

# Cantines 100% fait-maison, bio, local

Osons la révolution délicieuse !

Un colloque animé par  
Laure Noualhat



# Restitution de l'expérimentation romainvilloise



Stéphane Dupré

Conseiller municipal de Romainville en charge  
de la démocratie alimentaire



Ludivine Floirac

Responsable du service restauration, Ville de  
Romainville



Jennifer Dirand

Conseillère en restauration collective durable



Joey Enée

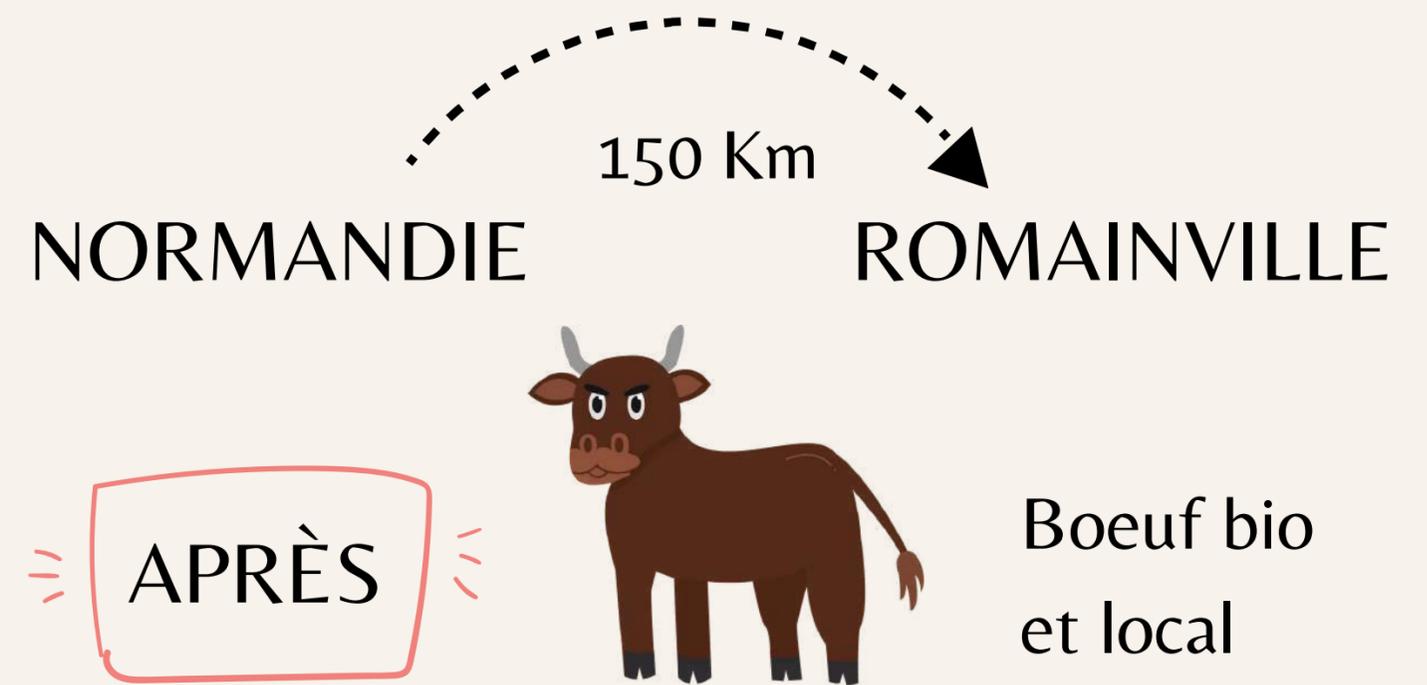
Directeur général de la SCIC Nourrir l'Avenir



Vincent Mercier

Directeur de la Petite enfance et de  
l'Éducation, Ville de Romainville





AVANT



Filets de poulet du Brésil (élevage conventionnel)



Mijoté de sarrasin aux légumes de saison



Fromage blanc coulis de fraises



Taboulé de chou fleur



# PLATS VÉGÉTARIENS



Boulettes de pois chiches

DESSERTS FAITS  
MAISON



Gâteau chocolat maison



Compote maison



Pommes au four maison



AVANT

Beaucoup trop  
de marqueurs de  
l'ultra-  
transformation



## Brandade de morue

[Retourner sur la recette](#)

