

# CENTRE DE GESTION DE LA FONCTION PUBLIQUE TERRITORIALE DE L' AISNE

**Mercredi 14 Septembre 2011**

## CONCOURS EXTERNE D'ACCES AU CADRE D'EMPLOIS DES REDACTEURS TERRITORIAUX

\*\*\*\*\*

**Rédaction d'une note de synthèse à partir d'un dossier portant sur des notions générales relatives aux missions, compétences et moyens d'action des collectivités territoriales**

**(Durée : 3 heures ; coefficient 3)**

### SUJET :

Vous êtes rédacteur au sein du service restauration scolaire d'une commune. Le Maire veut entamer une réflexion sur l'amélioration de la qualité des repas fournis aux enfants. Il vous demande de rédiger une note sur ce sujet.

Pour ce faire, vous disposez du dossier suivant :

- Document n°1 : Article L230-5 du code rural (page 2)
- Document n°2 : Extrait de la Gazette des communes du 17 janvier 2011 : « Relever le défi des règles nutritionnelles » (pages 3 et 4)
- Document n°3 : Extrait de la Gazette des communes du 31 janvier 2011 : « Mouans-Sartoux produit ses propres légumes biologiques » (page 5)
- Document n°4 : Question écrite n°64217 de Monsieur le Député Eric Straumann avec réponse du 21 décembre 2010 (pages 6 et 7)
- Document n°5 : Extrait du site internet [www.cantinescolaire.net](http://www.cantinescolaire.net) : « Dans les assiettes à la cantine » (pages 8 à 11)
- Document n°6 : Article 48 de la loi n°2009-967 du 3 août 2009 (page 12)
- Document n°7 : Article du SudOuest.fr du 15 octobre 2010 : « Le dilemme du bio à la cantine » (pages 13 et 14)
- Document n°8 : Extrait de la Gazette des Communes du 26 avril 2010 : « Bio, labels, terroirs, la restauration scolaire monte en gamme » (pages 15 à 22)
- Document n°9 : Extrait du site internet [www.agriculture.gouv.fr](http://www.agriculture.gouv.fr) : « Un fruit pour la récré » (pages 23 à 25)

Vous ne devez faire apparaître aucun signe distinctif sur votre copie, ni votre nom, ni le nom d'une collectivité existante, ni signature, ni paraphe.

Les feuilles de brouillon ne seront en aucun cas prises en compte.  
Votre copie ne doit pas être rédigée au crayon de bois.

## Article L230-5

Les gestionnaires, publics et privés, des services de restauration scolaire et universitaire ainsi que des services de restauration des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans, des établissements de santé, des établissements sociaux et médico-sociaux et des établissements pénitentiaires sont tenus de respecter des règles, déterminées par décret, relatives à la qualité nutritionnelle des repas qu'ils proposent et de privilégier, lors du choix des produits entrant dans la composition de ces repas, les produits de saison. Les règles relatives à la qualité nutritionnelle des repas sont publiées sous la forme d'une charte affichée dans les services concernés.

Les agents mentionnés aux 1° à 7° et au 9° du I de l'article L. 231-2 du présent code et, dans les conditions prévues par l'article L. 1435-7 du code de la santé publique, les médecins inspecteurs de santé publique, les ingénieurs du génie sanitaire, les ingénieurs d'études sanitaires, les techniciens sanitaires, les inspecteurs et les contrôleurs des agences régionales de santé veillent au respect des règles fixées en application du présent article. Ils disposent à cet effet des pouvoirs d'enquête prévus au premier alinéa de l'article L. 218-1 du code de la consommation.

Lorsqu'un agent mentionné au deuxième alinéa constate dans un service de restauration mentionné au premier alinéa du présent article la méconnaissance de règles relatives à la qualité nutritionnelle applicables en vertu du même article, l'autorité administrative compétente de l'Etat met en demeure le gestionnaire du service de restauration concerné de respecter ces règles dans un délai déterminé. Si, à l'expiration de ce délai, l'intéressé n'a pas déféré à la mise en demeure, cette autorité peut:

1° Ordonner au gestionnaire la réalisation d'actions de formation du personnel du service concerné ;

2° Imposer l'affichage dans l'établissement concerné des résultats des contrôles diligentés par l'Etat.

Lorsque le service relève de la compétence d'une collectivité territoriale, d'un établissement public, d'une association gestionnaire ou d'une autre personne responsable d'un établissement privé, l'autorité administrative compétente informe ces derniers des résultats des contrôles, de la mise en demeure et, le cas échéant, des mesures qu'elle a ordonnées.

Un décret en Conseil d'Etat précise la procédure selon laquelle sont prises les décisions prévues au présent article.

## RESTAURATION SCOLAIRE

# Relever le défi des règles nutritionnelles

La loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche rend obligatoire le respect des règles nutritionnelles. Le décret d'application est prévu prochainement.

«**P**our la profession, l'enjeu est considérable», prévient Christophe Hébert, directeur de la restauration municipale à Harfleur (Seine-Maritime) et président de l'association Agores (ex-ANDRM). Et pour cause ! La loi n° 2010-874 du 27 juillet 2010 de modernisation de l'agriculture et de la pêche (LMA) rend obligatoire le respect des règles nutritionnelles élaborées par le Groupe d'études de marché «restauration collective et nutrition» (GEMRCN). Ces règles édictées dès 1999, sont basées sur la fréquence de présentation, sur vingt repas consécutifs, d'aliments

à privilégier ou à restreindre. Il s'agit de repères fréquentiels. Par exemple, les fromages contenant 150 mg de calcium ou plus doivent être proposés au moins huit fois. Les entrées renfermant 15 % de graisses ou plus, doivent être servies à quatre occasions maximum. La publication du décret d'application de la loi «LMA» est prévue au cours du premier trimestre 2011.

### Une dimension «santé publique».

Plusieurs études ont montré que les règles nutritionnelles, tant qu'elles n'étaient que recommandées, étaient peu ou pas appliquées par les collectivités. La plus récente a été publiée en avril 2010 par Nicole Darmon, chercheur en nutrition humaine à l'Inserm-Inra de Marseille (Bouches-du-Rhône). Cinq caisses des écoles livrant chacune une quinzaine d'écoles primaires ont accepté de collaborer au projet. Au total, 42 séries complètes, de 20 repas successifs servis en 2009, ont été fournies. Alors que le GEMRCN comporte 15 repères fréquentiels, entre 6 et 11 d'entre eux seulement étaient observés, avec une seule série qui en respectait onze.

«Dans les collectivités où l'objectif est de servir le plus grand nombre d'enfants au moindre coût, les responsables de la restauration vont devoir monter au créneau, indique Christophe Hébert. Ils auront à convaincre les élus de la dimension «santé publique» de leur mission. La restauration scolaire participe

### LES CHIFFRES CLÉS

- 285 millions de repas sont servis par les communes chaque année dans 10 800 restaurants scolaires, 61% le sont dans les villes de plus de 10 000 habitants
- 60% des repas assurés par les communes sont élaborés dans 800 cuisines centrales
- 500 cuisines centrales municipales sont en règle, 300 sont en délégation de service public
- 500 millions de repas sont servis dans le secondaire dans 6 500 restaurants par les départements et les régions
- 25%, c'est le taux de pénétration des sociétés privées de restauration dans l'enseignement.

SOURCE : CAHIER DE NUTRITION ET DE DIÉTÉTIQUE AVRIL 2010

## De bonnes pratiques alimentaires

Des recommandations alimentaires en restauration collective ont été établies en France dès 1999 et annexées dans la circulaire interministérielle n° 2001-118 du 25 juin 2001. Elles ont été réactualisées en 2007 et en 2010 par le Groupe d'études de marché «restauration collective et nutrition» dans la perspective de la publication du décret d'application de la loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche. Ces règles visent à améliorer la composition des repas servis en augmentant la consommation de fruits et légumes, de féculents, les apports en fer et en calcium et en diminuant les apports en graisses et en sucres ajoutés. Selon une étude de Nicole Darmon (Inserm-Inra), leur application n'augmente pas le prix de revient des matières premières.

à l'éducation alimentaire et peut donc jouer un rôle important dans la lutte contre l'obésité infantile.»

Proposer une restauration scolaire de qualité, plébiscitée par les enfants et à un prix de revient abordable ? La tâche n'est pas insurmontable. Le niveau des repas servis dans les cantines de nombreuses collectivités le démontre. Christophe Bouillaux, directeur de la restauration municipale à Lorient (Morbihan), est un militant de la qualité. Son service, qui emploie 40 personnes, fournit 4 200 repas, dont 3 600 aux 35 restaurants scolaires. «Afin d'améliorer le contenu de l'assiette, une politique d'achat de produits haut de gamme a été mise en place depuis 2000. Huit ans plus tard, dans le cadre du Code des marchés publics, nous avons proposé 20 % de produits bios», se félicite-t-il. Selon



J. BER

## Retrouver l'intérêt du métier

Entouré de deux agents, Jean-Jacques Hazan, directeur de la restauration scolaire du XII<sup>e</sup> arrondissement de Paris et président de la Fédération des conseils de parents d'élèves des écoles (FCPE), souligne que pour que les employés retrouvent le goût de leur métier, ils ont commencé par travailler quelques produits frais en élaborant, eux-mêmes, des recettes.

ce professionnel, ses collègues, dépendant des produits de cinquième gamme (les plats cuisinés préparés à l'avance, puis conditionnés sous vide), vont devoir faire le tri parmi leurs fournisseurs. «Lorsque vous achetez un produit fini, des carottes à la vinaigrette, par exemple, vous n'avez aucune maîtrise sur sa recette, argumente-t-il. Or les plats industriels contiennent beaucoup de graisses et de sucre cachés.»

