



RESTAURATION COLLECTIVE

**AGISSEZ DANS LES CANTINES,
POUR LES CANTINES ET PAR LES CANTINES !**



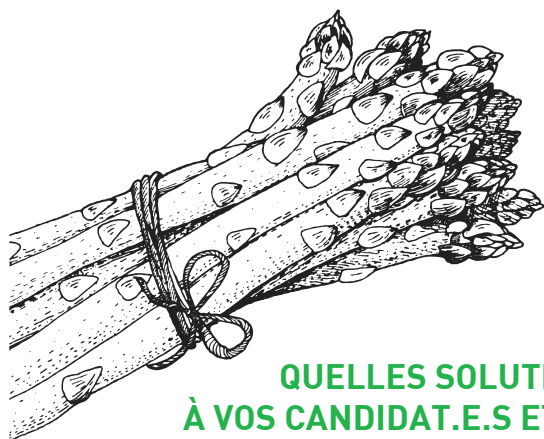
CONTEXTE ET ENJEUX : LA RESTAURATION COLLECTIVE, ET SI ON CHANGEAIT ENFIN LE MENU ?

De la maternelle au lycée en France, 2 enfants sur 3 en moyenne, soit plus de 7 millions d'enfants mangent à la cantine au moins une fois par semaine. Un nombre grandissant de parents se préoccupent de la provenance et de la qualité des aliments qui y sont consommés. Par ses achats en gros volumes, ce marché est taillé sur le modèle de la grande distribution où les filières longues dominent, et ce souvent au détriment de la qualité.

Chaque collectivité est libre de choisir son mode de gestion de la restauration collective : en régie directe ou gestion concédée (sous-traitée à un opérateur privé). Les collectivités gestionnaires de la restauration collective scolaire sont différentes selon l'échelon d'enseignement : les communes s'occupent des cantines des écoles maternelles et primaires, voire des crèches dans certaines villes mais également des EHPAD (Etablissements d'Hébergement pour Personnes Agées Dépendantes).

Choisir un mode de restauration est politique et de plus en plus de collectivités, petites ou grandes développent des modèles plus vertueux. La restauration collective est un levier efficace à l'échelle des territoires pour engager une démarche de réflexion sur les questions agricoles et alimentaires et privilégier les produits sains, respectueux du vivant, issus de filières bio, équitables, locales qui permettent d'établir un lien entre ceux et celles qui cultivent et ceux et celles qui mangent.

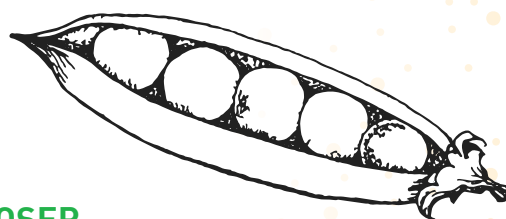
Votée le 30 octobre 2018, la loi Egalim fixe un objectif de 50% de produits de qualité dans la restauration collective, dont 20% de bio, d'ici le 1er janvier 2022. Elle prévoit également d'autres dispositions pour une restauration plus durable : introduction de plats végétariens ou encore interdiction de contenant plastique à usage unique d'ici 2025.



QUELLES SOLUTIONS POUVEZ-VOUS PROPOSER À VOS CANDIDAT.E.S ET ÉLU.E.S LOCAUX ?

POUR FORMER ET SENSIBILISER :

- Former les cuisiniers et le personnel de cantine à l'introduction de produits bio locaux et à la diversification des protéines (voir les sites : repasbio.org et unplusbio.org).
- Former les acheteurs et les gestionnaires impliqués dans la restauration collective aux questions environnementales, sociales, sanitaires de notre alimentation et aux démarches de réduction du gaspillage alimentaire.
- Organiser des ateliers en partenariat avec l'équipe éducative (enseignants, centre de loisirs, éducateurs) sur l'origine et la provenance des aliments consommés par les enfants, sur l'impact environnemental de leur assiette, sur les produits locaux ou d'importation faisant partie de nos habitudes alimentaires (riz, bananes, fruits exotiques, cacao, quinoa etc...), et organiser des visites de fermes où sont cultivés les aliments cuisinés.
- Organiser avec les enfants des pesées d'assiette et le tri sélectif des déchets, pour agir sur le gaspillage alimentaire.
- Co-construire les menus avec les élèves.



POUR RENFORCER LES FILIÈRES ET LES INFRASTRUCTURES :

- Créer une régie agricole municipale (allant d'un potager municipal, à la mise en culture de terres appartenant à la commune) pour approvisionner la restauration collective en fruits et légumes locaux et bio (Voir l'exemple emblématique de Mouans-Sartoux : <https://reporterre.net/La-cantine-bio-de-Mouans-Sartoux-nourrit-bien-eleves-et-paysans>).
- Réintroduire au niveau de la commune ou de l'intercommunalité des cuisines et des ateliers de transformation/légumeries pour préparer les produits achetés localement et approvisionner les cantines
- Soutenir l'installation de producteurs en bio (maraîchers, légumiers, éleveurs, arboriculteurs, céréaliers...), et la structuration et le développement de filières locales (travail de concertation et de mise en relation de différents acteurs).
- Introduire dans les différents cahiers des charges et appels d'offre des marchés publics des critères de qualité environnementale et de bien-être animal.
- Utiliser les outils officiels comme la boîte à outil Localim (<https://agriculture.gouv.fr/localim-la-boite-outils-des-acheteurs-publics-de-restauration-collective>) ou encore le guide pratique du ministère de l'agriculture (https://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/1506-al-gui-restaucoll-bd_0.pdf) pour favoriser les achats locaux et de qualité.
- Créer un Projet Alimentaire Territorial (PAT) donnant une large place aux citoyen.ne.s et aux producteurs dans la définition et le développement des politiques alimentaires.

FAITES UN ÉTAT DES LIEUX DE VOTRE TERRITOIRE EN RÉPONDANT À QUELQUES QUESTIONS

- Quel est actuellement le mode d'approvisionnement des cantines de la commune (cuisine centrale, régie...)?
- Y a-t-il une partie d'alimentation locale / équitable / bio ?
- Est-ce qu'un repas végétarien est déjà mis en place ?
- Y a-t-il déjà une dynamique citoyenne autour de la cantine scolaire sur le territoire ?

LES PARTENAIRES LOCAUX À MOBILISER

- Elus locaux (maires, adjoints et conseillers) et personnels des collectivités
- Groupement des Agriculteurs Biologiques d'Ile-de-France
- Greenpeace
- Représentants de parents d'élèves
- Un Plus Bio

SI VOUS SOUHAITEZ DES CONSEILS SUPPLÉMENTAIRES OU DE L'AIDE POUR STRUCTURER VOTRE ACTION, N'HÉSITÉS À ÉCRIRE À L'ADRESSE SUIVANTE :

municipales2020@amap-idf.org

Ensemble, faisons de ces municipales un succès pour nos champs et nos assiettes !



Ile-de-France

