



Conseil de développement  
du Grésivaudan

# Bio, local : où en sont les cantines dans le Grésivaudan ?

---

*Une enquête du Conseil de développement du Grésivaudan – Mai 2019 à mars 2020*

## 1- Contexte

Depuis sa création, le Conseil de Développement s'inquiète de la préservation et du développement des activités agricoles sur le Grésivaudan. Par ailleurs, de nombreux habitants du Grésivaudan font très souvent remonter leurs préoccupations pour les questions alimentaires.

En 2019, il a souhaité mieux connaître les besoins du territoire et apporter une contribution éclairée au Projet Alimentaire InterTerritorial (PAiT) sur les territoires de la Grande Région Grenobloise.

En mai 2019, le groupe de travail Alimentation-Santé-Agriculture du Conseil de Développement du Grésivaudan a lancé une enquête sur le territoire de la Communauté de Communes pour recueillir des précisions sur les pratiques des communes concernant la restauration collective, dans les écoles notamment : mode de gestion, coût, modifications, projets en cours, difficultés rencontrées, ...

Les membres impliqués se sont appuyés sur le questionnaire élaboré par le réseau de collectivités national **Un plus Bio**<sup>1</sup>, qui mène depuis 2017 une grande enquête nationale pour favoriser l'introduction d'une alimentation biologique et durable en restauration collective.

Ce travail est en phase avec le vote du Conseil Communautaire du Grésivaudan du 29 novembre 2019 pour une nouvelle politique agricole, alimentaire et forestière, qui intègre certaines des propositions issues de cette enquête sur la restauration collective.

## 2- Démarche

Entre mai 2019 et mars 2020, 26 communes ont été rencontrées. Certaines étant regroupées pour des raisons de carte scolaire ou de gestion de marché, les résultats concernent donc 33 communes des 43 communes de l'intercommunalité.

Pour la plupart, ces rencontres se sont déroulées en deux temps

- \* **présentation du service de restauration scolaire fourni par la commune et éventuellement d'autres services de restauration collective (personnes âgées, crèche, personnel)**
  - mode de gestion : délégation ou directe
  - gestion du personnel dont formation
  - avancement de l'introduction des menus végétariens, des composantes bio ou locales
  - coût du service
  - concertation avec les acteurs concernés
  - contrôle-évaluation du service
  - lien avec les autres politiques locales
- \* **échange autour des freins rencontrés et des bonnes pratiques**

