



AUTOUR DES CUISINES MUTUALISÉES DE L'ISÈRE



■ STRUCTURE

- La restauration collective scolaire peut être identifiée à travers quatre missions de service public :
 - nourrir sur le lieu de vie
 - promouvoir la santé par l'alimentation
 - éduquer et sensibiliser sur l'alimentation et la lutte contre le gaspillage
 - favoriser le lien économique et social avec le territoire.
- Une restauration de qualité repose sur quatre principaux piliers :
 - la qualité des matières premières
 - le savoir-faire dans la préparation des repas
 - l'équilibre nutritionnel dans les menus
 - l'adaptation des équipements de cuisines et de l'aménagement des espaces de repas
- Dans ce contexte, le Conseil départemental de l'Isère a la responsabilité des repas pour la restauration des collégiens. Voulant assurer une alimentation de qualité avec des denrées alimentaires fraîches, de saison, d'origine connue et avec des modes de productions identifiés, il a engagé une réflexion sur l'approvisionnement des cuisines des collèges.

■ TRAJECTOIRE HISTORIQUE

- Le projet naît d'une volonté politique. Le Département de l'Isère a souhaité mettre en place une politique de soutien à l'agriculture de l'Isère.
- En 2010-2011, une étude (Blézat Consulting) commandée par le Département avait estimé les dépenses alimentaires des consommateurs isérois (1,25 millions d'habitants) à 2,5 milliards d'euros par an, avec un marché potentiel de 445 millions d'euros pour les produits locaux, si l'ensemble des consommateurs isérois consacrent 20% de leurs achats alimentaires à des produits issus de l'agriculture de proximité (enquête réalisée à partir d'un échantillon de 1000 ménages représentatifs de la population iséroise).
- Pour 776 établissements en charge de restauration scolaire recensés en Isère et représentant environ 20 millions de repas par an, cette étude a évalué les achats de denrées alimentaires à environ 40 millions d'euros. La commande publique, avec les collectivités en charge de la restauration collective, apparaît alors comme un levier pour structurer l'organisation des producteurs locaux et développer des réseaux de distributions en circuits courts.
- Le Département de l'Isère a alors mis en œuvre un plan d'actions pour l'approvisionnement local des cuisines des collèges, afin d'une part de soutenir l'agriculture sur ses territoires, à travers des circuits de commercialisation de proximité, et d'autre part pour garantir une alimentation saine pour les collégiens avec des denrées alimentaires d'origine connue, de saison et de qualité.

CHIFFRES CLÉS



96 COLLÈGES À CHARGE



64 000 COLLÉGIENS (COLLÈGES PUBLICS ET PRIVÉS)



37 000 REPAS SERVIS/JOUR
(31,6 % DE PRODUITS LOCAUX ET
19,4 % DE PRODUITS BIOLOGIQUES)



8 CUISINES MUTUALISÉES EN CHARGE
DE LA PRÉPARATION DES REPAS

▪ L'APPROVISIONNEMENT LOCAL

Une organisation départementale avec 8 cuisines mutualisées de collègues

- Le Département de l'Isère s'est organisé pour être à l'initiative des achats des denrées alimentaires et de la production des repas pour les collégiens.
- Pour cela, il a créé 8 cuisines mutualisées de collègues (CMC), répartis sur différents territoires de l'Isère pour desservir 65 cuisines satellites en liaison froide (sur un total de 96 collègues isérois et 37 500 repas servis chaque jour), disposant ainsi d'équipements adaptés et de personnels de restauration qualifiés. Cette organisation de proximité fournit les 2/3 des restaurants des collègues. Les autres établissements, en zones de montagnes ou sur des territoires ruraux excentrés, disposent de cuisines autonomes.
- L'organisation autour des CMC limite à 8 points de livraison l'approvisionnement en denrées alimentaires pour les repas de près de 25 000 repas servis chaque jour dans 65 collègues satellites. Cela facilite la logistique des producteurs locaux et réduit les distances parcourues pour les livraisons.

