

**La Haute Qualité Alimentaire en restauration collective :  
quels défis, quel avenir ?**

*Samedi 4 juillet 2009  
Matin-Séance plénière*

- **Introduction par Jean Lhéritier (président Slow Food France)**

SF est capable d'amener une analyse compétente.

Celle-ci correspond au « bien manger » : partout où l'on mange, Slow Food France peut apporter « une âme dans les assiettes ».

Celle-ci peut se résumer dans la capacité slowfoodienne à raconter et mettre en valeur les différentes facettes d'un produit : comment il a été produit, par qui, comment le déguster... bref, tout ces choses qui font apprécier le produit, lui donne une dimension supplémentaire que celle de la simple « nourriture pour remplir son ventre » ; cette fonction reste, bien évidemment, un besoin élémentaire que Slow Food en France se propose de satisfaire, de la façon la plus ample possible...



- **Lucien Biolatto (administrateur Slow Food France, en charge de la restauration collective) :**

La restauration collective (RC) est un ENJEUX CONSIDERABLE. Elle relève de champs aussi bien, financiers, sociaux et éducatifs qu'agricoles, sanitaires voire architecturaux : les enfants, les étudiants, les salariés de diverses structures, les pensionnaires de maisons de retraite ou de foyers de différents types, les hospitalisés, les prisonniers...

La RC recoupe deux réalités bien distinctes :

- La cuisine en autogestion (de plus en plus rare mais encore existante dans certains collèges et lycées).

- Celle préparée par un organisme externe (type Sodexo et bien d'autres.)

Le constat est le suivant : les situations sont diverses, selon l'endroit et le type de personnes à servir...

Néanmoins, une chose est commune à toutes : elle concerne les contraintes (normes diététiques, réglementations sanitaires, limitations des coûts, attractivité suffisante ...).



- **Dominique Valadier, chef :**

**1-** Il est certain que la qualité de l'alimentation a un impact sur l'état général de celui qui en bénéficie : à titre d'exemple (pris dans le milieu scolaire) le lien entre alimentation et réussite à l'école est facilement observable : le fait de savoir qu'ils auront un bon repas à midi compte dans la motivation des enfants pour se rendre et travailler à l'école.

**2-** le mot cantine doit changer en restaurant scolaire.

Il est entendu que les parents paient le plat de l'enfant, ce qui est dans son assiette. En revanche, il est moins connu que leur contribution (environ 25%) participe aussi au salaire du cuisinier, à l'amortissement du matériel ... bref, comme pour restaurant...

**LB :** La restauration scolaire est-elle un lieu de vie ?

- **DV :** Oui, la restauration scolaire correspond au « manger ensemble » ; en cela, elle relève, également, de la convivialité.

De plus, la dimension de choix est importante. Les enfants savent faire des choix : ils ont un réflexe primaire de se nourrir dans la mesure juste, sans la nécessité de bouffer énormément (contrairement aux adultes).

**LB :** Et les déchets ?

**AP** : Les gens n'ont pas suffisamment conscience de leur coût, qui est, tout simplement... celui de la nourriture. D'où l'importance de la respecter.

(Expérience réalisée : usage de la nourriture jetée la veille a représentée jusqu'à 25% du repas du lendemain !)

Une solution pédagogique est de demander aux enfants leurs propres déchets. Même s'ils cachent des choses, au moins : ils en ont conscience.

Questions sur lesquelles réfléchir :

0 - le BIO : les enfants comprennent-ils le sens de cette démarche ?

1- Les quantités dans les assiettes : les portions doivent être bien pensées. Servir au dessous des quantités « normales » est une façon intelligente de faire en sorte qu'ils prennent conscience de ce qu'ils apprécient (en redemandant tel plat plutôt que tel autre font qu'ils prennent conscience de leur goût par rapport à ce qui leur est servi, qu'ils deviennent « acteurs », en quelque sorte... C'est aussi une façon de les faire participer à la diminution des déchets).

