

Régionales 2015

regionales.lafeve.fr



LES FICHES PRATIQUES DE LA FEVE

Restauration durable dans les lycées Une priorité politique en Pays-de-la-Loire !

PAR JOËLLE REMOISSENET, CONSEILLÈRE RÉGIONALE, MEMBRE DE LA COMMISSION EDUCATION ET APPRENTISSAGE, CHARGÉE DU SUIVI DE L'ÉVOLUTION DE LA RESTAURATION SCOLAIRE VERS LE BIO, LES CIRCUITS COURTS ET LABELS DE QUALITÉ, ET MATTHIEU ORPHELIN, CONSEILLER RÉGIONAL



La démarche incitative de restauration durable dans tous les restaurants scolaires développée en Pays-de-la-Loire par Joëlle Remoissenet et Matthieu Orphelin, Président EELV de la Commission Education/Apprentissage, propose une alimentation saine pour les jeunes et permet le réel développement d'une agriculture de proximité.

UNE POLITIQUE QUI RÉPOND À UN TRIPLE ENJEU

- Solidarité et équité sociale (offrir chaque jour et à chaque élève un repas de qualité) ;
- Alimentation équilibrée et santé ;
- Transformation économique et durable des territoires (préservation de la biodiversité, de la qualité de l'eau et des sols, maintien d'une agriculture et d'une activité de transformation locale en vue de sauvegarder et développer l'emploi).

UNE POLITIQUE NOVATRICE ET PARTICIPATIVE

- Faire évoluer les pratiques culinaires, les représentations culturelles et l'organisation même de la restauration collective ;
- Développer une sensibilisation/éducation de l'ensemble de la communauté éducative par la formation et l'animation ;
- Accompagner, par la formation, les équipes de restauration.

UNE POLITIQUE GLOBALE ET TRANSVERSALE

Le projet s'inscrit autour de 3 grands axes avec l'exigence qu'il n'y ait aucun surcoût pour les familles.

1 L'approvisionnement : Structuration et formalisation de la demande, anticipation des menus, repérage de l'offre, travail sur l'adéquation offre/demande.

2 La transformation : Elaboration des menus, formation du personnel aux techniques alternatives d'alimentation et aux techniques évolutives de préparation et de cuisson, renouvellement des équipements.

3 L'accompagnement : Sensibilisation des jeunes et de la communauté éducative aux comportements et habitudes alimentaires avec l'appui de diététiciennes, gestion des déchets, outils de communication, rencontres avec des producteurs locaux...

Joëlle Remoissenet : « Revenir régulièrement sur nos motivations et les enjeux, échanger sur les projets et les partager avec les équipes de cuisine a été indispensable, non seulement pour impulser, donner envie d'y aller, mais aussi pour maintenir les efforts, favoriser les expériences et les valoriser. Nous avons compris que la politique restauration devait s'inscrire dans le temps : à chacun son rythme, selon ses contraintes et ses atouts. Y aller doucement, mais durablement. »

QUELQUES CHIFFRES CLÉS

La région Pays-de-la-Loire couvre 5 départements sur des zones très diverses, plus urbaines ou très rurales, et compte :

- 112 lycées ;
- 65 000 demi-pensionnaires/jour ;
- 10 millions de repas/an ;
- 1 000 agents régionaux spécialisés ou polyvalents en restauration qui travaillent dans les lycées ;
- pour les Centres de Formation d'Apprentis (CFA), 179 sites de formation, dont près de 90 % proposent une restauration interne ou dans un restaurant partenaire.
- Depuis fin 2011, 927 000 € d'aides régionales, 270 000 € pour l'approvisionnement, 537 000 € pour l'équipement et 120 000 € pour la communication/sensibilisation.

L'EXEMPLE DU LYCÉE DE CLISSON : 700 COUVERTS

L'équipe scolaire a introduit du bio local (crudités, pain, lait cru...) et des produits labels de proximité (Poulets Label Rouge). Beaucoup de produits bruts et faits maison sont proposés aux élèves. L'utilisation des fours en cuisson basse température est privilégiée. Le projet a également permis de lancer le lycée sur la thématique de la gestion des déchets.

Plusieurs lycées ont atteint, ou sont en phase d'atteindre, les 20 % d'objectifs fixés pour la fin du mandat, comme le lycée des Savarières (20 % de produits bio) ou le lycée des Bourdonnières (18 % d'approvisionnement en produits Signes officiels de qualité).

