5,10 et 5,52. 5,10, c'est les repas des gens qui habitent Saint-Martin. Il y a un tarif différencié, Saint-Martinois et extérieur. 5,10 pour les gens de Saint-Martin et 5,52 pour les extérieurs.

Étudiants

Mais les élèves, ils ne viennent pas tous de Saint-Martin ?

Cyrille Buisse

Non. Sur les écoles, c'est 70 % des gens de Saint-Martin et 30 % des extérieurs. Et quand vous prenez les collèves, c'est complètement l'inverse.

Les collèves, c'est 70 % des élèves des collèves extérieurs, puisque ça, c'est la carte scolaire qui rentre en ligne de compte. Et 30 % de Saint-Martinois, ça, c'est dû au transport scolaire. C'est-à-dire qu'on est sur des élèves qui viennent en car, les transports scolaires, et qui, du coup, sont tributaires de cette carte et de la carte scolaire.

Le prix du repas, effectivement, 5,10, 5,52, c'est un choix politique, mais concrètement, un repas, ça nous coûte 6,80 €. 6,80 €, c'est le coût total d'un repas, sachant que dedans, on y ajoute l'intégralité des coûts. Aussi bien les coûts d'investissement que les remboursements bancaires, que les intérêts, les amortissements, enfin toutes ces choses-là. On a un coût global de 6,80 €. Et effectivement, la différence entre 5,10 € et 6,80 €, c'est la subvention de la commune.

C'est-à-dire que c'est la commune qui le paye en direct. Mais aujourd'hui, toutes les communes subventionnent directement ou indirectement leur restauration scolaire. Il n'y a pas le choix.

Alors, ce n'est pas possible de faire payer aux familles le coût réel des repas, surtout qu'il y a des communes qui ont des coûts de repas qui sont de 8, 9, 10, 12 €. Donc, ça ne serait pas pensable.

Étudiants

Et il n'y a pas de tarif inférieur à 5,10 € ?

Cyrille Buisse

Non, il n'y a pas de quotient. C'est quelque chose qui n'a pas été mis en place aujourd'hui, pour la bonne raison que c'est trop compliqué à mettre en place pour les élus.

Ils ne veulent pas. Ils parlent du principe que, voilà, c'est 5,10 €, 5,52 €, que la restauration scolaire, c'est un service qui est rendu aux familles. Et que les gens qui ne souhaitent pas, eh bien, ils trouvent une autre solution si ça ne leur va pas.

Donc, effectivement, deux tarifs. Et sur les collèges, c'est compétence départementale. Le collège, donc là, c'est les collèges qui gèrent en direct leurs tarifs avec leurs élèves.

Moi, je ne fais que facturer les collèges, tout simplement.

Donc, deux modes de fonctionnement. Et nous, au restaurant scolaire, tout est fait sur place. Et ce sont les élèves qui viennent au restaurant scolaire.

Étudiants

Super merci, pour finir, est-ce que vous auriez des conseils à donner à des étudiants comme nous qui faisons une étude de prévisibilité pour élaborer une cuisine bio et locale dans une région rurale ?

Cyrille Buisse

Alors les critères sont, entre guillemets, simples. C'est d'abord s'il y a une volonté politique ou pas, première base. Effectivement, s'ils essaient juste pour que les élus se fassent croire, bon non, s'ils ont vraiment envie de le faire, oui, là, c'est intéressant.

Et puis le volume : Nous, on est à 1 000 repas, comme je vous le disais. On touche le haut de la production, c'est-à-dire qu'au-delà de 1 000 repas pour faire une restauration scolaire bio et locale, ça va poser des difficultés.

Est-ce qu'on veut passer en direct avec les producteurs ou passer à un niveau régional ?

Étudiants

Merci beaucoup pour tous vos conseils et pour votre temps. Merci beaucoup Monsieur et bonne journée !

Annexe 6 : Retranscription d'entretien - Laure Fleury

Étudiants

Pourriez-vous vous présenter?

Laure Fleury

Alors, ça fait dix ans que je travaille à la cantine à Dompierre-les-Ormes. Quand j'ai commencé mon travail à la cantine, je n'étais pas élue du tout. Après avoir démarré mon travail à Dompierre-les-Ormes en tant que cantinière, j'ai été sollicitée pour rentrer au conseil municipal à Montmelard. J'ai fait un mandat de conseillère. Et puis, au deuxième mandat 2020, j'étais donc première adjointe de la commune. Et donc, on a été confronté au décès du maire en poste, M. Jean-Marc Morin, et c'est là que j'ai été élue maire de la commune, donc en 2022, en cours de mandat, si vous voulez. Ce n'était pas forcément chez moi un but à atteindre d'être maire de la commune. Donc, il est vrai que du coup, je suis employée par la commune de Dompierre-les-Ormes et maire de ma commune à Montmelard. On arrive assez bien, malgré tout, à travailler ensemble avec Dompierre au niveau des relations. On sait quand on prend la casquette employeur-employé et quand on prend la casquette de maire collègue, on va dire. Voilà. Et puis donc, à la cantine de Dompierre, je suis effectivement là-bas depuis 10 ans où on fait de la cuisine sur place de A à Z. Alors moi, mon travail, c'est vraiment de gérer depuis l'élaboration du menu, la commande des produits, la réception, la fabrication, le service.

Étudiants

Et du coup, vous êtes à Dompierre à quelle fréquence, soit combien de fois par semaine ?

Laure Fleury

Quatre jours par semaine. Lundi, mardi, jeudi, vendredi.

Étudiants

Et est-ce que vous avez une journée type où ça varie vraiment tout le temps ?

Laure Fleury

C'est une journée type, oui, dans le sens où je fais 8h, 18h, trois jours par semaine. J'ai mes mardis et après-midi qui sont consacrés à la mairie. Oui, on va dire que j'arrive le matin, j'ai une heure d'administratif où je refais le point sur mes stocks, mes commandes. Ensuite, on entame la préparation, on doit être en lien avec les classes pour pointer les élèves présents s'il y a des choses particulières. Il peut y avoir des sorties, il peut m'avertir d'un petit retard éventuellement. On est en lien avec le personnel de l'école. Ensuite, on a la préparation des repas. Donc là, j'ai une aide qui est avec moi. Moi, je cuisine et j'ai une aide qui va être là plus pour m'aider à la pluche des légumes, la plonge, la mise en place de la salle de restaurant, des choses comme ça. Je suis seule à cuisiner. Il y a une petite baisse d'effectifs ces années, mais on est à 86 repas à peu près.

Étudiants

Et c'est suffisant deux personnes?

Laure Fleury

Oui, c'est suffisant. Tout dépend de ce qu'on vise à faire aussi. Il faut équilibrer. Si on a une grosse charge de travail en entrée, on essaie de mettre un fruit à croquer au dessert pour ne pas avoir de la réalisation sur tous les composants du repas.

Étudiants

Nous, sur notre travail, on est sur les communes de Tramayes et Matour. C'est elles ont donné leur accord et qui participent. On s'est quand même rendu compte qu'une des grosses problématiques de la cantine scolaire, c'était le prix des repas pour les familles. On voulait savoir comment, à Dompierre, les prix étaient fixés.

Laure Fleury

A Dompierre et à Montmelard, c'est deux cantines qui fonctionnent un petit peu sur le même système. Il y a une association de cantines qui gère tous les achats de matières premières, qui est en relation avec les familles pour percevoir les paiements, faire les relances et toutes ces choses là. Par contre, mon salaire et le salaire de la cantinière de Montmelard sont pris en

charge par les communes. Donc ça n'impacte pas sur le prix du repas. Mais ça, c'est des choix, des volontés de chaque commune. C'est vrai que c'est un cas de figure qui se présente assez peu finalement, je crois, sur le territoire, pour voir autour de moi. Donc à Matour et à Tramayes, de toute façon, il n'y a plus d'association de cantines. Dans les deux cas, c'est du repas livré. Je ne sais pas combien sont les repas, mais ils sont peut-être...

Étudiants

C'est aux alentours de 4 euros.

Laure Fleury

Oui, plus de 4 euros, je pense, c'est sûr.

Étudiants

Est-ce qu'ici, il y a aussi l'aide pour le repas à Montmelard, comme dans les autres communes ?

Laure Fleury

Non, ça n'a pas été mis en place à Montmelard, ni à Dompierre non plus d'ailleurs. C'était un choix, parce que le coût... Parce qu'on nous oblige aussi à respecter une qualité de l'aliment qu'on met dans l'assiette. On nous oblige à suivre la loi EGalim, à servir du produit labellisé, du produit bio. Donc on a un coût de fabrication qui est plutôt la tendance qui s'envole. Et demander aux familles de ne payer qu'un euro, je trouve pas ça bien, moi, c'est mon point de vue. À un moment donné, ce qu'on met dans l'assiette, ça a un coût. On ne peut pas dire aux gens qu'ils vont manger de mieux en mieux, mais par contre, ça coûtera de moins en moins cher.

Étudiants

D'accord. Mais donc derrière, dans cette volonté d'avoir de la qualité dans l'assiette, vous vous approvisionnez plutôt de manière locale ?

Laure Fleury

On essaye. On essaye de s'approvisionner localement. C'est pas possible et valable sur 100% de ce qu'on propose. Mais par exemple, alors pour la viande, globalement, j'essaie de m'approvisionner, enfin même à 100%, chez Comptoir Charollais à la Clayette. Donc en principe, il a acheté sa viande dans un rayon assez local. Vous connaissez, pour certains ?

Étudiants

Oui.

Laure Fleury

Donc pour le bœuf, le porc, il s'approvisionne localement chez les agriculteurs quand même alentour. Pour la volaille, là, ça vient d'un peu plus loin.

Guillaume Moraël

Et c'est un grossiste ?

Laure Fleury

C'est un, comment dire, un prestataire, un gros boucher. Qui fournit beaucoup de cantines alentour, beaucoup de collectivités, en tout cas. Voilà. Je me suis servi pendant plusieurs années en poisson frais, une fois par semaine chez le poissonnier Chapuis qui était à Matour, qui a dû arrêter malheureusement son activité. Donc je me sers auprès de son fournisseur. En fait, il m'a mise en relation directement avec son fournisseur. C'est une solution que j'ai mise en place pour cette rentrée de septembre, qui me permet de ne pas acheter du poisson surgelé, mais qui n'est pas une solution fabuleuse non plus, parce qu'il vient me livrer de Rouen. J'ai des quantités, je dois commander trois, six ou neuf kilos. Voilà, j'avais plus de souplesse dans le poids de commande en passant avec M. Chapuis. Fin voilà, j'ai essayé. Soit on raisonne en local en termes de provenance du produit, soit en local avec le prestataire qui va pouvoir nous rendre le service en fait. Donc avec M. Chapuis, c'est plus possible. S'il y a d'autres opportunités, on réfléchira. Après, j'ai un prestataire Transgourmet qui me livre toute l'épicerie sèche et puis sèche surgelée, un peu de laitage. Tous les quinze jours, on a deux menus le lundi et le vendredi qui sont approvisionnés par Terroir de Saône-et-Loire, que vous connaissez peut-être. Donc là, il me livre des produits vraiment locaux, parfois bio, parfois HVE. Voilà.

Guillaume Moraël

Et la démarche de dire c'est le lundi, le vendredi c'est parce que?

Laure Fleury

Parce qu'il livre les jeudis. Donc on fait les deux menus qui suivent à partir de ces produits-là.

Guillaume Moraël

Et c'est un peu plus cher, c'est pour ça que c'est réparti ?

Laure Fleury

C'est un petit peu plus cher. Et puis là, je ne sais pas si vous connaissez, c'est un regroupement de producteurs qui a mutualisé des moyens pour éviter les intermédiaires, justement des grandes surfaces ou des grandes structures, disons, et qui s'organisent entre eux pour faire les livraisons, réceptionner les commandes et faire les livraisons. Donc ça peut être le maraîcher qui va livrer, dans certaines collectivités, les fruits et légumes, la viande, les fromages. Voilà, ils se dispatchent les uns les autres. Par contre, ils ont... Alors moi, ça fait, je ne sais pas, je dirais peut-être six ou sept ans qu'on travaille avec eux. Au début, ça s'appelait Cantine en Mouvement. Donc il a fallu un certain temps pour que ça prenne au niveau des producteurs. Il y en a qui se sont inscrits, il y en a qui se sont retirés du jeu. Après, ils sont un petit peu victimes de leur succès parce que bon, malgré tout, ils n'arrivent pas à approvisionner. S'il y a trop de demandes au niveau des collectivités, ils n'arrivent pas toujours à approvisionner en quantité suffisante selon les produits, selon la saison pour les fruits et légumes, par exemple. Là les poulets, par exemple, des fois, on a des messages, plus de poulets disponibles en ce moment, ou sur les yaourts. Donc, ils n'ont pas un potentiel d'approvisionnement régulier et stable toute l'année.

Étudiants

D'accord. Donc, c'est soit le choix entre le prestataire et soit le producteur de manière locale. Est-ce que vous avez envisagé de s'approvisionner, par exemple, avec des agriculteurs de la commune, ou vraiment de manière proche et en lien direct, ne serait-ce qu'à l'échelle de l'ARPA?

Laure Fleury

Après, j'ai essayé, par exemple, avec le maraîcher de Montmelard, qui s'est installé aussi il y a quelques années. C'est pareil, c'est des approvisionnements très ponctuels. Moi, j'ai un menu établi que je travaille 2 mois, 2-3 mois en amont. Moi, je passe la commande auprès du maraîcher et lui peut me répondre, cette semaine-là, je n'aurai pas ça, ça, ça, ou j'ai que 3 produits disponibles pendant 15 jours. Ça m'oblige, moi, à revoir mon menu. Quand on décale... Enfin, voilà, les menus, on doit équilibrer. Et si on décale une composante, ça nous amène à décaler d'autres choses sur d'autres jours de la semaine. Donc, voilà, je le fais ponctuellement, mais ce n'est pas non plus un mode d'approvisionnement que je peux faire perdurer toute l'année. Et puis d'autre part, après, si je devais travailler aussi, comme vous dites, aller voir vraiment les producteurs, c'est aussi du temps de démarchage, d'aller voir sur place, d'aller rencontrer. Ce n'est pas un temps qui est forcément dédié et prévu dans les contrats aussi qu'on a avec nos employeurs.

Étudiants

J'avais une petite question, je vais revenir sur le fait que ça fonctionne encore ici et à Dompierre, du coup, sur le fonctionnement des associations. On a compris que c'était un peu le grand drame des communes. Est-ce que vous, vous arrivez à garder cette dynamique ou est-ce que vous sentez aussi un affaïssement ?

Laure Fleury

C'est compliqué de mobiliser les gens pour effectivement venir gérer les associations cantines. La preuve en est que ça fait peut-être trois ans d'affilée qu'on fait des assemblées générales en début d'année, qu'il y a très très peu de parents qui se déplacent pour ces réunions. Malgré tout, le bureau en place depuis 3-4 ans aussi est assez dynamique et je pense qu'ils sont assez bien perçus par les familles de l'école et que certaines d'entre elles se projettent peut-être plus facilement en se disant, ça a l'air sympa, elles sont sympas, pourquoi pas. C'est vrai que d'une manière générale, que ce soit les associations de cantines ou les autres, il y a de moins en moins de volontaires pour y aller de toute façon. Mais je pense que quand même les gens sur nos communes, là Montmelard, Dompierre, savent quand même la chance qu'ils ont d'avoir les cantines qu'ils ont, avec la qualité des repas servis et ça fait une petite motivation quand même. Et puis le fait aussi que nos communes prennent en charge nos salaires, c'est une gestion en moins parce qu'une assoce de cantines à gérer, quand on a juste à payer les factures et puis à faire le lien avec les parents, c'est pas la même chose que de devoir gérer des salaires, des fiches de paye, des remplacements de personnel quand il y a une maladie. Donc ces assoces qui fonctionnent comme ça, effectivement, je pense que ça effraye un petit peu les gens pour prendre la suite.

Guillaume Moraël

Et justement quand ça vous arrive, quand vous êtes malade, comment ça se passe?

Laure Fleury

Alors j'ai des menus de secours, des boîtes de macédoine, des surgelés raviolis, des choses faciles. L'autre jour j'ai dû m'absenter, j'ai fait un petit mémo à ma collègue qui ne cuisine pas trop, couscous, saucisses, enfin des choses très simples. Au dernier moment je suis en mesure de proposer pour une journée au moins quelque chose de facile et rapide à faire. Mais ça demande à l'anticiper.

Guillaume Moraël

Et du coup le repas il est facturé combien aux familles?

Laure Fleury

Le repas il est à 3,30€.

Étudiants

Et globalement les personnes sont satisfaites, les parents ?

Laure Fleury

Ah oui, j'ai pas de retour négatif sur les parents, mais ça c'est facile que ce soit moi qui le dise. Mais non, il n'y a pas de retour négatif en tout cas.

Guillaume Moraël

Et malgré cette satisfaction des parents, des enfants, quels sont les points que vous pensez qu'il y a des améliorations à envisager ? Des directions vers lesquelles vous aimeriez aller pour la cantine ?

Laure Fleury

Il y a des points à ménager. Soit on parle purement du côté alimentaire de la cantine, après il y a un autre aspect aussi qui est un aspect du lien avec l'enfant. À la cantine à Dompierre il y a deux services. Le premier service à midi moins le quart, le deuxième service à 1h moins le quart, avec un temps de nettoyage et de redressage entre deux. Donc on a trois quarts d'heure pour faire manger des maternelles, entrées, plats, fromages, desserts. Je dirais que ça c'est un point noir un petit peu où on est pressé par le temps et on est obligées un peu de speeder des petits bouts de choux qui ont trois ans et qui ne savent pas vraiment encore manger tout seul. Et ça moi je le vis assez mal quelques fois d'être en cuisine et de ne pas avoir suffisamment de temps pour pour échanger avec les enfants, même avec les grands du deuxième service, pour échanger sur quelquefois la composante de repas, qu'est-ce qu'il y a ce plat qui est servi aujourd'hui, avec quoi il est cuisiné, est-ce que vous connaissez les épices ? On manque de ce temps là en fait.

Guillaume Moraël

Et ça c'est lié à la taille de l'espace ?

