



FOCUS ÉDUCATION NATIONALE

## TÉMOIGNAGE

# MANGER MIEUX, MANGER BIO DANS LES RESTAURANTS DES COLLÈGES DE LA DRÔME

Par **Marie-Christine Bajard**, ancienne directrice Enseignement, actuellement directrice Économie, emploi, insertion, et en charge de la politique alimentaire au département de la Drôme.



*Dans la Drôme, nous n'employons plus le terme de cantine depuis longtemps mais de restaurant scolaire. Aujourd'hui nous parlons même de gastronomie collective !*



Depuis plus de dix ans, le Conseil départemental de la Drôme développe un programme ambitieux d'alimentation durable. Dès le transfert des ouvriers techniques des collèges et de la mission restauration, l'opportunité a été saisie de concilier politiques éducation et de développement rural pour valoriser l'agriculture locale diversifiée et de qualité, notamment biologique, au profit des collégiens.

Aidés par notre laboratoire départemental d'analyses, nous avons, dans un premier temps, mis à jour les plans de « Maîtrise sanitaire » (ex-Paquet hygiène) et formé tous les agents de restauration aux règles HACCP<sup>1</sup>. Lorsque ce socle de base a été posé, nous avons déployé notre programme Manger mieux, manger bio, passant par la sensibilisation des élèves à une alimentation saine, équilibrée (intervention d'une diététicienne en classe, organisation de tables de dégustation ou de petits-déjeuners, etc.) et par la formation des équipes à l'art de cuisiner des produits bio et de saison.

Enfin, pour accompagner ce changement nous avons constitué un groupe de travail composé d'adjoints gestionnaires et de chefs de cuisine. Ensemble, nous avons fixé le coût denrées permettant d'atteindre l'objectif départemental d'introduction de 25 % de produits issus de l'agriculture biologique et défini les indicateurs de suivi de résultats.

### OUTILS INTELLIGENTS

Une de nos préoccupations était de nous appuyer sur le réseau des agriculteurs locaux et nous déplorions de voir arriver de plus en plus de produits bios de l'étranger. Nous avons alors imaginé un outil de mise en relation acheteur/producteur qui viendrait en complément du groupement d'achats local. L'outil Agrilocal a été développé en interne : volets informatique (développement, codage, etc.), juridique (découpage des lots, res-

pect des règles de la commande publique, etc.), promotion et marketing (relations avec le ministère de l'Agriculture et les collectivités locales, etc.) ; il a été testé sur deux de nos établissements (le collège public de Chabeuil et la cité scolaire de Nyons) puis déployé dans tous nos collèges. En 2016, 34 % des achats de denrées des collèges étaient réalisés en circuits courts, représentant un marché de plus d'1 M€ pour la production locale, dont 20 % grâce à l'outil Agrilocal26 (voir l'encadré).

Forts de nos résultats en matière d'introduction de produits bio et/ou locaux, nous avons immédiatement répondu présents lorsque l'organisme de certification Ecocert a lancé sa labellisation « En cuisine + bio, + local, + sain, + durable ». Un nouvel objectif a été fixé aux équipes de restauration : atteindre le niveau 2 de la labellisation, soit 30 % de bio en coût denrées. Nous avons rapidement vu tout l'intérêt de nous inscrire dans cette démarche qualité. Nos résultats sont contrôlés et validés annuellement par un organisme de certification indépendant, reconnu par les acteurs de la bio et connu des familles. C'est également un véritable outil de management car en termes organisationnels, il propose des process clairs utilisés dans tous nos restaurants. Au niveau motivation, il permet de challenger les équipes entre elles. Enfin il permet de valoriser le travail des collaborateurs et nous organisons des remises officielles d'attestation de conformité. À ce jour, 16 de nos établissements ont déjà atteint le niveau 2.

<sup>1</sup> HACCP signifie Hazard Analysis Critical Control Point analyse des dangers – points critiques pour leur maîtrise.