### Ingrédients :

Eau, morue 30%, flocons de pommes de terre déshydratée (Pomme de terre 99%, émulsifiant : mono et diglycérides d'acide gras, épice : curcuma) 11,5%, jus de cuisson (eau, fumet de poissons (sirop de glucose, lactose, poisson en poudre, arômes, maltodextrine de pomme de terre, épaississants : gomme de guar, plantes aromatiques, poireaux déshydratés, acidifiants : acide citrique, protéines de lait, épices), court bouillon (sel, arômes naturels, sucre, plantes aromatiques, acidifiants : acide acétique, acide citrique, sirop de glucose, épices, tomates déshydratées, carotte déshydratée, antioxydants : acide ascorbique), sel), huile de colza 2,7%, poudre de lait écrémé, huile d'olive 1,7%, crème fraîche, amidon, ail 0,5%, poivre.

[← Retour](#)

[Fermer](#)

## Chipolatas

Chipolatas



[Retourner sur la recette](#)

### Ingrédients :

Viande de porc (76%), gras de porc, eau, conservateurs : E326-E262, sel, sucre : dextrose, épices, légume : betterave, stabilisants : E450-E451, préparations aromatisantes, antioxydants : E300-E316, colorant : E120. ORIGINE DU PORC : FRANCE

[← Retour](#)

[Fermer](#)

## Oeufs durs mayonnaise

Mayonnaise en dosette

[Retourner sur la recette](#)

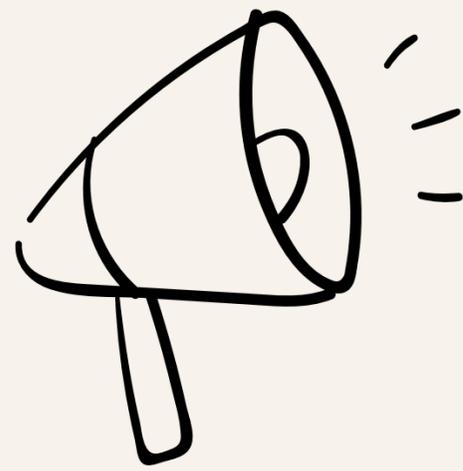
### Ingrédients :

Huile de colza, eau, jaune d'oeuf salé, sirop de glucose-fructose, vinaigre d'alcool, moutarde Dijon (eau, graines de moutarde, vinaigre d'alcool, sel, correcteur d'acidité : E330, conservateur : E224 (sulfites)), sel, amidon modifié, conservateur : E270, stabilisant : E425, acidifiant : E330, épaississant : 412, colorant : E160a, antioxydant : E385, épice, arôme naturel.

[← Retour](#)

[Fermer](#)

APRÈS  
DU FAIT  
MAISON !



# LA MÉTHODOLOGIE SCIC NOURRIR L'AVENIR

## MODULE 1 Diagnostic du site

C'est LA première étape incontournable pour poser un diagnostic complet de votre cuisine : observation de l'organisation et du fonctionnement, analyse des pratiques, des locaux et du matériel et échanges avec les équipes.

### LES OBJECTIFS

- État des lieux des locaux et du matériels
- Analyse du fonctionnement et des pratiques
- Identification des freins et leviers

### DESTINÉ À :

Gestionnaires, décideurs-euses, magasiniers-ères, chefs-fes de cuisine, services (achat, juridique, logistique)

### INTERVENANTE :

Équipe pluridisciplinaire



5  
MAX



1/2  
JOURNÉE

(OU PLUS SELON LA  
TAILLE DES SITES)

### PRESTATIONS



ANALYSE GLOBALE :  
LOCAUX, MATÉRIEL,  
PRATIQUES ET  
FONCTIONNEMENT



PRODUCTION &  
LIVRAISON  
D'UN RAPPORT



## MODULE 2

## Étude de faisabilité du retour en régie

Régie or not régie ? Grâce à une analyse technique et financière, votre collectivité évalue son besoin et peut prendre une décision sur le retour en régie ou sur la mise en œuvre d'une politique ambitieuse pour sa restauration collective.

