



UNIVERSITÉ TOULOUSE – JEAN JAURÈS

INSTITUT SUPÉRIEUR DU TOURISME, DE L'HÔTELLERIE ET DE L'ALIMENTATION

**LICENCE PROFESSIONNELLE HÔTELLERIE- RESTAURATION ET DÉFINITION ET GESTION
DES SYSTÈMES ALIMENTAIRES**

PROJET TUTOIRE

**PRISE DE CONSCIENCE ET VALORISATION
DES CIRCUITS COURTS EN RESTAURATION SCOLAIRE**

Présenté par :

Evane ANGER SOUILLAT

Emma Léa DELCORN COUDERC

Félix CAZENAVES

Pierre DEPUNTIS

Anaïs PERAUDON

Guillaume SANFOURCHE

Année universitaire : **2019/2020**

Sous la direction de : **Pierre ROUILLON**

**PRISE DE CONSCIENCE
ET VALORISATION DES CIRCUITS COURTS
EN RESTAURATION SCOLAIRE**

L'ISTHIA de l'Université Toulouse - Jean Jaurès n'entend donner aucune approbation, ni improbation dans les projets tutorés et mémoires de recherche. Les opinions qui y sont développées doivent être considérées comme propres à leur auteur(e).

REMERCIEMENTS

Dans un premier temps, nous souhaitons remercier Monsieur Pierre Rouillon, notre tuteur, et Monsieur Pierre-Emmanuel Pichon pour nous avoir accompagnés tout au long de l'année dans l'élaboration de ce projet, avec bienveillance.

Par ailleurs, nous tenions à remercier l'équipe pédagogique pour son aide et ses conseils d'ordre méthodologique comme rédactionnel.

Nous souhaitons également exprimer toute notre gratitude à l'ensemble des professionnels qui ont su se rendre disponibles, nous accordant leur temps précieux, afin de répondre à nos questions. Ils ont été de réelles sources d'informations pour notre projet mais également sur le plan personnel.

Nous remercions également les parents et enfants pour leur implication et leur franchise, notamment sur le focus group « L'assiette de tes rêves dans la cantine de tes rêves ».

Enfin, nous souhaitons adresser nos derniers remerciements à toutes les personnes qui ont participé, de près ou de loin, à l'élaboration de notre étude.

SOMMAIRE

REMERCIEMENTS	5
SOMMAIRE	6
INTRODUCTION GÉNÉRALE	7
PARTIE 1 – CONTEXTUALISATION DE NOTRE RÉFLEXION	9
Chapitre 1 - Les circuits courts, opportunités ou contraintes	10
Chapitre 2 - La restauration scolaire	18
Chapitre 3 - Les habitudes alimentaires : d'une prise de conscience globale à un intérêt individuel	30
PARTIE 2 – MÉTHODE ET ANALYSE DE L'ÉTUDE	42
Chapitre 1 - Déroulement de notre méthodologie	43
Chapitre 2 - Les hypothèses	45
Chapitre 3 - Les études terrains	46
PARTIE 3 – RÉSULTATS ET ANALYSE	52
Chapitre 1 - L'origine macro-économique de l'introduction des circuits courts de proximité	53
Chapitre 2 - L'évolution des pratiques alimentaires	58
Chapitre 3 - La réalité du terrain : Les professionnels de la restauration scolaire face aux circuits courts	62
Chapitre 4 - Les préoccupations et motivations parentales	73
Chapitre 5 – Réponses aux hypothèses	82
CONCLUSION GÉNÉRALE	91
BIBLIOGRAPHIE	93
TABLE DES ANNEXES	96
ANNEXES	97
TABLE DES FIGURES	217
TABLE DES MATIERES	218

INTRODUCTION GÉNÉRALE

Dans le cadre de notre licence professionnelle à l'ISTHIA à l'université Toulouse Jean-Jaurès, nous avons saisi l'opportunité, à partir de nos différents parcours (Licence professionnelle Hôtellerie- Restauration et Licence professionnelle Définition et Gestion de Systèmes Alimentaires), de réaliser notre projet tutoré sur un thème qui nous relie tous les six et nous permet ainsi de découvrir une démarche de recherche académique.

Au cœur de notre société, la restauration collective met son savoir-faire au service des enfants, des salariés d'entreprises, des personnes âgées, des patients dans les hôpitaux, de tous ceux qui doivent pouvoir accéder à une alimentation sûre, diversifiée et de qualité à des prix réduits. Chaque Français y prend en moyenne 12 repas par mois.

Pour ce secteur comme pour de nombreux consommateurs, s'approvisionner différemment, et en particulier en produits locaux de qualité, est une préoccupation de plus en plus présente et encouragée dans le cadre de la Politique nationale de l'alimentation.

Cette démarche représente une opportunité pour les agriculteurs. C'est aussi une manière de structurer l'offre et de créer une dynamique collective sur un territoire.

Cependant, s'approvisionner en produits de proximité suppose des changements significatifs dans les pratiques des différents acteurs de la restauration, depuis la conception des menus, jusqu'aux habitudes du gestionnaire qui doit modifier ses modalités d'achat, au convive qui doit, par exemple, accepter de ne plus manger de tomates en hiver...

Les fournisseurs et agriculteurs régionaux doivent également s'adapter aux spécificités de la restauration collective : marchés publics, fréquences et horaires de livraison, etc.

Nous savons que de nombreux établissements de restauration collective en France se sont engagés ces dernières années dans des démarches d'amélioration de la qualité de leur offre et en particulier d'approvisionnement en produits de proximité. C'est pour cela que nous avons choisi de traiter le thème « Prise de conscience et valorisation des circuits courts en restauration scolaire », ce dernier nous a amenés à définir la problématique suivante : « En quoi les prises de conscience sociétales en matières d'alimentation poussent à la valorisation des circuits courts en restauration scolaire ? ».

Dans un premier temps nous avons décidé de réaliser un micro-trottoir afin de mieux nous recentrer sur notre sujet. De plus, nous nous sommes documentés et renseignés sur le thème afin d'étoffer nos connaissances. De cette expérience nous avons pu établir notre première partie qui fait la liaison entre notre documentation effectuée et notre brève enquête sur le terrain. Puis nous expliquerons notre problématique et détaillerons nos hypothèses figurant ci-dessous :

1. La famille exige de la restauration scolaire qu'elle fonctionne en circuit court.
2. La restauration scolaire redéfinit son mode de fonctionnement parce qu'elle se préoccupe de la qualité des repas servis aux enfants.
3. L'enfant est prescripteur du déjeuner en restauration scolaire.
4. La mise en place des circuits courts en restauration scolaire impacte l'enfant dans ses choix alimentaires.

Par la suite, nous ferons l'analyse de tous nos entretiens avec des professionnels de restauration scolaire, parents et enfants.

Enfin nous confronterons leurs réponses avec nos hypothèses de départ afin de voir si elles se confirment ou si elles s'infirmement.

PARTIE 1

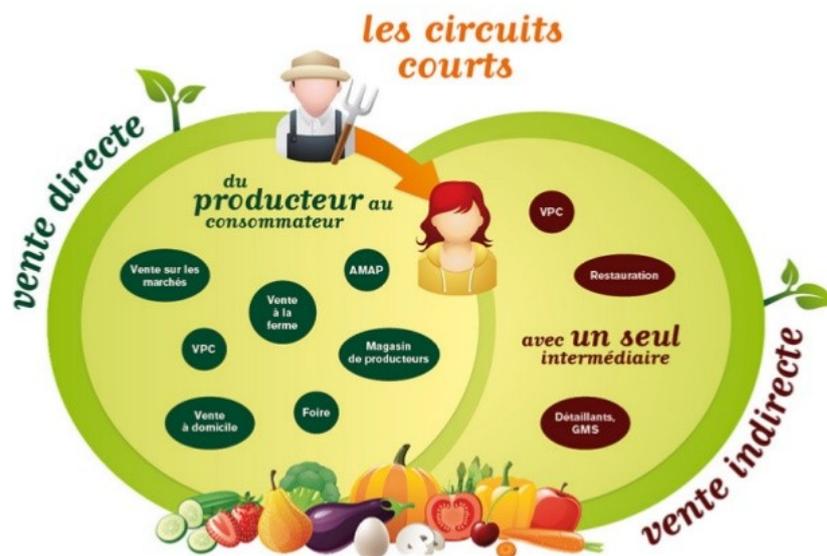
CONTEXTUALISATION DE NOTRE RÉFLEXION

Chapitre 1 - Les circuits courts, opportunités ou contraintes ?

Il convient dans un premier temps de définir précisément la notion de « circuits courts ». Lors de nos recherches nous en avons trouvé diverses définitions.

Le ministère de l'agriculture définit les circuits courts de la façon suivante : « *Un circuit court économique et solidaire (CCES) est une forme d'échange économique valorisant le lien social, la coopération, la transparence et l'équité entre les acteurs de l'échange.* » On retrouve également la définition suivante : « *Un circuit court est une relation transparente entre plusieurs acteurs de l'économie obéissant à 4 critères incontournables : la création de liens sociaux et de coopération, l'équité dans les échanges financiers, une approche participative et une logique pédagogique.* »¹

De manière simplifiée, les circuits courts sont un mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire. L'objectif est de réduire les distances entre les partenaires concernés : producteurs, distributeurs et clients, favorisant l'économie locale.



Source - Métropole Rouen Normandie

¹ Les Troupeaux d'à côté. Circuit court [en ligne]. Disponible sur : <http://www.lestroupeauxdacote.com/accueil/a-propos-des-troupeaux/circuit-court/> (consulté le 2/11/2019)

L'ADEME a également produit une définition de la notion de circuit court de proximité qu'elle développe dans son avis "Alimentation - Les circuits courts de proximité - Juin 2017"². Ainsi le circuit court de proximité regroupe à la fois la notion du nombre inférieur ou égal à un d'intermédiaire dans le processus d'achat, tout en liant étroitement la proximité géographique entre la production et la consommation. Cette définition caractérise, dans le cadre de notre projet, la démarche que nous tentons d'observer au sein des restaurants scolaires.

1. Les opportunités apportées par les circuits courts

« Qui dit circuit court ne dit pas forcément bonnes pratiques environnementales ou sociales, d'où l'importance de choisir des produits bio, de proximité, issus de pratiques équitables et transparentes dans leur fonctionnement et leur prix, et des filières à taille humaine »³

1.1 L'enjeu environnemental



Source - Monsieur Appert

De plus en plus, la société tend à vouloir préserver l'environnement, à consommer de façon responsable et il s'agit de l'un des enjeux des circuits courts. On considère que le secteur agroalimentaire contribue à hauteur de 30 % des émissions de gaz à effet de serre en France. Dans un premier temps, les circuits courts, bien optimisés, permettent de limiter les déplacements, les transports. Moins de kilomètres, moins de trafic, moins de pollution. Ce sont des circuits écoresponsables.

² ADEME : Alimentation – Les circuits courts de proximité – Juin 2017.

³ Michel Besson, William Elie. Quel avenir pour les circuits courts alimentaires ? *Bastamag*, 03/05/2012. Disponible sur <https://www.bastamag.net/Quel-avenir-pour-les-circuits?> (consulté le 13/11/2019)

La plupart des produits issus de ces circuits sont issus de l'agriculture biologique ou dite raisonnée, donc bien souvent dénués de pesticides et vendus avec moins d'emballage que dans d'autres magasins, réduisant ainsi les déchets. Contrairement aux produits issus de circuits habituels, leur production a donc moins d'impact sur l'environnement. De plus, ce modèle d'agriculture raisonnée pousse les consommateurs à manger en fonction des saisons, respectant ainsi la nature. Les produits locaux sont au cœur des circuits courts, avec un véritable travail sur les goûts du terroir et les variétés d'espèces.

Cela permet également une réduction de la consommation d'énergie et une préservation des traditions. Il y a un véritable retour aux méthodes ancestrales. Le respect de la saisonnalité et de la fraîcheur des aliments sont la garantie d'un produit de meilleure qualité.

Le circuit court s'inscrit pleinement dans une démarche de développement durable.

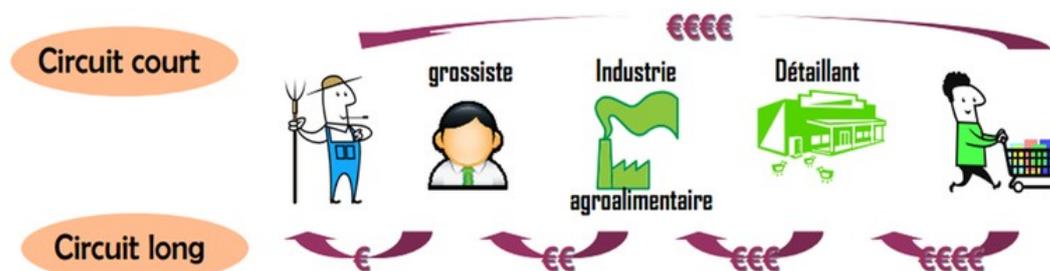
1.2 L'enjeu économique

L'économie des territoires connaît une amélioration grâce à l'utilisation des circuits courts. Ces derniers permettent d'utiliser l'ensemble des ressources locales : matières premières, savoir-faire et compétences mais aussi main d'œuvre. Ils permettent de relocaliser et maintenir des activités agricoles.

Avec une meilleure maîtrise du prix de vente, les agriculteurs s'assurent une sécurité face aux éventuelles crises et fluctuations du marché. Les circuits courts permettent de faire bénéficier les producteurs d'un prix équitable, en augmentant leurs marges grâce à une rémunération directe du producteur. Toutes les activités qu'ils sont amenés à faire, en plus de celle de production, permettent de créer de la valeur ajoutée. Il y a alors une véritable reconnaissance du travail des agriculteurs. Les retours sur la qualité des produits sont directs puisqu'il n'y a aucun intermédiaire.

Les consommateurs profitent eux aussi d'avantages : un prix raisonnable et transparent, non augmenté par les intermédiaires, les emballages ...

Les circuits courts s'imposent alors comme une solution pour réaliser des économies sur l'ensemble de la chaîne de distribution.



Source – *Il était une fois la grande distri*

La consommation locale permet de favoriser les produits français, plutôt que ceux issus de l’agriculture des pays voisins. Mais elle favorise également le renouvellement et la création d’emplois, les agriculteurs modifient leur habitudes, se regroupent et créent de nouveaux canaux de vente, de nouveaux modèles de distribution tels que des AMAP, des marchés de producteurs, des cueillettes ou encore des livraisons de paniers.

1.3 L’enjeu social

Les circuits courts permettent de recréer une relation directe entre le producteur et le consommateur, un lien social important sur les territoires. Les agriculteurs partagent leurs valeurs et leurs conseils autour de leurs produits. Les nouveaux modèles de distribution ont également l’avantage de créer de la cohésion entre producteurs.

De plus ce contact permet d’ajuster l’offre et la demande. Cela fonctionne pour les particuliers, les producteurs qui adaptent leur offre suivant le nombre de demandes qu’ils reçoivent, mais également pour les professionnels au travers de la restauration collective, les quantités à produire sont estimées de manière concertée à l’avance.

1.4 L’enjeu de proximité

Selon Mundler et Roucher (2016, biblio p.93) lorsque l’on aborde la question de la proximité, deux notions doivent être étudiées :

1. Le proximité géographique (page 19) qui se définit par la distance géographique et la perception de cette distance en terme de temps (durée ou coût du transport).

2. La proximité organisée qui, elle, se définit par la « distance relationnelle entre deux individus en matière de potentiel de coordination » (page 20). Elle renvoie à deux concepts que sont la logique d'appartenance à une même organisation et la logique de similitude explicitée par le partage de valeurs communes.

Ces deux proximités constituent la base des circuits courts, en cela qu'elles motivent la création de structures. L'une et l'autre peuvent pallier leurs faiblesses respectives et permettre d'aboutir au fait que, dans des systèmes alimentaires de circuits courts, par exemple, les deux proximités sont sublimées.

Ainsi les circuits courts alimentaires se fondent aujourd'hui sur la confiance qui lie les différents acteurs entre eux. Cette confiance est catalysée par le nombre restreint d'intermédiaires dans les circuits courts, d'abord, mais également par la proximité relationnelle qui noue les producteurs et les consommateurs en l'absence d'intermédiaires.

2. Les contraintes liées aux circuits courts

Pour ce qui est des contraintes, la vente en circuit court implique une diversification des activités de l'agriculteur. Ce dernier n'est plus que simple producteur, il doit également vendre son produit, en travaillant sur la communication, mais aussi le transformer. Ces activités impliquent de l'agriculteur qu'il acquiert de nouvelles compétences. De plus, il faut tenir compte des nouveaux investissements à réaliser pour le réagencement des bâtiments d'exploitation afin qu'ils soient adaptés à toutes ces activités. Il faut prévoir d'installer un point de vente, une zone de stockage (à température ambiante, réfrigérée...) et une pour les transformations. Il s'agit donc d'un investissement non négligeable.

Pour introduire de façon réglementaire les produits issus des circuits courts certains points sont essentiels :

Réglementations sanitaires

L'utilisation de circuits courts entraîne des réglementations sanitaires strictes :

- l'enregistrement et l'agrément de l'atelier de production,
- la traçabilité et la tenue de registre,
- les modalités de retrait ou de rappel des produits transformés,
- l'étiquetage des produits,
- le respect des bonnes pratiques d'hygiène,
- la mise en place d'une démarche d'analyse des dangers et de maîtrise des risques,
- la mise en place d'autocontrôles.

LOCAUX

Ceux-ci doivent être aménagés dans l'optique de limiter au maximum les risques de contamination. Le principe de la marche en avant s'impose pour respecter un niveau d'hygiène satisfaisant. Les locaux doivent être régulièrement nettoyés et désinfectés.

Stockage et transport

Selon le type de produit, la législation définit des températures à respecter lors du stockage ou du transport des denrées alimentaires. C'est le principe du respect de la chaîne du froid.

Moyens de transports

Des moyens isothermes ou réfrigérants doivent être utilisés (glacière, camion frigo...). Ils doivent avoir pour seul usage le transport de denrées alimentaires. Si le trajet fait moins de 80 kilomètres, il n'y a pas d'obligation d'utiliser un moyen de transport réfrigérant, cependant les températures exigées doivent être maintenues sur toute la durée du transport. Les véhicules réfrigérants doivent être soumis à un examen de conformité technique, pour recevoir une attestation valable 6 ans.

Et il existe encore d'autres réglementations sanitaires...

Réglementations commerciales

Il existe aussi des réglementations, cette fois-ci commerciales.

Le prix

Pour tout produit destiné à la consommation, la principale obligation est d'afficher son prix TTC. Il doit être lisible et doit être affiché sur le produit en question ou proche de celui-ci lors de la commercialisation en grande distribution, ou tout autre point de vente. La quantité doit être également précisée en fonction de l'unité de poids ou de mesure correspondant (ex : botte de carotte). Il est préconisé aux agriculteurs de faire contrôler leurs étiquettes avant impression auprès de la DDPP (Direction Départementale de la Protection des Populations, service de la protection des consommateurs).

Étiquetage

L'étiquetage est obligatoire, il peut varier en fonction de la nature du produit, de son nombre d'intermédiaires et de son emballage. Ces règles générales sont indiquées explicitement dans le Code de la Consommation.

L'argumentaire commercial

Certains argumentaires ou termes commerciaux sont réglementés afin de ne pas induire le consommateur en erreur. Les termes « Fermier » ou « Fait maison », les labels officiels ou biologiques doivent être vérifiés auprès de la DDPP.

Réglementation publicitaire

Pour effectuer une publicité visible depuis une route, quelques règles s'imposent :

- aucune ressemblance avec les signalisations routières
- n'engendre aucun danger pour les piétons et automobilistes
- inscription lisible et actuelle
- affichage dans une zone géographique délimité liée à l'activité
- pas de publicité mensongères

Toutes ces normes ont été établies dans un objectif de précaution, de transparence et de responsabilité du producteur.

3. Restauration collective et circuits courts

Mettre en place une collaboration avec la restauration collective représente, pour les producteurs travaillant en circuits courts, un enjeu important nuancé par quelques contraintes :

Tableau 1 – Avantages et inconvénients de travailler avec la restauration scolaire pour les producteurs

Avantages	Inconvénients
<ul style="list-style-type: none"> ✓ avoir une reconnaissance locale en répondant à une demande des collectivités ✓ s'assurer un débouché régulier ✓ développer un mode de vente moins exigeant en temps pour la vente ✓ sécurité de paiement mais avec un délai important ✓ la limitation du nombre de points de distribution des produits ✓ la promotion indirecte auprès des parents 	<ul style="list-style-type: none"> • contraintes sanitaires supplémentaires • réponse aux appels d'offre • capacité à répondre aux volumes demandés • saisonnalité du marché (vacances scolaires)

- privilégier les produits existants de proximité, de saison, en quantité ou en surproduction, ou de calibre différents....
- analyser l'adaptation des menus en adéquation avec les produits et respectant les grammages préconisés (GEMRCN)
- privilégier une introduction régulière et progressive : pas de bio événementiel
- limiter le gaspillage (maîtrise des coûts)
- développer des repas « alternatifs » ou « semi alternatifs »

Les restaurants collectifs sont un lieu d'influence majeur en matière d'alimentation. Il est nécessaire de répondre aux nouvelles tendances des consommateurs : proposer des menus sains, faits avec des produits locaux et saison, qui vont promouvoir l'économie locale, le lien social mais également réduire l'impact environnemental.

Chapitre 2 - La restauration scolaire

1. Définition et historique

1.1 Définition

La restauration scolaire fait partie d'un des trois secteurs principaux de la restauration collective.

Cette dernière se définissant comme un type de restauration pour laquelle une partie du prix n'est pas assumée par le client lui-même, mais par un tiers, que ce soit une institution ou une entreprise, elle revêt ainsi un caractère social d'accès à l'alimentation. La restauration scolaire est, de fait, imprégnée par ce marqueur social qui en fait l'une des priorités des pouvoirs publics. La restauration scolaire représente donc l'ensemble des processus, infrastructures et personnels intervenant dans la mise en place d'une offre de restauration collective auprès des individus en situation de scolarité sous l'égide de l'État français.

1.2 Historique

La Restauration scolaire débute au XIX^{ème} siècle. En effet, le gouvernement de la III^{ème} République a pour but d'implanter une école sur chaque commune du territoire français, en omettant de prévoir toutefois un lieu de restauration pour les élèves. Chacun, s'ils le peut et lorsqu'il lui est impossible de rentrer chez soi le midi, apporte de quoi se restaurer. Ce repas est pris dans des salles ou préaux sommairement aménagés pour l'occasion. Alors, des initiatives populaires mettent en place des œuvres de charité visant à nourrir les plus nécessiteux qui fréquentent les écoles françaises. Cependant, ces initiatives restent hétérogènes sur le territoire en termes de qualité, de présence et d'hygiène et cela n'est pas satisfaisant pour la santé des élèves. Les Lois Jules Ferry de 1880 vont pousser à la construction de multiples structures d'accueil des enfants lors du déjeuner. Apparaissent alors les premières cantines scolaires.

Dans un premier temps, l'État n'intervient pas dans la prise en charge de la restauration scolaire. Ce sont les communes ou des associations qui se chargent d'accompagner les élèves dans leur nutrition méridienne. Cependant, avec le développement de la malnutrition des enfants, en particulier lors de la Grande Guerre, les hôpitaux se remplissent et débordent d'enfants dénutris et fortement exposés à la tuberculose. L'État prend alors la mesure de la nécessité de son intervention au sein de la restauration scolaire. La prise de conscience étatique reste néanmoins lente et c'est l'instituteur dévoué qui se charge de mettre en place une restauration appropriée pour inciter à la scolarisation.

Avec l'arrivée du Front Populaire en 1936, les problématiques sociales sont mises au grand jour. Ainsi apparaît une loi visant à l'obligation de la construction d'un réfectoire ou cantine annexée à toute construction nouvelle d'une école. L'État s'engage dès le sortir de la Seconde Guerre mondiale à cofinancer la construction de cantine avec les communes qui le souhaitent. L'État prend en compte les besoins nutritionnels de l'enfant et on voit apparaître les prémices de prescriptions nutritionnelles. Cependant, celles-ci sont possibles dans les villes avec un grand nombre de repas. Ces préoccupations sont de second plan dans les campagnes ou infrastructures dans lesquelles le nombre de convives n'est que peu important.

En 1951, une recommandation de l'UNESCO entérine l'annexion d'une offre de restauration à toute nouvelle construction d'école. Par la suite, dès les années 1970, l'essor de la restauration scolaire est engendré par des évolutions d'ordre :

- **réglementaire** : la Ligue de l'enseignement émet les premiers textes visant à mettre en place des règles concernant la préparation, le transport et la conservation des repas. En Juin 1971, une circulaire établit les principes de compositions des menus. En 1999, des recommandations portant sur la structure nutritionnelles des repas sont édictées.
- **technologique** : le développement de l'industrie agroalimentaire permet l'essor de nouvelles technologies ainsi que de nouvelles méthodes de travail. Les Trente Glorieuses sont placées sous le signe de la profusion et de la production/consommation de masse qui permet à tous d'accéder à une alimentation abondante. Le secteur de la restauration profite de ces évolutions technologiques avec notamment des matériels plus performants et plus précis mais également avec l'amélioration des procédés de production telles que la liaison froide ou chaude.
- **politique et économique** : les communes prennent alors en charge la restauration scolaire des écoles et déchargent les associations laïques comme la Ligue de l'enseignement ou La caisse des écoles. Il est alors fait appel aux premières Sociétés de Restauration Collective dans un modèle économique de concessions de la restauration scolaire publique. Naît alors le paradigme suivant de la gestion de la restauration scolaire : autogérée ou concédée.

Aujourd'hui, la restauration scolaire s'est largement développée et elle est devenue un droit pour chaque enfant scolarisé. Les pouvoirs publics ont travaillé à l'élaboration de nombreuses réglementations visant à mettre en exergue les besoins nutritionnels de l'enfant tout en affirmant des règles d'hygiène strictes, l'amélioration de la traçabilité et l'origine des produits utilisés. Le Programme National Nutrition Santé, la loi Egalim ou encore les recommandations du GEMRCN (Groupement d'Étude des Marchés en Restauration Collective et Nutrition) sont autant de démarches qui montrent l'implication des pouvoirs publics dans la restauration scolaire aujourd'hui.

L'architecture de responsabilité de la restauration scolaire au niveau territorial s'articule ainsi :

Tableau 2 – Architecture de responsabilité de la restauration scolaire au niveau territorial

École maternelle et élémentaire	Commune
Collège	Département
Lycée	Région
Université	État

À noter que la présence de restauration au sein du 1^{er} degré (maternelle et élémentaire) n'est pas obligatoire. Cependant, aujourd'hui 80% des écoles communales disposent d'une offre de restauration collective (Cnesco, 2017, biblio p.93). Dès le stade départemental, l'offre de restauration est de droit pour les élèves de chaque infrastructure d'éducation publique, ce qui oblige les différents décideurs politiques à annexer une offre de restauration à chaque unité d'enseignement secondaire de leur territoire.

Les acteurs de la restauration scolaire sont aujourd'hui :

- * les pouvoirs publics : élus, organismes de contrôle et de recommandation (DGCCRF, DDPP, DASS, ANSES, CNA GEMRCN etc..)
- * les personnels des unités de restauration
- * les personnels d'enseignement, de direction et d'administration des unités d'enseignement
- * les élèves
- * les associations de parents d'élèves
- * les associations de consommateurs
- * les fournisseurs de la restauration collective en milieu scolaire
- * les SRC (Sociétés de Restauration Collective)
- * les équipementiers de grande cuisine

Après avoir mis du temps à s'imposer comme un droit de l'élève, la restauration fait désormais l'objet de nombreux débats et préoccupations qui mettent en lumière les différents enjeux d'une telle organisation.

2. Les enjeux de la restauration scolaire

La restauration scolaire répond à différents enjeux :

2.1 Santé publique

L'objectif premier de la restauration en milieu scolaire est de répondre aux besoins physiologiques et nutritionnels de l'enfant, en effet une alimentation adaptée est essentielle au bon développement physique et intellectuel de l'enfant. Le repas du midi leur permet ainsi de suivre les enseignements de l'après-midi. En plus de s'assurer de l'équilibre nutritionnel de la journée, les repas pris en milieu scolaire aide à la lutte contre l'obésité.

Pour atteindre ces objectifs les restaurants scolaires doivent nécessairement mettre en place des menus équilibrés contenant des aliments sains, variés et en quantité suffisante.

2.2 Justice sociale

La restauration scolaire répond à un objectif d'égalité entre tous les enfants, grâce à des coûts pris en charge par les collectivités il facilite l'accès pour les plus démunis, qui n'ont pas les moyens de se nourrir correctement, à des repas équilibrés, diversifiés, sains et de qualité.

2.3 Développement économique

De plus les restaurants scolaires répondent à d'autres objectifs, moins liés à l'enfant, en effet celle-ci permet le développement de l'économie locale grâce notamment à la création d'emplois et à la dynamisation des filières locales.

2.4 Développement durable

Le développement durable est devenu un des enjeux primordiaux de notre société, ainsi les restaurants scolaires doivent également, à leurs échelles, mettre en place des actions à mener. Ainsi la restauration scolaire devra utiliser, d'ici 2022, 50 % d'aliments durables dont 20 % de bio et fournir un repas végétarien par semaine.

De plus le choix d'acteurs locaux pour fournir les denrées alimentaires permet également de réduire l'empreinte carbone. Quatre fois plus de nourriture est gaspillée en restaurant scolaire qu'au foyer (130g/convive/repas contre 32g au domicile). La lutte contre le gaspillage alimentaire est alors essentielle, afin de réduire ces quantités les restaurants ont mis en place diverses actions :

- une meilleure gestion des effectifs et des achats
- l'adaptation aux goûts des enfants
- l'ajustement des quantités
- la prévention auprès des enfants

2.5 Éducation (à l'alimentation, la socialisation et à l'intégration)

Le restaurant scolaire devient également un lieu d'apprentissage lors du déjeuner. La mise en place d'activités lors de cette pause permet d'apprendre aux enfants l'équilibre alimentaire, les plus jeunes (maternelle et élémentaire) découvrent ainsi de nouveaux aliments et l'aspect ludique les pousse à les essayer. Les jeux deviennent alors des outils pédagogiques leur permettant de s'instruire mais aussi de s'intégrer.

3. Les modes de gestion

A l'instar du secteur général de la restauration collective, la restauration scolaire dépend de deux modes de gestion choisis, pour l'un ou pour l'autre, par les collectivités territoriales qui ont en charge la restauration scolaire.

3.1 La restauration scolaire autogérée

Ce mode de gestion confère à la collectivité territoriale en question l'ensemble des activités liées à la restauration scolaire de ses administrés. Elle regroupe l'implantation et la conception des locaux, leur maintenance, l'achat du matériel de production et de transport si besoin, les nombreuses étapes de la production culinaire (élaboration des menus, des fiches techniques, choix des fournisseurs, application des règles d'hygiène, gestion et tri des déchets, gestion des flux, organisation du travail), mais également la gestion et la formation du personnel de cuisine et de service.

Enfin, pour le niveau primaire, la collectivité a en charge la surveillance des élèves durant le temps d'accueil de restauration. En effet, cette compétence est la seule parmi celles citées précédemment à ne pouvoir être déléguée à un opérateur extérieur. Ce mode de gestion permet une liberté certaine pour la collectivité territoriale dans la gestion de son outil de production mais demande une haute expertise dans les domaines cités plus haut.

Selon une étude du GIRA (2018, biblio p.93), 49% des écoles publiques du premier degré ont recours à l'autogestion contre 93% pour le second degré et 91% pour l'enseignement supérieur.

A l'inverse, il existe une autre forme de gestion qui vient pallier les difficultés des collectivités territoriales à gérer ce service de restauration.

3.2 La restauration scolaire concédée :

La restauration scolaire n'étant pas une obligation des collectivités territoriales, elles peuvent déléguer cette compétence à un prestataire extérieur, souvent appelé les Sociétés de Restauration Collective. Ces dernières prennent en charge la globalité du service de restauration scolaire au moyen de contrats onéreux conclus avec les collectivités territoriales.

Selon une enquête du GIRA (2018, biblio p.93), 51% des écoles publiques du premier degré ont recours à la concession contre 7% pour le second degré et 9% pour l'enseignement supérieur.

Le marché de la restauration scolaire concédée s'articule autour des grandes majors de la restauration collective que sont Elios (33% des PDM), Sodexo (30% des PDM) et Scolarest du groupe Compass group (15% des PDM) mais également API (7% des PDM). Ces majors à dimensions internationales ne laissent seulement que 15% des PDM aux autres entreprises d'envergure nationale, régionale ou départementale (LBT Conseil, 2016, biblio p.93).

Différents types de contrats peuvent être conclus entre les gestionnaires d'établissement d'enseignement et les sociétés de restauration collective :

- **l'« assistance technique »** : c'est une prestation d'aide à l'élaboration de la production culinaire avec la présence sur place facultative ou non d'un salarié du prestataire externe. Ce type de contrat s'apparente à du consulting qui vise à former les équipes de l'établissement public dans le but de les professionnaliser davantage.
- **les « dépenses contrôlées »** : ou contrat en régie est une mise à disposition de moyens pour effectuer la prestation. Il n'y a pas d'obligation de résultat. Par exemple, un salarié d'une SRC peut être loué à un établissement public, cela a pour avantage pour ce dernier de ne pas avoir à gérer l'embauche, la gestion et la formation du personnel.
- **les contrats de forfait** :
 - Fixe : seuls les coûts de la matière première sont calculés par couvert, le reste des frais de personnel ou d'exploitation par exemple représente un forfait mensuel ;
 - Au couvert : l'établissement public rémunère le prestataire extérieur au couvert selon un prix forfaitaire désigné contractuellement.

4. Fixation des prix

Article 1 : les prix de la restauration scolaire fournie aux élèves des écoles maternelles, des écoles élémentaires, des collèges et des lycées de l'enseignement public sont fixés par la collectivité territoriale qui en a la charge conformément aux articles L. 212-4, L. 212-2, L. 214-6, L. 215-1, et L. 422-2 du Code de l'éducation.

Article 2 : Ces prix ne peuvent être supérieurs au coût par usager résultant des charges supplémentaires au titre du service de la restauration, après déduction des subventions de toute nature bénéficiant à ce service, et y compris quand une modulation est appliquée.⁴

Aujourd'hui, aucune obligation légale n'impose la réduction ou la gratuité du prix de la restauration scolaire selon le niveau socio-économique des parents. Cette disposition relève seulement de la volonté politique des collectivités (Cnesco, 2017, biblio p.93)

Les prix peuvent varier d'une collectivité à une autre en fonction des différentes politiques adoptées et des ressources économiques détenues par chaque collectivité. Cela s'échelonne à environ 2€70 pour le primaire et 3€30 pour le secondaire. Le prix peut également être indexé au quotient familial selon le choix des collectivités.

5. La législation régissant la restauration scolaire

Du fait de l'appartenance de la France à l'Union Européenne, une double législation s'applique sur le domaine de la restauration scolaire : la réglementation européenne et la réglementation française.

La réglementation européenne s'applique au niveau de :

- l'hygiène, avec la définition en 2002 du « *Paquet Hygiène* » qui vient remplacer l'arrêté français de septembre 1997 conférant des normes en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire. Ce Paquet Hygiène impose la définition de principe de productions et de gestion des risques alimentaires que sont les principes de précaution, de transparence, de recours et d'innocuité. Ces principes visent à limiter les accidents liés à une production culinaire et à mettre en place des procédures de réactivité face aux aléas. Par ailleurs, il définit également une liste d'obligations (de traçabilité, de retrait de produit menaçants pour la santé des consommateurs, d'informations aux

4 CAP CONCOURS. La restauration scolaire [en ligne] disponible sur :

<https://www.cap-concours.fr/enseignement/systeme-educatif/grands-principes-acteurs-reformes-organisation/la-restauration-scolaire-ficpra11005#/page3> (consulté le 23/11/2019)

organismes de contrôle vétérinaire, de tout aléa de production comme la survenue d'une TIAC par exemple. Enfin, le paquet hygiène impose la mise en place d'un Plan de Maîtrise Sanitaire basé sur les procédures HACCP qui permet de mettre en lumière les points critiques de la production qui présentent un danger et l'importance d'y remédier par des actions préventives ou correctives. Ainsi, c'est le Paquet Hygiène qui a impulsé la mise en place des procédures de contrôle de la marche en avant, de la traçabilité des produits et de la conservation des plats témoins.

- l'alimentation, avec en 2003 un règlement visant à l'obligation d'afficher sur les menus la présence d'OGM dans les composants alimentaires mais également par un décret en 2002 promulguant l'affichage obligatoire de l'origine des viandes bovines.

La réglementation française s'applique au niveau de :

- l'hygiène, avec notamment l'obligation de déclaration d'activité de production culinaire dans un établissement scolaire auprès des services vétérinaires (DDPP) prévu par l'arrêté N°2009-241 du 21/12/2009. La responsabilité de l'exploitant, en termes de maintien et d'obligations de résultats sur les conditions d'hygiène, est donc engagée par cette déclaration.
- la nutrition, les recommandations du GEM RCN (Groupement d'Étude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition) établies en 2001, sont passées comme loi avec le décret n°2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire. Ces recommandations portent sur la fréquence de la composition nutritionnelle des repas comme par exemple la présence quotidienne d'un plat protidique à chaque repas⁵. Ainsi, en fonction de la teneur protéique d'un aliment et de son rapport protides/lipides, un aliment va être selon le GEM-RCN « encouragé, limité ou à fréquence libre ». Ces recommandations nutritionnelles sont indexées sur les besoins nutritionnels des élèves par rapport à leur niveau scolaire (maternelle, primaire, adolescent et adulte). De plus ces recommandations visent et imposent la mise en place d'un Plan Alimentaire : établi sur une durée de vingt repas, il permet de gérer les fréquences d'apparitions des plats

⁵ Fiche recommandations nutritionnelles sur les plats protidiqes GEM-RCN/2015, page 5

en fonction de leur constitution nutritionnelle et du public vers lequel il se dirige. Le plan alimentaire permet d'atteindre des objectifs nutritionnels en assurant l'équilibre nutritionnel des repas, d'abord, mais également l'équilibre économique et organisationnel avec la planification anticipée des commandes et de la production.

Aliments	Fréquence sur 20 repas
Viande non hachée	4 fois
Poisson	4 fois
Produit frit	4 fois
Légumes (en accompagnement)	10 fois
Féculent (en accompagnement)	10 fois
Plat de viande	4 fois
Entrée de crudités	10 fois
Fruit cru en dessert	8 fois

Tableau 3 - Plan alimentaire sur 20 repas, source Envoyé Spécial du 17 juin 2019 "Cauchemar à la cantine".

Cette loi de 2011 ne prévoit toutefois aucune obligation ni indication quant à la qualité des produits utilisés. La loi n°2004-806 du 9 août 2004 prohibe les distributeurs automatiques de produits alimentaires et de boissons payants et accessibles à tous les élèves dans les établissements du premier et second degré.

La loi EGALIM n°2018-938, promulguée par le gouvernement français le 1^{er} Novembre 2018 est la dernière grande loi structurante de la restauration collective à mission de service public. Elle prévoit l'obligation pour les services de restauration collective à mission de service public, l'obligation de proposer au minimum 50% de produits alimentaires distingués par un label de qualité (label rouge, AOP, IGP, mention « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale, écolabel pêche durable, mention « fermier, produit à la ferme ou produit de ferme » si cette appellation répond à un label au cahier des charges précis défini

réglementairement, mention Spécialité traditionnelle garantie, logo « Région Ultra périphérique »). A l'intérieur de ce pourcentage doivent figurer au moins 20% de produits issus de l'agriculture biologique. Les pourcentages s'appliquent sur la valeur HT des achats réalisés pour une année civile. Par ailleurs, il est demandé aux acteurs de la restauration collective publique de privilégier, en dehors des pourcentages cités précédemment, les produits issus de la filière équitable ainsi que des projets alimentaires territoriaux.⁶

Elle impose également un affichage et une communication électronique au moins une fois par an à l'attention des convives, de la composition des 50% de produits issus de filières de qualité ainsi que des dynamiques visant à valoriser les produits issus des filières équitables. Cette mesure prend effet au 1^{er} janvier 2020.

Il est demandé une diversification des protéines par l'adoption d'un plan pluriannuel de diversification des protéines, notamment par l'inclusion de protéines de sources végétales dans les menus, en substitution des protéines animales. De novembre 2019 à novembre 2021 au plus tard, les établissements doivent, à titre expérimental, mettre en place la proposition d'un menu végétarien (aucune protéine d'origine animale sauf les œufs et les produits laitiers). Cette disposition concerne les établissements dont la moyenne de repas servis sur une année dépasse les 200 couverts par jour.

La loi Egalim intervient également dans le domaine de l'utilisation des matières plastiques de production, de transport et de distribution des produits alimentaires à destination de la restauration scolaire. Ainsi, au 1^{er} janvier 2020, les bouteilles plastiques d'eau plate ne sont plus tolérées dans les établissements reliés à un réseau d'eau potable. Aussi, au 1^{er} janvier 2025, rentre en vigueur l'interdiction de l'utilisation de contenants plastiques pour la cuisson, la réchauffe et le service des denrées alimentaires.

Enfin, cette loi prévoit la mise en place dans chaque établissement d'un plan de lutte anti-gaspillage qui doit permettre de revoir les modes de production, la récupération et la valorisation post-consommation par la mise en place d'un diagnostic préalable de l'état du gaspillage alimentaire dans les établissements⁷.

⁶ RnPAT. Réseau national des projets alimentaires territoriaux, 2019 [en ligne]. Disponible sur : <http://rmpat.fr/les-projets-alimentaires-territoriaux-pat/> (consulté le 2/12/2019)

⁷ Décryptage loi EGALIM et restauration collective - Version du 7 juin 2019

Chapitre 3 - Les habitudes alimentaires : d'une prise de conscience globale à un intérêt individuel

L'alimentation est un domaine pluridisciplinaire. L'alimentation a une dimension affective liée au plaisir, sociologique liée aux comportements alimentaires et à l'organisation des prises alimentaires. Le budget représente également une contrainte dans l'organisation des menus. L'ensemble de ces facteurs reflètent une prise de conscience globale en vue d'adopter une alimentation saine et responsable.

1. Les comportements alimentaires, reflet d'une nouvelle demande

82% des Français déclarent être plus attentifs à leur alimentation depuis trois ans. Les nouvelles demandes alimentaires sont issues généralement des mouvements sociaux émergents. Ils sont généralement en confrontation directe avec un autre régime alimentaire. Lutte contre la nourriture industrielle face à des produits locaux, prise de conscience des conditions d'élevages intensifs et réduction d'une consommation de masse face à une consommation de proximité. Au sens large, le comportement alimentaire est en train d'évoluer en fonction d'une prise de conscience de masse⁸.

1.1 Nouvelle demande, nouvelle génération

Les comportements alimentaires peuvent aussi s'expliquer par un changement démographique et générationnel.

- La génération X : elle englobe les individus nés entre les années 1970 et 1980, qui se posent peu de question en alimentation. C'est une génération impactée par la sécurité alimentaire. Ils accordent peu d'importance à leurs habitudes alimentaires.
- Les Milléniaux, représentent la génération du « pourquoi ? » : ils s'interrogent sur leurs nouveaux besoins nutritionnels et leurs nouvelles habitudes alimentaires. Ce qui

8 OBSOCO. *L'observatoire du rapport des Français à la qualité dans l'alimentaire*, 2016, 3p. [en ligne]. Disponible sur : <http://www.lobsoco.com/newsletter-obsoco/juin2016/> (consulté le 27/11/2019)

s'explique par leur grande préoccupation environnementale. Les Milléniaux représentent la génération du changement.

- La génération Z : née après l'an 2000, sont dans la continuité des Milléniaux, soucieux de leur alimentation, ils sont habitués à ces nouveaux régimes alimentaires.

En partant de cette analyse générationnelle nous pouvons avancer qu'il existe plusieurs profils alimentaires. Dans une certaine limite, les changements alimentaires ne se résument pas à des conflits générationnels, mais aux nouveaux modes de consommation promus par ces générations.

1.2 Changements alimentaires

Le végétarisme est l'un des premiers mouvements en matière de changement alimentaire. Il met en corrélation les mauvais usages d'une consommation excessive de viande, une défense de la condition animale avec un grand intérêt pour l'alimentation durable. Pour donner suite à ce mouvement, certaines variantes sont apparues, le régime végan, qui consiste à ne manger aucun produit issu ou dérivé de l'animal. Le régime flexitarien est apparu peu de temps après, il exprime la volonté de manger des denrées d'origine animale à fréquence limitée, en privilégiant la qualité à la quantité. Ces régimes sont basés principalement sur la réduction voire la suppression de la consommation de viande pour une meilleure qualité de vie alimentaire. D'autres, consomment une majorité de produits locaux et s'inscrivent dans un régime locavore.

Outre les changements de régime alimentaire, Jean Pierre Poulain explique dans son livre que l'alimentation ne changera pas selon deux principes. La temporalité : les aliments consommés lors du déjeuner ne pourront pas, dans l'absolu, être consommés le matin, comme un poulet rôti au petit déjeuner par exemple. La différenciation : certains aliments sont réservés à une catégorie de personne comme la consommation du bœuf de Kobe ou la dégustation de grand caviar. (Poulain, 2013, biblio p.93)

1.3 Culture et alimentation

La culture ainsi que la religion impactent de manière indirecte le comportement alimentaire.

Les musulmans ont des contraintes alimentaires qui éliminent certains aliments de leur alimentation et doivent par conséquent adapter leur nouvelle manière de consommer. Les cultures latines sont quant à elles, basées sur une alimentation très variée mais avec une prédominance pour des aliments gras ou l'addition de plusieurs aliments avec un fort taux de matière grasse. A travers ces deux exemples d'une culture forte, où l'alimentation retranscrit une forme d'appartenance à une cohésion sociale, nous pouvons voir que ce que nous mangeons reflète de façon générale ce que nous sommes. Nous remarquons également cette différence au niveau territorial. Certaines régions sont plus ou moins riches de certains produits. La région méditerranéenne est plus favorable à une consommation de poissons et de légumes du soleil que le nord de la France. C'est ainsi que les cultures et les territoires influencent l'alimentation. Cependant, la globalisation des produits est là pour réduire ces écarts (Ministère de l'Agriculture, 2013, biblio p.93)

1.4 Esthétique et alimentation

Le paraître est un critère inévitable dans notre société, certains individus font la lutte aux kilos. Esthétique imparfaite, atout de séduction sont les deux causes pour laquelle nous faisons des régimes. Un combat qui peut être mené de manière excessive. En 2000 est apparu le régime Dukan, régime basé sur une consommation de produits carnés, chose qui avec le recul s'efface face aux nouveaux modes de consommation raisonnée. Nous remarquons donc une évolution en matière de rééquilibrage alimentaire et non plus de régime. Depuis toujours, palier à une faiblesse fait vendre, ce qui explique la diversité des propositions pour réduire son tour de taille et ainsi adopter une alimentation saine et variée. De nos jours les entreprises vont même jusqu'à livrer à domicile les repas minceurs, ce qui montre que la demande d'une alimentation saine pour perdre du poids est présente. En ce qui concerne le social, le poids est à l'origine d'exclusion ou d'intégration sociale, ce qui explique que l'alimentation est un facteur de sociabilisation.

1.5 Budget et alimentation

Outre l'aspect social qui intervient dans la prise alimentaire, le budget est un second point important dans l'alimentation. De nos jours, ce que nous mangeons est cloisonné par le

budget que nous y mettons, même si une partie de la population essaie d'inverser cette tendance en privilégiant la qualité face aux prix. Dans des milieux avec un faible pouvoir d'achat, les produits industriels occuperont une place importante, de par leurs prix compétitifs issus d'une économie d'échelle de l'entreprise et d'une économie des matières premières souvent de mauvaise qualité. En plus de ce contexte économique variable, intervient l'amplitude des journées de travail et les temps consacrés aux repas. Ici nous pourrions parler d'une consommation palliative de ces produits, généralement pour pallier la « flemme de faire à manger » ou au « je n'ai pas le temps de faire à manger, je rentre tard ». L'alimentation se construit donc en fonction d'un budget et d'une organisation de la prise alimentaire ainsi que du temps consacré à celle-ci.

A l'inverse, une mise en avant de produits labellisés, bio ou artisanaux va avoir un effet généralement positif sur l'alimentation. Nous constatons cette mise en valeur dans les supermarchés. L'augmentation des étalages bio et produits labellisés ne cesse de croître. Ainsi nous pouvons voir que les lieux d'achats, le label ou la marque sous laquelle est vendu le produit est un autre facteur déterminant dans le processus d'achat du consommateur.

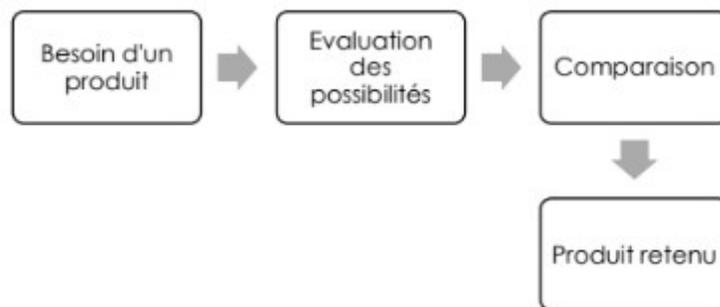


Figure 1 - Processus d'achat d'un produit alimentaire

1. Le besoin du produit est généré par le mode de consommation adopté par l'individu ainsi que la gamme de produits qu'il utilise.
2. L'évaluation des possibilités représente à la fois le lieu où l'individu va acheter son produit, en relation avec l'étendue de la gamme du produit et les prix proposés.

3. La comparaison fait appel à sa perception et à sa connaissance de la marque, du distributeur, d'une labellisation ou de la connaissance du produit.
4. Le Produit retenu est la somme de toutes les étapes franchies par l'individu afin de répondre à son besoin alimentaire.

La labellisation et la marque se démocratisent petit à petit face à des productions réduites et locales. Cependant, pour le consommateur, le label représente un gage de qualité et une sécurité quant à la consommation de celui-ci. Cela s'inscrit dans une démarche durable et responsable pour son alimentation.

2. Une alimentation durable dans un environnement responsable

Suite à un constat général, l'alimentation est devenue une préoccupation importante dans nos sociétés actuelles. Véritable engagement social et préservation de savoir-faire, notre alimentation s'inscrit dans une démarche responsable et durable.

2.1 Territoire et alimentation

Pour une alimentation durable avec des produits écologiques, le développement des territoires est nécessaire au bon fonctionnement de l'économie et de la disponibilité des produits.