Laure Fleury

C'est lié à notre fonctionnement particulier à Montmelard, parce qu'ici à Montmelard où elle n'a qu'une classe à faire manger, elle dispose de beaucoup plus de temps, elle peut les garder une heure, une heure et demie à la cantine si elle veut. Mais là du coup elle a plus de possibilités d'échange avec eux. Je vois qu'on a fait la semaine du goût, tous les ans on fait la semaine du goût au mois d'octobre. C'est vrai que c'est dommage de faire cette semaine du goût et de proposer des plats avec des mets dont ils n'ont pas l'habitude ou en tout cas cuisiner de manière différente et de ne pas avoir un temps pour échanger sur ce plat en fait. Mais ça c'est lié aux deux services qui sont faits à Dompierre-les-Ormes, mais le temps n'est pas allongeable.

Étudiants

Au-delà de la semaine du goût et du manque de temps pendant le service, il n'y a pas d'autres événements ou rencontres qui seront autour de la nourriture à l'école ?

Laure Fleury

Hors de la semaine du goût non, il y a eu quelques années en arrière pour la chandeleur, on faisait venir quelques parents pour les crêpes et puis c'est arrivé aussi, mais ça, ça dépend de la volonté des enseignants, c'est arrivé que les CM des fois viennent aussi la matinée faire les crêpes pour la chandeleur. Ça dépend aussi de l'envie de l'enseignant.

Étudiants

J'ai une question qui n'est pas très liée, mais ce matin on a eu un entretien avec le responsable de la cuisine scolaire de Mouan Sartoux,, ils ont une cuisine 100% bio vraiment, mais c'est à plus grosse échelle et en fait ils recommandaient de passer à des repas végés le plus possible. Eux ils ont réussi sur 10 ans à passer à 50% de repas végés pour réduire leur coût. Est-ce que vous pensez que c'est une solution qui est bien ?

Laure Fleury

Si j'avais donné mon avis à 3 ans ou 4 ans en arrière, je vous aurais dit que c'était n'importe quoi ce repas végétarien, parce que bon mine de rien on est quand même dans un terroir où on est très attaché à la viande, donc on est marqué aussi par ça. Malgré tout on a fait l'effort de le mettre en place dans nos cantines, alors à un rythme tous les 15 jours on essaye de mettre un plat végétarien.

Étudiants

Et comment est-ce que c'est reçu?

Laure Fleury

Sincèrement on essaye de ne pas mettre sur le menu "menu végétarien", parce que là on fait grimper au rideau tous les papas qui aiment le steak, mais voilà on essaye de ne pas le notifier. Bon ça passe, là j'en entends plus trop parler et puis c'est vrai que nous aussi avec la cantine à Montmelard, on essaye d'élaborer un petit peu nos menus en concertation et même si on était plutôt contre au début, on se dit qu'effectivement aujourd'hui ça nous donne une marge de manoeuvre sur les coûts. Après, de là à le proposer sur 50% des repas, ça me paraît beaucoup. Je pense qu'un par semaine c'est le maximum. Un par semaine, les enfants ils mangent quatre jours à l'école en fait, il y a quatre jours. Ils ne mangent que le midi, il n'y a pas de repas le soir. Nous on le fait une fois toutes les deux semaines parce que ça correspond je pense à ce que peut supporter le public. Puis il y a des enfants aussi qui n'ont pas une possibilité de s'alimenter correctement chez eux et c'est vrai que malgré tout de maintenir la proposition de la viande le plus possible ça me paraît quand même bien. Et puis on a aussi un autre aspect c'est qu'en n'étant pas moi même végétarienne, on a deux trois recettes comme ça qu'on maîtrise un peu mais on n'a pas du coup non plus d'idées vraiment et même quand on va gratter un peu sur internet, c'est pas dans nos pratiques.

Étudiants

D'ailleurs, les menus, ça doit être approuvé par une nutritionniste ou quelque chose comme ça ?

Laure Fleury

Non, ils ne sont pas approuvés. Alors moi quand j'ai démarré mon travail à Dompierre-les-Ormes, la présidente de cantine c'était une diététicienne donc qui nous a bien coaché au début pour élaborer les menus sur l'équilibre alimentaire. Après il y a des formations aussi qui nous font des petites piqûres de rappel de temps en temps là-dessus mais voilà du coup sur ce point de vue là on essaye vraiment de respecter crudités, cuidités, féculents, protéines, qu'il y ait ces quatre composantes à chaque repas, pas toujours placer la crudité toujours en dessert ou le féculent toujours en accompagnement. Enfin voilà on essaye vraiment de faire un roulement. Après qu'est-ce que je peux vous dire d'autre ? On essaye de ne pas faire trop de choses frites. Alors les frites par exemple, c'est une fois par période. Ils ont frites, cordons bleus, poissons panés, ils ont une fois de chaque chose proposée. Une fois entre les vacances de la Toussaint et de Noël par exemple. On essaye de ne pas trop proposer ce genre de produits.

Étudiants

D'accord et aussi en termes de gaspillage, est-ce que vous avez beaucoup de gaspillage ?

Laure Fleury

Alors pas toujours trop on va dire mais je m'étais lancée il y a deux ans en arrière dans une année où je voulais peser effectivement à chaque fin de repas ce qu'on jetait. Ça restait correct, on était de l'ordre d'en 40 grammes par enfant. Je sers toujours des petites portions. Je préfère qu'ils en redemandent deux fois, trois fois si besoin mais on met toujours des petites portions.

On essaye d'être à l'écoute justement des enfants. Alors, ils doivent goûter à tout mais on essaye d'être à l'écoute en disant si tu n'aimes pas trop je t'en mets vraiment. Voilà le gamin qui me dit j'aime pas du tout les champignons, il a un champignon dans l'assiette et puis il doit le manger mais je ne vais pas lui en mettre plus. Le but ce n'est pas de lui servir sa ration parce qu'on a prévu 100 grammes pour lui, il doit avoir ses 100 grammes dans l'assiette. Ce qui est fait souvent dans les lycées et collèges et que voilà ça finit.

Étudiants

Et du coup vous avez fait évoluer la quantité moyenne que vous mettez dans les assiettes ? Est-ce que vous avez vu que vous en mettez moins ou plus ?

Laure Fleury

On en met moins. Alors après tout dépend aussi du personnel qui est là pour servir j'ai envie de dire parce que moi ce que je prévois en cuisine, j'ai le personnel habituel. En principe c'est les ATSEM qui servent pour les maternelles et puis une aide

supplémentaire. Si un jour il y a un remplaçant, une ATSEM malade, j'ai une remplaçante, ça peut foirer complètement la proportion, ça joue un peu de choses. Mais globalement moi j'ai comme référence la paume de la main pour les maternelles en quantité de viande ou de légumes. Visuellement dans l'assiette, il ne faut pas que ça soit plus gros que la paume de la main.

Étudiants

Et du coup vous avez ajusté vos commandes aussi ?

Laure Fleury

Oui, il y a des produits par exemple au début je me fixais au, comment dire, on a le tableau du GERCEM, je ne sais pas si je le dis dans le bon ordre. On a un tableau de grammage à suivre. Alors il est préconisé pour les maternelles, pour des personnes âgées, pour des adultes et tout ça. Donc moi je suis les maternelles, les élémentaires, le grammage est différent. Si je m'en tiens strictement à mon tableau de grammage, il y a des choses où je sais que je vais en avoir trois fois trop sur les bras. Donc la première fois si on ne sait pas trop, on fait effectivement comme c'est préconisé. Et puis après on ajuste effectivement. Comme vous dites, si je sais que quand je fais des champignons, ils en mangent la moitié de la portion préconisée, on ajuste.

Étudiants

Vous savez que vous êtes très en-dessous de la moyenne nationale sur le gaspillage ? Ce matin Gilles Perole me disait que c'était 120 grammes par assiette environ, donc 40. Lui c'est ce qu'il fait parce qu'il a atteint cet objectif-là en dix ans quoi. Avant il était à beaucoup plus. Après, c'est assez différent puisque c'était des grosses structures.

Laure Fleury

Il servait des élèves de quel niveau ?

Étudiants

De la crèche au lycée. Et 800 repas par jour. Et ils ont divisé par trois le gaspillage en étant dans une démarche très organisée et sur plusieurs années. Le fait que ça aille à 40 grammes, sans que ce soit une démarche extrêmement poussée comme ce qu'on nous a présenté ce matin. J'ai une question, elle est assez large, mais juste au niveau des normes, est-ce que vous voyez certaines qui s'imposent à vous ? Parce que nous on a essayé de regarder un peu, on voit plein de trucs.

Laure Fleury

Par exemple sur le fromage au lait cru qu'on ne doit pas servir aux maternelles au moins de cinq ans. Alors on doit commander du fromage local par exemple. Fromage local ça veut dire que je dois commander par exemple un fromage de chèvre qui vient d'à côté, je ne peux pas le servir aux maternelles. Ça me paraît une aberration parce que chez nous, j'imagine bien que la plupart d'entre eux doivent manger du fromage chez eux ou chez le papi, la mamie. Et pourquoi à la cantine ? Alors on va se réduire à leur servir de comté, emmental et puis après vache qui rit et compagnie. Mais c'est vraiment dommage ça je trouve.

Étudiants

Et au niveau de la conservation et tout, des stocks, il y a des choses qu'il faut respecter ?

Laure Fleury

Moi je dois respecter une traçabilité du produit, des températures. Je dois relever les températures de mes frigos tous les matins. Je dois vérifier la température du véhicule qui me livre. Je dois vérifier la température du véhicule, vérifier la température du produit livré au moment de la livraison pour voir si on est bien dans les normes. Il y a tout un procédé de désinfection aussi, de nettoyage avant de ranger, de désinfection quand on ressort des boîtes avant de les ouvrir. Oui on est soumis vraiment aussi à beaucoup de protocoles.

Étudiants

Il y a eu des contrôles ?

Laure Fleury

J'ai eu un contrôle l'année dernière. Alors très peu de contrôles parce que moi en 10 ans, oui il est tombé l'année dernière le contrôle. Heureusement que je ne faisais pas de n'importe quoi. Mais j'ai été remise en question. Alors on doit prendre les températures des plats avant le service. Pour les deux services, moi je ne le faisais qu'au premier service donc il a fallu que je remette aussi les températures pour le deuxième. On doit mettre en place les affichages pour les allergènes aussi sur nos menus. Donc ça c'est ce qui m'a été aussi notifié au dernier passage. Donc j'ai mis en place ça cette année mais c'est pareil,

c'est très laborieux à faire. Vous avez votre menu, quatre composantes et listé tous les allergènes sur tous les composants. Le temps passé pour rédiger le menu et le proposer aux parents, c'est pas le même.

Étudiants

Donc dans l'ensemble vous considérez qu'il y a trop de normes?

Laure Fleury

Oui, je pense que s'il y a un enfant qui est allergique, normalement on est au courant, on a un PAI qui nous indique tel enfant est allergique à tel produit. Dans ce sens là ça a son sens mais c'est vrai que d'informer les familles, fin elles ont un tableau qui est illisible à lire, je suis sûre que la moitié ne le regarde pas du coup. Enfin voilà, on doit afficher la traçabilité des viandes aussi, pour ma part elles sont à 100% françaises donc j'ai pris parti d'afficher que toutes les viandes de la cantine proviennent de France, mais on pourrait aller plus loin en affichant chaque jour la provenance vraiment réelle de chaque viande, mais ça demande aussi de l'affichage, du suivi... Après moi dans mon cahier j'ai la traçabilité précise mais je pense que voilà en affichage c'est suffisant, c'est ce qui m'avait été dit en tout cas par le service qui était venu faire le contrôle.

Étudiants

J'aimerais bien revenir sur l'effectif, parce que nous notre but c'est de mettre en place une cuisine centrale potentiellement. Du coup vous avez une aide, il y a des ATSEM, mais combien de personnes il y a au total?

Laure Fleury

Alors on a deux postes vraiment sur la cantine, toute la journée, ensuite le temps du midi au premier service les deux ATSEM qui sont dans les classes avec les maternelles, se relaient chacune pour faire la moitié du service, et donc on a une troisième personne qui vient vraiment pour le temps du midi et qui aide ces deux ATSEM qui se relaient pour qu'ils soient toujours deux avec les maternelles en train de servir, resservir et aider à manger. Ensuite pour le deuxième service on a deux personnes extérieures qui viennent aussi le temps du midi aider à servir, surveiller, gérer les conflits éventuels, voilà, et donc moi la dedans je navigue entre la cuisine et le lieu de restauration. Et puis après au deuxième service on a deux personnes extérieures qui interviennent, y'en a une des deux qui reste une demie heure avec nous pour dégrossir un peu les tables, et après le ménage c'est nous qui le faisons avec ma collègue. On a aussi les serviettes tissus qui sont fournies par la cantine aux maternelles et qui sont aussi lavées chaque jour, lavées, séchées. Il n'y a pas de serviettes en papier pour les mater.

Étudiants

Et vous commencez à quelle heure?

Laure Fleury

Je suis bien lottie parce que je commence à 8h le matin et je finis à 18h les lundis, jeudis et vendredis.

Étudiants

Et les personnes extérieures qui viennent aider pour les services, ils viennent à partir de quelle heure?

Laure Fleury

Eh bien midi et quart jusqu'à 13h40 pour l'une et 14h30 pour l'autre.

Étudiants

Ce sont des employés communaux?

Laure Fleury

Oui.

Étudiants

Donc ils vont sur d'autres tâches après?

Laure Fleury

Oui, y'en a une par exemple qui est secrétaire de mairie et qui fait ça en plus de son temps de travail de secrétaire et puis la personne qui est affectée aux transports scolaires qui revient faire ce temps de surveillance à la cantine.

Étudiants

D'accord. Nous on a un projet qui est à l'échelle des deux communes pour l'instant et on réfléchit forcément à l'échelle à laquelle il va s'implanter. On pensait à la communauté de communes, donc c'est aussi intéressant de savoir si vous trouvez que c'est pertinent de faire une cuisine centrale à l'échelle de la COMCOM.

Laure Fleury

Je suis peut-être pas la mieux placée pour en parler du coup parce que moi je veux garder ma cantine. Alors du coup cuisine centrale sur la COMCOM ça voudrait dire combien de repas?

Étudiants

Il y a une base à peu près de 600 élèves de la maternelle au primaire. Après avec ceux qui rentrent chez eux pour manger, c'est difficile à dire mais on aurait entre 300 et 400 élèves qui mangeraient à la cantine, peut-être plus.

Laure Fleury

Ça veut dire aussi prévoir tout un réseau de transport pour livrer les repas. Liaison chaude, liaison froide, ça me semble aussi plus délicat pour la maîtrise sanitaire des produits parce que ça implique du refroidissement, du réchauffement, et du coup les prises de température et le respect des périodes de froid et de chaud. Vous m'auriez dit une plus grosse structure, je me disais est ce qu'on est capable de fournir la même qualité quand on cuisine pour 800 que pour 80 ou 100 je sais pas. Je suis pas convaincue mais à voir, après tout j'ai jamais visité d'autre grosse structure où tout serait cuisiné qualitativement sur place. Après voilà, mon avis personnel forcément, je suis pas forcément pour ce projet, en plus à Dompierre les Ormes on a un bâtiment qui est tout neuf, il a été construit y'a dix ans, la cuisine a dix ans, y'a du matériel qui est quand même neuf. Enfin c'est sûr qu'il n'y a pas une nécessité à Dompierre d'avoir cette prestation.

Guillaume Moraël

Il y a des modèles hybrides qui existent. A Mouans Sartoux ils ont fait le choix de ne pas avoir une cuisine centrale mais d'avoir une cuisine par école de leur commune, c'est une grosse commune, et d'avoir une mutualisation de la gestion, des achats, et ensuite une répartition avec du coup l'essentiel de la cuisine, enfin toute la cuisine est faite sur place. Donc il y avait ça comme modèle. Il évoquait également un autre modèle donc hybride où on va avoir une partie du repas qui va être centralisée dans sa confection et une autre partie qui va elle être maintenue dans sa réalisation dans la cuisine historique. Là finalement on est sur deux extrêmes, la cuisine centrale complète ou soit la cantine comme ici à l'échelle d'une petite école. Et donc des modèles hybrides, soit par la mutualisation de moyens mais en maintenant les unités telles qu'elles sont, soit en centralisant une partie de la confection et en maintenant la décentralisation.

Laure Fleury

C'est-à-dire cette cantine là elle fonctionnait, du coup c'était totalement à la charge de la commune, y'avait pas d'assoce de cantine?

Guillaume Moraël

Exact.

Laure Fleury

Je sais pas. Vous avez fait un état des lieux sur le territoire de combien de communes possèdent encore une assoce de cantine?

Guillaume Moraël

La moitié à peu près, et avec ces dernières années une diminution. Matour je ne me souviens plus exactement de quand ça s'est arrêté, il y a 3 ans je crois.

Laure Fleury

Le modèle hybride peut convenir si on mutualise entre communes qui ont le même mode de fonctionnement. Après ça me semble compliqué de mutualiser des choses avec certaines qui ont un fonctionnement avec une assoce et l'autre avec la mairie. Je pense qu'il y a des communes effectivement qui faisaient les cantines dans des lieux où effectivement la question se posait de remettre aux normes soit de trouver une autre solution, donc celles là elles sont dans l'attente peut-être d'une proposition de ce genre mais c'est pas notre cas à Dompierre. A Montmelard pour être honnête, on a la salle des fêtes qui fait office de cantine. On a un rideau qui sépare la salle et puis y'a une organisation qui est faite pour que la cantine tourne à la salle des fêtes. Après à long terme on est en baisse d'effectifs depuis quelques années sur le RPI et on a une institution directrice de la cantine de Montmelard qui est en poste depuis une vingtaine d'années et qui va prendre sa retraite dans deux trois ans. On a un peu l'épée de Damoclès au-dessus de nous parce que dans deux trois ans on n'est pas certains d'avoir une école qui va perdurer sur la commune. Donc se projeter après ici pour Montmelard dans une éventuelle cuisine centrale ça me paraît pas d'actualité et puis à Dompierre non plus puisque les locaux sont neufs. Après la mutualisation elle peut intéresser je

pense d'autres communes qui sont pas dans notre cas de figure. Je pense pas qu'il soit possible ou qu'il faille en tout cas obligatoirement inclure toutes les communes de la COMCOM. Et vous avez envisagé aussi les établissements type MARPA?