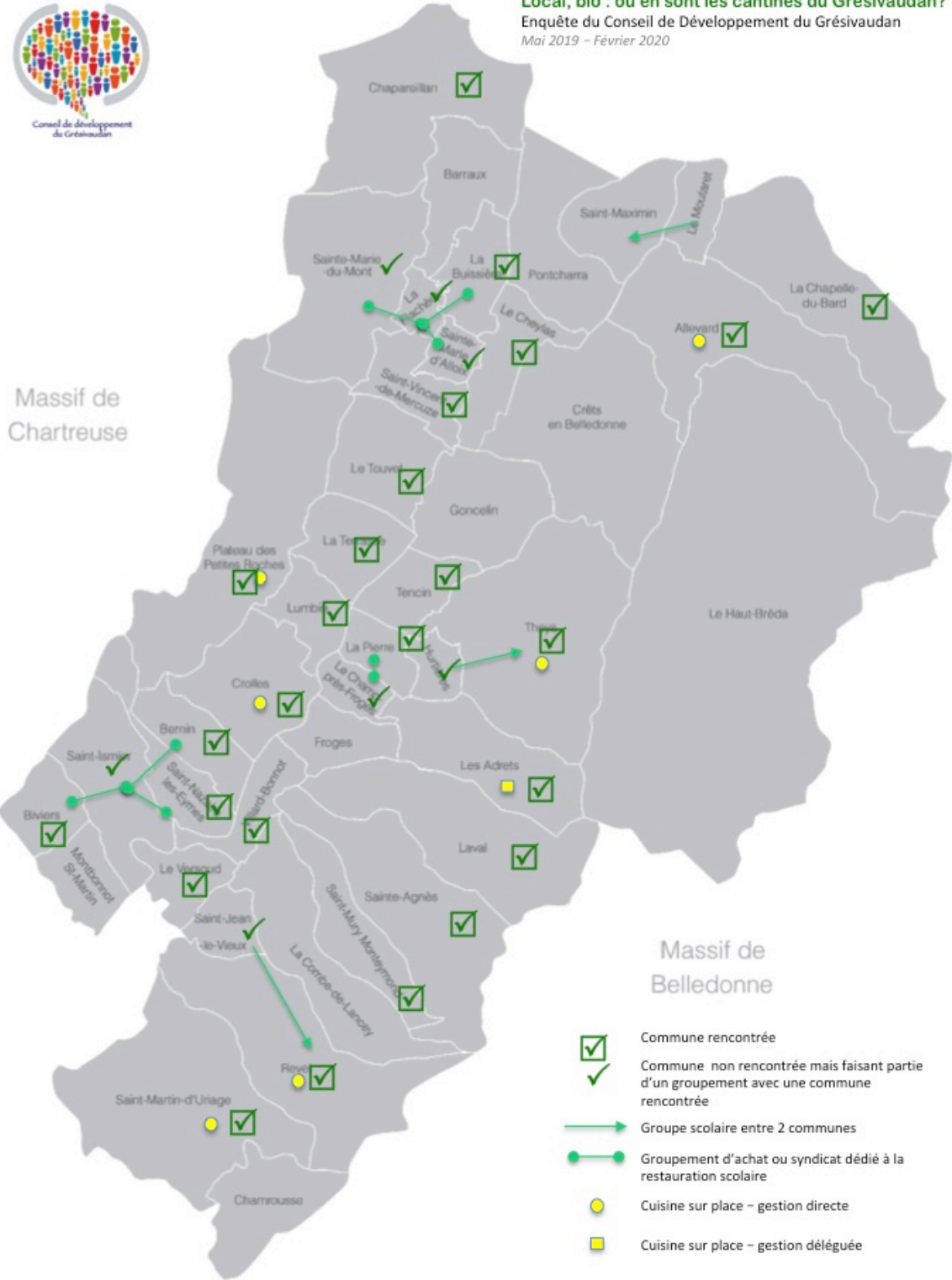
---

<sup>1</sup> L'association Un Plus Bio est née en 2002 pour favoriser l'introduction d'une alimentation biologique et durable en restauration collective [...] et pour :

- défricher les démarches innovantes.
  - porter le message de la transition alimentaire au plus haut niveau.
  - partager et diffuser les expériences qui font la différence.
  - rendre la thématique des cantines populaire, conviviale et porteuse de développement économique et social.
- Collectivités, élus, cuisiniers, fondations, réseaux associatifs, parents d'élèves et citoyens font partie de ce vaste réseau dont le Club des Territoires Un Plus Bio est l'instance qui représente les collectivités parmi les plus engagées dans des politiques publiques alimentaires innovantes, orientées vers le bio, le local et le développement des territoires.



**Local, bio : où en sont les cantines du Grésivaudan?**  
 Enquête du Conseil de Développement du Grésivaudan  
 Mai 2019 – Février 2020



### 3- Vue synthétique

Nombre de communes	43	
Nombre de communes concernées en tenant compte des regroupements scolaires	40 /43	3 regroupements scolaires - Theys-Hurtières - Revel-St Jean le Vieux - St Maximin-Le Moutaret
Quelques cas spécifiques	Des groupements d'achat - St Ismier-Bernin-Biviers-st Nazaire les Eymes - La Pierre-Champ près Froges Un Syndicat Intercommunal des Ecoles Elémentaires et Maternelle - La Flachère, la Buisnière, St Marie d'Alloix, Ste Marie du Mont	
Nombre de communes rencontrées	26	Ce qui représente 30 communes sur 40 et 33 communes sur 43
Nombre de repas/j	Environ 6 000	
Nombre de communes information sur le mode de gestion	38 / 40	Ne sait pas : Haut Bréda, Chamrousse
Nombre de communes en gestion directe	6 /38	
Nombre de communes en gestion déléguée	32/38	API (14) - Guillaud traiteur (8) - SHCB (4) - Elior (4) - Scolarest (1) – Cuisine sur place déléguée (1)

#### Liste des communes rencontrées ou ayant répondu au questionnaire

<i>Allevard</i>	<i>La Terrasse</i>	<i>Sainte Agnès</i>
<i>Bernin</i>	<i>Laval</i>	<i>Saint Martin d'Uriage</i>
<i>Biviers</i>	<i>Le Cheylas</i>	<i>Saint Mury Monteymond</i>
<i>Chapareillan</i>	<i>Le Plateau des Petites Roches</i>	<i>Saint Nazaire les Eymes</i>
<i>Crolles</i>	<i>Les Adrets</i>	<i>Saint Vincent de Mercuze</i>
<i>La Buisnière</i>	<i>Le Touvet</i>	<i>Tencin</i>
<i>La Chapelle du Bard</i>	<i>Le Versoud</i>	<i>[Theys-Hurtières]</i>
<i>La Flachère</i>	<i>Lumbin</i>	<i>Villard-Bonnot</i>
<i>La Pierre</i>	<i>[Revel - St Jean le Vieux]</i>	