Des producteurs agricoles organisés pour répondre à la restauration collective

- Le Département a accompagné la structuration de groupements de producteurs de l'Isère en capacité de proposer une offre agricole locale en adéquation avec les besoins et les contraintes des cuisines des collègues : gamme variée de produits, volumes suffisants, conditionnements adaptés, fiabilité logistique, conformité aux exigences réglementaires de la restauration collective...
- Il existe aujourd'hui en Isère 3 organisations de producteurs, structurées pour fournir tous types de denrées alimentaires (fruits, légumes, fromages et produits laitiers, viandes et produits carnés, boissons...) à la restauration collective de proximité :
 - **Mangez Bio Isère** : SCIC regroupant près de 60 producteurs en agriculture AB. Elle intervient sur l'ensemble de l'Isère, desservant ainsi près de 200 clients. Elle dispose de locaux (bureaux et chambres froides) sur le MIN de Grenoble

- **ReCoTer** (Restauration collective et Terroir - Loire, Isère et Rhône) : SAS regroupant près de 40 producteurs en agriculture conventionnelle, certains en AB. Elle intervient sur la moitié nord de l'Isère et sur les départements limitrophes (Rhône et Loire).
- La légumerie **AB Épluche** s'approvisionne auprès de maraîchers locaux pour fournir des légumes « 4^e gamme » (frais lavés, épluchés découpés, prêts à l'emploi pour la restauration collective). La SARL AB Épluche, gestionnaire de la légumerie, a créé la plateforme « Isère à Saisonner » pour distribuer aussi des produits bruts (fruits et légumes non transformés) et des produits laitiers et carnés. Elle développe d'autres produits (soupes et conserves en bocaux) pour les consommateurs particuliers.
- L'organisation de groupements de producteurs facilite l'accès à l'offre locale et simplifie les procédures de commandes des cuisines collectives. Elle leur permet de n'avoir qu'un seul interlocuteur pour une diversité de produits alimentaires et pour des commandes de volumes importants. En outre, cette organisation collective évite une mise en concurrence entre agriculteurs. Ces groupements de producteurs ont des salariés compétents pour satisfaire les obligations de la commande publique (réponses aux appels d'offres, gestions des bons de commandes, facturations...).

Code des marchés publics et achat de produits locaux

- Le code des marchés publics interdit de favoriser un fournisseur au motif de sa proximité géographique, mais il est possible de retenir un candidat local si son offre est satisfaisante. La consultation par allotissements (lots techniques ou géographiques) est recommandée afin de rendre les appels d'offres accessibles aux petites entreprises. Le code des marchés publics permet aussi d'inscrire des critères sur les performances environnementales ou des actions pédagogiques.
- En tant qu'acheteur public responsable de restauration collective, le Département de l'Isère adhère aux groupements d'achats sous responsabilité de l'Education Nationale. Cela lui permet d'acheter tous types de denrées alimentaires (produits frais, surgelés, conserves, épicerie...) dans le respect de marchés publics mutualisés.