Étudiants

Oui on s'est posé la question mais y'avait un frein sur les besoins nutritionnels et aussi sur la fréquence des repas parce qu'un EHPAD c'est 3 repas par jour, on passe de 4 à 16 sur la semaine. On avait discuté avec Michel Maya qui nous avait dit que à cette échelle de territoire lui pensait que c'était obligatoire de prendre les EHPAD. Donc on se pose la question de savoir qui on va intégrer.

Guillaume Moraël

On avait aussi cette question, quand Michel Maya dit on est contraint à un volume pour pouvoir financer des investissements et avoir un coût de fonctionnement, et de l'autre côté de ce vous évoquiez c'est qu'à partir du moment où on commence à faire de la liaison chaude ou froide on va aussi avoir une perte de qualité de cuisine. Il faut être à mi-chemin entre les deux, c'est un peu le sujet qui nous occupe. Ce qu'on avait trouvé intéressant aussi c'est qu'à Tramayes c'est l'association des parents qui fonctionne comme ça depuis toujours. Et puis comme vous l'évoquez il y a des fragilités dans la motivation des parents et puis hop ça s'arrête parce qu'à l'AG y'a personne.

Laure Fleury

Non non mais c'est vrai que l'implication des familles est cruciale pour faire tourner les assocés.

Étudiants

Et donc par exemple à Dompierre si l'association des parents d'élèves elle s'arrête il y a quoi comme solution à envisager?

Laure Fleury

Y'a pas de solution à envisager. On envisage pas que l'assocé s'arrête. Mais si malheureusement ça devait être le cas, est-ce que la mairie voudra prendre en charge cette gestion temporairement en attendant de, ça je ne sais pas, on est plutôt optimistes au contraire en se disant qu'on motive les troupes pour essayer d'inclure de nouvelles personnes. Le bureau se renouvelle aussi graduellement, je veux dire tout le monde ne s'en va pas en disant allez hop on laisse les clés aux nouveaux, ils essaient de faire rentrer des nouveaux parents, le trésorier ou le président reste encore une année pour accompagner.

Étudiants

Il y a combien de personnes dans le bureau?

Laure Fleury

6 personnes. Mais c'est vrai que c'est assez lourd. On a un groupe whatsapp entre les personnes du bureau et je les vois échanger parfois sur les retards de paiement de certaines familles, sur un tableau à mettre à jour, je vois des échanges très tard le dimanche soir, et c'est du temps aussi qu'ils prennent sur leurs familles. Et quand je vois la lourdeur de tout ça je me dis que pour une commune déjà qu'on est souvent sous l'eau avec notre personnel administratif, prendre ça en charge en plus, si les assocés tombent je pense que c'est pas dans l'intérêt des communes non plus.

Étudiants

Est-ce que vous voyez des points importants que l'on a pas abordés pendant l'entretien?

Laure Fleury

Je pense qu'il faut essayer de pas voir trop grand, il faut rester à taille humaine. On est en milieu rural, moi je pense que c'est bien de proposer des choses de qualité et c'est vrai que je pense que si on voit trop grand, une cuisine collective à grande échelle on risque de perdre en qualité. Alors moi c'est ce que je dis, c'est peut-être pas ce que dit Matour qui sont en plateau repas.

Étudiants

D'accord, bon bah parfait, je pense qu'on est bon. Merci beaucoup.

Annexe 7 : Retranscription d'entretien - cantinière d'une commune voisine

(le début de l'entretien a été coupé)

Mme X

On a eu des réunions d'information en fait, justement, des alentours de Matour. Alors, ils en avaient un peu parlé, puis moi j'en ai déduit un peu qu'ils avaient un peu l'idée, oui, de faire un projet de cuisine centrale. Et pas que pour les écoles, apparemment, les EHPAD et tout le reste.

Étudiants

Et vous, vous en pensez quoi, du coup ?

Mme X

Moi, je suis sur un restaurant scolaire qui est tout neuf. On va sur la quatrième année. C'est un regroupement de communes qui a créé un regroupement scolaire en fait. Et du coup, la restauration scolaire se fait sur un seul établissement. Tandis qu'avant, on était sur trois, voilà, on était des petites cantines, on va dire. Puis maintenant, on est sur un regroupement où on a 100 repas par jour.

Étudiants

Et vous, vous y travaillez depuis combien de temps ?

Mme X

Moi, je suis cantinière depuis 22 ans à peu près. Et puis là, sur le groupement, ça va faire sur la quatrième année.

Étudiants

D'accord. Et qu'est-ce qui a fait que ça a changé ? Pourquoi c'est devenu un établissement au lieu de trois avant ?

Mme X

Parce qu'avant, chaque commune avait sa petite école. Et puis, ils ont voulu se regrouper pour des raisons économiques, pour plusieurs raisons. Tout ce qui est éducation nationale aussi, ils préfèrent que ça soit tout regroupé que dans des petites écoles isolées.

Étudiants

Et vous êtes arrivée dans la cantine à ce moment-là, quand ils ont regroupé dans une seule cuisine à X, c'est ça ?

Mme X

Non, non, non. Avant, j'étais sur ma petite cantine à X.

Étudiants

D'accord.

Mme Pereira

Parce que le regroupement scolaire, il regroupe Trévis, la chapelle du Mont-de-France, Montagny, Clermont et Brandon.

Étudiants

Et est-ce que vous avez d'autres gens qui travaillent, vous, dans la cuisine ou vous êtes toute seule ?

Mme X

J'ai une collègue, oui, qui est de cuisine.

Étudiants

Et comment vous organisez, comment ça se déroule, en fait, une journée type ?

Mme Pereira

On travaille ensemble, en fait, toutes les préparations. Après, on a des horaires pas très... Moi, je commence à 8h. Le repas, il faut qu'il soit fait à 11h30, en fait. Entre 8h et 11h30, moi, je pars d'un principe qu'on ne peut pas tout faire, puisque sur un temps si court, pour 100 repas... Alors souvent, si on fait une pâtisserie, le reste, c'est pas fait spécialement maison, c'est du surgelé, enfin voilà. Autrement, on essaie au maximum de faire des légumes frais. En ce moment, on fait des soupes, des brûlées. On fait du... Avec des produits locaux. On a une affiliée de produits locaux qu'ils nous livrent tous les 15 jours, deux fois par mois. Ils ont tout, boucherie, charcuterie, fromage, yaourt...

Étudiants

Vous pouvez juste me redire qui vous livre, pardon ?

Mme X

Les produits locaux, les produits terroirs. C'est la chambre d'agriculture qui a ça. Et en fait, c'est un regroupement de producteurs, d'où il y a une secrétaire qui gère. Et puis après, elle reçoit les commandes et c'est elle qui négocie entre les producteurs. Et après, elle nous envoie un catalogue et puis on commande en fonction de ce qu'on veut sur le catalogue. Et donc, c'est vous qui choisissez en fonction du catalogue ce que vous voulez.

Étudiants

Et comment ça se passe pour la préparation des menus ? Combien de temps à l'avance vous les préparez ?

Mme X

Moi, je les prépare de mois en mois. Et puis après, j'ai fait une formation sur un plan alimentaire sur les menus. Je connais à peu près le système des menus. Après, maintenant, il y a le souci avec la loi Egalim, le gaspillage et puis les menus végétariens. Sur le plan alimentaire, je trouve qu'il n'a plus beaucoup de sens.

Étudiants

Pourquoi ? Parce qu'il vous impose de faire des menus végétariens ?

Mme X

Il y a une loi, oui. Il y a un décret qui dit que toutes les semaines, on devrait avoir un menu végétarien en collectivité. Et du coup, moi, je ne fais que deux menus végétariens par mois. Parce que les enfants, ils n'apprécient pas. C'est des viandard. J'aime bien la viande. Et puis après, si on approfondit un menu végétarien, il faut apporter des protéines végétales, des choses comme ça, que les enfants n'aiment pas forcément.

Étudiants

Et vous avez essayé, j'imagine ? Du coup, qu'est-ce que vous faites quand c'est un menu végétarien ? Vous mettez quoi dans le plat ?

Mme X

Et bien après, tout dépend. Après, il y a des menus comme épinards, œufs, béchamel, ça peut rentrer dans un menu végétarien. Là, je dis, je vais faire un spaghetti bolognaise façon végétarien. La bolognaise, je la fais avec des lentilles. Lentilles et puis sauce tomate, enfin voilà. Spaghetti, voilà. Il y a aussi, les agroalimentaires font des panés au fromage. Voilà, des choses comme ça. C'est des choses que les enfants vont dire sur un menu végétarien. Après, c'est ce que je vous disais, si on approfondit le menu végétarien par un steak végétal, par exemple, ça, c'est pas apprécié.

Étudiants

Et ça, en fait, quand vous faites un menu végétarien, vous annoncez les menus à l'avance ? Ils le savent que ça sera un menu végétarien ?

Mme X

Oui, c'est marqué sur les menus.

Étudiants

Et ils s'en plaignent, du coup ?

Mme X

Non, c'est pas qu'ils s'en plaignent, mais vu qu'ils aiment la viande, ils y mangent. C'est ce que je vous dis, le menu végétarien, il faut qu'il soit pas trop sur des choses élaborées sur le végétarien. Parce qu'un steak au soja, par exemple, ça serait pas mangé.

Étudiants

Donc vous préconisez plutôt de faire des choses radicalement différentes, comme de la bolognaise aux lentilles, plutôt que de faire des imitations de produits de viande, c'est ça ?

Mme X

Oui, sur les protéines, vous voulez parler des protéines. Parce que les protéines végétales, ils connaissent toujours pas trop, et puis ça tient au ventre aussi. Après, je fonctionne comme ça. Je regarde un peu sur les menus des cantines aux alentours. Il y en a pas beaucoup qui s'amusent à faire du grand végétarien, je pense. Après, je dis, quelques menus sans viande, c'est très bien, mais après, passer au végétarien, c'est plus compliqué. Après, si on veut approfondir, oui, c'est sûr. Je travaille, oui.

Étudiants

Et vous le voyez quand même d'un bon œil, le fait qu'il y ait des menus végétariens qui soient imposés ? Vous pensez que c'est quand même utile ou non ?

Mme X

Oui, ça revient moins cher aussi, ça coûte moins cher sur les menus. Et puis les enfants, ils mangent moins de viande aussi, et puis ça leur fait connaître aussi autre chose. Oui, même s'ils n'aiment pas, c'est une petite découverte. La cantine, c'est fait aussi pour ça. On ne peut pas faire que des choses qu'ils mangent ou qu'ils aiment.

Étudiants

Et vous pensez que ça les sensibilise un petit peu à l'environnement ou pas du tout ?

Mme X

Je n'ai pas l'impression, mais peut-être. Peut-être que dans le temps, peut-être dans quelques années, oui, sûrement. Parce que les enfants de cette génération, peut-être que dans quelques années, oui, je pense. Puisque ça sera rentré dans les mœurs, comme on dit.

Étudiants

Et donc, ça représente quelle part, à peu près, dans les produits que vous utilisez, la part de ces produits terroirs ?

Mme X

Après, moi, tout ce qui est yaourt, je ne prends que là. C'est un produit fermier, en VH, quand ils disent VHP, non, comme ça. Et je ne prends pas de yaourt industriel. Les enfants, ils ne mangent que des yaourts fermiers, des produits locaux. Après, les légumes, il y a les légumes, il y a les lentilles. Là, le producteur qu'ils ont, c'est bio. Et les lentilles aussi. Ils font même des pâtes. Moi, je n'ai jamais pris de pâtes. Il y a toute une gamme de fromage. Après, c'est de la charcuterie, mais ce n'est pas bio. Il y a un côté bio en surgelé. Il y a les parfums terroirs, tout ce qui est compote aussi. Je n'achète pas de compote industrielle. C'est à peu près les produits que je prends. Un bon produit, parce qu'après, ce n'est pas du bio. C'est plus du producteur local, on va dire. Moi, mon boucher, il est local aussi. Même s'il n'a pas le label, il livre. On n'est pas à 50 km, on est à 30 km. Il travaille avec des agriculteurs, du brionnais, du charolais.

Étudiants

Les pâtes, vous m'avez dit, c'est industriel ?

Mme X

En bio, oui. Ils font beaucoup de bio en industriel. Après, je n'ai pas essayé encore les pâtes artisanales en bio. Moi, si je peux avoir du bio en industriel, je prends du bio en industriel. Sauf que c'est compliqué au niveau des commandes, puisque ce sont des pré commandes. Chez mon primeur, hors les produits terroirs, il faut commander 15 jours avant. Ils ne savent pas s'ils les auront. C'est compliqué, parce que les dates sont très courtes aussi. Après, c'est une organisation, il faudrait toujours avoir le nez dessus. On n'a pas spécialement le temps non plus. Tout ce que je peux avoir en bio, je prends en bio.

Étudiants

Est-ce qu'il y a des produits que vous commandez qui ne sont ni bio ni locaux ?

Mme X

Sans doute, oui. Ce que je prends chez Transgourmet, je ne sais pas si vous connaissez Transgourmet. C'est un fournisseur qui fournit tout ce qui est la restauration collective. Quand je fais ma commande, j'ai acheté 5 kilos de pâtes bio. S'ils sont en rupture, s'ils n'en ont pas, sur mon menu, il me faut des pâtes. Je vais prendre des pâtes normales. On fait avec aussi ce qu'il y a. Les crèmes-desserts en bio. Aussi, quand je peux les avoir. On va marquer les deux vaches. Le lait, c'est du UHT. Stérilisé, ça ne doit pas être du local, c'est sûr.

Étudiants

Par rapport au prix des repas, à combien est le repas ? Qu'est-ce que les parents payent ?

Mme X

On a les repas à un euro. Ça fait 3 ans. Il y a 95% des familles qui en bénéficient, je crois. Le barème est assez haut. C'est calculé par rapport à un quotient. Il faut, en fonction, que ça touche au maximum de familles.

Étudiants

Le coût du repas réel, il est à combien ?

Mme X

Ah ça je ne pourrais pas vous dire. La secrétaire m'en a parlé l'autre fois. Après c'est plus à elle de calculer que moi, c'est elle qui a les factures et tout.

Étudiants

Vous avez une petite idée ? C'est à 5 euros, 6 euros à peu près, j'imagine ?

Mme X

Vous voulez dire le coût du repas réel ?

Étudiants

Oui.

Mme X

Non, il est plus à 4,95 euros, je crois.

Étudiants

Et vous en pensez quoi, vous, de la politique du repas à un euro ?

Mme X

Je trouve que ça nous amène beaucoup de monde à la cantine, déjà. Après, c'est par intérêt, en fait, je pense. C'est pas pour ce qu'on mange à la cantine. Après, les enfants qui en ont un grand besoin, les familles, c'est bien. Mais après, pour le reste, à la cantine, il y a des enfants et ils s'habitent à côté, ils pourraient rentrer chez eux, même eux, ça leur fait une coupure et ça met plus de monde dans nos cantines où il n'y a pas spécialement de place, en plus. Il y a du bruit, c'est pas un confort de manger dans du bruit, en sachant qu'on pourrait rentrer à la maison et rester plus tranquille. Après, je comprends que les familles qui habitent et qui ne peuvent pas, ben elles n'ont pas le choix. Oui.

Étudiants

Vous pensez qu'il y a trop d'enfants qui viennent manger à la cantine ?

Mme X

Nous, ils mangent tous. Ils mangent tous et puis il n'y a pas de place. C'est à nous de les serrer. Alors, ils sont serrés comme des sardines. Surtout cette année parce que c'est un gros effectif. Après, il y en a un ou deux qui, sur deux jours, ne mangent pas. Après, je reste toujours sur 98 repas.

Étudiants

Vous avez remarqué un changement du nombre d'enfants inscrits à la cantine quand il y a eu la politique du repas à un euro, c'est ça ?

Mme X

Je ne pourrais pas vous dire. C'était au moment où on a aménagé dans ces locaux-là. Après, j'étais dans une petite cantine où j'avais 30 repas maximum. Je ne peux pas vous dire si ça a apporté plus ou pas. Je pense que oui.

Étudiants

Est-ce que parfois, vous rencontrez des problèmes par rapport au coût des produits ? Est-ce que parfois, vous êtes un peu contrainte de ne pas pouvoir prendre du bio ou du local à cause du prix ?

Mme X

Après, je fais attention. De toute façon, le bio n'est plus cher, quoi qu'on dise. Après, s'il y a un produit qui est un peu moins cher, qui est tout aussi bien, c'est sûr. Je prendrais peut-être plus l'autre. Mais après, le souci, c'est que la loi EGalim, il faut prendre un pourcentage. Alors, ça nous oblige à prendre du bio ou du local, ou du label, du labellisé. Maintenant, en gros, la politique, c'est qu'on ne paye pas cher à la cantine pour mieux manger. Et au maximum, du local, du labellisé, du bio. En sachant que les communes, elles n'arrivent plus à payer. Il y a 22 ans, quand j'ai commencé à la cantine, il fallait tirer la ficelle. Parce que c'était le budget, il fallait faire attention et tout. Et puis maintenant, il y a soi-disant un budget, sauf qu'il faut prendre du bio, il faut prendre du label, il faut prendre du local. C'est un coût, quand même. Je trouve que c'est pas... C'est pas cohérent, je dirais.

Étudiants

Vous pensez qu'il faudrait adapter la loi EGalim à des cantines ou pour les communes qui ont moins d'argent, ou à leur mettre plus d'aide ?

Mme X

Peut-être, oui.

Étudiants

Et comment ça se passe ? Pour la cantine, c'est une association de parents ou c'est la commune qui...

Mme X

Non, c'est la commune qui a repris. Ça fait un an.

Étudiants

Et comment ça se passait avant ?

Mme X

Avant, c'était les parents d'élèves qui géraient.

Étudiants

Et ça n'a pas marché ?

Mme X

C'est pas que ça a marché, ça a toujours bien marché, sauf que les bénévoles, il n'y en a plus. C'était les parents bénévoles qui s'en occupaient. De gérer les factures, les payer, faire les factures de cantine, récupérer les recettes des familles, c'est quand même un travail pour une maman qui est bénévole. Alors c'est sûr que la force n'est pas la plus...

Étudiants

Et donc c'est la commune qui vous paye aussi, du coup ?

Mme X

Oui, c'est CIVOS, c'est un regroupement de communes.

Étudiants

Et vous, vous voyez un changement par rapport à l'époque où c'était les parents ? Est-ce que vous trouvez ça mieux, moins bien ?