Les collectivités territoriales (régions, départements et communes) sont préoccupées par la qualité de vie de leurs habitants ainsi que par l'économie locale. C'est ainsi qu'apparaît la notion d'une alimentation locale, qui favorise les acteurs locaux en matière d'alimentation. Nous le remarquons avec l'approvisionnement des restaurants scolaires, le développement des circuits courts, l'augmentation de marchés des producteurs, qui valorise l'image territoriale.

Pour établir le lien entre consommation, alimentation et localité, les collectivités ont dû construire un Plan Alimentaire Territorial. Prévu par la loi d'avenir pour l'agriculture, il a pour objectif de donner un cadre stratégique et opérationnel pour des actions économiques, environnementales et sociales dans le domaine de l'alimentation.

Pour la dimension économique, il s'agit d'une consolidation des filières agricoles du territoire, d'un rapprochement entre l'offre et la demande pour ainsi réduire les nombreux intermédiaires de production. Le PAT c'est également la contribution à la préservation des espaces ruraux. Ce qui créera une valeur ajoutée au territoire.

L'enjeu environnemental est le développement de produits locaux, la valorisation d'un nouveau mode de consommation, une production biologique, et une lutte contre le gaspillage alimentaire, ainsi qu'une consommation de masse.

Pour le coté social, l'éducation alimentaire et l'accessibilité sociale sont les deux enjeux clefs de ce Plan Alimentaire Territorial. La sensibilisation au développement des territoires est aussi importante qu'indispensable pour permettre à la population d'adopter une alimentation durable. Cette sensibilisation est à l'initiative de tous les acteurs engagés dans cette démarche responsable. Ferme éducative, ateliers découvertes avec les producteurs, produits locaux dans les cantines, animation aux centres de loisirs sont indispensable pour éduquer la population au travail et aux produits locaux. Les aides pour contribuer à ce système sont variées et s'installent dans échelle publique à dimension européenne et territoriale.



Figure 2 - Financement du Projet Alimentaire Territorial

Politiques publiques : PNNS et PNA : plan national nutrition santé et programme national alimentation, sont des organismes alimentaires responsables de l'équilibre alimentaire de la population.

Financements européens : FSE et programme Horizon : Fond social et solidaire et le programme horizon ont pour but de favoriser les actions durables.

Collectivités territoriales : FISIL et DETR : Les fonds de soutien à l'investissement local et les dotations d'équipement des territoires ruraux ont pour objectif de développer et réduire les inégalités locales.

Une alimentation durable est donc un projet porté par les collectivités territoriales et soutenue par tous. Cependant, les producteurs doivent prendre en compte cette démarche pour préparer leur production en amont ainsi qu'en aval pour assurer une qualité optimale des produits proposés.

2.2 Producteurs et produits

Aller au plus court serait la devise des producteurs d'aujourd'hui. Néanmoins les agriculteurs ont constaté une évolution de leur technique de production. Ce sont eux qui doivent être à l'initiative d'une production locale et responsable. Les agriculteurs ont donc une grande responsabilité avec de nombreuses contraintes. La réduction des produits phytosanitaires est l'un des enjeux primordiaux pour une meilleure agriculture. Il est mis à disposition des agriculteurs des feuilles de suivi pour contrôler les végétaux, et même la formation dans certaines fermes pilotes.

De plus, un outil a été créé par le ministre de l'agriculture de l'agroalimentaire et de la forêt, et l'ACTA (Réseaux des instituts techniques agricoles), qui se nomme « agroécologique ». C'est un outil accessible gratuitement en ligne pour établir un diagnostic écologique de sa production. Ce qui, dans un premier temps, peut être une solution alternative avant de faire la démarche pour obtenir le label Agriculture Biologique.

Les agriculteurs sont donc accompagnés dans cette démarche environnementale en vue de produire des produits de qualité durable.

Les produits répondent donc à un cahier des charges pour pouvoir bénéficier d'une labellisation ou répondent à certains critères en vue d'une commercialisation de produits locaux. Le but étant de créer un lien entre producteur, produit et consommateur.

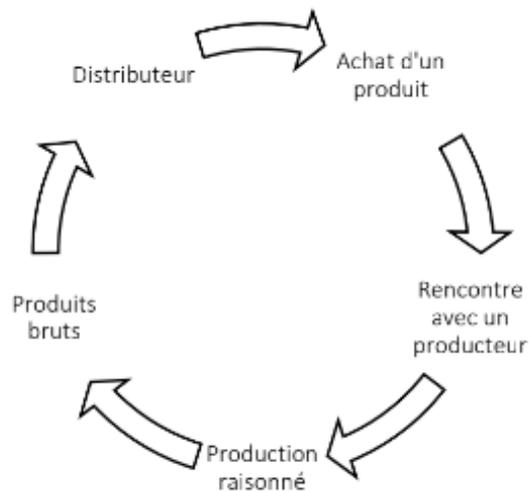


Figure 3 - Cycle de rencontre : Producteur – Consommateur

C'est ainsi que le cycle de rencontre entre producteur et consommateur s'effectue, l'achat d'un produit se fait par la connaissance d'un producteur ou d'un produit issu d'une agriculture raisonnée. Le lieu de distribution est donc le premier facteur de détermination de choix d'un produit. L'achat se fera en direct sur site ou dans une enseigne de distribution. Le producteur qui pratique une production raisonnée vendra des produits bruts avec un seul intermédiaire qui est celui de la grande distribution, ou sans intermédiaire en circuits courts.

3. Une alimentation raisonnée, une nouvelle alimentation pour nos enfants

Pour les enfants et les adolescents, l'alimentation de manière collective se caractérise par la confrontation entre les habitudes prises dans son environnement familial et les différentes habitudes des autres individus. Nous pouvons donc constater plusieurs comportements différents selon l'âge et, par conséquent, des habitudes différentes selon les âges.

3.1 Comportements enfantins face à l'alimentation

Suite à l'analyse du CERIN sur l'alimentation des adolescents d'aujourd'hui, nous avons pu noter qu'il existe plusieurs profils selon l'âge des enfants.

- Avant 10 ans, l'alimentation est confiée entièrement aux parents. L'enfant n'émet pas d'avis objectif sur son alimentation. Le « j'aime » et « j'aime pas » sont les seuls indicateurs qui indiquent les préférences de l'enfant.
- A partir de 10 ans : l'enfant a une plus grande autonomie. Il a un premier contact à l'alimentation de par le fait de faire ses premières courses, qui sont implicitement guidées par un adulte de référence. Il réalise ses premières expériences extérieures chez ses amis, rencontre de deux environnements, il « copie » les goûts « des grands » avec le café, les fromages forts ou les fruits de mer.
- Pour les 11-14 ans : ici, les normes familiales sont importantes. Les repas de références sont ceux partagés par la famille. C'est également durant cette période que l'adolescent vivra ses premières expériences au restaurant, en famille. Les repas pris à l'extérieur généralement chez les grands-parents, oncles et tantes seront aussi des références en matière d'alimentation. C'est ainsi que l'adolescent va forger ses premiers avis en matière d'alimentation en faisant références à ses expériences.
- A l'âge de 15 ans : l'attrait de la liberté. Dans cette tranche d'âge l'enfant affirme ses goûts alimentaires. Les goûts sont développés grâce à la prise de repas à l'extérieur entre amis mais aussi par une certaine autonomie en se préparant soi-même ses repas.

Ce cap est symbole d'une revendication de sa liberté et de sa maturité à faire des choix en matière d'alimentation.

- Pour les adolescents entre 15 et 18 ans : Le jeune adulte doit équilibrer son alimentation entre normes diététiques, sensation de faim et de satiété, et la liberté de choix sur ce qu'il veut manger. L'adolescent est partagé entre les différents régimes alimentaires qu'il apprécie tels que le fast-food ou la cuisine équilibrée. Il est à noter que dans cette tranche d'âge l'adolescent prend généralement l'habitude de grignoter.

Les enfants ne réagissent pas tous d'une même manière face à leur alimentation. Néanmoins il est important de préciser que le comportement de l'enfant dépendra de son environnement social, culturel et éducatif (CERIN, 2009, biblio p.93).

3.2 L'alimentation durable chez l'enfant

Ici, nous développerons deux points de vue : l'alimentation durable perçue par les enfants et les démarches mises en place pour l'introduction des produits locaux dans la restauration scolaire.

Comme expliqué dans l'ouvrage « *Comportement Alimentaire, rédigé par l'INRA* » nous allons expliquer ce qui détermine ou oriente les comportements alimentaires du point de vue d'un enfant (INRA, 2012, biblio p.93).

L'enfant développe au fur et à mesure une sensibilité qui lui est personnelle au vu de son cadre alimentaire prescrit. Généralement la famille et la restauration scolaire sont les deux terrains où l'enfant explore et éduque son palais. Pour un enfant l'alimentation au premier abord est signe de plaisir et de gourmandise, l'apport nutritionnel et l'équilibre alimentaire se développeront dans un second temps. C'est ainsi que généralement les légumes et les fruits sont préférés au détriment des féculents et des produits gras ou sucrés.

La notion d'alimentation raisonnée ne sera pas perçue directement par l'enfant, elle sera transmise de façon indirecte. Pour un enfant la perception de manger des bons produits se fera par différents marqueurs. Une institution socialisatrice telle que les grands parents par exemple, représente pour eux l'esprit d'une autre époque où les approvisionnements se faisaient au jardin, où la nourriture qui leur est servie reste de bonne qualité. Cela peut expliquer la connaissance du produit par l'enfant, il a déjà mangé ce produit dans un contexte affectif. Un marqueur visuel, les enfants sont sensibles aux couleurs et à l'image du plat. Des couleurs ternes donneront moins envie que des couleurs vives et un produit uniforme. L'esthétique est très importante pour les enfants. Les enfants sont également sensibles aux odeurs, c'est à cet âge-là que l'enfant forme ses souvenirs et habitudes organoleptiques. Ces trois facteurs mis en corrélation font que l'enfant, au premier abord, est séduit par un plat.

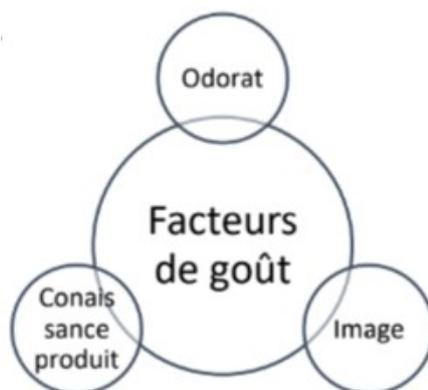


Figure 4 - Facteurs de goût de l'enfant

Il en revient donc de la responsabilité de la famille ou de la restauration scolaire de bien appréhender en amont ces trois facteurs principaux pour mieux équilibrer l'alimentation de l'enfant.

Susciter l'envie est donc l'enjeu principal des familles et de la restauration scolaire. En effet les méthodes sont les mêmes mais appliquées à deux échelles différentes. En effet, l'éducation alimentaire est une responsabilité à double entrée, d'une part les familles espèrent que leur enfant mange correctement au restaurant scolaire et d'une autre, l'espoir que la continuité de l'équilibre alimentaire mis en place dans le scolaire soit prolongée durant les repas pris au sein de la famille.

Les moyens mis en œuvre pour intégrer les produits locaux dans l'alimentation de l'enfant s'inscrivent dans une démarche qui prend en compte :

- La sensibilité de l'enfant : Aspects organoleptiques.
- La production culinaire : Nouvelles recettes, associations de saveurs
- La dimension culturelle : Découverte d'une cuisine de différents horizons, avec des produits typiques.
- L'éducation alimentaire : Expliquer, montrer l'intérêt de l'utilisation de ces produits ainsi que leur origine.

- Sociabiliser l'enfant avec la nourriture : Repas, lieux d'échanges et de partage, des avis extérieurs peuvent influencer l'enfant dans son comportement alimentaire.

Ces éléments vont donc permettre à l'enfant de mieux comprendre l'introduction des produits issus d'une agriculture raisonnée et de mesurer à leur âge l'importance de l'alimentation et ainsi développer les prémices de l'équilibre alimentaire ainsi que la notion d'alimentation de proximité.

Pour conclure, les habitudes alimentaires ont un intérêt global dans notre société car elles déterminent notre façon de manger, notre façon de consommer et permettent ainsi de savoir ce que nous voulons laisser aux autres générations. Par conséquent, l'ensemble de la chaîne de l'alimentation, de la production à la distribution en passant par la demande, doit être dirigé vers le même objectif, celui d'adopter une alimentation raisonnée. L'éducation alimentaire est donc la retransmission des habitudes alimentaires de notre entourage. Cette prise de conscience doit être abordée de manière éducative pour apprendre aux enfants l'intérêt et l'impact d'une alimentation durable dans une économie globalisée.

Grâce à nos recherches nous avons pu mettre en lien la restauration scolaire, les circuits courts et l'évolution des habitudes alimentaires. En effet on constate qu'avec l'évolution des pratiques et des habitudes alimentaires et les nouveaux modes de consommations les enjeux environnementaux sont désormais omniprésents et une clé de l'avenir dans nos sociétés. La restauration est un secteur qui impacte sur les façons de penser et les a priori des individus sur des produits et des menus différents et est impacté par ces changements dans les modes de fonctionnement et d'approvisionnement, ainsi la restauration collective influe sur le comportement de nombreuses personnes dès le plus jeune âge et permet donc de sensibiliser aux « pratiques ». D'un autre côté, l'utilisation, dans la restauration collective, des circuits courts est une des réponses possibles aux nouvelles attentes en matière de développement durable des convives. Ainsi avec l'étude de ces éléments nous nous sommes demandés en quoi les prises de conscience sociétales en matière d'alimentation poussent à la valorisation des circuits courts dans la restauration scolaire.

PARTIE 2

MÉTHODE ET ANALYSE DE L'ÉTUDE

INTRODUCTION

Nous avons réalisé toutes les études documentaires dans cette première partie pour identifier et étudier chaque élément de notre problématique. Nous présentons désormais toute notre méthodologie qui nous a amené à découvrir, traiter et approfondir notre sujet ainsi que le processus chronologique de notre question de départ jusqu'à l'organisation des résultats.

Chapitre 1 - Déroulement de notre méthodologie

Nous allons, dans un premier temps, présenter le déroulement de notre méthodologie. (cf schéma annexe B)

1. Le choix de notre thème

Nous avons choisi de traiter le thème « *Prise de conscience et valorisation des circuits courts en restauration scolaire* ». Il s'agit d'un sujet qui s'inscrit pleinement dans l'actualité et auquel, en tant qu'étudiants, nous sommes directement confrontés. En effet, il y a de nos jours une prise de conscience en matière de consommation : de nombreuses personnes souhaitent consommer de manière réfléchie, responsable, tant en matière de santé que d'environnement. C'est pour cette raison que nous nous sommes intéressés à la valorisation des circuits courts afin de satisfaire les convives, les professionnels de la restauration scolaire mais également répondre aux attentes des parents.

Cependant nous avons mis quelques mois à définir précisément notre thème puisque nous sommes partis d'un nom plus vaste avant d'en ajouter les éléments essentiels qui relateraient parfaitement ce vers quoi nous voulions tourner nos recherches. Les « circuits courts » présentent beaucoup d'aspects et nous nous sommes finalement arrêtés sur l'idée que nous souhaitions traiter la façon dont ceux-ci étaient mis en place au sein de la restauration scolaire en relation avec les prises de conscience des consommateurs.

2. L'élaboration de la problématique

Durant la même période de recherche du thème définitif, nous avons élaboré notre problématique qui, elle aussi, a connu certains changements.

Nous nous sommes tout d'abord posé plusieurs questions :

- Les circuits courts sont-ils beaucoup utilisés en restauration scolaire ?
- Si tel est le cas, les restaurants les mettent-ils assez en avant ?
- Qu'apportent ces circuits courts dans le domaine collectif ?
- Cette mise en place des circuits courts découle-t-elle des envies des consommateurs ?
- Quelles sont les nouvelles attentes des consommateurs ?

Il nous fallait donc réussir à formuler une question qui reprendraient toutes celles-ci, afin d'intégrer tous nos questionnements, ce qui nous a alors amené à définir la problématique suivante :

« En quoi les prises de consciences sociétales en matière d'alimentation poussent à la valorisation des circuits courts en restauration scolaire ? »

Cette question nous alors permis de lancer clairement la direction de nos recherches mais également de formuler nos hypothèses qui permettraient de répondre à cette problématique.

3. Nos recherches

Afin d'étoffer nos connaissances sur le thème, nous avons travaillé sur plusieurs supports de recherches tels que des livres, des sites internet, des articles avant d'aller à la rencontre des premières personnes concernées par la restauration scolaire et les circuits courts : enfants, parents et professionnels.

Chapitre 2 - Les hypothèses

Les tendances de consommation évoluent depuis plusieurs années. La recherche d'une manière de consommer plus responsable et plus saine entraîne la restauration scolaire à se pencher sur ses nouvelles attentes. Pour répondre à notre problématique, nous avons établi quatre premières hypothèses :

- **Hypothèse 1 : Les familles délèguent à l'école la responsabilité du déjeuner**
- **Hypothèse 2 : La restauration scolaire redéfinit son offre de produit car elle se préoccupe de la qualité des repas servis aux enfants**
- **Hypothèse 3 : La mise en place des circuits courts en restauration scolaire impacte l'enfant dans ses choix alimentaires**
- **Hypothèse 4 : L'enfant est prescripteur du déjeuner en restauration scolaire**

Cependant, au fil de nos recherches et du travail de terrain que nous avons pu mener, nous avons redéfini ces hypothèses, les reclassant dans un ordre qui répondrait davantage à notre problématique.

Nous nous sommes donc arrêtés sur les hypothèses suivantes :

- **Hypothèse 1 : La famille exige de la restauration scolaire qu'elle fonctionne en circuits courts**

Les familles se reposent sur les écoles pour nourrir leurs enfants le midi. Cette délégation entraîne une confiance envers les établissements. Les parents attendent des cantines qu'elles éduquent leurs enfants en matière d'alimentation, qu'elles prennent le relais de ce qui est effectué à la maison lors des repas familiaux. Cependant, les écoles doivent rassurer les parents en leur fournissant, notamment, un gage de qualité suffisant pour que cette délégation soit permise car nous pensons que les parents ont des attentes fortes en matière d'approvisionnement. En effet, au vue des tendances actuelles, les familles attendent que ces

prises de conscience soient effectives également dans les restaurants scolaires, pour que leurs enfants bénéficient de produits locaux et de qualité.

➤ **Hypothèse 2 : La restauration scolaire redéfinit son mode de fonctionnement car elle se préoccupe de la qualité des repas servis aux enfants**

Il est essentiel pour la restauration scolaire de fournir des repas de qualité car les enfants sont amenés à les consommer régulièrement, voire quotidiennement. Nous pensons que les restaurants scolaires sont prêts à revoir leur modes de fonctionnement, notamment pour l'approvisionnement qu'il est important de réaliser en circuits courts pour amener cette qualité de repas recherchée.

➤ **Hypothèse 3 : L'enfant est prescripteur du déjeuner en restauration scolaire**

Cette hypothèse nous permet de voir si les repas en restauration scolaire sont définis par les enfants, par leurs goûts, leurs envies.

➤ **Hypothèse 4 : La mise en place de circuits courts en restauration scolaire impacte l'enfant dans ses choix alimentaires**

Pour cette dernière idée nous pensons que l'enfant, en consommant des produits locaux à l'école, souhaite consommer de la même manière au sein de son foyer. L'approvisionnement en circuits courts influencerait donc sur les choix alimentaires de l'enfant.

Chapitre 3 - Les études terrains

Afin d'apporter les réponses à nos hypothèses, nous avons réalisé différentes études. Des entretiens semi-directifs et non-directifs avec les différents acteurs qui influencent les comportements des enfants de 7 à 15 ans. Nous avons participé à des tables rondes ainsi que

des commissions. Nous sommes également intervenus au sein d'une structure scolaire pour comprendre et analyser le comportement des enfants, ce qu'ils recherchent et attendent en termes d'alimentation, de nutrition, en fonction de leur âge.

3.1 Micro-trottoirs

Dans un premier temps, nous avons réalisé un micro-trottoir afin d'avoir une idée générale sur ce que pensent les parents de la restauration scolaire et ainsi aborder notre thématique. Pour cela, nous nous sommes rendus devant une école lors de la sortie des classes (École élémentaire public d'Espère dans le Lot). Le but de ce micro-trottoir était d'évaluer si nos questions étaient compréhensibles ou non et de les affiner. Mais également de savoir si les parents étaient impliqués dans l'alimentation de leur enfant. Cela nous a permis de guider les entretiens semi-directifs, déterminer les thèmes à aborder lors des entretiens et de créer des supports adaptés pour les enfants car nous nous sommes rendu compte que les entretiens sous forme de question pour les enfants n'étaient pas très concluants. (cf. annexe C et D)

3.2 Guide d'entretien

En ce qui concerne le guide d'entretien, nous en avons créé un que nous avons dans un premier temps respecté, surtout pour les entretiens avec les professionnels. Cependant, nous nous sommes rendu compte que l'on attendait deux types de réponses, c'est pour cela qu'outre l'utilisation de questions référentes qui se trouvent dans le guide d'entretien, nous avons eu recours à d'autres techniques, notamment pour la conférence RSE, la commission des menus et l'entretien avec le collectif cantine, soit nous observions, soit nous posions des questions volontairement très ouvertes dans le but de ne pas influencer les réponses des individus et d'obtenir une certaine spontanéité, ce qui nous a permis de classer les priorités des volontés parentales et de voir dans l'imaginaire des enfants où se situait notre sujet.

Lors des entretiens avec les parents, il a été volontaire de notre part de ne pas introduire la notion des circuits courts afin de voir si cette notion était l'une de leur première volonté. Les deux simples questions qui leur ont été posées sont les suivantes :

- Quelles sont les exigences en matière de restauration scolaire ?
- Quels sont les objectifs du collectif qualité cantine ?

3.3 Entretiens

Afin de réaliser notre projet, nous avons décidé d'interroger des professionnels de la restauration scolaire, des parents et des enfants. Nous avons interrogé plusieurs personnes pour obtenir différents points de vue sur le sujet. L'objectif de ces entretiens était de connaître les enjeux des circuits courts en restauration scolaire mais également l'impact qu'ils ont dans les choix alimentaires de l'enfant. L'ensemble de ces entretiens réalisés nous a permis d'avancer sur notre projet en déterminant des hypothèses et en essayant d'y répondre au mieux et à notre échelle.

Le tableau ci-dessous reprend l'ensemble des études de terrains effectuées et des personnes interrogées pour la réalisation de notre projet.

Tableau 4 – Récapitulatif des études terrains

Etudes terrains	Date
Entretiens semi-directifs avec des parents et des enfants à l'école élémentaire d'Espère dans le Lot.	15/11/2019
Commission des menus dans une agglomération proche de Toulouse.	18/12/2019
Entretien semi-directif dans une cuisine centrale à Basso Cambo.	09/01/2020
Conférence INRA (Institut national de recherche agronomique) à l'ISTHIA (Institut Supérieur du Tourisme de l'Hôtellerie et de l'Alimentation avec Monsieur D. Sociologue.	17/01/2020
Entretien individuel sur la création d'un cantine 100 % bio « La Calandrette », à Toulouse.	21/01/2020
Entretien non-directif avec le collectif cantine (parent d'élève) à Toulouse.	30/01/2020
Entretien collectif avec deux classes de 26 élèves de niveaux CE1 et CM2 dans les Landes. « L'assiette de tes rêves dans la cantine de tes rêves »	10/02/2020
Table ronde du Périgord avec Anais Lafond (Diététicienne) ; Estelle Pellet (Responsable des affaires scolaires) ; Laetitia Peuch (Responsable de la cuisine centrale).	20/02/2020
Table ronde « La Responsabilité Sociale des Entreprises » à Toulouse.	02/03/2020

Après chaque entretien, nous avons fait le choix de retranscrire les interviews pour faciliter l'analyse dans un tableau de confrontation.

3.4 Intervention à l'école

Étude projective : L'assiette de tes rêves dans la cantine de tes rêves

Dans le cadre de notre test projectif, nous avons souhaité étudier une population d'élèves de niveau élémentaire. Pour ce faire, nous avons rencontré les équipes éducatives d'une école élémentaire située non loin de la ville de Mont-de-Marsan dans les Landes (40). Cette étude a été menée sur deux classes de 26 élèves de niveaux CE1 et CM2. Une note d'information récapitulative a été transmise ainsi que les documents (cf. annexe C) aux deux institutrices concernées afin qu'elles puissent mener à bien l'étude.

Après leur avoir exposé notre problématique et les enjeux liés à la collecte de données pour notre projet, nous avons construit, en intelligence avec l'équipe du RASED, (Réseau d'Aides Spécialisées aux Élèves en Difficulté) en poste sur cette école composée d'une psychologue scolaire et d'un maître spécialisé, un document permettant à l'enfant interrogé de nous fournir des multiples réponses corédigées par des spécialistes de la pédagogie.

Ainsi, l'élaboration de ce document s'est faite grâce aux conseils de l'équipe du RASED qui a validé le document final. Ceci résulte d'un choix de notre part. En effet, il nous semblait essentiel de confier aux personnels compétents, le soin d'adapter à la fois nos questions mais également le support de rédaction aux enfants. De ce partage de compétence, nous produisons un document approprié à la récolte d'un maximum de données.

Le document se divise en trois étapes : (cf. annexe C)

➤ « L'assiette de tes rêves dans la cantine de tes rêves » : L'enfant dessine l'assiette de ses rêves dans la cantine de ses rêves, puis, il relie chaque élément de l'assiette à une étiquette selon une légende précise qui identifie l'origine de production de l'aliment. Enfin, il renseigne l'étiquette appartenant à chaque aliment en inscrivant le nom de cet aliment mais également en entourant un sigle qui nous permet d'identifier la motivation de son choix (goût, aspect nutritionnel bénéfique, nostalgie ou origine locale)

Cette étape nous a permis de récolter des données spontanées des motivations de l'enfant en termes alimentaires sans jamais l'orienter vers une réponse précise. Nous avons donc introduit au milieu de plusieurs critères, notre recherche d'informations quant à l'importance de l'origine locale des produits pour l'enfant.

➤ « Questions sur ta cantine » : Il est demandé à l'enfant de notifier s'il a connaissance de l'origine de ce qu'il consomme au sein de sa restauration scolaire et le cas échéant, d'inscrire l'origine de cette information.

Cette question relativement peu impliquante pour l'enfant résulte d'un souhait d'identifier, s'il y a lieu, la source de sensibilisation (individus, affichages ou autres) de l'enfant vis-à-vis de l'origine locale ou non des produits consommés au sein du restaurant scolaire.

➤ « Choix d'un menu » : Ici, sont proposés trois menus qui ne se différencient non pas sur leurs compositions mais sur leurs intitulés : un menu 100% bio, un menu 100% local, un menu sans indication particulière. Il est demandé à l'enfant d'élaborer un classement préférentiel par ordre croissant.

Cette dernière étape a été conçue dans le but de permettre à l'enfant de nous montrer quelles pourraient être ses motivations et préférences en termes de choix alimentaires dans le contexte d'une offre donnée.

Enfin, cette étude a été menée sans sensibilisation préalable des enfants à la restauration scolaire, aux circuits courts ou à toutes autres thématiques liées aux enjeux de notre projet.

Cette démarche est une volonté de notre part. En effet nous présumons que l'enfant est un individu malléable socialement, qu'il acquiert à l'âge auquel nous l'interrogeons les normes que lui transmettent les agents socialisateurs auxquels il est confronté - que nous aurions pu incarner - et de façon exponentielle dans la structure sociale que constitue l'école. De fait, nous ne voulions pas mesurer l'effet d'une sensibilisation de notre part de l'enfant à ces problématiques ainsi que sa capacité à les intégrer et à les restituer mais plutôt réaliser un état des lieux des perceptions et des représentations de l'enfant vis-à-vis de la restauration scolaire et des enjeux soulevés par la valorisation des circuits courts dans ce secteur.

Conclusion

Il était important pour nous de commencer par expliquer les choix cruciaux que nous avons dû faire afin de mener à bien notre projet. L'ensemble des études présentées dans cette deuxième partie a été primordial pour nous permettre de répondre à nos hypothèses. Elles nous ont permis d'acquérir l'ouverture d'esprit nécessaire afin d'affiner les axes du sujet que nous voulons traiter. La dernière partie du projet tutoré sera donc consacrée à l'analyse et aux réponses de nos hypothèses, nous permettant de répondre ainsi à notre problématique finale qui est : En quoi les prises de conscience sociétales en matière d'alimentation poussent à la valorisation des circuits courts dans la restauration scolaire ?

PARTIE 3

RÉSULTATS ET ANALYSE

INTRODUCTION

Les résultats de notre étude se trouvent dans :

1. Le tableau récapitulatif de nos études terrains (voir Partie 2, Chapitre 3)
2. Les retranscriptions de nos entretiens en annexes (F à M)
3. Les tableaux statistiques des thèmes abordés par les parents (figure 5, 6 et 7)
4. Les exemples de tests projectifs en annexe C
5. Le tableau récapitulatif des résultats des tests projectifs en annexe D
6. Les tableaux de confrontation des entretiens en annexe O

Nos relativisons l'ensemble de nos résultats et des analyses que nous pouvons en tirer au regard de l'échelle de l'étude que nous avons pu mener, en fonction de nos moyens, du temps imparti ainsi que de nos compétences.

Chapitre 1 - L'origine macro-économique de l'introduction des circuits courts de proximité

1. L'industrialisation des productions alimentaires et son impact sur la restauration scolaire

Au sortir de la Seconde Guerre mondiale, la France est dans une situation sanitaire et nutritionnelle dramatique. Il faut alors d'urgence produire en grande quantité avec beaucoup de rendement. Ainsi apparaissent l'ultra mécanisation de l'agriculture et l'industrialisation de la production alimentaire qui, d'après nos enquêtes, ont eu des conséquences néfastes : « *Et quand on a commencé à mettre beaucoup d'argent dans le monde agricole pour la mécanisation à outrance, il y a eu des effets terribles. Il n'y a plus de limites.* » M.P,

professeur d'ingénierie et directeur de cabinet de conseil, ISTHIA, extrait de la table ronde du 02/03/20.

Il émerge alors un nouveau modèle de production de la restauration scolaire que s'accordent à dénoncer les parents du Collectif Cantine : « ***Mais de toute façon, quand on remonte un peu l'histoire, on se rend compte que ce sont les industriels qui font les normes, qui ont vendu cette cuisine.*** » Mme X, parent d'élève, Toulouse, extrait de l'entretien du 30/01/20. Et « ***Pour moi c'est pas de la cuisine, c'est de l'industrie*** » M.X, parent d'élève, Toulouse, extrait de l'entretien du 30/01/20.

La conférence de Monsieur D, sociologue de l'INRA, nous permet de consolider les arguments cités précédemment. En effet, ce dernier indique que l'industrialisation est un processus qui avait la volonté de purifier la nature par la société notamment en standardisant les cultures. La nature était alors perçue comme une menace à maîtriser.

Mais les dérives de cette industrialisation outrancière ont conduit à l'émergence d'un nouveau paradigme : on passe d'une « ***approche écologique de la santé*** » (par la charte d'Otawa) en 1980 à une « ***écologisation de l'alimentation*** » M.D, sociologue, ISTHIA, extrait de la conférence du 17/01/20, soit le passage d'une prise en compte de l'environnement sur le mangeur à une prise en compte du mangeur sur l'environnement. Le mangeur et les pratiques professionnelles liées à l'alimentation sont alors appréhendées sous le prisme de la préservation de la nature, de la santé et d'un développement durable d'un nouveau modèle agricole.

« ***Écologiser l'alimentation ne se résume pas à chercher plus de nature mais à multiplier le nombre de solidarités entre le mangeur et de nouveaux êtres, et faire en sorte que les mangeurs soient attentifs à toute une série d'entités, qu'il faut prendre en compte pour essayer de redéfinir nos manières de manger.*** » M.D, sociologue, ISTHIA, extrait de la conférence du 17/01/20

Il existe donc, après l'ère de l'industrialisation de masse, une dynamique nouvelle qui cherche à réduire l'impact de l'Homme sur l'environnement au travers de l'alimentation et des pratiques professionnelles qui en découlent.

« Aujourd'hui : manger c'est manger avec des co2, des animaux qui souffrent et des sols qui s'appauvrissent. » M.D, sociologue, ISTHIA, extrait de la conférence du 17/01/20

2. Le « bon sens »

Cette notion, évoquée en particulier par Monsieur P, lors de la table ronde RSE, renvoie au fait que la production locale et la consommation locale sont des preuves de bon sens économique car elles permettent de valoriser les ressources d'un territoire tout en alliant qualité et maîtrise des coûts. Cette notion est à mettre en relation avec « l'inégalité des territoires » évoquée lors de notre entretien avec la cuisine centrale périgourdine. De fait, l'inégale répartition des ressources alimentaires oblige selon une logique de « bon sens », l'utilisation à bon escient des denrées présentes sur le territoire, ce qui permet dans l'absolu de créer un patrimoine propre à chaque espace géographique. Avec l'industrialisation, le fait d'utiliser les produits locaux s'est peu à peu délité : *« Avec l'industrialisation, les produits sont disponibles pour tout le monde, partout donc c'est aussi de la perte ou du gâchis »* M.P, professeur d'ingénierie et directeur de cabinet de conseil, ISTHIA, extrait de la table ronde du 02/03/20.

Le « bon sens » renvoie donc à l'idée, qu'avant l'industrialisation, la production alimentaire se faisait avec la production agricole locale sans produire d'externalités négatives que l'on connaît aujourd'hui, liées aux transports des marchandises ou encore à l'utilisation d'intrants chimiques pour améliorer le rendement.

« Alors c'est une question de bon sens [...] finalement si on produit localement [...] et qu'au niveau de la restauration collective, on va chercher des producteurs locaux [...]. Quelque part si on veut allier de la qualité et de l'économique [...] il faut avoir du local, il faut tisser des liens locaux, il faut retrouver une économie locale pour permettre justement des marges d'efficacité économique. » M.P, professeur d'ingénierie et directeur de cabinet de conseil, ISTHIA, extrait de la table ronde du 02/03/20.

Ainsi, selon nos enquêtés, la prise de conscience de la perte de ce « bon sens » à travers l'industrialisation de la production alimentaire et donc de la restauration scolaire serait à l'origine de l'introduction des circuits courts de proximité au sein de la restauration scolaire.

3. Tensions d'un secteur en transition

Le passage d'une production agricole industrialisée aux circuits longs à l'émergence des circuits courts n'est pas sans difficulté.

La temporalité

En effet, lors de nos entretiens nous avons pu observer qu'il existe tout d'abord une tension entre l'aspect impératif de la production quotidienne de la restauration scolaire et le temps de production agricole. Ainsi, cette perception et cet usage de la temporalité peut être un frein en cela qu'il constitue un écart entre les attentes et les possibilités de réponse à ces attentes des différents acteurs de la restauration scolaire. Il subsiste alors une difficulté d'accorder les planifications de livraison et de production qui peuvent s'expliquer par le fait que la restauration scolaire fonctionne, pour le cas de productions de grande capacité, sur un modèle industriel, tandis que les nouveaux modèles agricoles émergents et parties prenantes des circuits courts de proximité sont basés sur des temps de production plus longs que ceux de l'agriculture conventionnelle.

La vision du producteur d'œufs bio : « *C'est qu'il y a beaucoup de gens aujourd'hui , parce qu'on est tellement loin de ce système-là, qui ne comprennent pas qu'il faut du temps. [...] Aujourd'hui tout le monde a tellement l'habitude de prendre le téléphone, d'appeler la coopérative d'achat et trois jours après c'est devant la porte* » M.G, agriculteur, ISTHIA, extrait de la table ronde du 02/03/20, s'oppose au constat fait par un professionnel de la restauration scolaire : « *Et nous professionnels de la restauration collective, on a des œillères. Pourquoi ? Parce qu'on travaille depuis des années, on a un système qui nous dit "ce système fonctionne depuis des années et c'est le meilleur et on va pas sortir de ce*

créneau. » M.A, directeur de la restauration scolaire, ISTHIA, extrait de la table ronde du 02/03/20

Les perceptions et a priori sur le retour au local et au bio

Les acteurs de la restauration collective souhaitent rompre avec le présupposé que le bio et le local sont un retour vers d'anciennes méthodes désuètes et un archaïsme certain. Ainsi Monsieur P et Monsieur G, s'accordent à dire que le mouvement actuel de valorisation des circuits courts de proximité, notamment en restauration scolaire résulte d'un équilibre entre respect de la terre et technologie avancée au service de la production et du bien-être de ceux qui la réalisent. « *Moi je suis tout le temps à la recherche de technologies me permettant de gagner du temps* » déclare M.G, agriculteur, ISTHIA, extrait de la table ronde du 02/03/20 tandis que M.P, professeur d'ingénierie et directeur de cabinet de conseil, ISTHIA, extrait de la table ronde du 02/03/20, ajoute « *On peut industrialiser les choses, automatiser les choses, ça restera du bon produit, du produit bio mais dans le bien-être de ceux qui produisent, que les choses puissent se faire de manière automatisée ou semi-automatisée sans que ça dénature le produit.* »

Emergence d'une nouvelle fonction dans le monde agricole

Avec l'industrialisation de l'agriculture d'après-guerre, la fonction de l'agriculteur se résumait à la production. Il vendait ensuite l'entièreté de sa production à un grossiste ou revendeur professionnel en perdant sciemment la maîtrise de son circuit de commercialisation puisque le modèle dans lequel il s'inscrit l'y contraint. Aujourd'hui ce modèle subsiste toujours en grande majorité mais des nouvelles structures émergent et mettent en conflit deux modèles économiques. Il y a donc une opposition entre les « *petits qui veulent tout gérer tout seul et les gros qui produisent et vendent tout à des revendeurs.* » M.G, agriculteur, ISTHIA, extrait de la table ronde du 02/03/20

Dorénavant, l'essor des circuits courts a fait naître la fonction commercialisation au cœur des productions agricoles. Dans cette logique le producteur doit être à même, au regard des règles d'hygiène, de marketing ou de gestion, de commercialiser sa production. Or lors de nos

entretiens nous avons pu constater l'écart entre la volonté et les compétences nécessaires à cette fonction. En effet, produire et vendre sont deux métiers différents et cela crée des tensions dans les entreprises agricoles car le temps de travail étant largement occupé par la production, la commercialisation est un processus complexe et chronophage que les agriculteurs peuvent avoir du mal à gérer.

« C'est vrai qu'on voit que la fonction de production et la fonction de commercialisation c'est deux fonctions différentes. C'est pas parce qu'on produit des très bons produits, qu'on sait ou qu'on a le temps ou les moyens de bien les vendre. » M.P, professeur d'ingénierie et directeur de cabinet de conseil, ISTHIA, extrait de la table ronde du 02/03/20.

CONCLUSION

La valorisation des circuits courts de proximité dans la restauration émerge donc d'un mouvement relativement général de refus d'une société alimentaire industrialisée. Cependant, il est à noter que deux mondes cohabitent aujourd'hui et que les acteurs de la restauration scolaire doivent conjuguer efforts de valorisation des circuits courts avec habitudes et fonctionnements industriels.

Chapitre 2 - L'évolution des pratiques alimentaires

1. De nouvelles demandes liées aux préoccupations environnementales

Depuis plusieurs années les changements climatiques sont devenus une préoccupation majeure dans nos sociétés. Un des domaines où chacun peut agir est l'alimentation.

Ainsi ces préoccupations ont poussé les individus à adapter leurs pratiques alimentaires, et à fournir une nouvelle demande. On assiste ainsi à une baisse de la consommation de viande et à une volonté accrue de consommer des protéines végétales avec une forte demande pour les légumineuses **« Les légumineuses ont une grande place dans les débats qui visent à reconnecter l'alimentation, la santé, l'agriculture et l'environnement : elles ont un rôle d'objet frontière »** M.D, sociologue, ISTHIA, extrait de la conférence du 17/01/20

Lors de l'entretien à la cuisine centrale toulousaine et lors de la commissions menu la demande d'un repas végétarien par semaine a été mise en avant. En effet la demande de repas sans viande a doublé en quelques années (de 7 % à 15%) , cet élément nous montre ainsi que les parents souhaitent éduquer leur enfant à la consommation de nouveaux régimes limitant la viande. Nous avons également constaté avec l'avis émis par la diététicienne de notre table ronde en Périgord, que la demande des végétariens est en hausse et remet en question la place des circuits courts.

« ...mais ça arrive en même temps que les menus végétariens arrivent une fois par semaine, ça va créer de nouvelles recettes et au niveau nutritionnel il y a un impact, évidemment, mais au niveau de la construction des menus à part ce menu végétarien, que la pomme elle soit bio ou non cela ne change rien ». Mme L, diététicienne, Cuisine centrale Sarlat La Canédats, extrait de la table ronde du 23/01/20

Les régimes qui limitent la viande prennent de plus en plus d'importance chez les enfants, valeurs inculquées par les parents, la restauration scolaire ne doit pas donc faire l'impasse sur la mise en place de ces menus. Néanmoins, nous pouvons voir que l'ordre d'importance apporté aux changements alimentaires est variable. Pour certains, les produits de proximité sont une priorité alors que pour d'autres, les recettes adaptées à leurs régimes alimentaires sont plus importantes.

La population demande ainsi que leur repas soit durable avec une assiette responsable qui n'impacte pas l'environnement **« Aujourd'hui, notre attachement au climat passe par l'alimentation. Auparavant, penser l'alimentation signifiait se préoccuper des critères sanitaires, nutritionnels et organoleptiques. Aujourd'hui, se rajoute le critère de la**

neutralité écologique du contenu de l'assiette » M.D, sociologue, ISTHIA, extrait de la conférence du 17/01/20

2. Une prise de conscience des professionnels et des institutions

Ainsi les agriculteurs notamment avaient la volonté de changer leurs modes de productions mais devaient attendre ces demandes afin de faire accepter leurs produits aux restaurants collectifs et aux industries agro-alimentaires : *« n'ayant pas de recul de quelques années en arrière je peux pas dire mais je pense que il y a quelques années avant que le bio arrive, enfin que le local arrive, je doute qu'ils auraient accepté ma demande de mettre mes œufs en rayon »* M.G, agriculteur, ISTHIA, extrait de la table ronde du 02/03/20

Ainsi les responsables de la restauration scolaire ont pris conscience de l'évolution des mentalités et des nouvelles demandes mais se posent des questions concernant la façon de faire à adopter et quels produits il est possible d'utiliser *« La discussion qu'on a ce soir, pour moi elle n'aurait pas existé il y a 7/8 ans, c'est vraiment dans l'air du temps de se poser ces questions-là. Et de voir tous ces aspects là pour arriver à un but qui n'était pas le même quelques années auparavant. La mentalité de par les générations et de par aussi la demande qu'on va avoir de nos clients ou des professionnels vis-à-vis du producteur est totalement différente de ce que l'on pouvait trouver. »* M.A, directeur de la restauration scolaire, ISTHIA, extrait de la table ronde du 02/03/20

Face aux nouvelles demandes, les institutions ont décidé de mettre en place une réglementation obligeant les professionnels de la restauration collective à intégrer les produits bio, de qualité et les menus végétariens dans leurs offres (loi EGALIM). La création de ces normes techniques a pour objectif que ces principes deviennent des normes sociales qui soient adoptées de façon naturelle par les individus, que cela devienne une normalité, ce processus reste cependant difficile et long à être mis en place *« C'est intéressant le passage de la contrainte technique à la norme, moi je dirai plutôt de la norme technique à la norme sociale, que quelque chose soit posé de l'extérieur et devienne intériorisé et fasse partie du comportement des gens. »* M.S, maître de conférence en sociologie de l'alimentation, ISTHIA, extrait de la table ronde du 02/03/20

3. Les réponses

Afin de répondre aux demandes formulées par les individus, les restaurants scolaires mettent en place différents systèmes. On retrouve ainsi la présence d'un menu sans viande au choix lors des déjeuners mais aussi des régimes flexitariens ou des repas intégralement réalisés avec des produits biologiques.

Pour réaliser ces options les professionnels se fournissent auprès de producteurs locaux et ou biologiques, créent de nouveaux plats (notamment végétariens ou végétans), forment leur personnel à l'utilisation des produits de ce type et informent leur convives de ce qu'ils mangent. **« on fait des menus végétariens ça va créer de nouvelles recettes, on fait du bio »** Mme L, diététicienne, Cuisine centrale Sarlat La Canedat, extrait de la table ronde du 23/01/20

Nous avons également les réponses de professionnels convaincus par la mise en place d'une cuisine de proximité, le résultat d'un travail en amont et en aval, et d'un certain nombre de convictions affirmées dans leurs cuisines.

« ...quand je parle de cuisine bio pour moi ce n'est pas acheter des carottes bio et voilà on a fait une cuisine bio, pour moi c'est un tout, c'est à dire on fait attention au gaspillage, attention en amont, c'est à dire on calcule bien le nombre d'enfants... » Mme G, chef cuisinière, Toulouse, extrait de l'entretien du 21/01/20

L'introduction des circuits courts ou d'aliments biologiques n'est pas uniquement leur utilisation, mais le résultat d'une vigilance au niveau de leur logistique et d'une valorisation de ces savoirs, qui permettra de convaincre et de répondre au mieux aux attentes émises par la population.

On constate également que pour normaliser et généraliser ces habitudes, il est nécessaire de former les personnes qui n'en n'ont pas les moyens, en effet, l'apprentissage de nouvelles techniques culinaires et de nouveaux goûts font comprendre l'intérêt de ces modes de consommations **« La connaissance technique peut permettre de changer la préférence**

alimentaire. La question de la connaissance n'est pas seulement intellectualisée, c'est une expérience » M.D, sociologue, ISTHIA, extrait de la conférence du 17/01/20

Chapitre 3 - La réalité du terrain : Les professionnels de la restauration scolaire face aux circuits courts.

Face aux circuits courts, les professionnels de la restauration scolaire affrontent des obstacles, adoptent des démarches et mettent en place des procédures qui permettent de voir apparaître peu à peu de nouveaux modes d'approvisionnement et de production, plus proches du producteur.

1. Définition des circuits courts par les professionnels : entre complexités et nuances

Les professionnels que nous avons interrogés nous apportent diverses réponses quant à leur définition des circuits courts. En effet, il semble que cela se rapporte en premier lieu au nombre d'intermédiaires présents entre le producteur et le consommateur. Les professionnels sont donc en accord avec la définition officielle d'un circuit court proposé par le ministère de l'agriculture.

Cependant, certaines nuances sont à apporter puisque nous avons pu remarquer que les professionnels qui initient une démarche de circuit court, le font également dans un souci de qualité du produit. Cela les conduit à ajouter des critères tels que biologiques, issus de l'agriculture raisonnée ou sous-label de qualité.

Il n'existe donc pas chez les professionnels, une réponse unique à la problématique de la définition des circuits courts en cela qu'il s'agit parfois d'une volonté de promouvoir un nouveau système économique - différent du modèle industriel et de ses intermédiaires actuels - mais également de procéder à une augmentation de la qualité intrinsèque du produit par le circuit court.

De plus, le critère du local, de la proximité rentre en considération lorsque les professionnels usent des circuits courts car les uns conçoivent cette démarche en étroite liaison avec la proximité territoriale des aliments consommés, alors que d'autres n'associent pas unanimement les circuits courts à la consommation locale. Enfin, une dernière frange dénonce le fantasme de la proximité s'il n'est pas couplé avec des garanties qualitatives, autrement dit, s'il s'exerce toujours dans le contexte d'une agriculture conventionnelle.

En somme, les différents professionnels rencontrés illustrent les circuits courts par :

- La présence d'un intermédiaire maximum dans le processus d'achat ;
- La garantie qualitative des produits (label de qualité, agriculture biologique ou raisonnée) ;
- La proximité géographique des produits achetés

Ces notions se confondent, s'entrecroisent et ne nous permettent pas à ce jour de proposer une définition unique des circuits courts pour les professionnels de la restauration scolaire mais plutôt d'observer une globalité complexe d'un secteur en transition.

« Au moins les enfants ils mangeront local, mais ça ne veut pas dire forcément bio non plus ou naturel en tout cas. » Mme G, chef cuisinière, Toulouse, extrait de l'entretien du 21/01/20

« Nous c'est la proximité. [...] Puis il y a une histoire au niveau politique, je pense que les élus le voient comme ça. C'est aussi qu'ils font travailler le territoire, c'est un tout. Effectivement, c'est économique aussi, d'une partie éthique, c'est bien, moins de gasoil, des produits de saison, mais c'est aussi une volonté politique de faire travailler des gens du coin qui s'implantent, qui restent et qui y vivent. Et qui du coup développent le territoire. »

Mme V, responsable des affaires scolaires, Cuisine centrale Sarlat La Canedat, extrait de la table 23/01/20

« Pour les enfants c'est mieux, car il y a moins de pesticides, et cela permet de contribuer au développement des territoires. [...] Je pense que le mangé local c'est bien, car le fruit sera plus frais que celui qui aura fait trois tours de la terre. Et le local favorise l'économie

régionale et nationale. Une pomme locale peut être moins saine qu'une pomme bio qui a un intermédiaire. Je pense que le point fort du circuit court, c'est le développement économique et garder des territoires agricoles. » Mme X, diététicienne, Cuisine centrale Basso Cambo, extrait de l'entretien du 06/01/20.

Ces extraits illustrent, pour un même rôle, la complexité de la représentation des circuits courts et des différentes notions abordées précédemment pour les professionnels de la restauration scolaire.

2. La réglementation : une variable essentielle

2.1 Le code des marchés publics

Dans le cadre d'une restauration scolaire publique, les procédures d'achat sont soumises aux législations française et européenne de mise en concurrence formalisée de l'offre. Ainsi, à l'instar de la cuisine centrale de Toulouse, ou encore de l'UPC de Monsieur A, Directeur de la restauration d'une intercommunalité (table ronde RSE), il existe une réalité d'acheteurs de grande capacité au sein de la restauration scolaire publique.

Du fait des procédures formalisées d'appel d'offre (en fonction de seuils financiers), la rédaction de ces derniers n'est pas libre et il ne peut être spécifié tel ou tel producteur local. Il est donc nécessaire que ces acheteurs créent des lots d'achats spécifiques avec des intitulés de produits se différenciant par des normes reconnues et officielles pour privilégier la production locale et correspondre aux attentes légales. Par exemple, au lieu de créer un appel d'offre intitulé « steak haché de bœuf », les acheteurs publics doivent nommer leur appel d'offre « Steak haché de bœuf bazadais ». Cette dénomination étant protégée géographiquement, l'acheteur rend donc possible la participation des éleveurs de bœuf bazadais préalablement identifiés ou non. Cette démarche constitue une adaptation ou une interprétation de la loi afin de pouvoir s'y adapter et de pallier la faible prise en considération des procédures d'achats de produits locaux et de circuits courts à grand volume dans les normes européennes. Cette notion a été évoquée lors de l'entretien avec les cuisines centrales de Toulouse et lors de la table ronde RSE notamment par la parole de Monsieur A, directeur de la restauration.