### LES OBJECTIFS

- Synthétiser l'ensemble des éléments nécessaires à la prise de décision
- Identification des freins et leviers
- Esquisser un plan d'action

### DESTINÉ À :

Élus-es, décideurs-euses, gestionnaires, services (achat, juridique, logistique)

### INTERVENANTE :

Équipe pluridisciplinaire



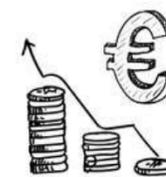
5  
MAX



1  
JOURNÉE

(OU PLUS)

### PRESTATIONS



ANALYSE TECHNIQUE  
ET FINANCIÈRE



PRODUCTION &  
LIVRAISON  
D'UN RAPPORT

### PRÉREQUIS

Faire un  
diagnostic  
du site



2021 = Diagnostic et étude de faisabilité

2022 = accompagnement rédaction des marchés publics, formation initiale, plan alimentaire, menus, immersion

# PARTIE 1 : DIAGNOSTIC - PRÉCONISATIONS



# DIAGNOSTIC DES ÉTABLISSEMENTS

Visites des cuisines de l'ensemble des 13 établissements le 19 février 2021, en binôme cuisinier-consultante

Cet état des lieux doit permettre de déterminer si l'un d'eux est susceptible d'accueillir une cuisine autonome, tout en envisageant :

- Les conditions de cet accueil
- Les besoins en termes de travaux, d'aménagement et d'équipement

Ainsi que nos critères à ce moment (entre autres) :

- Une superficie minimum par rapport au nombre de convives servis
- Si besoin d'aménagement, pas de réduction de la taille des réfectoires si possible
- Un accès aisé et sécurisé pour les livraisons



# CHOIX DE L'ÉTABLISSEMENT ET AMORCE DE L'ÉTUDE

Le groupe scolaire Maryse Bastié, meilleur choix selon nos critères : l'office est grand et en très bon état, bien distribué ; accès piétonnier ; aménagement et travaux nécessaires modérés



Pour la suite, d'autres établissements sont « facilement » aménageables



# ETUDE DE FAISABILITÉ



Il s'agit de définir :

- Le coût au moment M du service de restauration et de son fonctionnement
- L'organisation future à adopter (besoin en personnel/recrutement / évaluation du besoin en formation)
- Les aspects techniques (programmation surfacique pour les travaux et aménagement, dotation en matériel, ventilation mécanique)
- Un plan alimentaire territorial et la stratégie d'approvisionnement nécessaire
- Une projection financière du coût incluant tous ces aspects

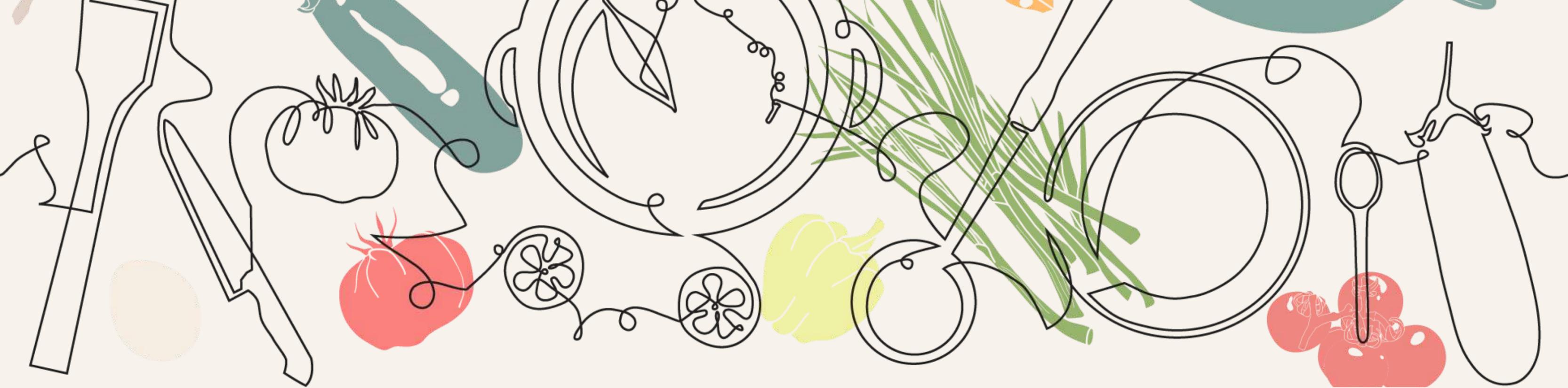




## RESSOURCES HUMAINES ET FINANCIÈRES PRÉCONISÉES

- Profil de poste, nombre de postes (dont création du poste de chef cuisinier), volume horaire de travail (5 ETP nécessaires avec réaménagement horaire), organisation des tâches
- Plan de formation : formation initiale et semaines d'immersion
- Préconisation coûts matières