- Pour l'approvisionnement des 8 CMC en produits frais d'origine connue, issus de l'agriculture de proximité, le Département de l'Isère s'est doté de marchés publics appropriés avec une consultation adaptée à l'offre locale potentiellement disponible.
 - Pour cela, il a d'abord recensé toutes les denrées alimentaires nécessaires pour les repas des collégiens sur l'année, en les qualifiant, les quantifiant et les identifiant selon les saisons.
 - Ce bilan des besoins a ensuite été confronté aux capacités de la production agricole et des transformateurs de l'alimentaire en Isère (cultures végétales, types d'élevages, saisonnalité...) et aux modes d'organisation des groupements de producteurs sur les différents territoires isérois (gamme de produits, volumes disponibles, aires de livraisons, capacités logistiques...).
 - Les appels d'offres ont été rédigés en conséquence, avec un allotissement géographique (nord-Isère et sud-Isère) et un allotissement technique (fruits, légumes, produits laitiers et fromages ; produits AB ou conventionnels). L'analyse des offres a évalué en particulier la capacité des candidats à :
 - être en circuits courts avec une structure sous maîtrise des agriculteurs,
 - fournir les denrées alimentaires demandées, avec une appréciation de la qualité gustative par des cuisiniers de collèges,
 - respecter des critères de performance environnementale (gestion des déchets et emballages de livraisons, par exemple),
 - proposer des animations pédagogiques sur l'alimentation et la lutte contre le gaspillage.
- ✦ élaboration des menus,
 - ✦ achat des denrées alimentaires,
 - ✦ production des repas en cuisine,
 - ✦ livraison des repas dans les cuisines satellites,
 - ✦ service des repas en self sur les restaurants des collèges,
 - ✦ lutte contre le gaspillage alimentaire.
- La mise en œuvre de ces actions réclame un travail transversal coordonné entre différents services du Département selon les compétences de chacun : juridique et marchés publics, moyens des collèges, cuisine et restauration, agriculture, Laboratoire vétérinaire départemental...
 - La diététicienne du Département valide les menus proposés par chaque CMC au regard des prescriptions nutritionnelles recommandées nationalement. En conformité avec les engagements de la collectivité pour une alimentation en lien avec l'agriculture de proximité, elle préconise de favoriser à chaque fois que possible l'introduction de légumes et fruits de saison et d'adapter le plan alimentaire aux produits locaux disponibles (exemples viandes et fromages issus de l'agriculture iséroise).
 - Les différents menus sont communiqués par les responsables des cuisines aux collèges. Ceux-ci les affichent dans leurs établissements ou sur internet : ils sont consultables sur le site web des collèges ou sur l'ENT (Espace numérique de travail) des collégiens et parents d'élèves.

Une bonne coordination d'actions du Département

- Grâce à son organisation, le Département de l'Isère maîtrise l'achat des denrées alimentaires et la production des repas en CMC pour le service de restauration dans les 65 collèges satellites. Il est ainsi pleinement positionné comme opérateur direct sur une chaîne de missions :
 - ✦ rédaction de marchés publics pour l'approvisionnement des cuisines,

Un service pour tous, sur tous les territoires

- Les marchés publics initialement élaborés par le Département pour l'approvisionnement des CMC sont aujourd'hui ouverts, par convention, aux collèges en cuisine autonome (collèges non rattachés à une CMC, du fait de leur éloignement géographique, en secteurs de montagnes ou en zones rurales excentrées).
- Avec l'ensemble de ces dispositifs, le Département de l'Isère ambitionne d'apporter un service de qualité pour l'alimentation des collégiens et collégiennes sur l'ensemble des territoires isérois, quel que soit leur collège de rattachement.

Lots attribués dans le respect du CMP	Lots nord-Isère	Lots sud-Isère
Légumes de saison	ReColTer	AB Epluche Isère à saisonner
Fruits de saison	ReColTer	AB Epluche Isère à saisonner
Produits laitiers et fromages labellisés	AB Epluche Isère à saisonner	AB Epluche Isère à saisonner
Légumes AB	Mangez Bio Isère	Mangez Bio Isère
Fruits AB	Mangez Bio Isère	Mangez Bio Isère
Produits laitiers AB	Mangez Bio Isère	Mangez Bio Isère
Volailles AB	Mangez Bio Isère	Mangez Bio Isère
Légumes de saison 4 ^e gamme (conventionnels et AB)	ReColTer	AB Epluche – Isère à saisonner / Mangez Bio Isère
Charcuteries, saucisses	Motte viandes	Motte viandes
Viande fraîche bovine	Eleveurs de saveurs iséroises	Eleveurs de saveurs iséroises

