

50 % de bio dans les cantines dès l'année prochaine, 100 % en 2014, un approvisionnement local obligatoire, la promotion d'une filière bio locale, des contrôles de qualité... St-Etienne a mis la barre haut en renégociant son marché de restauration scolaire.

↳ Delphine Ducoeurjoly • delphine.ducoeurjoly@hotmail.fr

Saint-Etienne : vers le 100 % bio

« En affichant un objectif plus ambitieux que celui du Grenelle, nous voulions également revaloriser l'image de la ville »

Pour marquer sa politique volontariste en matière de santé publique, la nouvelle équipe municipale de Saint-Etienne a profité du renouvellement de la délégation du service public de la restauration scolaire pour imposer au délégataire un contrat très exigeant sur la qualité des repas servis. Au cœur de la démarche, l'introduction de 50 % de produits biologiques dans les repas dès la rentrée 2009 et l'objectif ambitieux d'atteindre progressivement 100 % en 2014.

Préserver la santé des jeunes

Comme en témoigne Myriam Ulmer, adjointe au maire en charge de l'éducation et de la petite enfance, « la principale motivation des élus était de pouvoir offrir aux enfants, quelle que soit leur origine sociale, une alimentation variée et équilibrée. Nous avons un rôle à jouer pour préserver la santé de la population, en particulier celle des familles les plus démunies qui consomment moins de fruits et légumes et davantage de produits gras et sucrés. ». Pour cela, il a fallu revoir l'équilibre nutritionnel

des menus et opter pour des produits de meilleure qualité. À ce stade de la démarche, le choix du bio s'est fait naturellement : « l'alimentation bio ne règle pas tout, mais l'interdiction des pesticides et des OGM est déjà un gage pour la santé. En affichant un objectif plus ambitieux que celui du Grenelle (20 % de produits bio dans les cantines d'ici 2012), nous voulions également revaloriser l'image de la ville, ternie par la crise postindustrielle ».

Favoriser les circuits courts

L'introduction des produits bio s'inscrit dans le cadre plus général d'un projet de développement durable visant la réduction de l'impact environnemental des livraisons et des conditionnements, le choix de produits lessiviels plus écologiques et des efforts en matière de recyclage. C'est dans cette logique que les élus ont souhaité promouvoir prioritairement les produits biologiques provenant de la Loire et des départements limitrophes. « Nous ne voulions pas de produits bio importés ayant parcouru des milliers de kilomètres sur les routes avant d'arriver dans

LA RESTAURATION DE SAINT-ETIENNE EN CHIFFRES :

- Délégué actuel : Scolarest, nouveau délégué : Avenance
- Cuisine centrale concédée
- 47 cantines en liaison froide
- 95 écoles publiques
- 2 500 repas/jour à 5 composantes
- Prix du ticket repas selon quotient familial :
1,20 euro/2,12 euros/3,05 euros /3,86 euros.



Valérie Edern - Fotolia.com



DR

**Caroline
van der Heijde,**
chef du service
restauration collective
Tél. : 04 77 48 77 44

« Il n'y aura pas de hausse du prix du ticket repas »

« Nous avons opté pour l'introduction quotidienne d'ingrédients bio plutôt que pour des repas 100 % bio, de façon à laisser plus de souplesse dans l'organisation des repas. Le délégataire est libre de choisir les composantes bio qu'il propose chaque jour (sauf le pain qui sera exclusivement bio) mais nous imposons nos conditions : respect de la saisonnalité et priorité absolue aux produits locaux. Nous avons choisi d'écarter dans un premier temps la viande bio qui est coûteuse et difficile à trouver localement. Le bœuf bio ne sera introduit qu'en 2014 pour laisser le temps à la filière de s'organiser. Dès la rentrée, nous mettrons en place un comité de suivi pour résoudre les difficultés liées à l'approvisionnement. Le délégataire ainsi que

des associations comme l'ARDAB (le groupement des producteurs bio du Rhône et de la Loire) seront invités à participer.