## ACCOMPAGNEMENT RÉDACTION DES MARCHÉS PUBLICS

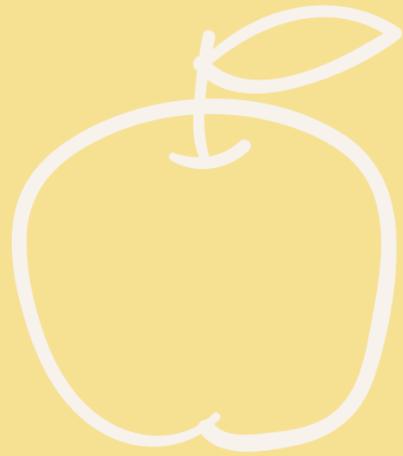
Co-construction des marchés publics avec la municipalité :

- Proposition d'allotissement
- Estimation du montant des lots (permet de définir le type de procédure)
- Rédaction des BPU/DQE, des cadres de réponse techniques
- Évaluation du cahier des charges
- Sourcing des fournisseurs

# FORMATION INITIALE

3 jours de formation aux modules de base cuisine et nutrition, mêlant théorie et pratique :

- Sensibilisation aux grands enjeux de la restauration collective => environnementaux, sanitaires, éducatifs, sociétaux, économiques
- Réglementation - Fondements de l'agriculture biologique
- Politique de santé publique - degré de transformation et de raffinage des aliments - achats responsables - valeurs nutritionnelles des ingrédients bruts bio-locaux et de saison - diversification des sources de protéines - composition des menus
- Découverte des ingrédients de la transition - techniques culinaires spécifiques - modes et justes températures de cuisson - recherche de l'équilibre des saveurs - assaisonnements - pâtisseries maison - grammages - épices



# PLAN ALIMENTAIRE ET MENUS

- Le plan alimentaire de la SCIC Nourrir l'Avenir respecte la réglementation :
  - L'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire (fréquences des plats sur 20 repas consécutifs)
  - La loi EGALIM : 1 repas végétarien par semaine
  - La loi climat et résilience : possibilité d'une option végétarienne quotidienne
  - Cahier des charges Ecocert En Cuisine (critère local)
  - La circulaire de l'écolier : objectifs nutritionnels quotidiens



- Les grammages sont calculés pour couvrir les justes besoins nutritionnels des enfants
- Les menus très colorés et variés présentent une richesse nutritionnelle augmentée (fibres, minéraux, vitamines, antioxydants)
- Les recettes de la SCIC Nourrir l'Avenir sont testées sur le terrain depuis des années et sont appréciées des enfants

## NUTRITION / APPROVISIONNEMENT

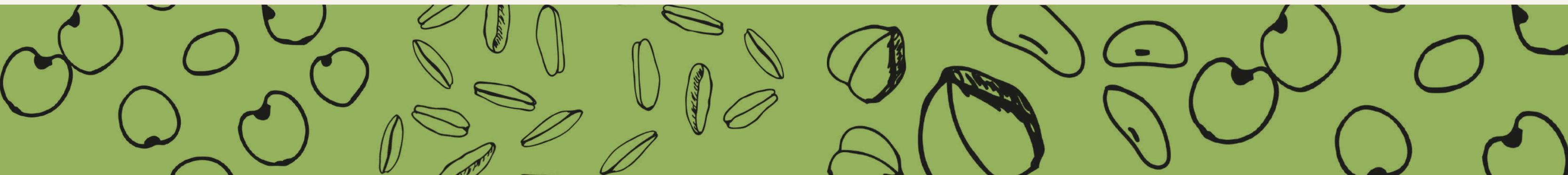


Combien de tonnes de denrées brutes nécessaires à l'élaboration de l'ensemble des repas?

Objectif: définir le budget annuel des denrées alimentaires (produits bruts 100% bio)

Réalisation de plans alimentaires respectant la réglementation et les apports nutritionnels, mais aussi le concept d'alimentation durable, dans le respect des saisons et de la biodiversité.

Cuisine alternative qui respecte le ratio végétal/animal favorable à la transition alimentaire.