Par ailleurs, les professionnels nous ont confié appliquer, lors de leurs appels d'offre, des critères objectifs qui leur permettent de sélectionner leurs fournisseurs. Chaque critère obtient un nombre de points attribués et permet d'effectuer un classement des fournisseurs. Ainsi, la cuisine centrale de Toulouse, toujours dans un souci de respecter la réglementation européenne, affecte des critères de nombre d'intermédiaires dans le choix de ses fournisseurs, ce qui leur permet de sélectionner des circuits courts :

« Nous dans les marchés, ce que l'on a mis pour les circuits courts, nous imposons des critères auxquels les fournisseurs répondent et nous affectons une note à chaque critère, c'est celui qui a la meilleure note qui remporte le marché. Par exemple, le nombre d'intermédiaires pour certains produits. [...] Nous avons des yaourts bio locaux d'Ariège, si on sait que le producteur peut nous livrer en direct nous mettons la note maximale (10), alors que nous affectons 5 points entre 1 à 3 intermédiaires et plus de 3 intermédiaires, 0 point. C'est l'une des seules ficelles que nous avons pour avoir des produits en circuits courts. » Mme X, diététicienne, Cuisine centrale Basso Cambo, extrait de l'entretien du 06/01/20

Ainsi, le code des marchés publics, dans le cadre d'achats de grand volume, peut freiner les dynamiques d'approvisionnement en circuit court de proximité en ne valorisant pas les appels d'offre spécifiques à la production locale. Cependant, les professionnels ont à cœur de trouver des solutions techniques qui leur permettent de valoriser les circuits courts dans leurs structures.

2.2 La loi EGALIM

Au travers de nos entretiens nous avons pu constater que la Loi EGALIM a été relativement bien appréhendée par les acteurs de la restauration scolaire.

En effet, il semble que cette loi n'a pas posé de problèmes aux structures qui avaient déjà initié une conversion vers les produits de qualité, biologique ou de circuits courts.

Rappelons, comme nous en avons pris conscience lors de notre entretien avec la cuisine centrale de Toulouse, que cette loi n'impose aucune disposition quant aux circuits courts de proximité. Cependant, nos entretiens nous ont démontré que lorsque les professionnels

réorganisent leurs achats pour aller vers plus de qualité, les trois paramètres : local, bio et de circuits courts se confondent. C'est cet élément qui permet de penser que la Loi EGALIM favorise, malgré elle, les circuits courts de proximité.

Ainsi la loi EGALIM est venue conforter les équipes de la cuisine centrale périgourdine dans leur démarche de qualité mais aussi dans une proposition de menus végétariens antérieurs à la loi. Cela permet de « **concrétiser les actions mises en place** » Mme Y, responsable, Cuisine centrale Basso Cambo, extrait de l'entretien du 06/01/20. C'est un appui envers les parents mais également envers les élus. Cet argument est repris par Mme G (création cantine 100% bio) en cela que la loi EGALIM a été plus simple à appliquer dans son infrastructure du fait de l'avance qu'elle avait prise dans cette démarche. La législation apparaît ainsi comme un catalyseur des démarches entreprises par différents acteurs de la restauration scolaire.

Par ailleurs, comme nous l'a mentionné Monsieur P, lors de la table ronde RSE, la volonté réglementaire de la loi EGALIM est un rééquilibrage des relations entre la restauration scolaire et ses fournisseurs.

De plus, à plusieurs reprises, nos enquêtés ont mentionné l'importance de la réglementation dans la production de normes sociales. En effet, la réglementation apparaît à première vue comme une contrainte technique à affronter pour les professionnels mais elle initie un processus d'appropriation de la norme technique à la norme sociale qui permet de faire évoluer les structures, tant dans leurs modes de fonctionnement que dans les perceptions sociales de ceux-ci.

« **Après c'est comme tout, c'est la réglementation qui impose et après c'est absorbé par la société et après ça devient la norme** » M.P, professeur d'ingénierie et directeur de cabinet de conseil, ISTHIA, extrait de la table ronde du 02/03/20.

D'une façon globale, les acteurs de la restauration scolaire que nous avons rencontrés sont au fait des dispositions liées à la loi EGALIM portant sur l'approvisionnement (en termes de qualité des produits) et bien que devant faire face à des problèmes d'ordre techniques, sont plutôt favorables à cette loi.

3. L'approvisionnement : un défi complexe

La restauration scolaire par ses volumes de production et la diversité de ses convives répond à un processus d'approvisionnement complexe qui constitue aujourd'hui la principale contrainte à la valorisation des circuits courts.

La restauration scolaire existe dans un paradigme qui exige d'importants volumes auxquels les petits producteurs n'ont pas de réponses évidentes. Cela entraîne une mise à l'écart de l'approvisionnement direct chez le producteur au profit de centrales d'achat ou de grossistes.

« On a quelqu'un en face de nous qui peut nous fournir en œufs, s'il a une petite exploitation et moi gros consommateur, je vais pas le référencer parce qu'il sera dans l'incapacité de me livrer mes 12 000 repas quotidiens ou mes 1 800 000 repas par an. » - M.A, directeur de la restauration scolaire, ISTHIA, extrait de la table ronde du 02/03/20

L'approvisionnement en produits locaux est donc complexe, les processus de référencement des petits producteurs sont longs et fastidieux *« Il faut qu'on réfléchisse maintenant à les référencer parce que les processus sont longs »* Mme A, responsable fidélisation, ISTHIA, extrait de la table ronde du 02/03/20

De plus, les professionnels de la restauration scolaire soulignent la difficulté pour eux de libérer à la fois du temps mais également d'acquérir les compétences nécessaires à la recherche et à l'accompagnement administratif des petits producteurs locaux dans la réponse aux appels d'offre. En effet, au sein de structures comme la cantine 100% bio ou la cuisine centrale périgourdine, ce sont soit le magasinier soit le chef de cuisine qui ont pour rôle de référencer les producteurs locaux. Cependant : *« Nous professionnels on ne sait pas acheter directement auprès des producteurs, on n'a pas le temps, les moyens et les compétences »* M.A, directeur de la restauration scolaire, ISTHIA, extrait de la table ronde du 02/03/20. Ce constat démontre toute la complexité de l'essor et de la valorisation des circuits courts dans la restauration scolaire.

« C'est un travail continu, nous devons donc connaître l'offre locale, comme recevoir les fournisseurs, aller dans les salons, rendez-vous. » Mme X, diététicienne, Cuisine centrale Basso Cambo, extrait de l'entretien du 06/01/20

Ce défi de l'approvisionnement est cependant en passe d'être relevé et fait l'objet de multiples efforts de la part de différents acteurs. En effet, l'émergence des plateformes logistiques pour mettre en lien les producteurs et la restauration scolaire est porteuse d'espoir. Elle va permettre de pallier les fossés qui existent entre le monde de la restauration scolaire et les producteurs.

« Fédérer des producteurs locaux, les différencier, ça ça va intéresser la restauration collective qui là, va pouvoir travailler avec ces gens-là » M.P, professeur d'ingénierie et directeur de cabinet de conseil, ISTHIA, extrait de la table ronde du 02/03/20.

Cet engouement se vérifie avec le fait que la cuisine centrale périgourdine passe par une plateforme départementale de producteurs locaux pour s'approvisionner. Cependant, il doit être notifié que le circuit court s'en trouve rallongé d'un intermédiaire, quantité acceptée par la définition officielle d'un tel processus.

Il existe également une dynamique positive entre les professionnels de la restauration scolaire pour travailler avec les petits producteurs notamment par un partage des compétences et un accompagnement administratif d'adaptation à la réglementation de la restauration scolaire : s'obtient alors un échange gagnant-gagnant dans lequel se crée du lien social et une amélioration de la valorisation des circuits courts de proximité.

« On va imaginer un planning [...] trois mois à l'avance, ça permet en fonction de ses brebis de pouvoir planifier sa production. Et on arrive à travailler ensemble parce que moi de mon côté, j'ai fait un effort de lui planifier sa production et lui pour qu'il réponde favorablement aux 12 000 fromages blancs j'ai mis l'aspect sanitaire "moi je ne vais vérifier que le fait que vous respectiez les règles (d'hygiène) " » « Donc on va se tourner vers nos producteurs pour leur dire " Nous on peut vous aider dans la démarche" » M.A, directeur de la restauration scolaire, ISTHIA, extrait de la table ronde du 02/03/20

« Il faut que les fournisseurs se rendent compte de nos besoins et savoir si cela leur convient. Il faut s'adapter. » Mme X, diététicienne, Cuisine centrale Basso Cambo, extrait de l'entretien du 06/01/20

Il apparaît alors une nouvelle forme de relations entre les professionnels de la restauration scolaire et les producteurs, ce qui met à mal les grands principes de l'industrie agroalimentaire et de ses circuits longs.

« Si on veut que ça fonctionne [...] il faut faire l'effort d'aller voir le producteur et de dire "Comment vous pouvez faire et on va essayer de s'adapter pour qu'on puisse travailler ensemble" » M.P, professeur d'ingénierie et directeur de cabinet de conseil, ISTHIA, extrait de la table ronde du 02/03/20.

Enfin, ce processus d'adaptation du monde la restauration scolaire à l'hétérogénéité des systèmes de commercialisation des produits issus des circuits courts de proximité se pérennise par l'hypothèse d'un de nos acteurs interrogés :

« Mais peut-être que demain ça sera un métier de la restauration collective, vraiment quelqu'un qui va aller, vraiment l'acheteur dans le bon sens du terme, pas l'acheteur qui est derrière un bureau et qui fait des appels d'offre. Un acheteur qui va prendre son bâton de pèlerin et qui va aller chez les producteurs "J'ai besoin de ça, quand est-ce que tu peux me fournir ?", et essayer de centraliser tout ça. Aujourd'hui ça n'existe pas. » M.A, directeur de la restauration scolaire, ISTHIA, extrait de la table ronde du 02/03/20

Par ailleurs, certains agriculteurs tiennent le même discours et sont prêts à adapter leur mode de production pour entrer sur le marché de la restauration scolaire, ce qui prouve que le dialogue n'est pas unilatéral et que ces démarches sont porteuses d'espoir et de valorisation des circuits courts de proximité dans la restauration scolaire.

« Les professionnels de la restauration ne souhaitent pas utiliser d'œufs coquilles, porteurs de salmonelle, vous espérez quand même ouvrir une brèche pour vendre votre production ou ça sera facile pour vous ? » M.A, directeur de la restauration scolaire, ISTHIA, extrait de la table ronde du 02/03/20

« Oui moi j'envisage potentiellement, dépendant de comment ça évolue, que à terme moi-même j'achèterai un labo pour faire de l'ovoproduct. » M.G, agriculteur, ISTHIA, extrait de la table ronde du 02/03/20

Les acteurs de la restauration scolaire sont donc en train de prendre la mesure du changement qui s'opère en admettant que les modes de fonctionnement changent et que la restauration scolaire de demain devra évoluer vers les circuits courts de proximité.

4. L'aspect financier, une barrière à l'évolution

Interrogés sur les premières contraintes qui apparaissent lors d'un changement de paradigme, certains acteurs comme Monsieur P et Monsieur A, lors de la table ronde RSE, mais encore le vice-président de l'agglomération proche de Toulouse évoquent la contrainte financière. Pour les premiers, elle représente la plus importante contrainte, très dissuasive pour les acteurs de la restauration scolaire et pour le dernier, c'est une variable budgétaire qu'il ne peut maîtriser. En effet, sa collectivité ne lui permet d'augmenter de seulement 1.25% son budget annuel pour la restauration ce qui le limite dans les investissements ou l'embauche. « *C'est l'aspect économique qui va t'aiguiller* » M.A, directeur de la restauration scolaire, ISTHIA, extrait de la table ronde du 02/03/20

Cependant, afin de pallier les difficultés financières, le sociologue de l'alimentation Monsieur D, fait apparaître lors de sa conférence que la réduction du gaspillage alimentaire en restauration scolaire permet de libérer du budget pour introduire plus de produits locaux ou biologiques. Nous retrouvons également ces recommandations dans divers entretiens.

« *Parallèlement, ça fait partie de la loi EGALIM, il y a la lutte contre le gaspillage alimentaire pour faire des économies à ce niveau-là et pouvoir réinjecter cet argent dans des produits de qualité.* » Mme X, diététicienne, Cuisine centrale Basso Cambo, extrait de l'entretien du 06/01/20

« *On a fait une étude, sur le gaspillage alimentaire, en amont avant la mise en place et après, et on a fait 87% d'économie, on a gagné 11 000€ je crois sur le projet, de par le type de cuisine et de part d'autres choses.* » Mme G, chef cuisinière, Toulouse, extrait de l'entretien du 21/01/20

5. La formation du personnel et les changements des méthodes de travail : des solutions opérationnelles

Les nouvelles méthodes de travail passent également par la formation et l'information du personnel à tous les niveaux.

Pour que l'information et la formation soit viables, il faut qu'elles soient communiquées à l'ensemble de la chaîne. Des responsables de cuisines, des cuisiniers exécutants, personnels de restauration et animateurs.

« Je m'aperçois qu'il faut vraiment former les gens à nouveau à faire de la cuisine, tout simplement, à part réchauffer ou mettre de la poudre avec de l'eau, le problème c'est qu'on revient à zéro... pour moi j'explique qu'il y a une cuisine bio, quand je parle de cuisine bio pour moi c'est pas acheter des carottes bio et voilà on a fait une cuisine bio, pour moi c'est un tout, c'est à dire on fait attention au gaspillage, attention en amont, c'est à dire on calcule bien le nombre d'enfants» Mme G, chef cuisinière, Toulouse, extrait de l'entretien du 21/01/20

En s'appuyant de l'avis émis par Mme G, nous remarquons que la formation et l'information est l'un des fondements clefs dans la mise en place des circuits courts au sein de la restauration scolaire. Cela permet de familiariser les personnels à l'utilisation et à l'intérêt des circuits courts pour permettre par la suite, une transmission de cette parole au travers des enfants notamment.

Lors de notre rencontre avec les membres de la table ronde dans le Périgord, nous avons pu discuter sur les différentes formations dispensées aux cuisiniers :

- Formation à l'hygiène et à la sécurité (Incluant un volet alimentation)
- Formation à l'utilisation et la valorisation des légumineuses

Aujourd'hui le combat est double : valoriser le travail des chefs de restaurants scolaires et insister sur l'intérêt de l'utilisation des circuits courts.

Les professionnels ont conscience des changements sociétaux qui s'opèrent et observent que leurs méthodes de travail ne seront plus adaptées dans un futur assez proche aux volontés des convives de la restauration scolaire et de leurs parents.

Ainsi, il leur apparaît nécessaire de modifier les méthodes d'élaboration des menus si la structure souhaite allier saisonnalité et local. En effet, il va être nécessaire de prendre en compte le rendement des terres agricoles locales dans le processus d'élaboration des menus

afin de retranscrire le rythme des saisons dans la composition des menus, ceci pour coller au plus proche des logiques d'une consommation durable en circuit court de proximité.

« Il faut que nous professionnels on puisse aussi se dire, sur notre territoire, il n'y aura peut-être pas le même menu le même jour [...] Il faut qu'on puisse imaginer une approche différente d'élaboration de nos menus » Mme A, responsable fidélisation, ISTHIA, extrait de la table ronde du 02/03/20

Ainsi, selon cette logique, une inversion des pôles économiques devrait s'opérer puisque l'offre alimentaire de la restauration scolaire, soit la demande en produits agricoles, serait dictée par la production agricole et les rendements qu'elle obtient au regard des saisons de plantation et de récolte. **« Ce sera l'offre (agricole) qui va dicter la production (en restauration scolaire). »** M.P, professeur d'ingénierie et directeur de cabinet de conseil, ISTHIA, extrait de la table ronde du 02/03/20.

Le paradoxe de la centralisation

Dans un contexte communal ou intercommunal, on peut voir apparaître un paradoxe de la proximité et de la centralisation. En effet, les personnels de la cuisine centrale périgourdine assurent que l'ensemble des démarches liées à l'augmentation qualitative de la production par un approvisionnement local, bio et en circuit-court, n'auraient été possibles sans la centralisation de la production. En effet, cette dernière permet d'uniformiser les démarches et d'avoir une « force de frappe » plus impactante que si la production était gérée par cuisines indépendantes. Or, on observe également une peur des parents face à cette centralisation de la production au niveau de l'aspect qualitatif de l'alimentation proposée. Cette crainte peut être corroborée par la volonté de certains élus (Vice-Président dans la Commissions Menus) de souhaiter le retour à des antennes de production plus petites, toutefois avec certaines réserves au niveau financier en termes d'investissement matériels et de personnel. Mais cette décentralisation serait pour lui un avantage car elle permettrait d'améliorer la qualité de la prestation et de renforcer les liens sociaux entre les différents acteurs de la restauration scolaire à l'échelle d'un territoire restreint.

A travers la formation du personnel, le changement de méthode dans l'élaboration et une réflexion sur l'organisation de la production en général, les professionnels rencontrés émettent des solutions pour valoriser les circuits courts.

CONCLUSION

Les professionnels de la restauration scolaire sont donc soumis à de nombreuses contraintes lorsqu'ils souhaitent intégrer les circuits courts à leurs infrastructures. Ainsi, il existe une pluralité de définitions sur lesquelles les professionnels diffèrent. Ensuite, nous assistons à des contraintes d'ordre légal, mais également d'ordre technique en cela que l'approvisionnement reste aujourd'hui le défi majeur de la restauration scolaire en matière de circuits courts. Des évolutions financières et managériales sont à prévoir mais nous avons pu constater lors de nos entretiens que les professionnels de la restauration scolaires mettent en œuvre de multiples solutions pour pallier les difficultés techniques d'un changement de paradigme.

Nous concluons ainsi que, à l'échelle de notre étude, nous assistons à une réelle transition dans le domaine de la restauration scolaire et de son approvisionnement, qui tend à délaisser les modèles industriels hérités des trente dernières années pour trouver des solutions d'approvisionnement en circuit court – et de proximité le plus souvent.

Chapitre 4 - Les préoccupations et motivations parentales

1. Études de données statistiques

De nos jours les parents se préoccupent de plus en plus de l'équilibre alimentaire de leurs enfants au sein de la restauration scolaire. Mais cette préoccupation n'est pas la seule.

Lorsque l'on laisse discuter librement certains parents, la qualité des produits n'apparaît pas tout de suite dans leurs préoccupations. Elle est devancée par de nombreuses thématiques.

Figure 5 - Thèmes abordés par les parents lors de la Commission Menus.

Ici, les préoccupations en termes d'organisation de la production (choix des contenants, gamme de produits travaillés) ainsi que de sensibilisation des enfants et de prise en charge du repas sont majoritaires avec chacune 23.5% des thèmes abordés. Le gaspillage alimentaire se place à 5.9 points de pourcentage derrière quand la qualité et l'origine des produits ne représentent que 11.8% des thèmes abordés, à l'instar des préoccupations d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Ainsi, on observe une large prépondérance des questions environnementales liées à l'utilisation des contenants plastiques et de la gestion des déchets, englobées dans le processus de production.

De plus, lorsque de notre observation de la commission menus, nous avons pu notifier, que sur l'ensemble des 17 questions posées, les préoccupations relatives à la qualité et à l'origine des produits n'arrivent qu'en 13ème et 14ème positions. En revanche, les quatre premières questions ont été centrées pour trois d'entre elles sur le gaspillage alimentaire.

Figure 6 - Thèmes abordés par les membres du Collectif Cantine.

Le constat est relativement similaire avec celui de la figure 5 (thèmes abordés par les parents lors de la Commission Menus) puisque les préoccupations liées au processus de production (soit les contenants de réchauffe, la présence d'une légumerie et autres, voir annexe) sont majoritaires avec 42.1% des récurrences quand le choix et la qualité des produits ne représentent que 25.4% des récurrences dont 5.3% de récurrences pour les produits locaux. Ici cependant, le choix et la qualité des produits se placent tout de même en deuxième position.

2. Études qualitatives

2.1 Des produits de qualité

Les parents souhaitent la diminution des produits industriels ou ultra transformés ainsi que la fin des liaisons froides qui « *cassent le goût des produits* » Mme X, parent d'élève, Toulouse, extrait de l'entretien du 30/01/20. Ils souhaitent alors les remplacer par des produits frais bio ou venant d'une agriculture raisonnée, locale si possible ou dans un contexte national.

« La lutte contre les perturbateurs endocriniens et une cuisine du goût. Retrouver ça, c'est pas forcément de l'agriculture bio, déjà raisonnée ça serait pas mal, si on pouvait avoir ça avec des produits frais. » Mme X, parent d'élève, Toulouse, extrait de l'entretien du 30/01/20..

« Ce qu'on a obtenu c'est que tous les fruits dont la peau se mange, que tous ceux-là soient bio quand même » M.X, parent d'élève, Toulouse, extrait de l'entretien du 30/01/20..

Selon les parents, il faudrait donc diminuer la taille des structures pour améliorer l'approvisionnement par des producteurs locaux en raison de la baisse de volume de production et ainsi améliorer le goût des produits. Mais également re-structurer les locaux afin qu'ils soient adaptés à ces nouveaux produits.

« Et le gros truc qu'on n'a pas dit et sur lequel on milite c'est d'avoir une légumerie. C'est-à-dire qu'en fait pour justement pouvoir travailler avec des matériaux bruts, ça impose on va dire un nouvel outil de travail. » M.X, parent d'élève, Toulouse, extrait de l'entretien du 30/01/20.

Les fruits servis aux enfants ne sont, le plus souvent, pas mûrs. Pour les parents, ils faudrait changer les méthodes d'approvisionnement en privilégiant la diversité et faire fonctionner les petits producteurs locaux, car aujourd'hui les cuisines centrales commandent un ou deux mêmes fruits par repas pour la totalité des enfants.

Dans une école où les produits sont frais, de qualité et 100% bio, les parents en viennent à se dire qu'ils peuvent se permettre de faire moins attention sur la qualité du repas du soir étant donné que le repas du midi pris à la cantine est qualitatif.

2.2 L'impact environnemental et le développement durable

De nos jours, de plus en plus de monde s'intéresse à l'environnement et au développement durable. Comme on a pu le constater, le gaspillage alimentaire est soulevé par les parents dans la plupart des entretiens mais certaines cuisines centrales ne mettent rien en œuvre pour pallier à ce gaspillage. De même, un intérêt est porté au recyclage des emballages et la suppression des contenants plastiques de cuisson, transport et réchauffe, qui ont été remplacés

par des contenant en cellulose. Cependant, le système de recyclage de ceux-ci n'a pas été mis en place. Les parents d'élèves se demandent pourquoi changer de contenant, certes, si ce n'est pas pour le recycler par la suite.

Aujourd'hui, on assiste également à l'intégration d'une alimentation durable qui pourrait être une solution aux crises écologiques, ainsi qu'à l'émergence de techniques agricoles écologiques. (Conférence INRA)

2.3 L'impact sur la santé de l'enfant

Les parents s'interrogent de la même façon sur les risques liés à la santé de leurs enfants, ainsi ils ont réussi à faire supprimer les barquettes plastiques qui entraînent selon eux la migration des perturbateurs endocriniens, remplacées par des barquettes en cellulose mais dont ils n'ont toujours pas connaissance du processus de production ainsi que des matériaux utilisés (Entretien avec le collectif Cantine). L'inquiétude est donc toujours présente au niveau de l'impact sur leurs enfants. Le mieux serait pour eux de passer à des bacs en inox ou en verre, mais jugés trop chers par les cuisines centrales, la transition est difficile.

2.4 L'accompagnement de l'enfant

L'éducation aux goûts et l'accompagnement lors du repas sont des activités importantes pour les parents, tout d'abord pour un esprit de convivialité, mais également pour apprendre aux enfants à manger équilibré et à goûter à tout, à les sensibiliser au gaspillage alimentaire et ainsi en faire de futurs bons citoyens.

Néanmoins, lors de notre table ronde en Périgord, nous avons fait le constat d'un manque d'animateurs au sein du restaurant scolaire.

« Et moi je vais insister sur l'accompagnement des enfants, donc ça si ce n'est pas accompagné, la cuisine aura beau faire tous les efforts du monde, s'il n'y a pas suivi dans les cantines, cela peut être servi n'importe comment et les enfants seront moins réceptifs. Nous aussi on a du travail. On passe d'un statut de surveillant de cantine à vraiment une

vraie volonté d'encadrant-éducateur » Mme V, responsable des affaires scolaires, Cuisine centrale Sarlat La Canedat, extrait de la table ronde du 23/01/20

Ici, la responsable des affaires scolaires nous présente le dilemme auquel les animateurs et enfants sont confrontés. Une envie d'accompagner et de sensibiliser les enfants aux produits de proximité et leur histoire, mais avec une contrainte de taille qui est le manque de temps dédié à cette sensibilisation. De plus, c'est une demande implicite de la part des parents qui confient leurs enfants à la restauration scolaire. Nous avons vu que les produits de proximité n'étaient pas les premières préoccupations des parents cependant, les projets éducatifs divers et variés font partie intégrante de leur éducation.

2.5 Une question de prix

Certains parents craignent l'augmentation du ticket repas si les produits proposés devenaient issus de circuits courts. Mais nous avons pu constater, à l'échelle de notre étude, que cela ne se vérifie pas car, lors de l'introduction de tels produits, les professionnels mettent en place des procédures comme l'anti-gaspillage, le grammage pour ainsi réduire ses coûts, et avoir le meilleur rapport qualité/prix. C'est ce rapport qui, pour un certain nombre de parents, prime dans le choix de mettre son enfant à la cantine ou non, voire même qui définit l'école où mettre son enfant (Entretien avec les parents d'élèves du Lot).

2.6 Une envie de communiquer

Il existe différents outils mis à disposition des parents pour contrôler et s'informer des menus proposés par le restaurant scolaire, ils peuvent être papiers ou informatisés. Lors de nos entretiens, nous avons découvert plusieurs manières de communiquer sur les menus et produits utilisés lors de la composition des menus, pour informer les parents de l'alimentation de l'enfant.

« Il y a une application « Qui dit miam » et les parents peuvent voir ce que mange leur enfant tous les jours et il y a les indicateurs énergétiques. Sur le local nous sommes à

42% » Mme X, diététicienne, Cuisine centrale Basso Cambo, extrait de l'entretien du 06/01/20

L'application utilisée au sein de cette unité de production, est l'alliage parfait entre une demande des parents pour l'information des repas et une valorisation des savoir-faire qu'ils viennent des producteurs ou des techniques culinaires. Elle permet également de mettre en avant les qualités nutritionnelles des menus avec l'intégration dans l'application du nutri-score. La communication permet donc d'accompagner principalement les parents dans la sensibilisation de travail effectué par la restauration scolaire, si celle-ci est bien exploitée, ce qui n'est pas toujours le cas. Certaines cuisines centrales communiquent peu sur l'origine de leurs produits, ce qui est dommageable car cela pourrait être un point fort pour les parents.

3. La perception et les envies des enfants

La perception de l'enfant est une histoire d'éducation, si l'enfant n'a pas été éduqué au goût il sera compliqué de lui faire manger certains produits, et c'est l'animateur qui est en charge de cette éducation. Un aliment connu peut être compliqué à faire manger à un enfant (épinard, lapin..) sauf si on change sa perception de cet aliment, en le mêlant discrètement dans un plat qu'il aime afin d'éduquer son goût (Entretien cuisine 100% bio et locale). Il faut également le sensibiliser à l'équilibre alimentaire, en prenant le temps de lui expliquer ce qui est bon et ce qui ne l'est pas, car c'est grâce à la connaissance que l'enfant pourra prendre conscience de ce qu'il mange. Généralement, les enfants ne savent pas d'où viennent les produits qu'ils mangent (cf. annexe D), pour d'autres, ils pensent simplement que les produits viennent d'une usine loin de chez eux. Ainsi, l'enfant pourra découvrir de nouveaux produits pouvant également être consommés à la maison, il deviendra donc prescripteur et influencera les modes de consommation de ses parents et leur façon de cuisiner.

« Il n'y a pas d'opposition entre plaisir et connaissance des impacts de la consommation alimentaire, le plaisir est transversal. La question du goût et du dégoût mêle des aspects organoleptiques au regard des connaissances techniques (mode élevage), morales (empathie pour l'animal), environnementales, ce sont des éléments structurant de la formation du goût. Le goût est une affaire de culture. Le goût des mangeurs évolue parce

que les connaissances évoluent et que les mangeurs échangent avec d'autres. Le plaisir se co-construit avec les aspects de construction de connaissances et d'apprentissage. » M.D, sociologue, ISTHIA, extrait de la conférence du 17/01/20

Le goût de l'enfant est difficile à appréhender, il faut donc essayer, faire goûter, se tromper et recommencer afin de s'approcher au plus à ses goûts, le plus compliqué est que chaque enfant agit différemment selon son éducation aux goûts et selon son âge.

Même si de plus en plus, une prise de conscience est en train de naître chez l'enfant, laquelle se veut favorable aux produits sains, de qualité, locaux et à l'abondance de légumes, il n'en reste pas moins attiré par une alimentation non équilibrée comme les hamburgers, le steak frites ou les pizzas.

Nous avons pu constater qu'avec l'âge, l'envie de manger un repas plus sain, plus varié avec plus de légumes est beaucoup plus forte, en effet, la prise de conscience est plus élevée en grandissant (Entretiens primaire, collège et lycée dans le Lot).

Les enquêtes révèlent que le choix des plats s'effectue le plus souvent par rapport aux goûts déjà connus de l'enfant et ensuite si le plat est « bon pour la santé », mais également des repas avec des connotations familiales, souvent mangés à la maison.

Nous avons remarqué que peu d'enfants s'intéressent au local lorsqu'on leur laisse le choix de ce qu'ils voudraient manger. Cependant, si des menus sont imposés, la majorité se tourne naturellement vers le local et le bio à la place d'un menu basique.

Enquête sur 25 enfants				
	Celui que je préférerais manger	Celui qui me plaît le moins	Celui qui reste	Total
Menu Bio	11	7	7	25
Menu Local	11	5	9	25
Menu Normal	5	14	6	25
Total	27	26	22	75

Figure 7 - Enquête « Menu que je préfère »

Ces résultats nous permettent d'établir le constat suivant : les enfants sont relativement sensibles au label biologique et à la proximité des produits proposés. En effet, les menus « bio » et « local » représentent respectivement 40.7% des réponses à « celui que je préférerais manger ». Par ailleurs, on observe que le menu conventionnel est le plus représenté dans le choix du rejet. Il est alors possible de déterminer que les enfants, sans sensibilisation préalable peuvent être amenés à préférer des menus confectionnés avec des produits locaux ou sous label biologique. Cependant les résultats de cette étude restent relatifs car nous ne pouvons identifier réellement les motivations des enfants interrogés quant à leur préférence. Nous ne pouvons ici que constater leur préférence et en faire un état des lieux qui pourrait servir à des actions de sensibilisation futures. Ces résultats doivent être mis en relation avec ceux du test projectif « l'assiette de tes rêves dans cantine de tes rêves » qui révèlent de différents aspects du choix de l'enfant dans sa consommation alimentaire idéale au sein de la restauration scolaire.

Ce tableau (cf. annexe D) nous informe des choix réalisés par les enfants lors de la conception de leur assiette idéale dans une cantine idéale.

Ainsi, trois produits se démarquent :

- Les frites représentent 22.8% des éléments composant une assiette. Les choix se font par goût à 94%, puis viennent des motivations nostalgiques. La proximité n'intervient que très peu car seules 6 assiettes sur 34 contenant des frites le sont parce que l'enfant considère comme proche le lieu de production de cet aliment.
- Les hamburgers représentent 12.1% des aliments de conception des assiettes. Ils sont choisis également par préférence gustative à hauteur de 94%.
- Les pizzas constituent 6.7% des aliments choisis, à 100% pour des raisons gustatives.

Il est alors possible de constater que les enfants motivent leurs choix par l'aspect gustatif en priorité. En effet, les aliments choisis pour concevoir les assiettes idéales le sont à 83.9% pour des raisons gustatives quant seulement 18.1% des motivations de choix le sont parce que l'enfant considère que le produit est issu d'une production locale.

Enfin, lorsque l'on demande à l'enfant de signifier la provenance des produits qu'il consomme, il se trouve que les lieux de productions éloignés de son domicile sont cités deux fois plus que les lieux proches : 34 récurrences contre 17 récurrences.

Il est alors possible d'émettre l'hypothèse que l'enfant consomme des aliments non issus des circuits courts de proximité ou bien, si ce n'est pas le cas – cette étude ne nous permettant pas d'établir une telle vérité – il possède une perception erronée quant à l'origine de son alimentation ou bien un manque de sensibilisation.

Pour des raisons de lisibilité, nous avons fait le choix de positionner des tableaux de résultats dans l'analyse des résultats, ceci pour faciliter la lecture de l'analyse. Des tableaux sont également à retrouver en annexe.

Chapitre 5 – Réponses aux hypothèses

Hypothèse 1 : La famille exige de la restauration scolaire qu'elle fonctionne en circuit court.

Nous validons partiellement cette hypothèse.

Grâce à l'analyse de nos résultats nous pouvons constater que bien que les familles souhaitent la valorisation des circuits courts dans la restauration scolaire, cela ne constitue pas leur première revendication.

Ainsi, les parents des enfants scolarisés sont des acteurs forts de la restauration scolaire et se mobilisent pour faire entendre leurs volontés. Comme nous avons pu l'observer lors de nos études terrains ils revendiquent différentes mesures mais celles concernant les circuits courts, ne sont pas, à l'échelle de notre étude, les premières.

En effet, les thèmes récurrents abordés par les parents lorsque la parole est libre sont axés sur le gaspillage alimentaire, l'impact sanitaire des contenants de réchauffe utilisés, la gestion des

bio-déchets issus de la production et de la consommation des plats par leurs enfants ou encore la prise en charge pédagogique et d'accompagnement du temps du repas.

Le thème des circuits courts et de la qualité des produits n'intervient pas dans les premiers temps des discussions, ce qui nous permet d'établir le constat précédent.

Cependant, les circuits courts restent un angle d'attaque de certaines entités parentales comme le collectif Cantine qui se bat pour une amélioration générale et un renforcement de la qualité des produits et à travers ceux-ci, la valorisation des circuits courts. En effet, en se faisant le pourfendeur d'une alimentation industrielle et de produits ultra-transformés ainsi qu'en exigeant une transparence dans la communication des restaurants scolaires, les parents cherchent à promouvoir un nouveau mode de consommation, à l'instar des dynamiques de circuits courts.

Il existe donc aujourd'hui un réel combat mené par les parents autour de la mise en place et de la valorisation des circuits courts dans la restauration scolaire, mais il est supplanté par de nouvelles thématiques.

Nous préconisons alors :

- La sollicitation des parents pour récolter les adresses de producteurs locaux qu'ils possèdent et ainsi permettre une facilité d'identification de ceux-ci, au moyen d'un document écrit en début d'année scolaire ou lors de l'inscription par exemple. Cela permet d'accéder à une nouvelle base de données pour les restaurants scolaires mais également d'impliquer le parent dans la restauration de son enfant dans une démarche de complémentarité avec le personnel de production.
- Le développement de la communication envers les parents pour informer et rassurer sur les méthodes mises en œuvre par la restauration scolaire.

Pour des demandes spécifiques :

- Le remplacement progressif, mais actuel, des contenants de réchauffé en plastique (polypropylène) par des contenants en verre, en inox, incitant ainsi à la modification

de l'élaboration des menus ou des fiches techniques afin d'adapter la production aux contraintes du contenant.

- Le développement de la cuisson sous-vide dans des contenants en verre : par utilisation d'une cloche de sous-vidage, les contenants peuvent subir un changement de pression atmosphérique et devenir ainsi un moyen de conservation sous-vide. Une cuisson à basse température doit alors être effectuée pour ne pas altérer la qualité du verre.
- Le développement d'actions de sensibilisation à l'importance de la consommation de légumineuses pour la santé humaine au moyen de techniques culinaires innovantes et en faisant appel à la créativité des chefs.
- L'agrandissement de la place faite aux chefs de cuisine et cuisiniers dans l'élaboration des menus et des recettes afin de faire appel à leur créativité. Nier cette compétence serait nier l'identité professionnelle d'un cuisinier, ce qui pourrait avoir des effets néfastes sur le processus de production.

Hypothèse 2 : La restauration scolaire redéfinit son mode de fonctionnement parce qu'elle se préoccupe de la qualité des repas servis aux enfants.

Au regard de l'analyse de nos résultats, nous validons cette hypothèse.

En effet, lors des différentes études terrains rassemblant des professionnels de la restauration scolaire, nous avons pu constater une dynamique commune aux acteurs d'améliorer la qualité des repas consommés par les enfants.

Ainsi, nous assistons à une période de transition dans laquelle les acteurs modifient peu à peu leurs modes de fonctionnement pour s'approcher au plus près des préoccupations sociétales en vigueur.

Renforcée par la réglementation qui promeut la hausse de la qualité des produits, cette dynamique regroupe plusieurs changements :

- Les professionnels de la restauration scolaire souhaitent mettre en place des processus de circuits courts au sein de leurs infrastructures. Ils sont néanmoins freinés par des dispositions légales ou des contraintes d'ordre technique en cela qu'ils ne possèdent parfois, ni le temps, ni les moyens, ni les compétences pour assurer leur nouveau rôle d'acheteur auprès des entités agricoles locales de taille moyenne.
- L'émergence d'une nouvelle relation entre les producteurs et les professionnels de la restauration scolaire qui souhaite privilégier les petits producteurs et le fonctionnement en circuits courts. Cela permettrait, selon nos professionnels rencontrés, de rejeter le modèle industriel aux circuits longs dans lequel se trouve encore la restauration scolaire aujourd'hui. L'engagement de la restauration scolaire sur ce point est donc économique et social, voire politique.
- Les professionnels de la restauration scolaire possèdent chacun leur propre définition de l'aspect qualitatif d'un produit. Or, aujourd'hui, bien que certains aspects organoleptiques soient toujours pris en compte, les débats autour de l'origine des produits rentrent massivement dans la perception qualitative d'un produit. Ainsi, la réglementation (Loi EGALIM) promouvant des critères de qualité (label, agriculture biologique et autres), les professionnels de la restauration que nous avons pu interroger souhaitent ajouter de nouveaux critères : la proximité géographique et le nombre d'intermédiaires. Une nouvelle définition de la qualité des produits consommés en restauration scolaire est en marge d'être créée mais il subsiste encore une hétérogénéité des perceptions et des représentations de la part des professionnels de la restauration scolaire, qui ne nous permet pas, à l'heure actuelle, d'en proposer une définition claire.

En somme, la définition qualitative de produits consommés en restauration scolaire est en train d'être étoffée par de nouveaux critères. Cette démarche est relayée par des pratiques techniques de la part des professionnels pour mettre en place cette évolution.

Ainsi, les preuves d'une nouvelle modélisation théorique et idéologique de la qualité en restauration scolaire et des actions techniques pour la mettre en œuvre, apportées par l'analyse de nos résultats, nous permettent, à l'échelle de notre étude, de valider l'hypothèse : la

restauration scolaire redéfinit son mode de fonctionnement parce qu'elle se préoccupe de la qualité des repas servis aux enfants.

Afin de poursuivre la démarche nous préconisons :

- Comme nous l'a suggéré Monsieur A, lors de la table ronde RSE, la création d'un nouveau poste au sein des entités de production de restauration scolaire, d'acheteur local. Ce poste a pour mission de rechercher, de référencer et de tisser un réseau de producteurs locaux. Il doit également être en mesure d'accompagner administrativement les producteurs dans la réponse aux appels d'offre, perçue par nombre de ceux-ci comme une nébuleuse inaccessible. Enfin, il doit être capable de mettre en parallèle les besoins de la restauration scolaire et les possibilités des producteurs afin d'allier au mieux les compétences de chacun : par la planification de la production ou encore par l'accompagnement aux mesures d'hygiène et de sécurité (HACCP notamment).
- Le renforcement des structures existantes d'achat local au niveau départemental dédiées aux professionnels de la restauration scolaire (ou collective) et la création de nouvelles, axées par filières mais également sur les produits de nettoyage et de désinfection s'il y a lieu dans l'espace géographique concerné.
- La mise en place de dispositions légales obligeant l'approvisionnement en circuits courts de proximité d'un certain volume de la production. (30-40% dans un premier temps)
- La possibilité pour les acheteurs locaux, que constitueront les restaurants scolaires, de ne plus se soumettre aux directives européennes d'appels d'offre formalisés qui ne sont pas adaptés à la nouvelle dynamique de promotion des circuits courts de proximité.
- La mise en place, au niveau départemental, d'une journée de rencontre entre les producteurs locaux et la restauration scolaire afin de pallier l'isolement et le fossé qui se trouvent actuellement entre ces deux acteurs de l'économie locale.

- La mise en place d'un agrément ou d'une norme ISO relative à la mise en place des circuits courts de proximité, afin de donner une visibilité supplémentaire à cette démarche.

Hypothèse 3 : L'enfant est prescripteur du déjeuner en restauration scolaire.

Nous validons partiellement cette hypothèse.

Lors de nos entretiens nous avons pu déceler certains comportements de professionnels qui nous permettent d'affirmer que le goût de l'enfant peut être pris en compte lors de l'élaboration des menus.

En effet, lors de la table ronde RSE, Monsieur A nous confiait qu'en qualité de professionnels, eu égard aux diverses velléités parentales, sa mission première était de permettre à l'enfant de sortir de table en ayant mangé à sa convenance. Ainsi, ce professionnel assure faire des choix parfois contraires à ses idéaux de saisonnalité, pour s'adapter au goût des enfants. En effet, ce dernier assume proposer des tomates (une à deux fois par mois) en hiver afin d'éviter la récurrence d'aliments peu appréciés par les enfants en cette saison : le chou en l'occurrence, sous toutes ses variétés.

Un autre professionnel, dans un contexte particulier d'une petite école, prouve que les relations privilégiées avec les enfants et les actions pédagogiques autour de l'alimentation permettent de récolter les avis des enfants et ainsi, d'adapter les menus.

Cependant, une nuance est à apporter. Du fait des volumes produits mais également d'une relative hétérogénéité du goût de l'enfant, il est difficile de prendre en compte l'avis de chaque enfant pour qu'il devienne le seul ou réel prescripteur du menu. Bien que des initiatives, comme celles citées précédemment existent, elles restent minoritaires et difficiles à mener selon les professionnels que nous avons rencontrés.

De plus, au regard des résultats de notre test projectif, nous pouvons constater que l'enfant, se tourne majoritairement vers des produits aux qualités nutritionnelles néfastes pour sa santé mais qu'il perçoit à haute valeur gustative : les hamburgers, les frites et la pizza. Ainsi, il n'est pas possible que l'enfant soit l'unique prescripteur du repas en restauration scolaire puisqu'il ne possède pas le discernement nécessaire à émettre un choix qui allie goût, nutrition et nouveaux modèles d'approvisionnement, tant qu'il n'a pas reçu la sensibilisation nécessaire.

Nous préconisons :

- La mise en place de délégués de l'alimentation (ou de la cantine) dans les classes afin de permettre un lien étroit entre la restauration scolaire et les élèves.
- La mise en place d'une fiche de consultation à remplir par les élèves chaque trimestre avec leurs recommandations.
- Les actions de sensibilisation annoncées dans la réponse à l'hypothèse 4.
- De libérer une semaine de planification afin de faire élaborer par les élèves eux-mêmes les menus dans le cadre des actions de sensibilisation cités précédemment.

Hypothèse 4 : La mise en place des circuits courts en restauration scolaire impacte l'enfant dans ses choix alimentaires.

Nous validons cette hypothèse.

L'analyse des résultats de nos études terrains nous permet d'effectuer le constat suivant : les circuits courts dans leur définition purement économique (un intermédiaire maximum) n'ont pas de répercussion sur les choix alimentaires des enfants.

Or – et cela nous permet de valider notre hypothèse – nous ne pouvons pas définir le circuit court uniquement sous le prisme économique mais plutôt en prenant en compte le fait que chaque professionnel de la restauration scolaire interrogé, qui met en place des circuits courts, le fait toujours en les corrélant avec au minimum, un des critères suivants : la proximité géographique, le label agriculture biologique ou raisonnée, les labels de qualité, le travail d'un

produit brut. Ainsi, le circuit court n'est pas qu'une logique économique mais devient également une réalité et une preuve qualitative du produit consommé par les enfants dans le cadre de la restauration scolaire.

Alors, avec l'introduction des circuits courts, l'enfant va voir le contenu de son assiette changer au profit de produits de qualité supérieure à ce qu'il avait l'habitude de consommer.

L'enfant modifie alors sa perception de sa consommation alimentaire dans la restauration scolaire en se l'appropriant, notamment par le travail de sensibilisation et de prise en charge du repas par le personnel encadrant. Selon nos études terrains, l'enfant, après appropriation de sa consommation alimentaire scolaire, la revendique en devenant prescripteur chez lui, et en demandant la consommation d'aliments et de produits découverts dans le cadre de la restauration scolaire.

En l'absence de sensibilisation et de communication autour de la mise en place des circuits courts, l'enfant oriente ses choix grâce à ses préférences gustatives.

L'âge de l'enfant est également déterminant dans la perception de son alimentation. En effet, en grandissant l'enfant acquiert de l'expérience socialisatrice : il engrange un capital toujours plus important de connaissances relatives à la provenance de son alimentation, en même temps que le nombre d'actions de sensibilisation ou de socialisation autour de la consommation alimentaire, auxquelles il est confronté, augmente.

Au regard de ces observations, nous préconisons :

- Le développement des actions de sensibilisation de l'enfant à la mise en place des circuits courts et à l'alimentation en général par : des projets pédagogiques axés sur l'alimentation locale, des rencontres avec des producteurs et agriculteurs locaux, des ateliers de cuisine pour permettre à l'enfant d'appréhender les produits qu'il aura découvert chez les producteurs, la réalisation d'une « carte des producteurs de la cantine » par les enfants.
- Des signalétiques pertinentes permettant de mettre en valeur les démarches adoptées par les professionnels de la restauration scolaire.

- Une prise en charge des temps du repas basée sur l'éveil culinaire des enfants : en permettant à l'adulte en charge de l'encadrement du repas d'avoir accès à de la documentation produite par le chef de cuisine (par exemple) résumant les produits servis le jour même, leur provenance et des consignes d'explication pour l'enfant.

CONCLUSION GÉNÉRALE

La restauration scolaire est une entité complexe. Service public, elle peut être déléguée à un prestataire privé sur décision des autorités locales compétentes. Il n'en demeure pas moins que les responsabilités imputées à cette organisation prennent corps au regard des évolutions sociétales de la France.

Ainsi, une multitude de facteurs viennent influencer sur la restauration scolaire : la réglementation d'abord par le renouvellement ou l'ajout de lois et directives, l'économie aussi car les modèles économiques généraux orientent les choix de production mais également les préoccupations sociétales : qu'elles soient d'ordre environnemental par la recherche de développement durable, d'ordre sanitaire en limitant l'impact néfaste d'un mode de fonctionnement sur la santé des convives, d'ordre économique en refusant une société du tout industriel ou bien pédagogique en recherchant le meilleur accompagnement possible pour l'enfant et en favorisant son éveil culinaire et alimentaire.

La restauration scolaire suscite de nombreux intérêts et les différents acteurs que sont les décideurs publics, les parents d'élèves, les producteurs et fournisseurs ainsi que les élèves portent des revendications relativement similaires, mais sous des prismes différents.

Ainsi, une dynamique générale de valorisation des circuits courts est à l'œuvre dans la restauration scolaire. Plus qu'une manœuvre économique, cette démarche est étroitement, sinon essentiellement, liée à l'augmentation relative de la qualité des produits, qui s'exprime par le choix critérisé des fournisseurs : proximité géographique, agriculture biologique ou raisonnée, labels de qualité.

Au regard de l'étude effectuée, la conclusion évidente est celle d'un monde en transition, passant d'un modèle industriel - légitimé par des conjonctures économiques et sociales difficiles au sortir de la Seconde Guerre mondiale - aux externalités négatives tant sur l'environnement que sur le modèle social commun, à un nouveau modèle qui aspire à tirer profit des logiques de « bon sens » des générations antérieures à l'industrialisation de l'alimentation et de l'agriculture, tout en alliant le progrès technologique et social qu'une société telle que la France peut posséder. Cette transition reste toutefois longue et fastidieuse,

tant le modèle dominant paraît efficace en terme de rendement productif et constitue un paradigme normatif de l'activité de restauration scolaire.

Les bouleversements d'un tel changement de paradigme doivent être accompagnés des mesures sociales visant à en limiter l'impact néfaste. Cela nécessite une prise en compte sociale de la restructuration d'un marché avec la potentielle diminution du métier d'intermédiaire à l'achat mais également, un changement des modèles éducatifs alimentaires ou culinaires et une formation aux nouvelles conceptions de l'achat.

Les préoccupations sociétales en termes d'alimentation qui influencent aujourd'hui la restauration scolaire, et notamment celle des circuits courts, semblent être portées par les nouvelles générations, à qui il incombe de promouvoir les nouvelles valeurs de la restauration scolaire.

BIBLIOGRAPHIE

Ouvrages

INRA, *Comportements alimentaires*. Paris : Éditions Quae, 2012, 88p.

Mériot Sylvie-Anne, *Le cuisinier nostalgique, entre restaurant et cantine*, Paris : CNRS éditions, Sociologie, 2002, 332 p.

Mundler Patrick, Rouchier Juliette, *Alimentation et proximités, Jeux d'acteurs et territoires*, Educagri éditions, Transversales, 2016, 462 p.

Poulain Jean-Pierre, *Sociologies de l'alimentation, les mangeurs et l'espace social alimentaire*, PUF, 2002, 286 p.

Pringent-Simonin Anne-Hélène, Hérault-Fournier Catherine, *Au plus près de l'assiette, Pérenniser les circuits courts alimentaires*, Educagri éditions, 2012, 265 p.

