



## L'EXPÉRIENCE DE CLAMART

# Du bio dans ma cantine

## Formation, adaptation : un accompagnement humain

PAR FRANÇOIS SOULABAILLE, CONSEILLER MUNICIPAL EELV À CLAMART



**Introduire du bio en restauration collective**, c'est d'abord trouver des ressources financières. Plutôt que de ne considérer que ce sujet sous un angle purement économique, il est possible de trouver des moyens financiers en considérant le sujet sous un angle d'abord social.

### UNE APPROCHE ATYPIQUE

Le service de restauration de Clamart est en liaison froide en régie directe<sup>1</sup>. Une cuisine centrale située sur la commune dessert 22 points de restauration pour une moyenne journalière de 4300 convives.

Plutôt que d'explorer les pistes habituelles (réduction des grammages, passage à 4 composantes<sup>2</sup>, etc.) pour diminuer les coûts du service, l'élu en charge de la

restauration a choisi de s'appuyer sur le pilier social du développement durable pour introduire du bio dans les menus des cantines scolaires.

Cette approche a porté ses fruits puisque le volume mensuel de denrées bio servies dans les cantines est passé de 0% à 50 % en 3 ans et ceci à budget constant.

### TROIS PILIERS POUR RÉUSSIR

Afin de minorer le surcoût des denrées bio dans l'enveloppe budgétaire, il a été décidé de remplacer la majeure partie des denrées servies en emballage individuels par leur équivalent en conditionnements collectifs, la marge réalisée étant réinvestie dans des denrées bio.

**Social :** La charge de travail supplémentaire demandée par ces nouveaux conditionnements de denrées ne pouvant être acceptée par le personnel sans contrepartie, il a donc été développé une stratégie de motivation et de valorisation des compétences du personnel : amélioration des conditions de travail, formations valorisantes, recrutement de personnel diplômé, mise en place d'un système de compagnonnage, responsabilisation de chaque employé sur une partie de la production, etc. Cela a alors permis de faire accepter par le personnel l'étalement de la plage horaire de travail en cuisine et permis ainsi de travailler avec des produits demandant un plus long temps de préparation ou de répartition.

**Économique :** La marge réalisée par l'achat de denrées moins onéreuses de par leur conditionnement a été réinvestie dans l'achat de denrées bio. Prudemment la première année, en établissant une liste d'une vingtaine de produits servis régulièrement et permettant de servir journalièrement un élément bio. En parallèle, un calendrier prévisionnel des achats fut mis en place pour l'année suivante à partir des menus établis. Ceci a permis de réduire de 10% le montant total des dépenses budgétaires pendant les 2 premières années, ces 10% ont été réinvestis la 3ème année permettant d'atteindre le taux de 50% de denrées bio servies, soit 25% du montant des achats.

**Environnemental :** Le respect de la saisonnalité, ainsi que le souci de leur provenance géographique lors des prises de commandes, a également permis de diminuer l'impact environnemental des produits achetés et de réaliser quelques économies supplémentaires. ➔

### NOTES ET RÉFÉRENCES

1- Régie directe : La collectivité gère totalement la restauration (personnel, cuisine, service, etc.) Par opposition à la DPS (Délégation de Service Public) où tout ou partie de la prestation est déléguée à un tiers (prestataire privé, association...)

2- Composantes : Il y a obligation légale de servir des menus comportant 4 ou 5 composantes parmi celles-ci : entrée, viande ou poisson, légume, fromage et dessert.

À noter par ailleurs que la démarche s'est accompagnée d'une communication soutenue et transparente avec les partenaires concernés : employés et parents

d'élèves. Ce qui leur a donné une meilleure prise de conscience des enjeux et permis un bon soutien de leur part.

## UN BILAN POSITIF ET DE NOUVELLES PERSPECTIVES

Après trois années d'expérience, le bilan est plutôt positif. Les employés des cuisines sont satisfaits de leurs conditions de travail ce qui se vérifie par une baisse drastique du taux d'absentéisme. Les parents d'élèves soutiennent fortement la démarche et en sont devenus un élément moteur. Les produits servis ont vu leur qualité s'améliorer (en même temps que l'introduction du bio, les économies ont permis l'achat de produits dans des gammes supérieures).

Pour ne pas en rester là, la commune de Clamart envisage de s'équiper d'une légumerie et de travailler avec des agriculteurs de la région et pourquoi pas, en fermage. Le regroupement des marchés avec d'autres communes est en cours de réflexion et devrait permettre encore une meilleure gestion des dépenses de denrées.

### Feuille de route

**Étape 1** Dresser un **état des lieux social et matériel** : combien d'employés, quelles qualifications, quel taux d'absentéisme, quels rythmes de travail, état des locaux, du matériel, contrats de maintenance, etc.

**Étape 2** Établir des **conditions de travail** satisfaisantes pour tous (travaux, équipement, etc.), proposer et organiser des formations qualifiantes et valorisantes, renouveler le matériel vétuste, mettre en place des contrats de maintenance, recruter du personnel qualifié si nécessaire...

**Étape 3** Dresser un **état des lieux financier** : quel budget les années précédentes, établir le coût des denrées par repas qui sera le baromètre tout au long de la démarche, établir la part de perte ou de gaspillage des denrées dans ce coût, comparer les prix des denrées dans les catalogues des fournisseurs.

**Étape 4** Déterminer, si besoin par un **audit**, quelles pistes peuvent être explorées pour pouvoir travailler des denrées moins chères mais demandant un temps de préparation plus long puis mettre en place ces préconisations en partenariat avec le personnel de cuisine.

**Étape 5** **Peser** dans les décisions concernant les denrées à supprimer et celles à remplacer par des produits Bio. Imposer le respect de la saisonnalité et de vos préconisations (par exemple : suppression du sucre ou des pâtisseries. Achat de pâtes semi-complètes, de conditionnements plus importants)

### Feuille de route

**Étape 6** **Communiquer** en quasi permanence aussi bien vers le personnel pour expliquer simplement votre démarche que vers les parents d'élèves qui seront vos partenaires critiques.

**Étape 7** **Anticiper** d'une année sur l'autre. Etablir des prévisionnels de commande par gamme de produits, en établissant l'intégralité des menus pour l'année suivante.



### CONSEIL

Pour permettre une montée en puissance dans ce projet, il faut avancer prudemment ne pas s'imposer une démarche trop contraignante en s'imposant un volume précis de bio, mais plutôt envisager des gammes de produits et les montants financier correspondants. À titre d'exemple, 11% du budget investit peut correspondre à environ 20% de bio.



**François SOULABAILLE**  
CONSEILLER MUNICIPAL  
À CLAMART (HAUTS-DE-SEINE)  
francois@soulabaille.com