

Cantines : entre rien et lien

Circuits courts, produits de qualité, bio : les cantines scolaires en veulent plus. A Yvetot, on est passé à table ronde.



Les politiques publiques, la loi Egalim, dessinent progressivement la tendance (objectif 50% de produits de qualité, dont 20% bio) et les chefs de cuisine s'y mettent. Avec des bémols parfois, comme on l'a entendu lors de cette table ronde sur les approvisionnements des cantines des lycées normands et la mise en place des PAT, Projets alimentaires territoriaux.

Avec la loi Egalim, des repas végétariens dans les cantines

Maire d'Octeville-sur-Mer et vice président de la communauté urbaine du Havre, Jean-Louis Rousselin parle d'introduire « *des repas sans protéines animales* » dans les cantines des écoles primaires. Ce que tempère une participante à la table ronde : « *plutôt des repas végétariens... Avec des œufs et des produits laitiers!* ».



Paradoxe de l'effort pour des systèmes alimentaires locaux et durables, devant une assemblée de directeurs d'exploitation qui gèrent des troupeaux de vaches, des porcs, des poules et sont donc préoccupés par la vente de leurs productions.

Les circuits de consommation sont en train de changer et chaque lycée agricole concentre en lui-même le lien possible entre production et consommation, chaque établissement produisant, transformant et pouvant consommer ses propres productions. La question de la gestion comptable de ces flux entre l'exploitation et la cuisine? *« S'il y a la volonté des chefs-effes d'établissement, on y arrive. Et les élèves sont fiers de manger des produits auxquels ils et elles ont participé. Ça donne du sens. »*

Les pros de l'appro



Les chefs de cuisine peuvent être des intermédiaires clefs : *« J'ai abandonné le circuit des centrales d'achat avec lesquels je perdrais de l'argent, préférant attaquer la commande par le biais des cuisines, confie Laurence Maire du Poset, DEA à Besançon. Mon cuisinier s'est mis en contact avec les cuisiniers des autres établissements et je leur vends*

de la carcasse en valorisant la bête entière consommée sur plusieurs cycles de repas. Pas de piéçage. » Mais sur ce marché d'approvisionnement des cantines, les grossistes sont bien placés, concurrençant les exploitations des lycées agricoles qui ont des prix moins compétitifs, ayant tiré leurs productions vers la qualité. Une réponse possible: travailler à réduire le gaspillage alimentaire, et les grammages des portions, proposées en version *« petite faim »* ou *« grande faim »*. Ce qui, en limitant les pertes, permet de travailler avec des produits un peu plus chers.

La voie de la livraison

Pour mutualiser les transports des livraisons, certains établissements se regroupent avec des agriculteurs des alentours. *« En se regroupant à sept exploitations associées pour livrer le Min, les cuisines centrales, on est de fait grossiste, assurant des commandes groupées et une facturation unique »*, explique Bertrand Cailly (DEA, Brémontier-Merval). Cette démarche de circuit court intéresse les collectivités. La région Normandie, la métropole de Rouen subventionnent ce petit consortium de proximité. Lancée sous forme de GIE en 2016 par le lycée du Quesnoy, une initiative logistique similaire a connu un succès plus mitigé : *« Notre plateforme n'avait pas assez de volume à proposer, note Céline Druesne (DEA, Le Quesnoy). Il faut disposer d'une taille critique... »*

Qu'est que qu'on mange?

La chambre d'agriculture de Seine-Maritime organise des visites d'agriculteurs dans les cuisines centrales, et de gestionnaires de cuisine dans les exploitations agricoles, pour que chacun comprenne le métier et les impératifs de l'autre. Des cantines organisent des repas « surprise », demandant aux élèves de deviner les ingrédients d'une soupe à l'ortie ou d'une mousse au chocolat sans œufs, réalisé avec de l'aquafaba, le jus de cuisson des poids chiches qui se monte en neige comme des blancs d'œufs. La région Normandie mène un projet de 80% de produits locaux (au sens large : issus, poussés, élevés, transformés en Normandie) dans les 146 lycées du périmètre régional. Mais la saison scolaire laisse juillet et août sans débouché, d'où le souci de diversifier vers la restauration commerciale, les boutiques de producteurs, les Amap. Les animateurs de Reso'them aident à mettre en place des PAT autour des établissements de l'enseignement agricole, ce qui s'est déjà entrepris en Corse, dans les Hauts de France, le Grand Est, en Paca...