**Des aliments bruts.** C'est la raison pour laquelle le GEMRCN privilégie les aliments bruts. Dans la cuisine centrale d'Annecy (Haute-Savoie), où 3 700 repas sont mitonnés chaque jour par 28 agents, dont 2 200 pour les scolaires, les crudités sont fraîches et préparées sur place. «Nous nous rapprochons des producteurs locaux pour nos achats de matières premières, telles les pommes de terre et les courges fraîches, les pommes et les poires», précise Dominique Vincent, directeur de la restauration municipale. Mais cette matière première brute demande à être travaillée. En effet,

### TÉMOIGNAGE

Jean-Jacques Hazan, directeur de la restauration scolaire du XII<sup>e</sup> arrondissement de Paris et président de la Fédération des conseils de parents d'élèves des écoles (FCPE)

## « Voir les enfants se régaler est la meilleure des motivations »

«Le service compte 200 agents, dont 80 à la production. Nous avons pris la décision collective de repasser en gestion directe, en 2002. Dans les cuisines, nombre d'agents n'avaient aucune formation. Et ceux qui étaient qualifiés étaient usés de faire uniquement de la manutention. Pour qu'ils retrouvent le goût de leur métier, nous avons commencé par travailler quelques produits frais. Aujourd'hui, nous n'ouvrons presque plus de boîtes et concoctons, nous-mêmes, la moussaka ou la ratatouille. Une fois par semaine, nous élaborons des pâtisseries pour les 9 000 élèves. Chaque agent participe régulièrement au service. Voir les enfants se régaler est la meilleure des motivations. Il faut aussi leur proposer des formations. Cela représente un budget d'environ 50 000 euros par an, ce qui est dérisoire au regard de la masse salariale qui atteint 4 millions d'euros.»

se lancer dans la cuisine, après s'être contenté d'assembler des produits industriels et d'ouvrir des boîtes, exige de changer complètement d'organisation, d'investir dans un outil de production mais, surtout, dans la formation du personnel. En lien avec les recommandations nutritionnelles, le Centre national de la fonction publique territoriale (CNFPT) propose, depuis plusieurs années, des stages axés sur l'équi-

libre des menus. «Toutefois, cette thématique est peu demandée de la part des collectivités dans le cadre de leur plan de formation», regrette Danièle Lebaillly, animatrice du pôle de compétences «restauration collective», à Rouen (Seine-Maritime). Cependant, la loi instituant une obligation, les collectivités devront mettre leurs agents à niveau. Une évolution anticipée par le CNFPT. «Nous finalisons des ressources

formatives à destination des formateurs sur les obligations nutritionnelles en restauration scolaire, poursuit Danièle Lebaillly. L'élaboration d'une mallette pédagogique est en cours, son objectif est d'harmoniser le contenu des formations à l'échelle nationale. Elle concerne plusieurs publics: les décideurs, les agents chargés d'établir les menus, les acheteurs publics, les cuisiniers et les agents accompagnant l'enfant sur le temps du repas.» Une formation qui pourrait éclairer certains élus.

**Une dotation en personnel.** «La mauvaise qualité est d'abord un problème politique, conclut Christophe Hébert. Lorsque la dotation en personnel est insuffisante, les responsables n'ont pas d'autre choix que de proposer des plats tout préparés. J'espère que la loi va contraindre les collectivités hors les clous à investir et à recruter du personnel compétent et motivé.»

Isabelle Verbaere

### À LIRE

■ «Diriger un service de restauration municipale ou scolaire», codirigé par Christophe Hébert, Territorial édition.

## RESTAURATION SCOLAIRE

# Mouans-Sartoux produit ses propres légumes biologiques

Afin de proposer davantage de produits biologiques et locaux à ses cantines, la ville travaille ses appels d'offres... et cultive ses légumes.

La ville de Mouans-Sartoux (10331 hab.), dans les Alpes-Maritimes, a récolté une tonne de pommes de terre, 300 kilos de courges de Nice et 150 kilos de choux romanesco, tous biologiques : « Cela satisfait seulement, selon les produits, 1 à 20% de nos besoins pour la restauration des écoles, des crèches et de notre personnel municipal », explique Gilles Pérole, maire adjoint chargé des affaires scolaires.

**Une régie municipale de plus.** Pour ses 1200 repas quotidiens (150 000 annuels), la mairie souhaite une alimentation de qualité. Elle sert trois des cinq portions conseillées par jour en fruits et légumes, et est active au sein du Programme national nutrition santé. « Nous sommes passés, en poids, de 23% de produits biologiques en 2009 à 50% en 2010, et nous visons 70% en 2011 », détaille Gilles Pérole.



Les enfants ont été associés aux différentes étapes de la production des premiers légumes de leur commune.

Dans le cadre du marché alimentaire de trois ans qui se terminait en décembre 2010, Mouans-Sartoux a développé le bio par des avenants, regrettant toutefois : « les pommes biologiques d'Argentine, dont le bilan carbone est élevé ». Pour favoriser le local (1) et le biologique, la commune passe de 7 à 16 lots annuels (pommes et poires, agneau, volailles, porc, bœuf, plusieurs légumes non encore produits, etc.) en même temps qu'elle resserre les critères : 40% pour la qualité des

produits (par exemple, le délai entre la récolte et la livraison doit être spécifié), 30% pour l'environnement (notamment la récupération obligatoire des emballages de livraison) et 30% pour le prix.

« Le surcoût des produits biologiques étant de 25% en moyenne en 2009 », la commune tente d'en acheter en local, mais les difficultés (problèmes de foncier agricole, marché très tendu par la demande) la convainquent de produire elle-même ses légumes. « Nous avons déjà en régie les pompes funèbres, l'eau, l'assainissement et les transports scolaires, cela fonctionne bien économiquement », affirme Gilles Pérole. La commune disposait de 4 hectares certifiés bios, car en friches (2). Accompagné par un agriculteur local et le responsable du Jardin de cocagne de la commune (3), le service des espaces verts a commencé cet été par produire de petites quantités de légumes faciles à cultiver, selon Frédéric Rebuffel, directeur du service. Les enfants étaient as-

sociés à chacune des étapes. En ce début d'année, un agriculteur municipal doit être recruté. L'agriculteur et la commune bénéficieront de l'appui de la chambre d'agriculture et d'Agribio 06. Et les coups de bourre ? « Les six employés du service espaces verts seront sollicités et/ou des saisonniers recrutés », précise Frédéric Rebuffel.

**A la recherche de subventions.** Le budget annuel de fonctionnement est estimé à 55 000 euros et les investissements à 60 000 euros : hangar, matériel de production et de conditionnement, chambre froide... La mairie recherche des subventions : Fonds européen de développement régional pour le développement de l'agriculture biologique, Etat pour l'obtention d'un emploi aidé... Mais comment gérer les aléas de la production ? La commune conserve un marché en parallèle et n'envisage pas de produire ses propres fruits ou viandes. De plus, « les trois cuisines ne serviront plus les mêmes repas dans les trois écoles », relève Gilles Pérole. L'initiative serait une première en France. Cependant, Toulouse, qui « a toujours possédé vignes et champs, revendant ses productions, souhaite désormais produire son pain bio pour ses cantines scolaires », note Gilles Pérole. Un projet à suivre. Frédéric Ville

(1) Le droit communautaire et le Code des marchés publics interdisent de spécifier une provenance.  
(2) Une terre en agriculture conventionnelle nécessite une période de conversion de trois ans.  
(3) Chantier de réinsertion en production agricole biologique qui a fourni les plants.

### CONTACT

Frédéric Rebuffel, directeur du service des espaces verts de Mouans-Sartoux, tél. : 04.92.92.47.00.

### TEMOIGNAGE

Henri Derepas, agriculteur biologique à La Trinité (Alpes-Maritimes) et responsable syndical

## «Soulager les producteurs»

« La démarche d'André Aschieri, maire de Mouans-Sartoux, est forte. Il dit en somme : "Je reconnais avoir trop bâti, mais il reste des terres agricoles à faire vivre." En outre, cela soulage les producteurs bios qui ne peuvent satisfaire toute la demande. Mais il n'est pas sûr que la commune produise moins cher. Il faut un agriculteur, maître de sa production, stimulé par la difficulté et qui ne rechigne pas à travailler la nuit quand c'est nécessaire. D'autres systèmes ont mis en place la collectivisation des terres avec les résultats que l'on sait. Il ne peut donc s'agir d'un employé ordinaire : tant son avis régulier que l'accompagnement dont il doit bénéficier seront vitaux. »

## Texte de la question

M. Éric Straumann attire l'attention de M. le ministre d'État, ministre de l'écologie, de l'énergie, du développement durable et de la mer, en charge des technologies vertes et des négociations sur le climat, sur le récent échec du projet de mise en place d'une cantine bio dans les trois structures périscolaires gérées sur le périmètre de la communauté de communes du Ried Brun (secteur de Muntzenheim, Haut-Rhin).

Cet échec repose la question de la viabilité d'un tel système. Les élus du Ried Brun avaient pris l'engagement de mettre en place un système de cantine bio pour les 200 enfants qui fréquentent le périscolaire de l'association "Jeunesse du Ried Brun". Le principal argument mis en avant était la présence de fournisseurs (agriculteurs bio) sur le territoire, soit une filière courte valorisable. Un restaurateur de Bischwihr avait été contacté et s'était déclaré partant pour utiliser sa cuisine au profit de la restauration bio à midi.

Élus et restaurateurs ont donc lancé les démarches pour obtenir un agrément sanitaire. Mais le projet a tourné court pour une question de normes européennes : un restaurant ne peut pas livrer plus de 30 % de son volume en service traiteur. Celui de Bischwihr ne rentrait pas dans ce cadre. Pourtant, dans le Haut-Rhin, il existe plusieurs cantines scolaires bio qui semblent fonctionner, à Ungersheim par exemple, où 50 repas bio sont fournis quotidiennement par un traiteur de Soultz, pour le double du prix d'un repas non bio. La mairie d'Ungersheim règle la différence. Quant à ce traiteur, qui fait du plat cuisiné bio depuis 20 ans, il n'a pas encore assez de recul pour savoir si cette activité (une centaine de repas depuis la rentrée scolaire) sera viable.

Beaucoup de questions se posent en effet, comme celle de disposer d'équipements spécifiques, puisqu'il est compliqué de préparer ensemble des plats bio et non bio, de l'approvisionnement, qui ne suit pas toujours, ainsi que de la distribution, sans parler des questions financières qui rendent le bio onéreux car, notamment, confronté à une forte surenchère actuellement, voire une flambée des prix entretenue par une demande en forte hausse. Le bio n'est donc pas à la portée de tout le monde (et reste de toute façon limité en raison d'une offre relativement faible).

Alors que toutes les communes devraient répondre à un objectif de 20 % de nourriture bio servie dans la restauration d'ici 2012, d'après le Grenelle de l'environnement, il lui demande les mesures qui pourraient être prises pour favoriser ce type de restauration scolaire.

