

Isère

50 % d'aliments de qualité et durables dans les assiettes des écoliers : comment ils y sont arrivés

Une commune sur cinq réussit à respecter la loi Egalim, qui impose 50 % d'aliments de qualité et durables dans les repas servis à la cantine. C'est ce qu'a montré une enquête de l'Association des maires de France publiée en juin. Parmi elles, La Tour-du-Pin et Les Abrets-en-Dauphiné. Explications.

Cécile Rubichon -



Entre les études, les travaux d'optimisation de la cuisine centrale et l'achat d'un terrain cultivable, plus de 200 000 euros ont été investis par la municipalité des Abrets-en-Dauphiné. Photo Le DL /Jean-Baptiste Bornier

Au menu, ce jour-là, « il n'y a que le saumon qui n'est ni bio ni local », note Christine Dico, responsable de la cuisine centrale des Abrets-en-Dauphiné. Les crozets, qui l'accompagnent, viennent de la région. Les tomates, en entrée, poussent à un kilomètre, sur une parcelle communale. Le fromage et la compote sont fabriqués à Saint-Sorlin-de-Morestel. « On est à fond. »

Les 450 menus servis chaque jour aux écoliers et aux personnes âgées de la commune sont composés à 70 % de denrées de qualité et durable, annonce le maire, Benjamin Gastaldello. Les Abrets-en-Dauphiné sont donc largement dans les clous de la loi Egalim, qui vise, entre autres, à favoriser une alimentation saine.

« On était déjà en place quand elle s'est appliquée », explique Christine Dico. En prenant les rênes de la cuisine centrale, en 2007, elle avait généralisé le fait maison à partir de produits frais. Benjamin Gastaldello a voulu aller plus loin. Dès 2016, « on a entamé une réflexion sur la cantine de demain. Derrière, il est question de lutte contre la malbouffe, évidemment. » Mais pas seulement. La restauration collective peut « favoriser l'économie locale, l'implantation et la reprise de fermes ». C'est d'ailleurs un autre objectif de cette loi : faire en sorte que les agriculteurs puissent vivre de leur métier. « L'achat public est un levier », défend l'élu.

Des choix politiques

« On peut choisir de passer des commandes groupées à des prestataires nationaux sans éthique, ni au niveau du management salarial, ni au niveau de la qualité de la nourriture. Ou de développer un modèle d'approvisionnement local. » En signant des contrats en direct avec des agriculteurs du coin, ce que fait la mairie abrésienne.

Entre ces deux extrêmes, il existe tout un panel de solutions. Dans son cahier des charges, Saint-Didier-de-la-Tour, qui se fournit chez un prestataire, a ainsi introduit des critères d'approvisionnement qui vont au-delà de la loi Egalim. Dont 15 % de circuit court. Ce cahier des charges, l'intercommunalité, Les Vals du Dauphiné, va le proposer comme modèle aux 33 communes, sur 36, qui n'ont pas de cuisine centrale.

« La finalité : pousser les prestataires à changer leurs manières de faire et soutenir la production locale », résume Maxime Malossane, notamment en charge du projet d'alimentation territorial des Vals du Dauphiné. L'intercommunalité ira-t-elle plus loin, comme l'aimerait Benjamin Gastaldello ? Une réflexion sur la mutualisation des moyens d'approvisionnement et de production a été lancée. En termes de logistique, qu'impliquerait la mise en place d'une cuisine centrale commune ? D'une centrale d'achat ? Quels seraient les coûts ? Les retombées ? La décision finale sera politique.

Des économies grâce au fait maison et à la lutte contre le gaspillage

En attendant, à la cuisine centrale de La Tour-du-Pin, Corinne Grisolet [essaie elle aussi de contribuer au cercle vertueux](#). Elle se fournit auprès de centrales d'achat de la région. Et dans la liste des produits, elle choisit le plus souvent possible ceux qui ont des labels et ceux qui viennent des environs. « Certes, on a un intermédiaire, mais en fruits et légumes, je me sers vers Vienne. Les yaourts viennent de Dolomieu. La viande, de Hières-sur-Amby », cite-t-elle.