Mme X

Je trouve que c'est moins familial. Et après, quand c'est comme ça, on a des risques de prendre des gros marchés. Les appels d'offres, les choses comme ça. Après, les appels d'offres, sur 100 repas, ça vaut pas du tout. Voilà. Parce que moi, je suis allée sur un truc d'information. J'ai compris que c'était une plateforme de producteurs, de vendeurs. Après, il faut toujours avoir le nez dessus. Mais bon, c'était des appels d'offres. Mais les appels d'offres pour 100 repas, ça vaut pas le coup. On est trop petits. Ça, c'est bien pour les collèges, 500, 600, un plus. Voilà.

Étudiants

Qu'est-ce que vous pensez qu'il faudrait améliorer dans la cuisine ? Qu'est-ce que vous aimeriez changer ?

Mme X

Le matériel. Parce qu'effectivement, le matériel, c'est toujours le même. Alors, et puis, le temps de travail, plus on a du monde, le temps de travail est toujours pareil. Et puis après, si on nous demande plus de fabrication, plus d'une maison ou un industriel, il faut adapter aussi au temps qu'on nous donne, puis au matériel, bien sûr.

Étudiants

Vous avez l'impression de ne pas avoir assez de temps pour faire votre travail ?

Mme X

C'est-à-dire que si je commence à 8h, je peux pas faire de la pâtisserie pour 100, éplucher des légumes pour 100 élèves. C'est pas possible. Même à 2. Parce qu'à 11h30, ça doit être tout bâclé, parce qu'on a une pause d'une demi-heure. En gros, à 11h30, ça soit tout calé. Et par rapport au matériel, qu'est-ce qui va pas ? C'est pas que ça va pas, c'est qu'en fait, moi, j'ai pas beaucoup de bacs gastro, j'ai pas du matériel pour pâtisser, qui s'adaptent à mon four, en fait. Pâtisserie, on fait tout ce qui est gâteau sec, on va dire. Gâteau aux pommes, gâteau au yaourt, gâteau au chocolat, des flans, à la limite, tarte aux pommes. Mais bon, ça, j'ai pas fait parce que j'ai pas de bacs suffisants. Voilà, quelque chose comme ça. C'est sûr, on va pas m'amuser à faire un Paris-Brest. Déjà, j'ai pas le matériel. Et puis, il faudrait se lever le matin, quand même.

Étudiants

Est-ce que vous pensez que s'il y avait une mutualisation, par exemple, des commandes avec d'autres cuisines, vous pensez que ça serait bien ou pas ? Par exemple, que vous regroupiez un peu les commandes, le matériel, les coûts, les frais avec d'autres cuisines ? Que ça soit une seule personne qui s'en occupe ?

Mme X

Oui. Parce que s'il faut appeler quatre cantines pour se regrouper, la cantinière, au bout d'un moment, elle va se dire, c'est bon, quoi. Oui. Il faut quelqu'un qui chapeaute, je pense. Moi, je vois comme ça, plus. C'est sûr, après, quand c'est géré comme ça, on commande ce qu'on veut, c'est sûr que ça peut caler.

Étudiants

Et par rapport au gaspillage alimentaire, est-ce que vous avez mis en place des mesures ?

Mme X

On pèse, oui. On pèse, et puis moi, quand on cuisine, je fais en fonction d'éviter tout ça. Tout ce que je fais, j'ai assez pesé. Je me fie au barème, au tableau du GGERGM. Et après, je fais en fonction de ce que les enfants aiment manger ou pas. Voilà.

Étudiants

OK. En général, vous êtes à combien de grammes, à peu près, de reste ?

Mme X

Sur les légumes, il faut partir à 100 grammes. Un enfant, un petit écran. Et puis après, tout ce qui est pâtes, il faut compter entre 50 et 70 grammes. Moi, je compte 60, parce qu'ils mangent bien. Pour les plus petits, c'est 50, 45-50. La viande, il faut compter largement à 100 grammes. Je compte à cru, pour qu'ils aient 80-90. Voilà. À peu près, en principe, quand c'est mangé, j'ai pas de reste.

Étudiants

Est-ce que y'a des sujets qu'on a pas abordés et qui vous semblent importants ?

Mme X Pas forcément, après pour la cuisine centrale je pense que les communes elles veulent pas. Elles ont investi, c'est neuf, encore réinvestir dans autre chose, je pense qu'elles seraient réticentes.

Annexe 8 : Retranscription d'entretien -

Maelys Talmey

Maelys Talmey

Alors attendez, je vais mettre ma caméra.

Etudiants

Parfait ! Alors donc merci beaucoup de nous accorder de votre temps. Donc je pense que vous avez un peu compris mais du coup on est un un groupe d'étudiants de Sciences Po Lyon. Du coup donc on travaille dans le cadre d'un projet qui s'appelle la Public factory sur un projet réel et concret de politique publique qui est l'installation d'une cuisine centrale sur les communes de Tramayes et de Matour, et donc sur une analyse du mode de consommation alimentaire pour les enfants. Je sais pas si du coup vous avez notion un petit peu du fonctionnement sur ces communes mais du coup on est sur des plateaux repas industriels.

Maelys Talmey

Parce que là vous êtes sur les écoles primaires ? Parce que nous on bosse avec les collègues. Avec Agrilocal on travaille beaucoup avec le collège de Matour. Mais oui, du coup, les écoles, j'imagine bien que c'est des plateaux, mais c'est un peu partout pareil? De toute façon.

Etudiants

C'était pas le cas avant mais en fait du coup c'est un fonctionnement sur la base de d'associations de parents d'élèves. Et qui du coup maintenant y a plus d'associations. Du coup la mairie a repris en charge via des plateaux. On on se permettait du coup de vous contacter puisque donc on on a vu un petit peu votre fonctionnement et on aurait aimé en savoir un peu plus et savoir aussi si c'était applicable à ce type de projet ou si vous étiez plutôt sur du plus "gros". Et voilà en savoir un petit peu plus sur Agrilocal.

Maelys Talmey

Vous connaissez un peu le l'utilisation de la plateforme ou pas du tout ?

Etudiants

Moi oui, mais je veux bien que vous refassiez un point pour mes camarades.

Maelys Talmey

Agrilocal, ça va être une plateforme de mise en lien pour faire du *sourcing* ou même aller jusqu'à la commande. Donc pour les producteurs locaux. Pour le moment, on a beaucoup plus de collègues inscrits sur la plateforme. Maintenant on le ferme pas du tout aux autres personnes. Là on va essayer de le développer plutôt sur le côté social, donc les EHPAD. Les écoles, c'est aussi ouvert totalement, il y a pas de souci, on essaie de le développer sur les lycées et après les lycées, c'est plus la région qui s'en occupe. Donc il y en a qui sont inscrits mais qui s'en servent pas beaucoup, mais on va essayer de le développer aussi et donc du coup nous on est en lien, cette plateforme avec des producteurs locaux. Pour tout ce qui est établissement public, il y a une obligation de mise en concurrence. Ça va je vous apprendis rien ? OK comme ça je développe pas trop ! mais du coup au moins en fait avec Agrilocal ça permet à un collège ou n'importe quel autre établissement de choisir. Donc on fait un choix de produit en fait. Et d'une quantité. Et du coup on va sélectionner les fournisseurs qui sont dans le rayon géographique que on a indiqué et qui ont le produit sélectionné. Après l'établissement va cocher les fournisseurs qui l'intéressent. Ces fournisseurs vont être avertis qu'il y a une consultation, on appelle ça "en cours" et auquel ils peuvent répondre. Et de là ils vont répondre, et ensuite le l'établissement va recevoir la réponse de tout le monde, il va sélectionner son producteur qui l'intéresse le plus avec les produits dont il a besoin au prix qu'il préfère aussi peut être. Et donc en fait ça permet du coup de faire une mise en concurrence directe. Donc c'est à dire que l'établissement a pas besoin d'appeler 4 producteurs, de demander "c'est quoi vos prix ?"... Ça permet tout de suite d'avoir sur une seule commande la réponse de tout le monde et ça fait quand même un gain de temps. Après ça ne gagne pas tant de temps que ça par rapport à s'ils prennent des grossistes, après c'est au bon vouloir des chefs cuisiniers et des établissements aussi, mais s'ils veulent travailler dans le local, ça va plus vite que d'aller voir le le maraîcher qui est pas très loin, le producteur de viande et autres, là au moins on trouve tout, tout de suite et plus rapidement. Voilà, et donc pour vraiment les établissements publics c'est vraiment avantageux pour eux pour cette obligation de mise en concurrence qu'ils ont, parce qu'avant certains établissements travaillaient déjà avec du local, mais il y avait pas Agrilocal, donc en fait ils respectaient pas la règle de concurrence qu'ils doivent avoir normalement, donc là au moins ils savent qu'ils sont dans les clous.

Etudiants

OK. Donc pour les établissements publics c'est cette règle de mise en concurrence, mais pour les agriculteurs c'est quoi un peu leurs avantages à passer par la plateforme du coup?

Maelys Talmey

Alors pour les agriculteurs, c'est plus compliqué, c'est plus pour eux d'avoir un autre débouché. Parce que approcher les collègues, les établissements publics, c'est plus compliqué... donc c'est d'avoir des nouveaux débouchés ! Après c'est aussi une envie du producteur, il y a besoin d'avoir une envie du producteur de faire découvrir ses produits aux enfants, et de donner envie, aux enfants de le faire ça. Nous, les producteurs avec qui on travaille, on est aussi sur des questions d'éducation alimentaire dans les collèges, donc on leur demande s'ils accepteraient des visites à la ferme, on leur demande s'ils accepteraient de venir dans les établissements. Voilà, on a des questions qui sont très simples, mais les collégiens sont loin de ça. Là, on s'est posé la question, car on a des élèves qui ont dit "Pourquoi là il y a pas de tomates" alors qu'avant il y avait tout le temps des tomates dans certains collèges... Sauf qu'il y a des collèges qui ont décidé de ne faire plus que des légumes de saison... Et en fait juste des choses "simples" comme ça il y a des élèves qui ne le savent pas ! Donc là on est vraiment dans une optique de remise en question pour les élèves en faisant venir les producteurs avec des paniers, en hiver, en leur demandant "qu'est ce qu'on a comme produit dans le jardin ?". D'ailleurs les légumes d'hiver beaucoup d'enfants ne les connaissent pas et n'en mangent pas. Voilà. Donc on en est vraiment à ce stade de la réflexion. Et aussi revoir, en fait, le cycle de saisonnalité des produits. Il y a vraiment des élèves qui s'arrêtent à "il y en a au supermarché, donc il doit y en avoir à la cantine" quoi, alors que il n'y en a pas en soit ici dans les jardins en ce moment quoi ! Pour les producteurs, beaucoup sont encouragés à s'engager davantage là-dedans quand ça va marcher, quand ils vont avoir des assez grosses commandes pour certains, pour d'autres ça va être des petites commandes mais qui vont sur leur champ de déjà de livraison ou autre. Mais en soit pour eux, c'est vrai que ça leur prend plus de temps parce qu'il faut qu'ils aillent sur la plateforme, il faut qu'ils valident la consultation, ça prend plus de temps après ! Après voilà, les avantages pour les producteurs, c'est vraiment un nouveau débouché, se faire connaître par plus de monde et de montrer leurs produits aux enfants. Et finalement pouvoir ensuite donner l'envie aussi aux enfants en allant dans les collèges présenter leur travail, ou même en les faisant venir, donc en donnant une envie aussi aux enfants, pourquoi pas, de s'ouvrir à ce type de métier aussi ! Parce qu'on sait que c'est de plus en plus compliqué ! Donc les agriculteurs ont aussi à cœur de présenter leur métier et de développer tout ça. Donc passer par la voie Agrilocal c'est une ouverture vers tout ce côté-là aussi. Voilà. Mais c'est vrai que nous, à la base, nous on est plutôt côté collègue au département, donc c'est plutôt un outil pour les collèges.

Etudiants

D'accord. Donc ma seconde question : quels seraient les freins pour une structure plus petite qui souhaiterait utiliser Agrilocal ?

Parce que là du coup on serait sur un système de cantine beaucoup plus petit qu'un collège. On n'a pas encore vraiment conscience du nombre de repas puisqu'on a beaucoup de mal à savoir dans quelle direction partir. Ça fait quelques mois du coup qu'on travaille sur ce projet et on ne sait pas si on doit mutualiser ou plutôt décentraliser....Et admettons qu'on parte plutôt sur de la décentralisation et donc de la cantine "par école", c'est quoi les freins en termes de euh quantité ? Enfin, est ce que ça a un intérêt pour ce genre de structure ou est ce que c'est impossible ? Enfin, quelles sont les quantités que vous proposez habituellement ?

Maelys Talmey

Alors justement donc, pour vous donner un exemple, quand vous êtes sur Matour : nous on a lancé une opération qu'on appelait "opération légumes", parce que les collèges avaient tendance beaucoup à commander les yaourts, la viande, la farine et tout ce qui était légumes, pas beaucoup... Et les maraîchers n'étaient pas vraiment dessus (sur la plateforme). Donc on a lancé ça, avec les légumes. Il y avait des questionnements des maraîchers en disant "mais nous on aura pas les produits pour". Il faut savoir que vers Matour-Tramayes, il y a beaucoup de petits maraîchers, petits producteurs qui pourraient être intéressés. Du coup on a fait ce groupe de travail déjà pour le collège. Ce qui est compliqué c'est que du coup, pour une petite commande, le maraîcher ne se déplacera pas ! Parce qu'en fait le truc d'Agrilocal c'est qu'en soit il n'y a pas de coût de livraison. Le maraîcher doit livrer et il n'y a pas de coût de livraison en fonction de la taille de la commande ou autre. Donc après c'est au maraîcher de voir si lui il veut se déplacer pour la demande qu'il y a ou non. Donc la question s'est posée aussi pour eux. On a parlé des écoles autour de Matour parce qu'on s'est dit - si on vous fait faire une grosse tournée en soi, peut-être que ça peut eux seraient plus dans l'optique de tout poser pas tout au collège [De Matour] et les écoles viennent chercher. Sauf que c'est pareil, il faut trouver les gens dans les écoles qui vont aller chercher tous les matins les produits ! Pour moi, si vous voulez faire par petites écoles, il va falloir mutualiser quelque part à un moment donné si vous voulez passer sur Agrilocal. Après si vous trouvez dans les écoles des gens qui vont aller chercher les produits, mais ça je pense que ça va être très compliqué aussi...Donc trouvez un endroit de dépôt... Je ne sais pas vous jusqu'où vous pouvez aller dans votre projet. Vous allez aller à la phase de lancement ou pas ?

Etudiants

Pas vraiment, non. On nous demande de faire une pré étude de pré faisabilité puisque il y a encore plein de questionnements, même au niveau des élus. De nombreuses discussions doivent encore être menées.

Maelys Talmey

D'accord. Ok. Parce que nous après c'est un accompagnement qu'on pourra avoir aussi. C'est des groupes de travail qu'on pourra faire aussi avec les écoles et autres. Si après ça ça vient à plaire à vos élus parce que c'est totalement notre question aujourd'hui. Vous voyez ce qu'est un PAT ? [nous répondons que non] Alors c'est un plan alimentaire territorial. Donc nous le Département on est en train d'en lancer un. Le territoire du Clunisois en a fait un. Entre Arroux-Loire et Somme, on en a fait un. Plan alimentaire territorial, c'est vraiment que sur l'alimentation pour les collectivités, qu'est ce qu'on va pouvoir faire pour les collectivités ? Donc par exemple hier j'étais à Toulon-sur-Arroux. J'étais avec le maire de Toulon, avec des femmes qui travaillent dans des petites écoles, et justement il y a des groupes de travail qui existent sur ça où vous pourriez peut-être aussi vous rapprocher. Donc entre Arroux-Loire et Somme ils sont comme vous sur un questionnaire sur les cantines. Dans

un tout petit village, ils font des jardins partagés et c'est l'école qui a monté ça, et c'est eux qui plantent les légumes qui vont servir à la cantine. On en est vraiment là ! Sauf que c'est du travail en plus. Pendant les vacances, c'est les parents d'élèves qui vont dans les jardins... enfin c'est vraiment du boulot ! Et maintenant il y a des gros questionnements parce que justement sur les petites cantines pour faire venir les produits locaux c'est compliqué. Donc vraiment le frein pour nous, Agrilocal, ça va être vraiment de faire dépasser les producteurs. Ça va être compliqué. Si vous faites par école... Les écoles sont loin où elles sont proches les unes des autres ?

Etudiants

Une douzaine de kilomètres entre chaque.

Maelys Talmey

Et y a pas de point central ?

Etudiants

Ça dépend en fait de quel type de projet on met en place. À l'origine on parlait sur un projet de mise en place d'une cuisine centrale pour la COM COM, donc Saint-Cyr-Mère-Boitier.

Là, on se rend compte que bah évidemment il y a des réalités sur les territoires avec des écoles qui ont des cantines toutes neuves, qui ont déjà le personnel et qui, elles, n'ont pas envie de changer de mode de fonctionnement.

Du coup bah on s'interroge un peu sur peut-être faire plus petit, puisque aussi au niveau des normes et tout ça, ça change complètement de caractéristiques !

Maelys Talmey

Je comprends.

Alors, si vous restez dans l'idée cuisine centrale... Agrilocal, totalement ! Ils se déplaceront là, vous aurez pas de problème avec les producteurs si c'est des grosses quantités.

Pour ce qui est du maraîchage là-bas, sinon les autres je sais pas trop, ils sont petits donc de toute façon ils voudront pas des grosses commandes ou alors il faut qu'ils se mutualise d'entre eux. Après c'est à eux de voir si c'est des débouchés qui les intéressent ou non.

Maintenant il y a des possibilités, par exemple vous pouvez peut-être le faire mais pas sur tout. Les yaourts, il y a plus de conservation, là vous pouvez en prendre plus, là bien sûr ils se déplaceront !

Le collège en prend donc vous voyez... Peut-être essayez de voir avec le collège leurs jours de commande pour faire venir les producteurs à peu près au même moment...

Ça serait plutôt ça... la mutualisation de commandes ! Mais sans commander forcément les mêmes choses, mais aux mêmes personnes, pour les faire venir pour plus de choses en même temps. Il y a ça qui est possible, je pense.

Après voilà, si toutes les petites écoles font des commandes, ça va être compliqué pour le producteur aussi quoi. Euh si tout le monde passe la commande, il faut qu'il aille voir tout le monde, que c'est pas tout en même temps il y a ça aussi à voir, c'est qu'il y a pas possibilité sur la plateforme de relier des comptes et de faire une grosse commande pour tout le monde. Vous voyez ça c'est pas possible. Puis du coup si ils restent chacun dans leur cantine, je pense qu'ils auront chacun leur facturation à faire. C'est plus compliqué !