2- Les dégustations (tenter, goûter) : il est bien d'en organiser afin de favoriser « leur esprit de découverte ».

3- L'amplitude du choix : en termes d'inter-culturalité, il n'y a pas mieux ! En revanche, quelle est sa pertinence, en termes de déchets ? Ou plus, exactement, comment la rendre pertinente, sous cet angle ?

4-La transformation d'un produit : bien évidemment, elle est extrêmement importante ; elle pose la « question du savoir-préparer » ! Le « fait-maison » coûte moins cher (20 centimes pour une tarte tatin)

5-L'organisation alimentaire : Elle est relative à la question de l'équilibre des menus, de la répartition et de l'alternance des aliments entre eux (crudités, viande, poisson, etc.)

6-L'approvisionnement : En fonction de ce que l'établissement a prévu, la liberté des cuisiniers est plus ou moins grande.

Si la filière est courte, le coût du produit est moindre et, à priori, ses qualités gustatives et nutritives sont renforcées... Il ne reste « plus qu'à » bien le préparer !

Coté sanitaire : Il n'y a pas trop d'inquiétudes à avoir.

Contrairement au risque de double congélation, le produit frais n'en présente pas. Mais, cela exige du professionnalisme (maximum de travail généré par une méthodologie, précisément stipulée, pour un minimum de risques).

PROPOSITIONS :

-(dé)montrer : un bon repas bio peut ne pas coûter cher (6 euro30 est possible).

- instaurer le principe des tickets resto pour les enfants.

- écrire ce qui est fait, dans un but de sécurité alimentaire maximale.

- diffuser le slogan « FORMATION ET INFORMATION » après cette Université d'été

Action 1 :

FORMATION de base pour cuisiniers, personnel travaillant dans les cuisines, parents, enseignants...

Action 2 :

INFORMATION : sur les interventions proposées dans les écoles ou lycées pour raconter les projets de formation mis ou a mettre en place

---

*Après-midi – Séance plénière*

**Intervention de Claude Garcera, foyer de Jeunes Travailleurs (Association 1901) dont :**

- la mission est de nourrir et loger les jeunes,
- la volonté est de proposer un projet de société,
- la volonté est d'encourager un brassage de populations, une mixité dans l'effectif des adhérents au restaurant.

Constat : Dans un contexte de crise économique, il y a plus de demande d'un accompagnement pour l'habitat et l'alimentation :

- manque d'éducation alimentaire chez les jeunes d'aujourd'hui, individualisation de la société ont contribué au développement des mauvaises habitudes alimentaires
- l'importance d'une cuisine partagée pour y remédier.



**Intervention de Cédric Dubost, responsable de la cuisine centrale de Bègles (18 personnes sur le site)**

Les caractéristiques de la RC dans cette ville sont :

- la conversion au bio et à la HQA a commencé, dès 2002.
- la reconstruction de la cuisine correspondant aux agréments européens est un choix politique.
- l'approche en bio est global (inclus des pratiques durables)

- l'accent est mis sur le « travailler avec les matières premières brutes », notamment la viande.
- l'offre quotidienne est à 50-60% en bio (la viande n'est pas bio mais labellisée)
- le bio représente un surcoût difficile dans le budget de la ville (le repas est facturé 1,74<sup>e</sup> aux élèves)

L'approvisionnement présente des difficultés car :

- manque d'autonomie dans la région (Aquitaine)
- danger d'un accroissement d'intérêt de la part des centrales d'achat pour ce marché
- problème d'un approvisionnement éthique

- législation issue du Grenelle est adressée aux grands groupes alimentaires, pour leur donner plus d'accès à ce type de marché

- érosion de la vocation a joué un rôle dans la dégradation de la qualité alimentaire en restauration collective

Le rôle de SF est de susciter l'intérêt pour l'artisanat agricole, d'aider les producteurs à trouver de la dignité dans leur travail. Bref, une valorisation.

L'important est d'exercer une pression sur les instances politiques pour améliorer la qualité des repas, servis dans des restaurants collectifs.