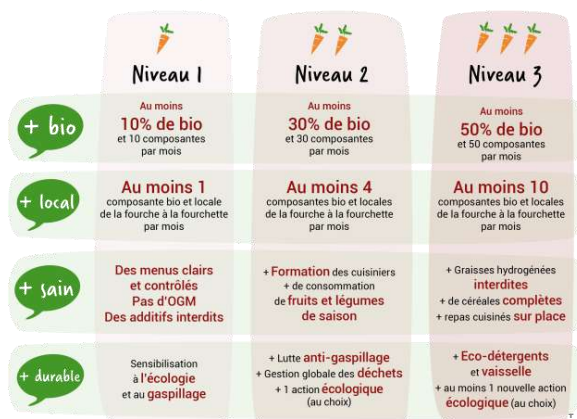
Agriculture locale et alimentation dans les collèges

- Aujourd'hui plus de 33% des produits consommés dans les restaurants des collèges publics de l'Isère sont locaux et 25% sont issus de l'agriculture biologique (pour l'essentiel de l'agriculture AB iséroise).
- Ce lien entre l'alimentation dans les restaurants des collèges et l'agriculture de l'Isère découle d'une part de la capacité des groupements d'agriculteurs de l'Isère à répondre à la demande organisée de la restauration collective publique et d'autre part de l'action adaptée du Département pour rendre ses marchés publics accessibles aux producteurs de l'Isère et à des transformateurs de l'alimentaire en Isère.
- Le Département de l'Isère dispose de marchés publics d'un an renouvelables trois fois, c'est-à-dire courant sur quatre ans s'ils ne sont pas dénoncés. Actuellement, selon les lots techniques par produits et les lots géographiques par aires de livraisons, les titulaires des marchés du Département sont présentés dans le tableau ci-dessus.

« Ecocert – En cuisine » :

- Grâce à ces résultats pour les repas des collégiens, les huit cuisines mutualisées et leurs 65 cuisines satellites, de même que 4 cuisines autonomes, ont obtenu le label Ecocert «En cuisine». La plupart ont un label de niveau 1 et deux cuisines mutualisées (avec leurs cuisines satellites) et une cuisine autonome en collège ont obtenu le niveau 2.
- La label Ecocert « En cuisine » prend en compte l'emploi de produits locaux et Bio pour les repas, mais aussi la gestion environnementale du site (lutte contre le gaspillage, réduction des déchets, usage d'éco-détergents...).
- Cette labellisation conforte des indicateurs dans l'approvisionnement des cuisines des collèges, apporte une garantie dans la communication sur les repas des collégiens et permet de gratifier le travail des cuisiniers et d'encourager cette démarche d'approvisionnement local.

Les 3 niveaux de labellisation



▪ FOCUS : LA CUISINE MUTUALISÉE DES COLLÈGES A LA TOUR-DU-PIN

L'approvisionnement local

- La cuisine mutualisée de la Tour- du-Pin communique sur un approvisionnement à 30% en produits locaux. La certification Ecocert «en cuisine» niveau 1 permet de définir l'échelle de l'approvisionnement local.
- Les produits proviennent du territoire de l'ancienne région Rhône-Alpes et des départements limitrophes. Grâce aux marchés avec les plateformes locales, une grande majorité de l'approvisionnement est isérois.

Amont

- Les cuisines mutualisées se distinguent des circuits classiques d'approvisionnement en restauration collective puisqu'elles ne font pas forcément appel à des grossistes mais sont plutôt en contact avec des plateformes de vente qui regroupent les agriculteurs du territoire (par exemple : Mangez bio Isère et ReColTer), combiné avec une activité d'achat/revente. Une relation de proximité a pu être mise en place avec certains de ces fournisseurs. Le gestionnaire de la cuisine est allé rencontrer plusieurs fois les membres de la plateforme ReColTer.
- La proximité entre la diététicienne du Département, les responsables des cuisines mutualisées des collèges et des plateformes locales permet d'ajuster les menus des restaurants des collèges avec l'offre locale, selon la saison et les cycles de production. Par exemple, en période de pleine production les responsables de cuisine ajustent leurs commandes de légumes ou de fruits servis en self. En cas de difficulté liée à un aléa climatiques ou à une difficulté d'approvisionnement, la plateforme locale propose un produit de substitution.