### SELS PARTICIPATIFS

Malgré toute l'énergie déployée par les équipes pour servir des repas de qualité à nos 13 800 collégiens demi-pensionnaires, nous avons dressé le constat que le retour plateau reste trop élevé. Aussi en septembre 2016, nous avons expérimenté, dans deux de nos restaurants, le principe des selfs participatifs *Zéro gaspil*®. Les résultats ont été époustouflants, nous sommes rapidement passés de 167 grammes de déchets en moyenne par convive à 30 grammes. Ce qui représente, pour ces deux établissements, une baisse annuelle de 37,5 tonnes de déchets. Ce système de self responsable, où le convive est amené à se servir lui-même la portion adaptée à ses besoins, doit permettre de passer à terme à 10 grammes de déchets. Un beau challenge pour les 29 autres restaurants qui vont basculer dans les 3 ans à venir.

Dans la Drôme, nous ne parlons plus de cantine depuis longtemps mais de restaurant scolaire. Aujourd'hui nous n'employons plus le terme de cantine, même de gastronomie collective !

### AGRILOCAL.FR : L'INNOVATION QUI BOOSTE LES CIRCUITS COURTS

Développé par le conseil départemental de la Drôme, cette plate-forme internet est le seul outil au niveau national permettant une mise en relation directe entre acheteurs et fournisseurs locaux tout en étant conforme aux règles de la commande publique.

Depuis de nombreuses années, le département de la Drôme est engagé en faveur d'une restauration collective de qualité. Premier secteur concerné : les restaurants des collèges. Objectifs : proposer aux collégiens demi-pensionnaires des menus sains et équilibrés, confectionnés à partir d'un maximum de produits locaux et de saison.

En 2011, pour développer l'approvisionnement de proximité des restaurants scolaires via les circuits courts, le Conseil départemental développe Agrilocal.fr, plate-forme de mise en relation simple, directe et instantanée entre fournisseurs locaux et acheteurs publics ayant une mission de restauration collective. En interne, le projet est piloté par le service développement rural en collaboration avec la direction de l'enseignement. Partenaire de la démarche, la Chambre d'agriculture de la Drôme accompagne les agriculteurs engagés dans le dispositif. Testé fin 2011 dans 2 collèges publics drômois, l'outil est rapidement étendu à l'ensemble des 29 collèges du département. En 2014 et 2015, les hôpitaux de Valence, Romans et Montélimar, des lycées et des acheteurs privés rejoignent le dispositif.

### LES CHIFFRES D'AGRILOCAL26

**Acheteurs** : 30 collèges, 14 lycées, 3 hôpitaux, des établissements privés (EHPAD) ;  
**Fournisseurs** : une centaine d'agriculteurs, une dizaine d'artisans, une quinzaine d'entreprises locales ;  
**CA 2016** : 200 000 € de commandes (dont 48 % en bio) pour 1 300 marchés et 82 tonnes de denrées (34 t. de fruits, 22 t. de légumes, 15,6 t. de produits laitiers).

En juillet 2013, l'intérêt de plusieurs départements pour ce dispositif innovant et éthique a débouché sur la constitution d'une association nationale qui, à ce jour, compte 31 adhérents. Le département de la Drôme co-préside l'association.

### LES CHIFFRES D'AGRILOCAL NATIONAL

**31**  
départements utilisateurs

**1771**  
acheteurs dont 54 % de collèges, 14 % de communes, 10 % de lycées, 9 % de maisons de retraites

**2 348**  
fournisseurs locaux dont 81 % de producteurs

**1 000**  
tonnes de produits alimentaires locaux commercialisés depuis le lancement pour un CA de 4 M€

### Agrilocal, un outil...

#### > simple et efficace

Agrilocal part du besoin de l'acheteur en lui offrant une photographie instantanée des fournisseurs de proximité et de la disponibilité de leurs produits dans 34 familles de denrées. Pour les agriculteurs et les artisans, Agrilocal apporte une solution nouvelle et de nouveaux débouchés. En 5 clics, l'acheteur accède à l'offre du territoire et visualise immédiatement sur une carte d'implantation géographique des producteurs potentiels, sur un périmètre qu'il a lui-même établi (rayons de 10, 20, 30 km, etc.). Chaque producteur peut disposer d'une page personnelle afin de mettre en avant ses produits et son entreprise. Transparence et traçabilité sont au rendez-vous.

