



VERS UNE ALIMENTATION DURABLE DANS LES CANTINES SCOLAIRES

Quelques pistes d'actions concrètes dans les cantines Pour une maîtrise du budget « alimentation durable »:

Maîtrise du budget :

Les produits de qualité, bio et siqo sont sensiblement plus chers que leur équivalents « conventionnels ». Cette différence de prix s'explique principalement par des modes de production plus complexes, des rendements moindres et donc des coûts de production plus élevés. Il en va de la juste rémunération des producteurs. Il convient donc d'être particulièrement vigilant pour ne pas faire exploser le budget denrées. Il n'existe pas de méthode unique et universelle permettant la limitation des surcoûts liés aux denrées de qualité. Néanmoins, plusieurs leviers et actions permettent de réduire considérablement ces surcoûts.

1 : La lutte contre le gaspillage alimentaire :

Elle doit se faire en amont : Bonne gestion des achats, en justes quantités et aux meilleurs prix. Bonne gestion des stocks, des dates de péremption et des reliquats. Juste calcul des quantités mises en œuvre par rapport au nombre de couverts et à la typologie des convives. Pour rappel : Les grammages par tranches d'âge du GEMRCN sont indiqués à titre de recommandation et ne sont pas obligatoires. S'ils sont souvent cohérents et permettent une relativement bonne appréciation des quantités à mettre en œuvre, ils ne doivent pas être appliqués à la lettre mais adaptés selon les produits, les recettes, les menus et les convives. Réutilisation des restes et des reliquats : dans bien des cas, les restes ou surplus de production non présentés en salle peuvent être réutilisés (en respectant la réglementation, sous 72h après refroidissement rapide tracé), par exemple : reste de légumes cuits dans une soupe, reste de viande en émincé dans une salade composée, etc... De même, les menus doivent laisser une certaine souplesse pour intégrer des reliquats de stocks, par exemple : reliquats de plusieurs fruits différents = salade de fruits. Le pelage/épluchage systématique des légumes est également source de gaspillage, les pelures pouvant représenter plus de 40% du poids brut initial. Certains légumes bio n'ont pas besoin d'être pelés s'ils sont destinés à la cuisson (action biocide de la cuisson) : pommes de terre au four avec leur peau, potimarron, carottes, etc... Il convient toutefois pour des raisons sanitaires, de rester prudent et de peler les légumes destinés à être consommés en crudités, particulièrement les légumes racines. Pendant le service : la lutte contre le gaspillage est d'une part l'affaire des cuisiniers et personnels de service : quantités servies adaptées et « raisonnables » avec possibilité de se



VERS UNE ALIMENTATION DURABLE DANS LES CANTINES SCOLAIRES

resservir, donc maîtrise de la taille des portions. Elle est également l'affaire des animateurs accompagnant le temps de repas qui doivent proposer un véritable accompagnement des convives visant à expliquer la nature des plats et à inciter à goûter et consommer de tout. Une pesée systématique des retours de salle permet de mesurer le taux de consommation de chaque menu et de suivre l'évolution du gaspillage en salle et de l'efficacité de l'accompagnement pédagogique. L'accompagnement pédagogique des repas représente en soi un levier important de la maîtrise des coûts par la réduction du gaspillage.

2 : Les achats de saison / les produits en vrac / le « fait maison »

Evoqués plus avant dans la partie « Produits », les produits de saison, achetés durant leur période de pleine production sont moins chers, il n'est pas rare en pleine période de trouver des produits bio au même prix voir en dessous des prix en conventionnel. A contrario, en « hors saison », les prix des fruits et légumes s'envolent, quelle que soit leur qualité.

Les produits en vrac, en opposition aux produits individuels permettent de réaliser des économies, ils sont également plus vertueux pour l'environnement car ils limitent les emballages : fromages entiers à la coupe, compotes, yaourts et fromages blancs en seaux, etc...

Le « fait maison », en dehors du fait qu'il permet de maîtriser la qualité est la plupart du temps moins cher que le même produit ou plat transformé, surtout à qualité égale. Il est donc important de réaliser soi-même ses pâtisseries, entrées pâtisseries et plats élaborés, à partir de produits bruts.

3 : Les menus alternatifs dits « végétariens » à base de protéines végétales

Le menu végétarien / alternatif est inscrit dans la loi « égalim » et obligatoire une fois par semaine depuis le premier novembre 2019. Les viandes, poissons et laitages représentent normalement la majorité du coût des repas. En supprimant viandes et poissons, les menus alternatifs végétariens permettent donc logiquement de réaliser des économies. Là aussi, il est primordial de réaliser ces menus à partir de produits bruts, transformés et cuisinés sur place. En effet, les industriels se sont très rapidement positionnés sur ce créneau porteur et proposent une foule de produits, succédanés de viande et produits carnés qui en plus d'être souvent douteux sur le plan nutritionnel sont presque toujours aussi chers qu'une viande de qualité. L'exercice de style du menu alternatif végétarien n'est pas simple : il doit apporter une équivalence protéinique à un menu standard et être culturellement accessible au public pour plaire et être consommé. L'accompagnement pédagogique est une donnée essentielle à la réussite de l'introduction des repas végétariens. Une fois maîtrisé, les menus alternatifs sont un excellent moyen de réduction des coûts et/ou d'amélioration de la qualité des repas. De la même manière, les recettes à grammage réduit en viande/poisson permettent de réduire les coûts tout en mettant en œuvre des produits de grande qualité (voir toutes les recettes d'émincés...).



VERS UNE ALIMENTATION DURABLE DANS LES CANTINES SCOLAIRES

4 : Fluides, énergies, eau et produits d'entretien

Le coût des denrées fait souvent l'objet d'une fixation de la part des acteurs de la restauration collective. A bien y regarder, il ne représente que 20% à 35% du coût réel global des repas. En dehors du premier poste de dépense constitué par la main d'œuvre, d'autres postes peuvent faire l'objet de réflexions et d'actions pour en réduire les coûts et libérer ainsi de la marge au profit d'un approvisionnement en denrées de qualité. Dans la mesure où les denrées représentent le produit final qui va être consommé par les usagers, autant préserver cette part du budget et réfléchir où des économies sont possibles ailleurs. Les produits d'entretien et consommables sont une piste à explorer, il est possible d'en réduire la consommation et donc le coût (suppression des lingettes pré-imprégnées, utilisation raisonnable de l'essuie-tout et bon dosage des produits d'entretien, utilisation de ramequins et contenants en verre ou faïence, etc...). Dans le même esprit, il est également possible de réduire la consommation en eau, en adoptant de bonnes pratiques d'économie et notamment en ayant recours à la désinfection par vapeur sèche qui n'utilise pratiquement pas d'eau et aucun produit. L'optimisation de l'utilisation des appareils de cuisson et notamment du four avec les cuissons « basse » et « juste » température permet des économies substantielles, par exemple : 45 minutes de four à 180°C consomment plus d'énergie que 5 heures de four à 85°.

5 : La comptabilité analytique

Pas de mystère, pour pouvoir efficacement gérer un budget et mesurer l'impact des mesures d'économies prises et des surcoûts des produits de qualité, il faut savoir en temps réel quelles sont les sommes dépensées et à quels postes ces dépenses sont attribuées. Il est donc essentiel de mettre en place un système permettant un suivi le plus précis possible des dépenses du service de restauration et prioritairement des denrées.