---

***Intervention (sur la sensation et le plaisir dans la RC) de Jean-Pierre Corbeau, professeur de sociologie à l'Université de Toulouse***

Dans un effort contre le « tout nutritionnel », l'ADGAL a créé un groupe de réflexion (Travail sur le Goût).

-fin décembre, un avis afin que le PNNS tienne compte des dimensions culturelles des aliments

La thématique de la restauration collective permet de faire la synthèse entre toutes les contradictions propres au comportement alimentaire, comme la distinction entre sensation et plaisir.

-sensation = univers produit, ce qu'on met en bouche, qui s'adresse à un mangeur isolé, cela renvoie à l'individu et une offre alimentaire individualisée

-plaisir = repose sur 4 composants :

\*saveur (sensation, qualités organoleptiques) ;

\*filiation symbolique, le moyen d'affirmer une identité culturelle ;

\*le partage, sans lequel il n'y a pas de plaisir alimentaire, moment d'échange pour s'approprier l'aliment,

\*l'appropriation de l'aliment, donc : le fait de passer par les circuits courts, de se charger de l'action qui entoure la préparation culinaire

L'éducation sensorielle est importante; il faut apprendre aux enfants comment goûter et ne pas se faire piéger par la sensation.

Il est aussi, important de veiller à la non-cristallisation d'un produit (qui serait le bon produit) : dimension immatérielle des produits, ne pas enfermer les produits dans un musée

-nécessité de dynamiser les sentinelles

-renvoyer en avant l'identité culturelle des produits.



*Groupes de travail de dimanche 5 juillet 2009*

**1- Introduction de John Porter :**

- 10% des achats des cuisiniers peuvent être faits au-delà du marché normal et des réseaux d'approvisionnement habituels.
  - Grenelle de l'Environnement ont arrêté: 20% de BIO dans les cantines
  - Surface en BIO en France est seulement 2%=manque de produits BIO
  - Discours nutritionnels ont la parte belle.
  - Mise en réseau des expériences des conviviums
  - Proposition de charte: elle sera un outil pour le projet de Slow Food International: présentation d'une charte au niveau européen
  - EX : Projet d'utilisation de la sentinelle de la poule gasconne dans les lycées et les collèges dans le département des Hautes Pyrénées.
- 

**1-SYNTHESE ATELIER « POSITIONNEMENT DE SLOW FOOD FRANCE EN RESTAURATION COLLECTIVE »**

**Frédéric Gana (administrateur SFF)**

**Objectif de l'atelier :** définir les bases du positionnement de Slow Food France en matière de restauration collective de qualité.

*Tout le monde ne peut prétendre à l'excellence, mais tout le monde peut prétendre à la cohérence. C'est cette cohérence depuis la production jusqu'à la consommation que SFF entend accompagner, sortant ici de sa plateforme historique souvent jugée « élitiste » pour s'ouvrir à l'amélioration de l'alimentation du quotidien, celle qui forme et structure les individus et influence les pratiques agricoles, les paysages et les savoir-faire.*

**CONTEXTE**

La majeure partie des acteurs associatifs traitant actuellement de la restauration collective de qualité ont un discours largement orienté sur la fourniture de produits alimentaires issus de l'agriculture biologique, parfois complété d'une démarche d'approvisionnement local permettant de réduire le transport des aliments et de dynamiser l'économie locale.

On citera parmi les acteurs les plus connus :

Les CIVAM (Centres d'Initiatives et de Valorisation de l'Agriculture et du Milieu rural) – fédération d'associations régionales et départementales à l'origine de nombreuses innovations en milieu rural.

La FNAB (Fédération Nationale d'Agriculture Biologique) – répartie en groupes locaux régionaux ou départementaux.

Certains groupes locaux comme le CIVAM BIO du Gard ou bien encore BIO de Provence ont fait depuis de nombreuses années un important travail sur la

question de la restauration collective bio. Leur localisation dans le sud-est de la France, importante région maraîchère et fruitière grâce à un climat privilégié, facilite des approvisionnements en légumes bio pour les collectivités. Dans la plupart des autres régions de France, c'est souvent plus compliqué.

