



PROGRAMME - LA RESTAURATION COLLECTIVE DES COLLÈGES ET LYCÉES (EPLE)

Réalisés par le ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté
alimentaire et l'équipe de Défis & Controverses

PREMIÈRE PARTIE - PRÉSENTATION DU SECTEUR ET DU CONTEXTE

Introduction des Défis de ma cantine - Bruno Ferreira, Directeur général de l'alimentation

Offrir une restauration durable, de qualité et accessible à tous est une attente forte des concitoyens et une priorité d'action du ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire. La restauration collective est un service essentiel à la vie en collectivité, qui nous concerne tous. Dans ce sens, la plateforme « ma cantine » est un outil numérique construit en collaboration avec la Direction Interministérielle au Numérique qui permet d'aborder l'ensemble des mesures de la loi EGAlim et de bénéficier d'outils de pilotage pour atteindre les objectifs collectivement fixés.

Présentation du secteur - François Mauvais, président de Cantines Responsables

Présentation de la typologie des établissements et des différentes situations techniques et administratives dans les collèges et lycées publics.

Introduction en vidéo à l'utilisation de la plateforme « ma cantine » - Jennifer Stephan, en charge de « ma cantine »

« ma cantine » est la plateforme nationale de référence vers une transition alimentaire de la restauration collective. Elle présente les objectifs et détails des mesures des lois EGAlim et Climat & Résilience. Elle informe et outille les gestionnaires de restaurants collectifs pour les aider à se positionner.

Les possibilités de « ma cantine » sont les suivantes :

- L'autodiagnostic, pour renseigner ses données sur les achats/approvisionnements, les démarches mises en place pour lutter contre le gaspillage alimentaire...
- La télédéclaration pour remonter ses données à l'administration
- Le réseau public « Nos cantines » pour jouer le jeu de la transparence et partager ses données avec les élus, les convives, les autres gestionnaires...
- Prendre contact avec les autres restaurants et gestionnaires pour demander des conseils, poser des questions...
- Le blog avec des témoignages, des outils, des aides pratiques
- Un outil tableur d'aide pour le calcul des achats, un générateur d'affiches à exposer sur site pour toujours plus de transparence
- Une documentation avec des guides plus complets

Présentation de « ma cantine » - Jean-Baptiste Jacob, en charge de « ma cantine »

Dans la restauration collective des collèges et lycées publics, qui peut s'engager sur « ma cantine » ? Pour les collectivités territoriales, le référent restauration collective ; pour les établissements, le directeur d'établissement, l'intendant/gestionnaire et le chef de cuisine.

Pourquoi s'engager ? Pour plus de transparence vis-à-vis des convives et du Parlement, pour se situer par rapport aux autres restaurants collectifs, pour s'informer, pour suivre ses achats...

DEUXIÈME PARTIE - TÉMOIGNAGES

Cette partie met en exergue les expériences d'acteurs du secteur qui viennent enrichir la pratique de chacun.

Grands témoins

François Bonneau - Président de la région Centre-Val de Loire, président de la commission Education et formation à l'Association des Régions de France (ARF)

La restauration collective a un enjeu éducatif fort. Pour préserver et valoriser notre environnement, il faut que l'engagement se fasse à trois niveaux : au niveau national, au niveau de la région et au niveau de l'établissement qui porte le projet local.

Agnès Le Brun - En charge des relations avec les collectivités au ministère de l'Education Nationale, conseillère régionale en Bretagne

Nourrie de nombreuses expériences de mandats électifs à l'échelle régionale et européenne, et particulièrement de l'exercice du mandat de maire pendant 12 ans, elle a réintégré le ministère de l'Education Nationale en 2021 comme « Chargée des relations avec les collectivités ». La restauration scolaire est pour elle un continuum éducatif nécessaire pour illustrer les théories de l'enseignement (physique, géographie, histoire...).

Annie Messina-Ventadoux - Vice-présidente du Département de Lot-et-Garonne

Le département, très rural, s'est engagé dans une opération « le 47 dans nos assiettes », une politique forte et globale depuis 2014. D'abord déployée au niveau des collèges (24 établissements, 10 000 repas), la démarche l'est aussi dans les Ehpad depuis deux ans. De gros moyens mis en place pour accompagner l'ensemble des acteurs, une approche systémique jusqu'au traitement des déchets et de la gestion des biodéchets.

Région Normandie

Vincent Guerrand - Directeur des Lycées de Normandie

Il présente la démarche « Je mange normand dans mon lycée » et le point d'étape réalisé en 2021 avec les données de 2020. L'objectif : 80 % des produits doivent être normands, ils en sont pour l'instant à 50 %. 142 établissements sont concernés, tous en gestion directe sauf un.

Nicolas Lemarechal - Responsable de cuisine au Lycée Thomas Pesquet de Coutances

Dans une situation géographique idéale pour des produits locaux terre/mer, le lycée est très engagé dans la démarche « Je mange normand dans mon lycée » avec 80 % d'approvisionnements locaux. La loi EGAlim apporte un complément à cette démarche : ils ont beaucoup de produits sous labels.

Région Île-de-France

Laetitia Abbamonte - Directrice de la Réussite des élèves au Pôle Lycées et **Marc Martial** - Chef de service Hébergement, restauration et actions sociales

Ils présentent comment les équipes de la région ont mené une conduite du changement, à partir du projet « restauration durable » de la Région Ile-de-France auprès des directions d'établissement, des équipes de restauration, des élèves et de leur famille. Ils reviennent également sur les engagements de la Région Île-de-France pour une alimentation durable.

APASP

Eric Thorel - Adjoint gestionnaire, agent comptable au Lycée Voltaire à Wingles, membre de l'APASP

Dans les Hauts-de-France, les groupements d'achats sont historiques. Dans les années 2015-2016, l'académie a recensé les groupements d'achats de la région pour les rassembler et proposer un maillage

fin du territoire.

Eric Thorel, coordinateur de groupement d'achats, aborde ainsi ce sujet et les avantages qu'il présente : mutualisation des efforts, partage des connaissances, optimisation des démarches...

AJI

Sophie Biasutti - Membre du bureau exécutif d'AJI et chargée de mission sur les enjeux métier, Gestionnaire comptable au lycée Michel Montaigne à Bordeaux

Elle présente à la fois le lycée Michel Montaigne, son engagement label Bio-engagé, l'AJI, une association qui aide les gestionnaires et depuis 2018 a mis en place une plateforme dématérialisée d'achat - le Groupement d'achat le plus important de France, avec 146 adhérents - et l'ACENA, l'association régionale qui les aide à travailler avec les agriculteurs locaux.

Département des Pyrénées-Atlantiques

Anne-Line Plantefève - Cheffe de projet Manger Bio&Local en restauration collective

La démarche «Manger Bio&Local» en restauration collective a été le moteur d'une démarche plus globale sur tout le territoire, et à partir des collèges s'est déployée dans les autres établissements du département (Ephad, écoles, crèches).