# PARTIE 2 : MISE EN OEUVRE



# DÉFINITION DU PROJET DE RESTAURATION ET DES OBJECTIFS

- ✓ Travail à partir de denrées brutes écolabellisées (AB / pêche durable / MSC)
- ✓ Approvisionnement en circuit court en appui sur des producteurs locaux, TPE, PME et coopératives
- ✓ Objectif de coût
- ✓ Lien direct entre personnels de cuisine et convives
- ✓ Service à table qui améliore les conditions de restauration
- ✓ Liaison entre les équipes enseignantes et le projet de restauration
- ✓ Choix d'un référentiel qualité fondé sur le niveau le plus élevé de la certification « Ecocert en cuisine »

ETUDES – MARCHÉS DE MAÎTRISE D'ŒUVRE, DE TRAVAUX ET DE FOURNITURES DES ÉQUIPEMENTS



## STRATÉGIE RESSOURCES HUMAINES PLAÇANT LES ÉQUIPES AU CŒUR DU PROJET

- ✓ Anticipation des recrutements
- ✓ Reconversion de personnels des offices en liaison froide
- ✓ Recrutement de salariés en insertion pour renforcer l'accompagnement à table des enfants
- ✓ Construction d'un plan formation

## CONSTRUCTION D'UNE CULTURE D'ACHAT PUBLIC DE DENRÉES ALIMENTAIRES ÉCOLABELLISÉES ET EN CIRCUIT COURT

## EN AMONT DU PROJET

- ✓ Formation / sensibilisation
- ✓ Première semaine d'immersion en amont de l'ouverture
- ✓ Deuxième semaine d'immersion lors de la première semaine de fonctionnement (janvier 2023)



## DEPUIS L'OUVERTURE

- ✓ Poursuite de la formation de l'équipe de cuisine
- ✓ Mise en place de formations à destination des équipes d'animation et d'ATSEM

# APPROVISIONNEMENT – CONSTRUCTION D’UNE STRATÉGIE D’ACHAT PUBLIC

Premier accord-cadre de lancement attribué à des TPE / PME et coopératives

Lot	Nature	Titulaire
Lot 1	Viandes fraîches (hors volaille) et charcuterie	EEARL des Capucines
Lot 2	Volaille et œufs	EEARL des Capucines
Lot 3	Crèmerie : beurre, fromage, yaourt, lait et œufs	Coopérative bio IdF
Lot 4	Épicerie salée et épicerie sucrée	Coopérative bio IdF
Lot 5	Légumes frais	Coopérative bio IdF
Lot 6	Fruits (hors fruits exotiques)	Dynamis
Lot 7	Pain et viennoiserie traditionnelle	Ganix
Lot 8	Produits de la mer	LECA Marée

## À VENIR

Phase de sourcing intensif pour relancer nouvel accord-cadre multi-attributaire en circuit court à compter du 1er janvier 2024

- ✓ Assemblée générale du groupement des agriculteurs bio d’Ile-de-France
- ✓ Salon de l’agriculture
- ✓ PAT du Département de Seine-Saint-Denis
- ✓ Appui sur la Métropole du Grand Paris et le GAB Ile-de-France

## APPROVISIONNEMENT

- ✓ 100% écolabellisé (Agriculture Biologique / pêche durable/ MSC)
- ✓ Produits hors circuit court (sucre, chocolat...) labellisés commerce équitable
- ✓ Produits d'entretien 100% écolabellisés - limitation en nombre et réduction des volumes par la mise en place d'un nettoyage / désinfection par vapeur haute-pression

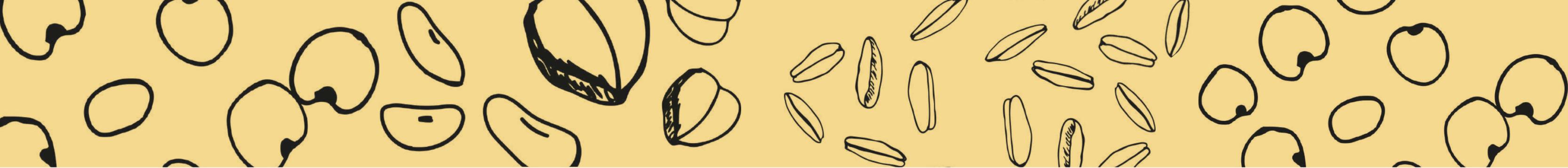
## ELABORATION DES MENUS

- ✓ Par le chef de cuisine avec relecture d'une diététicienne
- ✓ Plats 100 % « faits maison » produits à partir de denrées brutes
- ✓ Plan alimentaire proposé par la SCIC Nourrir l'avenir garantissant le respect de la saisonnalité et d'approvisionnement à proximité immédiate de l'Ile-de-France
- ✓ Un menu végétarien hebdomadaire avec alternative végétarienne quotidienne proposée

## LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE AU CŒUR DU PROJET

- ✓ Réemploi systématique des excédents de cuisine
- ✓ Service à table qui améliore les conditions de restauration
- ✓ Sensibilisation des enfants
- ✓ Retraitement de l'ensemble des excédents en circuit de compost ou de méthanisation





De nombreuses animations pédagogiques à destination des enfants au sein de l'accueil de loisirs mercredis et des temps méridiens, notamment en lien avec les fournisseurs retenus

## ENGAGEMENT FORT DES ÉQUIPES D'ADULTES ACCOMPAGNANT LES ENFANTS À TABLE (équipes d'ATSEM et d'animation)

- ✓ co-construction avec les équipes d'un référentiel qualité pour les accueils de loisirs des temps méridiens
- ✓ plan formation développé à leur attention autour des enjeux de l'alimentation et du plaisir à table

Etude d'impact dans le cadre d'un programme de recherche sur l'éducation à l'alimentation copiloté par Agro Paris-Tech et Paris XIII : Modalitea

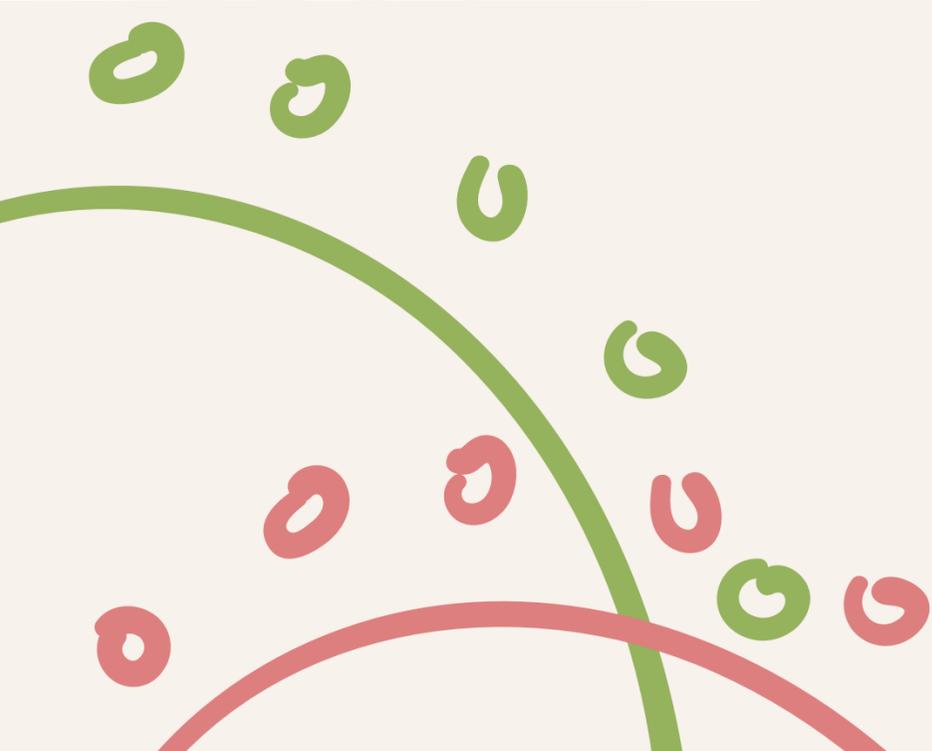
# IMMERSION



- Présence d'un binôme de formateurs (cuisine-diététique) pendant une semaine, répétée 1 fois à 1 saison différente en situation de production réelle
- Un travail en amont permet de vérifier la présence des ingrédients (bonnes huiles vierges extra, épices de qualité, légumineuses brutes, céréales variées...), de passer les commandes et de concevoir des menus sains et économiques (recettes anti-gaspi et maîtrise des coûts)
- Pendant l'immersion, les formateurs aident à la résolution des problèmes, accompagnent l'organisation du travail et la gestion des stocks, approfondissent la formation en nutrition et en techniques culinaires, travaillent sur le goût et la présentation des plats.
- L'accompagnement des mangeurs est un axe crucial à la réussite du projet.
- Valorisation des métiers (producteurs, cuisiniers) - éducation des enfants - plaisir à table - projet d'établissement autour de la cuisine