Etudiants

Oui donc selon vous l'idéal, c'est un modèle hybride avec des commandes communes, quoi ?

Maelys Talmey

Oui, je pense que ça serait plutôt ça. Et du coup c'est pareil, c'est prendre du temps pour eux. Agrilocal fonctionne bien pour les collèges parce qu'ils sont assez gros, mais c'est sûr que pour 3 kilos de tomates et 10 kilos de viande, je suis pas sûre que les producteurs se déplaceront.

Maintenant à savoir que pour tout ce qui est yaourt, farine, oeufs, on a. On a même des producteurs de pâtes en Saône-et-Loire, euh, des pâtes aux lentilles notamment. Plein de choses intéressantes et respectueuses des saisons !

Alors bon c'est un coût aussi, les producteurs sont parfois un peu plus chers que les grossistes, mais ça va dépendre vraiment du type de produit !

Parce que, par exemple, en faisant le point avec nos collègues et nos maraîchers, un collège commandait autrefois 20 unités de salade par semaine chez un grossiste, puis ils ont choisi de commander via les maraîchers d'Agrilocal et maintenant ils n'en commandent plus que 13 unités parce que les salades sont beaucoup plus grosses ! Donc finalement ça ne leur revient pas plus cher ! Le collège s'y retrouve totalement... voir ça devient moins cher.

Ça dépend sur quel type de produit : par contre la viande va être un peu plus cher. Après c'est pas énorme ça, il faut voir... Je pense que les tickets de repas... je ne sais pas comment ils fonctionnent... vous savez s'il y a un tarif par tranche ?

Etudiants

Oui c'est ça. En fait, c'est des fonctionnements qui varient selon les écoles, mais globalement, oui, il y en a beaucoup qui utilisent le système de tarification social en fonction des revenus. Dans ces communes, beaucoup de familles paient 1 euro.

Maelys Talmey

Ok, moi j'avais des 1€ vers Toulon. Mais oui sinon après le maximum ça doit être 3,50€ quelque chose comme ça, ouais.

À voir jusqu'où vous pouvez aller...

Voir aussi avec les parents, est-ce qu'ils seraient prêts à payer plus cher pour que leurs enfants consomment des produits locaux ?

Le problème c'est qu'il y aura des oui et des non et qu'on va pas faire des repas locaux pour certains et pas locaux pour d'autres ! Donc après c'est à voir !

Ou peut-être si les communes peuvent aider ou je ne sais pas...

Parce que dans le cadre des collèges le Département donne des subventions, mais il n'a pas la compétence sur les petites écoles, c'est la responsabilité des communes, donc on ne pourra pas proposer de subvention !

Etudiants

Est ce qu'il y a des coûts spécifiques quand on utilise la plateforme ?

Maelys Talmey

Non !

Alors, le Département de Saône-et-Loire est adhérent d'Agrilocal donc il paie une participation mensuelle.

Agrilocal c'est une association nationale. 38 départements sont adhérents. On adhère donc à l'association et on l'ouvre à tous, sans aucun coût.

Etudiants

Je pense qu'on a fait le tour ! Je pense que ça pourrait être intéressant pour les élus de se rapprocher de vous car je crois qu'ils n'ont pas encore eu l'occasion de vous rencontrer, ça peut vraiment les éclairer dans leur démarche.

Maelys Talmey

Ouais surtout qu'on a des producteurs sur votre terrain dont certains travaillent déjà avec nous !

Je précise que pour ce qui est des PAT, c'est pas nous ! Moi je participe au groupe de travail parce qu'on les suit, mais c'est les territoires qui décident de mettre en place un PAT. Alors moi ce que je peux vous donner c'est le contact de la personne qui gère ces groupes de travail là. C'est la responsable PAT Entre Arroux Loire et Somme, elle nous invite à ces groupes de travail. Donc pourquoi pas la contacter et voir avec elle si elle peut vous apporter des choses ou peut être même si elle peut vous faire venir à une réflexion je sais pas.

Etudiants

Ça peut être très intéressant oui ! Donc, ça voudrait dire qu'on peut monter un PAT pour un projet comme le nôtre qui est en cours de de réflexion ?

Maelys Talmey

Ouais c'est ça. Oui vous pouvez lui demander comment ça se monte un PAT, ça peut être hyper intéressant.

[Elle nous a donné le contact de la personne en question]

Etudiants

Merci beaucoup pour votre temps, nous n'hésiterons pas à vous recontacter si notre projet avance !

Annexe 9 : Retranscription d'entretien - Maires de Tramayes et Matour

Étudiants

Qui s'est avéré être celui de la cuisine centrale à Tramayes et qui s'est élargi à la commune de Matour juste après notre choix. Au début on s'était penchés sur l'idée plutôt de la cuisine centrale et en fait on a desserré notre sujet sur globalement le bien manger parce qu'on s'est rendu compte que la cuisine centrale ce n'était pas forcément la solution finale et qu'on pouvait potentiellement envisager d'autres solutions d'où l'étude de préféabilité. On est surtout là aujourd'hui pour vous poser des questions à titre informatif parce que du fait de la petitesse du territoire on a quand même très peu de données sur internet ou en libre accès contrairement à ce qu'on pourrait faire sur des grands territoires. Donc c'est d'abord à titre informatif qu'on est là.

Guillaume Moraël

J'ajoute peut-être quelques prises de calendrier là. Fin de semaine c'est une première étape plus d'un point de vue académique que sur le projet en soi mais il y a une livraison d'une note de calendrier qui sera confiée à la direction de Public Factory et ensuite on est sur des échéances de livrables fin février début mars avec un autre enjeu qui est important pour la Public Factory et je crois qu'il est important pour le projet aussi c'est la forme du livrable. Donc de quelle façon on envisage de présenter l'état d'avancement et de vous le livrer. Est-ce que c'est dans un cadre très formel. Est-ce que c'est dans un cadre avec très peu de personnes ou est-ce que c'est un cadre moins formel avec plus de monde à définir avec vous de ce que vous considérez pertinent, utile et de ce que les étudiants sont en mesure de faire. Ça va peut-être dépendre de la qualité du livrable. Personne ne doute de cette qualité mais de fait ça peut orienter d'un sens ou d'un autre.

Étudiants

Donc on aurait voulu faire une sorte d'état des lieux avec vous du système actuel de la restauration dans la communauté de communes ici et on voulait vous demander est-ce que vous êtes satisfait du système actuel qui est en place de façon scolaire ?

Michel Maya

Alors qui commence ? Toi tu connais mieux le sujet que moi. Je dirais simplement sur le travail qu'on a été confronté au niveau restauration scolaire à un problème il y a à peu près 6 ans, quelque chose du genre où brutalement l'association parentale qui s'occupait de la cantine scolaire a laissé tomber la cantine scolaire au mois d'août. Il n'y avait plus de président, plus de bureau, plus d'association pour la restauration scolaire pour le mois de septembre. Ça fait un petit choc mais on était quand même pré-avertis et donc on avait déjà repris des contacts entre autres avec la tour qui fonctionnait différemment et on a pu basculer sur une solution de prestataire externe. Et la cantine parentale a totalement basculé en cantine municipale avec tout ce que ça peut engendrer en termes de régie, de gestion, etc. Et puis aussi le code des marchés publics pour acheter les repas, toutes les contraintes que les collectivités rencontrent et que les associations n'ont pas nécessairement. Et donc tout ça, ça engendre des différences de prix, des différences de coûts et de toute façon le choix était très très limité puisque c'était ça ou rien.

Donc tout le monde a suivi le mouvement. Depuis, on fonctionne avec une prestation de service et consultations normalement pour cette prestation. Ce n'est pas la meilleure formule. La solution où on avait notre cantinière qui achetait sur place, préparait, du point de vue qualitatif, est très certainement bien meilleure. Par contre, cela présentait un grand danger parce qu'on avait qu'une seule cuisinière, qu'une seule personne capable de faire la cuisine. Et le jour où cette personne a un rhume, quid des repas. C'était une fragilité certaine. C'est pour ça que la mutualisation qu'on pouvait envisager à une échelle territoriale supérieure à la simple commune présenterait des intérêts. Je laisse la parole à Thierry parce qu'il a beaucoup exploré tous ces sujets. Il y a une dizaine d'années, il était dessus. Il a fait des recherches. J'ai échoué plusieurs fois.

Thierry Igouet

Mais on n'a pas perdu de vue. Est-ce que vous pouvez redire votre question, s'il vous plaît ?

Étudiants

Est-ce que vous êtes satisfait de la restauration scolaire actuellement dans votre commune ?

Thierry Igouet

Non. Pour répondre à la question, il y a plusieurs axes différents pour compléter ce qu'a dit Thierry. Sur la restauration scolaire, il y a à la fois la qualité de ce qu'on fait, l'origine des produits, la manière dont on les fait. Et il y a un phénomène qui est super important, c'est le prix. Selon la façon dont on va se passer, il y a plusieurs points. Et un dernier point, le respect du plan alimentaire national. Pourquoi je dis ça ? Parce qu'on a fait, il y a une dizaine d'années, une étude sur le territoire. On peut peut-être exhumer. On avait fait une photo de l'ensemble de la restauration scolaire. Et on se posait la question de savoir comment on allait évoluer. Et on s'est rendu compte qu'on n'était pas du tout au même niveau les uns les autres. Simplement pour rejoindre... Moi, je ne rejoins que pour la communauté Matour. Nous, on a la même organisation que Tramayes, un prestataire extérieur qui nous livre des repas en maison froide. On réchauffe. On fait une consultation. On en a pour notre argent. Ça a fonctionné. Pour moi, ce n'est pas l'idéal. Dans un monde idéal, j'aimerais recuisiner sur place. Ou alors recuisiner dans le territoire. Parce qu'en fait, si on est là, c'est que nous, on n'est plus droit à cuisiner sur place. Trop risqué pour une centaine de repas. Voilà. Par rapport à ce qu'a dit Michel, je rejoins complètement. Donc on voudrait trouver une solution locale qui nous permette de nous affranchir d'un producteur, même s'il est régional, qui reste industriel. Et de recréer une organisation plus territoriale. Pour le moment, on n'y est pas arrivé. Mais on ne désespère pas.

Michel Maya

Pour compléter un tout petit peu, parce que là, on parle scolaire. Mais je dirais qu'en collectivité, il y a aussi d'autres structures. MARPA, l'EPAD. Et puis, on a aussi une association ADMR qui fait du portage de repas auprès de personnes résidentes à la maison. Et donc, il y a tout un ensemble, je dirais, de structures qui ont besoin de repas. Soit pour des personnes jeunes, soit pour des personnes plus âgées. Et c'est vrai que l'idée d'essayer de rassembler tout ça, et puis de faire une cuisine centrale, ça aurait du sens, me semble-t-il. Mais l'un des gros écueils que nous avons rencontré il y a une dizaine d'années, c'est le fait que dans chaque commune ou en regroupement pédagogique intercommunal, les structures sont très différentes pour l'organisation des repas. Que tout le monde tient à sa petite cantinière, tout le monde tient à sa formule, etc. Et qu'il est difficile de casser des systèmes existants.

Étudiants

Et du coup, globalement, vous avez eu des retours du système actuel, en tout cas de la part des habitants, où ils se contentent de la situation plus statu quo ?

Thierry Igonnet

Alors, je peux réfléchir. Nous, on a une pratique de réunir au moins une fois par an les parents, pour échanger avec eux sur ce qu'ils pensent de la restauration scolaire à Matour. Ils participent de manière très partielle. Si on a 5-6 personnes qui représentent une dizaine d'enfants, sur 80 qui mangent à la cantine, c'est le bout du monde. Donc, globalement, la demande des parents, c'est lié aussi, je pense, à la typologie de population. On a deux demandes très différentes.

On a les personnes pour qui le facteur, c'est le prix, je leur dis, parce que ça peut paraître décevant, mais on est dans un secteur où les revenus moyens des ménages, et notamment des jeunes ménages, sont souvent faibles, sachant que la typologie varie beaucoup sur notre secteur. On est près du Mâconnais d'un côté, on est presque dans le Charolais de l'autre, qui n'a pas la même typologie, mais globalement plutôt des familles d'ouvriers, pour qui le prix est important. Et à l'opposé, on a des personnes qui disent que nous, on voudrait du local, du bio, du voilà.

Nous, je sais qu'on a eu la pratique de consulter, d'échanger avec les familles sur le cahier des charges, pour dire qu'est-ce qu'on fait. Certes, on va avoir un industriel qui produira des repas, mais on peut mettre des options. On peut dire la part de local qu'on veut, la part de bio, elle est en partie encadrée, mais on peut aller plus loin si on veut, et ainsi de suite. On a fait ces consultations-là, on a échangé quand on avait le tour, mais il y a une très large majorité, c'est le prix qui l'emporte. Ils acceptent la proposition de la commune, qui dit qu'on ne va pas faire que le prix, en sachant que c'est à voir aussi dans toutes les communes, mais les familles ne paient qu'une partie du prix. C'est-à-dire que nous, par exemple, on prend en charge le personnel, le bâtiment, les fluides. Voilà, pas en totalité, il y a un petit quelque chose entre le prix d'achat et... Et alors, simplement par rapport au qualitatif, si vous interrogez de manière assez brute les familles, la réponse qu'elles vont vous faire, c'est plus de féculents, plus de charcuterie, plus de desserts sucrés. C'est-à-dire l'opposé du plan national alimentaire. Si vous avez cette notion-là, quand on fait une rencontre, on a la nutritionniste qui vient, et heureusement qu'elle est là pour expliquer les choses, les remettre dans leur perspective, dans leur cadre. Et les cantines dont parlait Michel, quand il n'y a qu'une cantinière et tout ça, il y a toujours un système où il y a des sacs de pâtes, des boîtes de conserves, pour dire le jour où la cantinière est malade, on a une solution de repli. Mais qu'on peut avoir nous aussi, quand il y a un problème de transport, un truc comme ça, et qu'on trouve une solution dans l'urgence, il faut qu'on la trouve, on ne peut pas laisser les enfants sans solution. Mais simplement pour dire qu'à mon sens, par rapport à l'approche, il faut reprendre la question public par public. Interroger les familles, interroger les personnes qui travaillent dans les cantines, les collectivités, parce que la demande est très différente.

Thierry Igonnet

Les parents sont très consommateurs, entre guillemets, ils attendent simplement que leurs enfants aient de quoi manger, ils regardent relativement tout ce qu'il y a dans l'assiette, alors quand il y a vraiment des problèmes, ils le font savoir, ils n'hésitent pas à le faire savoir, mais en général, eux, effectivement, ce qui revient, c'est le prix. Et donc on a aussi appliqué la politique du tarif à 1 euro. C'est-à-dire d'avoir quand même pas mal de familles, qui bénéficient d'un repas à 1 euro pour leurs enfants, sachant que l'État compense partiellement le manque que les collectivités vont avoir. On en a plus ou moins d'un euro dans une assiette. Donc c'est clair que si on faisait le prix réel, on serait à une dizaine d'euros. Autre difficulté, quand je prends le prix réel, c'est qu'on inclut tout. On inclut tout, le chauffage, etc., le personnel, etc. Donc là, on serait facilement à une dizaine d'euros. Et là, ça peut tiquer de la part de parents, surtout quand ils ont plusieurs enfants. Donc le but, c'est quand même de faire en sorte qu'on apporte du service. Donc on sait, les communes participent financièrement, et donc on ramène ce repas, ce prix de 10, on le ramène plutôt vers 4-5, 4, voilà. Et puis grâce à l'État, on a pour l'instant une solution à 1 euro. Pour le moment, pour l'instant.

Étudiants

Donc c'est pour les revenus les plus modestes, les repas à 1 euro.

Michel Maya

Oui, mais comme c'est nous qui définissons les seuils à partir desquels on n'aura plus droit à ces 1 euro.

Thierry Igonne

Toi, tu as renouvelé ton contrat, là, ou pas ? Pas encore. Parce que nous, on l'a renouvelé cette année.

En fait, à l'origine, on faisait... On était obligés de mettre deux tarifs. Donc on en avait un à 99 centimes, et un à 1 euro.

Là, dans la nouvelle version, on a eu des contraintes plus fortes, et il y a notamment un lien avec le coefficient de revenu familial, ce qui nous a amenés à exclure un certain nombre de personnes qui sont revenues au prix normal. Mais c'est là où la typologie de la population pèse. Nous, c'est à peine 10%, je pense, des familles qui sont dans la catégorie la plus élevée.

Donc l'essentiel des familles vont avoir soit 1 euro, soit je sais plus... Enfin bref, ça reste pas cher du tout. Et là où ça pose question, c'est que ça a plutôt une tendance à dévaloriser la valeur du repas, quoi. Et ça, c'est des choses, quelque part, ça pose question.

Étudiants

Et les 10% qui paient un tarif plus élevé, c'est combien ?

Thierry Igonne

Le prix, c'est 4,80 euros, je pense. Nous, le tarif qu'on facture aux familles, c'est le prix d'achat, plus son coefficient. Je vous le retrouverai si besoin, mais de 10-15%.

L'idée, c'est qu'il y ait une contribution qui est significative, et nous, on amène le personnel, enfin le bâtiment, le personnel.

Une remarque par rapport au principe, par rapport à la façon dont vous avez introduit les sujets.

Donc, on a l'échelle du Comcom. Là, vous avez deux communes devant vous. La question qui va se poser, c'est comment on élargit la réflexion.

Michel a commencé à faire des ouvertures. Ça, c'est un vrai sujet. C'est-à-dire qu'à deux communes, de 150 à 200 repas, on peut faire une cuisine centrale.

Moi, tout ce que j'ai étudié à l'époque, c'est impossible. Après, il y a un certain nombre d'opérateurs clés sur les personnes âgées, sur l'ADMR, le collège, qui peuvent être des acteurs qui, en rentrant dans le projet, permettent de se dire qu'on a une chance d'y arriver.

Étudiants

Donc, vous envoyez plus l'intégration d'autres institutions plutôt que l'intégration d'autres communes dans la communauté ?

Thierry Igonne

Les deux.

Étudiants

Et c'est envisageable que toute la Comcom soit favorable à un projet de cuisine centrale ?