En 2023, La Tour-du-Pin a affiché 51 % d'Egalim, dont 25 % de bio. La hausse des coûts de production, elle, n'a pas dépassé le niveau de l'inflation. « Les centrales permettent d'obtenir de meilleurs tarifs parce que c'est négocié à plus grande échelle », estime Corinne Grisolet. Surtout, « on prend beaucoup plus de produits bruts qu'on cuisine nous-mêmes ». Ça demande plus de travail. Mais « ça nous coûte bien moins cher ». Et « c'est plus valorisant pour l'équipe ».

Autre source d'économies : la chasse au gaspillage. Les portions ont été revues. « On préfère qu'elles respectent les grammages recommandés plutôt que de remplir les assiettes d'aliments de moins bonne qualité qui finiront en partie à la poubelle », explique Corinne Grisolet, qui a dû faire de la pédagogie au départ. Aux Abrets-en-Dauphiné, à la cantine scolaire, 250 g de nourriture sont désormais jetés en moyenne chaque jour. Soit la moitié d'une assiette d'adulte.

Repères

Ce que dit la loi

Dans la restauration collective, les repas doivent être composés d'au moins 50 % de produits de qualité et durables, dont au moins 20 % de bio. La loi l'impose depuis 2022 au public, 2024 au privé.

Qu'est-ce qu'un produit « de qualité et durable » ?

Par produits de qualités et durables, la loi Egalim entend des denrées labellisées : appellations d'origine protégée, agriculture biologique, haute valeur environnementale, produits fermiers, pêche durable, etc.

Quelles sanctions en cas de non-respect ?

« La loi Egalim ne prévoit ni contrôle ni sanction concernant l'atteinte des objectifs en approvisionnement de produits de qualité et durables. La logique d'accompagnement est privilégiée », indique le ministère de l'Agriculture, citant « de nombreux outils disponibles sur la plateforme "Ma cantine" », entre autres.

Les objectifs

Permettre aux producteurs de vivre dignement grâce à une juste rémunération et favoriser une alimentation saine pour tous sont les deux principaux objectifs de la loi Egalim. La restauration collective ne représente qu'un volet de cette loi, qui prévoit aussi des mesures dans la grande distribution notamment.

« On produit des repas de qualité, n'empêche, on ne respecte pas la loi »

Servir une alimentation saine est une priorité de bon nombre de communes. À Reventin-Vaugris, où 160 repas sont préparés tous les jours par les employés de la cuisine centrale, [le chef doublement étoilé Patrick Henriroux](#) est régulièrement invité aux fourneaux. Des formations à la cuisine végétarienne ont été organisées. « On a travaillé avec le mouvement des cuisines nourricières », engagé dans la transition alimentaire, poursuit Édith Ruchon, maire. Au bout, un plan dont l'un des objectifs est d'aller vers un maximum de produits bio, locaux, de qualité.

La volonté politique est là. Pour autant, « on est à 26,5 % d'Egalim, 15 % de bio. » À Eyzin-Pinet, Saint-Sorlin-de-Vienne et Moidieu-Détourbe, qui partagent une cuisine, « en quantité, on n'est pas loin. Mais en chiffre d'affaires, on est à 12 % de produits bio, 20 % de produits labellisés et c'est ça qui est pris en compte », indique Christian Janin, maire d'Eyzin-Pinet.