## PARTIE 3 : BILAN



# PREMIERS ENSEIGNEMENTS À 14 SEMAINES DE FONCTIONNEMENT - COÛTS

Coûts unitaires constatés inférieurs aux objectifs et à ceux observés en liaison froide

Coût unitaire pour 51.800 repas produits		SPESCO			Remarques
		Liaison froide 2019	Coûts d'objectif expérimentation	Coûts constatés (1)	
Achats et stocks - comptes 60	Vaisselle, petit matériel et produits d'entretien	0,091 €	0,191 €	0,191 €	Petit équip. cuisine sup. et produits spécifiques HACCP supplémentaires dont serviettes
	Achats de denrées	- €	2,250 €	1,940 €	
Services extérieurs - comptes 61	Maintenances équipement	0,046 €	0,058 €	0,058 €	coût projeté à compter 2025 - équipements actuellement sous garanties de deux ans
	Achats repas SPESCO	4,120 €	- €		
	Analyses biologiques	0,024 €	0,029 €	0,029 €	
	Diététicienne et progiciel	- €	0,125 €	0,125 €	
Autres charges - comptes 65	Cotisation SPESCO (1% des achats N-2)	0,041 €			1 % des achats de repas
Charges de personnel- chp 12	Personnel de restauration	2,895 €	3,309 €	3,309 €	dont absentéisme 15% et frais de formation personnel insertion
Amortissements	Dotations annuelles aux amortissements	0,157 €	0,752 €	0,752 €	Amortissement création office - 290.000 € / 10 ans + 10k € annuels constants de fonds de roulement
<b>Prix de revient par repas</b>		<b>7,374 €</b>	<b>6,714 €</b>	<b>6,404 €</b>	

Economie nette de 0,969 € par repas comparativement aux coûts observés au sein des offices en liaison froide

	Par repas		Par an	
<b>Résultat brut (hors amortissements) par repas</b>	-	1,879 €	-	97 315 €
<b>Résultat net (dont amortissements) par repas</b>	-	0,969 €	-	50 212 €

# PREMIERS ENSEIGNEMENTS À QUATRE MOIS DE FONCTIONNEMENT

## Plaisir en cuisine et à table

- Plaisir, motivation et fierté des équipes de cuisine comparativement aux offices en liaison froide ✓ Satisfaction des enfants et des familles
- Motivation des équipes d'animation et d'ATSEM dans le projet

## Gaspillage alimentaire

- Diminution significative du gaspillage dans l'assiette
  - 35 à 50 grammes par repas servi à Bastié
  - 95 à 120 grammes par repas servi au sein des offices en liaison froide

## Obtention du niveau "Excellence" de la certification Ecocert en cuisine

## Coût d'objectif

- Coût cible inférieur à 2,25 € TTC par repas et 1 € TTC par goûter respecté
  - Coûts consolidés à 14 semaines de fonctionnement :
    - Coût matière repas : 1,94 €
    - Coût matière goûters : 0,64 €



# Table ronde 1 | De l'expérimentation à l'essaimage : tous concernés, tous mobilisés !



Isabelle Bretegnier

Diététicienne, formatrice, présidente de la SCIC Nourrir l'Avenir, cofondatrice de Pas d'Usine, On Cuisine !



Véronique Chable

Chercheuse à Inrae, spécialisée dans les semences paysannes et l'agriculture paysanne, co-autrice de La Graine de mon Assiette (Éditions Apogée, 2020)



Jean-Marc Mouillac

Cuisinier du département de la Dordogne, formateur à la cuisine scolaire Maryse Bastié et co-fondateur du collectif Les Pieds dans le Plat



Serge Added

Philosophe, co-auteur de Plat de résistance: soigner les cantines pour réparer le monde (Éditions Apogée, 2023)



# Table ronde 2 | Des révolutions locales à la transformation systémique : la volonté politique passe à table



Audrey Pulvar

Adjointe à la Maire de Paris en charge de l'alimentation durable, de l'agriculture et des circuits courts



Aurélie Trouvé

Députée de la 9ème circonscription de Seine-Saint-Denis



Cécile Jallet

Directrice générale adjointe du Conseil départemental de Dordogne



François Dechy

Maire de Romainville



# Conclusion par le grand témoin



## Olivier Roellinger

Chef triplement étoilé, administrateur de la SCIC Nourrir l'Avenir et parrain du collectif Les Pieds dans le Plat