Documents ou rapports officiels

ADEME (Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie). *Alimentation – Les circuits courts de proximité, 2017, 8p. [en ligne]. Disponible sur <https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/avis-ademe-circuits-courts.pdf> (Consulté le 05-12-19)*

ANSES (Agence Nationale de Sécurité sanitaire alimentation, Environnement, travail). *Troisième étude individuelle nationale des consommations alimentaires, 2017, 22p. [en ligne]. Disponible sur <https://www.anses.fr/fr/system/files/PRES2017DPA04.pdf> (Consulté le 05-12-19)*

CERIN. *Alimentation, Santé & Petit budget, 2009, 8p. [en ligne]. Disponible sur https://www.cerin.org/wp-content/uploads/woocommerce_uploads/2016/06/47-Alimentation-adolescents-aujour_hui-alimentation-sante-petit-budget_01.pdf (Consulté le 20-11-19)*

CHU Toulouse. *Regard sociologique sur l'alimentation*, 2013, 44p. [en ligne]. Disponible sur https://www.chu-toulouse.fr/IMG/pdf/regard_sociologique_sur_l_alimentation.pdf (Consulté le 05-12-19)

Cnesco. *Contribution sur la restauration scolaire : une disparité en termes d'accès et de services*, 2017, 20p. [en ligne]. Disponible sur http://www.cnesco.fr/wp-content/uploads/2017/10/171002_Restauration_scolaire_VF.pdf (Consulté le 16-11-19)

Conseil National de l'Alimentation. *Les enjeux de la restauration collective en milieu scolaire*, 2017, 97p. [en ligne]. Disponible sur http://driaaf.ile-de-france.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Les_enjeux_de_la_restaurati_ collective_en_milieu_scolaire_cle8682d3.pdf (Consulté le 20-11-19)

Crédoc. *La cantine scolaire garantit la diversité alimentaire, mais les ados résistent*, 2012, 4p. [en ligne]. Disponible sur <https://www.credoc.fr/download/pdf/4p/253.pdf> (Consulté le 06-10-19)

GIRA foodservice. *Foodservice France*, 2018. [en ligne]. Disponible sur https://www.girafoodservice.com/publications/2018/142/foodservice_france_2018.php (Consulté le 16-11-19)

LBT Conseil. *Le memento de la restauration scolaire*, 2016, 37p. [en ligne]. Disponible sur https://www.fnogec.org/communication/publications/mementos/memento-de-la-restauration-scolaire/at_download/fichier (Consulté le 06-10-19)

Legifrance. *Circulaire no 2001-118 du 25 juin 2001*, 2001, 34p. [en ligne]. Disponible sur http://circulaire.legifrance.gouv.fr/pdf/2009/04/cir_1678.pdf (Consulté le 20-11-19)

Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt. *Les différences sociales en matière d'alimentation*, 2013, 4p. [en ligne]. Disponible sur <https://agriculture.gouv.fr/telecharger/59841?token=f9cb01cae865dc7f50b7a55694c6a670> (Consulté le 16-11-19)

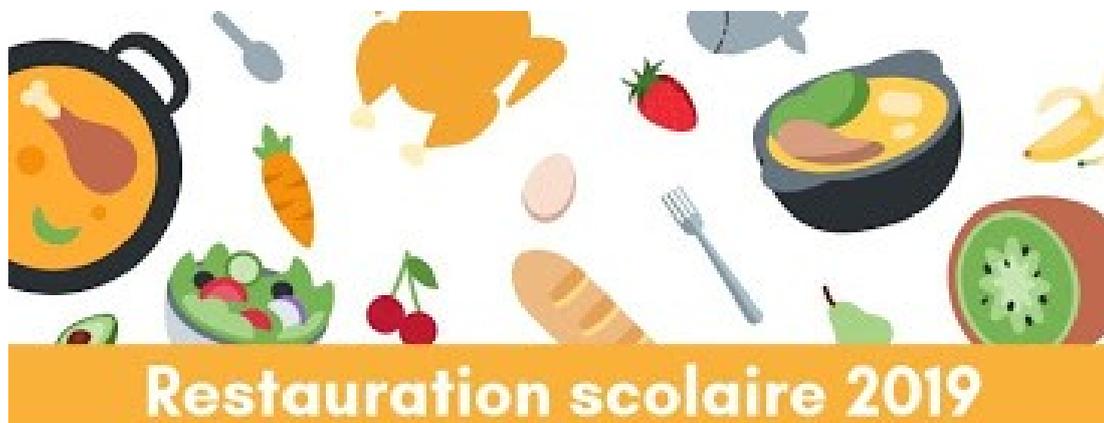
Ministère de l'économie de l'industrie et du numérique. *Recommandation nutrition groupe d'étude des marches de restauration collective et nutrition gem-rcn*, 2015, 123p. [en ligne]. Disponible sur https://www.economie.gouv.fr/files/directions_services/daj/marches_publics/oeap/gem/nutrition/nutrition.pdf (Consulté le 06-10-19)

Santé publique France. *Recommandations du PNNS pour les enfants et les adolescents*, 6p. [en ligne]. Disponible sur https://www.santepubliquefrance.fr/content/download/121813/file/154265_1387.pdf (Consulté le 06-10-19)

TABLE DES ANNEXES

ANNEXE A – Exemple de promotion des circuits courts en restauration scolaire	97
ANNEXE B – Schéma méthodologie	98
ANNEXE C – Support enfants	99
ANNEXE D – Résultats « L'assiette de tes rêves dans la cantine de tes rêves »	103
ANNEXE E – Guide d'entretien	104
ANNEXE F – Retranscription micro-trottoirs enfants de primaires, des collégiens et des lycéens	107
ANNEXE G – Retranscription micro-trottoirs des parents d'élèves	111
ANNEXE H – Compte rendu commission menu	113
ANNEXE I – Retranscription entretien cuisine centrale Toulouse	118
ANNEXE J – Conférence : Ecologisation des relations entre agriculteurs et alimentation	124
ANNEXE K – Retranscription entretien Création d'une cantine 100 % BIO et circuits courts	132
ANNEXE L – Retranscription Table ronde du Périgord	153
ANNEXE M – Retranscription entretien Collectif Cantine	165
ANNEXE N – Retranscription Table ronde RSE	182
ANNEXE O – Tableau synthèse des entretiens	204

ANNEXE A - Exemple de promotion des circuits courts en restauration scolaire



DES PRODUITS
LOCAUX & BIO

DES APPROVISIONNEMENTS
EN CIRCUIT COURT

UNE ALIMENTATION SAINE,
VARIÉE & ÉQUILIBRÉE

UNE SENSIBILISATION
AU GASPILLAGE

UNE CUISINE TOURNÉE
VERS LE FAIT MAISON

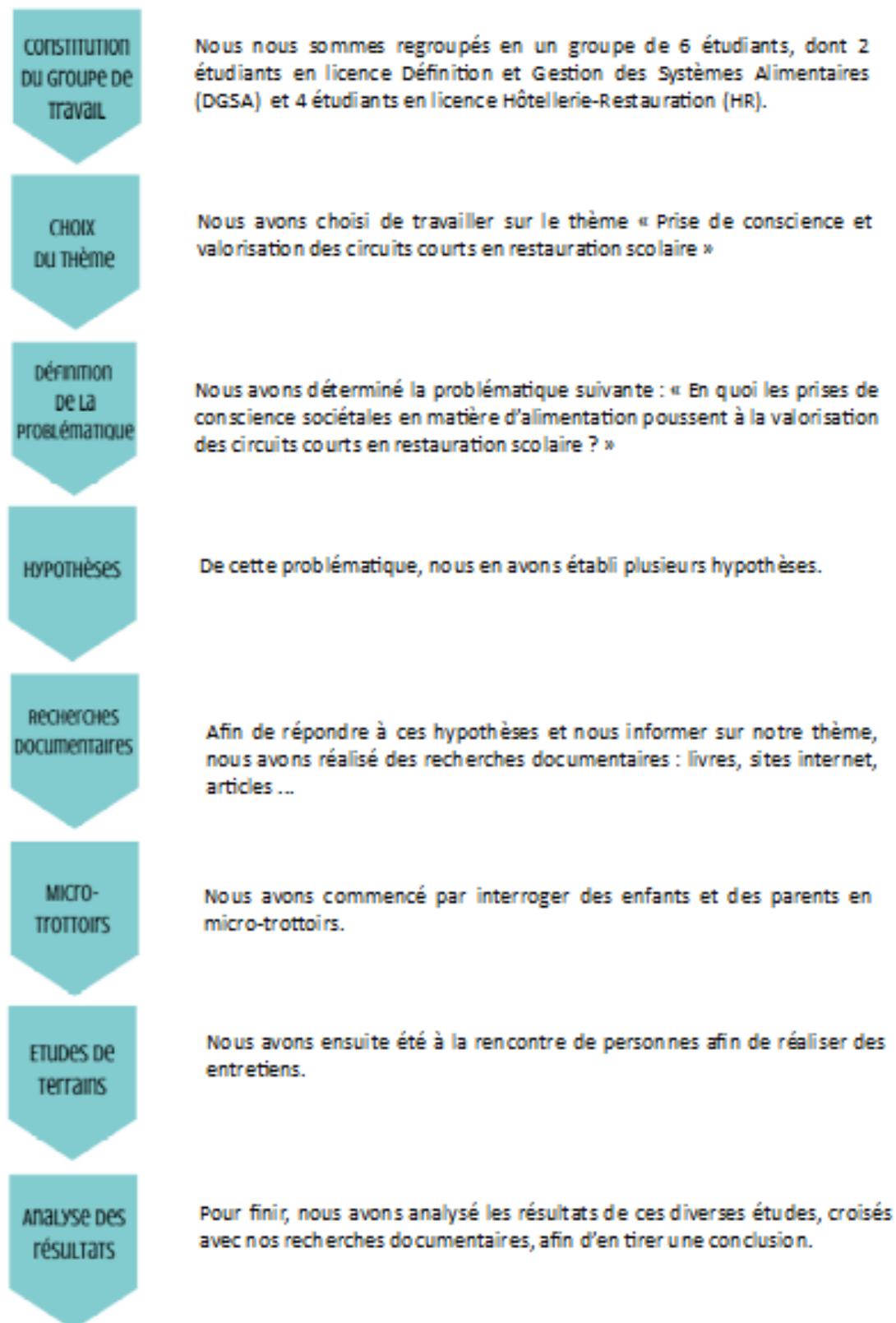
**Manger à la cantine, c'est
"manger sain et mieux !"**



INFORMATIONS :

Mairie de Sadirac
25 route de Créon, 33670 SADIRAC
Service scolaire et périscolaire
05.56.30.62.29 / scolaire-périscolaire@sadirac.fr

ANNEXE B – Schéma méthodologie



ANNEXE C – Support enfants

L'assiette de tes rêves dans la cantine de tes rêves !

1. Attention ! Te ne dois pas regarder la page 2 avant la consigne 5 !
2. Dessine-la : il doit y avoir une viande ou un poisson et un accompagnement (légume, pâtes, riz...).
3. Utilise ensuite les étiquettes pour nommer chaque aliment dessiné.
4. Relie chaque étiquette à son aliment en suivant le codage suivant :
 - 2 traits verts parallèles : l'aliment vient d'une ferme près de chez toi
 - 1 seul trait vert : l'aliment vient d'une ferme loin de chez toi
 - 2 traits noirs parallèles : l'aliment vient d'une usine près de chez toi
 - 1 seul trait noir : l'aliment vient d'une usine loin de chez toi
 - 1 trait bleu et 1 trait rouge parallèles (ça fait un drapeau français) : l'aliment vient de France
 - 1 seul trait bleu : l'aliment vient de l'Europe
 - 1 seul trait jaune : réponse libre
5. Dans chaque étiquette, il y a des symboles. Tu dois en entourer un seul par étiquette en te servant des explications de la page 2.

Merci pour ton aide !

NOM DE L'ALIMENT :



 :

NOM DE L'ALIMENT :



 :



NOM DE L'ALIMENT :



 :

NOM DE L'ALIMENT :



 :

- Tu adores cet aliment : entoure le cœur
- Tu adores cet aliment : entoure le cœur



- C'est une activité que tu fais et que tu aimes (les grands-parents, les parents la font souvent) : entoure la grand-mère



- C'est bon pour la santé : entoure les muscles
- C'est bon pour la santé : entoure les muscles



- C'est fait avec des aliments qui sont produits près de chez toi : entoure le nombre 40 (c'est le numéro des Landes)
- C'est fait avec des aliments qui sont produits près de chez toi : entoure le nombre 40 (c'est le numéro des Landes)

40

40

- Réponse libre : explique en quelques mots à côté du crayon.



- Réponse libre : explique en quelques mots à côté du crayon.



→ Est-ce que tu sais d'où viennent les aliments que tu manges à la cantine? (Lieu de production)



.....
.....
.....
.....

→ Si oui, Comment le sais-tu?



.....
.....
.....

Classe ces trois menus par ordre de préférence :

- Entoure 1 = celui que je préférerais manger
- Entoure 3 = celui qui me plaît le moins
- Entoure 2 pour celui qu'il reste

Menu 1			Menu 2			Menu 3		
1	2	3	1	2	3	1	2	3
Potage de légumes bio			Potage de légumes de la Ferme de Bastorre à Grenade			Potage de légumes		
Paupiette de veau bio, sauce champignon bio			Paupiette de veau de la boucherie Dartiguelongue à Grenade, sauce champignon			Paupiette de veau, sauce champignon		
Purée maison bio			Purée de Pommes de terre de la ferme de Castandet			Purée de Pommes de terre		
Salade de fruits bio			Salade de fruits frais des vergers Fraresso à Grenade			Salade de fruits		

ANNEXE D – Résultats enfants « L'assiette de tes rêves dans la cantine de tes rêves »

Éléments	Récurrence %		Adore	Recette familiale	Bon pour la santé	Local 40	Autre	Ferme près	Ferme loin	Usine près	Usine loin	France	Europe	Ne sais pas	Autre
Purée	1	0,7	1	1	1									1	
Saucisse	1	0,7	1	1	1							1			
Haricot	5	3,4	2	1	4	2			1		2	1		2	
Brochette de dinde	1	0,7	1	1					1						
Menthe	1	0,7			1										Mon jardin
Tomate	1	0,7	1		1										Mon jardin
Steak hache	13	8,7	10	2	4	3		4		1	2	1	1	2	
Frites	34	22,8	32	10	2	6		2			10	5	1	9	3 du magasin / 1 du Macdonalds
Ketchup	7	4,7	6	2							3			3	
Poulet	5	3,4	4	2	1	4		1			1	2	1		
Pâtes	10	6,7	8	3	3						4	5	2	1	
Beignet de calamar	1	0,7	1								1	1			
Canard	1	0,7	1			1		1							
Riz noir	1	0,7	1								1				
Moule	1	0,7	1								1				
Riz	3	2,0	1	1							2	1			
Veau	2	1,3			1							1			
Saumon	2	1,3	2		1								1	1	
Pâtes Chinoise	2	1,3	1	2	1	1								2	
Lasagne	1	0,7	1	1											

ANNEXE E – Guide d'entretien

I. Prise de contact : *Présenter les membres de l'équipe, expliquer l'objet de cette réunion et décrire en quelques mots notre formation. Expliquer les conditions de l'entretien (enregistré, retranscrit, utilisation du nom du responsable et de l'entreprise...)*

II. Débuter l'entretien

Introduction à la problématique :

En quoi les prises de conscience sociétales en matière d'alimentation poussent à la valorisation des circuits courts dans la restauration scolaire ?*

*Si l'interlocuteur à mal saisi la problématique, reformuler en expliquant les 3 thèmes individuellement et expliquer leur point de corrélation. A chaque thème, récapituler brièvement l'idée générale, afin d'introduire le suivant.

Thème 1 : Organisation du travail (Cuisine centrale, chefs, responsable de production)

- Quels sont les dispositifs liés aux circuits court mis en place dans leurs établissements ?
- Quels sont ou ont été vos besoins pour la mise en place de tels dispositifs ?
- Qu'est-ce qui motive la mise en place de ces dispositifs ?
- Ces nouveaux modes de fonctionnement et d'approvisionnement modifient-ils votre métier : Formation des équipes - Méthode de production - Temps de travail - Choix et recherches de fournisseurs
- La transition à ce nouveau mode de travail fut-il compliqué ? Si oui, pourquoi ?

- Pour vous, la mise en place des CC en restauration scolaire entre dans une politique du « mieux manger » ? (*Rappel de la problématique, introduction au changements sociaux*)

Thème 2 : Les circuits courts et le « mieux manger » (Tout public)

- Comment définiriez-vous les circuits courts ? Et quel est votre intérêt d'utiliser ce type de produit ?
- Quelles sont les contraintes liées au « mieux manger » ? (Lois, décrets, PNNS, rentabilité)
- Les circuits courts vous permettent-ils de découvrir de nouveaux produits ?
- Pensez-vous faire davantage plaisir aux enfants qui consomment les mets ?
- Existe-t-il une évolution dans votre relation avec « les enfants » à la suite de la mise en place de circuits courts et produits de qualité ?
- Lors de la sélection des produits, quels sont vos critères de qualité ?
- Pensez-vous que les nouvelles demandes et besoins nutritionnels en matière d'alimentation jouent un facteur déterminant dans votre production ? (*Rappel de la problématique, introduction au changements sociaux*)

Thème 3 : Changements sociaux (Responsables production, parents, producteurs, sociologue ...)

Questions réservées aux producteurs, personnel de cuisines et parents.

- Selon vous, il y a-t-il une évolution des repas en restauration scolaire ?
- Les méthodes d'approvisionnement ont-elles évoluées ?

- La qualité des matières premières reste-t-elle un critère de choix ?
- La déstructuration des repas a-t-elle évoluée, si oui comment ?
- Quelles sont les nouvelles méthodes de travail à prendre en compte lors de l'introduction des circuits courts en restauration scolaire ?

Questions réservées aux enfants :

- Aimez vous les plats servis à la cantine ?
- Y a-t-il assez de choix ?
- Et quel est ton premier critère de choix quand tu choisis un plat ?
- Les assiettes sont-elles bien présentées ?

Questions générales et amélioration du PAQ

- Afin d'améliorer de façon optimale l'utilisation des circuits courts chez les enfants, qu'elles seraient vos futures actions ?
- Avez-vous des actions correctives à mettre en place dans votre système ? (Commande, production, distribution)

III. Conclure l'entretien : *Récapituler en quelques points les idées de l'interlocuteur via les 3 thèmes abordés.*

Proposer « Avez-vous quelque chose à ajouter ? ».

Remercier, demander s'ils sont intéressés par l'avancement du projet,

Demander s'ils peuvent nous aider à travers des nouveaux contacts ou de nouvelles idées ..

Prendre congé

ANNEXE F – Retranscription micro-trottoirs enfants de primaires, collèges et lycéens

Réalisés le 15/11/2019

Lycéen à Clément Marot dans le Lot (livré par une cuisine centrale)

Nous : Aimez-vous les plats servis à la cantine ?

Lui : Des fois oui, parfois non. Il y a une forte irrégularité au niveau des plats. Il m'arrive même parfois de tomber malade, je pense que la cuisine est mal gérée, les sandwichs avec du steak qui traînent hors du frigo.

Nous : Y a-t-il assez de choix ?

Lui : Pas tellement, les premiers ont du choix, sont bien servis et les derniers ont ce qui reste.

Nous : Quel est ton premier critère de choix quand tu choisis un plat ?

Lui : Je choisis les plats qui donnent envie et je privilégie les légumes car à la maison mes parents n'étant pas des grands cuisiniers, on mange beaucoup de pâtes, la viande coûtant chère on n'en mange pas à tous les repas. De plus au lycée les féculents sont mal cuits.

Nous : Les assiettes sont-elles bien présentées ?

Lui : Non du tout, après tout dépend du personnel qui nous sert.

Nous : Les assiettes sont-elles assez garnies ?

Lui : Ça dépend des fois. Des fois il y en a trop et des fois pas assez.

Collégienne à Saint-Etienne à Cahors (Cuisine locale sur place)

Nous : Aimez-vous les plats servis à la cantine ?

Elle : Oui, j'aime tout.

Nous : Y a t-il assez de choix ?

Elle : Il n'y a qu'un choix mais oui ça me convient.

Nous : Quel est ton premier critère de choix quand tu choisis un plat ?

Elle : Les légumes, j'adore ça, puis on est habitué comme ça à la maison.

Nous : Les assiettes sont-elles bien présentées ?

Lui : Ça dépend il font parfois des efforts sur les desserts (servis dans des ramequins) sinon les plats non.

Nous : Les assiettes sont-elles assez garnies ?

Elle : Ça me suffit.

Les trois derniers élèves interrogés viennent de déménager, ils étaient, avant, dans une école primaire où les repas étaient locaux fait sur place avec un potager à côté. Suite à la différence de lieu et de production, il nous a paru judicieux de prendre leur deux points de vue.

Primaire à Espère dans le Lot (Cuisine centrale)

Nous : Aimez vous les plats servis à la cantine ?

Lui : Non.

Nous : Y a t-il assez de choix ?

Lui : Il n'y a pas du tout de choix, il y en a qu'un.

Nous : Quel est ton premier critère de choix quand tu choisis un plat ?

Lui : Les féculents, car ils passent.

Nous : Les assiettes sont-elles bien présentées ?

Lui : Non, elles sont mal présentées.

Nous : Les assiettes sont-elles assez garnies ?

Lui : Pas assez.

Primaire à Espère dans le Lot (Cuisine central)

Nous : Aimez vous les plats servis à la cantine ?

Lui : Pas trop.

Nous : Y a t-il assez de choix ?

Lui : Non, aucun choix.

Nous : Quel est ton premier critère de choix quand tu choisis un plat ?

Lui : Les légumes, je ne mange que des pâtes à la maison.

Nous : Les assiettes sont-elles bien présentées ?

Lui : Non, elles sont mal présentées, elles ne donnent pas envie de manger.

Nous : Les assiettes sont-elles assez garnies ?

Lui : Ça me suffit.

Primaire à Espère dans le Lot (Cuisine centrale)

Nous : Aimez vous les plats servis à la cantine ?

Elle : Pas tellement.

Nous : Y a t-il assez de choix ?

Elle : Non.

Nous : Quel est ton premier critère de choix quand tu choisis un plat ?

Elle : Les féculents.

Nous : Les assiettes sont-elles bien présentées ?

Lui : Elles sont mal présentées.

Nous : Les assiettes sont-elles assez garnies ?

Elle : Pas assez.

Ancienne école primaire des trois derniers enfants à Carnac – Rouffiac dans le Lot

Nous : Aimez vous les plats servis à la cantine ?

Eux : Oui, on aime tout.

Nous : Y a t-il assez de choix ?

Eux : Il y a toujours quelque chose que l'on aime.

Nous : Quel est ton premier critère de choix quand tu choisis un plat ?

Eux : Il n'y a qu'un plat mais avec autant de féculents que de légumes.

Nous : Les assiettes sont-elles bien présentées ?

Eux : Ils font des efforts sur les desserts (servis dans des ramequins) ou les entrées dans des assiettes individuelles.

Nous : Les assiettes sont-elles assez garnies ?

Eux : Ça suffit, puis sinon on peut nous resservir.

ANNEXE G – Retranscription micro-trottoirs parents

Réalisé le 15/11/2019

Mère 1 : Enfant dans un lycée approvisionné par une cuisine centrale.

Mère 2 : Enfants dans un primaire approvisionné par une cuisine locale avec un potager, qui suite à un déménagement se retrouve dans un primaire approvisionné par une cuisine centrale.

Nous : Votre enfant fréquente -t-il la cantine ou a -t – il fréquenté la cantine ?

Mère 1 : Oui.

Mère 2 : Oui, une semaine sur deux (quand ils sont chez leur père en raison des moyens financiers.)

Nous : Pour quelle raison inscrivez vous votre enfant à la cantine ?

Mère 1 : Par obligation, ça facilite la vie des parents.

Mère 2 : Le père par obligation au vu de son travail.

Personnellement en terme de finance je ne peux pas mais je trouve également que c'est excessif car dans l'ancien primaire de mes enfants tout était local, fait sur place et c'était moins cher, soit 3,70 € à Carnac-Rouffiac contre 4,00 € à l'école primaire d'Espère.

Nous : Si votre enfant mangeait à la cantine auparavant mais n'y mange plus actuellement qu'elles en sont les raisons ?

Mère 1 : Mes enfants ne mangeaient pas les plats qu'il y avait (j'ai des enfants difficiles)

Mère 2 : La nourriture n'était pas bonne, mais enfants ne mangeaient pas, et surtout le côté financier.

Nous : Concernant l'hygiène dans le restaurant scolaire, vous vous estimez..?

Mère 1 : Je demande plus d'hygiène et plus de qualité dans les menus.

Mère 2 : C'est limite pour la qualité mais en terme d'hygiène ça va.

Nous : En matière de restauration scolaire, qu'elle formulation correspond le plus à votre attente pour votre enfant (classer par ordre de priorité de 1 à 4) : favoriser l'éducation aux goûts ; permettre à l'enfant de déjeuner dans un cadre convivial ; garantir un équilibre nutritionnel ; prendre un repas avec un rapport qualité/prix adapté

Mère 1 :

- prendre un repas avec un rapport qualité/prix adapté
- garantir un équilibre nutritionnel
- favoriser l'éducation aux goûts
- permettre à l'enfant de déjeuner dans un cadre convivial

Mère 2 :

- garantir un équilibre nutritionnel
- favoriser l'éducation aux goûts
- permettre à l'enfant de déjeuner dans un cadre convivial
- prendre un repas avec un rapport qualité/prix adapté

Nous : Quel est votre niveau de satisfaction par rapport à la qualité des repas ? Si non, pourquoi ?

Mère 1: Peu satisfaite, mes enfants sont souvent malades.

Mère 2 : Peu satisfaite, je voudrais des améliorations, et des plats que les enfants aiment.

Nous : Prenez vous en compte ce que vos enfants ont mangé le midi lorsque vous préparez le repas du soir ?

Mère 1 : Oui.

Mère 2 : Oui, mais j'aimerais qu'ils puissent bien manger à la cantine car je n'ai pas tellement les moyens de bien les faire manger à la maison.

ANNEXE H - COMPTE-RENDU COMMISSION MENU – AGGLOMÉRATION PROCHE DE TOULOUSE

Entretien réalisé le 18/12/19 - 1h30

Abréviations utilisées :

- DCC : Directeur de la Cuisine Centrale
- VP : Vice-Président
- PE : Parent d'Elève
- CAM : Communauté d'Agglomération
- CC : Cuisine Centrale
- DGCAM : Directeur Générale de la Communauté d'Agglomération

En préambule, le **DCC** annonce que la réunion se déroule au sein d'une nouvelle infrastructure ouverte depuis le mois d'octobre sur la commune de Saubens. Ce nouveau restaurant scolaire a nécessité un investissement de 60K euros de la part de la CAM.

Après un tour de table de présentation, le **DCC** introduit son travail et celui de son équipe grâce à la distribution de fiche de suivi qualité (voir annexe). Ces documents ont pour but de faire remonter les remarques diverses concernant les prestations proposées par la CC : note du menu, consommation des plats, appréciations par les agents et par les enfants également. Le **DCC** cite alors un exemple de l'utilité de ces fiches de liaison : 50 % de retours négatifs sur une recette à base de chou chinois de la part des animateurs, agents ou enfants ont entraîné la mise en place d'actions correctives.

Un **PE** soulève le problème de l'absence de ces fiches depuis la rentrée dans l'école dans laquelle est scolarisé son enfant, réponse d'une élue qui s'excuse et justifie son absence par l'absence pour arrêt maladie de l'élue en charge de la restauration sur cette période.

Les informations suivent dans la plupart des cas cette hiérarchie : enfant → animateur → référent cantine → cuisine centrale. Fin de la discussion.

PE : Concernant le gaspillage alimentaire, existent-ils des dispositifs permettant une évaluation et un retour sur les actions menées dans les restaurants scolaires ?

DCC : Différentes réponses sont apportées notamment sur la récupération de l'eau et la mise en place de jardins partagés.

Demande des PE de pouvoir accéder à ces informations.

PE : Que faire de l'alimentaire non-consommé ?

DCC : aujourd'hui, dans le circuit de recyclage, ne sont pas inclus la récupération de déchets organiques mais un projet avec l'entreprise ClaireVert qui élabore des processus de méthanisation est en œuvre. Les déchets d'emballages sont eux recyclés. De plus la loi Egalim impose la suppression des contenues plastiques de cuisson, transports et réchauffe d'ici 2025 : achat de la Cam de bac inox pour les entrées, préférés aux barquettes en cellulose qui produisent encore trop de déchets selon le DCC. Cependant, pour l'instant, pour les plats principaux, ces bacs inox posent problèmes car les fours existants sur les restaurants satellites ne sont pas adaptés à leur accueil (profondeur des bacs inadaptée à la taille des échelles).

PE soulève un doute sur la mise en place de la procédure HACCP sur ce type d'outils (bac inox) : le **DCC** assure que la sécurité alimentaire est sa priorité, bien avant la qualité de la prestation considérant que l'humain peut commettre une erreur de préparation ou de cuisson mais en aucun cas, mettre à mal la sécurité alimentaire des produits servis.

PE évoque, avec précaution, la mise en place de poulailler dans les écoles pour se débarrasser des déchets organiques liés à la restauration

Le **VP** évoque dans un premier temps le fait que ce type d'aménagement est délicat à mener au point de vue sanitaire et vétérinaire et soulève le fait que cela représente une réelle responsabilité des élus. Ainsi, bien qu'amener à prendre certains risques décisionnaires, le VP assure ne pas transiger avec la sécurité des enfants. Cependant, il loue l'idée qu'il juge tout à fait pertinente et souhaite réfléchir à une alternative moins risquée.

Par ailleurs, le **VP** évoque une lourdeur administrative d'une telle démarche : à la suite d'une demande sur l'école d'Eaunes, le **DCC** avait contacté le service vétérinaire. Ce dernier a

répondu favorablement à la requête mais annonce la démarche administrative suivante : protocole d'hygiène, déclaration d'élevage de gallinacés auprès de la chambre d'agriculture.

Le **VP** conclue en admettant l'intérêt pédagogique du projet mais redoute les lourdeurs de sa mise en œuvre.

Intervention de la trésorière **FCPE** : Le plastique est une préoccupation primordiale des parents. Elle dénonce alors la réchauffe et cuisson dans le plastique soumettant le fait que pour l'instant, il n'a pas été découvert d'effets néfastes mais les années à venir pourraient en révéler. Elle demande alors d'accélérer la fin du plastique dans les cantines scolaires.

Réponses de la **DCC** :

1. Achat de bac inox pour les entrées sur tout le territoire de la CAM
2. Difficultés d'adaptation de ces bacs pour les fours de remise en température présents actuellement sur les sites : cela nécessite un important investissement (à la charge des communes) qui demande du temps mais la réflexion est lancée.
3. L'alternative de contenants en cellulose peut être fonctionnelle mais le DCC considère que cela génère encore trop de déchet.

Demande **PE** : suivant son expérience personnelle lorsqu'il était élève, un PE soumet l'idée de revenir à de plus petites structures de productions, attenantes à chaque école. Cela permettrait selon lui de garantir une meilleure prestation et une réduction de certaines pollutions comme celles liées au transport.

Le **VP** répond avec enthousiasme qu'il milite dans ce sens et s'accorde à dire que de telles infrastructures permettraient de réduire la pollution du transport de la production vers les 70 sites satellites. Cependant il nuance en mettant à jour les fortes demandes en personnel que cela nécessiterait. Ainsi, il ne peut augmenter le budget de seulement 1,25% ce qui est trop peu pour l'instant pour mettre en place des cuisiniers dans chaque école. Par ailleurs, des risques de gestion, administratifs et de personnel seraient trop lourds à supporter pour les communes seules.

Le prix du repas au sein de la CAM est de 2.80 euros supporté par famille pour 6 euros de coût total.

Le **DCC** présente la dynamique de sa structure qui s'allie avec le PAT pour promouvoir la consommation locale : volonté de la cam de valoriser les productions locales en promouvant notamment l'innovation culinaire et la saisonnalité. Cela nécessite une forte sensibilisation des enfants.

PE : Existe-t-il un lien entre les équipes pédagogiques et la CC ?

DCC : Le lien est réalisé par :

1. Les fiches de liaison
2. Une réunion service enfance et restauration tous les trimestres
3. Un accompagnement de l'enfant dans la consommation
4. Rencontre entre les instituteurs et la diététicienne de la CC

PE : Les enfants peuvent-ils visiter les CC ?

VP : Cela a déjà été fait à plusieurs reprises.

PE : Il est important que l'animateur présent durant le temps de repas mange avec les enfants pour satisfaire la convivialité

VP : D'accord avec cela, il faut une harmonisation du temps de repas et de l'accompagnement à table.

PE : Qui remet en température les plats ?

VP : C'est un employé de la CAM qui a suivi une formation pour cela, que l'on nomme référent restauration.

PE : Avez-vous connu une évolution de la consommation des menus sans viande ?

Chef de CC : De 7% de repas sans porc servi, aujourd'hui il y a 15% de repas sans viande commandés. De plus la loi Egalim demande à titre expérimental dès 200 couverts/jour, la fourniture d'un repas végétarien par semaine.

Sur la cuisine de Eaunes, 1800 des 8500 repas/ jour sont sans viande.

Au début de la mise en place de ces repas, des alternatives industrielles ont été utilisées pour pallier la rapidité de la réforme. Les équipes améliorent leurs menus dorénavant avec des recettes qu'ils mettent au point : risotto ou gratin de céréales ; mais il manque toujours des actions de sensibilisations auprès des enfants. Les mœurs évoluent : baisse de la consommation de viande, hausse de la consommation de protéines d'origine végétale : la RC a tout intérêt à se mettre au goût du jour.

PE : Pourquoi n'est-il pas possible de changer de choix de menus en cours d'année : menu sans viande ou menu conventionnel ? Cela représente une réelle velléité des parents.

DCC, VP et chef de cuisine s'accordent sur le fait que cela résulte d'un choix d'organisation tant dans la production quotidienne que dans la planification des commandes qui ne peuvent laisser la place à une hétérogénéité modifiable de la commande de repas par les parents, du fait notamment des volumes à produire par la CC.

PE : Qui décide de la qualité des produits et de la procédure d'achat ?

DCC : L'élaboration d'un cahier des charges précis permet de garantir les critères qualitatifs choisis.

Volaille : Gers, Porc : Calabaye, Veau : Gers à Auch, Saucisse : Toulouse, Agneau : UE, Bœuf : France.

PE : Utilisez-vous beaucoup de surgelé ?

DCC : Oui, le choix s'opère en fonction des saisons. Le poisson arrive frais ou surgelé

PE : Est-il possible de rompre un contrat avec un fournisseur insatisfaisant ? Oui.

DCC : Oui.

PE : Pourrait-on utiliser des serviettes en tissu pour limiter les déchets ?

DCC et VP : Il existe trop de risques sanitaires et logistique à cela.

PE : Est-il possible de manger sur place avec les enfants pour un test ?

DCC : Oui à condition de prévenir.

ANNEXE I – Cuisine centrale Toulouse

Entretien réalisé le 6/01/2020 – 50 minutes

Nous : Quels sont les dispositifs liés aux CC mis en place dans leurs établissements ?

Madame X : Il faut savoir que la restauration scolaire se distingue en deux catégories, par la privée (sodexo) et restauration publique. Nous, nous sommes un service de la mairie de Toulouse. Sachant que, nous dépendons financièrement de la mairie pour nos achats, nous dépendons donc, des marchés publics. C'est-à-dire, que nous construisons notre besoin et les entreprises répondent à notre besoin. Nous avons plusieurs critères, mais nous ne pouvons pas avoir de préférence pour des circuits courts régionaux. Nous dans les marchés ce que l'on a mis pour les circuits courts, nous imposons des critères auxquels les fournisseurs répondent et nous affectons une note à chaque critère, c'est celui qui à la meilleure note qui remporte le marché. Par exemple, le nombre d'intermédiaires pour certains produits. Nous avons des yaourts bio locaux d'Ariège, on sait que le producteur peut nous livrer en direct, nous mettons la note maximale (10), alors que nous affectons 5 points entre 1 à 3 intermédiaires et plus de 3 intermédiaires, 0 point. C'est l'une des seules ficelles que nous avons pour avoir des produits en circuit court. Pour que le fournisseur puisse répondre, il faut qu'il fasse des lots de marché assez petits, en prenant l'exemple du yaourt, on a sélectionné un lot sur un yaourt brassé uniquement et non pas d'autres produits, comme par exemple de la mousse au chocolat. Il faut connaître ce qui se fait autour pour connaître les marchés et favoriser le fait qu'ils répondent aux offres.

Nous : Quels sont ou ont été vos besoins pour la mise en place de tels dispositifs ?

Madame X : Besoin humain et matériel non, en revanche pour la sélection des marchés, cela demande plus de critères de sélection, et nous pourrions avoir que 5 marchés, actuellement pour cibler nous avons plus de 40 marchés, c'est un travail continu, nous devons donc connaître l'offre locale, comme recevoir les fournisseurs, aller dans les salons, rendez vous . Il faut que les fournisseurs se rendent compte de nos besoins et savoir si cela leur convient. Il faut s'adapter, par exemple au début ils pouvaient nous en livrer que 15 000 par semaine, alors on faisait une semaine maternelle, une semaine primaire. Du coup, à force de passer des commandes pendant 5 ans jusqu'à ce que le producteur grossisse et s'adapte à nous.

Aujourd'hui on peut commander primaires et maternelles le même jour. Au début il y a des petites contraintes, mais il faut les prendre en compte.

Nous : Est-ce que à l'heure actuelle tous vos producteurs locaux peuvent vous fournir en grosse quantité ?

Madame X: Non, par exemple on a un producteur de Tomme de brebis « bio » des Pyrénées, lui il peut fournir que 14 000 repas pour les maternelles alors que nous faisons 34 000 repas au total. Car il n'a pas assez de chèvres pour fournir toutes les rations.

Nous : Sur le secteur scolaire vous avez combien de couverts jour ?

Madame X: Sur Toulouse intra-muros nous avons 34 000 repas, nous faisons que primaires et maternelles de Toulouse, soit 200 écoles.

Nous : Ces nouveaux modes de fonctionnement et d'approvisionnement modifient-ils votre métier ?

Madame X: Le choix et la recherche de fournisseur est plus long, mais en production le travail reste le même.

Nous : Qu'est ce qui vous motive, pour la mise en place des circuits courts ?

Madame X: Étant donné que nous travaillions pour la mairie, nous sommes fonctionnaires, donc nous mettons en place les vœux et désirs du Maire, c'est une volonté politique et réglementaire. On pourrait faire que du « BIO » par exemple.

Nous : Est-ce que vous été soumis à la loi EGALIM ?

Madame X: Oui, mais sur les circuits courts la loi EGALIM ne précise rien sur les circuits courts, car c'est pour les produits de sous label et bio. Cependant, nous devons faire du « bio » et sous label en produits locaux. C'est pas forcément en circuits courts, vu qu'il y a un intermédiaire pour la logistique, mais c'est une demande, nous mettons en place uniquement en place la politique du Maire.

Nous : La transition à ce nouveau mode de travail fut compliquée ? Si oui, pourquoi ?

Madame Y: Non, il est vrai qu'à l'échelle de notre cuisine c'est plus petit qu'un établissement plus petit.

Madame X: C'est plus facile, oui, car on a un service de commande public. Mais au début on a changé et adapté la production pour les primaires et maternelles car ils ne pouvaient pas manger les mêmes repas. En 2005 quand ils ont changé, il était impossible de se fournir pour 34 000 repas. Maintenant cela paraît évident. Au niveau des métiers de cuisiner et autres, cela ne change pas grand-chose. Sur certains produits il y a une meilleure qualité, certains chefs prennent plus de plaisir. Le plus dur c'est la recherche des fournisseurs, sinon le métier en lui-même lui, reste le même.

Nous : Arrivez vous à respecter le budget alloué en ayant des produits de qualité ?

Madame X: Nous avons un budget à l'année que nous donne la mairie et nous devons sortir tous nos repas du 1 janvier au 31 décembre. On est assez libre, nous gérons le budget comme on veut. On a un budget, mais si le maire veut un peu plus de produits bio ou locaux, nous on cherche on regarde ce qu'il se fait, le dernier que on a rentré, c'est du fromage blanc bio et local sauf que la ration est 20 % plus chère que l'ancien, alors si vous voulez qu'on le mette il faut calculer l'augmentation.

Madame Y: Parallèlement, ça fait parti de la loi EGALIM, il y a la lutte contre le gaspillage alimentaire pour faire des économies à ce niveau là et pouvoir réinjecter cet argent dans des produits de qualité. Il y a quand même un écart de prix, la dernière fois, sur les pâtes, sur un service de pâtes traditionnelles et des pâtes BIO il y avait c'était trois fois, plus cher. Alors, les pâtes ne coûtent rien, mais si on en achète 34 000 à l'année c'est colossal. Là où on proposait des pâtes fabriquées avec du blé du TARN et cela devait être une petite entreprise et ils ne font pas d'économies d'échelles. Il faut donc avoir eu une augmentation de prix par la mairie, ou grâce aux économies du gaspillage, ou alors substituer une des composantes du repas pour baisser le prix. Comme par exemple remplacer ou supprimer un dessert. Puis il faut voir aussi de ou on part, si le grammage était respecté du GMRCN. Si ils prévoient 100 grammes de viande chez les maternelles alors que la viande c'est 50 grammes, alors ils vont passer au bio, mais réduire les portions.

Madame X: De plus, le local cela dépend quoi, sur des fruits et légumes c'est pas forcément plus cher. Alors que BIO ou label c'est forcément plus cher.

Nous : Si vous deviez chiffrer le % de local, vous diriez combien ?

Madame Y: Il y a une application « Qui dit miam » et les parents peuvent voir ce que mange leur enfant tous les jours et il y a les indicateurs énergétiques. Sur le local nous sommes à 42%.

Nous : Pour vous, la mise en place des circuits courts en restauration scolaire entre dans une politique du « mieux manger » ?

Madame X: De toute façon c'est réglementaire, il y a des lois pour les quantités et les apports énergétiques, c'est bien qu'elles existent car elles nous obligent à proposer des repas de qualité.

Madame Y: Pour les enfants c'est mieux, car ils y a moins de pesticides, et cela permet de contribuer au développement des territoires.

Madame X: Je pense que le mangé local c'est bien, car le fruit sera plus frais que celui qui aura fait 3 tours de la terre. Et le local favorise l'économie régionale et nationale. Une pomme locale peut être moins saine qu'une pomme bio qui a un intermédiaire. Je pense que le point fort du circuit court c'est le développement économique et garder des territoires agricoles.

Nous : Pour vous, le local correspond à quelle distance ?

Madame X: L'Occitanie et Bordeaux, à ce rythme là on pourrait aller en Espagne, car c'est plus près que Bordeaux, mais non on ne compte pas l'étranger dans le local.

Nous : Les circuits courts vous permettent-ils de découvrir des nouveaux produits ?

Madame X: Les fromages de la région, comme la tomme des brebis bio, car elle est en direct, les lentilles également, les jaunes du GERS, c'est le cumul du local et du végétarisme. C'est également valorisé sur les menus. De plus, pour le fromage on voit la différence à la texture et il n'est pas emballé.

Madame Y: Après les écoles nous font des retours sur le goût, mais c'est difficile à mesurer. Après les parents veulent cette volonté aussi.

Madame X: A l'inverse je suis pas sûre que les coquillettes bio seront plus mangées que celles de grande distribution. On verra bien, après on les habitue à de meilleures habitudes. Ils ne remarqueraient pas forcément la différence, après ce qui serait intéressant c'est qu'il y ait

un animateur qui explique les produits, d'où ils viennent et comment ils sont fabriqués, mais cela reste compliqué au sein d'un service de restauration scolaire.

Nous : Lors de la sélection des produits, quels sont vos critères de qualité ?

Madame X: Cela dépend du produit. Par exemple nous organisons des échantillons et on va comparer la qualité des échantillons, nous avons des notes sur le goût et d'autres choses. Comme par exemple les carottes rondelles, on a ouvert une boîte, on les a mises dans un saladier et mélangé et elles s'écrasaient, du coup on avait de la purée et non des carottes rondelles. Sur les haricots verts, il peut y avoir des branches, alors sur certains produits on teste les produits. Les tests sont réalisés avant les marchés, les fournisseurs nous les envoient et on teste avec la direction. Il faut savoir que les marchés publics on une durée de 4 ans et on peut changer tout les ans.

Nous : Pensez-vous que les nouvelles demandes et besoins nutritionnels en matière d'alimentation jouent un facteur déterminant dans votre production ?

Madame Y: Oui, les menus sont élaborés suivant les règles du GEMRCN et la diététicienne. Et on contrôle au niveau de la fréquence des repas et de la répétition des produits.

Nous : Selon vous, y a-t-il une évolution des repas en restauration scolaire ?

Madame Y: Oui, on voit que ça bouge et que cela fait partie des grandes préoccupations. De plus cela valorise le métier de tout le monde.

Nous : La qualité des matières premières reste-t-elle un critère de choix ?

Madame Y: Oui car nous y sommes sensibilisés et nous avons une responsabilité par rapport à ça. En revanche nous, le prix du repas ne bouge pas.

Nous : Afin d'améliorer de façon optimale l'utilisation des circuits courts chez les enfants, quelles seraient vos futures actions ?

Madame X: Pour nous, c'est pas le travail de production le plus compliqué, mais trouver l'approvisionnement des produits.

Madame Y: En mettre plus, je pense que cela va aller dans ce sens. Comme on doit avoir 50 % de produits labellisés, donc recherche de nouveaux produits et nouvelles économies.

Madame X: Le dernier produit que nous avons rentré c'est le fromage blanc, mais nous avons rien changé dans la présentation. De plus, la loi ne demande pas forcément de local. Dans la loi EGALIM le produit local n'existe pas.

Madame Y: Cependant, nous sommes obligés de mettre un repas par semaine pour les végétariens, mais je ne sais pas si il y a des contrôles ou pénalités si cette loi n'est pas respectée.

Nous : Avez-vous des actions correctives à mettre en place de votre système ? (Commande, production, distribution)

Madame X: Oui, comme l'animateur, mais le problème c'est que dans les écoles, il y a 3 services en 1h30, donc la direction doit d'abord respecter ce temps imparti et les règles d'hygiène, on ne maîtrise pas toute la chaîne, mais sûrement que dans certaines écoles cela doit exister.

Madame Y: Par contre, il pourrait y avoir des affiches et plus de communication.

Nous : Y-a t'il des améliorations sur la présentation des assiettes à la cantine ?

Madame X: Nous on livre des barquettes, après la présentation dépend de la personne qui sert, après sur les desserts il y a de plus en plus de choses individuelles. De plus il y a une réflexion pour uniformiser les pratiques, dans le cadre de la lutte contre le gaspillage, mais cela pourrait être mis en place ici.

Madame Y: Au niveau du goût, nous sommes pas mal, on goûte deux fois par semaine des plats, c'est une dégustation avec des membres de la direction, des cuisiniers et moi, et nous sommes globalement satisfaits de la production. Après, cela permet d'améliorer les recettes que l'on fait. Ce que l'on va mettre en place c'est de faire goûter les enfants avant de mettre la recette en place. Notre objectif, c'est de faire plus participer les enfants.

Madame Y: La difficulté c'est qu'il y a 200 écoles sur Toulouse même si on embauche une personne à temps plein pour expliquer les menus dans chaque école et organiser des activités, cela serait très compliqué. Alors on ne maîtrise pas toute la chaîne, donc c'est un peu compliqué à gérer.

ANNEXE J - CONFÉRENCE : ÉCOLOGISATION DES RELATIONS ENTRE AGRICULTURE ET ALIMENTATION

Débats et controverses sur la place des produits animaux et végétaux dans les systèmes agro-alimentaires.

Monsieur D. Sociologue, chargé de recherches à l'Institut national de recherche agronomique (INRA)

COMPTE-RENDU

Questions soulevées en préambules par l'intervenant :

- Paradoxe de la notion de valeur (souvent économique) des animaux, l'éleveur est-il toujours propriétaire de ses animaux ?
- La valeur des produits animaux est relative à celle des végétaux, produite par les chercheurs de sciences et techniques de l'alimentation.
- Comment les acteurs de la société civile remobilisent des données de valeur pour légitimer ou non un mode de consommation et donc les relations humains-animaux ?
- Existe-il une végétalisation des politiques nutrition-santé ?
- Comment circulent les nouvelles connaissances vis-à-vis de l'augmentation de la part de produits bio dans l'alimentation quotidienne au sein de familles rurales ?
- Quelle est la place des légumineuses dans la restauration collective ? Projet de thèse : analyser la transition écologique de la profession de chef cuisinier en restauration collective : nouvelles compétences et méthodes.

L'alimentation est devenue la clef d'entrée de solutions aux crises écologiques, avec par ailleurs l'essor des mobilisations pro-animales. Avec ces questions, se développent des nouvelles solidarités : manger signifie se soucier du climat. Aujourd'hui, notre attachement au climat passe par l'alimentation. Auparavant, penser l'alimentation signifiait se préoccuper des critères sanitaires, nutritionnels et organoleptiques. Aujourd'hui, se rajoute le critère de la neutralité écologique du contenu de l'assiette.

L'industrialisation renvoie à la purification de la nature par la société : standardisation des cultures (blé, vaches) : la nature est source de menaces ou de désordre, l'enjeu est de la piloter.

Après l'industrialisation : purifier la société par la nature, l'industrialisation produit des désordres, il faut tenter de réguler cela (pluie acide, Tchernobyl) : le retour à la nature est une voie d'entrée comme retour à l'équilibre, au bien-être.

Selon monsieur D, l'écologisation signifie que la nature devient une nouvelle source de scrupules : ambiguïté de la nature menaçante et menacée, rapport ambiguë avec la nature et la conduite que l'on doit tenir à l'égard de cette nature.

Passage d'une approche écologique de la santé 1980 (Charte d'Ottawa) : il faut absolument prendre en compte l'impact de l'environnement sur le mangeur à l'écologisation de l'alimentation – à une nouvelle dimension : l'impact des mangeurs sur l'environnement.

Nouvelles questions : comment prendre en compte l'impact environnemental des nouvelles pratiques professionnelles ? Ce questionnement reste relativement récent.

Ainsi on assiste à l'intégration des systèmes alimentaires durables (durabilité : peut être selon des objectifs environnementaux, sociaux et économiques) dans les conseils alimentaires.

L'alimentation durable se définit en 2010 par la FAO lors du rapport final du symposium international « biodiversité et régimes alimentaires durables unis contre la faim »

Les moments forts de prises de conscience alimentaire :

- 1971 Diet for the small planet (Frances Moore Lappé)
- 1986 Dietary guidelines for sustainability dans Journal of Nutrition Education (programme équivalent au PNNS) : l'alimentation soutenable revêt des enjeux environnementaux et sanitaires : exemple du sucre (objectivation des impacts environnementaux) : trop de calorie engendrées pour fabriquer des calories glucidiques (trop de calories dépensés par la fabrication du sucre). L'aspartame n'est pas bon d'un point de vue écologique : un kilo calorie d'aspartame est emballé dans de l'aluminium qui nécessite 1600 kilos calorie pour le produire. Surviennent alors les

questions de l'emballage avec notamment le traitement des déchets et les aspects sanitaires (bisphénol A par exemple).