Quelques lycées témoignent qu'on peut aller plus loin que les 20 % du Grenelle en maîtrisant les coûts.

Le lycée Colbert propose 31 % de produits de qualité (bio et labels), le lycée Raoul Vallepied atteint les 40 % et le lycée agricole Jules Rieffel est proche des 50 %.

Aller plus loin

Quotidiennement, les lycées et CFA de la Région Pays-de-la-Loire réalisent des actions pour développer la Restauration Durable. Pour voir ce qui se passe dans les établissements, faites un tour sur le Blog : retour d'expériences : <http://lc.cx/ZYsP>

Le bilan complet du mandat de Joelle REMOISSENET <http://lc.cx/ZYsW>

MÉTHODE D'ACTION

Principes essentiels à la dynamique : progressivité, action et engagement régional

1 La progressivité La progressivité s'est vite imposée comme une nécessité dans la mise en œuvre de cette démarche. Outre que tous les établissements ne partaient pas du même niveau d'expérience, il a également fallu tenir compte du personnel de cuisine et de service en place, certaines équipes étant en difficulté ou insuffisamment formées pour s'engager efficacement. Pour Joelle Remoisenet : « *Un autre point majeur sur lequel nous avons été rapidement alerté concernait les habitudes alimentaires des élèves, souvent bien ancrées et éloignées d'une restauration que nous souhaitons plus équilibrée et durable. Si notre politique comportait un axe communication/sensibilisation de la communauté éducative, nous ne pouvions raisonnablement pas imaginer faire évoluer les comportements alimentaires du jour au lendemain* ». Enfin, les cuisiniers et les producteurs ont dû, de leur côté, apprendre à travailler ensemble et s'adapter aux contraintes mutuelles pour favoriser l'adéquation entre l'offre et la demande d'approvisionnement, principe déterminant pour la structuration des filières. Sans oublier, en dernier ressort, la question des surcoûts dont l'absorption s'opérait à un rythme différent, selon les établissements.

2 L'action L'écueil principal à éviter était celui de s'aventurer dans de grandes études ou diagnostics qui auraient empêché d'entrer directement dans l'action. La volonté était bien que **chaque établissement s'engage concrètement à porter un projet**, en se positionnant sur un des 3 groupes tests : l'approvisionnement, la transformation ou l'accompagnement (communication/sensibilisation), le projet devant viser l'atteinte d'objectifs dans une démarche globale, intégrant la problématique des coûts et de leur maîtrise.

3 L'engagement régional « *Nous avons insufflé auprès des établissements notre forte volonté de faire de la restauration scolaire une restauration durable et de qualité. Il s'agissait par conséquent d'offrir de véritables moyens à notre politique* » explique Matthieu Orphelin, président de la Commission Education/Apprentissage.

Cela s'est traduit par :

- **Une assistance à maîtrise d'ouvrage** pour accompagner la mise en œuvre des projets, développer les relations avec les producteurs, mutualiser les bonnes pratiques et favoriser la montée en puissance de l'approvisionnement en produits locaux, bio et labellisés, sans agm.
- **Des financements** permettant, d'une part, de financer les projets et de renouveler les équipements (légumeries, salades ou desserts bar, matériel de cuisson) et, d'autre part, d'absorber progressivement les surcoûts.
- **De la formation pour les cuisiniers** avec des professionnels expérimentés.
- **Des outils d'information et de communication** (site internet dédié, plateforme d'échanges, fiches ressources thématiques).

LES RÉSULTATS

- Une véritable dynamique de réseau dans le cadre d'un travail transversal et collectif avec l'ensemble des acteurs.
- Un taux d'approvisionnement en produits de qualité en nette progression qui a atteint 17 % en 4 ans (20 à 60 % pour certains établissements), alors que la moyenne était de 2 à 3 % au démarrage.
- Une garantie de qualité sans augmentation de tarif pour les familles et avec une maîtrise des coûts assurée en cuisine.
- De nombreuses actions de sensibilisation auprès des lycéen-nes concernant l'impact de l'alimentation sur la santé et l'environnement qui ont contribué, notamment, à une réelle réduction des restes de repas.
- Un plan ambitieux de formation régional à destination des cuisiniers, incluant la cuisine évolutive et alternative, pour accompagner le changement et la valorisation des personnels.



Joëlle REMOISENET,
CONSEILLÈRE RÉGIONALE
Joelle.REMOISENET@paysdelaloire.fr



Matthieu ORPHELIN,
CONSEILLER RÉGIONAL