Aval

- La cuisine mutualisée de la Tour-du-Pin a la charge de fabriquer les repas pour quatre cuisines satellites. Selon le menu validé par la diététicienne, les repas sont préparés par la cuisine centrale le matin du jour précédent la consommation.
- La livraison se fait en après-midi.

- Les cuisines satellites assurent les réassemblages, la mise en températures et le service en selfs.

Assurer un prix juste

- Le coût de l'approvisionnement en produits bio et locaux est globalement plus élevé que pour des produits conventionnels fournis par des grossistes. Par exemple, la viande hachée bio coûte 9 €/kg (chiffre 2017) alors qu'en conventionnel le prix est de 4, 50€/kg. Le surcoût est en parti pris en charge par le Département qui a augmenté de 20% en 5 ans le budget pour l'achat de matière première. L'objectif est alors d'assurer une alimentation de qualité avec des produits de qualité et d'origine connue et de tenir compte des coûts de production des agriculteurs.
- Pour diminuer ce surcoût, les agents du Département en charge de la confection des repas ont mis en place différents procédés permettant de diminuer les pertes lors des cuissons et de diminuer la charge de travail. On peut citer l'exemple de la cuisson à basse température de nuit de la viande qui permet de diminuer de 10% les pertes de matière lors de la cuisson. Un autre levier pour pouvoir proposer des produits bio et locaux est de faire des repas aux recettes moins coûteuses comme des lasagnes ou des pâtes bolonaises. Enfin, une attention toute particulière est portée à la lutte contre le gaspillage, dès les achats de denrées alimentaires, lors de la production des repas et auprès des collégiens lors du service en self et de la prise du repas.

Livraisons

- Les livraisons sont effectuées de deux façons : soit directement par le groupement de producteurs, comme la plateforme ReColTer qui dispose de sa flotte de véhicules et de chauffeurs salariés, soit par le biais de prestataires, comme les plateformes Mangez Bio Isère et Isère à Saisonner qui font appel à la société de proximité « Fret Froid Service » intervenant sur le département de l'Isère.
- Dans certains cas, lorsque les exploitations sont proches, ce sont les producteurs qui livrent par leurs propres moyens. Avec certains partenariats, par exemple un producteur laitier, les produits sont récupérés par les livreurs de la cuisine mutualisée directement sur le lieu de production.

■ DIFFICULTÉS RENCONTRÉES

Une action du Département avec l'Etat

- Le Principal et le gestionnaire du collège sont des personnels des services de l'Etat, relevant des services de l'Education Nationale. Le Département n'ayant pas autorité sur eux, une bonne concertation est nécessaire pour mettre en œuvre l'action décidée par la collectivité départementale et pour organiser en conséquence l'intervention des personnels territoriaux en cuisine et pour la restauration des collégiens.

Une organisation nouvelle à créer et une nécessaire capacité d'adaptation

- Des rencontres ont été organisées entre agriculteurs locaux et cuisiniers des collèges pour échanger sur les besoins, les contraintes et les obligations de chacun : délai de commandes et de livraisons, temps de préparation des repas, capacités de stockage, formats de conditionnements et de colisages, formalités administratives, identification et étiquetage des produits, traçabilité, respect du froid et des normes de propreté...
- L'approvisionnement en circuits courts auprès de producteurs locaux nécessite de veiller au respect des règles sanitaires spécifiques à la restauration collective. Un agrément sanitaire est nécessaire, en particulier dans le cadre du service entre cuisine mutualisées et cuisines satellites.

Pour les produits laitiers en lait cru un protocole de suivi attentif, avec des autocontrôles renforcés, a été convenu avec le Laboratoire vétérinaire départemental, la Chambre d'agriculture et l'association des producteurs fermiers de l'Isère.