## Texte de la réponse

Suite au Grenelle de l'environnement, la circulaire du 2 mai 2008 portant sur l'introduction de produits bio dans la restauration collective, puis la circulaire « État exemplaire » du 3 décembre 2008, ainsi que la loi n° 2009-967 du 3 août 2009 de programmation relative à la mise en oeuvre du Grenelle de l'environnement fixent la cible à 20 % de produits bio en 2012 (valeur des achats bio/valeur du total des achats alimentaires), pour les restaurants dépendant des ministères.

Le développement du recours aux produits bio par les services de restauration collective de l'État entre dans la politique de l'État exemplaire et a notamment pour objectif de participer au développement du recours aux produits bio dans l'ensemble de la restauration collective, publique ou privée (dans ce cas sur la base de l'exemplarité de l'État).

Pour atteindre les objectifs fixés par le Grenelle de l'environnement, le ministère de l'écologie, du développement durable, des transports et du logement (MEDDTL) a d'ores et déjà participé à la mise en place de différentes actions : des formations sur le thème « intégration des denrées issues de l'agriculture biologique dans l'offre alimentaire des restaurants administratifs et inter-administratifs » ont été mises en place par l'Institut de formation de l'environnement (FORE) ;

plusieurs sessions sont organisées chaque année.

Ces formations traitent à la fois des enjeux de l'introduction de produits bio dans la restauration collective, du développement de la connaissance de l'offre, et en particulier de l'offre locale, ou des leviers de réussite dans la formulation d'un marché public. Bien que ces formations visent avant tout les fonctionnaires d'État, elles sont aussi partagées avec le Centre national de la fonction publique territoriale (CNFPT) qui est donc en mesure de répondre à des demandes émanant des collectivités territoriales ; l'État soutient les actions de l'Agence bio, dont les travaux participent à la structuration des filières bio afin de mettre en cohérence l'offre et la demande.

L'Agence bio promeut régulièrement le bio et met du matériel de communication à disposition sur son site Internet <http://www.agencebio.org>.

Les agents de la restauration collective peuvent y trouver des outils qui pourront les aider concrètement à développer l'offre bio dans leur restaurant, notamment un guide d'introduction des produits bio en restauration ou l'annuaire officiel des professionnels notifiés en agriculture biologique. S'agissant de difficultés à s'approvisionner en produits bio du fait de la disponibilité réduite, le développement de l'offre bio fait partie des cibles du Grenelle de l'environnement, avec un objectif de 6 % de la surface agricole utile en agriculture biologique en 2012 et 20 % en 2020. Des crédits communautaires et nationaux permettent de soutenir cette croissance et la dynamique de progression des surfaces en bio est fortement marquée en 2009 et 2010.

Il convient enfin de noter que le programme national pour l'alimentation a été lancé par le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire le 28 septembre 2010. Les services des directions régionales de l'agriculture, de l'alimentation et de la forêt (DRAAF) sont en charge d'accompagner le développement de ce plan. Chaque DRAAF comprend désormais un service régional de l'alimentation (SRAL) chargé de la mise en oeuvre du programme au niveau local, au service des administrations publiques et des collectivités territoriales, sur les questions d'alimentation.

L'ensemble de ces outils et réseaux peut être utilisé par les acteurs qui souhaitent développer l'offre bio en restauration collective. La collectivité territoriale ou l'association peuvent les mobiliser pour établir les appels d'offres favorisant le recours au bio, identifier les fournisseurs de produits bio, adapter le travail en cuisine aux produits bio, etc. La mise en oeuvre de ces différents avis permettra aux collectivités de faire appel aux prestataires professionnels répondant le mieux à leur cahier des charges, dans le respect de la réglementation nationale et communautaire.

## Dans les assiettes à la cantine

### Mais on mange quoi dans nos cantines ?

Les menus sont composés conformément aux recommandations législatives et réglementaires sous le contrôle du Maire ou du Département qui ont en charge la restauration scolaire. Ils doivent au moins couvrir 40 % des besoins de l'enfant en calories, protéines, phosphore, magnésium, fer et vitamines. Les exigences minimales de qualité nutritionnelle des repas dans le cadre de la restauration scolaire ont été rendues obligatoires depuis la rentrée 2008.



**A noter, l'Education nationale précise que "l'obligation de sécurité et de transparence pour les aliments offerts à la consommation est un des fondements du droit alimentaire".** Toutes les informations disponibles sur l'étiquetage peuvent être donc communiquées à la demande des parents et des élèves, selon des modalités à définir localement.

**La loi de modernisation de l'agriculture N°2010-874 du 27 juillet 2010 de Modernisation de l'agriculture et de la pêche vient de rendre obligatoire ce qui n'était jusque là que des recommandations.** Une vraie révolution dont la mise en place interviendra après la publication des ses décrets d'application toujours pas intervenue en mars 2011. Les principales nouvelles mesures sont indiquées en bleu.

En attendant que la qualité s'améliore, **un lycéen et collégien sur 2 déclarent avoir faim** en sortant de la cantine selon une enquête de l'association CLCV !

### La composition des menus à la cantine

**Les menus doivent respecter un équilibre nutritionnel** et des grammages précis par type de plat. La fréquence des féculents, des légumes dits verts est par exemple encadrée. Les objectifs nutritionnels sont de diminuer les apports de lipides et d'augmenter ceux de fibres et vitamines (crudités, fruits crus, légumes cuits et légumes secs hors féculents, céréales), de fer (poisson, viande rouge) et de calcium (fromages ou autres produits laitiers contenant au moins 150 mg de calcium par portion). Les repas proposés doivent répondre à ces recommandations nutritionnelles et être effectivement consommés. Le déjeuner apporte idéalement 40 % du total énergétique (le matin : 20 %, 10 % à 4 heures et 30 % le soir).

#### Les principaux aliments servis

Pour les entrées : 30% de crudités, 17% de salades composées, 8,5% de charcuterie, 7,7% de pizzas, quiches et feuilletés.

Pour le plat principal : 20,6% de viandes, 16% de poissons, 14,6% de plats composés ou en sauces, 12,4% de volailles, 5,8% de charcuterie (souvent du jambon), 4,9% de beignets, cordons bleus et crêpes.

Les garnitures : Légumes pour 43,5%, pommes de terre (16,3%), riz et semoule (10,7%), pâtes (5,5%).

Et enfin les desserts : Entremets et mousses 32,9%, pâtisseries et beignets 21,7%, compotes et fruits en sirop 16,6%, biscuits 7,8%, glaces 6%.

### **Le repas de midi doit apporter :**

pour les élèves de maternelle : 8 g de protéines de bonne qualité, 180 mg de calcium et 2,4 mg de fer.

pour les élèves de l'école élémentaire : 11 g de protéines de bonne qualité, 220 mg de calcium et 2,8 mg de fer ;

pour les adolescents : 17 à 20 g de protéines de bonne qualité, 300 à 400 mg de calcium et 4 à 7 mg de fer.

Menu type (entrée ou dessert, plat) : crudités (légumes crus, salade ou fruit) ; denrées animales (viandes, oeufs ou poissons); produits laitiers (lait, laitages, fromage) ; légumes, pommes de terre, pâtes, riz ou légumes secs ; pain et eau.

La teneur en sel doit être surveillée.

**Légumes. L'utilisation des produits de gamme 4** (végétaux crus prêts à l'emploi c'est-à-dire mis brièvement au contact d'une goutte d'eau de Javel) et de gamme 5 (légumes cuits prêts à l'emploi) est limitée. Des légumes cuits sont à servir au moins 1 fois sur 2. Idem pour les crudités.

**Les viandes doivent être impérativement d'origine française.** Hum, à 0,15€ le steak, ... Souvent les morceaux sont estampillés VBF, pour « viande bovine française ». Mais s'agit-il pour autant de viande de race bouchère, ou de morceaux moins nobles issus de vaches laitières ? Quel est le % de gras et de muscle ?

**La panure** souvent en vogue dissimule des aliments reconstitués et agglomérés très gras. .

**Le poisson** est souvent reconstitué à partir d'enrobage de brisures de poisson. Obligatoire depuis la rentrée 2010 : du vrai poisson doit être servi au moins 1 repas sur 5.

Mais dorénavant, les aliments frits ou préfaits ne doivent plus être servis plus d'1 repas sur 5. Même limite pour la charcuterie en entrée.

**Les ovoproduits** - des oeufs prétraités ou transformés et reconditionnés - sont présents partout sous forme liquide jaune ou blanche, en barre, en jaune déshydraté, en omelette, en blanc de neige, en garniture bidon, ... **Triste pour le goût ?** Oui mais voilà, le bon vieil oeuf de poule, celui qu'on appelle maintenant "l'oeuf coquille", est responsable de 50% des infections alimentaires. La salmonellose, une bactérie redoutable, a tendance par exemple à se fixer sur la coquille.



**Les pesticides sont pas prévus au menu** et pourtant ! l'endosulfane, par exemple, est présent dans 32% des poivrons et 27% des melons selon une étude la Commission Européenne. **Les O.G.M. sont exclus** si tant est qu'on arrive à les repérer.

**Le fromage** est en fait souvent une préparation fromagère très grasse et riche en calcium. D'autant que la subvention Onilait encourage les collectivités à donner des fromages dont la teneur en graisse dépasse 45%. Depuis juillet 2010, du vrai fromage doit être servi au moins 8 fois en 20 repas.

**Pour le dessert**, sans surprise, les fruits laissent souvent la place aux pâtisseries et flans industriels voir aux premix sucrés. Depuis juillet 2010, ces desserts industriels très sucrés sont à servir au maximum 1 repas sur 5. Des fruits doivent être proposés au moins 1 fois sur 2.

**Les erreurs de menus classiques** : absence de crudités, de produits laitiers, trop de protéines, trop de matières grasses.

**On estime qu'à moins de 1,5€ par enfant** pour l'achat des aliments, point de qualité possible. Facile à vérifier auprès de la Mairie ou de l'établissement.

**Aigre cerise sur ce gâteau déjà pas très digeste**, le temps de repas en moyenne de 20 minutes est trop court de l'avis des nutritionnistes.

