

ATELIER 1 :

"BIEN NOURRIR À LA CANTINE, ÇA VAUT LE COUP !"

POURQUOI S'INTÉRESSER À LA RESTAURATION COLLECTIVE ?

Le secteur de la restauration collective – environ 3,7 milliards de repas servis par an en France – est un véritable levier pour la transition alimentaire, identifié comme tel par le Programme National de l'Alimentation.

- Une simple assiette de cantine peut être porteuse de petites révolutions :
- Celle de répondre aux enjeux de santé et à la multiplication des maladies chroniques, pour lesquelles la responsabilité d'une alimentation ultra-transformée et les contaminants dans nos assiettes sont de plus en plus pointés du doigt (1 décès prématuré sur 5 est lié à l'alimentation¹).
- Celle de soutenir la transition agricole en s'approvisionnant à minima à 20% de bio (loi EGALIM), représentant un soutien à la filière bio et participant donc au maintien d'exploitations bio fournissant de nombreux services environnementaux sur vos territoires (protection de la ressource en eau, biodiversité, sol, réduction des émissions de GES²...)
- Celle de promouvoir les protéines végétales, maillon d'importance dans la transition agricole des exploitations dans les Hauts-de-France
- Celle de retrouver le plaisir de manger, le goût et s'éduquer au bien-vivre alimentaire

POURQUOI REPRENDRE EN RÉGIE DIRECTE ?

La gestion directe permet d'avoir la maîtrise sur l'ensemble des leviers à activer pour développer une alimentation de qualité : maîtrise des approvisionnements, adaptation des menus aux convives et au territoire, recours au fait-maison, marge de manœuvre plus importante pour réduire le gaspillage alimentaire, valorisation du travail des agent-es en cuisine... C'est en ayant cette gestion qu'il est possible, tout en maîtrisant le budget, de relocaliser les approvisionnements bio en soutien aux fermes de votre territoire et de développer la qualité et réduire l'exposition aux pesticides, additifs et produits ultra-transformés pour une meilleure santé des convives et des producteur-ices.

QUELQUES MOTS SUR MARGNY-LÈS-COMPIÈGNE

Faisant le constat d'une impossibilité d'atteindre le niveau de qualité souhaité dans les assiettes via une société de restauration collective, la commune fait le choix de reprendre en gestion directe sa cantine scolaire pour 500 repas répartis sur 4 sites, livrés en liaison chaude.

Créée dans les murs d'un ancien site de réchauffe, la cuisine entre en fonction en septembre 2024. Le chef avait pris son poste en mars pour préparer la mise en route du projet.

La volonté politique des élu-es a permis de mettre en place des repas faits-maison, visant le 100% bio et au maximum local. Les denrées viennent de 9 producteur-ices bio régionaux, une coopérative bio locale et un grossiste bio.

Le montant facturé aux familles n'a pas augmenté.

- Coût matériel : 252 000€
- Coût travaux : 228 000€
- Subventions : DETR, LEADER, Conseil Départemental
- Personnel : 5 agent-es de production + 5 agent-es de service
- Dispositifs :
- Cantine à 1€ bonus Egalim
- Programme Lait et Fruit à l'Ecole
- Label Territoire Bio Engagé

Celle de retrouver le plaisir de manger, le goût et s'éduquer au bien-vivre alimentaire

¹ Programme National Nutrition Santé 5

² Etude de l'ITAB « Quantification des externalités de l'agriculture biologique »