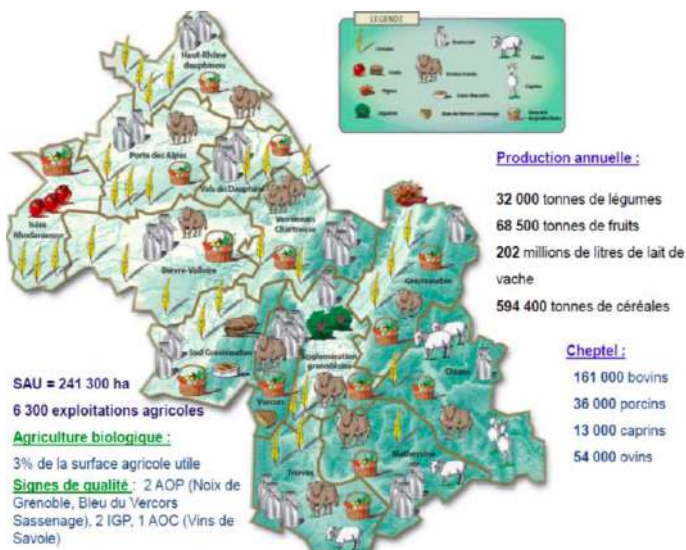
L'utilisation de produits frais et bruts suppose des capacités de stockage suffisantes, du matériel de cuisine adapté (lavage, découpe...) et un temps de préparation plus long. Ces difficultés sont en partie levées par l'achat de légumes de 4ème gamme, produits frais prêts à l'emploi (lavés, épluchés, découpés...) fournis par la légumerie AB Epluche ou par ReColTer.

Le respect de la saisonnalité ou l'exposition à des ruptures de productions en raison d'aléas climatiques peuvent apparaître comme des contraintes nécessitant une vigilance permanente pour adapter les menus.

- La gestion des surcoûts, parfois induits par l'approvisionnement bio et local, nécessite de réaliser des recettes plus économiques : par exemple, le bœuf bio est cuisiné en lasagnes car la viande alors considérée comme accompagnement nécessite une quantité moindre.

■ LIEN AU TERRITOIRE

- Le territoire de l'Isère est caractérisé par plusieurs spécificités, qui peuvent être considérées comme des prédispositions favorables à la mise en place d'approvisionnements locaux :
 - L'Isère dispose à la fois d'une situation géographique intermédiaire entre nord et sud et d'un relief varié, entre territoires de plaines et de montagnes. Ce caractère particulier permet une agriculture diversifiée autour de plusieurs filières: arboriculture, maraîchage, viticulture, élevages laitiers et viandes, pisciculture, céréaliculture...
 - Avec une population de 1,250 million d'habitants, l'Isère est densément peuplée et dispose ainsi d'un fort bassin de consommation. Son tissu économique développé permet aussi de rassembler des catégories socio-professionnelles avec un pouvoir d'achat supérieur à celui rencontré sur d'autres départements.
- La conjonction des deux situations décrites ci-dessus a conduit de nombreux agriculteurs isérois à se tourner vers la vente directe, garantissant des circuits de distribution mieux maîtrisés et de meilleurs revenus. Les agriculteurs de montagnes, exposés à des conditions de production souvent difficiles, ont tôt fait de chercher des débouchés auprès des consommateurs de l'agglomération grenobloise.
- L'Isère regroupe plus de 20 magasins de producteurs (points de ventes collectifs) organisés collectivement pour la vente directe auprès des consommateurs ; ce qui en fait un des départements de France qui en compte le plus. Ce résultat traduit ce lien de proximité entre l'agriculture du territoire et les consommateurs.



GOVERNANCE

- L'introduction des produits locaux dans les repas des collégiens repose sur un choix de gouvernance fort : proposer aux responsables des cuisines des collèges un approvisionnement local encadré.
- Ce projet renouvelle aussi les relations entretenues entre les fournisseurs et les concepteurs/distributeurs des repas. Il existe un partage d'information permis par une volonté du Département et des responsables de cuisine mutualisée de soutenir l'agriculture locale.