Un Plus Bio – association de développement de la restauration collective biologique.

## **POSITIONNEMENT DE SLOW FOOD FRANCE**

La plateforme de Slow Food a ceci de particulier que les membres de l'association ont pour point commun le plaisir de la nourriture. Ce plaisir s'exprime aujourd'hui par la convivialité, une reconnaissance des qualités organoleptiques des produits ainsi que par une co-responsabilité avec l'amont de la chaîne alimentaire dans ses dimensions environnementales, sociales, économiques et culturelles. Cette approche culturelle de l'alimentation dépasse les limites d'un quelconque label pour embrasser la réalité plus large de l'acte alimentaire « global ».

## **UNE DEMARCHE DE PROGRES**

Le contexte particulier de l'agriculture française inhibe le développement d'une agriculture biologique et la contraint dans un marché de niche. On observe ainsi des régions dont seulement 0,4% de la surface agricole utile est cultivée en bio (Haute-Normandie), 2% au niveau national. La demande étant largement supérieure à l'offre, les produits biologiques sont transportés sur de grandes distances et produits dans des pays dont les cahiers des charges et les modes de certification sont inférieurs à ceux existants en France. Par ailleurs, nombre de producteurs et artisans qui font un travail de qualité et possède un savoir-faire original ne sont pas labellisés.

Pour ces différentes raisons, il apparaît plus pertinent pour Slow Food France, compte tenu de la transversalité de son approche, de privilégier et de soutenir une agriculture et un artisanat de qualité et de territoire / terroir dont la bio fait partie mais ne serait pas exclusive. Il s'agit à la fois de stimuler l'économie locale et d'agir comme un catalyseur permettant d'accompagner par une démarche de progrès et de concertation les différents acteurs du territoire concernés par l'agriculture et l'alimentation, Différents outils peuvent être mis en place à l'instar des Défis Ruraux de Normandie :

Une commission d'éthique avec des représentants des différents groupes concernés par la restauration collective (élus, parents d'élèves, producteurs, personnels de cuisine, etc.). L'intérêt est de pouvoir initier des cercles vertueux et des relations gagnants/gagnants entre les différents acteurs, le tout dans une démarche de progrès visant une qualité toujours supérieure dont les modalités feraient consensus à chaque étape. Dans cette réflexion dynamique, un cahier des charges modeste pourrait être défini, évitant les pires excès, et ouvrant la voie vers une démarche de qualité concertée et progressive par paliers. Les CIVAM, par leur expertise technique en la matière, pourrait assurer les diagnostics agricoles dans les fermes.

## **DEMARCHE PEDAGOGIQUE**

La plateforme de Slow Food place l'organisation comme un acteur important en matière de pédagogie. C'est une complémentarité qui doit être mise en avant dans le cadre des partenariats que SF sera amené à développer. L'expérience de l'association va des jardins-écoles aux ateliers du goût, en passant par les visites chez les producteurs et les animations culinaires.

## **LE RESEAU**

Un des atouts majeurs de SF est le réseau que composent ses membres, producteurs, artisans, cuisiniers, universitaires, consommateurs, tous gourmands. Ce réseau partant du plus local à l'international est une importante base de ressources, de compétences, et d'actions diversifiées. La valorisation de ce réseau par des outils adaptés est une priorité du positionnement de SF.

## **VISION GLOBALE**

La transversalité de la plateforme SF est un élément qui distingue notre organisation du reste des acteurs qui sont pour l'essentiel en prise à une thématique précise. Cette ouverture nous permet d'entrer en relation avec un nombre d'acteurs important et diversifié et d'être un carrefour concernant toutes les thématiques alimentaires et agricoles de qualité. Le positionnement de SF est d'être un mouvement permettant la concertation entre acteurs et la conciliation des pratiques sur des territoires donnés.