## Comment sont cuisinés les aliments ?



Bon ou mauvais, tous ces aliments préfabriqués (précuits) arrivent à l'école le plus souvent en liaison **froide** conditionnés en barquettes thermofilmées et sont maintenus jusqu'à la rethermalisation (réchauffement avant consommation) à une température de 1 à 3°C. Ou du moins on l'espère ;) 88% des cantines disposent quand même d'une cuisine autonome.

**La liaison chaude traditionnelle** impose qu'il n'y ait aucun refroidissement entre la préparation et le service ( maintien d'une température entre 65°C et 67°C). Ce qui pose problème et donc coûte plus cher en restauration collective où les étapes de production sont le plus souvent séparées dans le temps et l'espace.

Par contre, c'est bien meilleur. Du coup, la "**liaison mixte**", qui, comme son nom l'indique, **mixe les liaisons froides et chaudes, revient à la mode.**

**Par exemple, les entrées, desserts, sont toujours préparés en liaison froide.** Par contre, on prévoit dans l'office gril et friteuse, afin de permettre de réaliser les grillades ou frites directement sur le point de consommation.

**Les viandes peuvent être cuisinées sous vide à vitesse variable.** Une plus grande lenteur permet à certains enzymes de continuer à agir malgré le conditionnement et donne ainsi du moelleux.

**Cette solution est aujourd'hui adoptée par de plus en plus de communes**, et permet de pouvoir continuer à préparer des plats à l'avance, tout en préservant les qualités gustatives des aliments.

## Et le Bio ?

**Le Grenelle de l'Environnement** a fixé l'objectif louable pour 2012 de 20% de repas bio dans la restauration collective dont font partie les cantines scolaires. Mais à ce jour, se pose toujours le problème du financement.

**Certaines municipalités comme Paris** subventionnent les repas bio et permettent ainsi d'en servir régulièrement. D'autres ont opté pour le bio dans certains aliments de base comme le pain.

**Mais même la filière bio française n'est pas prête** pour un changement rapide : elle n'utilise par ex que 2% des surfaces cultivées. L'objectif du Grenelle est de passer à 6% ...

**Le souhait de beaucoup** : que l'Etat passe de la phase d'expérimentation sympathique mais limitée à une phase volontariste globale, ce qu'il a fait pour ses propres services de restauration avec la mise en place partielle d'approvisionnement en circuit court à partir de 2011.

## DLC et DLUO, Quésaco ?

La Date limite de consommation - **DLC** -et la Date limite d'utilisation optimale - **DLUO** - sont les deux indications de date qui informent le consommateur sur la durée de conservation des produits alimentaires pré-emballés. La première ne doit pas être dépassée lors de la consommation du produit. La seconde peut l'être en Droit et certains "soldeurs" rachètent des lots à DLUO dépassée pour les revendre à prix cassés. Mais compte tenu du risque de perte gustative, cela n'a pas à être tolérée en cantine scolaire: c'est complètement contraire aux directives ministérielles.

**La DLC est une date limite impérative de consommation** des denrées microbiologiquement périssables. Après cette date, les denrées concernées sont susceptibles de présenter très vite un danger immédiat pour la santé humaine. Le choix de la DLC est laissée à l'appréciation du professionnel, sauf pour quelques produits où la réglementation s'impose. Cette date apparaît avec la mention : "*A consommer jusqu'au...*" suivie de l'indication du jour et du mois. Le produit peut être vendu le jour de la DLC, mais doit être retiré de la vente le lendemain de la DLC dépassée.

**La DLUO est une date indicative** pour les denrées qui, une fois la date passée, peuvent avoir perdu tout ou partie de leurs qualités spécifiques, sans pour autant constituer un danger pour celui qui les absorberait. Cette date s'exprime sur les conditionnements par la mention "*A consommer de préférence avant le...*". Si la durabilité est inférieure à 3 mois les "*jour et mois*" sont précisés; si elle est comprise entre 3 et 18 mois, "*mois et année*"; enfin si la durabilité est supérieure à 18 mois, "*année*".

Dans les deux cas, le texte de référence est l'Article R 112-9 alinéa 5 du Code de la consommation.

### **A qui s'adresser pour améliorer les menus ?**

En primaire : c'est le Maire le "coupable". Pour le collège : le Conseil général, pour les lycées : le Conseil Régional.

Il faut sensibiliser les parents et associations de parents d'élèves (mise en place de commission cantine par ex), les enseignants qui sont souvent "clients", les producteurs locaux, la chambre d'agriculture, les syndicats agricoles, la Fédération nationale des Centres d'Initiatives pour valoriser l'Agriculture et le Milieu rural (Civam), l'Agence régionale pour l'environnement (Arpe), ....

Avec tous ces acteurs, il est possible de mettre en place des approvisionnements de qualité et de proximité.

Il reste du travail : seuls 2 établissements sur 5 ont un responsable des achats formé en nutrition ...

L'Etat doit, comme toute collectivité publique, tenir compte dans les décisions qu'il envisage de leurs conséquences sur l'environnement, notamment de leur part dans le réchauffement climatique et de leur contribution à la préservation de la biodiversité, et justifier explicitement les atteintes que ces décisions peuvent le cas échéant causer. Cette prise en compte est favorisée, pour les grands projets publics, par l'association la plus large possible de l'ensemble des acteurs concernés dans un esprit de transparence et de participation. L'Etat prendra les mesures nécessaires pour que les projets de loi soient présentés avec une étude de l'impact des dispositions législatives projetées, tant économique et social qu'environnemental.

L'Etat favorisera le respect de l'environnement dans l'achat public par un recours croissant, dans les marchés publics des administrations et services placés sous son autorité, aux critères environnementaux et aux variantes environnementales. Dans ce cadre, particulièrement dans les zones d'outre-mer éloignées de la France continentale, l'Etat veillera à faciliter l'utilisation des produits fabriqués à proximité de la zone de consommation, à établir, dans ce cadre, les correspondances nécessaires et à modifier la nomenclature douanière dans les collectivités d'outre-mer afin de distinguer, selon des critères de proximité, les produits importés. Cette mesure permettra de réduire le coût écologique du transport, notamment les émissions de gaz à effet de serre.

L'Etat se donne pour objectifs :

- a) Dès 2009, de n'acquérir, s'agissant de véhicules particuliers neufs à l'usage des administrations civiles de l'Etat, que des véhicules éligibles au « bonus écologique », sauf nécessités de service ;
- b) Dès 2009, de développer l'utilisation des technologies de l'information et de la communication et les installations de vidéoconférence ;
- c) A compter de 2010, de n'acheter que du bois certifié ou issu de forêts gérées de manière durable ;
- d) D'ici à 2012, de réduire de façon significative la consommation de papier de ses administrations, de généraliser le recyclage du papier utilisé par ses administrations et, à cette date, d'utiliser exclusivement du papier recyclé ou issu de forêts gérées de manière durable ;
- e) De recourir, pour l'approvisionnement de ses services de restauration collective, à des produits biologiques pour une part représentant 15 % des commandes en 2010 et 20 % en 2012 ainsi que, pour une part identique, à des produits saisonniers, des produits à faible impact environnemental eu égard à leurs conditions de production et de distribution, des produits sous signe d'identification de la qualité et de l'origine ou des produits issus d'exploitations engagées dans une démarche de certification environnementale ;
- f) De favoriser dans ses administrations et ses services la mise en place du covoiturage.

Les administrations de l'Etat entreprendront au plus tard en 2009 un bilan de leurs consommations d'énergie et de leurs émissions de gaz à effet de serre et engageront un plan pour améliorer leur efficacité énergétique, qui prendra en compte les objectifs fixés pour les bâtiments de l'Etat par le I de l'article 5, avec un objectif d'amélioration de 20 % en 2015.

Le Gouvernement présente au Parlement une évaluation de l'impact environnemental des aides publiques à caractère budgétaire ou fiscal. Les aides publiques seront progressivement revues de façon à s'assurer qu'elles n'incitent pas aux atteintes à l'environnement.

L'Etat veillera à ce que les programmes d'aide au développement qu'il finance ou auxquels il participe soient respectueux de l'environnement des pays bénéficiaires et soucieux de la préservation de leur biodiversité et, pour partie, spécifiquement dédiés à ces finalités. Il intégrera l'objectif d'adaptation au changement climatique à la politique française de coopération.

L'Etat s'attachera à ce que, d'ici à 2012, les formations initiales et continues dispensées à ses agents comportent des enseignements consacrés au développement durable et à la prévention des risques sanitaires, sociaux et environnementaux adaptés aux fonctions et responsabilités auxquelles préparent ces formations.

## Le dilemme du bio à la cantine

La volonté de proposer des produits plus sains à l'école se heurte à des problèmes d'approvisionnement et de coût d'une filière bio qui reste marginale.



Au moins, le steak haché bio et la mousse au chocolat ont eu du succès ! PHOTO B. C.

Brouhaha en fond sonore et têtes blondes (ou autres) qui s'agitent de toute part : à première vue, le restaurant scolaire de l'école primaire Saint-Exupéry de Langon n'est que peu différent de ce qui se fait dans le genre. Il faut se pencher sur le contenu des assiettes si l'on veut comprendre en quoi les menus proposés ici sortent de l'ordinaire. Même si les enfants, pour la plupart en tout cas, ne le savent pas, ils ont droit à un traitement spécial : aujourd'hui, les steaks hachés dans leurs assiettes sont bio.

L'idée a surgi il y a deux ans de cela. Une circulaire administrative circulait alors dans les établissements scolaires de France, leur conseillant de proposer, dans leurs cantines, un menu bio par mois. Un objectif que l'école Saint-Exupéry a voulu étendre à une fois par semaine, sans pour autant augmenter la part des familles dans le repas.

### Des produits trop chers

Depuis deux ans, chacun fait donc de son mieux pour joindre les deux bouts, à commencer par Nicolas Lathoumetie, responsable du service éconamat, à qui revient la tâche de trouver chez ses fournisseurs des produits disponibles et à bas prix. « On essaie d'étendre le bio mais ce n'est pas facile », admet-il. Surtout lorsque, dans la logique de cette démarche, il essaie de privilégier les circuits courts pour s'approvisionner. « Faire travailler le local », comme il dit.