#### > gratuit et innovant

L'application Agrilocal est sûr et gratuit pour les fournisseurs et les acheteurs. Son utilisation nécessite une simple inscription, pour l'acheteur comme pour le producteur. Un login leur est attribué pour l'accès au service. Fournisseurs et acheteurs sont géo-référencés dans une base de

### QUELQUES CHIFFRES

**31**  
établissements d'enseignement propriété du département

**30**  
restaurants avec production sur site (ouverture du 30<sup>e</sup> en septembre 2017) et 1 satellite

**1 800 000**  
repas annuels produits

**13 800**  
demi-pensionnaires

**7,81€**  
coût réel d'un repas pour le département, vendu 3,45 € aux familles

**2,00 €**  
laissés aux établissements pour l'achat de denrées lorsqu'ils atteignent 30 % de bio (1,80 € entre 30 et 20 % de bio, 1,60 € entre 20 et 10 %).

données exhaustive, pour permettre un approvisionnement de proximité, en produits bio ou non.

#### > fonctionnel

Depuis septembre 2016, Agrilocal.fr propose de nouvelles fonctionnalités :

- une ergonomie fluide permettant une utilisation aisée, un accès simple et efficace à la commande publique pour les producteurs locaux ;
- trois formes de marchés possibles pour une planification des commandes (gré à gré, marché à bon de commande, accord-cadre) ;
- un module de gestion des commandes (bons de commandes et factures).

#### > respectueux du code des marchés publics

Agrilocal garantit un accès de tous les fournisseurs à la commande publique, y compris ceux extérieurs aux départements, qui peuvent, s'ils le souhaitent, s'abonner au dispositif.

Les avis de publicité en ligne, une nomenclature homogène Agrilocal ou encore la définition de critères d'analyse par les acheteurs assurent le respect des règles imposées par le Code des marchés publics. Agrilocal permet la dématérialisation complète des marchés publics, volet qui deviendra obligatoire pour les acheteurs publics en 2018.

#### > pratique

Des formations à la prise en main de l'outil sont proposées aux acheteurs et producteurs qui, en cas de problème technique, peuvent également faire appel à une hotline. Acheteurs et fournisseurs peuvent consulter les actualités de l'association sur le site, reçoivent une newsletter trimestrielle. Des rencontres sont également régulièrement organisées par bassin économique.

## MAGALI BACONNIER : « AVEC AGRILocal26, TOUT LE MONDE EST GAGNANT ! »

Magasinière à la direction enseignement au département de la Drôme, elle a mis en place la plateforme Agrilocal26 dans la cité scolaire lycée/collège de Nyons. Elle revient sur son expérience.

**Nombre de repas/jour : 1 000**

**Coût moyen d'un repas : 1,89 €**  
(dont 30 % de denrées bio)

**Restaurant scolaire en régie directe, certifié « En cuisine » niveau 2** (label Ecocert)

**Personnel** : 1 chef, 2 seconds, 1 magasinière, 1 chargé d'entretien et de restauration (1 plongeur, 1 en légumerie)

**Achats 2015 via Agrilocal26.fr : 72 400 €**  
dont 67 % en bio, soit 220 commandes

**La cité scolaire de Nyons est le plus gros acheteur d'Agrilocal26.fr**

#### Depuis quand utilisez-vous Agrilocal26 ?

Depuis le tout début, en 2012. Nous avons été site expérimental et avons immédiatement adhéré au projet en participant à la mise en place de cette plate-forme. Il nous paraissait normal de travailler en partenariat avec les agriculteurs et producteurs locaux, en bio de préférence, comme le souhaitait le département.

#### La mise en œuvre s'est-elle faite rapidement ?

Cela a pris un peu de temps. Il a fallu expliquer la démarche autour de nous, trouver des fournisseurs. Agrilocal a été le déclencheur.

#### Quel impact ce choix a-t-il eu sur les demi-pensionnaires ?

Tout d'abord, ils ont apprécié de pouvoir consommer des produits frais, de saison, de qualité, qui ont du goût et de jolies couleurs. Mais pas seulement : de nombreux collégiens et lycéens ont senti une grande fierté, car beaucoup sont issus de familles d'agriculteurs des environs. Tout cela donne du sens notre travail et l'envie de continuer.