Michel Maya

Ça va prendre du temps. C'est à des renouvellements de bureaux associatifs, de changements de mandature, etc.

Thierry Igonne

C'est vrai que certains vont bouger. Il faut qu'on vous retrouve... On retrouve l'étude qu'on a faite à l'époque.

En fait, il ressortait qu'on était deux, trois communes à dire, quelque part, toutes les communes qui ont un approvisionnement pas à l'extérieur, une cuisine centrale, ben oui, elles ne sont pas contre, sous réserve que le prix, sous réserve que le service, sous réserve que la qualité, mais bon, sous principe, elles sont d'accord. Toutes celles qui ont une cantinière en bonne forme, elles disent, non, non, tout va bien. Et puis, il y a celles qui ont la cantinière à l'arrivée, à la retraite, qu'est-ce qui va se passer ? Alors, elles disent, nous, on aurait un plan B en cas de problème. Donc, c'est ça qui est très compliqué. C'est-à-dire que dans notre commune, on aurait 1 000 repas.

On dirait, ben, on met en place un plan B, on démarre et ça fonctionne. Et là, on a des tailles en milieu rural qui font que c'est compliqué à démarrer. Donc, si on a un noyau dur qui démarre, je pense qu'ensuite, ça permettra d'adhérer. Dire qu'elles vont adhérer au départ, ce sera très difficile.

Michel Maya

Et c'est pour ça que, à mon sens, le noyau dur, ce sera justement avec autre que les cantines scolaires. Voilà. On a parlé du collège, etc. Ça peut être la façon d'atteindre une taille qui soit viable.

Thierry Igouet

Quand on avait étudié le sujet, on avait vu l'exemple dans le Rhône de Saint-Martin-en-Haut, je crois, où ils ont regroupé, ils ont une cuisine centrale. Et à l'époque, je crois qu'on y avait été, je ne sais plus. On avait en tête qu'à partir de 600 repas, on pouvait réfléchir.

À partir de 800, ça commençait à être jouable. En dessous, c'était très compliqué. C'est-à-dire que les frais de transport, l'effet d'investissement et tout ça.

Et puis le personnel même pour se remplacer et tout. Une fois qu'on démarre une cuisine centrale, il n'y a plus le choix. Il faut que les repas sortent tous les jours. Donc c'est un peu critique.

Étudiants

Dans nos recherches, on avait quand même vu que lier une cuisine centrale pour les écoles et pour les EHPAD, c'était assez compliqué parce qu'il n'y avait pas du tout les mêmes demandes nutritionnelles. En fait, ça demande deux programmes de menus complètement différents. Et donc en fait, il se pose la question jusqu'à quelle taille de cuisine centrale on va dans ces cas-là. Donc c'était pour savoir, est-ce qu'on est prêt à faire une très grande cuisine centrale pour alimenter tout le monde ?

Thierry Igouet

Moi, je pense qu'il faut diversifier. Même si ça dépend des contraintes. Enfin, comme on vient de vous l'expliquer, même si on parle des deux communes, en disant on va faire un mouvement et les autres suivront deux communes, on est trop petits.

Je parle de cantine scolaire. On est beaucoup trop petits. Donc ce n'est pas viable.

Ça ne pourra pas démarrer. Tu as indiqué un seuil à 600. Je ne sais pas ce qu'il est aujourd'hui.

Voilà, le seuil. De toute façon, il y a des tailles critiques à obtenir. Et sur le territoire, alors que l'on soit d'accord de ce que l'on appelle le territoire, on parle de communautés de communes.

Saint-Cyr)Mère-Boitier, 8 000 et quelques habitants. Donc sur le territoire, alors il y a déjà des phénomènes de distance entre un nombre là, d'un côté, Pierre-Claude, de l'autre, il y a quand même quelques kilomètres. Et des colles, etc.

à franchir pour passer d'une commune à l'autre. Donc il y a un effet de distance. Et donc je dirais si cuisine centrale il y a, il faut s'assurer de la centralité.

Ça, c'est important. Et puis, si on est trop peu à partir, vraiment ça ne fonctionnera pas.

Thierry Igouet

Mais de ce point de vue, je pense qu'il ne faut pas vous limiter au territoire strict de la commune. Il y a une partie qui, pour des raisons de distance, peut potentiellement avoir du mal à rejoindre. Et à contrario, il peut y avoir des communes qui sont soit dans le Rhône soit dans le Tunisois qui peuvent être intéressées.

Moi après, j'en dis rien, il faut qu'on voit ce que ça peut donner. Nous, par exemple, à la commune de Matour, on avait voulu prendre des parts à un projet qui s'appelle Melting Popote qui est à Salornay-sur-Guy. Après, on a eu que des déboires.

C'est-à-dire qu'on a pris nos parts, on les a payées. Notre percepteur nous a dit qu'on n'avait pas le droit. Donc ils nous ont remboursé des parts.

On a quand même participé aux assemblées générales. Finalement, ils ne font pas vraiment de repas. Ils en font un nombre tellement faible qu'ils n'auront jamais une capacité à faire pour une commune comme nous.

Après, je pense qu'il ne faut peut-être pas se fixer localement et se prendre de plein fouet les refus des uns et des autres. Il faut plutôt trouver les 3, 5, 8 acteurs qui permettent de démarrer. Et puis après, les autres, je pense qu'ils viendront plus facilement.

Je ne veux pas vous... En fait, il y a des tas d'éléments techniques que Michel a commencé à évoquer qui font que les effets de seuil et peut-être qu'on ne pourra pas du départ tout faire. J'en dis rien.

Je ne sais pas quelle est la taille pour faire à la fois des repas aux personnes âgées ou jeunes. Je ne sais pas. Mais c'est sûr que l'idée, si on ne veut pas avoir intérêt à retrouver, c'est plutôt la polyvalence.

Étudiants

Et du coup, est-ce que vous pouvez nous refaire un point sur le système qui existait auparavant, pourquoi ça s'est arrêté et est-ce que c'est un système qui était souhaitable ou pas ?

Thierry Igouet

Le système que j'ai connu pendant des décennies, c'était la structure associative parentale. C'était une association avec un bureau, un président, un trésorier, etc. Et puis une personne qui était salariée de l'association et qui remplissait la fonction de cantinière et qui préparait les repas en allant acheter dans les commerces locaux le nécessaire pour faire ses repas.

Donc ça, ça a perduré pendant des années et des années. Mais j'irais avec les mentalités qui évoluent et puis peut-être aussi le fait qu'on a de moins en moins d'enfants. Donc l'équilibre devenait de plus en plus difficile à obtenir parce que dans le prix du repas, vous avez des parts fixes.

De toute façon, il faut payer la cantinière. Que vous ayez un repas ou dix repas, il faut la payer. Donc ça, c'est une charge fixe qu'il faut arriver à amortir.

Et vous avez les parties variables qui dépendent du nombre d'enfants que vous allez nourrir. Typiquement, on achète des aliments. Donc si vous diminuez le nombre d'enfants progressivement, votre équilibre économique, qui était correct au début, devient de plus en plus tendu.

On est arrivé à cette situation où les parents se disaient qu'on n'y arrive plus. On va être obligé de monter encore les prix. Et si on monte les prix, on risque d'avoir encore moins d'adhérents parce que les parents vont dire que les enfants vont manger à la maison.

Donc il y avait vraiment c'est en partie à cause de ce souci que les parents ont lâché le morceau et ont dit on ne sait plus faire, on n'y arrive plus.

Michel Maya

Il y avait aussi, je ne sais pas comment ça a évolué, mais en tout cas ma femme fait partie de l'association de la cantine. Une des difficultés qui avaient été dures dans le mandat de l'équipe auquel elle appartenait, c'était aussi le recouvrement. Donc c'est toujours ça concerne très peu de familles mais on est très démunis dans un statut de parent bénévole pour aller chez des gens et leur dire vous nous devez le mois d'août de remboursement.

En percevant que certains sont dans des difficultés économiques importantes et donc ça devient plus compliqué en tant que parent bénévole. D'autres sont simplement des gens qui n'ont rien à faire, c'est tout aussi compliqué. Et la grande crainte aussi c'était, d'ailleurs qui a abouti à la fermeture, c'était le renouvellement.

C'est-à-dire moi je me mets là-dessus, je m'investis en tant que parent dans cette association mais je sais que je le fais pendant un certain temps. Et en fait quand l'échéance approche, on perçoit qu'il y a une très grande difficulté à mobiliser des nouveaux parents pour prendre la relève, etc.

Thierry Igouet

Nos enfants ont basculé au collège, on n'a plus d'enfants sur la cantine municipale, mais on se croit obligés de poursuivre parce qu'il n'y a personne qui reprend derrière. Et ça, ça devient pénible.

Étudiants

Et à Matour, ça se fait comment ?

Thierry Igouet

Alors à Matour, la particularité c'est que la cantine, elle est très récente. Elle date du milieu des années 90, 95 ou quelque chose comme ça. Il n'y avait pas de cantine historiquement, c'est lié, pareil, à la typologie de population.

Les enfants rentraient chez eux. Donc elle s'est faite de manière très récente, donc il n'y a jamais eu de cuisine à Matour. Il a toujours été de l'achat de repas.

Et la logique historique d'Amatour, c'était l'achat des repas en maison chaude au collège, puisque le bâtiment de la cantine a été fait. À un moment donné, même les enfants allaient manger sur le site du collège, puis après c'était les repas qui venaient à eux. Une maison chaude, c'est quelque chose de super compliqué parce que sanitaire, c'est très délicat.

Donc c'était ça le principe. Et à un moment donné, on a été rattrapés d'une part par la mise en conformité de la cantine du collège et l'on se rapprochait du bout où la DSV à l'époque, devenue des DPP depuis, disait livrer 60-80 repas à la commune d'Amatour, même s'il y a 50 mètres ou 100 mètres, ça a pu aller. Donc le collège s'est mis un peu en conformité et puis est arrivé un phénomène départemental de restriction budgétaire où tout d'un coup, on nous a dit que le prix des repas va passer de 3 à 6-7 euros, ils ont calculé trop bien comme c'était des enfants qui n'étaient pas collégiens, donc pas ressortissants du département pas à leur charge ils nous ont affiché un coût complet, je ne sais pas où ils l'ont calculé. Du coup, ils nous ont

informés en avril, en septembre, on avait fait une consultation chez Bourgogne Repas, on restait à peu près au prix qu'on avait avant donc du coup, on n'a jamais cuisiné sur place.

Ce qui a évolué dans le temps c'est qu'au début, il y avait une association chargée de la facturation, puis la jour DIPA, c'est exactement le scénario que vous avez très bien décrit. Ça s'est arrêté quand la présidente historique de l'association elle a dit, bon, mon dernier enfant quitte le collège, donc là, c'est à 4 ans qu'il n'était plus en primaire, vous comprendrez que j'arrête. A l'époque, elle était conseillère municipale, donc elle s'était dit bon allez, je vais continuer un certain temps et puis finalement, quand ça a été fini, elle a dit, moi j'arrête, ça devenait plus compliqué, donc là, forcément la commune est un peu coincée donc elle a repris en charge

Michel Maya

Et puis pour compléter un petit peu, je vous ai parlé des EHPAD, donc il y a les EHPAD de Tramayes, les EHPAD de cluny, avant c'était deux entités distinctes et dans ces deux entités il y avait cuisine, fabrication des repas sur place, etc.

Lorsqu'il y a eu la fusion, donc la nouvelle direction a décidé de rationaliser, entre guillemets le service et de déclarer que la cuisine serait pour le coup acclamée et a dit, on va faire de la liaison chaude avec travail et donc par le fait, en faisant cette liaison chaude il serait peut-être possible d'alimenter aussi les vols de travail sauf que là, vous commencez à rentrer dans le code des marchés publics et est-ce qu'un EHPAD a le droit de vendre des repas ? Est-ce que ça fonctionne ?

Voilà, et donc vous commencez à rentrer dans des structures juridiques qui sont pas insolubles mais qui sont compliquées pour savoir combien de repas un EHPAD peut fournir à l'extérieur de sa propre consommation, etc. Enfin, avec bien entendu aussi tous les problèmes de sécurisation alimentaire parce que normalement ils sont pas là pour empoisonner les gens mais si un jour il y a un problème de responsabilité, etc.

ça devient très compliqué lorsque l'on travaille sur des structures et c'est pour ça que on est dans des systèmes qui sont quand même assez complexes et comment faire pour que décomplexifier tout cela ? C'est pas toujours très simple.

Étudiants

Nous, on avait aussi une question de perspective et d'avoir votre avis. Donc nous, on vous avait présenté le projet Cuisine Centrale et après on a déchiré sur le bien manger et nous on aimerait savoir si vous, quand vous parlez de bien manger, est-ce que vous voyez forcément une Cuisine Centrale au centre de la Comcom ? Parce qu'il y a aussi une démarche écologique derrière, je pense.

Est-ce qu'on ne pourrait pas plutôt réhabiliter un bâtiment ou alors multipolariser la fabrique de la nourriture pour alimenter tout le territoire ?

Michel Maya

Et on va arriver à des problèmes de taille critique pour amortir l'emploi, c'est ce qu'on disait à un moment donné. Plus vous avez de repas à servir, moins le prix salarial va peser dans l'assiette. Faire de l'essaimage et faire plusieurs lieux, c'est louable. Il y a des problèmes aussi de transport. Ça peut s'entendre, il y a des aspects économiques transport. Mais je dirais que c'est multifactoriel.

Et la recherche de l'optimum économique n'est pas si simple que cela. C'est ce qu'il faut bien comprendre. Donc peut-être, mais ça nécessite quand même des analyses fines, très fines.

Sachant que ce ne sont pas des emplois toujours très très simples, parce que ce sont des emplois qui sont souvent à temps partiel. Sur un temps où les gens aimeraient peut-être faire autre chose. Après, quand ce sont des personnes qui ont des enfants, et que ces enfants sont déjà scolarisés, qu'eux fassent le repas et puis n'aient pas de repas à faire pendant les périodes de vacances scolaires, n'aient pas de repas municipaux à faire pendant les vacances scolaires.

C'est pas mal comme formule aussi. Donc il y a des intérêts cachés qui peuvent apparaître. Mais ce n'est pas toujours simple aussi d'avoir les personnes.

Et puis enfin, il y a aussi des problèmes de compétence. C'est-à-dire que si c'est simplement réchauffer un repas, on n'a pas besoin d'une très très grande compétence. Encore que, il faut quand même vérifier les températures, etc.

Il faut quand même vérifier ce qu'on reçoit et ce qu'on fait. Mais si c'est fabriquer un repas, là c'est quand même une autre compétence.

Thierry Igonne

Pour répondre à la question, on n'est fermé à rien. On ne veut pas vous brimer dans la réflexion. Après vous verrez que ce n'est pas simple tous les jours.

Mais il y aurait une légumerie qui fonctionne dans le périmètre. Il ne faut pas en faire une dans la cuisine centrale avec quelques centaines de repas. Il faut dire à la légumerie qu'on va vous servir chez vous.

En plus c'est local, c'est parfait. Et ainsi de suite. Mais ça ne va pas être simple.

Par rapport à ce que dit Michel, la réchauffe se fera dans chaque commune, dans chaque point de service. Et par contre, les cuisiniers et les cuisinières, c'est là où il y a un intérêt à la centraliser pour assurer la continuité du service. C'est ça la plus grande faiblesse des dispositifs des gens qui cuisinent tout seuls.

Là où ils restent sous la cuisine avec une école, il faut qu'il y ait un plan B quand un cuisinier est malade. Elle peut appeler le dimanche soir en disant que demain elle n'est pas là. C'est soit un employé municipal qui s'y met, soit l'adjoint en maire, soit une maman d'élève, un papa, soit quelqu'un d'autre.

Michel Maya

On est les 16 communes sur la communauté de communes. Je dirais à l'œil, ça doit faire à peu près 8... A l'œil, 8 au moins. Donc ça veut dire 8 personnes qui sont en charge soit de réchauffer, soit de cuisiner. Il est évident qu'un groupement d'employeurs, 8 plus 1, au cas où, ça pourrait être envisageable aussi. C'est-à-dire qu'il y a aussi cette formule de souplesse, de remplacement, etc. Mais quand on est tout seul dans son coin, le seul employeur avec un seul salarié, on n'embauche pas le deuxième.

Guillaume Moraël

En tout cas, on a été surpris par... Il y a eu quelques brèves recherches qui ont été faites sur Saint-Martin-en-Haut, sur une commune en banlieue de Cannes et sur un projet d'une centrale dans les Hauts-de-Seine. Et en tout cas, dans les Hauts-de-Seine, département le plus riche de France, bien connu, ils ont renoncé à leur cuisine centrale compte tenu du coût de l'investissement.

Donc là, on suppose que vu la densité de population, il n'y a pas l'enjeu de seuil, que vu la population, il y a des capacités aussi d'investissement et renoncement. Et l'autre témoignage vient de cette cuisine centrale en banlieue de Cannes. Vous vous souvenez du nom du village ?

Etudiants

Mouans-Sartoux.

Guillaume Moraël

Mouans-Sartoux, 11 000 habitants. En banlieue de Cannes, on suppose aussi qu'il y a une prospérité forte. 11 000 habitants, il y a du potentiel.

Tout à fait. J'ai échangé avec l' élu qui a mis en place ce projet-là, qui est assez visible parce que c'est une cuisine 100 % bio. Et dans l'échange que j'ai eu, il me disait qu'en fait, en ruralité, il y a un gros défi.

Sur la question de la cuisine centrale, c'est difficile parce qu'il va y avoir les effets de seuil. Et avec un risque de la course à l'échalote, soit l'effet de seuil, soit la norme, etc. Et donc du coup, on est, comme vous disiez, dans une idée de ne pas se brider sur un modèle et de rester pour l'instant dans une phase d'études assez large.

Et c'est cet élu qui m'a évoqué cette idée que potentiellement, il y avait peut-être quelque chose à étudier sur le fait qu'il y a des cuisines qui sont déjà en place avec des gens qui sont déjà en place. Il a dit de tirer la pelote et vous verrez où ça vous mène parce que du coup, il n'y a pas ou très peu d'investissement à refaire parce qu'il y a déjà des cuisines en place et il y a déjà un système. Alors on modifie le système, on centralise, etc.

Je ne sais pas si c'est une bonne piste à suivre, mais en tout cas, on dit que ça vaut le coup, en tout cas, dans le moment où il y en a, de rester sur un champ assez ouvert.