Sauf que localement, on fait surtout du vin et qu'à l'échelle d'une cantine, la filière bio n'est pas vraiment efficace, comme le constate régulièrement Pascal Darthial, responsable des cuisines : « Nous avons du mal à trouver certains produits, qui n'existent pas beaucoup en bio, comme le rôti de porc par exemple », explique-t-il.

### **Du quinoa du Pérou**

Rapidement, il a dû se résoudre à ne proposer que des produits bio dans ses menus à défaut de menus entièrement bio, car « des repas complètement bio reviendraient trop chers », selon ses dires. Parfois, les carottes bio viennent de Sicile ou le quinoa bio du Pérou.

Des efforts et un investissement dont il est difficile de mesurer la portée. Les parents sont en effet souvent plus attentifs au prix du repas qu'à sa qualité.

Quant aux enfants, ces enjeux semblent leur passer complètement au-dessus de la tête. Comme dit Pascal, « à part les pâtes, le riz et les frites, quand ils aiment pas, ils aiment pas. »

# BIO, LABELS, TERROIRS

## La restauration scolaire monte en gamme

■ **Bases.** Dès 1993, le Gard inscrit au menu des cantines scolaires des produits issus de l'agriculture biologique (lire « La Gazette » du 7 septembre 2009, pp. 36). En 1998, la charte « qualité » de l'Association nationale des directeurs de la restauration municipale met en avant les « filières courtes », montées en lien avec les producteurs locaux. En ces temps de « vache folle », Lorient (Finistère) et Mouans-Sartoux (Alpes-Maritimes) passent au bœuf bio. Et Lons-le-Saunier (Jura) incite par ailleurs les agriculteurs présents sur l'aire de captage d'eau potable à réduire l'usage de produits chimiques, voire à se convertir au bio pour alimenter sa cuisine centrale. A la croisée de l'environnement, de la santé et du développement économique, l'achat de denrées bios et locales est un axe majeur des achats « écoresponsables ».

■ **Accélération.** Les pionniers ont bâti un système d'approvisionnement sur plusieurs années ; les suivants mettent les bouchées doubles. Saint-Etienne (Loire) a introduit le bio à hauteur de 50% de la valeur des achats alimentaires en septembre 2009 et vise le 100% en 2014. En 2009, un enfant sur trois (contre un sur quatre en 2008) a consommé du bio lors de repas scolaires, selon l'Agence française pour le développement et la promotion de l'agriculture biologique (Agence bio). Et près d'un établissement scolaire sur deux a proposé du bio ; la proportion devrait dépasser

les 75% en 2012. A cette date, le Grenelle de l'environnement prévoit que 6% de la surface agricole utile sera exploitée selon les règles de l'agriculture biologique (deux fois plus qu'en 2007) et que le bio représentera 20% des achats de la restauration collective d'Etat (circulaire du 2 mai 2008). Une valeur également reprise dans les appels d'offres des collectivités locales qui n'y sont pas formellement tenues, notent les sociétés de restauration collective.

■ **Conversion.** La dynamique touche autant les régions que les services concédés (occupant respectivement deux tiers et un tiers du marché), observe l'Agence bio. La distinction s'opère moins selon le mode de gestion que selon la taille de la collectivité – les petits volumes sont plus accessibles – et sa desserte par une agriculture non intensive. Des acteurs de la restauration d'Etat doutent de l'atteinte de l'objectif fixé pour 2012. L'Agence bio y croit fermement. « 20% de bio représenterait un volume d'achat de 180 millions d'euros pour l'Etat et de 285 millions pour l'ensemble de la restauration collective. Les chiffres seront bien au-delà, affirme la directrice du groupement d'intérêt public, Elisabeth Mercier. La demande suscite la confiance des producteurs et les conversions (300 par mois en 2009) s'accroissent. L'obtention du label "agriculture biologique" prenant deux à trois ans, l'offre s'amplifiera en 2012. »

### EN SAVOIR PLUS

■ [www.agencebio.org](http://www.agencebio.org)  
Rencontres nationales du 8 juin  
« Dynamique de l'agriculture biologique et introduction de produits bios en restauration collective ».

■ [www.repasbio.org](http://www.repasbio.org)  
Site de la Fédération nationale de l'agriculture biologique.

■ [www.fnh.org](http://www.fnh.org) et [www.civam.org](http://www.civam.org)  
Pour télécharger le guide de la restauration collective responsable.



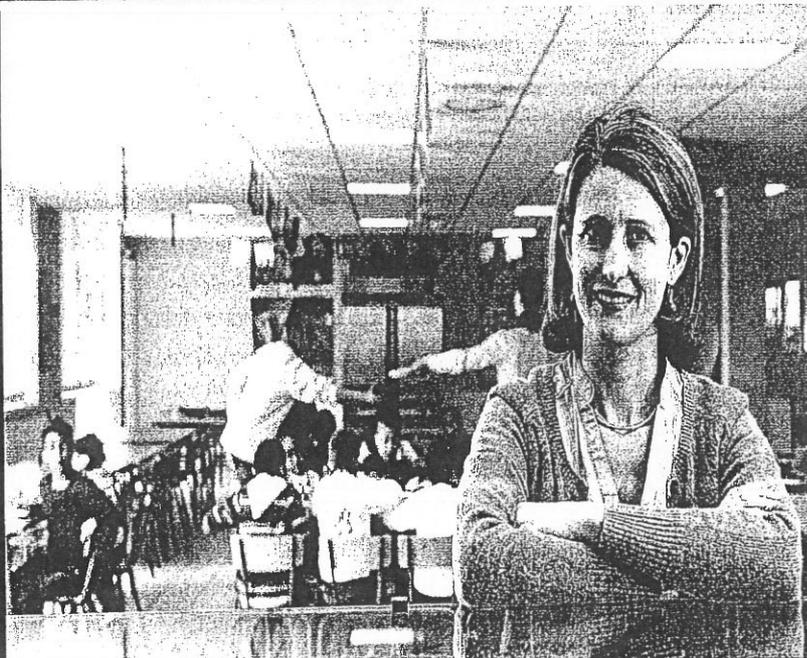
F. GICQUAUD / ANDIA

**20% des achats bios concernent des produits issus de terres en conversion, où s'applique le mode d'exploitation biologique mais pas le label.**

**Thierry Velly**, responsable du service périscolaire de Brest (Finistère)

**Exiger un approvisionnement de proximité? Un risque juridique calculé et un signal fort adressé aux fournisseurs du territoire.**

**Caroline Van der Heijde**, responsable de la restauration scolaire de Saint-Etienne (Loire)



R. QUADRINI / KR IMAGES PRESSE



L. CHEVET / KR IMAGES PRESSE

**Le prix du pain conventionnel a augmenté. Nous avons négocié avec nos fournisseurs bios. Le surcoût initial est aujourd'hui neutralisé.**

**Didier Thévenet**, directeur de la restauration municipale de Lons-le-Saunier (Jura)

# Approvisionnement Tisser des réseaux, bâtir un calendrier

Le cliché de la cantine «ouvreuse de boîtes» est périmé. Cuisines et fournisseurs collaborent sur la qualité, dans la durée.

**A**cheter local – des produits conventionnels ou biologiques – modifie radicalement les méthodes de travail. Première étape: se rapprocher des organisations professionnelles pour repérer l'offre (volumes, conditionnements, saisonnalité) et préparer les marchés. Diplômé de l'école hôtelière, ancien patron de restaurant parisien et chef de brigade dans un palace londonien, Jean-François Rousseau s'attache, à son arrivée à la tête de la cantine de Besançon (Doubs), en 2006, «à nouer des relations de confiance avec les fournisseurs de proximité», comme l'y a habitué la «restauration soignée».

**La fin du moins-disant.** Dès la fin des années 90, Christophe Hébert, directeur de la restauration municipale d'Harfleur (Seine-Maritime), fait la tournée des producteurs locaux et visite, en Mayenne, champs



Dès son arrivée à la cantine scolaire de Besançon, Jean-François Rousseau (à g.) a noué des relations de confiance avec les fournisseurs de proximité.

et étalles exploités en conventionnel et en bio. D'où le «décliv» en faveur de pratiques préservant la santé des agriculteurs et les écosystèmes. L'acheteur public doit se défaire de «l'imprégnation par la culture du moins-disant, qui pousse à gérer au plus juste quitte à choisir de la piètre qualité, poursuit celui qui préside, en outre, l'Association nationale des directeurs de la restauration municipale (ANDRM). La collectivité doit réorienter ses pra-

tiques d'achat, qui favorisent classiquement les produits industriels, associés à la sécurité sanitaire». Les régies se disent mieux placées que les sociétés de restauration collective (SRC) pour traiter avec les producteurs locaux. «La collectivité a quasi-génétiquement le réflexe de travailler avec les acteurs du territoire qu'elle anime», remarque Jacques Péliard, maire de Lons-le-Saunier (Jura) et président de l'Association des maires de France. «La

**Un producteur cherche des partenariats pérennes, pas une opération lors de la semaine du goût!**

Christophe Hébert, président de l'Association nationale des directeurs de la restauration municipale

régie n'a pas d'actionnaire à rémunérer: avec une gestion rigoureuse, elle peut faire plus de qualité, à un prix raisonnable», estime Didier Thévenet, directeur de la restauration municipale de Lons-le-Saunier.