Parmi les actions engagées en faveur du mieux manger par la mairie de Reventin-Vaugris : l'invitation du chef étoilé Patrick Henriroux à travailler avec les salariés de la cuisine centrale et à rencontrer les écoliers. Photo archives Le DL /Jean-Baptiste Bornier

« Un travail d'équilibriste »

Le cuisinier travaille avec une diététicienne pour confectionner des menus équilibrés. « On a contractualisé avec des fournisseurs de la région », aidés par une centrale de référencement, dont les trois municipalités payent les services, « parce que la commande publique, c'est complexe », décrit

Christian Janin. « On est dans la démarche, on produit des repas de qualité. N'empêche, on ne respecte la loi. »

Une enquête publiée par l'association française des maires en juin dénonce « un manque d'accompagnement technique et financier de la part de l'État ». Une plateforme, "Ma cantine", a été mise en place. Des vidéos conseils y sont postées. Un logiciel de calculs y est intégré. Mais elle reste peu connue.

Et elle ne pourra jamais répondre à toutes les préoccupations des élus. En haut de la pile, la hausse des prix. Christian Janin ne se voit pas « augmenter ceux des repas dans le contexte actuel ». Le service, facturé un peu plus de 4 € aux familles, coûte 7,70 €. Le delta, ce sont les communes qui le supportent. « On a perdu des dotations, la taxe d'habitation... À force, on ne pourra plus investir. » Même inquiétude à Reventin-Vaugris, où le reste à charge est d'environ 5 €. « C'est un choix, on l'assume », souligne Édith Ruchon, avec la sensation d'être une équilibriste.



Julien Grassot, agriculteur à Fitialieu, cultive des légumes bio sur une parcelle municipale. La moitié de la production part à la cuisine centrale. Photo Le DL /Jean-Baptiste Bornier

Le débouché de la cantine « nous a permis de nous lancer »

La commune des Abrets-en-Dauphine est allée jusqu'à [acheter des parcelles à cultiver](#), qu'elle loue à un couple de maraîchers. En friches, elles ont pu être labellisées bio dès la mise en culture, en juin 2023. Plus de la moitié de la production est destinée à la cuisine centrale.

« Cette garantie nous a permis de nous lancer », affirme Julien Grassot, en reconversion professionnelle. Avec Laura Vincent, ils essaient de répondre

autant que possible aux besoins. « Sur certains légumes, les petits pois ou les haricots, par exemple, on ne pourra pas être rentable. » Les courgettes, dont la pleine saison tombe en juillet et août, « on essaie de les décaler un peu ».

Des deux côtés, « on s'ajuste ». « Il n'y a pas de gaspillage. Ils ne regardent pas la taille ou la forme des légumes », apprécie Julien Grassot. « Parfois, ça leur fait plus de boulot », il en a conscience. Christine Dico, à la tête de la cuisine centrale, doit notamment jongler avec les types de fruits et légumes et les volumes disponibles. Parfois acheter un complément auprès d'un autre producteur ou d'une centrale d'achats. Changer de menu au dernier moment. Mais l'équipe joue le jeu, contente d'avoir trouvé cette source d'approvisionnement locale. « De petits producteurs ont peur de ne pas assurer en quantité », d'autres peinent à obtenir des agréments, il faut veiller au respect des règles sanitaires et de la commande publique...

« Est-ce que la loi va assez loin ? »

Autant de freins, remarquent les maires de Reventin-Vaugris et Eyzin-Pinet, qui aimeraient que la passation de marchés soit facilitée. L'association des maires de France le demande aussi.

Aux Abrets-en-Dauphiné, un temps, des bœufs entiers étaient commandés aux éleveurs de la commune. La bête partait à l'abattoir et revenait découpée selon la demande de Christine Dico, qui en congelait une partie. Mais les services vétérinaires sont passés par là : la viande doit être consommée dans les 21 jours ou passer par un tunnel de surcongélation, équipement dont ne disposent ni la cuisine centrale ni l'abattoir.

Pour Benjamin Gastaldello, qui a vu dans la loi l'opportunité de rendre son territoire attractif aux agriculteurs, « les moyens mis en œuvre ne sont clairement pas en corrélation avec la volonté politique ».