Thierry Igouet

Mais par rapport à ce que vous dites, à ma connaissance, le projet le plus abouti de Cuisine Centrale avec filière agricole jusqu'au bout, c'est Lons-le-Saunier. C'est un exemple. Ils ont commencé par la cuisine, ils ont terminé à aider les agriculteurs à distribuer en bio en lien avec leur captage.

Donc là, ils ont fait le tour du sujet, donc c'est très intéressant.

Guillaume Moraël

On en a parlé, ils achètent carrément des animaux entiers qu'ils découpent sur place.

Thierry Igouet

Ils revendent les beaux morceaux et ils travaillent. Mais après, je pense que là où je dis aussi qu'il faut être ouvert potentiellement, est-ce que c'est peut-être une horreur par rapport à ce que dit Michel? On n'enlèvera pas les points de restauration.

Nos 8 ou 9 points resteront. La question, c'est vraiment la cuisine ou comment est-ce qu'on peut la faire? On est ouvert.

Et là où je suis même ouvert, c'est le fait de dire pourquoi est-ce que ce projet-là, est-ce qu'il est purement public ou est-ce que ça peut être une société d'économie mixte où on est un professionnel qui vient. Parce que le nutritionniste, on ne l'aura pas tout seul. Quoi qu'on fasse dans notre territoire.

Et puis le mec qui pilote de la liaison froide, du nettoyage, des trucs comme ça, c'est obligatoirement quelqu'un d'extérieur. C'est-à-dire que nettoyer une cuisine à la fin de la journée quand vous atteignez un certain niveau, vous pouvez le faire avec

vosre personnel, mais c'est une prise de risque qui est très très très forte. Bref, c'est des choses où il faut vraiment réfléchir et où ça demande un professionnalisme très puissant.

Michel Maya

Sachant qu'on est relativement aidé par les simplifications administratives qu'on nous pond tous les jours et qui font qu'on se retrouve avec tout un peu de contraintes. À mon époque, quand on avait les enfants en cantine, si des parents apportaient une cage aux pommes, c'était bon, tout le monde mangeait les pommes. Maintenant, on n'ose plus apporter une cage aux pommes parce que s'il n'est pas certifié, s'il n'est pas ceci, s'il n'est pas cela, est-ce qu'on ne va pas empoisonner les enfants ?

Donc on est tombé dans des systèmes où il y a tellement de réglementaires qui sont de plus en plus contraignants que ça devient lourd. On n'a pas l'air puissant.

Étudiants

Vous avez déjà abordé la question sans qu'on vous la pose. C'était la question des priorités des gens, c'est-à-dire de la commune par rapport au prix, par rapport au local, au bio. Donc vous avez dit que c'est surtout le prix.

Est-ce que vous pensez, de manière plus globale, que le projet sera accepté par les gens qu'on va rencontrer, qu'ils seront plutôt favorables ou défavorables selon vous ?

Thierry Igouet

Je pense que quand on a des projets porteurs, environnementaux, etc., qui vont dans le sens de l'histoire, il y a une adhésion. Après, la limite de l'adhésion, comme on vient de le dire, ça va coûter combien en plus ? Et c'est là où il y a cette limite qui fait que si on a une meilleure qualité, un meilleur circuit court, etc., au même prix, voire moins cher, là tout le monde applaudit, à partir de l'instant où on dit ça va coûter plus cher, alors c'est combien plus ?

Et on se pose la question. Donc c'est là où cette histoire du prix de revient, du financement, etc., est extrêmement importante pour de très très grosses personnes. Après, vous avez des personnes qui ont peut-être un peu plus de facilité financière, qui disent tant pis si c'est plus cher, on y va, parce que c'est pour le bien des enfants, parce que c'est pour le bien de la planète, toute bonne raison.

Mais c'est pas la majorité. Franchement pas la majorité.

Étudiants

Est-ce que vous pensez que ce sera plutôt l'association des parents d'élèves qui auraient tendance à plus pencher vers un outil de bien manger plutôt que le tri ?

Thierry Igouet

Je pense que ça va dépendre des communes aussi. Chez nous, forcément, il y aura une approche plutôt bienveillante, puisque de fait, on fait faire des repas à l'extérieur. Donc à partir de là, on dit qu'on réfléchit à faire autrement, ça ne va pas choquer les personnes.

Là où vous avez 25 enfants à la cantine, que la cantinière vit au milieu des personnes, que la présidente ou le trésorier de l'association sont là, selon leur état d'esprit, celle qui va se dire « tiens, je vais perdre mon emploi », ou qui va se poser plein de questions, l'approche sera pas la même. Mais je pense que pour nous faire une idée, il faut une réponse individuelle déjà. Si c'est des questions sur moi, je vais dire comment les gens vont répondre, selon la période et tout ça, sur la qualité de l'alimentation, sur la proximité d'alimentation, sur le signe officiel de qualité ou pas.

Moi aujourd'hui, on est incapable de le dire quand on regarde ce qui se passe sur les marchés agricoles, qu'on voit ce qui est en train de se passer pour le bio. Si on a la même réponse, le sujet va vite être réglé. Pour autant, il y a une consommation qui existe, qui est assez ferme.

Mais à un moment donné, il y a plein de considérations, et je pense qu'il faut interroger les autres pour le coup. Il y a des choses qui sont de réponse individuelles. L'écueil qu'il y a, c'est la question d'ambition.

C'est-à-dire que les réflexions sur l'alimentation, vous avez ceux qui ne pensent que prix, puis vous avez ceux qui ne pensent que qualité, puis vous avez ceux qui pensent la qualité un peu réaliste en fonction de leurs moyens, puis ceux qui ne le sont pas du tout, parce qu'ils disent « non mais ça va être tout bio, tout fait sur place et je ne vais rien payer. » C'est sûr que si on propose ça, on va faire un tabac, mais on va avoir un peu de mal. C'est là où il faut approcher, au-delà de la posture de la personne, il faut arriver à approcher son intention profonde.

Pour reformuler les choses dans l'alimentation, vous interrogez une personne quand elle rentre dans le supermarché. Elle veut des signes officiels de qualité, du bio, des produits locaux. Elle ressort avec les maquettes nationales, l'exportation ou l'importation, selon comment vous le prenez, d'Amérique du Sud, du Canada et de Chine, et puis en ayant fait ce qu'elle a pu avec ses moyens.

Par contre, elle a peut-être acheté un téléphone à 1000 balles au milieu, parce que c'était ça qui était important pour ses enfants et pour sa famille. L'alimentation, en France pour le moment, c'est la preuve d'ajustement de tout le reste. La réalité,

c'est ça, c'est que si vous regardez dans la durée, combien les ménages consacrent à leur alimentation, ça s'est effondré sur les décennies passées, et la part du produit agricole dans cette alimentation s'effondre.

C'est-à-dire que c'est un double effondrement. Du coup, la denrée agricole qu'on va mettre, je ne veux pas dire qu'elle vaut rien, mais c'est une part un peu significative. Donc ça, c'est des schémas qui font qu'on est dans un exercice un peu contraint.

Étudiants

Et là, vous avez en tête actuellement les pourcentages, à peu près les pourcentages de local, de bio, quiconque veut dire quoi ?

Thierry Igonnet

Je vous les donnerai. Je vous donnerai le cahier des charges, ça je peux vous le retrouver.

Michel Maya

Après, c'est clair que si on a monté un projet où il y a une dynamique locale de production de produits naturels, bio, etc., dédiés soit aux plus jeunes, soit aux plus âgés, ça peut créer quand même un certain engouement et une certaine dynamique. Et ça peut aussi favoriser les prises de conscience de personnes qui se disent, oui, nous aussi, maintenant, il faudrait qu'on s'y mette, etc. Je trouve que ça peut être aussi un élément déclencheur.

Et c'est pour ça que le sujet que vous abordez nous intéresse, parce qu'il y a potentiellement, nous semble-t-il, des choses à faire.

Étudiants

Tu avais parlé de la part de produits agricoles dans la nourriture. Nous, on se posait aussi la question sur quel type d'approvisionnement. Est-ce que déjà vous pensez que c'est envisageable d'avoir une production dans une cuisine centrale qui est entièrement en lien avec les producteurs locaux ?

Ou est-ce qu'on est forcément obligé d'élargir notre secteur d'approvisionnement ?

Thierry Igonnet

100% local, c'est trop pour nous aujourd'hui. Si vous partez avec cette idée-là, on est face à un mur. De se dire qu'on va progresser, qu'on va commencer.

Et quelque part, Lons-le-Saunier peut éclairer. C'est-à-dire qu'il faut commencer en étant raisonnable et modeste. Et petit à petit, on peut peser sur les filières.

Les gens qui produiront du bio pour une cantine, ce ne sont pas les gens qui font un panier. Ils mettent dans le panier ce qu'ils ont réussi à produire. Et ils se disent qu'on espère que les gens sympathiques vont l'acheter.

Là, on va répondre aux besoins de cuisiniers qui vont dire qu'ils veulent tel type de légumes. Donc là, à mon sens, c'est une question de filière. Aujourd'hui, c'est impossible de faire localement comme ça demain.

Je le disais en souriant, mais c'est un peu la réalité. On a quelques produits phares sur lesquels on n'a pas de soucis. On a la production sur les autres.

On ne va pas demander à un producteur de revoir tout son système de commercialisation qui marche pour venir se lier à un équipement collectif avec la prise de risque. Bref, c'est compliqué.

Étudiants

Pour le formuler autrement, est-ce que vous connaissez dans le secteur proche des producteurs, des agriculteurs qui ont déjà une partie de leur production qui est organisée ou qui est facile à organiser pour qu'une part vienne dans un circuit pour alimenter la restauration scolaire locale ?

Michel Maya

Ils ont déjà leur circuit de vente. Généralement, on vend à la ferme ou à 6 minutes. Est-ce qu'ils ont besoin de cuisine centrale pour leur activité ?

Ce n'est peut-être pas indispensable. Par contre, ça peut être des éléments moteurs pour que d'autres se greffent aussi au système. C'est-à-dire qu'on peut partir avec eux progressivement, et puis ensuite on se retrouve avec d'autres producteurs qui rejoignent le mouvement à partir de l'instant où il semble qu'il y a une opportunité et qu'il y a un complément.

Et puis, comme on dit que c'est dans l'air du temps, ça peut faire boule de neige. Il faut effectivement travailler déjà avec ceux qui sont un peu en place, qui sont aussi des convaincus. Ce n'est pas toujours simple, l'agriculture audio.

Il faut aussi s'accrocher. Donc, travailler avec ceux-ci pour les conforter, et puis faire en sorte que d'autres puissent venir sur le système. C'est mon sentiment.

Thierry Igonnet

Pour répondre, non. On n'a pas de personnes qui sont capables de faire face à une demande. Après, là où on a un autre sujet, c'est la question du marché public, qu'a déjà évoqué Michel.

C'est-à-dire que si on va acheter nos produits sur la base de marché public, alors là, on les exclut. Ce n'est pas plus compliqué que ça. On va leur demander de s'engager, on va leur demander des quantités, des qualités.

Ceux qui vont répondre et comprendre mieux, ce ne sont pas les profils d'exploitation auxquels vous pensez. C'est-à-dire que vous avez des maraîchers de canard sur une centaine d'hectares, en bio, qui eux vont vous faire l'un de l'arable, de la carotte, du poireau, du melon, de la salade. Dans l'esprit, ce n'est pas le maraîcher, entre guillemets.

C'est pour moi. Après, c'est à étudier. Mais le circuit de commercialisation des personnes qui peuvent livrer une cuisine centrale, il faudrait un miracle pour que la même personne puisse à la fois faire un marché, un panier et une cuisine centrale.

Ce n'est pas la même logique. Elle, ça va lui compliquer l'adulte quand même, à mon avis, beaucoup. Mais après, il faut étudier.

C'est sur les filières. Et là où il faut s'y retravailler, je pense, c'est sur cette notion de proximité. Si je prends l'exemple de la viande, si on avait déjà une viande bovine charrelée de Bourgogne, vous voyez ce que c'est que Bourgogne, c'est qu'un département un peu plus...

Ce serait déjà une sorte de garantie. Ça nous éviterait la viande brésilienne, le truc canadien. Le cochon, il faudrait réfléchir à la référence.

Le poisson, il ne viendrait pas vraiment de chez nous, alors peut-être un peu de carte dans l'aim. Après, chaque sujet va trouver une logique un peu différente dans la proximité. Et peut-être une fois que l'on commence comme ça, peut-être que la viande bovine, on va se dire, il y a un producteur, ça arrangerait.

Parce que lui, il a un marché, il n'aurait pas de ces produits qui pourraient lui le conforter, permettre à la cuisine centrale... Voilà, c'est là où il y a des choses qui peuvent se gérer dans la durée.

Thierry Igonnet

Par les échanges évoqués tout à l'heure, je pense que c'est important, avant d'interroger, sur les producteurs, il faut que vous ayez une idée de ce que pourraient être les commandes et les choses comme ça. Admettons qu'il faille 500 ou 600 repas par jour pour que ça puisse fonctionner, ou 800 ou 1 000, peu importe. Si on doit faire 1 000 repas, quand on va faire des carottes, il faut 30 kilos de carottes.

Quand on va faire de la salade, il faut autant. Et là, on interroge les producteurs locaux, parce qu'ils vont tous vous dire qu'ils peuvent vendre. Et puis on va leur dire à quelle heure on livre, à quelle heure on commande.

C'est-à-dire qu'il y a des systèmes qui existent pour la mise en relation entre les producteurs, les cantines et les cuisines. Mais à un moment donné, par rapport à un acheteur public et une organisation comme ça, l'acheteur va à un minimum imposer ses contraintes. C'est-à-dire, moi j'accepte les livraisons jusqu'à 7h, 8h le matin, pour cuisiner le matin même.

Ce n'est pas ni la veille à 11h du soir, ni à midi, quand le repas est fini. Et ça, il faut bien le prendre en compte. Ça, ça demande une organisation qui est particulière.

Celui qui est là-dedans, ça ne lui pose plus aucun souci. Il sait qu'il a une tournée, il rajoute une cuisine parmi un restaurant et je ne sais pas quoi. Celui qui n'est pas là-dedans, il va dire, moi de temps en temps, je n'arrive pas à vendre mes patates, je vais vous en mettre 50 kilos.

Très bien. Mais le mois d'après, il m'en faut 100 kilos. Il me faut des primeurs.

Non, l'idée, c'est que j'ai des vrais clients à servir. C'est compliqué. Il faut arriver à toucher cette tour.

Parce que dans un monde idéal, on se met bien du but, du local, sur place et tout. Mais si on se met toutes ces contraintes-là, on va sortir un repas à 15 euros et puis on ne se mérite pas.

Michel Maya

Je pense qu'il faut remonter la filière depuis le besoin. C'est-à-dire, je veux faire tant de repas. Pour faire tant de repas, il faudra du personnel, il faudra un investissement.

C'est très intéressant, vous avez dit. On allait voir la cantine du collège, la cantine de Tramayes. Est-ce que cette cuisine-là, elle peut faire plus de repas ?

Si on peut, c'est sûr. Pour prendre un truc qui existe, ça change la nature du projet. Une fois qu'on a tout ça, on se dit qu'il va falloir de l'approvisionnement.

Si je n'ai 15 repas, si j'en ai 1000, voilà ce qu'il me faut. Et là, on peut aller voir les producteurs en disant il va y avoir une cuisine, pour s'équilibrer, elle va tourner de cette manière-là. Si on vous demande X salades, X yaourts, X trucs, qu'est-ce que vous êtes capables de faire ? Après, il y a la question du prix, mais il y a déjà la capacité de produire.

Étudiants

On a fait un peu le tour des questions qu'on a. Je ne sais pas si les autres, vous en avez ? Par rapport aux entretiens avec les familles, est-ce que, selon vous, il y a des points de vigilance à aborder dans l'université d'accroche ?

Thierry Igonnet

Je ne vois pas. Ça dépend comment on veut présenter les choses, mais si on leur dit, si on veut vendre du circuit pour nous, de qualité, etc., le discours va bien passer. Comme je disais tout à l'heure, ce qui va choper, c'est quand on va aborder l'aspect financier. Autrement, selon le principe, tout le monde est d'accord. En plus, on est en milieu rural. On est en plein dans les secteurs qui produisent l'alimentation.

C'est presque dommage de ne pas utiliser ce secteur pour soi, toutes les structures qui vont permettre d'eux. Je reviens sur les aspects un petit peu administratifs. Si on veut faire quelque chose, comment faire pour pouvoir, à la mesure du possible, s'affranchir du code des marchés publics, pour pouvoir traiter de gré à gré avec le producteur, qui n'est pas nécessairement un copain, même si ça peut devenir un copain par la suite.

Travailler avec le producteur sans être ensuite inquiété parce qu'on travaille pour la collectivité. Il y a peut-être des structures juridiques à regarder, à voir comment ça se passe ailleurs, pour qu'on puisse éviter ce genre de problématiques qui risquent de nous tomber sur le coin de la figure. Et quand ça va nous tomber sur le coin de la figure, c'est parce qu'il y aura eu un accident et qu'on va nous dire que nous n'avions pas le droit de faire ça.

Les aspects juridiques, il faut les traiter à l'amont. Et non pas a posteriori. Il faut vraiment les examiner à l'amont pour qu'on soit dans les clous et qu'il n'y ait pas de problème.

Donc là, il y a aussi de la recherche à faire de ce côté-là, sans motiver.

Michel Maya

Alors peut-être, pour qu'on vous réponde, ce qu'il faudra à un moment donné, c'est nous dire quelles méthodes vous avez consultées. Parce que je pense que pour entrer en contact, ça serait mieux qu'on vous aide. L'accueil ne sera pas le même.

C'est-à-dire que si vous faites une enquête, c'est lui, c'est moi. Si c'est ce que vous voulez, que c'est votre démarche, avant d'avoir un rendez-vous, il va vous falloir un peu de temps. Et après, si on a une logique de dire telle, telle et telle commune ou pays ou je ne sais pas quoi, participe à une étude et on serait content que les parents répondent, on leur envoie un mail.

Vous pouvez répondre à une enquête en ligne sur Google France si vous voulez. Et après, éventuellement, vous avez des entretiens qualitatifs. C'est là où vous me dites en quoi nous, on peut vous aider et de quoi vous avez besoin.