**Régularité.** Florence Dodet, chargée de mission restauration collective à la coordination Rhône Alpes de l'agriculture biologique, juge inadéquat le système d'achat des SRC qui référencent, sur toute la France, quelques fournisseurs par type de produits. En outre, «les grands groupes n'ont pas très bonne réputation auprès des acteurs bios, soumis à des négociations ardues et des prix peu rémunérateurs, poursuit-elle. Les collectivités – et des SRC d'envergure régionale – tirent mieux leur épingle du jeu auprès de producteurs qui, par ailleurs, ne manquent pas de débouchés». Les délégations de service public de Brest et Saint-Etienne prouvent toutefois que de «grosses» SRC savent servir bio et local. Quel que soit le mode de gestion, la collectivité doit placer sa démarche sous le signe de la régularité. Un repas ponctuel 100% bio peut avoir valeur de sensibilisation. Mais son impact sera insignifiant sur l'approvisionnement local et l'intérêt nutritionnel global, et désastreux

## Une qualité globale tirée vers le haut

■ «En matière de qualité, on ne fait pas du jour au lendemain le grand écart, considère Christophe Bouillaux, directeur de la restauration municipale de Lorient (Morbihan). Avant de passer au bio, les collectivités ont déjà développé une démarche qualité.» Dans le même esprit, Gilles Pérole, adjoint à l'enfance à Mouans-Sartoux (Alpes-Maritimes), s'intéresse à l'ensemble de l'assiette: «Inutile de servir un certain pourcentage de bio, si du bas de gamme l'accompagne.» La promotion du bio s'inscrit donc dans un effort global en faveur d'une saine alimentation. A la fin des années 90, après la crise de la vache folle, Lorient et Mouans systématisent le bœuf bio. Aujourd'hui, le logo «AB» côtoie divers labels

de qualité (respectivement 27 et 11% de la valeur des achats alimentaires à Lorient). Mouans bannit la viande et le poisson reconstitués ou précuisinés, les salières à disposition des convives et les sauces «toutes faites» au profit des «sauces maisons». La ville fournit au repas de midi trois des cinq fruits et légumes quotidiens (soit 180 g de légumes et 130 g de fruits) conseillés par le Programme national nutrition santé. Saint-Etienne va aussi au-delà des recommandations officielles en matière de fruits et légumes. Elle proscrie les colorants et arômes artificiels, le glutamate et les organismes génétiquement modifiés (OGM), limite les fritures et les desserts industriels et fait honneur aux fromages de terroir.



Thierry Velly, responsable du service périscolaire

## BREST

# Les commandes dopent la production locale



143 000 hab. Finistère

5 500 repas par jour, DSP confiée à Sodexo (2007-2012)

### L'ENJEU

Dynamiser l'offre locale et inciter à la rationalisation logistique, de par l'ampleur de la commande (16 t de carottes, 25 t de pommes de terre, 50 t de pain par an, 100 000 yaourts nature).

### LA SOLUTION

Un rapprochement des acheteurs et des producteurs, sous l'égide de l'interprofession bio. Et une bonne compréhension des contraintes du partenaire: l'agriculture s'équipe pour livrer des produits prêts à être cuisinés; la ville consomme auprès d'exploitants en conversion.

Vingt pour cent en 2008: dès la première année d'introduction d'aliments biologiques, Brest atteint la cible que vient de fixer le Grenelle de l'environnement pour 2012. Mais les achats de la ville ne privilégient pas forcément l'offre locale: «95% des carottes viennent d'Italie et la majorité des salades, du Val de Loire», constate Thierry Velly, responsable du service périscolaire.

Le délégataire, Sodexo, apprend par la maison de l'agriculture biologique (MAB) du Finistère (\*) «qu'un producteur est prêt à investir dans une calibreuse pour préparer les carottes utilisées par la cuisine centrale, dépourvue de légumerie», relate Jean-Michel Noël, à l'époque responsable du contrat brestois.

**Effet volume.** Dès lors, l'entreprise s'engage moralement à acheter sa production, dont le prix n'est connu qu'à la fin de la récolte. A l'arrivée, la carotte locale et calibrée est plus chère que celle en provenance d'Italie, livrée sortie de terre. «Et sur laquelle l'épluchage générerait 25 à 40% de perte, rappelle le gestionnaire. Le gain sur la préparation compense le surcoût à l'achat.» Dès l'année

scolaire 2008-2009, le nord Finistère couvre 90% des besoins de carottes. «L'effet volume induit par Brest a incité aux conversions dans le domaine légumier ainsi qu'à l'adaptation de la logistique, observe Florence Busson, chargée de mission à la MAB. Ce débouché a permis de monter un partenariat entre les trois maillons de la chaîne: production, expédition et distribution.»

**Au prix du bio.** A la demande de la ville et de la MAB, Sodexo achète aujourd'hui 20% des salades à un agriculteur en deuxième année de conversion. Au même prix que de l'estampillé «AB». «La conversion des terres est un indicateur aussi important que le pourcentage de bio dans les achats, souligne Jean-Michel Noël. Cette pratique va se développer, les produits arrivent», assure celui qui pilote désormais les approvisionnements biologiques et de proximité, au siège du groupe. Ce dernier vient ainsi de se lier à des producteurs de légumes vendéens en conversion, pour fournir des restaurants d'entreprise.

(\*) Structure interprofessionnelle réunissant producteurs, transformateurs, distributeurs et associations de consommateurs.

sur les finances. «Un producteur cherche des partenariats pérennes, pas une opération lors de la semaine du goût ou du printemps de la bio!» souligne Christophe Hébert, à l'ANDRM.

**Débouchés.** Brest a été alertée par la maison départementale de l'agriculture biologique sur «la nécessité de garantir aux producteurs locaux un volume stable de commande sur cinq ans, pour appuyer la structuration des filières», relate Thierry Velly, responsable du service périscolaire. Même logique à Saint-Etienne: «En projetant de passer de 50% de bio en 2009 à 100% en 2014, la ville ouvre un débouché solide», expose Caroline Van der Heijde, responsable de la restauration scolaire. C'est toutefois avec souplesse que l'objectif est assigné au délégataire: «Le pourcentage s'entend en termes de composantes sur l'ensemble de l'année, et non par repas, par semaine ou par mois, précise-t-elle. Sur les 750 composantes totales (5 par repas, à multiplier par 140 jours de service), 350 devront être servies en bio.»

A Besançon, le fournisseur de viande rouge «va parler aux éleveurs des dispositions de la ville à acheter bio, pour inciter aux conversions, indique Jean-François Rousseau. Mieux vaut charpenter un partenariat de long terme avec les acteurs locaux qu'importer dès aujourd'hui de Bretagne ou d'Allemagne.»

Quand l'approvisionnement est à la peine, les collectivités se font elles-mêmes productrices. Toulouse va ainsi produire du blé bio sur sa «ceinture verte» (lire «La Gazette du 2 novembre 2009, p. 38»). Mouans-Sartoux (Alpes-Maritimes) va confier à une entreprise d'insertion la production de légumes, qui «poussent moins facilement que les résidences secondaires», notent les services de la mairie. Un tiers des besoins (soit 10 tonnes) serait couvert en 2011, avant la montée en puissance de l'exploitation. ■

# Réglementation Les achats écoresponsables à l'épreuve du CMP

Le Code des marchés publics permet l'achat de produits bios, dont l'offre est limitée. Et fait obstacle à la commande de produits locaux, plus accessibles.



Deux courriers en moins de deux mois: le ministère du Budget est bel et bien avisé des soucis que pose le Code des marchés publics (CMP) aux acteurs de la restauration. Mi-février, l'Association nationale des directeurs de la restauration municipale (ANDRM) dénonçait «le peu de latitude» en matière d'achat de produits locaux, dès lors que tout marché de plus de 4000 euros est désormais soumis aux règles de concurrence et de publicité.

Début avril, l'Association des maires de France (AMF) évoquait un code «vécu comme un frein au développement d'une restauration collective biologique et de proximité». Et soulignait «un décalage» entre la promotion du développement durable et sa mise en œuvre, telle que la permet le droit des marchés publics.

Le président de l'AMF, Jacques Péliissard, «fervent adepte des circuits courts», regrette que le CMP, «qui ne fait pas obstacle aux achats de produits bios, n'intègre pas la

notion de proximité, gage de qualité des produits et de bilan CO<sub>2</sub> réduit. En matière alimentaire, le Code doit s'ouvrir à la dimension locale», plaide-t-il. L'association avait œuvré, en 2003, à l'instauration du plafond de 20 000 euros, en deçà duquel un marché pouvait être passé de gré à gré. «Un niveau intéressant pour les petites structures, fort pénalisées par l'abaissement à 4000 euros, avec lesquels on n'achète rien. L'AMF et le gouvernement réfléchissent à une solution favorable aux collectivités et respectueuse de la position du Conseil d'Etat, à l'origine du repli du seuil.»

**Carte locale.** La poire bio importée d'Argentine a donné bien mauvaise conscience à Mouans-Sartoux (Alpes-Maritimes). Mais la proximité de la production – et le corollaire du moindre impact environnemental – relève d'une «conception totalement étrangère au CMP, imprégné du principe de libre circulation des biens et des services porté par l'Union européenne, rappelle

Raphaël Apelbaum, avocat au cabinet Yves-René Guillou. Le local ne peut être un critère de sélection. Préférer un fournisseur présent à 5 kilomètres à un autre implanté à 500 est illégal. Où tracer la frontière? Comment justifier que l'on exclue celui qui est juste derrière?» Saint-Etienne (Loire) joue pourtant clairement la carte locale (*lire l'encadré page suivante*) et l'audace

**Le CMP n'intègre pas la notion de proximité, gage de qualité des produits et de bilan CO<sub>2</sub> réduit.**

Jacques Péliissard, président de l'Association des maires de France

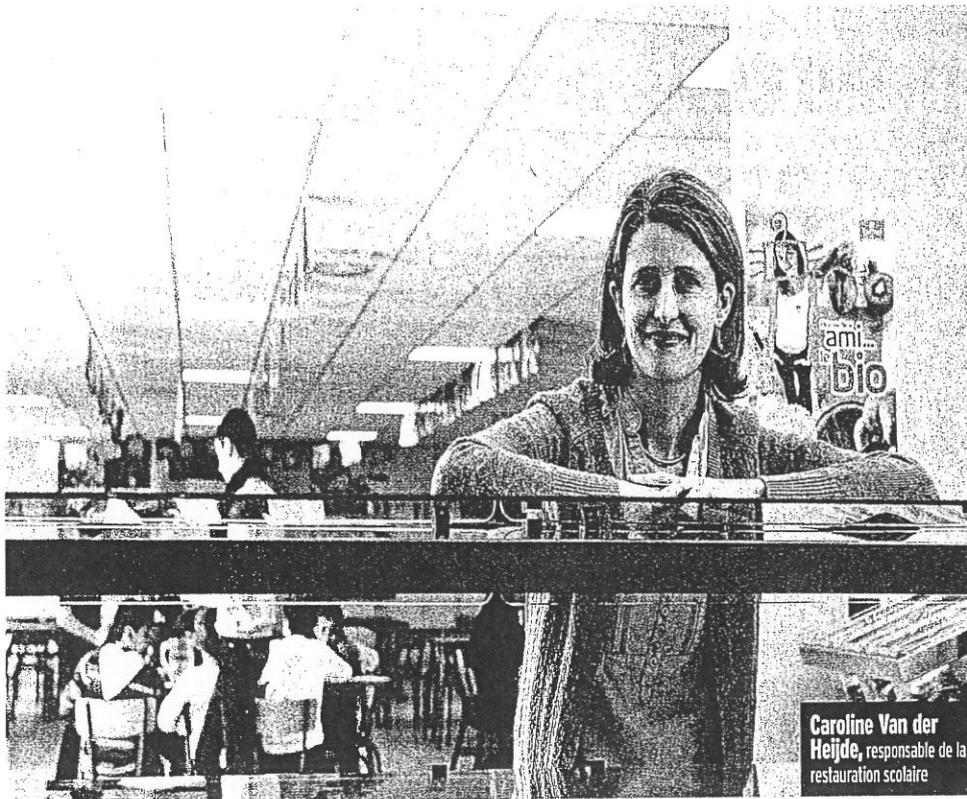
semble payante. Noir sur blanc, la ville a requis de son délégataire un approvisionnement de proximité. Une entorse au CMP que ni l'Etat ni une société de restauration collective n'a relevée. Brest (Finistère) a porté la même exigence, sans faire couler d'encre. «Le délégataire peut annoncer oralement – tout en le prouvant – un approvisionnement régional. Nous avons ainsi travaillé à livres ouverts avec la ville», explique Jean-Michel Noël, de Sodexo.