## **2. NIVEAUX D'ACTION – Plan d'action national et action locale**

Notre image est très positive auprès des institutionnels, moins auprès du grand public et des acteurs de terrain. Un effort de communication doit être entrepris (conjointement au développement des outils « réseau ») afin de réduire ce déficit de reconnaissance et d'entretenir nos relations institutionnelles avec les régions qui sont pour SFF le niveau de dialogue le plus pertinent. SF France poursuivra ses relations de partenariats avec les régions en intégrant dans ses propositions d'intervention la restauration collective HQA. Les convivioms se saisiront des ressources et opportunités de leur territoire pour envisager des plans d'action adaptés aux contextes locaux.

## **PREALABLE A TOUTE DEMARCHE**

La première étape de toute démarche en direction de la restauration collective est de réaliser un travail d'identification de ce que font les autres acteurs sur le territoire du convivium, d'identifier ses propres ressources (compétences en interne, producteurs et artisans de qualité, etc.), et de s'insérer dans le tissu existant. Des fiches méthodologiques sont à formaliser afin de faciliter cette démarche d'inventaire (déjà largement entreprise par certains convivioms). Il s'agira ensuite de « mettre en musique » les ressources du territoire.

## **CONCENTRATION DE L'ACTION**

Les demandes émises par les collectivités qui cherchent à améliorer la qualité alimentaire en restauration collective sont très nombreuses. Afin de ne pas être submergé, il s'agit de bien cerner les objectifs poursuivis et les moyens à mettre en œuvre afin de ne pas se perdre dans les multiples opportunités.



## 2- Atelier "Charte pour une HQA en restauration collective":

- Est-ce que c'est légitime que SFF présente une charte aux élus ?
  - **Raphaël Paya (administrateur SFF)**: élargir l'appel pour plus de qualité, approche transversale et globale de l'alimentation qu'on augmente l'implication de SFF.
  - Cahiers de charges localement
  - **Lucien Biolatto (administrateur SFF)** : question de la légitimité ne se pose pas
  - **Lars Eriksen (Président Bituriges Vivisques)**: concrètement, engagement des politiques est concret même si ils ne sont pas été élus
  - CG: Engagement sociale et économique aussi. Il faut d'abord analyser le local. Deux, il faut un engagement réciproque pour accompagnement de la démarche. Participation des habitants que soit active
  - **Cedric Dubost (Adjoint au Maire de la ville de Bègles)**: représentation des citoyens. ATTENTION: ne pas rentrer dans le fonctionnement politique, accompagnement à la charte. Niveau d'expertise de SFF: élus sont très demandeurs parce que n'ont pas les compétences.
  - **Stéphane Merceron (Président d'Euro Gusto)**: explication de la charte: première partie avec le 5 points de l'appel aux élus, puis partie liée aux engagements avec période de mise en place, qui prennent+ en considération le temps décisionnels