#### Côté producteurs, y a-t-il eu un effet Agrilocal26 ?

Bien sûr ! Pour eux, c'est un nouveau marché, de nouveaux débouchés, une clientèle de proximité

et donc une diversification dans leur travail. Ce qui induit une meilleure gestion des stocks avec une limitation des pertes. Cela leur donne aussi une vraie reconnaissance locale. Les jeunes communiquent très bien sur le sujet ! Et le collège aussi, notamment lors de journées portes ouvertes durant lesquelles la démarche et les produits sont présentés aux familles.

#### Quels contacts avez-vous avec les fournisseurs locaux ?

Très bons. Au fil du temps ils ont évolué en véritable relation de confiance. C'est devenu un travail d'équipe, un lien amical et social s'est installé entre nous. Par exemple, la productrice de courges nous donne des idées de recettes, des conseils, ce qui permet au chef de proposer des menus cohérents, de saison et de qualité.

#### Est-ce plus cher de s'approvisionner en local ?

Pas forcément. Prenons un exemple : de la viande locale et bio sera effectivement plus chère à l'achat. Mais la qualité étant meilleure, il y aura moins de pertes : le grammage reste quasi identique après cuisson contrairement à des viandes de moins bonne qualité, qui ont voyagé dans de mauvaises conditions.

#### Peut-on mesurer l'impact écologique des circuits courts au quotidien ?

Bien sûr. Quand les producteurs locaux nous livrent directement, les trajets sont réduits avec une empreinte carbone moindre. De plus, les agriculteurs savent que nous souhaitons des produits bio en priorité, nous sommes certifiés Ecocert label « en cuisine » et servons au minimum 30 % de denrées bio. Une demande qui incite les exploitants à passer en bio. Ils ont compris que l'enjeu est à la fois écologique, économique, social et de santé publique.

#### Vos habitudes de travail en ont-elles été modifiées ?

Tout à fait ! Une fois que le chef a créé ses recettes et établi ses menus, je vais dégager une liste d'approvisionnement. Je me connecte à Agrilocal26 et lance une ou plusieurs consultations, je crée des marchés à bon de commande pour certains produits comme le pain ou les pommes de terre. Je fais mon choix en fonction des réponses. J'ai donc besoin de temps et d'organi-

sation. Au début, ce procédé m'a demandé du temps, mais le résultat est surprenant.

#### Qu'en avez-vous retiré professionnellement parlant ?

Une valorisation sur mon poste de travail, un meilleur relationnel avec mon équipe car je me suis sentie investie d'une mission : améliorer la qualité nutritionnelle des repas servis aux enfants. Je me sens responsable vis-à-vis des élèves, mais aussi de toute une filière.

#### Votre sentiment à propos de l'approvisionnement en circuit court ?

Tout le monde est gagnant ! Les collégiens, les agriculteurs, les équipes de restauration des collèges de la Drôme et la planète ! Je suis heureuse de pouvoir me dire que ce que je fais avec l'équipe de cuisine permet aux enfants de se nourrir correctement et en même temps de soutenir une filière. J'aime aussi le fait de travailler en collaboration avec les collègues de la direction enseignement (responsable qualité nutrition, responsable hygiène alimentaire, etc.) et en transversalité avec d'autres services comme le développement rural, l'environnement. Ce qui me motive au final, c'est de pouvoir transmettre aux enfants une forme de respect de soi en consommant des produits frais, locaux, bio, de saison.

#### Une démarche à renforcer ?

Tout à fait. Les collectivités doivent en avoir conscience et se tourner vers ces projets de proximité. À savoir, nous sommes de nouveau site d'expérimentation pour la démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire avec la mise en place en septembre dernier d'un self participatif Zéro gaspil®. Nous avons déjà fait passer les déchets retour plateau de 167 grammes à 30 grammes, et nous pouvons encore faire mieux. Les économies ainsi dégagées sont réinvesties dans la qualité des denrées au bénéfice direct de nos producteurs locaux.

Propos recueillis par Gaëlle Gregory, responsable de la qualité nutritionnelle dans les collèges publics de la Drôme