**«Pas vu, pas pris».** Le gestionnaire de la cuisine centrale brestoise imagine mal qu'«en plein Grenelle», un candidat débouté ou un fonctionnaire zélé fasse casser le marché stéphanois. Même analyse à la coordination Rhône Alpes de l'agriculture biologique, où Florence Dodet estime que «si la ville est assurément sortie des clous, un contentieux lui aurait néanmoins

**AVIS D'EXPERT** Yves-René Guillou, avocat, spécialiste des achats publics

## «Le Code sied au bio, qui ne peut être considéré comme marginal»

«A compter du 1<sup>er</sup> mai, les collectivités doivent passer un appel d'offres pour tout marché d'une valeur supérieure à 4000 euros: ainsi en a décidé, le 10 février dernier, le Conseil d'Etat, abaissant le seuil antérieur de 20000 euros en deçà duquel les contrats pouvaient être passés de gré à gré. Ce dispositif, permettant d'isoler du bio sur des valeurs économiques pas trop élevées, a bien fonctionné avec les petites collectivités, servant quelques centaines de repas par jour, comme avec les grandes, pour des repas de découverte. Mais la modification n'a au fond pas d'incidence majeure: un formalisme allégé est tout à fait possible, sous la forme de la demande de trois devis, même si une publicité minimale est à recommander. Passer par les marchés publics est une bonne manière d'acheter du bio, qui ne peut être considéré comme marginal.»



Caroline Van der Heijde, responsable de la restauration scolaire

SAINT-ETIENNE

## Localisme: un risque «calculé»

**S**aint-Etienne met les pieds dans le plat: la ville, qui sert 2800 repas par jour, affiche ouvertement sa préférence pour les produits locaux – bios et conventionnels –, dans le contrat de délégation de service public qui la lie à Avenance depuis la rentrée 2009 pour sept ans (soit 12 millions d'euros de chiffre d'affaires global). La «provenance contractuelle des produits» est délimitée à la Loire et ses départements limitrophes. «En tout état de cause, les circuits les plus courts doivent être privilégiés», stipule encore le cahier des charges.

**Contrat d'objectifs.** Or, le critère de proximité – qui induit une moindre pollution liée aux transports –, n'est pas reconnu par le Code des marchés publics. La collectivité a toutefois pris «un risque calculé», commente Caroline Van der Heijde, responsable de la restauration scolaire: la préfecture, qui nous encourage à favoriser les circuits courts, n'a pas tiqué. Et il n'y a pas eu de plainte de candidat mal-

heureux à notre appel d'offres». Marie-Thérèse Sur-Le Liboux, l'avocate qui a conseillé la ville, a raisonné par analogie avec les déchets, gérés selon «le principe de proximité, qui vise à réduire la distance entre le lieu de production et de traitement». Autre exigence: 50% de l'assiette doit provenir de l'agriculture biologique (en moyenne sur l'année) pour l'année 2009-2010. «Nous sommes à 55% de bio, dont la moitié issue de la Loire, du Rhône, de l'Ardeche et de la Drôme», indique Charles-Edouard Saman, directeur du développement et des collectivités territoriales d'Avenance. Sur l'ensemble de l'approvisionnement, «environ 30% proviennent de Rhône-Alpes», estime Caroline Van der Heijde. Le 100% local s'inscrit dans «un contrat d'objectif», nuance-t-elle. «Il ne s'envise que dans la gamme des produits disponibles à proximité et en fonction des saisons. Mais la collectivité adresse un signal fort aux producteurs locaux.»

offre une belle «pub» sur le thème de la contradiction avec le Grenelle». Saint-Etienne ou l'exemple du «pas vu, pas pris», commente l'avocat Raphaël Apelbaum. Qui déconseille une telle approche «car d'autres moyens, tout à fait réguliers, conduisent aux mêmes fins».

Première recommandation: diviser les lots aussi finement que possible. «En 2011, Mouans-Sartoux allotira au maximum son nouveau marché de fruits et légumes, confié en 2008 à un grossiste, indique Gilles Pérole, adjoint à l'enfance. Des producteurs locaux (carotte, pomme de

terre, pomme, poire), aujourd'hui en capacité de nous fournir, pourront ainsi se positionner.» L'évaluation de l'offre peut s'intéresser au bilan carbone du fournisseur. Et les conditions d'exécution du marché, prévoir une visite pédagogique de l'exploitation. «On fait ainsi du

localisme sans le dire», note Raphaël Apelbaum. Parmi les critères d'attribution, peut figurer un court délai entre la cueillette et la livraison de fruits. «A quarante-huit heures, on limite les intermédiaires et on favorise le local», souligne Gilles Pérole. Le critère prix aussi peut être minoré: sur la viande, Lorient (Morbihan) lui attribue 40% de la note contre 60% à la traçabilité; pour toutes les denrées, Besançon (Doubs) juge à 45% sur la qualité, 25% sur les conditions de livraison et 15% sur la performance environnementale, à égalité avec le prix.

**Discrimination positive.** Dans les spécifications techniques, la collectivité peut exiger des fruits et légumes de saison, avec un calendrier précisé mois par mois. «C'est une matière incontestable de pratiquer une sorte de discrimination positive à l'égard des producteurs locaux», assure l'avocat Yves-René Guillou. L'acheteur peut aussi évoquer des labels de qualité (avec la mention «ou équivalent»), des produits aux caractéristiques particulières (variétés maraîchères anciennes, pain à la farine T80), la reprise des emballages de conditionnement et de transport.

Besançon combine les exigences, dans le cahier des charges relatif aux produits laitiers: lait entier réservé à la fabrication de fromage AOC (et de fromage AOC bio pour les yaourts bios), produit sucré à 5% (quand les industriels sont à 9%), retrait des emballages. L'appel d'offres européen revient naturellement à l'Ecole nationale des industries laitières de Mamirole, avec laquelle le directeur de la restauration scolaire élabore régulièrement des recettes. Lons-le-Saunier (Jura) demande des vaches livrées vivantes, assurance de proximité. «Une organisation tout à fait reproductible dans d'autres territoires ruraux», assure le président de l'AMF, Jacques Pélessard. ■

# Budgets Un surcoût certain, maîtrisable et assumé

Par rapport au poulet standard, le bio coûte jusqu'à trois fois plus cher. Avec le label rouge, l'écart est faible.

**L**e bio coûte plus cher? Producteurs et acheteurs l'assument. Les premiers revendiquent le surcoût, qui découle du cahier des charges de l'agriculture biologique: l'éviction des engrais et pesticides de synthèse réduit les rendements et nécessite plus de main-d'œuvre (+ 35 % en moyenne), générant aussi de l'activité locale. Les seconds justifient le surcoût de dépense par la nature même du produit, distinct du standard fabriqué en masse. Et les collectivités servant du bio se font fort de ne pas répercuter le surcoût sur les tarifs payés par les familles.

Mais, avec quelques recettes de bon sens, la facture est maîtrisable. Avec un budget «denrées» orienté à 27 % vers le bio et à 11 % vers des filières qualité (en 2008), Lorient (Morbihan) alloue 1,45 euro à chaque repas. «Des collègues en conven-



Les collectivités servant du bio dans les cantines scolaires se font fort de ne pas répercuter le surcoût sur les tarifs payés par les familles.

tionnel sont plus chers, constate Christophe Bouillaux, directeur de la restauration municipale, qui relève que le bio a certes augmenté ces dernières années, mais moins que le conventionnel. » Dans le cadre d'une nouvelle délégation de service public, Cesson (Seine-et-Marne) est passée de 0 à 40 % de bio en septembre 2009 avec un surcoût d'environ 12 %, « du fait d'une consom-

mation différente », souligne Lylian Sénéchal, adjoint à la petite enfance.

**Cibler les produits.** Les cuisines proposent d'abord les produits les plus accessibles, souvent du pain. « Déjà présente dans le Jura, la production de blé bio s'est développée. Le meunier était en place, le boulanger est venu compléter le circuit », retrace Jacques Lançon, adjoint à l'environnement de Lons-le-Saunier (Jura). Les produits de saison sont bien sûr plus abordables et ceux de proximité, économes en logistique.

« La plupart des collectivités se conforment au Grenelle de l'environnement et demande 20 % de bio, soit une des cinq composantes du repas, dont le choix est laissé au délégataire, indique Charles-Edouard Saman, directeur du développement et des collectivités territoriales chez Avenance. En proposant deux composantes au printemps et aucune en hiver, le surcoût peut être limité à 15-20 % ».