- CD: temporalité de longue date
- **Jean Lhéritier (Président SFF)**: force incitative: p.e. dans la location de terrains pour l'agriculture et donc l'approvisionnement.
- CD: qq ch de générale et puis qq ch de local en fonction de ce qui est la situation locale
- SM: au niveau national c'est la mise en réseau...mimétisme! Création d'un club qui facilite la mise en réseau les communes, les mairies, etc.
- CD: travailler en réseau, aider la formation des filières de producteurs et la formation des élus, qq ch qui centralise et qui puisse fournir des ex.
- SM: formation légère pour les élus mais avec les éléments de base, temps fort sera EG: la deuxième partie de la charte sera locale et adaptée aux besoins du local.
- PARTICIPANTE: formation très import. La qualité de la vie doit être promue par la collectivité territoriale. Attention à la formation du personnel. Il faut une formation continue et pas des interventions ponctuelles donc rejet d'une formation une h par mois.
- LB: les cuisiniers ont oublié leur métier.
- CG: gouvernance, il est aux élus de mettre en œuvre la charte
- SM: à qui s'adressera la charte? Démarche HOA, CG s'engagent et puis chacun a une partie personnelle.
- CD: elle doit s'adresser aux décideurs, fonctionnaires et service publics: il faut s'engager pour une récession des grandes entreprises de restauration collective.
- PROPOSITION DE CHARTE: pas en deux partie, unique partie avec en gros la partie nationale et puis donner, en petit, échéances, quantités et chiffres qui décrivent l'action au niveau local. Donc déclinaison locale avec socle national.
- RP: gros travail en amont. Donc connaissance très précise du territoire. Implication forte des Cvs pour qu'ils puissent repérer les acteurs pour après aller voir les collectivités et avoir des données très précis.
- LB: ATTENTION on doit trouver les contacts auprès des collectivités.
- SM: TRANSPARENCE de collectivités une fois par an. D'autres ch sont plus simple à vérifier.
- CD : convention avec les associations, convention territoriale pour la HOA avec contrepartie SFF, engagement territorial.
- SM : en capacité de s'appuyer sur des docs déjà existants, on devrait essayer d'être présents dans le contrat de projet
- Indiquer la contrepartie de SFF, question débattu par l'autre groupe de travail.
- SM : doit avoir une forme familière comme la convention cadre qui leur parle en termes de doc.
- JL : enrichir la charte avec un site qui explique mieux, plus références des circulaires institutionnelles...

#### RESTITUTION FINALE:

- **Frédéric Gana (administrateur SFF, premier groupe de travail)** : identifier ce qui font les autres, plateforme très transversale, plateforme

de convergence donc on devient des catalyseurs, pour permettre nouveau mode de mise ne réseau.

- Qualité attendue : on n'a pas défini contenu, mode agricole, agriculture de territoire, relocalisation de l'économie et qui va dans le sens de l'économie de territoire
- Ligne de force 1: relations qu'on entretien avec les cuisiniers : information et formation au personnel. Déficit actuel. Il faut une meilleure compréhension de ce qui sont les normes Heccp, identifier personnes ressources. Astuces... pour remotiver les chefs etc.
- Ligne de force 2 : réseau communautés locales qui agissent sur le territoire de manière pérenne. Valoriser qualité de travail. Créer réseau et valoriser qualité des différents acteurs :
- MOYENS : projet en cours de réflexion : formation, vision transversale, projet de site internet qui devienne plateforme, ce projet intègre tout nos besoins, projet qui a été. CADRER LES OBJECTIFS : ne pas se noyer sous les sollicitations.
- **Lucien Biolatto (administrateur SFF, 2<sup>ème</sup> groupe)** : idée : quelle charte ? trois docs, doc ancien « appel aux élus » intentions générales et pas pragmatiques, doc de John plus opérationnel, doc de Dominique Valadier plus technique donc on ne l'a pas utilisé.
- RESULTAT : proposition d'établir une charte de HOA avec une position de SFF, grosso modo appel aux élus, et une CONVENTION TERR qui permettra de rentrer en contact avec les décideurs aux niveaux nationaux.
- Apport des conviviiums
- CONTREPARTIES que SFF peut obtenir.
- RP : appel première base mais trop léger, donc la base de la Charte sera le doc de John et puis il y aura une convention territoriale avec spécificités locales avec travail local des CVs pour repérage, discussion avec collectivités et acteurs politiques, ne pas fixer des taux ou des chiffres dans l'absolu mais faire évoluer la situation.
- Au plus tard le 15 sept le siège établi le doc qui sera envoyé aux CVS et aux représentants des collectivités et des associations des parents des élèves, mais dans un premier temps elle sera diffusée qu'aux personnes contacts de SFF.
- Deuxième étape : EG, présentation de la charte officielle et diffusion auprès des associations et au réseau.
- Réflexion à l'AG prochaine.
- CD : doc pratique, donc il faut fournir des données techniques.

\*

JL : CONCLUSION : réseau de SFF est une arme, idée qu'au niveau mondial notre approche est **penser global et agir local**.

TERRA MADRE DAY du 10 décembre 2009 : devra être autour du **manger local**.