- 1987 : rapport Bruntland : rapport fondateur du développement durable. Ce rapport permet de mettre à l'agenda politique la question du développement durable
- 1992 : Beyond beef
- 2005 : Food climate research network
- 2014 : changing what we eat (FCRN) : résumé des caractéristiques générales des modes d'alimentation plus sains et moins énergivores et moins impactant du point de vue des gaz à effets de serre
- 2014 : Conférence internationale de la nutrition FAO/OMS : agir sur les modes de production pour tenir comptes des facteurs environnementaux
- 2016 : La résolution du 1^{er} avril 2016 par les Nations unies « décennies d'actions »
- 2016 : analyse des différentes recommandations de la prise en compte des questions environnementales dans les recommandations alimentaires (plates pyramids planet)

Malgré cette faible mise en œuvre des recommandations de l'alimentation durable, il existe une dynamique générale d'amélioration.

La FAO est un acteur principal de ces démarches. De nouveaux acteurs de la géopolitique de l'alimentation apparaissent : VVF, Greenpeace (nouvelles manières de problématiser d'un point de vue scientifiques les problèmes d'alimentation), Future oh Humanity Institute, INRA.

Toutes les initiatives de mises à l'agenda politiques et scientifiques de l'alimentation durable se traduisent par l'émergence de nouveaux paradigmes connectant l'alimentation, la santé, l'environnement et l'agriculture. L'émergence de scénarios des impacts des pratiques alimentaires sur la planète fait apparaître l'alimentation comme le point de départ d'une réponse aux crises écologiques avec l'essor de nouveaux paradigmes :

- Environnemental nutritionnal : trylème santé/environnement/alimentation. Vient de l'alimentation et s'ouvre vers l'agriculture

- Agroécologie : question qui émerge des agronomes qui s'intéressent à des questions environnementales et sanitaires. Si on veut produire de manière plus écologique, il faut réduire les intrants chimiques : il est donc nécessaire d'aller chercher des compétences d'écologues pour pallier la réduction des intrants chimiques : la culture de légumineuses fixant l'azote avant une culture de blé qui nécessite de l'azote, la plantation des végétaux qui par leur structure racinaire favorise la régénération du sol sans l'usage d'intrants techniques (tracteur et charrue).
- One health : la santé des animaux et des humains sont très connectées.
- Nutrition-sensitive agriculture : c'est approche qui place les aliments riches en nutrition, la diversité alimentaire et l'enrichissement des aliments au cœur de la lutte contre la malnutrition et le problème des carences en micro-nutrition (notamment dans les pays modernes) : améliorer la qualité nutritionnelle des aliments produits alors qu'aujourd'hui les premiers objectifs de production sont le goût, la quantité et l'aspect sanitaire. Ce nouveau paradigme souhaite mettre en avant la qualité nutritionnelle des aliments produits. En France la filière Bleu Blanc Cœur (asso) trouve son origine dans l'entreprise Valeurest qui cherche à produire des graines d'oléagineux (lin). Elle cherche à valoriser ses produits et met l'accent sur une alimentation à base de graines de lin extrudées car le lin est riche en oméga 3. Aujourd'hui le problème des productions animales réside dans le fait que leur alimentation cause un déséquilibre en oméga 3 et oméga 6.

Exemple : l'œuf peut présenter un profil nutritionnel selon le type d'élevage et surtout d'alimentation de la poule. Le monde de la production transforme alors ses pratiques en envisageant des nouvelles normes de qualités en termes de valeurs nutritionnelles de l'aliment.

Scénarios :

- Food in the anthropocene : 16 pays : recette d'un régime de santé planétaire. Les préconisations sont de diviser par deux la consommation mondiale de viande rouge et sucre et de doubler celles de fruits, de noix. Solutions : volailles, œufs, poissons, noix et protéines végétales.

- Ten years for agroecology in Europe IDDRI 2019: ce scénario met l'accent sur la possibilité d'une Europe agroécologique à horizon 2050 : abandon des pesticides et engrais de synthèses, redéploiements des prairies extensives et des espaces verts (haie). Il faut réduire la consommation de produits animaux mais tous les produits animaux ne se valent pas : il faut privilégier les animaux à viande rouges car leur régime alimentaire se compose d'herbes, ces animaux là ne sont pas en concurrence avec les humains car ils valorisent des ressources alimentaires que les humains ne sont pas capables de digérer. C'est l'inverse pour les cochons et les volailles. Les prairies ont une importance dans la biodiversité et constituent des puits à carbone et à méthane. Il faut prendre en compte la captation des GES et des émissions dans l'élevage bovin : le ratio n'est pas si déséquilibré qu'on le pense.
- Rapport du GIEC 2019 : essayer de voir quel était le gain ou le progrès par rapport à l'émission de GES qui serait possible si se développait l'alimentation végétarienne ou vegan. Ils confrontent différents régimes alimentaires pour trouver le plus vertueux dans l'émission des gaz à effet de serre.
- Possibilité ou non de développer le bio pour nourrir la population de 2050
- En adoptant une alimentation plus flexitarienne, il existerait une diminution de 5% des morts liés au maladies Cardiovasculaires.

Dans la manière de production des scénarios, il y a des effets structurant dans la manière de concevoir les préconisations. La variable structurante d'entrée pour constituer l'assiette sont les recommandations nutritionnelles : il faut l'ajuster pour avoir des gains environnementaux.

Nouvelles fictions Ludwig et Barberousse (la modélisation scientifique est une fiction : elle sert à se projeter et non pas à retranscrire la réalité du présent ; elle produit des connaissances sur le monde scientifique et constitue également des fictions politiques car elle engage le décideur dans une histoire) : Alimenterres

Food in the antropocene : la variation des critères suivants : mode de production / gaspillage / consommation alimentaire, engendre des impacts sur l'environnement, la santé etc. Ce type de tableau donne lieu à la construction d'un public et chacun raconte l'histoire telle qu'il la

perçoit dans cette étude (tableau). Il y a plusieurs interprétations de ces modèles qui mettent en jeu la redistribution des responsabilités qui en fait un problème éminemment politique. Ces scénarios et paradigmes ont une application toute relative au niveau de la construction des politiques.

Les légumineuses ont une grande place dans les débats qui visent à reconnecter l'alimentation, la santé, l'agriculture et l'environnement : elles ont un rôle d'objet frontière. Dans la redéfinition du PNNS (il n'y a pas de considérations environnementales), le peu qui change est le fait que les légumineuses aient un rôle à part entière dans les féculents. Au-delà de ces grands paradigmes, les changements qui s'opèrent le sont autour des légumineuses. Ce sont des objets qui sont assez flexibles pour intéresser des acteurs différents et suffisamment robustes pour constituer une identité commune : qualités et vertus économiques, environnementales, alimentaires, santé et nutrition. Le fait de sortir les légumineuses des féculents permet de les extraire également du débat « protéines d'origine animale et protéines d'origine végétale » par notamment l'apport en fibre.

« Écologiser l'alimentation ne se résume pas à chercher plus de nature mais à multiplier le nombre de solidarités entre le mangeur et de nouveaux êtres, et faire en sorte que les mangeurs soient attentifs à toute une série d'entités qu'il faut prendre en compte pour essayer de redéfinir nos manières de manger. »

« On ne commence à parler d'environnement qu'au moment justement où il ne nous environne plus » Latour Schwarts, Charvolin 1991

« Aujourd'hui : manger c'est manger avec des co2, des animaux qui souffrent et des sols qui s'appauvrissent. »

Rôles et limites des scénarios : chercher à évaluer un impact d'une pratique mais il existe d'autres enjeux que ceux démontrés.

Par exemple le gaspillage alimentaire n'apporterait pas relativement assez de gain par rapport à d'autres pratiques or en restauration collective, réduire le gaspillage alimentaire permet de libérer du budget pour introduire du bio à budget constant.

Dans le PNNS tel qui a été adopté, il y a très peu d'allégations environnementales, pour autant les experts qui ont mené le travail ont traité ces questions mais trop tardivement dans le processus de rédaction.

On retrouve les rapports en PNA (ministère de l'agriculture) et PNNS(santé) une valeur commune : les légumineuses permettent de casser les frontières entre les secteurs différents de la recherche.

Question de l'auditoire : Que reste-t-il du plaisir à manger ?

Réponse Monsieur D, conférence INRA : « Il n'y a pas d'opposition entre plaisir et connaissance des impacts de la consommation alimentaire, le plaisir est transversal. La question du goût et du dégoût mêle des aspects organoleptiques au regard des connaissances techniques (mode élevage), morales (empathie pour l'animal), environnementales, ce sont des éléments structurant de la formation du goût. Le goût est une affaire de culture. Le gout des mangeurs évolue parce que les connaissances évoluent et que les mangeurs échangent avec d'autres. Le plaisir se coconstruit avec les aspects de construction de connaissances et d'apprentissage. »

Hypothèses : Des gens qui n'ont pas le profil du bio et du local (situation précaire, catégorie socio-professionnelle modeste) arrivent à changer leurs pratiques en s'inscrivant dans une démarche collective (techniques culinaires, et de consommation). Cela entraîne un changement de leurs pratiques alimentaires et de leur perception du goût.

La connaissance technique peut permettre de changer la préférence alimentaire. La question de la connaissance n'est pas seulement intellectualisée, c'est une expérience.

Représentations des agriculteurs de l'écologisation de l'agriculture :

- au sein des bio : il y a des bio conventionnels (cahier des charges strictement environnemental, pas d'aspect sociaux économiques) ou alors bio historique (agriculture alternative, agriculture paysanne : labels déméter (biodynamie), permaculture)

- - entre bio et conventionnel : certains font du bio sans le label, être en bio signifie une certification qui est antinomique avec leur rapport au sol, il n'y en a pas besoin pour le rapport au sol et au consommateur.
- Production animale et élevage : conception minière de la viande opposée à une pratique dans laquelle l'animal est au cœur de l'appréhension du métier

Perception des substituts alimentaires à la viande :

- ✓ Question de la chaîne de valeur autour de ces innovations : revenir à du produit brut reviendrait à supprimer ces chaînes de valeur et provoquer de la décroissance (selon les chercheurs du Food sciences INRA), ces nouveaux produits constituent une opportunité économique. Les protéines d'origine végétale sont utilisées ici principalement pour leurs caractéristiques techniques texturants.

Visions opposées : l'innovation technique au service de la performance écologique/compromis entre patrimoine (histoire) et innovation.

ANNEXE K – ENTRETIEN CRÉATION D'UNE CANTINE 100% BIO ET CIRCUIT COURT

Entretien réalisé le 21/01/2020 – 1 h12

Nous : Est ce que la cantine fonctionne en circuits court ou seulement du 100% bio ?

Elle : Oui, c'est que du circuit court

Nous: Nous on a fait notre propre définition du circuits court, et donc ce qu'on entend par là c'est qu'il y un seul intermédiaire mais les produits ne viennent pas d'un pays étranger, au plus loin de la région.

Elle : Normalement les circuits courts il n'y a pas d'intermédiaire.

Nous : Oui voilà pas d'intermédiaire ou au maximum un mais il n'y a pas de limite géographique c'est pour ça que nous avons choisit de définir le circuit court même s'il y a qu'un intermédiaire cela limite la zone de l'approvisionnement.

Elle : Bien sûr

Nous : Parce que nous avons notamment interrogé des cuisine centrales qui nous ont dit qu'ils n'avaient pas d'intermédiaires mais les produits viennent de Norvège donc ce n'est pas trop ce que l'on recherche Donc on va d'abord commencer par parler de l'organisation du travail pour la mise en place des circuits courts, quels ont été donc les dispositifs liés au circuits courts mis en place dans l'établissement ?

Elle : Les dispositifs... (blanc de 3s)

Nous : Est ce qu'en fait vous avez directement créé la cantine ou elle existait déjà avant et vous avez mis en place les circuits courts

Elle : En fait, ça a commencé il y avait une cantine qu'on appelle satellite c'est à dire une cantine qui est livrée par une cantine centrale comme la plupart des cantines à Toulouse ou des maisons de retraites souvent ainsi de suite. C'est une école neuve je ne sais pas quel âge elle a, mais elle n'est pas très vieille, donc depuis le début ils fonctionnent comme ça avec la cantine, et il y a eu une augmentation du ticket de cantine, les mamans en ont eu marre, elles se sont misent ensembles et m'ont fait appel par une connaissance et du coup on est arrivé au

constat, au défi on va dire qu'on pouvait créer une cantine autonome c'est à dire faire à manger sur place et avec des produits locaux et bio.

Nous : D'accord

Elle : C'était notre objectif, qu'on a atteint, on avait 99%, juste le poisson qui n'était pas bio parce que c'est assez compliqué d'avoir du poisson bio quand on pouvait il était bio mais après c'était d'un fournisseur d'ici avec qui je travaille, cela reste local ce n'est pas Mericq ou des grosses boîtes qui livrent tout Toulouse ou toute la France. Voilà donc c'est pour ça que certaines vont vous dire dans les collectivités qu'elles n'ont qu'un intermédiaire et qui sont en circuit court parce qu'en fait elles se font livrer par un énorme camion de chez Mericq ou de chez Pomona c'est des marques comme ça qui ont tout et qui leur livre tous les matins, donc effectivement ils n'ont qu'un intermédiaire c'est sûr.

Nous : Et en terme de budget, comme vous dites que c'était très élevé le ticket à la base est ce que là du fait de passer au bio est ce que cela n'a pas augmenté le prix du coup ?

Elle : Non pas du tout non, c'était la peur des parents et on est arrivé à avoir des résultats satisfaisant, on a fait une étude, sur le gaspillage alimentaire, en amont avant la mise en place et après, et on a fait 87% d'économie, on a gagné 11 000€ je crois sur le projet, de part le type de cuisine et de part d'autres choses, donc pour en revenir à ta question de départ.

Nous : Oui du coup c'était sur les dispositifs que vous avez mis en place, au niveau humain, si ça a nécessité plus de personnel ?

Elle : Beh un tout petit peu, il fallait déjà pour servir, après moi je me suis mise en cuisine, on a mis un an et demi pour mettre le projet en place, parce qu'il y avait pas mal de choses avec bâtiment de France, on a eu plein de petites choses administratives un peu complexes on va dire et qui ont fait que ça a mis un peu de temps, mais au bout d'un an et demi moi je suis rentrée dans la cuisine et j'ai fais la cuisine pendant deux ans. Et après j'ai formé quelqu'un qui a pris ma place actuellement. Et ce que j'ai fais en rentrant, j'ai repris les fournisseurs avec qui je travaillais avant pour tout ce qui était sec donc là c'est des fournisseurs c'est un seul intermédiaire et c'est ça reste en bio et le plus local possible mais il y a des produits qu'on peut pas, il y a des réalités, même si vous voulez prendre des pâtes, j'ai fais plein de recherches et prendre des pâtes par exemple de France c'est cinq fois le prix donc à un

moment donné c'est compliqué, par contre l'idée c'est de faire au maximum. Donc du coup, moi j'habite dans le Tarn et j'ai pris beaucoup de producteur du Tarn, et il y avait une personne qui me livrer tout, donc ça c'était bien, fromages, œufs, pas mal de fruits et légumes en saison d'été.

Nous : On avait parlé pareil de pâtes avec une des cuisine centrale justement qui nous disait qu'elle voulait faire des pâtes bio et c'était trois fois le prix comme vous disiez et donc est ce que vous alternez avec des pâtes bio ou est-ce que par exemple pour les pâtes tant pis vous faites...

Elle : Ah nous tout était bio, c'est 100% bio, ce que je voulais dire c'est que l'histoire du local il y avait des pâtes d'un producteur dans le Lot qui fait des super pâtes mais c'est une question de prix.

Nous : Oui c'est le producteur dont nous avez parlé la cuisine centrale, eux ils avait mis toutes les pâtes classiques et ils ont pris juste les coquillettes à ce producteur et donc ils les mettaient au menu de temps en temps.

Elle : Oui parce que là, c'est une autre problématique c'est que les cuisines collectives maintenant sont obligées d'avoir 50% de produits locaux, à partir de 2020, donc ils sont tous en train de chercher comment faire. Ce qui est à mon avis bien sauf qu'il va y avoir de tout quoi, ce ne sera pas forcément des gens qui croient en ce qu'ils font, il y a beaucoup de gens qui font parce qu'il faut faire, au moins les enfants ils mangeront local, mais ça ne veut pas dire forcément bio non plus ou naturel en tout cas. Il y a tout ça.

Nous : Qu'est ce qui vous a motivé à mettre en place ce système de cantine ?

Elle : Moi j'ai eu deux restaurants, pendant 7 ans, l'un à la suite de l'autre, en 100% bio, et je me suis aperçue que ça revenait pas si cher que ça, pas du tout d'ailleurs, en tout cas moi j'étais convaincue, pour manger de cette manière là, et c'est juste que ça demande pas mal de changement dans la cuisine, dans la vision des choses, dans tout un tas de choses transversales à la cuisine, donc ce qui m'a motivé c'est que c'était possible, je pensais que c'était possible, quand les mamans sont venues et m'ont dit qu'elles voulaient faire une cuisine 100% bio et m'ont demandé si c'était jouable et si je me sentais de le faire, donc pour moi c'était un défi aussi de me dire voilà c'est jouable on tente de tout façon on a risque rien au pire si ça coûte

trente centimes de plus et comme ils mangeront bien ils mettront les trente centimes, c'est pas énorme non plus. Bon après pour certains budgets effectivement ça peut être difficile. Donc oui ce qui m'a motivé c'est le défi et le fait que pour moi c'était possible. Dans la restauration je faisais une marge aussi grande que les pizzerias, contrairement à la restauration traditionnelle, mais ça veut dire pleins de choses aussi, peut être qu'on va l'aborder plus tard.

Nous : Et bien justement, vous nous disiez que ça changeait pas mal de choses, est-ce dans les modes de fonctionnement des approvisionnements, est ce que ça modifie le métier, est ce qu'il faut former les équipes d'une manière différente ? Parce que quand on reçoit le produit brut, il faut le travailler, savoir le faire.

Elle : Moi je travaillais toute seule par contre pour les 140 élèves donc c'était un peu sport après j'avais quelqu'un en plonge qui faisait la mise en place de la salle le matin et qui me donnait un coup de main quand on faisait une salade de fruit par exemple, et qu'il fallait faire 10kg de fruits.

Nous : Mais c'est parce que vous saviez faire ?

Elle : Oui oui, moi j'avais les compétences parce que j'ai fais de la cuisine, j'ai de l'expérience dans des restaurants, après moi je fais de l'accompagnement en cantine pour qu'elle passe en bio, et je m'aperçois que les gens ne connaissent pas, et que la plupart maintenant, on a dérivé sur des cuisiniers qui sont des assembleurs, il n'y a plus de vrais cuisiniers ou alors ils sortent des trucs congelés qui mettent au four, donc on a plus de vrais cuisiniers qui savent se débrouiller avec pas grand chose et faire des choses bonnes, donc du coup je m'aperçois qu'il faut vraiment former les gens à nouveau à faire de la cuisine, tout simplement, à part réchauffer ou mettre de la poudre avec de l'eau, le problème c'est qu'on revient à zéro. Et c'est intéressant pour moi et pour la société parce que je me dis on va faire de bonnes choses, mais comme c'est vierge, tous ces gens quelque part ça va nous permettre de pouvoir les former à une nouvelle cuisine, pour moi j'explique qu'il y a une cuisine bio, quand je parle de cuisine bio pour moi c'est pas acheter des carottes bio et voilà on a fait une cuisine bio, pour moi c'est un tout, c'est à dire on fait attention au gaspillage, attention en amont, c'est à dire on calcule bien le nombre d'enfant, tout ça ça compte en fait, parce que si vous êtes livré par une centrale vous savez pas exactement au jour le jour combien vous avez d'enfants et en fait il y a des restes et des restes, à cause de ça déjà, puis il y a des restes à

cause de pleins de choses, sur toute la ligne en fait de avant manger jusqu'après manger, donc il faut essayer de maîtriser tout ça, puis il y a une chose importante c'est aussi intégrer du végétarien, qui va permettre, de baisser les coûts, un repas avec une viande ça coûte pour un adulte entre 2 et 3€ avec un accompagnement, alors que ça coûte 1.5€ donc deux fois moins avec un repas végétarien, tout en mangeant à sa faim, sans problème. Donc ça c'est important, et le fait d'intégrer ça deux, trois fois par semaine, nous on le faisait trois fois, ça permet de baisser tous ses achats, le coût des achats est moindre.

Nous : Et est ce que ce n'est pas une contrainte de ne pas mettre de viande dans les repas ?

Elle : Pour qui ?

Nous : Pour les enfants, par exemple, est ce que certains parents se plaignent ?

Elle : Les parents au début ils se plaignaient, en amont, parce qu'on a posé le projet comme ça, c'était des mamans qui était pour, et moi je leur ai expliqués que ça faisait partie du tout mais il y a des cantines qui font différemment et ça fonctionne aussi, avec des tickets peut être un peu plus cher, ou il mettent un peu moins, mais si on met de la viande c'est aussi une histoire de quantité, un enfant il va manger 90gr de viande on peut en mettre 70-80gr sur une année ça se retrouve sur 140 enfants vous gagnez entre guillemets de l'argent, vous en perdez pas quoi. Tout se calcule.

Nous : Et du coup, en termes de temps de travail, parce que d'accord vous vous avez pris la main vous étiez formé, vous aviez les compétences, mais est ce que quand vous avez dû former la nouvelle équipe qui a pris la relève, est ce que en terme de temps de travail ça n'a pas changé, les méthodes ?

Elle : Non, puisque je l'ai formée pour qu'elle fasse à peu près les mêmes choses même si elle a sa propre cuisine et tout ça, il suffit de former, c'est ce que je fais, former les cuisiniers, les cuisinières à ce type de cuisine, après chacun adapte et gère ses coûts, c'est à chacun de voir, moi j'amène une méthode qui permet de cuisiner 100% bio et d'arriver à avoir des coûts assez moindre, c'est ça l'idée.

Nous : Et au niveau des changements des fournisseurs ?

Elle : Alors c'est plus complexe, par exemple une cuisine traditionnelle collective, elle va aller chercher ses produits, enfin les barquettes avec le menu du jour, donc c'est facile on ouvre il y a le camion, on a ses barquettes sous plastique on les met dans un truc pour réchauffer et terminé il n'y a pas d'histoire de producteurs, de fournisseurs, de rien. Après il y a un deuxième niveau, il y a effectivement des cantines qui veulent avoir des cantines autonomes mais qui utilisent des produits pas terrible et il vont aller chercher leur produits, chez, par exemple tout ce qui est surgelé comme le poisson et viande c'est souvent congelés chez un fournisseur qui vient en camion et un autre qui fait tout le reste et/ou alors ils vont à métro mais ça c'est plus pour la restauration, du coup nous quand on se retrouve à faire ça, on se retrouve avec 7-8-9 producteurs donc c'est plus de temps effectivement, parce qu'il faut téléphoner à tout le monde pour dire voilà cette semaine j'ai besoin de ça, qu'est ce que tu as, qu'est ce que tu me proposes.

Nous : Et du coup eux ils arrivent à fournir autant, enfin pour la capacité d'une école ?

Elle : Ça dépend le nombre, le problème va se poser à un moment donné quand tout le monde va vouloir faire des cantines en bio, c'est qu'on n'aura pas assez de production bio.

Nous : Et au niveau du matériel, est ce qu'il y avait déjà le matériel nécessaire ?

Elle : Non, mais il y avait de la trésorerie.

Nous : Ah vous aviez un budget alloué.

Elle : Ouais ouais il y avait un budget, et ça a permis d'acheter le matériel nécessaire, 15 000 ou 16 000€ quelque chose comme ça.

Nous : Là c'est l'école qui gère tout le budget, enfin qui amène la trésorerie pour financer la cantine ?

Elle : Oui, je leur ai fait un budget, j'ai dit voilà ça va coûter pour mettre en place une cuisine, une vraie cuisine et là il y avait qu'un frigo et un four de réchauffage, du coup euh et une table inox et des choses comme ça et un peu de matériel, donc j'ai fait un budget pour dire combien ça coûtait et eux ils avaient de toute façon pour ce projet garder des sous.

Nous : C'était pas un marché public donc vous avez pu faire ce que vous vouliez au niveau des fournisseurs, vous aviez toute la liberté là pour le coup ?

Elle : Beh d'autant plus qu'il n'y avait pas de marché public dans le bio, donc c'est l'avantage.

Nous: Fin il y en a..

Elle : Il doit y en avoir

Nous : Ca commence à se développer parce qu'on en a entendu parler mais c'est vrai qu'à chaque fois le même problème revient c'est qu'il n'y a pas assez de production bio pour tous les enfants ils sont obligés d'alterner école par école.

Elle : Le problème c'est que ce sont des grosses structures, il y a des écoles où il faut faire 1000 repas, et 1000 repas on peut pas fournir, fin c'est compliqué.

Nous : Et vous vous aviez combien de repas ?

Elle : 140.

Nous : 140 par jour du coup ?

Elle : Oui

Nous : Pour cette capacité il n'y a pas eu de problème ?

Elle : Non, je n'ai jamais eu de soucis, après je travaillais avec un fournisseur qui est saveur du Quercy, c'est à dire que c'est un groupement de producteurs du Quercy, donc c'est local c'est 150km max quelque chose comme ça. Du coup ils sont plusieurs producteurs qui fournissent cette entreprise et cette entreprise nous fournit, donc du coup on a de tout, c'est l'avantage et à des prix corrects pour tout le monde en fait, pour les fournisseurs et pour nous.

Nous : D'accord.

Elle : Et ça ça va exister de plus en plus.

Nous : Donc pour vous la mise en place de circuits courts et de la restauration bio en restauration scolaire ça rentre dans une politique de mieux manger ?

Elle : Bien sur, bien sur, beh pour finir ce que je disais par rapport, auprès des fournisseurs pour être en circuits courts tu es obligé d'avoir des fournisseurs autour et il y en a beaucoup forcément il y en a un pour les œufs, un pour le fromage, un pour le.. sauf que ça se réunissait avec ceux du Tarn mais on peut vite arriver à 7-8 et ça demande beaucoup de temps c'est ça qui fait la spécificité du métier de cuisinier c'est à dire d'aller discuter avec son fournisseur, ah tu as quoi comme légumes, ah tu as ça beh voilà je vais faire ça, c'est aussi le propre du cuisinier d'avoir de la créativité et de créer du lien avec ses fournisseurs.

Nous : Et est ce que vous pensez que ça peut être réalisable pour une école publique où il y a plus d'enfants, où les budgets ne sont pas alloués enfin si justement il y a des budgets alloués mais on ne peut pas se permettre de dépasser ou de faire des ticket repas plus élevés ou encore de faire appel à du bio par exemple vous pensez que c'est faisable, comme là disiez que pour vous le bio c'était indispensable, c'était dans l'optique de mieux manger, est ce que vous pensez que c'est possible partout comme vous disiez que c'était pas compliqué en soit de cuisiner du bio ?

Elle : Moi je pense, parce qu'il y a deux choses, la première chose c'est que le ticket qui est payé partout en public est le même ticket que nous payons nous en bio, et ensuite si il y a une grosse attention qui est porté sur l'anti-gaspillage, un travail, nous on a mis en place un travail avec les enfants en terme de gaspillage alimentaire, ça fait une grosse économie, donc de cette économie on va pouvoir en fin d'année beh tout ce qu'on a pas payé enfin jeté mais finalement payé beh on se retrouve des sous en plus.

Nous : Oui parce qu'il y a des a priori sur le bio et se fournir en local, les gens pensent beaucoup que ça va revenir plus cher, ça leur demande un budget plus conséquent alors qu'au final...

Elle : Beh je donne un exemple, j'ai accompagné une cuisine collective, 400 couverts, pas loin de Toulouse, ils sont 4 ou 6 je ne sais plus en cuisine pour 400 couverts, 6 ils étaient, et ils font la plupart 90% du congelé, j'ai passé deux jours là bas à faire un diagnostic j'ai fait que du congelé, fin j'ai vu faire que du congelé, sauf les entrées et desserts mais c'est vraiment pas bon quoi. Toutes les parts sont les mêmes pour les enfants, en plus ça ne ressemble à rien, et ils en jettent mais des tonnes, des tonnes et des tonnes. Donc, et d'un si on fait attention à ce gaspillage je pense qu'on peut gagner de l'argent, et si on enlève du

personnel, rien que deux personnes, avec 4 il y en a assez. Parce qu'en plus ce n'était pas des violents quoi, c'était des calmes, ça discutait beaucoup,

Nous : Bon ça c'est général je vous rassure, à l'heure actuelle si tout le monde faisait sa part on pourrait avoir moins de personnel.

Elle : C'est clair. Donc du coup on se retrouve avec 4 personnes, deux salaires en moins, deux salaires en moins sur l'année on peut manger du caviar. Mais on se rend pas compte en fait. Et j'expliquais aussi il y a pleins des choses, des petites choses j'expliquais à la cuisinière de ce lieu, je lui dis beh par exemple, la saucisse grillée, tu la prends où, elle me dit oh je la prend à tel endroit un petit producteur, ok, bon moi je prenais tout en bio, moi je la paye 9.10€ le kilo du Tarn et le mec il me livrait tout les mardis, elle me dit beh moi je la touche à je ne sais plus combien je crois c'était 8€ un truc comme ça, je lui dis ok combien il t'en faut pour les 400, en fait on a fait un calcul avec 400 enfants, je lui dis mais tu mets combien par enfants parce que nous c'est grammé, pour la santé et puis parce que c'est de la qualité pour éviter qu'il y en ai de trop, on gramme aussi donc il y a du rab mais on va grammé c'est à dire que c'est 60gr par enfant la saucisse pas plus, et après j'en prend toujours plus pour le rab mais on est pas là pour bouffer comme des goinfres non plus, qu'il y est du rab oui mais ça sert à rien de jeter et ainsi de suite. Et on s'est aperçu que ça lui coûterait le même prix si elle utilisait de la saucisse bio avec le grammage qu'il faut.

Nous : Ah oui d'accord.

Elle : C'est que des petites choses comme ça en fait.

Nous : Oui donc ils devraient vraiment faire attention aux quantités, fin le problème des cuisines centrales c'est vraiment voilà...

Elle : J'ai vu des escalopes comme ça (montre une taille assez importante) servies à des gosses de 4ans quoi.

Nous : Mais est ce que vous pensez que c'est aussi un problème de formation du personnel ou c'est vraiment que...

Elle : Oui aussi parce que dans le projet que l'on a mis en place les personnes qui servent, en tout cas dans cette école, qui servent les enfants, il y a trois services, les plus petits, les

moyens et les grands, et il y a une équipe de trois, quatre animateurs sur chaque, et c'est les animateurs qui participent au service avec les enfants, ça fait partie de leur travail là bas, il y a d'autres endroits où les animateurs s'assoient et mangent. Et juste ils disent de se taire et tout, ça c'est chaque école. Là bas c'est comme ça et je pense que c'est un atout et justement on a une formation, enfin j'ai informer former les animateurs sur accompagner justement les enfants à goûter, à ne pas jeter, on a fait des jeux, pleins de jeux qui faisait qu'ils mangeaient finalement, au départ par exemple j'ai fais des soupes parce qu'ils aiment pas tous la soupe du coup j'ai fais des jeux qui m'ont permis de, j'ai dit bon beh voilà aujourd'hui la table qui découvre tout ce qu'il y a dans la soupe, alors moi je met beaucoup d'épices il y en a alors tu peux y aller pour trouver, et celui qui découvre beh pour son anniversaire je lui fais un gâteau avec les enfants, bon beh j'en ai pas fait beaucoup des gâteaux parce que pour trouver, mais quand même ils trouvaient pas mal de chose, et du coup ils goutaient et ils mangeaient et finalement il faut un temps d'adaptation que les enfants ils se fassent à ce type d'alimentation aussi, les épices, il y a beaucoup de goûts, c'est pas surgelés, c'est pas.. C'est du brut donc forcément il y a du goût.

Nous : Et est ce que au niveau des enfants vous avez eu leur ressenti quand il y a eu le changement de cuisine justement ?

Elle : Ouais, oui oui il y a eu plein de choses qui se sont passées c'était chouette, les enfants ils étaient contents, il y a même les parents qui venaient le lendemain matin frapper à la porte de la cuisine, tu as mis quoi là parce qu'ils voulaient à tout prix qu'il y ait ça. Oui et puis c'est vrai que ça joue sur les familles aussi c'est vraiment fou, ça joue sur pleins de choses, il y a un enfant qui disait maintenant qu'il y a la cantine en bio, on parle de ce qu'on mange et il y a moins de violence dans les repas, je trouve ça génial, parce que du coup on ne se bat pas pour le pain, on se bat pas pour... mais on parle de ce qu'on mange et nous on a instauré ça, cette importance de..euh d'être.. de manger en conscience, qu'est ce que c'est qu'on mange, pourquoi, c'est fait comment, ça vient de quel pays, la recette, en essayant de faire des recettes de plusieurs pays ainsi de suite, du coup ça leur donne envie quoi.

Nous : Et donc ils ont remonté aux parents et ça...

Elle : Ouais ils remontent aux parents, les parents ils frappent, qu'est ce que tu as mis là, je comprends pas ils disent que c'est meilleur.

Nous : Donc ça influe aussi sur les parents ?

Elle : Complètement !

Nous : Sur leur mode de consommation, la façon de cuisiner.

Elle : Ah oui complètement.

Nous : Et a contrario, au niveau des quantités vous avez jamais eu de retour comme quoi il n'y en avait pas assez, ou le grammage est toujours bien quand même.

Elle : Non, il y a toujours du rab, parce que même si tu prends le grammage qu'il faut il y a toujours des enfants qui mangent moins du coup plus ce que je prenais en plus c'était bon.

Nous : Et est ce que c'était des assiettes, tout le monde à la même quantité.

Elle : Non

Nous : Voilà les enfants s'ils veulent moins...

Elle : Ça ça fait partie de l'anti-gaspillage et le travail avec les animateurs c'est à dire on va, premier service c'est les tout petits donc les animateurs ils servent, il servent un tout petit peu, et après il re servent, dans le deuxième et troisième service ils commencent à être plus grands et après c'est le but de la Calendrette c'est quand même une école particulière qui a une pédagogie active, où l'enfant est quand même au cœur de son projet, ils veulent le rendre responsable et tout ça donc il y a quand même.. et ça va avec ce type de cuisine quoi le but c'est que l'enfant il soit futur bon citoyen, il sait où il va, ce qu'il achète, ce qu'il mange et ainsi de suite, et ses émotions et tout ça il y a beaucoup de travail en classe sur tout ça. Et deuxième et troisième service, euh.. les animateurs étaient là mais c'était les enfants qui se servaient mais avec un animateur qui surveillait en disant bon vous vous servaient mais un tout petit peu faites attention, vous en voulez d'autres, fin ça se gère ils faisaient toute la gestion du gaspillage.

Nous : Et ça ça pourrait être possible même dans des plus grandes écoles dans le sens où la personne pourrait plus ou moins servir les élèves en fonction de ce qu'ils demandent.

Elle : Oui

Nous : Nous on le voit même à l'université ils nous servent des quantités euh.. Abominables, on finit jamais les assiettes, et même en en demandant moins on en a quand même trop.

Elle : Mais là on est dans une culture aussi culinaire qui est, on le voit même dans certains restaurants et tout ça, qui est de gaver quoi, il faut que tu sortes du restaurant et que.. et il y a beaucoup de cuisiniers qui sont comme ça, il faut que la personne elle ait mangé, elle soit repue quoi, c'est vrai que beh on peut bien manger, avec de bonnes choses..

Elle : “rire”

Nous : Et pour vous quelles sont vos contraintes liées au mieux manger fin au niveau des lois, des décrets, le PNNS, la loi Egalim par exemple ?

Elle : Beh il y a des choses un peu.. toutes ces lois en fait il y a des choses intéressantes parce que l'idée c'est quand même en lien avec les problématiques d'obésité et ça reste intéressant, moins de sucres, il y a pas mal de choses qui vont dans le type de la cuisine bio en fait où on utilise moins de sucre, moins de gras, il y a du végétarien mis en place, donc on va dans ce sens là. Après les seules problématiques qui peuvent se rencontrer entre guillemets par rapport aux réglementations, c'est plutôt avec l'HACCP, où on te demande de rincer tes légumes et les tremper dans de l'eau de javel, moi je faisais pas ça et je ne le ferais jamais, il y a pleins de choses que je ne pourrais pas faire parce que ça ne respecte pas le produit.

Nous : C'est pas éthique quoi.

Elle : Beh si tu veux, si tu regardes bien on te demande de rincer à l'eau de javel, pourquoi, parce qu'il y a des pesticides, c'est pas la terre, la terre on l'enlève avec de l'eau hein, c'est juste les pesticides, nous on en a pas donc on a pas besoin de javel. Et jusque là on pouvait faire ou javel ou vinaigre blanc, et en fait depuis peu c'est interdit maintenant c'est que javel.

Nous : D'accord, et justement nous dans notre projet qui est de valoriser les circuits courts en restauration scolaire, on s'est posé quatre questions, dont notamment la première avec la famille qui délègue, est ce que la famille déléguerait pas un peu le repas du midi à l'école, dans le sens où peut être qu'à la maison on pas les moyens de bien manger, pas le temps ou manger de la viande, tout ça comme on disait donc est ce que vous vous ressentait, comme vous nous disiez que vous avez des bons retours des parents est ce que vous sentez que les familles ont tendances à vous déléguait le repas du midi ?

Elle : Euh beh dans ce cas-là oui, beaucoup de mamans à la cantine me le disaient “oh je sais qu’il mange bien a la cantine donc le soir c’est tranquille”.

Nous : Oui voilà, ça leur change du coup le soir ils ont moins de pression entre guillemets.

Elle : Ouais contrairement à l’ancienne cantine, et que tu retrouves partout, comme ils mangent mal ils se gavent de pain parce qu’ils n’aiment pas les repas en général et du coup ils arrivent à 16h ils dévorent le.. Beaucoup de parents m’ont raconté ça, ils dévorent.

Nous : Voilà c’est ça, moi personnellement je fais pareil.

Sinon on voulait savoir si dans la restauration scolaire, fin si les restaurants scolaires ils réorganisent leur offre de produits parce qu’ils se préoccupent, fin est ce que vous avez l’impression qu’ils réorganisent en se préoccupant de la nutrition ou comme vous disiez tout à l’heure c’est des lois alors on l’applique ?

Elle : Humm

Nous : C’est juste ça ?

Elle : Oui c’est plus la dessus, tu vas avoir quelques cas isolés, je ne le souhaite pas j’espère que non j’espère que ça va faire des déclics à plein de gens mais je pense qu’il y a des cas isolés, il y a des chefs qui cuisinent, qui font des super trucs et qui vont faire attention maintenant et qui font peut être attention depuis longtemps et qui n’avaient pas les moyens et qu’ils ne pouvaient pas faire autrement, ils étaient un peu coincés, même si comme je vous le disais il n’y a plus beaucoup de chefs, de vrais chefs de cuisine dans les collectivités, on est sur de l’assemblage donc t’as pas besoin de quelqu’un, tu paye quelqu’un deux fois moins qui fait ce travail.

Nous : Et oui malheureusement.

Elle : Ça va revenir.

Nous : Après on se demandait si la mise en place des circuits courts en restauration scolaire elle avait un impact sur les choix alimentaires.

Elle : C’est à dire ?

Nous : C'était notamment au niveau des nouvelles tendances sociétales, au niveau du vegan comme vous en parliez ou le sans gluten, sans porc pour certains.

Elle : Euh tu peux répéter la question alors ?

Nous : Est ce que en gros la restauration scolaire intègre les nouveaux modes de consommation qui sont le vegan, le sans gluten ?

Elle : Alors le végétan c'est pas maintenant, je pense pas..

Nous : Vous oui du coup dans votre cantine?

Elle : Nous ouais mais c'est le vouloir vraiment, nous on est plutôt végété, nous on a inséré trois végété par semaine, lundi, mardi, mercredi végété, jeudi poisson, vendredi viande.

Nous : D'accord, parce que végétan ça demande beaucoup vraiment beaucoup de temps...

Elle : Beh vegan, après il arrivait souvent que je fasse des plats vegan sans le calculer, je ne le présentais pas comme vegan, je ne suis pas pro vegan.

Nous : D'accord, mais en soit la restauration scolaire elle prend pas forcément ces nouveaux modes en compte.

Elle : Non on en est loin, mais après, je pense qu'on va être obligé tu vois comme le sans porc on va être obligé à tenir compte effectivement des cultures de chacun, petit à petit mais c'est par obligation qu'ils le font.

Nous : Toujours par obligation. Et après est ce que vous du coup le fait que vous fassiez des plats végétariens est ce que vous pensez que ça influe sur les enfants qui se rendent compte que finalement ils peuvent ne pas manger de viandes et ce n'est pas un manque, qu'ils ne ressentent pas..

Elle : Bien sûr, à un moment donné j'avais une table de tout petits végétariens, ah moi je suis végétarien, et pourquoi t'es végétarien toi, moi je ne veux pas manger d'animaux, parce qu'ils savent pas en fait les enfants, je me suis retrouvée à une table d'enfants moyens, c'était des filles d'âge moyen, et une me dit « ah le poulet il n'est pas assez cuit », ah je dis « mince excuse moi c'est normal le muscle à cet endroit il est très épais je vais te le recuire », il était juste un peu rosé et ça leur faisait peur, elle me dit « quoi ? », « beh oui c'est le muscle », « le

muscle de quoi ?», beh du poulet, elle me dit mais c'est dégueulasse, je dis mais c'est ce que tu manges tout le temps c'est du poulet, en fait les enfants se rendent pas compte aussi de tout ça.

Nous : Humm ils ne savent pas ce qu'ils mangent, ils ne sont pas assez informés.

Elle : Non, pas assez informés et c'est ce genre de projet aussi qui permet ce lien, parce que du coup on peut aller à la ferme avec les enfants, faire le lien avec ce que je mange et d'où ça vient. On va faire les vendanges avec eux, on va ramasser les pommes, faire du jus de pommes, aller voir des veaux, montrer ce que c'est, je leur expliquais moi, je mettais ni agneau ni veau parce que eux ça m'embêtait qu'on enlève des petits à leur mère et qu'on les tue pour avoir des viandes, même si c'est très bon, mais je ne préférais pas le faire, et donc ça j'en discutais avec eux, je leur expliquais tout ça bon pas aux tous petits pour pas les traumatiser mais ils fallait qu'ils sachent quoi, c'est une information en fait qui fait que l'enfant va être conscient et va être un futur consommateur intelligent quoi.

Nous : Et justement est ce que vous vous faites vos repas, vous fixez les repas dans cette cantine là par rapport aux enfants, par exemple beh on a remarqué qu'aucun enfant n'aimait je ne sais pas tel viande comme par exemple le porc, alors on ne fait pas de porc. Parce que c'est l'enfant qui fait former vos repas ou c'est le contraire ?

Elle : Ouais, ça fait partie du projet et de ma façon de faire aussi et de ce que j'ai fait, euh tu te rends compte au bout d'un moment de ce qu'ils aiment ou pas et faut pas toujours faire non plus, faut essayer d'intégrer des choses, moi je réajuste des choses qu'ils aimaient avec des choses qu'ils aimaient pas par exemple ils aimaient pas les blettes mais ils adoraient le rougail saucisse, je faisais du rougail saucisse avec des blettes taillées dedans. Des choses comme ça, bon essayer d'intégrer des choses qui faisait qu'ils pouvaient manger un peu de tout quand même il ne faut pas switcher la diversité alimentaire parce que le but c'est de faire connaître le maximum de chose à l'enfant. Mais d'un autre côté, oui je leur demandais vous avez envie de manger quoi la semaine prochaine, je leur faisais faire des tests par exemple je prenais du poisson, du super poisson et pour moi perso je me faisais du poisson cru pour mon repas d'après et du coup je leur disais qui veut goûter le poisson cru, il y en a qui aiment, ah c'est dégueulasse, beurk et tout ça, et je leur faisais un tout petit pot et je leur faisais goûter pour les moyens et les grands, les petits je faisais pas, et il y en a 70% qui en mangeaient, qui ont aimé

finalement, et à la fin quand je leur disais bon je fais du poisson, ils me disaient non on le veut cru, et je leur faisais des tartare. Je me disais p***** ils ont 10ans 8ans ils mangent des tartares. Et ils ont appris ce que c'était du tartare.

Nous : Bon beh du coup j'allais vous demander si cela permettait aux enfants de découvrir de nouveaux produits, mais oui je pense que là pour le coup oui on est bon.

Elle : Beh c'est le but en fait, le but c'est de leur faire découvrir un maximum déjà la saison, qu'est ce que la saison, les saisonnalités, il y avait un petit passe et je mettais entre la cuisine et la cantine je mettais les légumes du moment, les butternuts, toutes les types de courges pour qu'ils apprennent et il y avait des animateurs qui étaient à fond donc ça c'était super et ça joue beaucoup parce qu'il faut des animateurs a fond mais il faut des animateurs qui connaissent un peu, parce que tu as beau les former, il y en a qui s'en foutent.

Nous : Et ça malheureusement dans les écoles..

Elle : Ils arrivent à 11h30 ils mangent un sandwich ils font manger après ils sont jeunes, ils sont pas du tout dans la démarche.

Nous : Et ça malheureusement dans les grandes écoles est ce qu'on peut mettre des animateurs et tout ça serait compliqué.

Elle : Oui c'est compliqué, mais ça devrait faire partie de la fiche de poste de l'animateur, qu'il doit accompagner l'enfant à connaître tout ça, mais on est tellement dans une génération, en tout cas les animateurs c'est des jeunes, des générations qui sont pas du tout sensibilisées à ça, la plupart après j'avais des jeunes qui étaient super et du coup ils prennent la courge, ils la font sentir, toucher tout ça ça participait, les saisons, quelles saisons, il y a quoi dans la soupe, ah non la courgette c'est pas maintenant, du coup on a fait un calendrier de saison, c'est un tout aussi c'est de l'éducation.

Nous : Et du coup ils aimaient tout ou il y avait quand même des petits râleurs qui n'aimaient rien ?

Elle : Non franchement, bon t'as toujours un ou deux gosses qui aiment pas ça ou pas ça et petit à petit tu essaies de leur faire goûter des trucs d'une manière ou d'une autre, c'est des challenges c'est bien.

Nous : Vous lors de la sélection des produits qu'elles sont vos critères de qualité c'est le bio obligatoirement mais est ce qu'après vous avez quand même d'autres je ne sais pas..

Elle : Bio, local, et quand ça vient de loin que ce soit au moins équitable.

Nous : D'accord. Pensez-vous que les nouvelles demandes et besoins nutritionnels en matière d'alimentation jouent un rôle déterminant dans votre production ?

Elle : "blanc 3 secondes" Par rapport au PNNS ?

Nous : Oui.

Elle : "blanc 4 secondes" Moi je ne calculais pas trop tous ces trucs, moi je faisais comme je vous disais toutes ces réglementations elles vont un peu dans le sens de la diététique bio où on fait attention au gras, au sucre et ainsi de suite, et je faisais mon truc, je sais que, je suis passionnée de diététique depuis des années, je sais que le repas était équilibré, qu'il n'y avait pas de problème la dessus, donc je.. je regardais, je faisais attention aux grammages et tout ça mais après..

Nous : Nous on voulait savoir si afin d'améliorer l'utilisation des circuits courts chez l'enfant, pour vous quelles seraient vos futures actions à mettre en place, bon là je parle en terme général donc si vous arrivez à votre mettre à cette place là, parce que j'ai bien compris qu'il y avait des animateurs dans votre école et tout mais dans les grandes écoles c'est un peu plus compliqué ou les budgets sur Toulouse, est ce que vous auriez des idées à nous donner, donc j'ai déjà noté les calendriers de saisonnalité, animer, leur expliquer ce qu'ils mangeaient, ce que c'était la viande, tout ça mais est ce que vous verriez des actions réalisables en soi ?

Elle : Pour les mettre en lien, j'ai pas tout à fait compris la question ?

Nous : C'est justement pour l'utilisation des circuits chez les enfants les actions à mettre en place pour leur donner envie..

Elle : Pour leur faire prendre conscience ?

Nous : Voilà pour leur faire prendre conscience de tout ça.

Elle : Oui parce que eux l'utilisation, eux ils n'utilisent pas le circuit court c'est la cuisine tu vois.

Nous : Oui pour la cuisine pardon.

Elle : Beh eux c'est pas trop leur problème, eux le circuit court...

Nous : Justement ils savent pas donc est ce que...

Elle : Justement beh ouais la saisonnalité,

Nous : Oui c'est ce que j'avais noté, au niveau de la viande leur faire comprendre que la viande c'est pas nécessaire tout le temps et ce que c'est surtout, et qu'au niveau des produits qu'on peut pas manger des fraises en janvier, des choses comme ça, mais est ce que dans les grandes écoles vous auriez des actions ?

Elle : Beh tu sais une fois que tu as fais la saison, à chaque saison tu leur montres les fruits, les légumes, tu fais des jeux justement les jeux avec la soupe où ils te disent en plein hiver il y a de la courgette ah beh non et pourquoi, parce que la courgette c'est pas en hiver, en c'est quand, et ainsi de suite, sous forme de jeux, ouais la saisonnalité et la provenance et puis aller à la ferme, faire des sorties, c'est le lien aux produits c'est plus toi en tant que cuisinière qui t'occupes de ça, après les enfants ce qui est important c'est de leur faire prendre conscience qu'ils mangent des produits frais et de qualité, sans pesticides, mais après tu sais c'est tellement, euh, c'est des discussions tellement, euh comment dire ça, euh, pas prévues quoi et c'est tellement régulier tous les jours tu vas discuter d'un truc, d'un thème, de tout quoi, et là beh tant pis tu le prends et tu n'as rien écrit, tu n'as rien posé mais tu as des petites choses qui se créent comme ça avec l'enfant, avec leurs questions..

Nous : Peut être au niveau des professeurs créer des sorties...

Elle : Oui voilà c'est ce qu'ils faisaient des sorties, puis j'ai fais des interventions aussi dans les classes...

Nous : Ils avaient des cours qui leur expliquaient un peu ?

Elle : Je pense que oui, c'était une école ouverte dans le sens où il a des cours mais il n'y a pas des choses très carrées, donc du coup il y a la possibilité, un enfant qui sort de la cantine qui dit ah j'ai mangé ça ou souvent les profs leur disent alors qu'est ce que vous avez mangé, est ce que c'était bon, qu'est ce que c'était, donc du coup ça fait parler et ils font un petit peu un cours la dessus, du coup ils chopent une idée et ils font un cours dessus.

Nous : J'ai une dernière question, vous en tant que chef est ce que vous aviez relevé un côté négatif dans tout ça, est ce qu'il y a quand même un côté fin je ne sais pas des actions correctives que vous auriez pu mettre en place ou des contraintes en disant bon beh voilà tout n'est pas tout rose ?