ECHELLE D' ACTIONS

- L'objectif dans les années à venir est de continuer à augmenter les quantités de produits locaux consommés dans les restaurants des collèges du Département, notamment en vue de la généralisation du niveau 2 des certifications Ecocert «En cuisine».
- Le Département a aussi le souhait de développer ce type d'approvisionnement auprès d'autres entités en charge de restauration collective : établissements à caractères sociaux et médico-sociaux (EPHAD, maisons de retraite, établissements d'accueil pour personnes handicapées, Foyers pour l'enfance...) ainsi qu'à la restauration en entreprises et administrations, aux autres publics jeunes (crèches, écoles, lycées, centres de loisir...).
- L'accès à une alimentation de qualité, avec des produits locaux, frais et d'origine connue, fait aussi l'objet d'une action pour l'ensemble des consommateurs isérois, via notamment le Pôle agroalimentaire de l'Isère, qui met en lien producteurs, transformateurs et distributeurs de l'Isère.

Une action particulière est portée pour les publics en situation de pauvreté ou de précarité, par l'opération restaurant « 3 Etoiles solidaires », avec la cuisine du collège Marc Sangnier à Seyssins mise à disposition de la Banque Alimentaire de l'Isère pour préparer des repas avec les denrées périssables collectées (notamment la viande).

VALEURS DÉFENDUES

- L'action des cuisines mutualisées s'articule autour de différents points :
 - soutenir l'agriculture locale avec une juste rémunération des producteurs : passation de marchés publics accessibles aux groupements de producteurs et adaptés à l'offre potentielle de l'agriculture de l'Isère
 - offrir une alimentation de qualité aux convives : introduction de produits bio et locaux, frais, de saison et d'origine connue, dans les repas des collégiens (label Ecocert « En cuisine » pour garantir le suivi des approvisionnements et la gestion durable des cuisines)
 - s'assurer de la satisfaction des convives enquêtes pour connaître leur niveau de satisfaction, avec un objectif de progression notamment pour contribuer à la réduction du gaspillage également.
 - garantir la réduction du gaspillage alimentaire et atteindre le Zéro Déchet : formation deux fois par an des agents des collèges sur le gaspillage alimentaire et sensibilisation des convives (par exemple pesée des déchets). En quelques années, le pourcentage de nourriture gaspillée a presque été divisé par 2, représentant une économie d'environ 1,4 million d'euros pour le Département.
- Le Département souhaite également améliorer la communication quant à ces nouvelles politiques alimentaires. Des moyens de communication sur les caractéristiques des produits proposés ont été mis en place. Les plateformes proposent des animations sur l'alimentation locale à destination des collégiens et une réflexion animée par le Département est ainsi engagée avec les collèges, les agents du Département et des professionnels de la communication pour améliorer les outils adaptés aux collégiens.

Sources

- Cette fiche a été rédigée à partir d'entretiens réalisés avec des représentants des services du Département de l'Isère
- Le label Ecocert En Cuisine vient de souffler sa première bougie [en ligne]
Disponible sur: <http://www.ecocert.fr/1-an-label-en-cuisine> [Consulté le: 11/04/2017]
- Conseil départemental de l'Isère. Menu semaine 10 [en ligne]
Disponible sur: <https://www.isere.fr/sites/default/files/menus-cuisine-mutualisee-la-tour-du-pin.pdf> [Consulté le: 10/04/2017]

Les projets du programme Pour et Sur le Développement Régional (PSDR4 Rhône-Alpes) bénéficient d'un financement de l'INRA, de la Région Auvergne-Rhône-Alpes, de l'Irstea et de l'Union européenne via le FEADER dans le cadre du Partenariat Européen pour l'Innovation (PEI-AGRI).



Plus d'informations sur
le programme PSDR et le projet :

www.psd-r.fr

www.psd-r.fr

<http://www.isara.fr/Recherche/Alimentation/Thematiques/SYAM>