On a aussi des ressources possibles, c'est-à-dire qu'il y a une fédération, des cantines, des appartements. Il y a un certain nombre de points où on peut potentiellement, si vous voulez, des éléments de nos marchés, des choses comme ça. Il faut nous lister un peu ça et puis qu'on voit comment on vous aide.

Il y a un sujet, nous, c'est de savoir si... Parce que là, on parle du territoire, mais pour le moment, il y a deux communes. Il en reste donc 14 autres. Donc il faut qu'on voit aussi comment on gère le truc avec les collègues. Est-ce que dans la logique de répondre rapidement, de s'organiser tout ça, on a répondu à deux, potentiellement, c'est un travail qui peut concerner d'autres communes. Les départements et ainsi de suite. Le département, c'est pour le collège. Ça, c'est un vrai sujet. Parce que le collège, vous faites plus que deux fois... autant que nous deux réunis, même un peu plus. Donc tout de suite, là, on n'est pas loin d'avancer. Le département, j'ai échangé plusieurs fois avec eux, ils ne sont pas contre. Après, c'est une grosse institution, donc il faut voir ce qui est possible de faire. Il faut voir s'ils veulent beaucoup. Ça peut les intéresser, soit de rénover leur cantine, parce que là, il y a un endroit où ils ne fabriquent pas, ou pas.

Moi, je suis incapable de répondre pour eux, mais c'est un des sujets intéressants par rapport aux trucs. Ou les hôpitaux. Si dans les deux, il y en a un qui a envie d'eux, c'est sûr que ça change la donne.

Parce que les gros faiseurs, c'est eux quand même sur le territoire.

Thierry Igouet

Je pense que le conseil départemental ne serait pas opposé à une expérimentation orale en présentant le dossier.

Guillaume Moraël

On a quelqu'un dans l'équipe qui a l'air de bien connaître le conseil départemental.

Justine Gaillard

J'y travaille depuis trois ans. Bon, d'accord. J'ai bien abordé un petit peu le sujet entre deux couloirs.

En effet, oui, ça a été ressorti.

Guillaume Moraël

On a aussi un rendez-vous qui n'a pas été fixé ces périodes scolaires, mais avec Mme le maire de Montmelard, qui est sur la communauté de communes en tant qu'élue, mais qui est aussi cantinière à Dompierre. On en a parlé plusieurs fois.

Je l'ai croisée à la réunion qu'on a prise la semaine dernière. Et donc, ce sera un double entretien sur ce sujet-là. Est-ce qu'il y a d'autres...

Pardon, je pique la parole. Est-ce qu'il y a d'autres contacts que vous nous recommandez, que ce soit effectivement des élus comme ceux que vous venez d'évoquer ?

Thierry Igouet

La personne ressource à les voir je pense que c'est quand même Marie Fauvet, maire de Cluny, qui a fait l'étude chez elle quand elle a évoqué le travail. Et elle saura vous dire qu'il y a les voir. D'ailleurs moi je pense que je vais l'appeler pour l'étude. J'ai dit l'autre jour que j'allais la garder, j'ai rien retrouvé du tout.

Etudiants

Et ici par exemple, comme ici c'est quand même l'élevage pour la viande, ici il n'y a pas de petit atelier de transformation pour de la vente directe comme on peut le trouver dans certains coins ?

Thierry Igouet

Alors, il y a deux choses différentes. Il y a l'abattage en bovins, en boursins, en movins, on va dire impossible pour un atelier de petite taille. Donc une fois qu'on a abattu des gens qui transforment sur notre territoire, j'en vois pas, d'ailleurs peut-être qu'on atelier sur de la volaille.

Après il y a plein de périphéries, c'est ce qui explique aussi qu'il y a un abattage. Peut-être à façon sur place, mais la norme pour une cuisine ça va plus être la même. Donc à Salornay, toujours Melting Popote, il y a tout un travail au lycée de Charolles, qui a un pôle alimentaire qui peut être beaucoup un truc de référence sur la cuisine, sur des choses comme ça.

Il y a une personne à titre privé qui est en train de faire un petit outil de transformation, c'est un agriculteur qui le fait pour ses collègues sur des choses comme ça. Il y en a un certain nombre en périphérie, il y en a aussi dans le Brionnet. Je pense que sur ces sujets-là, la meilleure photo ça serait la chambre d'agriculture.

J'ai échangé avec elle pour lui demander au niveau des personnes qui interviennent sur le secteur qu'elle vous donne une photo des agriculteurs, des outils de transformation, des gens en direct.

Guillaume Moraël

Vous avez le nom des personnes de référence à la chambre ?

Michel Maya

Oui, il va trouver.

Étudiants

Moi j'ai une question, parce que nous on fait notre petit truc, on a un peu conscience qu'on n'a pas non plus une grande incidence sur la finalité du projet. Mais notre action à nous, elle s'inscrit où ?

Thierry Igouet

Dans la démarche qui va jusqu'à la création de cette cuisine centrale.

Etudiants

On essaie de vous convaincre pour qu'après vous engagiez une étude de préféabilité ?

Thierry Igouet

On connaît pas vos livrables, qu'est-ce que vous présentez à la fin ?

Étudiants

Une pièce de théâtre ? Une étude ? Un budget ?

Guillaume Moraël

Peut-être les trois.

Thierry Igouet

Moi c'est une assistance à maîtrise d'ouvrage. C'est en amont d'une étude de projet. C'est de se dire, est-ce qu'il y a matière à aller plus loin ?

Potentiellement, si on pouvait avoir à la fin connaissance de X collectivités ou cantines ou cuisines qui ont X repas, qui seraient prêts à réfléchir pour aller plus loin.

Si on avait ça, ça serait pas mal. Si vous pouvez nous faire de la recherche bibliographique ou autre sur ce qui existe en territoire similaire au nôtre et qui semble fonctionner, avoir les contacts, la méthode juridique, etc. Ça peut nous donner un sérieux coup de pouce.

Nous on n'a pas le temps de faire toutes ces démarches, de prendre des contacts, de téléphoner, d'essayer trois refus au téléphone avant d'obtenir la bonne personne, etc. On n'a pas le temps pour tout ça. Par contre, si vous pouviez nous aider là-dessus, ça serait extrêmement important.

Ça nous permettrait ensuite d'aller à l'essentiel. On contacte telle personne, on fait une visite là-bas, on va voir ce qu'il se passe, etc. Ça peut être très intéressant.

À partir d'un instant, on va l'installer. Parce que Lons-le-Saunier, c'est un très beau projet, mais ce n'est pas la même taille que nous. C'est tout.

Il faut qu'on arrive à avoir des choses qui semblent fonctionner avec une taille similaire à la nôtre.

Guillaume Moraël

Je ne l'ai pas encore lu, mais dans la revue Village, où Tramayes est mis en valeur, il y a l'exemple, à l'inverse, d'une commune qui n'a pas la taille, mais dans l'autre sens, toute petite, et qui est présentée comme une initiative sur la question des repas. Mais je crois que ça doit être une commune de 300 habitants, quelque chose comme ça. Bref, je ne l'ai pas encore lu. Peut-être d'ailleurs, certains l'ont lu, l'article sur la restauration.

Enfin bref. Très bien. Et dernière chose, on l'a évoqué, notamment tout à l'heure, dans notre séance de travail au bord de l'étang à Matour, sous le soleil bourguignon.

En fait, on n'est pas des consultants. Donc ça, vous l'avez compris et remarqué. Et c'est vrai que c'est important que ce soit bien clair, d'abord pour nous, mais aussi pour les autres.

C'est-à-dire qu'on reste dans une démarche d'étudiants qui se forment à la gestion de projets. Certes, avec un enjeu d'être dans le concret, le réel, le sérieux. Ce qui a aussi, je pense, un certain nombre d'avantages, parce qu'il y a du monde.

Peut-être que le contact de jeunes gens avec des familles, avec des cantinières, etc., peut-être plus facile qu'avec des consultants en cravate, pour le dire rapidement. Il y a aussi de l'enjeu sur la forme. Il me semble, moi, que le PowerPoint avec le joli dossier, etc., bien sûr qu'il est nécessaire, parce que c'est là qu'on va capitaliser de la donnée utile pour la suite. Je pense aussi, mais votre avis nous intéresse, que la forme peut aussi être envisagée, dans la mesure où on irait aussi fabriquer un lien avec la population en général, ou en tout cas des rôles, que ce soit des écoles, des associations de parents, etc. Et donc là, sortir de la keynote formelle de consultants, parce que peut-être que, forcément, de manière très très modeste, mais cet effondrement de la part de l'alimentation dans le budget des ménages, peut-être que très modestement, en travaillant, ça fait partie du projet, on ne l'a pas évoqué beaucoup, mais travailler sur le bon manger, le bien manger, avec des associations, notamment Village Solidaire, c'est prévu, qui a des collaborations sur ce sujet-là, peut-être que ça peut très modestement aussi aider à se questionner sur cette question d'où vient ce qu'il y a dans mon assiette, qu'est-ce que ça représente à plusieurs niveaux, etc.

Donc la question est ouverte, finalement, ce n'est pas à nous de décider formellement ce qu'on va faire en termes de Libra, mais encore une fois, comme on n'est pas des consultants, peut-être qu'une forme un peu différente, un peu conviviale, un peu plus ouverte, si vous pensez que c'est utile, ça peut se...

Je pense qu'il faut aussi faire de la communication autour de tout ça, très clairement. Si on veut que ça prenne, il faut dire déjà qu'il y a des gens qui réfléchissent autour d'eux, et puis qu'ensuite, effectivement, le rendu ne soit pas qu'un simple document donné à deux ou trois élus, mais qu'on puisse faire quelque chose de beaucoup plus public, en associant des acteurs de la restauration collective, pour aussi, dans l'ordre de ce rendu, discuter avec eux et revoir des questionnements, peut-être d'autres sujets. Il faut les rencontrer avant, préalablement, mais aussi en séance plénière, en rendu plénier. Il y aura certainement encore de l'échange.

Mais nous sommes toujours bien responsables, personnellement. Et puis c'est aussi une valorisation de notre travail, quelque part aussi.

Étudiants

Déjà, du coup, avec les familles, en premier contact. Si vous avez des idées de contacts de gens à nous proposer, qui pourraient nous aider, nous conseiller, ça serait aussi super..

Thierry Igouet

Vous venez fréquemment sur le secteur, comment ça se passe ?

Guillaume Moraël

C'est le temps où chacun a son temps disponible, qui peut s'élargir à la journée, à peu près une fois par mois pour venir sur place. On envisage... Enfin, plus qu'envisage, on va venir également sur plusieurs jours

Probablement pendant la période de rattrapage, m'a-t-on dit ? La date reste encore calée. Éventuellement.

Puisque tout le monde est en train de tomber amoureux des collines et des charolaises dans les prés. Éventuellement, il y aura la possibilité de faire un deuxième terrain, un deuxième séjour de trois jours. Pour ça, ce n'est pas encore acté.

Et en tous les cas, on a, pas tout à fait une fois par semaine, mais quasiment une séance de travail. En tout cas, cette fois-ci sur Lyon, mercredi après-midi. Quasiment chaque mercredi après-midi.

Michel Maya

Parce que quand vous venez sur le secteur, c'est bien de pouvoir rencontrer des acteurs, de pouvoir échanger, discuter. Donc, il faut effectivement qu'on puisse retrouver quelques contacts.

Guillaume Moraël

Là, c'était la première journée. Donc, c'était vraiment une immersion, visite.

Regarder comment ça va. Qu'est-ce qu'on ressent de comment ça se passe.

Mais effectivement, les prochaines sessions devraient en principe être assez intenses en termes de rendez-vous. Ce qu'on attend aussi, si je peux compléter, c'est que vous soyez au maximum informé de là où on va. Et que vous puissiez nous dire, que vous ne souhaitez pas qu'on continue dans telle direction.

Ou que vous encouragiez à continuer dans celle-ci. Que ça reste quelque chose qui est encadré par votre commande.

Thierry Igonnet

Si je reformule, c'est en deux choses. Moi, je vous retrouve un contact à la chambre d'agriculture pour avoir des éléments sur les agriculteurs. Particulièrement en direct et ces aspects-là.

J'essaye de vous retrouver l'étude qu'on avait faite. Je ne sais même plus quand. Et je suis mis en contact avec Marie Fauvet qui vous dirigera sur Melting Popote.

Ça me paraît significatif.

À mon sens, il y a deux entrées. Il y a la direction des collèges et le PAT qui est en cours d'écriture. Les deux peuvent se croiser sur le sujet.

Après, nous, pour les familles de nos communes, dès que vous avez un support, nous, on peut le reprendre et le diffuser aux familles d'une façon ou d'une autre. Là où il y a un sujet qu'il faut qu'on voie, soit avec la Comcom, soit je ne sais pas comment, c'est pour les autres communes. L'idée, si on est d'accord, c'est que vous n'allez pas vous cantonner aux deux communes.

Étudiants

Non.

Thierry Igonnet

Donc, voir comment on peut. Il faut au moins pour le remplacer, de toute façon.

Michel Maya

On vous met aussi en relation avec Marie Blondeau. Parce que c'est aussi un petit peu ça qu'on a dit. Marie Blondo.

Voilà.

Guillaume

Je l'ai déjà rencontrée.

Thierry Igonnet

D'accord. Après, si vous avez des problèmes ou des questions pratiques et tout ça, donc là, vous avez le site ici. Si vous venez et qu'il y a un besoin, nous, on a potentiellement un peu d'hébergement, des choses comme ça, vous nous dites.

Voilà. S'il faut donner un coup de main. Mais vous me dites si c'est possible à l'avance.

Quand vous voulez nous revoir. Alors, Michel, il est disponible à volonté. Moi, j'ai encore un travail.

Donc, il faut essayer de prévenir. Et puis moi, en fonction des sujets, j'ai éventuellement le drap qu'il y ait d'autres collègues.

Michel Maya

Ce qui serait peut-être bien, c'est qu'on essaie d'organiser à un moment donné, lors de vos venues sur Tramayes, parce que le secteur est un mercredi après-midi, une rencontre avec des parents. C'est intéressant.

Guillaume Moraël

En revanche, c'est encore à faire sur ma tour. Donc peut-être vous ou l' élu en charge de ces questions-là. C'est ça.

Des familles, des écoles. Et effectivement, une des dames qui travaille à l'école et qui est présentée comme quelqu'un qui ne fait aucun chichi avec la nourriture. Elle a quand même dit que ce n'était pas facile les plateaux de Bourgogne-repas.

Étudiants

Merci beaucoup d'être venus, messieurs!.

Table des matières

Introduction.....	4
Contextualisation du projet.....	4
Présentation de notre terrain.....	4
- Matour et Tramayes.....	4
- Communauté de commune Saint-Cyr-Mère-Boitier.....	5
État des lieux général de la restauration scolaire sur notre terrain.....	7
Objectif de ce travail.....	8
Définitions et termes clés.....	10
PREMIÈRE PARTIE - Cadrage de la mission et méthodes de travail.....	11
Chapitre 1 - Évolution de la réflexion et redéfinition du projet.....	11
Chapitre 2 - Méthodes d'enquête, démarche scientifique.....	12
I. Entretiens semi directifs.....	12
1. Finalités et enjeux des entretiens menés.....	13
2. Sélection des enquêtés et cadres des entretiens réalisés.....	13
II. Recherche documentaire.....	13
III. L'enquête quantitative.....	14
IV. L'observation participante.....	15
V. Revue de Presse.....	15
Chapitre 3 - Nos hypothèses de départ.....	16
Chapitre 4 - Présentation de l'équipe et organisation du travail.....	17
Chapitre 5 - Limites et biais de l'étude.....	19
I. "Angles morts" et limites de l'étude.....	19
II. Difficultés rencontrées.....	20
1. Difficultés d'ordre budgétaire.....	20
2. Difficultés d'ordre organisationnel.....	20
III. Biais de l'étude.....	21
DEUXIÈME PARTIE - Les limites de la situation actuelle.....	23
Chapitre 1 - État des lieux de la restauration scolaire sur les communes étudiées.....	23
Chapitre 2 - Prise de température : résultats du questionnaire adressé aux parents d'élèves.....	25
Chapitre 3 - Les enjeux de l'amélioration de la restauration scolaire.....	25
I. Contraintes organisationnelles.....	25
1. Modes de gestion actuel des cantines.....	25
2. Problèmes liés aux infrastructures.....	27
II. Le prix des repas, un enjeu central pour les familles.....	29
III. Les habitudes alimentaires locales.....	31
IV. Contraintes réglementaires.....	32
1. Respect des normes HACCP et du Paquet Hygiène.....	33
2. Loi EGalim et objectifs de durabilité alimentaire.....	35
3. Besoins nutritionnels des enfants en classe maternelle et primaire.....	36
TROISIÈME PARTIE - Résultats de l'étude et préconisations.....	37
Chapitre 1 - Comprendre la chaîne de valeur d'un repas scolaire en milieu rural (chaîne de production).....	37

I. L'approvisionnement en matières premières.....	38
II. La transformation et préparation des repas.....	39
III. Le transport et la distribution.....	40
IV. La consommation finale : entre nutrition et éducation.....	41
Chapitre 2 - Préconisations de l'étude.....	42
1. Cuisine sur place sans mutualisation.....	43
2. Mutualisation d'une partie de la production.....	43
3. Mutualisation des fonctions auxiliaires et gouvernance.....	43

Résumé et mots-clés

L'étude vise à proposer des pistes d'amélioration du système de restauration collective scolaire en place sur les communes rurales de Tramayes et Matour, situées au sud de la Saône-et-Loire. Actuellement, les repas industriels sont livrés par le fournisseur Bourgogne Repas. Initialement, la réflexion s'articulait autour de l'identification des conditions nécessaires à la mise en place d'une cuisine centrale approvisionnant les cantines du secteur. Au cours de l'enquête, il a été conclu que ce modèle s'avérait non-viable économiquement, de nombreuses cantines voisines hésitant à s'impliquer pour plusieurs raisons : infrastructures récentes, sentiment d'investissements démesurés ou système actuel considéré comme efficace. Devant cette réalité, le rapport suggère que le retour d'une cuisine faite sur place et la mutualisation des achats et/ou d'une partie de la production semble être la solution la plus adaptée aux contraintes et réalités du territoire, respectant la volonté des élus et des parents d'élèves d'inclure un approvisionnement plus local.

Mots clés : Restauration collective ; cantine scolaire ; approvisionnement local ; alimentation durable ; mutualisation