Elle : Je ne dirais pas contraignant mais la chose la plus, qui prend beaucoup de temps on va dire, c'est le fait d'avoir beaucoup de fournisseurs, et donc de les trouver quand tu n'es pas habitué c'est compliqué et de deux beh toutes les commandes quoi, puis gérer les commandes et les réceptionner.

Nous : C'est vous qui faisiez tout ?

Elle : Oui, ça je l'ai plus trouvé dans mes restaurants alors que là j'avais la chance d'avoir un gars du Tarn qui a un grand magasin et qui fait des produits du Tarn en bio a max 50 ou 80km autour de chez lui, et lui il allait tous les lundis à Toulouse donc il me livrait une fois par semaine donc ce que je disais les fromages, les œufs, 4-5 produits donc déjà ça va vite je l'appelle une fois et c'est fini, au lieu de 4 personnes mais en même temps c'est le côté intéressant du autrefois dans les cuisines les fournisseurs ils arrivaient au pied de la cuisine tu discutais avec eux et tu lui disais vas-y je te prend deux cagettes de ça, voilà autrefois ça se passait comme ça et c'est ça le vrai lien, qu'on retrouve maintenant au marché ou des choses comme ça, mais franchement non. Moi je trouve ça demande de l'investissement c'est sûr que tu fais pas tes heures et tu y penses plus, c'est sûr.

Nous : Il y a toute la mise en place des menus aussi.

Elle : Ouais, la mise en place des menus d'ailleurs qui ne se fait pas dans les règles (rires), parce qu'il n'y a pas de diététicienne. Comme moi j'ai de l'expérience en diététique on va dire ils m'ont fait confiance pour, parce qu'en fait dans une cantine traditionnelle, tu as un diététicien que tu payes je ne sais pas combien par mois, pour te dire, pour valider tes menus, oui, non. Et il te faut tant de produits par semaine, par jour, par contre moi je ne suivais pas du tout ça. Moi je ne suis pas du tout pro laitage animaux, donc j'utilisais pas de beurre, pas de lait de vache, plutôt il y avait des yaourts, donc pareil pas de yaourt mais des fromages blancs de brebis en seaux qui venaient d'Ariège bio, donc ça évitait qu'on utilise 140 pots en plastique même si c'est du plastique recyclable, on a des petits ramequins et on met dedans ça

prend 30 ou 20 minutes mais au moins on a pas perdu ça pour la planète. Et ça fait partie de notre travail, on fait juste comme autrefois.

Nous : Oui oui bien sûr.

Elle : Parce que vous vous êtes jeunes mais moi j'ai ** ans j'ai connus ça, les vrais cuisines, c'est ce qu'on faisait moi je n'ai rien inventé.

Nous : Et les enfants ça ils le savent, fin je veux dire sur le menu est ce que vous mettez en valeur que le yaourt vient de l'Ariège ?

Elle : Bien sûr, en fait j'ai fais comme dans un restaurant j'ai annoncé j'ai fais une liste de tous les produits et d'où ils venaient et comme j'ai pas changé, si je changeais c'était rare et je notais le fournisseurs mais en fait à l'entrée de l'accueil j'avais mis un panneau comme ça et je marquais le menu chaque soir pour le lendemain comme ça les parents quand ils venaient chercher leurs enfants ils voyaient le menu et ensuite il y avait toute la liste des fournisseurs.

Nous : Oui donc c'est bien mis en valeur ?

Elle : Oui c'est ça aussi, c'est un produit de qualité, c'est un travail de qualité faut le mettre en valeur.

Nous : Oui parce qu'on a été dans une cuisine centrale et ils ne le faisaient pas, alors ils servaient par exemple des coquillettes du Tarn, mais il ne mettait pas en valeur d'où ça venait, alors ils s'embêtaient à avoir du local mais ils ne le disaient pas, donc pourquoi faire du local si personne n'est au courant.

Elle : Bien sûr...

Nous : Et puis même les enfants ça aurait pu donner, pour le nom du fromage qui venait d'Ariège aussi et puis ils mettaient même pas le nom du fromage, à ce moment là c'est là où on disait le soir quand l'enfant il rentre le fromage il l'a trouvé bon, bon beh il vient d'où, ah beh je ne sais pas.

Elle : Beh oui voilà c'est ça, ça joue aussi c'est la communication, une formation à la communication, comment on communique sur son produit, et ça ça rejoint quand tu vis pas profondément ce que tu fais tu penses pas à ce genre de chose.

Nous : Dans tous les cas il faut s'investir.

Elle : Ah oui oui ça fait partie de, ouais, effectivement c'est pas un boulot que tu fais comme un boulot traditionnel en cuisine collective où tu fais tes 7h - 15h, tu fermes à clé, le vendredi c'est fini, le lundi tu reviens, tu as tes vacances, tu as beaucoup de vacances, effectivement bon moi j'avais tout ça mais tu fais que penser quand même.

ANNEXE L - TABLE RONDE DU PÉRIGORD

Entretien réalisé le 23/01/2020 – 55 min

Participants :

Madame L: Diététicienne

Madame V : Responsable des affaires scolaires

Madame P: Responsable de la cuisine centrale

Nous : La problématique sur quoi on travaille, je vais vous la lire plusieurs fois, pour vous expliquer quels sont les trois sujets que nous mettons en corrélation. « *En quoi les prises de consciences sociétales en matière d'alimentation poussent à la valorisation des circuits courts dans la restauration scolaire ?* » Ici, nous mettons en relation trois éléments, la restauration scolaire, les produits issus de circuits courts et les prises de consciences sociétales. Quels sont les dispositifs liés aux circuits courts qui sont mis en place pour votre restauration scolaire ?

Madame P: De quoi, pardon, j'ai pas compris ...

Nous : C'est-à-dire comment vous sélectionnez vos produits, vous passez par des marchés publics, vous avez des contraintes budgétaires ? Pour faire simple, comment introduisez les circuits courts, produits labellisés et biologique ?

Madame P: Grace à notre groupement de producteurs, qui s'appelle manger BIO Périgord qui nous fournit en produits bio et locaux, car il couvre tout le 24, aujourd'hui nous sommes à 40% de produits bio et locaux.

Nous : Vous fonctionnez uniquement avec cette intermédiaire là ?

Madame P: Un petit peu avec des grosses boites comme pro à pro, qui nous fournissent en choux fleur, produits plus surgelés, on pourrait se servir chez manger bio mais, ça reste que du frais et il y a certains produits en frais cela demande beaucoup plus de travail donc on préféré le prendre surgelé bio, mais dans des grosses boites.

Madame V : Après il y a quelques petits producteurs locaux, avec lesquels ont passe en direct, ils ne sont pas forcément BIO.

Madame P: Par contre ils sont pas forcément bio, on a Boyessou, c'est le fromage blanc, Teixera le pain, les fraises qui viennent de Domme, la volaille de chez Audi.

Nous : Pour vous quelle serait la définition d'un circuit court ? Par exemple, on peut parler d'un circuit avec très peu d'intermédiaires, ou alors un circuit sur une localité donnée.

Madame P: Nous c'est la proximité.

Madame V : Puis il y a une histoire au niveau politique, je pense que les élus le voient comme ça, c'est aussi qui font travailler le territoire, c'est un tout, effectivement, c'est économique aussi, d'une partie éthique, c'est bien, moins de gasoil, des produits de saison, mais c'est aussi une volonté politique de faire travailler des gens du coin qui s'implantent, qui restent et qui y vivent. Et qui du coup développent le territoire.

Nous : Cela crée une valeur ajoutée en plus.

Madame V : C'est ça.

Nous : Quels ont été vos besoins pour la mise en place des dispositifs liés aux circuits courts ? Pour vous fournir, notamment auprès des marchés publics ou exclusivement en direct ?

Madame P: On est plutôt en direct, les marchés publics c'est en cours.

Madame V : Le marché public on est aidé par InterBio.

Nous : Alors comment cela se passe, qui va voir directement les producteurs, qui s'occupent de la négociation ?

Madame V : Aujourd'hui comme il y a pas de marché, c'est la cuisine, c'est le magasinier, c'est Lætitia.

Nous : Avez-vous rencontré des difficultés, par rapport à la quantité ?

Madame P: Oui cela reste le problème, c'est la quantité, de moins en moins quand même, plus avant, mais il reste ce problème de quantité voir même de qualité.

Nous : Qu'est ce que vous entendez par qualité ?

Madame P : Par exemple, là on a du arrêter les pommes de terre bio, parce que les cuisiniers passaient toute la matinée à les préparer, à l'intérieur elles étaient toutes noires. Donc il y a perte de temps et gaspillage. A la fin de la pomme de terre il reste rien. Donc voilà quand des produits vont pas, on repart sur du local. Car nous avons trouvé un fournisseur qui habite sur Montignac, donc voilà.

Nous : Qu'est ce que motive la mise en place des produits frais ?

Madame V : A l'origine, nous on n'était pas encore là, on sait pas trop bien en parler, mais une charte avait été signée, une charte de qualité, avec des objectifs sur plusieurs années pour atteindre un certain pourcentage de local, un certain pourcentage de bio, donc il y avait une volonté politique de vouloir travailler là-dessus. Après très clairement, il y a aussi une attente de certaines familles, on va pas généraliser, c'est pas mesuré, on a fait aucune statistique la dessus, mais moi j'ai la sensation que cela reste marginal, les parents qui regardent ce que mange les enfants.

Nous : Vous avez un système où les parents peuvent voir les menus des enfants ?

Madame V : Ils sont distribués à l'école et mis en ligne sur le site de la Mairie. Du coup on fait en sorte de communiquer au maximum sur les labels.

Madame P : Il y a des logos dessus

Madame V : Bio, local ou fait maison

Nous : Vous avez des retours après, une fois les plats consommés dans les écoles avez-vous des avis du personnel encadrant ? Par rapport aux produits, si les enfants ont aimé, s'ils ont découvert de nouvelles saveurs ?

Madame V : On est en train de travailler dessus, justement, on essaie de l'améliorer, avant le retour se faisait par le biais des agents de restauration c'était pas vraiment avec une concertation des enfants, c'était un petit peu eux ce que eux ils avaient pu constater comme ça avec les retours qu'ils avaient eu, il y avait pas un vrai dialogue, comme on est vraiment dans cette démarche de qualité et de réduction du gaspillage alimentaire, on essaie d'améliorer tout. C'est pour cela que nous avons mis en place deux fiches différentes, il y a une c'est une fiche technique pour les agents de restauration et une qui est retour salle et retour des enfants qui

est complétée par le responsable périscolaire, qui relève l'avis de chaque table un petit peu, par le biais des animateurs, et qui sont censés, après voilà je suis pas derrière chacun d'eux, mais qui sont censés en avoir discuté, en tout cas au moins qu'ils ont constaté que quelque chose a vraiment pas fonctionné pourquoi ça a pas fonctionné qu'on puisse après nous savoir est-ce que c'était juste une histoire de recette ou est-ce que c'était vraiment une histoire de produit, où est-ce que c'était voilà, qu'on puisse ajuster et que à eux ça puisse servir à quelque chose de vraiment concret pour améliorer les choses pour la fois d'après après on sait très bien qu'il y a des choses qui, quoi qu'il en soit les enfants ils seront moins fan ou alors les premières fois, bon ben voilà c'est un peu difficile, mais on ne base pas non plus toute notre commission menus par exemple ou les recette de la cuisine, que là-dessus.

Madame L: Il y a aussi la commission menus on vérifie parce qu'il y a aussi des responsables de restaurants qui sont là et du centre de loisirs qui sont là pour apporter leurs avis.

Nous : Ça vous donne l'opportunité de retravailler la présentation ou alors par rapport à ce qui ne fonctionne pas vous allez cibler plus le produit ou la recette ?

Madame P: C'est un tout.

Madame V :En tout cas le but de la nouvelle fiche qu'on a mise en place c'est de réussir à l'identifier à le préciser ça, est-ce que enfin voilà, c'est vraiment parce que ce jour là on s'est planté sur les épices, elles étaient vraiment trop fortes où est-ce que c'est vraiment globalement les soupes froides ça passe pas du tout ou les enfants ils aiment pas du tout, il y a des fruits bio où clairement, ça a été identifié, c'était vraiment la tête des fruits, les enfants, pourtant ils étaient ni moins bons, juste leur tête, du coup il y avait un retour fruits.

Nous : Ce nouveau mode de fonctionnement et d'approvisionnement modifie votre métier ? Est-ce que par exemple le fait d'utiliser des produits bio de qualité, labellisés, par rapport au mode de travail à la formation du personnel au choix du matériel aussi, est-ce que ça a vraiment impacté le service, modérément un petit peu, beaucoup ?

Madame L: Au niveau nutritionnel l'équilibre alimentaire ne change pas, je veux dire la fabrication des menus, l'élaboration des menus, je dis pas qu' il y a pas de différence nutritionnelles. Effectivement des fruits de saison ils sont plus riches en vitamines C, si on fait

du bio on a accès à des produits plus riches en fibres, si on fait des menus végétariens, vous en parlez pas de votre thèse mais ça arrive en même temps que les menus végétariens arrivent une fois par semaine, ça va créer de nouvelles recettes et au niveau nutritionnel il y a un impact ,évidemment, mais au niveau de la construction des menus à part ce menu végétarien, que la pomme elle soit bio ou non cela ne change rien.

Madame V : Effectivement, techniquement parlant dans la cuisine, que oui, c'est toi qui est mieux placé pour en parler,

Madame P: Niveau matériel, on a pas investi dans quoi que ce soit, c'est juste au moyen au niveau des moyens humains, cela lui prend beaucoup plus de temps, donc souvent une personne est obligée de l'aider. Après la légumerie elle travaille en J-2 il faut qu'elle soit toujours de l'avance, il faut qu'elle ait toujours de l'avance pour pallier, par exemple elle arrive un matin elle arrive et que les patates il va falloir qu'elle mette le double de temps, il les faut pour sept heures pas à midi donc, il faut qu'elle travaille en amont, et qu'elle s'organise et qu'elle contrôle ces produits.

Madame L: Là, juste un petit bémol dans le sens où, c'est un choix de la ville de Sarlat d'avoir dans cette cuisine développé le frais, que le frais soit en circuit court bio ou pas, si tu décides d'acheter des pâtes ou des produits bio tu n'es pas obligé de changer ton fonctionnement de cuisine. C'est parce que vous avez voulu aller sur du frais et de la qualité des fruits et légumes, c'est pas forcément le fait que ce soit bio où local là pour le coup.

Nous : Alors du coup frais qu'est ce que ça évoque pour vous ?

Madame L:Les produits de première gamme c'est-à-dire qu'on va devoir éplucher la pomme de terre, alors que vous pouvez l'acheter congelée et pelée déjà toute faite.

Nous : Donc c'est une volonté de réduire les déchets ?

Alors là c'est une question de qualité, je pense que la ville de Sarlat à construit une cuisine proposant de la vraie cuisine et de la qualité, et que les enfants soient contents, c'est pour cela que vous avez investi dès le début sur du personnel et des formations cuisine, les emballages n'ont pas forcément même si implicitement cela en fait partie.

Madame V : Pas au départ, elle a complètement raison, c'était pas cette réflexion-là, je pense même pas, en plus cette réflexion-là, elle est partie depuis l'ouverture de la cuisine en 2013, la réflexion était surtout de travailler des vrais produits.

Madame L:Ce que je me rappelle moi, c'est que la transition à été compliquée, on perdait les cuisines sur place dans les écoles, et on arrivait sur la cuisine centrale, et la population avait très peur de perdre de la qualité liée à la proximité d'une cuisine qui fait un peu comme à la maison à une grosse entité centrale, les débuts ont été compliqués, par ce que en terme d'organisation c'est pas la même chose, en formation du personnel. Cela devait le faire au fur et à mesure, ce qui fait qu'il y a eu pas mal de critiques par rapport aux changements, et il fallait que ça roule, c'est pour cela qu'il a été décidé de prendre le personnel qu'il fallait et de le former et d'assurer la qualité des prestations qui convenaient aux familles de cette nouvelle optique.

Madame P: C'est ça.

Madame V : Pour le coup en plus, alors comme c'était géré école par école, la comparaison n'est pas la même avant/après dans chaque école, clairement moi en tant que maman avec mes enfants qui ont été à l'école avant la cuisine centrale, on a gagné en qualité.

Nous : On peut donc, dire que vous avez pu faire quelques économies, et que avec ces économie vous avez pu les réinjecter dans la valorisation de nouveaux produits ?

Madame V : Je ne sais pas, honnêtement, on a toujours autant de personnel car dans les offices on a toujours du personnel qui réchauffe et qui sert les plats, je pense même qu'ils sont embauchés. Car en plus il y a la construction qui doit être amortie, et en plus ils sont embauchés avec des qualifications supérieures.

Madame L: On y gagne en qualité, dans le sens ou on aurait pas pu suivre sur toutes nos actions.

Madame V : Individuellement, chaque petite cuisine qui aurait continué à être gérée par des amicales ou des mairies, car c'était ça aussi, tout n'était pas municipal, on n'aurait jamais pu faire tout cela, en plus avec la réglementation, jamais pu je sais pas, mais la centralisation nous le permet une simplification de travail.

Madame L : Ce qu'il y a aussi, il y a le bâtiment, en faisant ça, sept cuisines à entretenir c'est sept fours à acheter, c'était pour le futur aussi, c'est ça qu'il n'avait pas à faire, à remettre en normes toutes les cuisines et ils en ont que une.

Madame V : Après il y a un autre truc qui rentre en ligne de compte, même si c'est un peu moins le sujet, l'accompagnement des repas à évoluer, il y a beaucoup plus de personnel aussi même si c'est sur un temps réduit, il y a beaucoup plus de personnel dans les cantines avec les enfants pour les inciter à manger, et cela aussi participe au bien-être des enfants et de la qualité.

Nous : J'aimerais revenir sur deux points que vous avez évoqués, la loi, vous avez déjà entendu parler de la loi EGALIM ?

Madame P : On est en plein dedans.

Nous : Avez-vous un constat à faire par rapport à cette loi ? Difficultés à mettre en place, vous sentez vous bien accompagnées ?

Madame L : En effet, on était déjà dans cette démarche, cela ne fait que valoriser nos efforts, cela a juste augmenté la fréquence. Concernant le repas végétarien, cela nous le légitime, plus qu'autre chose finalement, par ce que on aurait plus difficilement aller au delà de deux par moi dans notre région. Cela nous donne juste un cadre qui nous conforte dans notre démarche que nous avons commencée. Et on n'a pas besoin d'accompagnement, si ce n'est quelques formations car les recettes végétariennes sont pas simples à trouver.

Madame P : Ils ont été formés sur la valorisation des légumineuses et produits bio, ils sont très contents, ils ont appris plein de choses.

Madame V : Après elle n'a pas été offerte par l'État, c'est la ville qui a financé ces formations. Clairement, il n'y a aucune aide financière, c'est le CNFPT qui met en place des formations, car ils savent que l'on est confronté à cette problématique-là. Mais il y avait déjà ces formations, avant la loi EGALIM.

Madame P : Oui, deux de nos cuisiniers l'avaient faite.

Madame V : Il y avait quand même déjà une démarche dans la restauration scolaire avant cette loi, et selon les collectivités certaines s'en étaient emparées plus que d'autres. Mais

comme disait Anaïs, cela nous conforte. Même vis-à-vis des élus, qui pouvaient avoir certaines réticences, par rapport aux familles. Et puis cela nous aide vis-à-vis des agents, d'ailleurs on met en place, un cycle de formation pour tous les agents du pôle, ceux qui sont à table avec les enfants, les restaurateurs, pour parler de tout ça.

Nous : Justement, en échangeant avec d'autres professionnels, certains nous ont expliqué qu'avec un manque de temps par service et un manque de personnel il était compliqué de sensibiliser les enfants au contenu de leur assiette. D'après ce que je comprends, vous êtes déjà dedans ?

Madame V : Cela ne veut pas dire que c'est pas difficile, et que on y arrive à chaque fois, loin de là.

Madame L: Après, l'éducation de l'enfant, c'est l'éducation au goût et de vivre à l'expérience de goûter ce fromage par rapport à un fromage industriel, et c'est l'exemple aussi, quand on construit un menu scolaire, cela rentre dans la tête de l'enfant et qu'il va l'enregistrer. La formation, elle sert à avoir un discours commun, quand on dit que pour les parents cela peut être compliqué, pour le personnel c'est pareil. « Pourquoi ? le végétarien d'où ça vient ? cela nous tombe dessus, les enfants ils n'aiment pas », et si il y a cette ambiance là, l'enfant il est pas libre d'apprécier, il sent qu'il y a une certaine tension, de plus le personnel qui met en place dans les petits pots et qu'il le présente mal, car il y croit pas...

Madame V : C'est vraiment ça, parce que, justement aujourd'hui on le voit bien, on a plusieurs écoles, donc a plusieurs retours, et clairement, là où on nous dit « holala les menus végétariens, on jette tout » en fait si on creuse un peu le discours, on se rend compte c'est que les agents y croient pas du tout, et que du coup, oui les enfants ils n'y croient pas. Alors qu'il y a d'autres écoles, ou comme par miracle cela marche hyper bien, parce que le discours et pas le même autour, et même sans que ce soit parlé, cela peut être juste l'attitude, la personne il suffit qu'elle ait lu le menu, et qu'elle fait la tronche quand elle arrive à table, c'est sur qu'ils vont tout jeter. Donc c'est toute la démarche, même si on va pas y arriver en une seule fois, c'est vraiment d'avoir un discours commun et de faire prendre conscience de ça.

Madame L: Par rapport à cette question, mais personnellement je trouve que c'est pas mal, cela nous donne un cadre et même temps cela ne nous embête pas, car si il fallait calculer le

nombre de kilomètres et tout .. Là j'ai l'impression que ça laisse à chaque territoire une possibilité de s'organiser avec ce qu'ils peuvent faire.

Madame V : Et puis en plus, il doit y avoir des territoires avec beaucoup plus ou moins de production, nous on est quand même gâtés.

Nous : Des contraintes liées au principe du mieux manger ? à l'élaboration des menus ?

Madame L: Ah bah, l'équilibre alimentaire de base, donc bon là, pour le coup la ville de Sarlat prend une diététicienne, l'équilibre alimentaire programmé par le GMRCN, qui est déjà une obligation, sur les fréquences et sur les grammages. Attention c'est des recommandations, sauf pour quelques aliments qui sont importants pour l'équilibre de l'enfant. Un grammage minimum et à l'inverse pour des produits pas terribles, il y a un grammage maximum.

Nous : Par rapport à la production, vous produisez pour combien d'enfants et combien d'écoles ?

Madame P: Aux alentours de 750 enfants pour 6 écoles, maternelles et primaires, et le centre de loisirs le mercredi.

Nous : Est-ce que les circuits courts, vous permettent de découvrir de nouveaux produits ?

Madame P: Ça fait longtemps que l'on travaille sur des produits céréaliers bio, après bien sûr, on essaie régulièrement des nouveaux produits, on a essayé le complet, semi-complet pour arriver à du pas complet du tout. A la cuisson c'est une catastrophe, on galéré, on n'a pas encore la technique, mais on travaille dessus.

Nous : Pensez-vous faire davantage plaisir aux enfants ?

Madame V : Oui bien sûr, mais on peut pas leur demander ce qu'ils veulent manger, sinon on ne ferait pas ces menus là, mais par contre, si ils font l'effort de goûter, les retours sont globalement positifs. C'est vraiment dû au travail des cuisiniers. Ceux qui nous le montrent le plus, ce sont les intervenants extérieurs, ils disent tous « on mange bien dans la cuisine de Sarlat ». Donc les enfants ils ne s'en rendent pas forcément compte. Même les enseignants, sont très porte-parole de la qualité de la restauration scolaire, cela fait plaisir aussi. Les enfants, bien sur qu'ils peuvent rentrer en se plaignant.

Nous : Lors de la sélection des produits, quels sont vos critères de qualité ?

Madame P: Au feeling, on fait confiance à manger Bio Périgord, et si à l'arrivé ce n'est pas bon, ils récupèrent la marchandise, soit ils nous font un avoir.

Nous : Si je comprends bien, manger Bio Périgord est une association de producteurs, et si elle ne peut pas vous fournir, comment faite vous ?

Madame P: Ils se redirigent vers Biocopp restauration.

Nous : C'est-à-dire que vous êtes sûr à chaque fois d'avoir de la marchandise ?

Madame P: Oui, bien-sûr, il y a les commandes bien à l'avance donc on a le temps de se retourner.

Nous : Selon vous il-y-a-t-il une évolution dans les repas scolaires ?

Madame V : Bien sûr, on a complètement fait évoluer l'offre, je vais donner des exemples très concrets, on fait plus de lapin, car plus personne ne mange de lapin, et cela n'a aucun rapport avec les différents régimes alimentaires.

Madame L: On a énormément limité la charcuterie, on enlevé beaucoup de yaourts industriels.

Madame V : Et on essaie de limiter et de réduire tout ce qui est individuel, on réduit, cela ne veut pas dire qu'il y en a plus.

Madame L: Et on a limité les grammages de viande, il y a dix ans, c'était compliqué si les enfants n'avaient pas 100 grammes, le personnel encadrant expliquait qu'on donnait que une demie portion et que l'on faisait des économies sur la viande, et c'est pas acquis partout.

Madame V : Je pense aussi qu'il y a une évolution dans les recettes, avant on faisait un menu international, alors que là toutes les semaines on propose des plats différents. Je pense d'ailleurs que parfois, cela est peut être reproché par des anciens de la restauration, qui sont attachés aux bons plats français.

Nous : L'objectif est donc de faire découvrir une nouvelle culture culinaire aux enfants ?

Madame L: Pour découvrir des nouvelles saveurs aux enfants, pour ouvrir le paysage des enfants qui eux sont enfermés dans les repas de leur famille. Et du coup, l'école j'avais calculé, c'est entre 30 et 40% des repas pris par les enfants dès la crèche, l'apprentissage de

l'équilibre alimentaire et du goût est porté par la restauration scolaire et on le sous-estime énormément.

Madame V : Et moi je vais insister sur l'accompagnement des enfants, donc ça si ce n'est pas accompagné, la cuisine aura beau faire tous les efforts du monde, si il n'y a pas suivi dans les cantines, cela peut être servi n'importe comment et les enfants seront moins réceptifs. Nous aussi on a du travail. On passe d'un statut de surveillant de cantine à vraiment une vraie volonté d'encadrant-éducateur.

Nous : Je reviens sur un point que vous avez évoqué sur les déchets « individuels », c'est un moyen pour avoir de nouveaux produits ? Ou une meilleure qualité de produit.

Madame L : Je crois que cela c'est fait automatiquement, la ligne budgétaire est plus ouverte.

Madame V : En fait, en toute honnêteté, la ligne budgétaire, nous on ne nous a jamais dit « il ne faut pas dépasser tant... », on a vraiment une chance monumentale là-dessus. C'est-à-dire à aucun moment, on n'a jamais été klaxonné par le service financier qui nous a ralenti sur nos démarches.

Madame P : Tout les ans, il me fait un compte rendu, mais pas plus.

Madame V : On ne nous a jamais demandé, une réduction drastique, sur le choix de nos produits.

Nous : Les tarifs à la cantine sont de combien ?

Madame V : Les tarifs ils sont échelonnés, en fonction de la CAF, et du coup il va de 0,80 centimes à 4,50.

Nous : Alors cette tarification spéciale, est elle une contrainte pour vous ? ou pas du tout ?

Madame V : Pas du tout, de toute façon c'est à perte. Ce n'est pas ce qui est facturé aux familles qui fait que on a tel budget. Bien sûr que le service financier regarde tout ça, la rentrée dernière les tarifs avaient été augmentés par la demande de la collectivité, mais plus pour, faire rentrer plus de recette que pour équilibrer un budget restauration. De toute façon c'est à perte. Il y a cette volonté de rendre équitable en fonction des revenus.

Nous : Afin d'améliorer de façon optimale, les produits issus de circuits courts et labellisés, avez-vous d'autres projets à mettre en place ?

Madame L: On veut déjà pousser ce que l'on a commencé, comme les emballages, vraiment pousser le côté écologique, mais on est conscient qu'il reste pas mal de travail.

Madame V : Après des idées pour mieux valoriser les produits on en a, mais en fait on a des contraintes gigantesques. On pourrait les amener à visiter la cuisine, faire la visite des producteurs locaux, justement, mais les enfants à l'école n'ont pas le temps sur le temps périscolaire. On est un peu limiter, par contre dans les restaurants, c'est un travail que l'on fait avec les agents périscolaires et non agents de restauration, pour essayer de valoriser les produits différemment. Dans certains endroits, ils font en sorte que le menu soit également illustré avec des images des produits entiers. C'est sûr qu'il faut que l'on continue. De plus tous les agents de restauration et périscolaires sont venus visiter la cuisine centrale pour voir comment ca marche. Il y a d'autres choses qu'on veut mettre en place pour favoriser la cohésion, car ce n'est pas les mêmes services, mais ils cohabitent et travaillent pour les mêmes enfants. Quand les animateurs périscolaires ont eu une mission un peu plus importante que surveillant, les agents de restauration se sont sentis délaissés. Donc il y a plein de choses au-delà d'un simple repas. Du coup, quand on parle de la valorisation, c'est à qui de le faire, combien de temps, on sait qu'il y encore du boulot, mais cela demande beaucoup de temps.

ANNEXE M - ENTRETIEN AVEC LE COLLECTIF CANTINE

Entretien réalisé le 30/01/2020- 54 minutes

Quatre individus : trois femmes et un Monsieur présents, membres du « Collectif Cantine »

Nous : On va se présenter parce qu'on ne s'est pas présenté à tout le monde, on est deux étudiants en licence professionnelle, donc en BAC+3, dans le domaine de la restauration collective, c'est la base de notre licence. On réalise un projet tutoré, c'est un projet de recherche que l'on a à faire sur une problématique, on rencontre différents acteurs de la restauration scolaire, pour pouvoir recueillir différentes réponses à notre problématique qui est : En quoi les changements dans la société en termes d'alimentation : des prises de conscience environnementale, sociale ou économiques, de divers styles, qui poussent à valoriser les circuits courts dans la restauration scolaire. Pour répondre à cette question on a émis 4 hypothèses qui sont que les enfants peuvent être prescripteurs et qu'ils veulent d'autres choses que ce qu'on leur propose, il y a aussi une volonté de la part des chefs de production, des cuisiniers de cuisiner autrement et donc ils adapteraient leurs façons de faire, leurs méthodes d'approvisionnement ou de production et aussi une hypothèse par rapport aux parents. On se demande ce que pensent les parents et qu'est-ce que veulent les parents par rapport à cette problématique-là. Donc on voudrait savoir, vous êtes tous parents d'élèves du coup ?

Madame 1: Tout à fait

Nous : vous avez tous des enfants à l'école à Toulouse ?

Ensemble : Ouais

Nous : en primaire ?

Madame 1: Alors le collectif c'est sur la maternelle et l'élémentaire.

Nous : d'accord et on voudrait savoir, vous, quelles sont vos exigences en matière de restauration scolaire, vos positions soit du collectif soit personnelles

Madame 1: Donc on va parler juste du début, pourquoi la naissance du collectif ? Le collectif il est né il y a 5 ans, c'était juste après l'élection de la nouvelle municipalité. Donc on s'était

retrouvé à plusieurs parents au capitole, puisque la nouvelle municipalité organisait des réunions de parents élus, et nous enfin on avait sur différentes écoles des problèmes euh des parents qui faisaient remonter que les repas arrivés enfin étaient servis froids, que les couverts étaient sales, enfin plein de problématiques. Moi je suis sur le quartier de Lande et nous on avait lancé une pétition, on avait fait signer par tous les parents, maternelle et élémentaire qu'on avait envoyé à la mairie et on s'est trouvé à plusieurs parents à discuter de ça, on ne se connaissait pas du tout, on n'était pas du tout sur les mêmes écoles. Et notamment il y avait Christine qui venait de faire un blog parce que son fils se plaignait de la nourriture et du coup on s'est associé à plusieurs parents à ce moment-là et puis beh d'autres écoles se sont jointes et après il y a Sandrine, Olivier, Ariane, qui sont hyper pointus, moi c'était juste pour râler au départ mais eux ils sont hyper pointus (rires). Nous on est toujours là donc Christine elle fait toujours vivre son blog mais maintenant son fils il est au collège donc elle fait plus partie du collectif mais son blog c'est toujours elle qui le fait vivre, il est super bien, vous pourrez y aller Voilà Et donc après ils vont parler sur ce qu'on a fait depuis cinq ans. Donc on a obtenu des réunions régulières avec la mairie. Alors au début c'était juste pas possible, ils refusaient. Moi j'avais demandé, j'avais envoyé un courrier, ils m'avaient répondu assez aimablement. Christine on avait fait quasiment le même courrier et Monsieur Moudenc l'avait agressée quoi, et on avait les deux pages qui étaient pareilles et alors moi « oui merci de nous avoir fait remonter » et elle... alors moi ça m'a un peu énervé parce qu'on défendait la même chose, juste parce qu'elle avait fait un blog qui est bien fait donc rien que pour ça j'ai dit « je vais être à fond avec toi », avec elle et avec plein d'autres parents et après on a quand même réussi à obtenir des réunions régulières avec la mairie, ce qui était pas gagné au début. Alors au début c'était assez agressif, non non fin tout était négatif, enfin tout ce que l'on disait « Mais on vous a pas attendu pour le faire » et quand même au fil du temps il nous ont écouté, ils ont repris nos propositions en les reprenant à leur compte parce que des fois on voyait dans la presse « Oui on a proposé ça, on a dit ça » alors que c'était nous mais ils continuent toujours à le faire. Donc allez reprenez la parole.

Madame 2: Non mais nous nos positions c'est quoi ? C'est déjà moins de produits industriels, en fait déjà, faudrait que vous alliez visiter la cuisine centrale quoi c'est quand même édifiant.

Monsieur : Vous savez comment ça fonctionne la cuisine à Toulouse ?

Nous : C'est 35 000 repas ?

Monsieur : Oui voila.

Madame 2: Ouais voila il y a une grosse cuisine centrale voila qui distribue.

Nous : Oui on a déjà visité la cuisine centrale d'Eaunes dans l'agglomération du Muretain.

Madame 1: Ah oui mais ça doit être plus petit ?

Nous : Ils font 12 000 repas sur deux sites.

Madame 1: Ah oui c'est pas mal quand même.

Madame 2: Dans l'idéal nous on regarde du côté des cuisines où ils ont, je crois que c'est à Foix, où ils sont revenus à un truc tout bio et où les enfants remangent des légumes. En fait voila ils se rendent compte que c'est des bonnes choses et que c'est bon. Donc voila lutte contre les industries parce que bon voila c'est des produits ultra transformés, qui viennent de loin, on a des omelettes qui viennent toutes faites dans des barquettes sous-vide, c'est des petits exemples mais voila quoi. Après plus de bio, parce que en fait notre marge de manœuvre, comme on a compris qu'ils changeraient pas leur manière de faire au sein de la cuisine centrale, autant jouer déjà sur le produit de base. Avoir quelque chose sans pesticide. Donc on a réussi à faire monter les gammes de bio, avoir des produits labellisés

Nous : Donc ils prennent en considération vos attentes ?

Madame 2: Disons qu'il y a des lois qui jouent avec nous aussi.

Madame 1: Ils ont quand même tenu compte de ce qu'on disait.

Madame 3 : Il faut savoir que le bio c'est sur le pourcentage du budget, c'est pas sur la quantité. Et donc actuellement c'est beaucoup le pain.

Monsieur : Tout le pain est bio.

Madame 3 : Donc c'est vrai que ça fait déjà une certaine valeur.

Nous : c'est sur ça qu'ils génèrent les 20% de produits bio ?

Madame 3: peut être pas, je pense qu'il y a un peu de yaourt.

Monsieur : Disons que c'est plus facile pour eux quoi.

Madame 1: Et c'est surtout que c'est à l'initiative du collectif.

Monsieur : Oui voilà le pain était déjà bio mais ils le refroidissaient en chambre froide et après il était livré donc le pain était plus bon du tout. Donc ce qu'on a obtenu c'est que ce soit du pain frais qui soit livré dans les écoles et du coup les enfants remangent du pain.

Madame 1: Oui car avant le pain était jeté maintenant il est mangé, même très bien mangé.

Madame 2: Alors après on ne voudrait plus de liaison froide car ça casse le goût, ça c'est immonde c'est pendant quatre jours dans les frigos. Ils nous ont appris l'autre fois qu'ils faisaient du poulet rôti. En fait le poulet rôti une fois qu'il est au frigo pendant 4 jours, voilà c'est fait sous des barquettes. Après on voulait plus de barquettes en plastique, à cause des migrations et tout, bon ils nous ont mis des barquettes en cellulose.

Madame 3 : Mais qui sont pas fabriquées, enfin on sait pas trop. Et le film, l'opercule qui est au-dessus est toujours plastique donc il y a toujours le problème de la condensation de la nourriture chaude qui retombe sur la nourriture . Donc en fait en termes de migration des perturbateurs endocriniens on peut pas dire que ce soit totalement réglé.

Monsieur : oui puis les matières dans lesquelles sont construites les barquettes on ne sait pas comment elles sont produites.

Madame 2: Non nous on voudrait arriver à des récipients en fait un peu neutre quoi : inox voilà, voire verre. Ça serait carrément l'idéal mais bon voilà ils nous répondent qu'il faudrait changer la structure.

Nous : Et que vous répondent-ils ?

Madame 1: « la cuisine centrale n'est pas adaptée, vous vous rendez compte ça coûte trop cher ».

Monsieur : Ils prétextent un poids trop important pour les agents « vous vous ne rendez pas compte le poids à porter pour les agents ? » Mais ils existent des dispositifs, il y a des moyens de lever, ça existe, on peut le faire, on peut toujours faire si on veut.

Madame 2: Il y a des petits bacs inox déjà, parce que moi j'avais téléphoné à Strasbourg donc ils ont des petits bacs mais pour le coup c'est vrai que c'est onéreux. Ils se rééquipent

progressivement, parce qu'il faut des lave-vaisselles spéciaux mais bon voilà, c'est une volonté.

Monsieur : Nous on ne veut pas de quelqu'un qui nous dise « ok demain ce sera fait », mais plutôt une réponse raisonnable qui serait de dire que petit à petit on va s'équiper, on va faire.

Madame 2 : Oui puis après il suffit d'avoir des lave-vaisselles sur place. Parce qu'il nous répondent toujours, alors, je trouve que la directrice de la cuisine centrale, elle essaye de trouver des solutions, elle est très à l'écoute au niveau technique, c'est elle qui est le plus à l'écoute.

Nous : Avec qui vous interagissez donc ?

Madame 3 : Avec la directrice et après avec des élus en charge de l'éducation, de la restauration, des déchets. C'est une catastrophe d'ailleurs parce qu'il n'y a aucun recyclage des déchets, donc il n'y a que des déchets. Là on a des barquettes qui sont bio dégradables mais ils n'ont pas prévu de compostage.

Nous : C'est remis dans le circuit des ordures ménagères simplement ?

Madame 1 : Oui ça part dans l'incinérateur. Ce qu'ils espèrent, parce que la réponse qu'on a eu sur cette question du recyclage, c'est qu'ils espèrent qu'il y ait une entreprise qui s'installe pour faire du compostage comme ça ils pourraient faire estimer combien ça coûte de faire composter mais en fait ils ne considèrent pas que c'est une mission de service public. On pourrait très bien se dire, dans une autre problématique « on produit des déchets, on est dans un service public, on va donc mettre en place l'usine qui permettrait de traiter autant de déchets que ces 35 000 repas produisent, et qui pourraient être compostés. Actuellement ils veulent juste bien aider les écoles à faire du compostage du place mais c'est entre guillemet un peu une blague.

Monsieur : Oui on l'avait tenté mais il y a plein de choses qui sont compliquées à gérer, pendant les vacances on fait comment ? Qui vient retourner le compostage ?

Madame 2 : Parce que le CLAE avait essayé nous aussi mais ils ont arrêté parce qu'effectivement c'est quand même du travail, surtout à cette échelle-là. Tu peux avoir des

plats en sauce qui arrivent d'un coup, le lendemain tu remues t'as du riz (rire) ? On se retrouve avec un sacré truc à gérer.

Nous : Et qu'est-ce qu'on en fait de compost actuellement ?

Monsieur : Pour le moment on n'en fait pas mais si il y en avait, ça pourrait être vendu ou alors ça sert dans tous les espaces verts des villes.

Madame 3 : Et après pour revenir plus sur les légumes parce que dernièrement il y a un exemple qui m'a frappé, c'est qu'actuellement il y a pas mal de fruits dans les écoles. Moi ma fille elle me dit qu'elle a eu des kiwis ou des poires etc. Mais souvent le problème c'est qu'ils ne sont pas mûrs et qu'ils sont beaucoup trop durs. Et donc tu te dis qu'il faudrait que trois jours avant les écoles les aient à température ambiante pour qu'en fait ils murissent mais pas qu'ils sortent d'une chambre froide. Parce que c'est normal, moi je vois bien quand t'achètes des fruits, même chez le producteur, même s'il est très bon, quand il sort de la chambre froide, un kiwi il est pas encore mûr. Et donc il les jettent quasiment tout le temps.

Monsieur : Oui mais ils jettent parce qu'ils veulent toujours le même fruit pour toutes les écoles et quand on leur dit « mais pourquoi vous diriez pas je vais prendre des kiwis à Moissac, des pommes à Agen », ils ne veulent pas, ils veulent le même fruit pour les 35 000. Et ça évidemment il n'y a que des gros qui savent répondre à ça et des gros qui sont pas forcément local et voilà ça marche pas.

Madame 2: C'est aussi ça qu'on demande, il pourrait y avoir 6 cuisines. Se dispatcher par secteur et au niveau des appels, des marchés, il y aurait peut-être plus de producteurs locaux qui pourraient répondre. D'ailleurs est-ce qu'on a en parlé sur le questionnaire de ça ?

Madame 3 : Et le gros truc qu'on n'a pas dit et sur lequel on milite c'est d'avoir une légumerie. C'est-à-dire qu'en fait pour justement pouvoir travailler avec des matériaux bruts, ça impose on va dire un nouvel outil de travail.

Madame 2: Moins cher déjà, parce que c'est moins cher que des carottes râpées qui arrivent toutes faites avec 10 000 transformations. Et puis après voilà c'est meilleur.

Madame 3 : Puis c'est vraiment pas la même qualité, voilà un peu nos combats.

Nous : En matière d'approvisionnement local sur Toulouse, ça se passe comment ?

Monsieur : Le bio est forcément du bio local. Nous honnêtement, on a trouvé que c'était plus réduire la part du bio qu'ils s'imposent cette localité que par militantisme. D'ailleurs la part est passée entre l'ancienne et la nouvelle municipalité de 33 à 20. On est descendu mécaniquement parce qu'ils se sont interdits tout le bio qui n'était pas local sauf que, il y a certaines choses qu'on peut par exemple aller chercher en Bretagne si il n'y a pas dans le coin, il vaut mieux qu'on aille le chercher en Bretagne plutôt que de prendre du conventionnel. Qu'on va aussi, ce conventionnel, chercher en Bretagne pour le coup.

Nous : Le problème est donc réellement politique, ce sont des décisions des élus ?

Madame 2: Ah oui bien-sûr. Dès qu'ils ont changé leur façon de faire, ce sont des élus qui avaient pris les choses en main parce qu'on avait demandé l'arrêt des barquettes plastiques.

Nous : Elle a été faite quand cette demande ?

Madame 2: Il y a à peu près trois ans, enfin de toute façon on militait là-dessus et ils nous répondaient « Ah ça jamais » et en fait on apprend dans la presse que Toulouse va arrêter le plastique.

Madame 1: Ouais et en disant que c'était eux qui proposaient ça, les élus « oui on a décidé que » alors que nous la réunion juste avant ils nous avaient dit « c'est juste pas possible, pas question techniquement c'est pas possible ».

Nous : Il est vrai que maintenant une loi va passer en 2025 pour interdire le plastique. Donc est-ce que vous pensez qu'ils ont fait ça pour se rapprocher de la loi ou pour répondre aux attentes des parents ?

Madame 1: C'est surtout pour s'attirer des fleurs (rires). Puis il y a aussi la bataille avec Bordeaux, puisque dès que Bordeaux fait quelque chose, vite vite il faut que la mairie de Toulouse passe devant. Donc nous ça nous fait rire, on regarde « Ah Bordeaux a fait ça ? Donc on va pas tarder à l'avoir » (rires). On profite de la bagarre.

Monsieur : Le problème c'est que sur ces villes-là, il n'y a pas d'exemple vraiment vertueux, c'est toujours à plus petite échelle qu'on peut trouver pas mal d'exemple.

Madame 1: Alors eux ils nous ressortent cet argument « Ah mais eux ils n'ont pas 35000 repas, vous nous sortez des exemples où ils font 8000 repas jours » donc chaque fois c'est ça qui est comparable.

Madame 2: Moi je suis abonné sur Facebook à un collectif de parents du 18^{ème} à Paris, eux c'est carrément « les enfants du 18^{ème} mangent ça ». Et donc régulièrement ils publient des plateaux et donc ils ont exactement les problématiques que nous. C'est pareil c'est énorme.

Madame 2: On a eu aussi le débat, on a rencontré des gens de Green Peace qui militaient pour avoir un repas végétarien par semaine. Donc on a dit d'accord mais on veut un menu de qualité. Donc au début quand on a proposé à la mairie, ils nous ont « ah oui oui on a déjà dit oui à green peace » donc on leur dire « Ce sera bio et local donc ? ». Et ils nous répondent « Ah ben non on peut pas tout faire en même temps ». Donc on nous échange menu avec un produit carné de qualité qu'on s'est battu pour avoir contre un menu végétarien pourri. Donc là aussi on s'est battu, parce qu'il y en a qui sont végétariens toute la semaine, pour que le menu végétarien ce soit avec des produits tracés, et on arrive enfin à avoir quelques petites bricoles. Enfin c'est pareil, eux ils disent que c'est très bon, les gosses quand on les interroge ils trouvent ça immonde. Donc il y a bien le goût de l'enfant et le goût de l'adulte aussi donc il faut savoir faire la différence. Moi je veux bien la croire quand elle dit que sa recette elle est bonne. Effectivement j'ai pas goûté.

Monsieur : Oui il y a des choses comme le dalh de lentilles.

Madame 2: Ah ben ça par exemple les enfants ils détestent, ça à l'école ça a été unanime. Après c'est compliqué aussi, parfois ils essayent de faire des essais parfois c'est des aventures. Puis les mômes c'est compliqué aussi.

Nous : Les enfants ils réagissent sur quoi ? Sur le goût ?

Madame 2: Ouais il faut que ce soit classique.

Madame 3 : Ils réagissent aussi vachement sur les sauces. Il y a des améliorations quand ils ont mis les sauces de côté et que les enfants se servent les sauces eux-mêmes les sauces dans les crudités.

Monsieur : Puis c'est aussi une histoire d'éducation. Il y a un animateur par table de 8, si l'animateur il n'a pas le temps d'expliquer, il suffit qu'il y en ait une qui dise que ce n'est pas bon pour que tous les autres de la table le suivent.

Madame 2: Et après il y a aussi des choses qui reviennent. Je sais qu'à l'époque j'avais demandé à la directrice du CLAE « Mais vous n'essayez pas de les faire goûter ? » elle répondait « Faut arrêter, ça ça fait dix fois qu'ils nous le donnent, les mêmes ils voient le truc arriver, ils sont pas idiots ». Donc ce qui a bien marché c'est les sauces à part et la vinaigrette. Parce que moi ma fille elle me disait « mais non moi j'en mange pas de crudités c'est pas bon, ya les sauces ». Je me suis dit « mince pourtant elle adore les crudités » mais maintenant elle en remange donc voilà, c'est des petites choses, vraiment des petites choses.

Nous : Est-ce qu'ils prennent en compte le retour des enfants ?

Monsieur : Alors j'allais y venir. Pas forcément des enfants mais surtout des agents. Ils ont mis en place des fiches de liaisons où l'agent peut dire « l'enfant n'a pas aimé, a bien mangé etc » et on s'est rendu compte qu'ils n'avaient aucun process pour traiter les retours.

Madame 3 : C'est pas très efficient quand même. Quand je vois l'étude indigo, ou indigo blue sur les déchets, on en parlé dans la presse même mais je vois ils ont vraiment du mal à nous fournir un retour sur cette enquête-là, et ça devait aussi traiter ce genre de retours. En fait on sait toujours pas ce qu'il s'est dit vraiment. La dernière fois ils nous ont parlé d'une balance connectée donc c'était hyper cool mais aujourd'hui on sait toujours pas ce qu'il en est. Ils ont communiqué sur ce cabinet qui avait travaillé avec 6 écoles, un bureau d'étude mais en plus tout ça, ça doit coûter un fric monumental.

Monsieur : On avait eu le droit aussi sur une année je crois à « la cuisine se met sur son 31 » ou non c'était avant avec le chef étoilé des jardins de l'opéra qui avait dit « vous allez voir je vais vous donner des trucs etc » mais il s'est rendu compte que c'est pas une simple règle de trois entre ses recettes dans sa petite cuisine et les convertir à 35000 repas, ça marche pas quoi. Dans une grande cuve, la chauffe se fait pas pareil que seul à faire avec une poêle. Donc il nous l'avait bien vendu puis finalement au bout d'un an ils l'ont annulé. Puis ça coûte une blinde et les enfants ne trouvaient pas ça forcément meilleur. Mais ça avait été un coup de com vers les parents.

Madame 3: Il y a une application quand même, c'est important je sais pas si vous savez « Qui dit miam » et c'est ça vraiment notre connexion parents. Donc en fait quand on va sur cette application, on peut avoir accès aux menus et à toutes les fiches techniques. Et on peut voter mais en fait le vote ne sert à rien mais c'est dans l'air du temps, plus tu participes moins on t'écoute. (rires). C'est quand même un vrai outil, tu cliques sur le menu et tu peux à chaque fois avoir plus d'infos et avoir la fiche du fournisseur. Il y a même des suggestions pour le soir (rires). C'est une belle démarche de transparence quand même. Ça nous permet de pouvoir nous renseigner sur ce qu'ils mangent. Le défaut c'est que tu peux pas le regarder depuis un ordi, donc ça t'empêche quand même de travailler, si tu veux réfléchir vraiment t'es obligé de faire des Imprim écran, t'es obligé de les importer. Mais quand j'avais analysé les repas végétariens une fois, j'étais remontée sur chaque, pris en photo pour voir sur temps assez long donc tu peux quand même en bidouillant, récupérer des infos et réussir à analyser un petit peu ce qu'il se passe.