À Saint-Etienne, il n'y aura pas de hausse du prix du ticket repas : nous avons su négocier avec le prestataire et du fait que notre cuisine centrale est maintenant amortie, nous avons transféré une part du budget sur la qualité. En ce qui concerne le prix des produits biologiques, il est effectivement plus élevé à l'achat mais on peut aussi considérer qu'au final, les produits bio ont un coût global moindre pour notre société. En effet, l'agriculture biologique est peu subventionnée par la politique agricole commune, contrairement à l'agriculture conventionnelle qui génère de surcroît des externalités négatives (pollution des eaux, forte consommation d'énergie fossile, problèmes de santé publique), que le consommateur paie de toute façon, sans voir nécessairement le lien avec la nourriture qu'il achète.

En guise de conclusion, notons que la réussite d'un tel projet repose sur une forte motivation des élus mais également du personnel technique et administratif, ce qui était le cas à Saint-Etienne. »

l'assiette des Stéphanois » souligne Myriam Ulmer. Cela pose toutefois la question de l'approvisionnement et de l'organisation des filières locales. Comme l'indique François Corbier, directeur général adjoint, « *l'offre est encore insuffisante pour répondre à la demande des consommateurs. Il appartient donc aux collectivités d'amorcer la pompe et de contribuer au développement de l'agriculture biologique en garantissant un débouché aux producteurs. Pour laisser le temps aux opérateurs de la filière de s'organiser, nous avons opté pour une introduction progressive : 50 % de bio la première année et une augmentation annuelle de 10 % pour atteindre 100 % en 2014* ».

Le marché public a été rédigé de façon à garantir la provenance locale des produits

Le marché public a été rédigé de façon à garantir la provenance locale des produits en imposant au délégataire de réduire l'empreinte écologique liée au transport des marchandises. « *Nous avons prévu des contrôles réguliers sur place et sur pièce pour vérifier l'origine des aliments et nous avons demandé au prestataire de proposer chaque jour un menu différent pour ses différents clients de façon à améliorer la traçabilité* », souligne François Corbier. Une journée de sensibilisation, avec la projection du film « *Nos enfants nous*

accuseront » est programmée pour permettre au personnel municipal de percevoir l'intérêt du bio. De même, un accompagnement pédagogique et des animations seront proposés par les services de la ville et la société de restauration en vue de sensibiliser les enfants à l'agriculture biologique et aux circuits courts.

Faire jouer la concurrence

Les familles ne paieront pas plus cher le ticket repas, les tarifs vont même baisser de 10 % dès la rentrée prochaine ! Pour François Corbier, l'explication est simple : « *Nous avons pris une assistance à maîtrise d'ouvrage technique et juridique pour être plus performants dans la négociation avec les candidats. De nombreux rabais ont pu être obtenus en faisant jouer la concurrence, ce que nous n'avions pas fait depuis de nombreuses années. Le marché de la restauration de Saint-Etienne, avec ses 2 500 repas jour et le challenge du bio, était très attractif pour les candidats, si bien que nous avons reçu des propositions intéressantes* ».

La ville a poussé les délégataires à faire plusieurs propositions comprenant des pourcentages variables de produits biologiques allant jusqu'à 100 % dès la première année. La proposition finale, qui intègre une progression sur six ans, est celle qui semblait la plus réaliste pour le prestataire tout en restant très ambitieuse pour la ville. ■

DOC↓DOC

À LIRE

Sur www.lettreducadre.fr, rubrique « au sommaire du dernier numéro » : « *Le bio encore loin des assiettes* », *La Lettre du cadre territorial*, n° 377, 1^{er} avril 2009.



« *Acteurs de la vie scolaire* », le magazine des professionnels territoriaux de l'éducation et du temps de l'enfance.

Ce nouveau magazine du groupe Territorial traite de l'ensemble des domaines qui concernent le lien commune/école : locaux, gestion des personnels, relations aux parents d'élèves et aux enseignants, activités périscolaires, restauration. Pour recevoir un n° gratuitement : marie-aurelie.griere@territorial.fr