

REVENIR À LA RÉGIE DIRECTE, POUR DES REPAS DE QUALITÉ EN RESTAURATION COLLECTIVE

3,5 milliards de repas servis en moyenne chaque année en France et un marché évalué à 7 milliards d'euros de chiffre d'affaires : avec de telles données, le secteur de la restauration collective représente un levier essentiel de la transition de notre modèle alimentaire. Dans ce sens, Bio en Hauts-de-France encourage les territoires à favoriser une alimentation locale, bio, de qualité et à garantir des repas nutritifs, sains et diversifiés. Faire bouger les choses dans les cuisines, c'est possible !

Et ça bouge déjà ! Depuis quelques temps, des collectivités souhaitent reprendre en main la gestion de leur restauration collective et sont en quête de conseils. Parmi elles, nous pouvons citer le projet commun d'Anstaing, Tressin, Sainghin-en-Mélantois ou encore les réflexions de la Communauté de Commune du Pays de la Serre et de l'Agglomération de la Région de Compiègne. La motivation principale ? Proposer des repas sains et équilibrés pour tou.tes et favoriser un approvisionnement local et bio.

Ainsi, Bio en Hauts-de-France souhaite accompagner la transition dans la restauration collective en lançant une étude sur les différents modes de gestion de cette restauration, qui permettra de mettre en lumière ceux favorisant une alimentation locale et de qualité. La régie directe est une solution politique forte pour atteindre un tel but, sans pour autant être la seule. Bio en Hauts-de-France étudiera aussi les alternatives comme le recours à des traiteurs locaux, ou des sociétés de restauration collective responsables et locales...

À terme, les résultats de cette étude permettront de guider les collectivités souhaitant repenser leur restauration collective, et conduiront à la réalisation d'outils spécifiques comme une méthodologie d'accompagnement pour un retour en régie directe (quel modèle le plus adapté aux caractéristiques de la commune, les écueils à éviter, les formations et accompagnements disponibles...), visant à développer une alimentation de qualité et locale pour l'ensemble des convives.

Le projet, en bref :

- Collecter des retours d'expériences de collectivités
- Analyser les différents modes de gestion de la restauration collective existants pour mettre en lumière ceux favorisant une alimentation bio et locale, la qualité, le fait-maison et le frais
- Formuler des recommandations pour un mode de gestion cohérent avec la transition agricole et alimentaire
- Mettre en place et animer un groupe de travail pour les collectivités en réflexion sur leur mode de gestion

CHIFFRES CLES

3,5 MILLIARDS DE REPAS SERVIS en moyenne chaque année en France

60% DES REPAS servis avec un mode en gestion directe

20 COLLECTIVITÉS ENQUÊTÉES dans les Hauts-de-France

Objectif de **15 COLLECTIVITÉS INTÉGRÉES** au groupe de travail

La parole à...



Nathalie MONIER,
Maire de Le Favril

La reprise en régie directe de la restauration scolaire de Le Favril a abouti à la mise en place d'un système vertueux sur le plan gustatif, du bien-être et économique. Nous avons remis du sens dans notre restauration : les approvisionnements sont locaux et génèrent une activité régulière pour 6 producteurs et productrices du Pays de Mormal, les produits sont de qualité, les retours des enfants et des familles sont positifs. Nous avons accru la qualité de la prestation sans que cela nous coûte plus cher que si l'on passait par un traiteur. Ainsi, il est encourageant de constater le questionnement d'autres collectivités sur leur gestion de la restauration collective : avec de la volonté on peut réellement ancrer ce service au cœur du territoire et proposer de meilleurs repas.



Si vous êtes intéressé-e-s, contactez-nous :

Sophie Rosblack, 07 87 32 85 80
s.rosblack@bio-hdf.fr



Camille Romeu,
c.romeu@bio-hdf.fr