Madame 2: Eux ils sont clairs dans leur tête. Ils font des choses biens, équilibrées, hygiéniquement c'est irréprochable, en fait pour eux ils sont clean, ils respectent la loi. Mais l'hygiène c'est une chose. Par exemple quand on demande une légumerie ils nous disent que c'est pas possible mais si, il faut une pièce en plus c'est tout, pour l'hygiène. Donc là c'est un exemple typique, les choses elles peuvent se faire, c'est juste qu'ils n'ont pas envie. Ils ne cuisinent rien là-bas. C'est de l'assemblage. On a même vu un monsieur qui était à la chaîne pendant sept heures sur les boîtes de conserve de haricots. Il y a ceux qui prennent les haricots qui les mettent dans les barquettes toute la journée, c'est terrible quoi. Ce qu'ils disent dans les cuisines qui change de méthode c'est qu'au départ le changement est difficile mais après ils retrouvent du sens au travail.

Madame 1: Quand je leur ai dit « ça m'étonne pas qu'ils fassent tout le temps grève », ils sont montés sur leur grands chevaux, ils étaient pas contents !

Nous : Parce que les gens qui travaillent là ce sont des cuisiniers ou pas ?

Monsieur : Non et c'est ça qui est terrible, ils perdent le sens de leur travail. Il n'y a pas beaucoup de cuisiniers. Puis je crois qu'ils ne se rendent pas compte.

Madame 2: Il y a beaucoup de troubles musculo-squelettiques, alors après ce que me disait à juste titre une copine qui est à l'école avec moi, c'est-à-dire que oui ok il n'y a peut être pas les bacs en inox mais on a des chariots d'une lourdeur pas possible à transporter dans l'école aussi, donc en fait les troubles des agents ils y sont quand même.

Nous : Comment vous prioriser vos actions, vos problématiques de lutte ?

Madame 3 : En gros à chaque fois qu'on a une réunion, on pose des questions récurrentes, ça les saoule mais c'est pas grave, mais malgré tout à chaque fois on obtient de nouvelles informations. Ils veulent avoir nos questions en avance pour préparer leur réponse. Mais insister ça permet d'avancer quand même. On redemande encore. Notre protocole c'est plutôt de l'acharnement de l'épuisement (rires). C'est pour ça qu'à un moment ils ne voulaient plus nous recevoir. (rires). On revient toujours avec les mêmes choses parce que faire de la nourriture ça ne change pas, c'est toujours une question de légumes, toujours une question d'emballage. Mais il y a quand même quelques avancées. Même s'ils avaient reculé sur certaines choses. Mais après tu vois, pour les barquettes, pourquoi on pose la question tout le temps c'est parce qu'il y a tout le temps des petites avancées de leur côté, ils arrivent petit à petit à faire ci à faire ça. Alors non ils ne savent toujours pas ce qu'il y a dans les barquettes en cellulose mais donc nous on veut quand même savoir, on aimerait être sûr que si c'est de la cellulose qu'elle soit clean, sans pesticides. Si vous nous mettez une m... par une autre m..., on n'est pas plus heureux quoi. Donc il y a des fois c'est aussi pour avoir des réponses, parce que des fois ils ne répondent pas. La transparence qu'ils mettent dans l'application, ils ne l'ont pas autant dans les réunions. Même s'ils ont communiqué à grand renfort de la presse sur la fin des barquettes en plastique. Après l'autre truc, je réalise, je n'en ai jamais fait partie mais il y a des commissions menus avec les parents, c'est pas mal je trouve, c'est intéressant. Ça réunit tout le monde y compris les agents en contact avec les enfants et leurs retours sont précieux.

Madame 2: La par exemple les parents ils se plaignaient qu'il n'y avait pas de féculent. Là par exemple, je dis n'importe quoi, mais peut être une entrée tomate-mozza, après poisson avec des carottes et en dessert une orange.

Madame 3 : Mais ça par contre elle nous a répondu la dernière fois tu te rappelles ? Avec son hyper grand tableau, en fait c'est sur la semaine.

Madame 2: Oui voilà donc des fois elle met en dessert du riz au lait qu'elle considère comme féculent.

Nous : Oui il y a une prise en compte nutritionnelle dans la conception des menus

Madame 2: Oui mais bon même, c'est comment on le ressent nous, avec l'énergie que ça demande et tout ce qu'ils font les mêmes, je suis désolé mais avoir du riz à table ou avoir des épinards, on ressort pas de la même façon, on a faim de toute façon.

Madame 3 : Donc voilà c'est plein de petites problématiques, on n'a pas un point en particulier. Parce que malgré tout on les voit 2 à 3 fois par an, donc souvent on se répète pour se faire entendre.

Madame 2 : Mais en fait ils entendent pas ce qu'on leur dit. Quand on a commencé à parler des barquettes plastiques, de la migration des perturbateurs endocriniens, autant la cuisine centrale nous écoutait un peu mais la municipalité pas du tout. Ils nous disaient « oh on n'en sait rien, vous n'avez pas de preuve, c'est pas vrai ». C'est pas une lubie qu'on a donc c'est parfois difficile de communiquer.

Monsieur : Par exemple quand on a commencé à parler des barquettes inox ils nous ont dit « vous opposez la santé des enfants à la santé du personnel » Mais pour le personnel il existe des moyens de portage pour réduire les charges. Ils nous ont même dit une fois « J'ai fait le calcul, dans l'année vos enfants ne mangent qu'un certain nombre de fois à la cantine » ce qui voulait dire en gros que même s'ils mangent de la m..., ils mangent de la m... sur un pourcentage restreint de leurs repas annuels.

Madame 1: Quand il y avait eu l'analyse sur les urines, elle nous avait dit « Oui mais il mange à la cantine que le midi donc on ne peut pas accuser la cantine scolaire ».

Madame 3 : Et en même temps quand tu vois le documentaire « Tous crétins » sur les perturbateurs endocriniens, ils expliquent que c'est la première fois depuis le début du siècle qu'ils observent que le QI baisse. Et donc entre autre ils sont en train de capter à des dérèglements hormonaux.

Madame 2: Oui voilà donc on peut synthétiser comme ça : la lutte contre les perturbateurs endocriniens et une cuisine du goût. Retrouver ça, c'est pas forcément de l'agriculture bio,

déjà raisonnée ça serait pas mal, si on pouvait avoir ça avec des produits frais. On le voit chez soi, on n'est pas toujours en train d'acheter du bio mais acheter des bons produits quand même qui ne soient pas non plus avec une pulvérisation non-stop. Là ils leur donnent des oranges au dessert, je suis allée manger une fois, les gosses ils jouent avec les peaux d'oranges, ils se les mettent dans la bouche je me dis c'est génial ils absorbent tout...rires

Monsieur : Ce qu'on a obtenu c'est que tous les fruits dont la peau se mange, que tous ceux-là soient bio quand même, parce que c'était ceux-là les plus à risque. En plus, les vitamines sont a priori proches de la peau donc si on enlève la peau c'est débile et si on la mange et qu'elle est nocive c'est pas bon non plus.

Madame 3 : C'est vrai que c'est des petits pas, c'est pour ça qu'on doit user de la répétition pour arriver à nos fins, on ne crie jamais victoire en sortant d'une réunion.

Nous : Est-ce vous pouvez identifier la source de votre engagement ?

Madame 2: Le fait que les gosses ils ont faim le soir. Je me suis «qu'est-ce qui se passe et comment ça se fait », puis c'est en creusant, en me demandant ce qu'ils mangeaient, je me suis dit mais c'est pas bon, et après quand on a visité c'était encore pire.

Madame 1: Nous c'est en entendant les parents râler que c'était pas bon que c'était sale, on a lancé un questionnaire à toutes les familles et quand on a récupéré les questionnaires, on s'est dit qu'il y avait un gros problème. On a lancé une pétition et c'est parti comme ça, tout le monde à signer. Et on a commencé à rencontrer des gens d'autres quartiers et on s'est rendu compte qu'on avait les mêmes problématiques, que c'était partout le cas.

Madame 2: A la maternelle j'avais moins de mauvais retours. Mais je sais pas pourquoi, c'était peut être pas les mêmes menus, mais c'est quand même les mêmes produits, est-ce qu'ils sont mieux accompagnés, qu'ils font plus attention au goût en maternelle je ne sais pas.

A table en élémentaire le service est trop rapide, les préoccupations sont pas les mêmes alors qu'en maternelle on prend plus le temps de manger. En élémentaire c'est plus un côté usine.

A la crèche on marquait super bien mangé mais l'animatrice nous disait que c'était pas du tout bon alors je comprenais pas et j'avais honte parce que je disais qu'elle aimait des trucs pas bons donc elle devait super mal manger à la maison. (rires)

Je vois nous c'est pareil avec la cuisine de mon entreprise, ça s'est détérioré, depuis 20 ans que j'y suis c'est de pire en pire. La directrice est partie parce qu'elle n'en pouvait plus, elle a fait un burn out parce qu'elle ne pouvait plus supporter de traiter les employés comme ça ni de donner cette nourriture là aux agents. C'est Eurest, la même cuisine que les gosses. Et je me rends compte qu'ils mangent ça.

Monsieur : Moi c'était plus sur la qualité des produits, à la rigueur de savoir qu'elles rentrent avec la fin un soir bon tu te dis que c'est pas normal mais bon, mais moi c'est plutôt sur la qualité des produits. Tu te dis que tu fais des efforts à la maison et de voir ce qu'il se passe à la cantine t'es déçu. En plus, il y a eu la question de l'augmentation du prix du repas. Ils nous ont augmenté de 15% le prix du repas et en même temps ils diminuaient la part de bio donc là tu te demandes ce qu'il se passe.

Madame 1: Tout le monde se plaignait quand cette municipalité est arrivée que l'école ait augmenté de 15%. Ça avait été le point de départ de notre questionnaire aussi oui.

Madame 3 :Moi pour ma part je pense que c'est un endroit où tu peux faire changer les choses. Parce que quand tu fais un changement pour 35 000 repas, tu peux foncièrement faire bouger les choses, si tu veux de l'agriculture bio, ça crée plus d'enjeux que si toi tu vas acheter bio tout seul ou même les gens qui vont au marché de Plein Vent à Toulouse, finalement ça représente qu'une infime partie alors que là 35 000 repas c'est impactant. Tu te dis que c'est un des endroits où tu peux faire du militantisme actif et que tu peux faire bouger les choses. Et c'est aussi, mais c'est plus personnelle, mais c'est que l'hygiénisme il est comme ça parce que c'est une vision qu'on en a, c'est paradigmatique, tu regardes que bactérie alors que peut être dans 10 ans on va se rendre compte qu'il faut que les choses soient extrêmement vivantes pour qu'elles soient bonnes pour notre corps parce qu'on est des êtres vivants. Et donc je trouve qu'en fait il faut s'activer sur des choses qui sont vraiment bien réelles.

Madame 3: Oui voila moi j'entendais une émission d'une chef trois étoiles qui expliquait ses omelettes et à côté une productrice qui expliquait ses œufs bio, et elle expliquait tout son process. Et il y a plein de fausses idées, il n'y a rien de mauvais dans l'œuf, il faut juste faire attention à sa conservation. Mais de toute façon quand on remonte un peu l'histoire, on se rend compte que c'est les industriels qui font les normes, qui ont vendu cette cuisine.

Nous : Quels sont vos souvenirs d'élèves ?

Madame 1 : Moi je mangeais chez mes parents, j'étais à la campagne et je rentrais le midi.

Madame 3 : Moi j'ai commencé à manger à la cantine qu'au lycée parce j'étais interne. C'était pas bon, ça ressemblait à ce qu'il y a aujourd'hui, ça n'a pas changé. Mais je me souviens, je viens d'une petite commune dans le Jura, 3500 habitants, et je me souviens du passage où la mairie a donné ça à Sodexo pour se débarrasser. Mais c'est une logique globale, quand tu veux moins de fonctionnaire. Et c'était beaucoup moins bon.

Madame 2: On nous a raconté que les collègues c'était pire mais en se renseignant on a trouvé de super initiatives. Parce qu'il y a deux types de fonctionnement : une cuisine centrale pour les collègues qui ne peuvent pas faire à manger et de la gestion directe aussi. Mais c'est une gestion départementale.

Nous : Donc la cuisine que vous avez connue c'est pratiquement la même que maintenant ?

Monsieur : Non les produits n'étaient pas vraiment les mêmes, il n'y avait pas de liaison froide. C'est arrivé dans les années 80, ça a été documenté, c'est vraiment un modèle de la cuisine industrielle, modèle clef en main, vous allez voir c'est génial, c'est l'hygiénisme, c'est contrôler de A à Z mais par contre il faut faire comme ça. Et comme par hasard on sait exactement vous livrer les produits pour faire ça. Et maintenant les mairies qui sont rentrées là-dedans sont un peu pieds et poings liés et ne peuvent que difficilement revenir en arrière sauf avec une forte volonté politique mais pour l'instant ça n'est pas le cas.

Madame 2: En fait c'est ce qui se passe avec les pesticides, c'est du lobbying très puissant et les gens se retrouvent pieds et poings liés, mais il y a des solutions. Moi j'ai rencontré des vignerons en Bourgogne, ils font du bio depuis les années 80. Et quand il y a eu la sécheresse, la vigne n'a pas trop souffert car leur façon de faire a rendu la vigne plus résistante. Mais l'eau du village est pourrie à cause des pesticides utilisés donc voilà c'est aussi contre ça qu'on se bat et le dire à la mairie que son système ne marche pas, qu'il n'est pas viable à cette échelle-là.

Nous : Et grâce aux questionnaires, vous espérez quoi ?

Madame 2: C'est pour que les listes se positionnent et que les gens sachent.

Monsieur : Et c'est aussi pour que quelque part, si le collectif perdure, on puisse dire au maire suivant « attention vous vous êtes engagés à ça » puisqu'ils vont être obligés en répondant à aller un peu plus loin que ce que l'on sait déjà. C'est un des rares moyens de pression démocratique qu'on peut avoir sur eux alors on en profite. On espère que certains candidats vont apporter des idées auxquelles on n'a pas pensé.

Nous : Votre collectif il regroupe combien d'écoles ?

Monsieur : Il regroupe une trentaine d'école, sachant que sur Toulouse il y a 205 écoles.

Nous : Il existe d'autres collectifs à Toulouse comme le vôtre ?

Monsieur : Non pas sur la même problématique en tous cas, mais dans la plupart des villes, ça existe oui. A Montpellier, à Bordeaux, à Strasbourg, à Paris.

Nous : Quels sont vos principaux soutiens ?

Madame 3 : Ce sont les parents surtout. Mais par exemple quand Green peace a émis l'idée du repas végétarien, ils nous ont contacté pour que le collectif leur donne un soutien donc c'est plutôt dans ce sens là que se font les partenariats.

Monsieur : l'intérêt du collectif c'est qu'on se réunit en dehors des bannières politiques des différentes associations de parents d'élèves ce qui fait qu'on ne peut pas nous attaquer sous cet angle-là. Les gens ont juste envie que leur gamin mange mieux, enfin moins mal.

Madame 3 : Puis il y a aussi le fait que quand tu penses légume, t'as la vision du légume. Quand tu penses omelette c'est difficile d'imaginer que c'est des cubes qui ont été cuits il y a un mois, qui sont emballés et qui sont juste réchauffés. Le but c'est de remettre de la réalité dans ce processus. Il y a une image qu'ils n'avaient pas aimé quand je comparais la cuisine centrale à Tricatel de l'aile ou la cuisine, ils n'avaient pas du tout apprécié mais leur cuisine c'est vraiment tout petit. Quelques bacs de réchauffe, des fours mais comment ils sortent 35 000 repas ? C'est forcément de l'assemblage, c'est pas de la cuisine.

Nous : On vous a proposé de visiter la cuisine ?

Madame 1: non c'est nous qui avons demandé.

Monsieur : Oui au début on devait se faire assister par une équipe d'envoyé spécial mais la télé voulait le prendre sous un angle d'attaque incisif et nous on ne voulait pas se griller avec la mairie et la garder comme interlocuteur donc finalement ça ne s'est pas fait mais on a quand même visité la cuisine oui. Mais oui ça serait bien que les gens voient ce qu'ils se passent dans cette cuisine. Mais pour moi c'est pas de la cuisine, c'est de l'industrie.

Nous : Il y a beaucoup de parents qui ont conscience de ça ?

Madame 3: Moi c'est quand j'ai eu cette proposition de rejoindre le collectif que j'ai capté. Que c'était pas juste des haricots congelés, c'est quand même tout un système, c'est des sauces en poudre, tu captés à quel point c'est industriel.

Monsieur : Non mais après tout le monde ne se rend pas forcément compte de l'état actuel des choses alors voilà, on essaye d'informer aussi et d'en parler.

Nous : Très bien, pour nous on a pas mal d'infos, on va pas vous retenir plus longtemps, on vous remercie beaucoup pour votre attention et vos réponses en tous cas, ça nous sera très utile.

Monsieur : Merci à vous, en tous cas faites nous part de votre rapport quand vous l'aurez terminé, en tous cas moi ça m'intéresse.

Madame 2: Merci beaucoup et bon courage pour la suite.

Madame 3 et Madame 1: Merci à vous.

ANNEXE N - TABLE RONDE : « LA RESPONSABILITÉ SOCIALE DES ENTREPRISES »

Entretien réalisé le 2 Mars 2020 - 1h21 minutes.

NB : Nous avons assisté à une table ronde organisée par nos camarades Eugénie, Léa, Natacha, Sarah, Sarah et Valentine autour de leur thématique « La responsabilité sociale des entreprises ». Dans une démarche d'observation nous avons pu enregistrer les discussions. Par respect pour leur travail et par cohérence avec notre thématique, nous ne retranscrivons ici que les débats ayant un lien fort et direct avec notre sujet. Nous remercions grandement nos camarades de nous avoir permis d'assister à ce débat enrichissant et pertinent.

Présents :

- Nos six camarades du **groupe « RSE »**
- **Monsieur P**, professeur d'Ingénierie de restauration, Directeur d'un cabinet conseil en Ingénierie de la restauration
- **Monsieur S**, maître de conférences en sociologie, spécialité sociologie de l'alimentation
- **Monsieur A**, Directeur de la restauration d'une intercommunalité proche de Toulouse, restauration scolaire
- **Monsieur G**, agriculteur dans l'Aude, poules pondeuses et bovins
- **Madame A**, Responsable fidélisation chez Compas Group pour la marque Eurest
- 2 membres de notre groupe de projet tutoré

Monsieur P : Alors c'est une question de bon sens, on retrouve aussi quand même un peu de bon sens là-dedans notamment dans les activités agricoles ou d'élevage, en se disant que finalement si on produit localement, si on produit normalement, si... et que au niveau de la restauration collective on va chercher des producteurs locaux...et c'est que du bon sens. Économiquement on peut s'y retrouver et on peut après (hésitation) la notion économique est parfois assez contradictoire parce qu'on va chercher très loin pour trouver des produits pas chers. Quelque part si on veut allier de la qualité et de l'économique, ben faut avoir du local,

faut tisser...faut tisser des liens locaux, il faut retrouver une économie locale pour permettre justement des marges d'efficacité économique. Bon après, il y a en fonction du secteur, en fonction du cadre du travail c'est pas si simple que ça mais malgré tout c'est retrouver un peu de bons sens dans le fonctionnement. C'est volontaire, je force un peu le trait mais c'est retrouver ce bon sens-là local pour développer localement, que ça profite à tout le monde, à l'économie locale et donc forcément ça profitera à l'entreprise.

Monsieur G : Je pense que c'est un point qui est assez capital je pense dans l'agriculture, dans le sens où, c'est là que nous on essaye de faire un point fort là-dessus en tous cas avec le GAEC, c'est le... on a trop, on a très rapidement vu en fait les difficultés d'un marché enfin d'une vente directe, directe, très petit secteur euh et spécialement avec les œufs parce que à chaque boîte qu'on vend c'est beaucoup de main d'œuvre mais au final quand je vais livrer, ben quand je vais livrer mon pâtissier qui lui me prend 60 plateaux de 30, c'est quasiment autant de main d'œuvre pour en fait l'avoir au final un échange bien plus important et c'est vrai que nous du coup en fait, c'est pour ça qu'on est parti directement là-dessus. Et quand des gens me demande je leur donne toutes les adresses où ils peuvent acheter les œufs, mais c'est vrai que maintenant nous on est... enfin je sais que nous on reviendra pas vraiment même si on a, si des amis nous demande, on leur vend quelques œufs à la ferme mais après c'est vrai que tout le reste, on le vend directement parce que simplement, c'est tellement plus efficace comme système de livraison et eux vendent tellement mieux que moi que tout le monde est gagnant au final, à le faire comme ça, enfin en tous cas pour notre ferme.

Monsieur P : C'est vrai qu'on voit que la fonction de production et que la fonction commercialisation c'est deux fonctions différentes. C'est pas parce qu'on produit des très bons produits, qu'on sait ou qu'on a le temps ou qu'on a les moyens de bien les vendre.

Monsieur G : Ouais.

Monsieur P : Par contre ça n'empêche pas d'avoir une commercialisation locale.

Monsieur G : Ah oui ça, ça je suis grand défenseur. Moi je n'irai pas plus loin que, enfin je remplis d'abord mon cercle et puis quand je n'ai plus personne dans le cercle, là j'irai plus loin, je connais tous mes clients moi-même, c'est toujours moi qui livre, donc ça, ça reste

important mais c'est vrai que oui un commerçant est commerçant et je suis producteur et les métiers ne sont pas...

Monsieur P : et c'est là qu'on voit les plateformes logistiques qui se développent justement sur des comptoirs locaux, d'essayer de fédérer des comptoirs locaux pour avoir aussi la variété, plein de choses qui permettent au niveau de la restauration collective, parce que la restauration collective a quand même des besoins très importants, de matières très importants, sur beaucoup de produits. Donc un producteur indépendant, il va pas pouvoir fournir la restauration collective. Fédérer des producteurs locaux, les différencier, ça ça va intéresser la restauration collective qui là va pouvoir travailler avec ces gens-là. Parce que en dessus d'un certain prix, peut-être que Monsieur A en parlera mieux, ils pourront pas acheter la restauration collective. Par contre il y a aussi savoir produire localement, un bon produit à bon prix et savoir le commercialiser et pour bien le commercialiser, savoir fédérer des gens, travailler ensemble.

Monsieur S : J'ai l'impression c'est un effet indirect également du développement de ces types de pratiques quoi, le local permet de voir apparaître des formes d'organisations qui n'existaient pas avant. Des GAEC, des plates-formes locales.

Monsieur P : Alors qui existaient pour mutualiser l'outil de production qui est d'ailleurs...

Monsieur S : Oui mais là on est sur la distribution.

Monsieur P : et sur la commercialisation, parce c'est un métier et parce que le producteur il n'a pas non plus que ça à faire de commercialiser, il faut qu'il assure sa fonction et faire la production c'est aussi super compliqué.

Monsieur G : Ben justement c'est ce que je disais, on a fait il y a moins d'un an deux productions supplémentaires avec mais euh on a vite, très vite on a arrêté et on avait du poulet et du cochon également pour la charcuterie et pour le poulet en vente pareil mais voilà, maintenant on se focalise sur ce qui marche, et c'est que le gros avantage qu'il y a aujourd'hui avec le retour vers le local et tout ça c'est que même les grands s'y mettent en fait. Moi j'ai parmi mes clients, j'ai Leclerc, j'ai Intermarché, j'ai euh j'ai euh super U qui va arriver là en avril donc euh même eux s'y mettent et en fait eux tout le monde est gagnant parce que eux ils mettent le produit tel que local et en fait ils...chacun ont simplement plus de

vente d'œufs, ils n'ont pas vu, aucun autre produit n'a perdu en fait, c'est juste une autre clientèle qui arrive et ça permet de diversifier leurs ventes et je pense que ça c'est très récent. Fin je...n'ayant pas de recul de quelques années en arrière je peux pas dire mais je pense que il y a quelques années avant que le bio arrive, fin que le local arrive, je doute qu'ils auraient accepté ma demande de mettre mes œufs en rayon.

Monsieur S : Ils ont des centrales d'achats qui étaient nationales.

Monsieur A : Combien vous avez de poules là ?

Monsieur G : Là j'ai deux bâtiments de 750 mais l'année qui vient je, j'en met cinq autres en place donc voilà.

Monsieur A : Les poules en moyenne elles vous pondent combien d'œufs hebdomadairement ou mensuellement ?

Monsieur G : Normalement 5 par semaine donc on est à un taux de ponte de 70/80% et nous on accepte un taux de ponte un poil moins que ce qu'accepterait un autre parce que notre système il est quand même très différent, euh là où normalement on laisse un bâtiment sur place avec tout sur place en vérité. Nous on les déplace deux fois par semaine les pondeuses et à partir de avril, parce que là elles sont dans les bois pour les protéger des intempéries, mais du coup à partir d'avril on les remet à l'herbe et on va déplacer cinq fois par semaine donc c'est l'intégralité du bâtiment qui est conçue comme ça.

Monsieur A : Donc le ramassage, la mise en alvéoles se fait... ?

Monsieur G : Manuellement oui manuellement.

Monsieur A : Vous êtes beaucoup de salariés ?

Monsieur G : Non on est deux, ma mère et moi.

Monsieur A : Donc chapeau hein.

Monsieur G : Mais après maintenant, aujourd'hui ça nous prend 20 minutes. (3sec).

Monsieur A : Tous les jours ?

Monsieur G : Oui, donc ça parait énorme mais une fois que le système...parce que c'est des bâtiments qui sont mobiles mais qu'on a quand même, fin on a beaucoup pris sur l'industrie si

je puis-dire donc c'est quand même des ramassages semi-automatisés. C'est nous certes qui mettons en alvéoles mais quand on touche 2000 œufs par jour presque à force ça va très très vite, et en fait ça va très bien. Et ça permet d'avoir, tout est vérifié à la main donc ça permet d'avoir une qualité, en fin...

Monsieur A : Donc le numéro sur vos œufs c'est quoi 1 ?

Monsieur G : 0. Tout est bio.

Monsieur A : Non parce que moi les bovins aussi m'intéressent. (rires). On va vous harceler.

Monsieur P : Histoire de dire que le retour au local c'est pas un retour à l'archaïsme.

Monsieur G : Ah non non ça c'est vrai.

Monsieur P : C'est pas parce que c'est bio et c'est local qu'on retourne euh à la charrue et qu'on peut industrialiser les choses, automatiser les choses, ça restera du bon produit, du produit bio mais dans le bien-être de ceux qui produisent, que les choses puissent se faire de manière automatisée ou semi-automatisée sans que ça dénature le produit.

Monsieur G : C'est ça.

Monsieur P : Il faut aussi arrêter avec le bio c'est le retour au 19^{ème} siècle.

Monsieur G : Ah non ça je suis bien d'accord avec. Justement nous on milite contre ça et on a certains éleveurs autour de nous qui sont pas du tout en accord avec ce que nous on fait parce que moi je suis tout le temps à la recherche de technologies me permettant de gagner du temps quoi en fait. Et c'est ça qui nous permet de faire un œuf qui est... Au final nous quand on vend aux Leclerc et aux autres, ben en fait l'avantage c'est qu'on est en général le même prix voir moins cher que quand ils achèteraient à une coopérative bio parce simplement on a fait un système qui est efficace et nos heures de travail sont quand même bien payées quoi.

Monsieur A : Elles sont nourries à quoi les poules ? (rires)

Monsieur G : Avec un aliment complet du commerce, on a essayé à un moment de compléter avec notre produit les tourteaux etc.

Monsieur A : Avec le crabe ?

Monsieur G : Pardon ?

Monsieur A : Nous je disais une bêtise, avec le crabe.

Monsieur G : Ah non ça on n'a pas essayé. Ce qui est très problématique avec la poudeuse c'est que si on commence à sortir de l'aliment complet, ne serait-ce avec un tourteau très complet, si elles perdent 1% de protéines dans l'aliment, elles perdent 10 à 20% de ponte.

Monsieur A : Ah oui.

Monsieur G : Donc en fait on s'en tient à l'aliment qui est complet, ça va très bien ça marche mais bon. J'aimerais pouvoir trouver un jour quelqu'un qui fasse l'aliment pour moi pour que je sache d'où il vient, d'où ça vient et si c'est bien fait mais ça, ça sera...

Monsieur A : C'est une demande particulière dans le label bio de pouvoir garantir l'alimentation ?

Monsieur G : Ouais, il y a quand même. En plus ça vient de changer la législation. Jusqu'à maintenant c'était 95% de bio dans l'aliment bio parce que ils arrivaient pas à trouver l'intégralité de ça en Europe en Bio. Mais Maintenant il y a beaucoup plus de bio comparé à il y a quelques années donc du coup aujourd'hui il doit y avoir 3 ou 6 mois, la loi a changé, donc ils ont le droit de finir les stocks mais à partir de maintenant, je sais pas, faudrait que je regarde l'aliment que j'ai reçu si c'est déjà le cas mais c'est passé à 100%.

Monsieur A : Et la boisson ?

Monsieur G : L'eau ? Nous on a installé sur toute la ferme, on a installé l'eau par tuyau enterré donc c'est l'eau de ville.

Monsieur A : C'est l'eau de ville voilà, parce que dans le label bio il n'y a pas de demande particulière par rapport à l'alimentation liquide ?

Monsieur G : Non non en fait on n'a même pas le droit de donner autre chose que de l'eau chlorée. Par exemple, l'utilisation d'eau issue d'une retenue ou des choses comme ça c'est pas interdit ou alors il faut le passer dans un système de traitement mais qui lui coûterait tellement cher qu'en fait ça vaut pas le coût.

Monsieur S : Cette démarche de faire du bio, votre mère l'avait déjà mise œuvre ?

Monsieur G : Oui moi j'ai rejoint la ferme euh il y a quatre ans maintenant et donc du coup d'une entreprise individuelle ça s'est transformé en GAEC et mais ma mère quand elle a, elle a acheté la ferme en 2002, elle a lancé la conversion en 2003 donc c'était.

Monsieur S : Très rapide. Et c'était quoi ses motivations ?

Monsieur G : En fait ma mère à la base elle n'est pas agricultrice elle est vétérinaire, enfin elle l'était puisqu'elle ne pratique plus et elle a arrêté le métier de vétérinaire parce qu'elle voulait faire quelque chose de bien à la terre et donc elle a acheté une ferme qu'elle a directement transformé en bio et aujourd'hui on est quand même plus loin que le bio. Par exemple le fait qu'on déplace aussi souvent, nous nos pondeuses elles ont environ 60 fois plus de mètres carrés disponibles que ce qu'aurait une pondeuse officielle dans le circuit bio. Donc c'est on est quand même, on a dépassé un peu ça mais c'est pas pour des questions de facilité, c'est pour des questions de qualité. Parce que ça fait un œuf de meilleure qualité mais aussi sanitaire. Parce que nous aussi en fait maintenant au bout de...ça fait 3 ans qu'on fait de la pondeuse et en 3 ans les mortalités sont quasi nulles. Sur la dernière année je pense qu'on est en dessous de 1% du coup en mortalité donc c'est très très très bien.

Monsieur P : Aussi parce qu'il y a une densité qui est moindre.

Monsieur G : Ben c'est surtout que vu que c'est déplacé très souvent, toutes les fientes les parasites, tout reste derrière en fait et le temps de retour est tellement long, je pense au moins un an voire plus donc du coup on se retrouve en fait avec des parasites qui ont déjà dépéri le temps qu'elles reviennent. Donc dans ce système ça marche très très bien.

Monsieur A : Et votre approche avec la restauration collective, qui aujourd'hui sur l'œuf coquille est, alors elle est pas compliquée, mais aujourd'hui, les professionnels de la restauration collective ne souhaite pas utiliser d'œufs coquilles, porteurs de salmonelles, vous espérez quand même ouvrir une brèche pour vendre votre production ou ça sera difficile pour vous et vous serez peut être obligé de passer un modèle industriel et avoir une autre production, une fois que vous aurez vendu à Leclerc, super U, etc.

Monsieur G : Ben disons que j'ai déjà réussi à ma petite échelle, c'est-à-dire que j'avais un pâtissier chez moi qui lui n'utilisait que des ovoproduits en barrique quoi et en fait moi je lui ai donné 5 plateaux d'œufs et je lui ai dit « utilise ça, prend le temps et reviens vers moi, c'est

cadeau ». Et aujourd'hui c'est lui mon plus gros client, il n'utilise que ça. Il a une personne qui ne fait que casser des œufs, parce que par la qualité de l'œuf il peut en utiliser 25% de moins. En fait il est carrément gagnant au point de vue pour ça, économique. Mais ça n'empêche pas que moi j'envisage potentiellement, dépendant de comment ça évolue, que à terme que moi-même j'achèterai un labo pour faire de l'ovo produit si là il y a une démarche. C'est déjà quelque chose que j'ai en tête, je verrai le moment où mon cercle sera rempli et que j'aurai plus rien à livrer, à ce moment-là ça vaudra le coup. Mais c'est quelque chose que je réfléchis, moi ça me fait pas peur d'investir dans ce genre de chose tant que la charge de travail reste minime. Mais un labo tel que celui-là en général, ceux que j'ai visité, on pose puis « bip » et puis on récupère l'ovoproduit derrière quoi, il y a très peu de main d'œuvre donc au final c'est un investissement et on verra bien si il est rentable à ce moment-là. Mais même si moi je suis un défenseur de l'œuf, c'est le plus beau produit, qui a des protéines, qui est emballé mais après voilà... Il faut quand même rester, il faut voir ce que la clientèle veut et voir si on peut le fournir quoi.

(...)

Groupe : Voyez-vous une évolution dans l'offre et à la demande autour de ces problématiques-là ?

Monsieur A : La discussion qu'on a ce soir, moi pour moi elle n'aurait pas existé il y a 7 /8 ans, c'est vraiment dans l'ère du temps de se poser ces questions-là. Et de voir tous ces aspects là pour arriver à un but qui n'était pas le même quelques années auparavant. La mentalité de part les générations et de part aussi la demande qu'on va avoir de nos clients ou des professionnels vis-à-vis du producteur est totalement différente de ce que l'on pouvait trouver.

Madame A : C'est nos clients qui font évoluer la RSE au quotidien. Si nous ne sommes pas capables de nous adapter aux demandes de nos clients, à ce moment-là l'entreprise ne sera pas viable sur le long terme. On est obligé nous de mettre en place des fournisseurs, des choses particulières pour pouvoir répondre à ça autrement c'est pas viable à long terme.

Groupe : C'est une demande que vous sentait réellement croissante de la part de vos clients ?

Madame A : Ben plus aujourd'hui sur le segment public, il y a la loi Egalim qui entre en vigueur donc on est obligé nous aujourd'hui de se mettre en place maintenant de par les volumes, liés à la restauration collective. De réfléchir aujourd'hui à ce qui va nous être demandés d'ici 2021, notamment le zéro plastique, l'emballage. On réfléchit maintenant à ça et après pour le bio dans la restauration scolaire et certaines entités publiques. Donc on sera à 20/25% de bio maintenant en volume sur un restaurant donc si aujourd'hui on n'a pas les fournisseurs nous permettant de répondre à ce chiffre-là, il faut qu'on réfléchisse maintenant à les référencer parce que les processus sont longs mine de rien, à avoir les quantités nécessaires à ce qui va se passer dans un an et demi.

Monsieur S : On est vraiment dans les parties prenantes de la RSE

Madame A : Non mais c'est le marché qui nous fait changer, on ne peut pas. (3sec)

Monsieur P : Après moi je trouve qu'il y a deux choses dans la RSE importantes : je pense que tout ce que contient la RSE, il y a beaucoup d'aspects réglementaires qui font que ça passe par la réglementation. Après c'est comme tout, c'est la réglementation qui impose et après c'est absorbé par la société et après ça devient la norme, ça devient normal. On se pose plus la question parce que ça devient la norme donc c'est normal de ne plus avoir chaud quand on travaille en cuisine parce que c'est comme ça. Alors que quand j'ai fait le lycée hôtelier, s'il ne faisait pas 50 degrés devant le fourneau c'était pas normal. (Rires). La qualité évolue et la réglementation impose certaines choses.

[...]Au début c'est une contrainte, après la contrainte est intégrée et ça devient une norme.
[...] Avec l'industrialisation tous les produits sont disponibles pour tout le monde partout donc c'est aussi de la perte ou du gâchis. L'idée c'est de dire on va peut-être utiliser les produits sur place parce qu'ils sont moins chers ou plus adaptés [...] ça donne un patrimoine et d'un point de vue écologique c'est mieux. [...]On revient à mon histoire de bon sens que l'industrialisation a fait oublier parce que c'était facile, parce qu'on pouvait produire beaucoup de choses, du point de vue alimentaire ou en terme de construction et qu'on pouvait l'envoyer partout dans le monde, on peut acheter partout dans le monde, faire venir partout dans le monde. C'est peut-être pas ce qu'il faut faire mais évidemment il y a des choses qui ont été bénéfiques là-dedans mais c'est histoire de mettre aussi un peu le ohla dedans qui fait que l'on va retravailler à une échelle plus humaine , en tous cas plus intéressante pour tout le

monde localement et si ça profite localement ça profitera à tout le monde localement, ne serait-ce que d'un point de vue environnemental.

Groupe : Mais justement vous avez abordé le sujet des contraintes et par rapport à ça est-ce vous pouvez dire quelles sont les limites de cette démarche face à la réalité du terrain ? (3sec)

Monsieur P : Très souvent la première c'est économique, c'est la contrainte économique que ça peut engendrer pour l'entreprise ou pour les acteurs, plus la contrainte économique pour rentrer dans le cadre est cadre plus forcément c'est compliqué. [...]C'est aussi changer la vision, on ne devrait plus parler de coût d'investissement (...) mais de coût de global, c'est le coût d'investissement et le coût d'exploitation. [...]

Monsieur S : C'est intéressant le passage de la contrainte technique à la norme, moi je dirai plutôt de la norme technique à la norme sociale, que quelque chose soit posé de l'extérieur et devienne intériorisé et fasse partie du comportement des gens. Moi je me retourne vers les professionnels de la restauration collective, comment ça se passe ce passage en interne, parce que c'est important, c'est des changements d'habitudes au niveau de l'achat, au niveau de la cuisine sans doute, vous avez mis en place des mesures d'accompagnement pour que des choses techniques, imposées de l'extérieur soient appropriées par les gens et deviennent des habitudes. Est-ce que vous avez des campagnes de formations, de sensibilisation destinées à vos salariés ?

Madame A : Je réfléchis. (Rires)

Monsieur S : En tous cas ça me paraît indispensable. Quand je pose la question c'est qu'il me paraît indispensable d'avoir à un moment une démarche me semble-t-il, vue de l'extérieur, une démarche d'accompagnement pour faire passer ces normes techniques au niveau des normes sociales ?

Monsieur A : Ça se passe difficilement comme ça.

Monsieur S : Comment ça se passe en pratique ?

Monsieur A : Dans la pratique, c'est tu te déme... globalement, si je veux schématiser. (Rires) Non tu as raison il y a l'aspect en amont qui parfois n'est pas compris, tu vois, tu décides d'investir dans un outil tu as très peu de décideurs au moment tu es entouré ou pas de

professionnels qui vont t'aiguiller, toi donneur d'ordre tu restes quand même maître de la décision finale, au regard toujours pour ma part, de l'aspect économique. C'est l'aspect économique qui va t'aiguiller même si tu as une vision lointaine de coût d'exploitation de ton investissement de départ qui est difficilement chiffrable. (...). Même si tu as envie de faire partager ton objectif, même si tu fédères des équipes autour de toi tu vas voir automatiquement autant de demandes particulières autant d'objectifs qui vont être différents et donc la finalité tu vas être toi le décideur tu vas aller en fonction de ce que tu souhaites, de ton budget et de l'aspect économique. Donc l'aspect économique est premier.

[...]

Monsieur A : On a quelqu'un en face de nous qui peut nous fournir en œufs, si il a une petite exploitation et moi gros consommateur, je vais pas le référencer parce qu'il sera dans l'incapacité de me livrer mes 12 000 repas ou mes 1 800 000 repas par an ? Donc tu vois le fait d'allotir un peu différent, trop allotir, tu vas réduire la possibilité de répondre pour certains petits fournisseurs. Et aussi quand tu vas être trop précis, tu vas fixer sur un fournisseur et tu vas en éliminer plusieurs parce que le gars va dire « moi on me demande dans le mémoire technique combien j'ai de véhicule, combien j'ai de salarié etc » ben lui il va pouvoir considérer et se dire « ah mince je suis qu'avec ma mère, je vais pas être retenu parce que pour servir une grosse collectivité, ils vont se dire il n'y a pas les moyens humains en face ». Donc il faut être très vigilant dans l'appel d'offre, il faut pouvoir l'élargir à un maximum de personnes, mais gros consommateur t'es obligé de verrouiller ton appel d'offre. Moi il est hors de question que tous les jours un fournisseur m'appelle et me dise « Ah moi je peux pas vous livrer les 12 000 kiwis parce que j'en ai que 5000 mûrs à point, le reste tu vas les avoir dans 15 jours », c'est pas possible !

Monsieur P : De l'intérêt d'avoir les plateformes logistiques qui fédèrent.

Monsieur S : Est-ce la solution c'est pas les plateformes logistiques et la mise en commun ?

Monsieur A : Il y a cet aspect-là mais il y en plein. Lui il a du mal à faire du commerce parce qu'il passe du temps dans sa production, moi je passe du temps dans mes productions. Je peux pas aller chercher mes fournisseurs, aller à la ferme parce que je sais pas faire. J'ai pas le temps et puis j'en suis incapable. Donc il y a plusieurs aspects qui vont freiner telles ou telles

démarches. Néanmoins je pense que ça bouge parce qu'aujourd'hui on est tous en train de trouver des solutions pour s'approvisionner localement ou avec des garanties qualitatives du produit que l'on achète.

Monsieur S : Donc les producteurs semblent trouver des solutions, on parle de consommation locale, il existe des GAEC depuis longtemps mais il existe ces plateformes locales et c'est assez récent pour répondre au besoin local.

Monsieur A : Surtout dans le bio !

Monsieur G : Oui le bio s'y met beaucoup, les autres traînent encore un peu, après là nous un gros problème que moi je trouve aujourd'hui c'est que toutes les normes sanitaires d'élevages elles ont été mises en place vers cette poussée vers la super industrialisation etc et donc aujourd'hui les normes que moi je suis obligé de respecter c'est celles-là, sauf qu'elles ne sont en fait plus d'actualité dans un système où on essaye pas forcément d'aller vers le plus petit mais je dirais d'aller vers le moyen. Sauf que nous par exemple, pour chaque bâtiment, on doit monter un sas. Sauf que les bâtiments sont mobiles, dans le bio le sas devrait être sur l'herbe de toute façon, mais du coût par bâtiment ça fait un achat de 3000 euros pour un sas, qui réparti normalement sur la durée de vie du sas ça va, c'est pas incroyable mais nous quand on mis le premier bâtiment, à ce moment-là on avait mis que 500 poudeuses, d'acheter un sas à 3000 balles pour 500 poudeuses c'est un truc de dingue. Alors que le gars qui a 12000 poudeuses, ce qui est le maximum utilisé en bio, c'est le même sas. Et lui c'est le même sas, c'est les mêmes normes, sauf que lui il a un chiffre d'affaires qui doit être vers les 800 000 là où le nôtre ça doit être à peu près 20 000 sur l'année. Et c'est là que moi je trouve qu'il y a un gros problème c'est que les normes ils arrivent pas, ils devraient faire un deuxième cheminement de normes avec des productions plus basses.

Monsieur A : Vous avez comme nous une obligation de résultats malgré qu'il y a aussi des demandes techniques particulières. Je vous prends un exemple : nous on dans le fait de démarcher nos producteurs locaux, on a décidé de les faire travailler avec certains d'entre eux. Et on a trouvé quelqu'un qui fait du fromage de brebis dans le Gers. Et Donc on l'a appelé pour lui demander si il était ok pour travailler avec nous et nous servir pour 12 000 fromages blancs de brebis. Donc lui il a pas répondu à l'appel d'offre parce que c'était dans un contrat de gré à gré mais on l'a fait venir et moi la seule chose qui me préoccupait, c'est que son

fromage blanc il soit sanitaire acceptable. Je lui ai demandé sa procédure HACCP, je suis pas rentré dans les détails pour pas lui faire peur, parce que autrement le gars n'aurait jamais répondu favorablement et moi je lui ai dit « J'imagine que pour faire 12 000 fromages blancs vous n'allez pas pouvoir me le faire du jour au lendemain, par contre on va imaginer un planning avec vous 3 mois à l'avance, ça permet en fonction de ses brebis de pouvoir planifier sa production. Et on arrive à travailler ensemble parce que moi de mon côté, j'ai fait un effort de lui planifier sa production et lui pour qu'il réponde favorablement aux 12 000 fromages blancs j'ai mis l'aspect sanitaire « moi je ne vais vérifier que le fait vous respectiez les règles voilà ». Bon le premier jour qu'il m'a livré, il m'a livré dans une bétailière avec du foin (rires), la seconde fois ou les fois suivantes on va lui dire « bon donnez au moins un coup dans la bétailière » mais il faut pas freiner aussi le fait quand on sait que sanitaire c'est ok. Mais parfois il y a du mal et moi professionnel je vais pas prendre la responsabilité de rendre malades mes convives. Donc on va se tourner vers nos producteurs pour leur dire « Nous on peut vous aider dans la démarche ».

Monsieur G : C'est vrai que, un problème, là où moi j'ai beaucoup de mal à arriver vers vous, c'est qu'il y a beaucoup de gens aujourd'hui, parce qu'on est tellement loin de ce système-là, qui ne comprennent pas qu'il faut du temps. Par exemple moi pour ce fameux pâtissier, le moment où on s'est mis d'accord « ok je veux tes œufs » et « ok je commande mes pondeuses », on est 7 mois plus tard et là je vais avoir un nouveau bâtiment pour lui livrer plus et c'est des choses qui prennent énormément de temps. Aujourd'hui tout le monde a tellement l'habitude de prendre le téléphone, d'appeler la coopérative d'achat et 3 jours après c'est devant la porte, que 6 mois « on verra où on en est dans 6 mois ». Et c'est vrai qu'il y a assez peu de responsables qui prennent le temps et qui comprennent le cheminement nécessaire pour créer le produit à la base.

Monsieur A : Et nous professionnels de la restauration collective, on a des œillères pourquoi ? Parce qu'on travaille depuis des années, on a un système qui nous dit « ce système fonctionne depuis des années et c'est le meilleur et on va pas sortir de ce créneau ». Moi je suis persuadé que demain on sera obligé de modifier l'approche d'élaboration de nos menus, là je parle pour des grosses productions. Si on veut s'approvisionner local, les grosses agglomérations comme Toulouse, 35 000 repas/jour, des grosses communes où ils achètent et ils dévalisent toute la production locale. On s'aperçoit que quand on veut mettre dans nos

menus la saisonnalité par exemple et s'approvisionner localement, c'est à un moment donné on va avoir des difficultés de s'approvisionner, à un moment donné pour un même produit. Il faut que nous professionnels on puisse aussi se dire, sur notre territoire, il n'y aura peut-être pas le même menu, le même jour. Si vous vos poules pondeuses elles pondent plus au mois de mai, je dis n'importe quoi, par rapport au mois de juillet août où il fait chaud, c'est peut-être pas vrai je sais pas, de mettre dans le mois de mai beaucoup plus d'ovoproduits et peut être plus de produits locaux, fruits et légumes de saison. Mais on sait très bien que l'approvisionnement de ces produits locaux, régionaux nous pour nous professionnels on est déjà embêtés avec ça parce qu'on peut pas s'approvisionner. Il faut qu'on puisse imaginer une approche différente d'élaboration de nos menus.

Monsieur P : Enfin ce sera plus l'offre qui va dicter la production. Et après pour rebondir, c'est aussi une des idées de la loi Egalim que de dire, que les producteurs et les fournisseurs et les clients, il y a aussi un rééquilibrage. À un moment donné, c'est pas parce qu'on va demander ça que forcément on va l'avoir, si on veut que ça fonctionne il faut qu'il y ait, il faut faire l'effort d'aller voir le producteur et de dire « comment vous pouvez faire et on va essayer de s'adapter pour qu'on puisse travailler ensemble » C'est aussi du boulot de dire, ce que tu fais, avec l'histoire du fromage de brebis, c'est quand même important parce que sur 12 000 c'est pas rien, c'est du travail. C'est aussi mettre en place quelque chose de spécifique pour ça mais c'est comme ça que ça marche. On demande quels sont les problèmes du fournisseur et comment je peux l'aider pour régler ses problèmes et qu'il arrive à me fournir. Tout le monde est gagnant. Et s'il faut 12 000 fromages, il y a quand cette notion de rééquilibrage même si après l'économique joue beaucoup là-dessus, « c'est moi fournisseur ou producteur je peux avoir certains problèmes de faire comme ça, par contre je peux le faire comme ça. Est-ce que vous client vous pouvez accepter que je le fasse comme ça ». C'est comme ça que ça fonctionne.

Madame A : Il y a tellement de clients différents, ils ont tous des demandes particulières parce qu'il y en a qui vont réclamer toute l'année la tomate.

Monsieur P : Non non moi je parle par rapport aux fournisseurs. C'est de pouvoir accepter, et en interne de dire c'est des relations avant tout avec les fournisseurs avant d'être passé au client, c'est avant la relation Compas/client.

Madame A : C'est la relation Compas/client qui a un impact sur la relation avec les fournisseurs.

Monsieur P : Connaissant un peu Compas il y a aussi des notions au niveau du choix des produits qui sont faites économiquement.

Madame A : Oui mais parce que le modèle économique est comme ça. Si on veut changer il faut changer le modèle économique de Compas et ça c'est un autre débat.

Monsieur P : C'est Compas ou un autre je dis pas hein. C'est de dire il y a une autre vision en tous cas à avoir, que ce soit dans l'alimentaire ou dans autre chose, on parle là de la restauration. C'est aussi de dire les gros demandeurs comme Compas ils ont un rôle à jouer par rapport aux fournisseurs. Et puis il y a c'est vrai toujours les clients qui vont demander de la tomate toute l'année.

Madame A : Il y a un rôle éducatif mais est-ce que c'est notre rôle ?

Monsieur P : Ah ben ça va le devenir ! Forcément !

Monsieur A : Dans le secteur scolaire, bon moi je le dis mais je me ramasse les foudres de tout le monde mais moi pour ma population de convives scolaires/maternelles, moi je leur donne des tomates en hiver. (Rires). Mais je l'explique. Parce que si je commence à leur donner du chou l'hiver tous les jours du chou rouge, du chou blanc, du chou-fleur, du chou de Bruxelles à chaque repas, ça va partir à la poubelle et les parents d'élèves sont mécontents. Donc moi je leur vends plutôt une fois de la tomate dans le mois, c'est pas beaucoup mais il y en a, parce que en tant que professionnel je souhaite aussi que les enfants puissent sortir de table et qu'ils aient mangé. Parce que le changement d'habitude n'a pas encore passé ce cap, moi j'espère que d'ici le plus rapidement possible, les enfants me diront « ben non nous l'hiver on va manger du chou parce que c'est un légume de saison et il n'est pas question de manger de la tomate ». Aujourd'hui c'est pas encore dans la norme.