Le contexte local détermine aussi les priorités: Brest (Finistère) cible

## LES CHIFFRES CLÉS

- 86 % des restaurants collectifs servant du bio constatent un surcoût, de 23 % en moyenne, et nul pour 14 % d'entre eux (source: Agence bio, données 2009).
- 50 % du coût de la prestation est imputable aux matières premières et 50 % au fonctionnement du service.
- 1 à 2,50 euros/repas: c'est le coût d'achat des denrées en restauration conventionnelle.
- 1,86 à 2,52 euros/repas: c'est la fourchette observée pour les repas bios (source: Fnab, données 2008).

ainsi les légumes poussant en pleine terre, susceptibles de concentrer les nitrates en culture conventionnelle. La viande rouge bio mord assurément dans le budget, sauf cas particulier tel la ville de Lons-le-Saunier (*lire l'encadré page suivante*). Elle est ainsi exclue à Brest, où le surcoût est contenu autour de 10 %. Saint-Etienne (Loire) ne sert que deux fois par semaine des produits carnés (contre trois en général) et favorise les produits bon marché (légumes secs, polenta, galettes de céréales). Depuis 2008, Lorient systématise le bio pour divers produits finalement pas plus chers qu'en conventionnel (lentilles, blé, boulgour, carotte, betterave).

**S'adapter en cuisine.** A Lyon (Rhône), la commande de volaille est programmée un an à l'avance, indique Charles-Edouard Saman, chez Avenance. « La cuisse de poulet bio serait ruineuse car l'éleveur garderait la carcasse sur les bras et surfacturerait le produit, explique-t-il. Demander de l'émincé et de l'escalope est plus accessible car l'animal est mieux valorisé. » Sur le bœuf

## Bio, local et moins cher

Sur le yaourt nature conventionnel, l'avantage revient clairement aux industriels de l'agroalimentaire: ces derniers vendent le produit 9 centimes d'euro, deux fois moins cher que celui fourni à Besançon par l'Ecole nationale des industries laitières (Enil) de Mamirolle – « mais incomparable dans sa composition et non lesté de suremballages », souligne Jean-François Rousseau, directeur de la restauration scolaire de la ville. Sur le bio, l'écart se resserre: « Sur le marché, le moins cher est à 25 centimes, contre 26 pour l'Enil. » La ville souhaite se faire livrer en seau du fromage blanc brut (non sucré), à agrémenter avec du coulis de cerise maison ou de la compote de pomme bio. En conventionnel, les industriels en proposent à 1,40 euro le kg, contre 1,80 euro pour le fournisseur local. Lequel, sur le bio, s'affiche à 2,50 euros le kg contre 4 euros pour ses compétiteurs de l'agroalimentaire!

conventionnel – et local-, Besançon (Doubs) s'efforce aussi d'optimiser la carcasse»: «Au lieu de n'utiliser qu'un seul muscle (le rond de gîte), nous travaillons sur trois catégories de viande (à braiser, à rôtir ou à sauter)», explique le directeur de la restauration scolaire, Jean-François Rousseau. Avec certains ingrédients bios, la cuisine réalise un gain de matière. «Sur la crème fraîche, très riche et épaisse, la quantité utilisée est divisée par deux et le surcoût nul», note Christophe Hébert, directeur de la restauration municipale d'Harfleur (Seine-Maritime). Son homologue de Lorient observe de moindres pertes à la cuisson sur diverses denrées bios (haricots verts surgelés, poulet, pâtes semi-complètes) et donc plus de produit dans l'assiette.

**Eviter le gaspi.** A Mouans-Sartoux (Alpes-Maritimes), le personnel sert raisonnablement une première ration, avant un éventuel complément. Et les convives pèsent les produits alimentaires laissés dans l'assiette. «Jeter de la nourriture est moralement gênant. Financièrement, c'est encore plus dur au prix du bio», commente Gilles Pérole, adjoint à l'enfance.

«Dommage de faire un fiasco sur du bio, soutient Jean-Michel Noël, en charge des approvisionnements biologiques et de proximité chez Sodexo. Selon le plat préparé, il convient d'utiliser la bonne variété de pomme de terre pour éviter la purée translucide ou la pomme vapeur mollassée.»

A Lons-le-Saunier, Didier Thévenet a intronisé le bio avec une valeur sûre: «spaghettis à la bolognaise, moins risqué que le quinoa». La graine, comme les champignons, est plus appréciée si les enseignants en parlent au préalable aux enfants, observe-t-on chez Sodexo. Le groupe consomme 225 tonnes par an de pâtes au blé dur (produit en France). «Succès garanti». ■



Didier Thévenet, directeur de la restauration municipale

## LONS-LE-SAUNIER

### «A peine plus cher que le conventionnel»



18 000 hab., Jura

4 300 repas scolaires par jour

#### LA MÉTHODE

**Assurer les cultivateurs et éleveurs locaux de la pérennité du débouché, pour stimuler les conversions au bio. Pour le blé, la ressource locale a été préservée des yoyos des marchés mondiaux. Pour le bœuf, la race laitière locale est abordable.**

#### LE RÉSULTAT

**En consacrant 25% de ses achats de matières premières au bio et au local, la ville affiche un coût moyen de denrées alimentaires de 1,70 euro par repas scolaire en 2010.**

**C'**est d'abord pour protéger sa ressource en eau que Lons-le-Saunier a soutenu la conversion à l'agriculture biologique, au début des années 2000. «La ville a passé un contrat moral avec nous, s'engageant à acheter un tiers de notre production de blé (soit 50 tonnes par an) pour approvisionner en pain les restaurants municipaux», relate Joël Carmantrand, cogérant du groupement qui livre la filière Bio comtois (associant cultivateurs, meuniers et boulangers).

**A l'abri des à-coups.** «Au départ, le surcoût était d'environ 15 000 euros par an, indique Didier Thévenet, directeur de la restauration municipale. Puis le blé et donc le pain conventionnels ont nettement augmenté quand la ressource locale restait à l'abri des à-coups du marché mondial. Nous avons négocié l'évolution du prix avec la filière si bien qu'aujourd'hui, le pain bio est au même prix qu'un pain ordinaire.» A noter que l'appui aux pratiques agricoles moins utilisatrices d'intrants sur l'aire de captage d'eau potable ne coûte que 20 000 euros par an, soit 1% du budget du service eau. Depuis 2010, la ville sert une viande de bœuf 100% bio, issue de montbéliards en fin de carrière: ces vaches laitières de réforme, qui ont alimenté la filière «comté bio», «sont déjà amorties et coûtent moins cher que la race à viande bio», souligne Didier Thévenet.

**Avec de la bonne volonté.** Un groupement de 45 éleveurs livrera cette année à l'abattoir 200 bêtes vivantes: la ville s'assure ainsi une provenance locale. «Le cahier des charges a été défini après un an de travail avec la ville sur la logistique et les prix, de revient pour nous, d'achat pour elle, explique l'éleveur Francis Charrières. Avec de la bonne volonté, ce schéma est transposable à maintes régions agricoles.»

En cuisine, se développe la cuisson lente, qui valorise au mieux la bête. Un bœuf bourguignon cuit ainsi dix-sept heures à 73 degrés (de nuit, quand baissent les tarifs d'électricité). Il revient à 6 euros le kilo. «A peine plus cher qu'avec du conventionnel, note Didier Thévenet. Sauf que l'on en maîtrise la provenance et la qualité.» Nouveau projet: la création, en lien avec une entreprise d'insertion, d'une légumerie, où seraient préparés les produits, bios autant que possible.



Lancé à la rentrée 2008-2009, à l'initiative du ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche, Un fruit pour la récré était à l'origine une action expérimentale de distribution, hors restauration scolaire, d'un fruit par semaine aux enfants dans les écoles primaires. En 2008, 92000 enfants de 556 écoles en avaient bénéficié.

Depuis la rentrée 2009, un programme européen soutenu par le ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche a prolongé cette opération de distribution en l'étendant à l'ensemble des écoles puis en 2010 aux établissements du secondaire (collèges et lycées).

Avancée notable dans le sens d'une alimentation équilibrée : le cofinancement est assuré pour toutes les écoles par l'Union européenne, et à hauteur de 11,78 millions d'euros garantie chaque

année pour la France jusqu'en 2012 (51%). C'est en tout 90 millions d'euros qui peuvent ainsi être alloués chaque année aux États membres.

Ce cofinancement communautaire a permis de généraliser le programme Un fruit pour la récré dans tous les établissements de primaire (public et privé) des communes volontaires de France.

**Bruno Le Maire, ministre de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche**

---

**La reconquête du plaisir de consommer des fruits s'inscrit dans le plan d'action du ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche « Pour une alimentation sûre, diversifiée et issue de modes de production durable »**. Cette opération de distribution :

- contribue au bon équilibre nutritionnel des enfants ;
- est le gage d'une consommation durable qui continuera au delà de l'enfance ;
- permettra une meilleure connaissance des modes de production et des terroirs.

Un fruit pour la récré s'inscrit dans **ce programme européen ambitieux de distribution de fruits à l'école pour une durée de trois ans.**

**⇒ En savoir plus sur le programme européen Fruit School Scheme**

**Un fruit pour la récré s'intègre dans le programme national nutrition santé (PNNS)** dont l'objectif est de réduire la progression de l'obésité et des maladies associées, recommande de consommer au moins 5 fruits ou légumes par jour. L'expertise scientifique collective (ESCo) sur les fruits et légumes dans l'alimentation, rendue par l'INRA en novembre 2007, a mis en avant deux éléments :

- la consommation moyenne de fruits et de légumes des Français reste insuffisante,
- le déficit est particulièrement important chez les jeunes et les personnes de milieux défavorisés.

Le ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche a engagé le grand chantier national "un fruit pour la récré" pour aider à réduire cette « injustice alimentaire ».

**⇒ Lire notre rubrique fondamentaux : ce qu'il faut savoir sur la consommation de fruits en France et la nutrition.**

---

**Un fruit pour la récré est un projet qui mobilise les acteurs locaux** en leur laissant une grande latitude dans l'organisation de la distribution de fruits et la reconquête du goût et du sens des fruits par les enfants.

**Élus, enseignants, parents, professionnels... vous souhaitez les rejoindre dans le programme 2010-2011 ?**

**Ce programme bénéficie de nombreux outils pédagogiques** , réalisés en partenariat avec les établissements d'enseignement agricole, des illustrateurs pour enfants, et les professionnels de la filière. Par exemple :

- comment monter des jardins potagers dans l'école, une exposition de dessins sur le thème des fruits,
- prévoir des jeux dans les classes animés par les enseignants,
- préparer un cours sur la saisonnalité des produits, les variétés des fruits par catégorie, leurs qualités nutritionnelles...
- organiser une visite chez un professionnel des fruits et légumes pour une classe d'école primaire.