Monsieur P : On peut pas accélérer le rythme. Il y a des contraintes et des acceptations qu'il faut attendre. Effectivement si on mange tout l'hiver du chou bon... donc qu'est-ce qui est acceptable pour que ça devienne après la norme ?

Groupe : Vous parlez des enfants, est-ce que c'est une population qui est plus simple à sensibiliser que les adultes en restauration collective ?

Monsieur A : Ah oui !

Madame A : Oui et non en fait. C'est 5 repas par semaine les enfants, moi je considère que la restauration collective n'a pas de rôle éducatif vis-à-vis des enfants, c'est que 5 repas. Pour autant les gens ils déchargent la responsabilité sur nous. Sur l'équilibre alimentaire, sur le bien-manger.

Monsieur A : Oui mais pour une partie de la population vous êtes le repas principal de la journée.

Madame A : Pour une partie oui. Mais pour autant c'est que 5 repas sur 21.

Monsieur A : Oui mais pour autant c'est plus facile aujourd'hui de faire bouger les lignes chez les enfants que chez les adultes. Les adultes qui sont en entreprise, lui ce qu'il veut c'est manger et se faire plaisir, il y a de tout. (3sec)

Monsieur S : Il y a tout un travail de créativité chez les enfants ?

Monsieur A : Ah oui tout à fait !

Groupe : Et chez les adultes vous n'avez pas d'actions de sensibilisation ?

Madame A : Si mais c'est un message qui est différent.

Monsieur P : Oui on est plus dans les pathologies, le surpoids ou machin donc on il peut y avoir des messages. Après l'enfant peut être prescripteur par rapport à ses parents effectivement, même si c'est que 5 repas dans la semaine, déjà pour un certain nombre de famille ça va être le seul repas équilibré de la semaine, de la journée et après il peut être aussi prescripteur de dire « ah ben j'ai mangé ça à la cantine ». Mais après au niveau des adultes, sans parler du médico-social, dans l'entreprise de l'éducation nutritionnelle il y en a. Il y a des messages à faire passer. Ou de gaspillage. Moi j'ai vu évoluer ça. Si on parle au niveau des actions, il y a beaucoup d'actions sur le gaspillage, c'est la chose qui est la plus frappante. Quand on voyait ce qui se jetait dans les restaurants et ce qui se jette encore maintenant même si c'est beaucoup moins, l'action des SRC ou des collectifs publics est fondamentale. Ce que l'on peut voir sur un restaurant de 600 repas où vous récoltez tout le pain qui est jeté, pour

montrer à tout le monde, l'impact de par le nombre, de par les volumes, on peut faire sur un mois une action sur combien de pain a été jeté c'est frappant. On arrive à parler de tonnes de pain jetées.

Monsieur S : C'est de la pédagogie finalement.

Madame A : Oui mais alors c'est du tri sélectif aussi, tout ce qui est flexitarien aussi, le menu diététique.

Monsieur S : Vous ne faites pas de test sur les nutri-scores en restauration collective ?

Madame A : Euh non, nutri-score j'en ai pas entendu parler chez Compas mais il y a le menu diététique.

Monsieur P : Mais par contre la restauration collective a été précurseur du nutri-score, la notion de plat allégé, la notion de ...ça fait longtemps que ça existe en restauration collective. Parce que aussi il y a une clientèle intéressée mais la restauration collective traitait déjà ces sujets-là.

Groupe : En fait le nutri score on l'a vu juste avant c'est le groupe Elixir qui va mettre ça en place sur certains plats, d'abord par rapport à l'apport nutritionnel et aussi en créer un avec l'impact environnemental du plat en fait.

Monsieur P : C'est aussi ces notions oui.

[...]

Groupe : Est-ce qu'engager une démarche RSE ça réduirait le gaspillage ou pas ? Sur un site de restauration collective ? Quels types d'actions on peut mettre en place ?

Monsieur P : La société industrielle est partie sur des choses, je dirais pas qu'il n'y a pas de bon sens, mais sans limite dans une société d'abondance. Après-guerre, le modernisme allons-y à fond et il n'y a pas d'histoire de terres ou de ressources. Je me considère pas encore trop vieux mais c'est des notions où on se dit ah oui finalement c'est un monde fini, ah oui finalement il y a des ressources finies mais ça c'est récent quand même. La modernité c'était on fait tout ce qu'on veut, comme on veut et allons-y quoi. Cette gestion de la planète et des ressources et de la répartition économique, ben c'est une histoire de bon sens. Quand il y a la gestion de la pauvreté, enfin du sou, et c'est pour ça que le monde paysan est un monde de

bon sens, parce qu'avec peu il fallait faire des choses donc c'est pas des choses extraordinaires mais c'est des choses économes parce que c'était une société qui vivait avec peu d'argent. Et quand on a commencé à mettre beaucoup d'argent dans le monde agricole pour la mécanisation à outrance, il y a eu des effets terribles. Il n'y a plus de limites.

Monsieur G : On le voit aujourd'hui, là où je trouve moi c'est la plus grosse aberration c'est qu'aujourd'hui, les bovins ovins vaches et brebis qui sont principalement là-dedans, qui sont des herbivores et 80% des herbivores en France ne mangent pas d'herbe. Et ça c'est une aberration complète où nous bon on vient de changer de race donc ça change pas mal mais on avait 90 bovins et on n'a pas de bâtiment, on fait pas de foin, on ne fait absolument rien. On utilise le tracteur en fait, on l'a d'ailleurs vendu parce qu'on va acheter un lève-palette à la place parce que c'est pour l'aliment des pondeuses. Et les seules infrastructures qu'on a avec les bovins c'est les clôtures et un réseau d'eau, et on arrive pourtant à faire des bovins qui avec les mêmes... on n'arrive juste pas à les rendre aussi gras qu'avec la céréale, ça c'est le seul point mais après niveau quantité de kilogramme carcasse on arrive à la même chose sur purement de l'herbe. Et c'est là que moi je ne comprends pas tous les systèmes, l'incroyable quantité d'énergie et de CO2 qui sont allés dans la construction de bâtiments, de tous les jours donner à manger à des bovins qui sont sur place alors qu'ils ont des pâtes et qu'ils peuvent aller les chercher eux-mêmes, c'est vraiment... C'est pour ça qu'aujourd'hui beaucoup d'agriculteurs ne s'en sortent pas parce qu'ils créent des charges là où ils n'ont pas à en créer en fait. Un bovin grandit très bien sur l'herbe et à la limite si on veut l'engraisser les derniers mois pour avoir cette plus-value sur la vente mais les 4 premières années de sa vie, on lui donne de l'herbe il grandit très bien et c'est « gratuit ». Il y a juste la terre qu'il faut acheter.

Monsieur P : On a été dans une situation où dans l'après-guerre, au niveau sanitaire et nutritionnel la France n'allait pas très bien, donc il fallait d'urgence produire énormément donc avoir du rendement et c'est parti de là. Donc on a gardé cette logique mais on revient à des choses avec plus de bon sens, moins standardisées, moins ceci moins cela.

Monsieur G : Ce qui est drôle c'est que vous avez dit que le progrès économique c'est ce qui est le plus important dans n'importe quelle entreprise mais hélas dans le monde agricole ils ont tous oublié ça et pour une raison ou une autre ça n'est plus le cas et maintenant ça le redevient et c'est d'ailleurs pour ça qu'il y a autant d'agriculteurs qui sont en chute libre

maintenant. Parce qu'ils ont complètement oublié l'aspect économique et que les gars ils ont cru que ça allait toujours monter, aller de l'avant, c'est vrai qu'il y a eu une première génération d'agriculteurs qui ont investi dans ces bâtiments qui sont tous devenus millionnaires sauf que tous les fils de ceux-là ils croient toujours qu'ils vont réussir là-dedans mais ils se plantent les uns après les autres quoi.

Monsieur P : On se rend compte que si tout le monde fait ça ce n'est plus soutenable.

Groupe : Avec ce mode d'approvisionnement ou d'élevage, vous pensez que c'est possible d'avoir du 100% bio et/ou local dans la restauration collective ?

Madame A : Tout dépend de ce que t'appelles local.

Monsieur P : Tout dépend ce que l'on veut offrir. Pour le coup c'est vraiment le client, le rôle du client dans ces cas. C'est bien beau de dire je veux du bio machin mais en même temps je veux 30 entrées 30 desserts etc, on veut de tout. Le rôle du client c'est aussi une certaine sobriété, c'est aussi ça le rôle du prescripteur client c'est de dire « ok on veut du 100% bio ou local mais qu'est-ce qu'on vise ? ». Oui on peut faire dans certains cas mais pas, quand on voit certains restaurants d'entreprises, certains c'est incroyable la variété de ce qu'il peut y avoir, c'est la fête.

Groupe : Est-ce que les mentalités ont suffisamment évolué pour accepter l'idée d'avoir moins de variété ?

Madame A : Ça commence. Le moins mais mieux ça commence à rentrer dans la tête de certains. Après c'est quand même beaucoup plus applicables sur des petits volumes, sur 50 couverts tu peux le faire, après si tu passes à 500/600 couverts, là c'est-à-dire que tous les jours t'auras de la carotte râpée, tous les jours t'auras du chou de telle ou telle manière, ta garniture en hiver sera de la carotte ou du chou, donc plus t'as de couverts donc plus t'élargis ta gamme et le local/bio t'en auras moins parce que tu seras obligé d'aller chercher plus loin tes produits pour conserver ta diversité.

Monsieur P : Puis quand tu vois les appels d'offre, c'est incroyable les appels d'offre qui sortent.

Madame A : Mais plus sur les publics que sur les privés. Les publics reprennent l'appel d'offre de l'année dernière, le redatent et te le renvoient. C'est pas remis au goût du jour, ils te rajoutent la loi ou la contrainte pour eux.

Monsieur P : On est quand même dans un endroit où l'aéronautique est bien développée, c'est hallucinant les contrats de restauration qui sortent, les demandes sont faramineuses et insoutenables et quand on y réfléchit deux minutes si tout le monde demande ça c'est insoutenable. Mais ça veut dire qu'ils ont les moyens de demander ça. [...]

Groupe : Est-ce qu'il n'y aurait pas une certaine forme de paradoxe entre ce qu'on demande légalement et la réalité ?

Monsieur P : [...]d'un point de vue alimentaire c'est tout ce qu'on veut mais il faut que tout soit durable et responsable. Alors que le cahier des charges doit être travaillé à la base.

Monsieur G : Il y a aussi le côté dans mon domaine en tous cas où il y a aussi un côté social qui temporise un peu avec ça. [...]Le gars de la DDTM quand il est venu m'a dit « ok ça ça ça il faut le faire » mais le gars m'a quand même donné l'autorisation de produire parce qu'il a vu que j'avais envie de travailler mais pour être aux normes il fallait faire le reste quand même.

Monsieur A : Lorsque l'on veut référencer un petit producteur, on l'incite à répondre à l'appel d'offre et ils nous disent non. Nous le service de la commande publique est là pour aider aussi. C'est pour ça qu'il faut solliciter les agents de l'État quand les documents sont lourds à remplir. Alors ils apprécient pas trop mais ils sont là aussi pour aider. Mais c'est vrai que pour revenir au sujet initial, il n'y a pas de laxisme mais une facilité à mettre le pied à l'étrier. [...]

Groupe : On parlait de la difficulté de mettre en relation les agriculteurs et la restauration collective, est-ce qu'aujourd'hui il existe des plate formes et des moyens de se mettre en relation ?

Monsieur A : Oui il y en a, pas 35 000 mais il y en a. Parce que nous professionnels on ne sait pas acheter directement auprès des producteurs, on n'a pas le temps, les moyens et les compétences, et pareil pour les producteurs eux ils ont les mains dans la production, ils n'ont pas le temps d'aller faire commerce de leur production, parfois certains ne savent pas le faire

donc il y a aujourd'hui des plateformes qui se créent de plus en plus, où ils sont là pour faciliter le lien entre les producteurs et les professionnels. Ça enlève tout le charme du circuit court mais à ce jour on ne peut pas faire différemment, je parle pour les grosses productions. Ça serait bien de déléguer quelqu'un à faire ça. Mais peut être que demain ça sera un métier de la restauration collective, vraiment quelqu'un qui va aller, vraiment l'acheteur dans le bon sens du terme, pas l'acheteur qui est derrière un bureau et qui fait des appels d'offre. Un acheteur qui va prendre son bâton de pèlerin et qui va aller toquer chez les producteurs : « j'ai besoin de ça, quand est-ce que tu peux me fournir ? » et essayer de centraliser tout ça. Aujourd'hui ça n'existe pas.

Groupe : Ça passerait par l'intervention d'un humain. Est-ce que vous pensez que la digitalisation a un rôle à jouer également ?

Monsieur A : Oui, quand je dis prendre mon bâton de pèlerin et aller toquer c'est une image. Même si parfois il faut aller voir le producteur pour déjà rassurer, et eux qu'ils soient rassurés pour qu'ils se disent « Tiens en face j'ai pas quelqu'un d'abruti qui va me commander des tonnes de marchandises que je ne vais pas pouvoir fournir ».

Monsieur P : Et c'est d'autant mieux lorsque l'on connaît la personne. Après 90% du reste se fera de manière digitalisée.

Groupe : Comment pérenniser cette démarche ?

Monsieur A : Je pense qu'aujourd'hui il faut innover, des nouvelles techniques, changer les menus. Aujourd'hui on ne peut pas avoir ce discours avec tous les professionnels, j'ai des collègues à moi si je leur tiens ce discours ils vont me dire que je suis fou donc c'est pas possible mais vous jeunes demain votre consommation dans la restauration collective sera différente de celle d'aujourd'hui, c'est sûr et certain.

Monsieur P : Il faut être prescripteur, il faut porter le bon message, il y a la réglementation et ce que je peux proposer en plus. [...]

Monsieur G : Moi ce que je pense c'est que dans mon domaine, là où ça doit changer chez nous c'est que c'est vraiment deux catégories : soit les petits producteurs qui ne veulent rien entendre des gros et qui veulent absolument tout contrôler eux-mêmes et qui ont peur d'aller voir un supermarché ou d'aller voir une grande collectivité ou des choses comme ça et de

l'autre côté il y a le gros producteur qui lui fait que de la production et qui vend tout à un revendeur, généralement une grosse coopérative ou des choses comme ça, mais du coup c'est perdu dans le circuit et on a aussi perdu la notion de circuit court ou en tous cas de local et alors que je pense qu'il faut qu'il y ait une nouvelle génération de jeunes ou de vieux qui se recyclent (rires) et qui se mettent dans l'agricole, vraiment taille moyenne , moi j'aime l'appeler, où vraiment ils font une grande production, de produire le maximum à sa capacité en aillant une vie disons agréable mais en gérant eux-mêmes leurs circuits. Un agriculteur peut très bien, moi je le vois chez nous avec les poudeuses, on a fait des bâtiments moyens, je les appellerai, mais qu'on vraiment industrialisés, ce qui fait qu'on va pouvoir en avoir 10 sans problème à 2 donc 8000 poudeuses à 2, tout gérer , avec le temps que ça nous demande aujourd'hui ça devrait pas être un problème et donc ça nous permet quand même de commencer à livrer à certains clients qui sont déjà des moyens mais peut-être pas 36 000 assiettes par jour mais si il y avait beaucoup plus d'agriculteurs qui se lançaient dans ce modèle là, ça pourrait être mieux.

Annexe O – Tableau synthèse des entretiens

Introduction des circuits courts	
Table ronde Périgord	<p>Groupement de producteurs : fournisseurs (40% de produits)</p> <p>Producteurs directs</p> <p>Proximité de production</p> <p>Respect des saisons</p> <p>Inégalité des territoires</p> <p>Quantité à produire</p> <p>Renouveler des produits / Ajuster des produits</p>
Cuisine centrale Toulouse	<p>Réduction des intermédiaires</p> <p>Écarts de prix flagrant pour des produits de base (EX : pâtes)</p> <p>Développement du territoire local et agricole</p> <p>Découvertes de nouveaux produits = Nouveaux producteurs</p>
Conférence INRA	<p>-Volonté d'une « assiette neutre écologiquement »</p> <p>-Hausse de la consommation de légumineuse ⇒ volonté de consommer des substituts protidiques aux viandes</p> <p>- Apprentissage de nouvelles techniques culinaire et découverte de nouveaux goûts aux catégorie CSP – permettent de changer les habitudes alimentaires</p>
Entretien lycéen	-Baisse de la consommation de viande
Entretien collégien	
Entretien primaire	
Commission menus	
Collectif Cantine	Volonté de consommer des produits «qui viennent pas de loin»
Table ronde RSE	<ul style="list-style-type: none"> - Notion de « Bon sens » : La consommation et la production locales sont des preuves de bon sens économique profitable à tout un territoire. Alors c'est une question de bon sens [...] finalement si on produit localement [...]... et que au niveau de la restauration collective on va chercher des producteurs locaux [...] Quelque part si on veut allier de la qualité et de l'économique, ben faut avoir du local, faut tisser...faut tisser des liens locaux, il faut retrouver une économie locale pour permettre justement des marges d'efficacité économique + . L'idée c'est de dire on va peut-être utiliser les produits sur place parce qu'ils sont moins chers ou plus adaptés [...] ça donne un patrimoine et d'un point de vue écologique c'est mieux + et si ça profite localement ça profitera à tout le monde localement, ne serait-ce que d'un point de vue environnemental. + : On a été dans une situation où dans l'après-guerre, au niveau sanitaire et nutritionnel la France n'allait pas très bien, donc il fallait d'urgence produire énormément donc avoir du rendement et c'est parti de là. Donc on a gardé cette logique mais on revient à des choses avec plus de bon sens, Monsieur P - L'industrialisation d'après-guerre est à l'origine de la perte du « bon sens » Avec l'industrialisation tous les produits sont disponibles pour tout le monde partout donc c'est aussi de la perte ou du gâchis + Et quand on a commencé à mettre beaucoup d'argent dans le

monde agricole pour la mécanisation à outrance, il y a eu des effets terribles. Il n'y a plus de limites. Monsieur P

- **Les paysans ont du mal à commercialiser eux-mêmes leur production : ce sont des métiers différents. Mais cela n'empêche pas d'avoir une commercialisation locale** « C'est vrai qu'on voit que la fonction de production et que la fonction commercialisation c'est deux fonctions différentes. C'est pas parce qu'on produit des très bons produits, qu'on sait ou qu'on a le temps ou qu'on a les moyens de bien les vendre. » Monsieur P
- **Le bio et local n'est pas un retour à de vieilles méthodes désuètes : c'est un équilibre entre respect de la terre et technologie avancée au service de la production et du bien-être de ceux qui la réalisent.** moi je suis tout le temps à la recherche de technologies me permettant de gagner du temps quoi en fait Monsieur G + qu'on peut industrialiser les choses, automatiser les choses, ça restera du bon produit, du produit bio mais dans le bien-être de ceux qui produisent, que les choses puissent se faire de manière automatisée ou semi-automatisée sans que ça dénature le produit. Monsieur P
- **Production locale et de qualité permet des économies sur la quantité de produit utilisé :** par la qualité de l'œuf il peut en utiliser 25% de moins Monsieur G
- **La contractualisation est un processus long qui demande de la patience et une déviance par rapport au modèle de consommation actuel :** Tension entre l'aspect impératif de la production quotidienne en RC et du temps de production agricole : , c'est qu'il y a beaucoup de gens aujourd'hui parce qu'on est tellement loin de ce système-là, qui ne comprennent pas qu'il faut du temps + Aujourd'hui tout le monde a tellement l'habitude de prendre le téléphone, d'appeler la coopérative d'achat et 3 jours après c'est devant la porte + Et c'est vrai qu'il y a assez peu de responsables qui prennent le temps et qui comprennent le cheminement nécessaire pour créer le produit à la base Monsieur G + : Et nous professionnels de la restauration collective, on a des œillères pourquoi ? Parce qu'on travaille depuis des années, on a un système qui nous dit « ce système fonctionne depuis des années et c'est le meilleur et on va pas sortir de ce créneau ». Monsieur A

L'évolution des pratiques alimentaires	
Table ronde Périgord	Menus végétariens : Élaboration de nouvelles recettes Menus internationaux : Semaine du goût Travail ; Formation et information ces nouveaux produits Valorisation des légumineuses Régime Flexitarien : Moins de viande (limiter grammage)
Cuisine centrale Toulouse	Végétarien : Prendre en compte demande majeure (1 repas par semaine)
Conférence INRA	Volonté d'une « assiette neutre écologiquement » Hausse de la consommation de légumineuse ⇒ volonté de consommer des substituts protidiques aux viandes Apprentissage de nouvelles techniques culinaire et découverte de nouveaux goûts aux catégorie CSP – permettent de changer les habitudes alimentaires
Entretien lycéen	-Baisse de la consommation de viande
Entretien collégien	
Entretien primaire	
Commission menus	Les mœurs évoluent : baisse de la consommation de viande, hausse de la consommation de protéines végétales La commande de repas sans viande à doubler en quelques années (de 7% à 15%)
Collectif Cantine	
Table ronde RSE	<ul style="list-style-type: none"> - Le développement de nouvelles pratiques agricoles et alimentaires permet l'essor de nouvelles formes d'organisation. On passe d'une mutualisation de l'outil de production à un besoin de mutualisation de l'outil de commercialisation. - L'évolution des mentalités en terme alimentaire permet de faire apparaître de nouvelles offres alimentaires : <i>n'ayant pas de recul de quelques années en arrière je peux pas dire mais je pense que il y a quelques années avant que le bio arrive, fin que le local arrive, je doute qu'ils auraient accepté ma demande de mettre mes œufs en rayon. Monsieur G</i> - De nouvelles questions se posent aujourd'hui et cela s'expliquent par l'évolution des mentalités et la nouvelle demande <i>La discussion qu'on a ce soir, moi pour moi elle n'aurait pas existé il y a 7/8 ans, c'est vraiment dans l'ère du temps de se poser ces questions-là. Et de voir tous ces aspects là pour arriver à un but qui n'était pas le même quelques années auparavant. La mentalité de part les générations et de part aussi la demande qu'on va avoir de nos clients ou des professionnels vis-à-vis du producteur est totalement différente de ce que l'on pouvait trouver. Monsieur A</i> - Il y a une question d'appropriation de la norme technique ou imposée par la réglementation pour devenir une norme sociale. C'est un processus long et complexe : <i>Après c'est comme tout, c'est la réglementation qui impose et après c'est absorbé par la société et après ça devient la norme + Au début c'est une contrainte, après la contrainte est intégrée et ça devient une norme Monsieur P + C'est intéressant le passage de la contrainte technique à la norme, moi je dirai plutôt de la norme technique à la norme sociale Monsieur S</i>

	<ul style="list-style-type: none">- Il est possible que certains clients ne souhaitent pas de la saisonnalité- C'est peut être l'offre alimentaire qui doit dicter la demande et non l'inverse- Les normes n'ont pas encore complètement changé : le tout local n'est pas encore la priorité, le goût et le plaisir dominant aussi : <i>Parce que le changement d'habitude n'a pas encore passé ce cap, moi j'espère que d'ici le plus rapidement possible, les enfants me diront « ben non nous l'hiver on va manger du chou parce que c'est un légume de saison et il n'est pas question de manger de la tomate ». Aujourd'hui c'est pas encore dans la norme. Monsieur A +: On peut pas accélérer le rythme. Il y a des contraintes et des acceptations qu'il faut attendre. Effectivement si on mange tout l'hiver du chou bon... donc qu'est-ce qui est acceptable pour que ça devienne après la norme ? Monsieur P</i>
--	---

Les exigences des professionnels ou élus (réalité du terrain, volonté, changement de méthode réglementation)

<p>Table ronde Périgord</p>	<p><u>Volonté territoriale</u> <u>Économie locale</u> Développer territoire : Pérennisation des habitants <u>Ambition écologique : moins de gasoil, transport, GES</u> <u>Volonté de mettre en avant la qualité</u> <u>Embauche de personnel qualifié</u> <u>Réduction plastic et emballage individuel</u> Charte de qualité : Régularisation (Standardisation) Animateurs de restauration : Explications des mets et théâtralisation d'exemple Embauche d'animateurs Respect de la saisonnalité <i>Une personne en charge des achats : magasinier</i> <i>Produits CC : Certains trop de contraintes - PDT</i> <i>Nouvelle organisation : PP (légumerie)</i> <i>Fiche TECHNIQUE ET RETOUR : Agents de restauration : Retour après consommation</i> <i>Identification du problème = Actions correctives = Amélioration</i> <i>Nouveau Travail éducateurs</i> <i>Nouvelle construction des menus</i> <i>Investissement : Humain : Formation personnelle</i> <i>Transition compliquée : Suppression de cuisines pour grosse CC</i> <i>Liberté de choix des produits utilisé</i> Remise en question sur la production CC : Produits plus sain en apport nutritionnel (Vitamines, minéraux) Formation : Désir d'apprendre et actualité Volonté individuelle des cuisiniers Certains animateurs ne s'impliquent pas dans les plats végétariens : Mauvais accompagnement pour l'enfant</p>
<p>Cuisine centrale Toulouse</p>	<p><u>Lutte contre GA</u> <u>Environnement : Moins de pesticides</u> <u>Moins emballage individuel</u> Volonté varier les plaisirs à travers les différents produits <i>Grille de sélection de choix des fournisseurs</i> <i>Multitudes de marchés pour avoir des produits en quantité suffisante</i></p>

	<p>Pour certain produit rotation des classes Calculs plus assidus pour l'approvisionnement</p> <p>Lutte GA : injection dans la recherche de nouveaux produits</p> <p>Organisation de dégustation avec panel (représentants) : Réaliser avant marché</p> <p>Production : Pas de changement</p> <p>Matériel : Pas de changement</p> <p>Lutte contre le gaspillage alimentaire Qualité organoleptique Produit BIO ne sera pas forcément plus manger que un produit industriel (EX : coquillettes)</p> <p>Mairie Loi EGALIME : Ne précise rien sur les circuits courts / BIO et LABEL</p> <p>Budget flexible</p> <p>GEMRCN : Grammage différents selon public (Maternelle/Collège)</p> <p>Marie : Élus /Commissions menus : Parents, animateurs, responsable CC Loi EGALIME : Concrétisation des actions mis en place GEMRCN : Fréquences, grammages Budget flexible</p>
Conférence INRA	<ul style="list-style-type: none"> -Sensibilisation par la FAO et par de nouveaux acteurs ; Greenpeace, WWF pour une alimentation responsable -La réduction du gaspillage en RC permet libérer du budget pour introduire plus de bio et de local -De plus en plus d'agriculteur optent pour une production responsable notamment bio et de meilleurs techniques d'élevage
Entretien lycéen	
Entretien collégien	
Entretien primaire	
Commission menus	<ul style="list-style-type: none"> - En vertu de la loi Egalim, les professionnels doivent supprimer d'ici à 2025 les contenants plastiques de réchauffe donc achat de bacs inox mais problème logistique et financier mais viable du fait que les barquettes en cellulose produisent trop de déchet - 1^{ère} priorité du directeur : sécurité sanitaire passe avant tout - VP : aspect sanitaire est très important, ne peut engager la collectivité sur la déviance aux normes sanitaires - Contraintes budgétaires fortes (augmentation de max 1.25% du budget) - Préférence pour les petites structures mais dans une interco, prise de décision difficile - Volonté de valorisation des productions locales : innovation culinaire + saisonnalité +Pat - Rapidité des réformes entraîne l'utilisation de procédés moins qualitatifs que voulus (POV industrielles etc) - Choix d'organisation imposent des choix aux enfants (avec ou sans viande) - Choix de la qualité et de la proximité : voir origine viande
Collectif Cantine	<ul style="list-style-type: none"> - Contrainte budgétaire forte - contraintes techniques (poids des bacs inox pour les agents) - Espoir qu'avec la mise en place des barquettes cellulose, une entreprise s'installe pour en assurer le recyclage - Le bio est forcément du bio local - Difficile des suivre les exemples vertueux des petites productions culinaires

	<ul style="list-style-type: none"> - Démarche de transparence avec les parents et l'application « Qui dit miam » qui permet l'accès aux menus et à toutes les fiches techniques - Homme : Par exemple quand on a commencé à parler des barquettes inox ils nous ont dit « vous opposez la santé des enfants à la santé du personnel »
<p>Table ronde RSE</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Importance de la mise en place de plateformes logistiques pour mettre en lien les producteurs et la restauration collective : « parce que la restauration collective a quand même des besoins très importants, de matières très importants, sur beaucoup de produits. Donc un producteur indépendant, il va pas pouvoir fournir la restauration collective. Fédérer des producteurs locaux, les différencier, ça ça va intéresser la restauration collective qui là va pouvoir travailler avec ces gens-là » Monsieur P - Cas précis de l'œuf coquille en RC : les petits producteurs sont-ils prêts à produire des ovoproduits pour intégrer ce marché? les professionnels de la restauration collective ne souhaite pas utiliser d'œufs coquilles, porteurs de salmonelles, vous espérez quand même ouvrir une brèche pour vendre votre production ou ça sera difficile pour vous Monsieur A Oui moi j'envisage potentiellement, dépendant de comment ça évolue, que à terme que moi-même j'achèterai un labo pour faire de l'ovo produit. - Les processus de référencement des petits producteurs sont longs et fastidieux il faut qu'on réfléchisse maintenant à les référencer parce que les processus sont longs Madame A + Parce que nous professionnels on ne sait pas acheter directement auprès des producteurs, on n'a pas le temps, les moyens et les compétences, et pareil pour les producteurs eux ils ont les mains dans la production, ils n'ont pas le temps d'aller faire commerce de leur production, parfois certains ne savent pas le faire donc il y a aujourd'hui des plateformes qui se créent de plus en plus, où ils sont là pour faciliter le lien entre les producteurs et les professionnels. Ça enlève tout le charme du circuit court mais à ce jour on ne peut pas faire différemment, je parle pour les grosses productions Monsieur A - La première contrainte est économique Très souvent la première c'est économique, c'est la contrainte économique que ça peut engendrer pour l'entreprise ou pour les acteurs, plus la contrainte économique pour rentrer dans le cadre est cadre plus forcément c'est compliqué. Monsieur P + C'est l'aspect économique qui va t'aiguiller Monsieur A - La restauration collective existe dans un paradigme qui exige de gros volumes par rapport auxquels les petits producteurs se sentent dans l'incapacité de répondre. Ceci est rendu complexe par la mise en forme des appels d'offre et l'impératif d'une production immédiate et quotidienne. On a quelqu'un en face de nous qui peut nous fournir en œufs, si il a une petite exploitation et moi gros consommateur, je vais pas le référencer parce qu'il sera dans l'incapacité de me livrer mes 12 000 repas ou mes 1 800 000 repas par an Monsieur A - Recherches de solutions par les professionnels de la RC pour travailler avec les petits producteurs: Néanmoins je pense que ça bouge parce qu'aujourd'hui on est tous en train de trouver des solutions pour s'approvisionner localement ou avec des garanties qualitatives du produit que l'on achète. Monsieur A + entente avec les producteurs et mise en commun des compétences pour planifier la production : échange gagnant gagnant , par contre on va imaginer un planning avec vous 3 mois à l'avance, ça permet en fonction de ses brebis de pouvoir planifier sa production. Et on arrive à travailler ensemble parce que moi de mon côté, j'ai fait un effort de lui planifier sa production et lui pour qu'il réponde favorablement aux 12 000 fromages blancs j'ai mis l'aspect sanitaire « moi je ne vais vérifier que le fait vous respectiez les règles voilà ». + . Donc on va se tourner vers nos producteurs pour leur dire « Nous on peut vous aider dans la démarche ». Monsieur A + si on veut que ça fonctionne il faut qu'il y ait, il faut faire l'effort d'aller voir le producteur et de dire « comment vous pouvez faire et on va

essayer de s'adapter pour qu'on puisse travailler ensemble » Monsieur P

- **Solutions : Plateforme logistique ?** Oui mais on perd l'aspect circuit court ou on l'amoindrit
- **Certaines normes sanitaires issues de l'industrialisation agro-alimentaire représentent des contraintes pour les petits producteurs qui sont en dehors de modèle économique :** *après là nous un gros problème que moi je trouve aujourd'hui c'est que toutes les normes sanitaires d'élevages elles ont été mises en place vers cette poussée vers la super industrialisation etc et donc aujourd'hui les normes que moi je suis obligé de respecter c'est celles-là, sauf qu'elles ne sont en fait plus d'actualité dans un système où on essaye pas forcément d'aller vers le plus petit mais je dirais d'aller vers le moyen+ ils devraient faire un deuxième cheminement de normes avec des productions plus basses.*
Monsieur G
- **Dans le futur, nécessité de modifier l'élaboration des menus pour allier saisonnalité et local : hétérogénéité des menus sur un même territoire, adapter les menus avec le rendement des saisons** *Il faut que nous professionnels on puisse aussi se dire, sur notre territoire, il n'y aura peut-être pas le même menu, le même jour + Mais on sait très bien que l'approvisionnement de ces produits locaux, régionaux nous pour nous professionnels on est déjà embêtés avec ça parce qu'on peut pas s'approvisionner. Il faut qu'on puisse imaginer une approche différente d'élaboration de nos menus.* *Monsieur A + Enfin ce sera plus l'offre qui va dicter la production* *Monsieur P*
- **Volonté réglementaire avec Egalim de rééquilibrage des relations RS/fournisseurs/clients**
- **Les professionnels de la RC ont une mission aussi qui les contraint à faire des concessions :** *en tant que professionnel je souhaite aussi que les enfants puissent sortir de table et qu'ils aient mangé*
- **Existe-t-il un rôle éducatif de la RS :** **Non** car seulement 5 repas sur 21/ **Oui** car c'est le seul repas équilibré pour beaucoup de familles
- **Apparitions dans les années à venir d'un nouveau métier d'acheteur public en RS ? :** *Mais peut être que demain ça sera un métier de la restauration collective, vraiment quelqu'un qui va aller, vraiment l'acheteur dans le bon sens du terme, pas l'acheteur qui est derrière un bureau et qui fait des appels d'offre. Un acheteur qui va prendre son bâton de pèlerin et qui va aller toquer chez les producteurs : « j'ai besoin de ça, quand est-ce que tu peux me fournir ? » et essayer de centraliser tout ça. Aujourd'hui ça n'existe pas.*
- **Pour l'avenir :** *mais vous jeunes demain votre consommation dans la restauration collective sera différente de celle d'aujourd'hui, c'est sûr et certain.* *Monsieur A + Il faut être prescripteur, il faut porter le bon message, il y a la réglementation et ce que je peux proposer en plus* *Monsieur P*
- **Deux modèles d'agriculture s'opposent :** les petits qui veulent tout gérer tout seul et les gros qui produisent et vendent leur production à des revendeurs : **il faut des élevages à taille moyenne et avec un recyclage du bon sens paysage et des techniques permettant un haut rendement et une maîtrise des circuits**

Les préoccupations et motivations parentales	
Table ronde Périgord	Attentes des parents : Équilibre alimentaire : Juger par les menus et avis retour de l'enfant
Cuisine centrale Toulouse	Application « Qui dit miam » : Parents consultent les menus de la cantine et apports nutritionnels
Conférence INRA	<ul style="list-style-type: none"> - Intégration d'une alimentation durable - L'alimentation durable pourrait être une solution aux crises écologiques - Émergence des techniques agricoles écologiques (++) BIO) - Sensibilisation au gaspillage alimentaire
Entretien lycéen	
Entretien collégien	
Entretien primaire	
Commission menus	<ul style="list-style-type: none"> - Gaspillage alimentaire : 3 1ères questions des parents (quelles actions sont menées + alimentaire non consommé ? + mise en place d'un poulailler) - Suppression du plastique de réchauffe et cuisson - Retour à des structures plus petites (baisse des pollution du transport et amélioration du goût. - Amélioration de l'accompagnement lors du repas - Flexibilité dans le choix des menus avec ou sans viande - 13^{ème} /17 : Qualité des produits ? - 14^{ème} question : utilisation des produits surgelés
Collectif Cantine	<ul style="list-style-type: none"> - Diminution des produits industriels, ultra transformés (omelettes) - Augmentation des produits bio (même s'il est n'est pas local au sens départemental ou régionale mais rester dans un contexte national) - Revoir les process de production : histoire du pain bio qui était refroidi puis servi et maintenant livraison quotidienne de pain frais - Fin de la liaison froide : casse le goût - Fin des barquettes en plastiques : migrations des perturbateurs endocriniens - Fin des barquettes en cellulose : méconnaissance du processus de production et des matériaux utilisés (Alors non ils ne savent toujours pas ce qu'il y a dans les barquettes en cellulose mais donc nous on veut quand même savoir, on aimerait être sûr que si c'est de la cellulose qu'elle soit clean, sans pesticides. Si vous nous mettez une m... par une autre m..., on n'est pas plus heureux quoi. Femme 3 - Passage en bacs inox ou verre - Réponse raisonnable vis-à-vis de leurs attentes, pas de précipitation - Recyclage des déchets (pas de système de recyclage des barquettes en cellulose) - Fruits : avoir des fruits murs ou pouvoir les faire mûrir, prévoir cela dans la réception des marchandises + Ne pas vouloir 35 000 mêmes fruits par service et donc privilégier la diversité pour faire fonctionner les plus petits producteurs

- Diminuer la taille des structures pour améliorer l'approvisionnement par des producteurs locaux en raison de la baisse de volume de production
- Avoir une légumerie et pouvoir travailler des aliments bruts
- Repas végétarien bio et local et de qualité
- Meilleure communication sur les résultats de études liées aux retours des agents sur les prestations
- Retrouver des vrais cuisiniers dans la cuisine centrale et donner du sens à leur métier
- « On revient toujours avec les mêmes choses parce que faire de la nourriture ça ne change pas, c'est toujours une question de légumes, toujours une question d'emballage » femme 3
- Accueil plus favorable des revendications par la cuisine centrale que par les élus
- voilà donc on peut synthétiser comme ça : la lutte contre les perturbateurs endocriniens et une cuisine du goût. Retrouver ça, c'est pas forcément de l'agriculture bio, déjà raisonnée ça serait pas mal, si on pouvait avoir ça avec des produits frais femme 2
- Ce qu'on a obtenu c'est que tous les fruits dont la peau se mange, que tous ceux-là soient bio quand même, parce que c'était ceux-là les plus à risque homme

MOTIVATIONS

- Faim des enfants en rentrant de l'école femme 2 : Le fait que les gosses ils ont faim le soir. Je me suis «qu'est-ce qui se passe et comment ça se fait », puis c'est en creusant, en me demandant ce qu'ils mangeaient, je me suis dit mais c'est pas bon, et après quand on a visité c'était encore pire.
- Goût et hygiène : Nous c'est en entendant les parents râler que c'était pas bon que c'était sale femme 1
- Qualité des produits : Moi c'était plus sur la qualité des produits, à la rigueur de savoir qu'elles rentrent avec la fin un soir bon tu te dis que c'est pas normal mais bon, mais moi c'est plutôt sur la qualité des produits homme
- Terrain militant favorable : femme 3 Moi pour ma part je pense que c'est un endroit où tu peux faire changer les choses. Parce que quand tu fais un changement pour 35 000 repas, tu peux foncièrement faire bouger les choses, si tu veux de l'agriculture bio, ça crée plus d'enjeux que si toi tu vas acheter bio tout seul ou même les gens qui vont au marché de Plein Vent à Toulouse, finalement ça représente qu'une infime partie alors que là 35 000 repas c'est impactant. Tu te dis que c'est un des endroits où tu peux faire du militantisme actif et que tu peux faire bouger les choses
- Nouveau modèle économique et contre l'hygiénisme à outrance : Mais de toute façon quand on remonte un peu l'histoire, on se rend compte que c'est les industriels qui font les normes, qui ont vendu cette cuisine. Femme 3

Mais de toute façon quand on remonte un peu l'histoire, on se rend compte que c'est les industriels qui font les normes, qui ont vendu cette cuisine. Femme 3

Homme : Non les produits n'étaient pas vraiment les mêmes, il n'y avait pas de liaison froide. C'est arrivé dans les années 80, ça a été documenté,

	<p>c'est vraiment un modèle de la cuisine industrielle, modèle clef en main, vous allez voir c'est génial, c'est l'hygiénisme, c'est contrôler de A à Z mais par contre il faut faire comme ça. Et comme par hasard on sait exactement vous livrer les produits pour faire ça. Et maintenant les mairies qui sont rentrées là-dedans sont un peu pieds et poings liés et ne peuvent que difficilement revenir en arrière sauf avec une forte volonté politique mais pour l'instant ça n'est pas le cas.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Refus du modèle industriel de cuisine centrale à grande échelle : Homme : Il y a une image qu'ils n'avaient pas aimé quand je comparais la cuisine centrale à Tricatel de l'aile ou la cuisine, ils n'avaient pas du tout apprécié mais leur cuisine c'est vraiment tout petit. Quelques bacs de réchauffe, des fours mais comment ils sortent 35 000 repas ? C'est forcément de l'assemblage, c'est pas de la cuisine. + Mais oui ça serait bien que les gens voient ce qu'ils se passent dans cette cuisine. Mais pour moi c'est pas de la cuisine, c'est de l'industrie. + femme 3 Que c'était pas juste des haricots congelés, c'est quand même tout un système, c'est des sauces en poudre, tu captes à quel point c'est industriel.
<p>Table ronde RSE</p>	<p>Les parents ont un rôle à jouer en étant prescripteurs sobres : <i>Tout dépend ce que l'on veut offrir. Pour le coup c'est vraiment le client, le rôle du client dans ces cas. C'est bien beau de dire je veux du bio machin mais en même temps je veux 30 entrées 30 desserts etc, on veut de tout. Le rôle du client c'est aussi une certaine sobriété, c'est aussi ça le rôle du prescripteur client c'est de dire « ok on veut du 100% bio ou local mais qu'est-ce qu'on vise ? ». Monsieur P</i></p>

La perception des enfants	
Table ronde Périgord	Codification des produits : (Pomme uniforme VS Pomme cabossé) = Beauté des mets Stimuli extérieurs : Famille, habitudes... Aliments connus étant compliqué à faire manger à un enfant : Lapin, épinard...
Cuisine centrale Toulouse	
Conférence INRA	
Entretien lycéen	- Sensibilisation à l'équilibre alimentaire
Entretien collégien	- Découverte de nouveaux produits pouvant être consommés à la maison
Entretien primaire	
Commission menus	Nécessaire sensibilisation des enfants Manque des actions de sensibilisation
Collectif Cantine	C'est une histoire d'éducation : présence de l'animateur à table qui a le temps d'expliquer Réaction positive de la dissociation des sauces (vinaigrettes) et crudités Les enfants perçoivent la répétition des menus et la récurrence des aliments servis
Table ronde RSE	

Les envies des enfants

Table ronde Périgord	Attentes des familles pour l'enfant Enfant : Agis différemment selon l'âge
Cuisine centrale Toulouse	
Conférence INRA	
Entretien lycéen	<ul style="list-style-type: none"> - Volonté de manger plus de légumes - Envie d'une différence avec le repas à la maison - Envie de plats plus variés, plus de choix
Entretien collégien	<ul style="list-style-type: none"> - Volonté de manger plus de légumes
Entretien primaire	<ul style="list-style-type: none"> - Volonté de manger plus de féculents - Envie de plus de choix
Commission menus	
Collectif Cantine	Savoir faire la différence entre le goût de l'adulte et le goût de l'enfant L'enfant est compliqué, difficile d'appréhender son goût Il faut que ce soit classique
Table ronde RSE	

TABLE DES FIGURES

Figure 1 – Processus d'achat d'un produit alimentaire	33
Figure 2 – Financement du Projet Alimentaire Territorial	35
Figure 3 – Cycle de rencontre Producteur – Consommateur	37
Figure 4 – Facteurs du goût chez l'enfant	40
Figure 5 – Thème abordé par les parents lors de la Commission Menus	74
Figure 6 – Thèmes abordés par les membres Collectif Cantine	75
Figure 7 – Enquête « Menu que je préfère »	80

TABLE DES TABLEAUX

Tableau 1 – Avantages et inconvénients de travailler avec la restauration scolaire pour les producteurs	17
Tableau 2 – Architecture de la responsabilité de la restauration scolaire au niveau territorial	21
Tableau 3 – Plan alimentaire sur 20 repas	28
Tableau 4 – Récapitulatif des études terrains	48

TABLE DES MATIÈRES

REMERCIEMENTS.....	5
SOMMAIRE.....	6
INTRODUCTION GÉNÉRALE.....	7
PARTIE 1 – CONTEXTUALISATION DE NOTRE RÉFLEXION.....	9
CHAPITRE 1 - LES CIRCUITS COURTS, OPPORTUNITÉS OU CONTRAINTES ?.....	10
1. Les opportunités apportées par les circuits courts.....	11
1.1 L'enjeu environnemental.....	11
1.2 L'enjeu économique.....	12
1.3 L'enjeu social.....	13
1.4 L'enjeu de proximité.....	13
2. Les contraintes liées aux circuits courts.....	14
3. Restauration collective et circuits courts.....	17
CHAPITRE 2 - LA RESTAURATION SCOLAIRE.....	18
1. Définition et historique.....	18
1.1 Définition.....	18
1.2 Historique.....	19
2. Les enjeux de la restauration scolaire	22
2.1 Santé publique.....	22
2.2 Justice sociale.....	22
2.3 Développement économique.....	22
2.4 Développement durable.....	23
2.5 Éducation (à l'alimentation, la socialisation et à l'intégration).....	23
3. Les modes de gestion.....	23
3.1 La restauration scolaire autogérée.....	24
3.2 La restauration scolaire concédée :.....	24

4. Fixation des prix.....	25
5. La législation régissant la restauration scolaire.....	26
PARTIE 2 – MÉTHODE ET ANALYSE.....	42
CHAPITRE 3 - LES HABITUDES ALIMENTAIRES : D’UNE PRISE DE CONSCIENCE GLOBALE À UN INTÉRÊT INDIVIDUEL.....	30
1. Les comportements alimentaire, reflet d’une nouvelle demande.....	30
1.1 Nouvelle demande, nouvelle génération.....	30
1.2 Changements alimentaires.....	31
1.3 Culture et alimentation.....	31
1.4 Esthétique et alimentation.....	32
1.5 Budget et alimentation.....	32
2. Une alimentation durable dans un environnement responsable.....	34
2.1 Territoire et alimentation.....	34
3. Une alimentation raisonnée, une nouvelle alimentation pour nos enfants.....	37
3.1 Comportements enfantins face à l’alimentation.....	38
3.2 L’alimentation durable chez l’enfant.....	39
CHAPITRE 1 - DÉROULEMENT DE NOTRE MÉTHODOLOGIE	43
1. Le choix de notre thème	43
2. L’élaboration de la problématique	44
3. Nos recherches	44
CHAPITRE 2 - LES HYPOTHÈSES	45
CHAPITRE 3 - LES ÉTUDES TERRAINS	46
3.1 Micro-trottoirs.....	47
3.2 Guide d’entretien	47
3.3 Entretiens	48

3.4 Intervention à l'école	49
PARTIE 3 – RÉSULTATS ET ANALYSE.....	52
CHAPITRE 1 - L'ORIGINE MACRO-ÉCONOMIQUE DE L'INTRODUCTION DES CIRCUITS COURTS DE PROXIMITÉ.....	53
1. L'industrialisation des productions alimentaires et son impact sur la restauration scolaire	53
2. Le « bon sens ».....	55
3. Tensions d'un secteur en transition.....	56
CHAPITRE 2 - L'ÉVOLUTION DES PRATIQUES ALIMENTAIRES.....	58
1. De nouvelles demandes liées aux préoccupations environnementales.....	58
2. Une prise de conscience des professionnels et des institutions.....	60
3. Les réponses.....	61
CHAPITRE 3 - LA RÉALITÉ DU TERRAIN : LES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE FACE AUX CIRCUITS COURTS.....	62
1. Définition des circuits courts par les professionnels : entre complexités et nuances.....	62
2. La réglementation : une variable essentielle.....	64
2.1 Le code des marchés publics.....	64
2.2 La loi EGALIM	65
3. L'approvisionnement : un défi complexe	67
4. L'aspect financier, une barrière à l'évolution	70
5. La formation du personnel et les changements des méthodes de travail : des solutions opérationnelles...70	
CHAPITRE 4 - LES PRÉOCCUPATIONS ET MOTIVATIONS PARENTALES.....	73

1. Études de données statistiques	73
2. Études qualitatives	75
2.1 Des produits de qualité.....	75
2.2 L'impact environnemental et le développement durable.....	76
2.3 L'impact sur la santé de l'enfant.....	77
2.4 L'accompagnement de l'enfant.....	77
2.5 Une question de prix.....	78
2.6 Une envie de communiquer	78
3. La perception et les envies des enfants.....	79
CHAPITRE 5 – RÉPONSES AUX HYPOTHÈSES.....	82
CONCLUSION GÉNÉRALE.....	91
BIBLIOGRAPHIE.....	93
TABLE DES ANNEXES.....	96
ANNEXES.....	97
TABLE DES FIGURES.....	217
TABLE DES TABLEAUX.....	218

RÉSUMÉ

La restauration scolaire est un monde complexe, en pleine transition. Héritière d'un modèle de production industriel en proie à de nombreuses objections, la restauration scolaire se réinvente aujourd'hui en modifiant ses modes de fonctionnement. L'approvisionnement est une des clefs de compréhension de ces changements. S'ajoutent alors à la vision financière de l'achat de matières premières, des critères de qualité du produit qui définissent la nouvelle restauration scolaire : circuit court, proximité géographique, labels de qualité, agriculture biologique ou raisonnée. Bien que cette réalité devienne de plus en plus prégnante, il n'en demeure pas moins que le processus de changement est long et fastidieux. Au regard de ces évolutions, résulte la problématique suivante : "En quoi les prises de conscience sociétale en matière d'alimentation poussent à la valorisation des circuits courts dans la restauration scolaire ?"

Mots clés : restauration scolaire, circuit court, proximité, approvisionnement, alimentation, société

SUMMARY

School canteen is a complex word, in the midst of transition. Heir to an industrial production model, it is beseted by many objections, school canteen is reinventing itself nowadays by changing the way it operates. Supply of provisions is one of the keys to understanding these changes. Adding to the financial vision of the purchase of raw materials, the product quality requirements that define the new school canteen : short circuit, geographical proximity, quality labels, organic or reasoned agriculture. Although this reality is becoming more and more important, the process of change is long and tedious. In light of these developments, the following problem is : "How do societal awareness of food lead to the enhancement of short circuit in school canteen?"

Key Words : School canteen, short circuit, proximity, supply of provision, food, society.