#### Pour aller plus loin

Il serait intéressant de rencontrer

- certaines communes importantes du territoire : Pontcharra, Crêts en Belledonne, Montbonnot Saint Martin
- les responsables intercommunaux des crèches
- le département de l'Isère, en charge des collèges
- la Région en charge des lycées
- les EHPAD

# Principaux résultats et propositions

---

3 types de profil se dégagent :

- \* *les communes à la pointe d'un sujet ou pionnières (Le Plateau, Crolles, Laval, ...)*
- \* *les communes qui veulent améliorer, qui progressent en douceur,*
- \* *les communes où le service fonctionne et qui s'en satisfont*

## 1- Services apportés

- \* **Repas et garderie sauf exception pour les écoles du 1<sup>er</sup> degré**
- \* **Optionnel**
  - Portage des repas aux personnes âgées : les communes sont parfois amenées à sélectionner un ou deux prestataires pour la fourniture du repas. Elles conseillent alors les personnes qui souhaitent faire appel à ce service. Un contrat est réalisé entre ces personnes et le prestataire. La commune peut éventuellement faire le portage sur la base de la liste fournie par le prestataire.
  - Centre de loisirs : en général le même prestataire que la restauration scolaire
  - Crèche : on observe peu de mutualisation sur ce segment (attentes très spécifiques, compétence intercommunale...)
  - Personnel enseignant ou communal : certaines communes proposent des repas pour ces adultes. C'est notamment le cas lorsque la gestion est directe.

## Souhaits exprimés au cours de l'enquête

→ Concernant les foyers-logements ou résidences sénior, comment mutualiser avec la restauration scolaire ?

### **Attentes vis à vis de la Communauté de Communes**

- ✓ *Recenser les projets de résidence sénior ou foyer-logement susceptibles d'être construites dans les 5 ans à venir.*

## 2- Type de gestion

### Gestion directe

- \* Cuisine centrale gérée par la commune (Saint Martin d'Uriage, Revel, Le Plateau des Petites Roches, Allevard, Theys)
- \* ou en convention avec le Département (Crolles)
- \* souvent liée à un long historique (30 ans pour Revel)
- \* permet une liaison chaude entre la production et les satellites de service

### Gestion déléguée

- \* La majorité des communes font appel à un délégataire (82%) privé ou associatif (Les Adrets)
- \* Pour 32 communes : API (14) - Guillaud traiteur (8) - SHCB (4) - Elior (4) - Scolarest (1) – Association Parents Elèves (1)
- \* parfois en groupement d'achat (Biviers-St Nazaire-Bernin-St Ismier ou La Pierre-Champ Près Froges), ce qui permet de tirer la qualité vers le haut, baisser le prix des repas, donner du poids pour le contrôle. Cela nécessite de déterminer un chef de file qui prendra en charge les aspects administratifs et de suivi. Dans ces groupements, chaque commune garde la responsabilité de son contrat et du bon fonctionnement de celui-ci.

- \* ou dans le cadre d'un Syndicat (SIEEM La Flachère, la Buissière, St Marie d'Alloix, Ste Marie du Mont)
- \* une commune (Laval) a revu de façon approfondie le Cahier des Charges de restauration, pour introduire plus de bio et de local. Il a été mis à disposition de toutes les communes de la Vallée (Lumbin et La Pierre se sont appuyés sur ce Cahier des Charges)
- \* Les restaurants sont livrés en liaison froide avec réchauffage sur place sauf Les Adrets (cuisine sur place)

### Souhaits exprimés au cours de l'enquête

- Pour certaines communes, passer en gestion directe, avec une cuisine centrale sur leur commune ou mutualisée avec d'autres communes. Cela nécessite de faire des investissements de trouver des locaux, de monter en compétences, de changer de gouvernance
- encourager la mutualisation de certaines démarches (par ex Cahier des Charges, modalités d'évaluation, info sur les approvisionnements) ou synergies entre établissements
- Organiser des points-relais dans la vallée pour permettre la mise en place de portage des repas sur les coteaux ou en montagne

### **Attentes vis à vis de la Communauté de Communes**

- ✓ *identifier les besoins de cuisine centrale par bassin de service*
  - ✓ *animer une plateforme de mutualisation*
  - ✓ *étudier le besoin en portage des repas par bassin*
- Mentionner*

## **3- Objectifs Bio - Local - Végétarien**

De nombreuses communes proposent 4 composantes. Le passage de 5 à 4 composantes permet d'introduire du bio pour le même prix en matières premières.

Les communes ne sont pas toutes en situation de répondre aux enjeux de la loi EGALIM au 1<sup>er</sup> janvier 2022<sup>2</sup>. Elles ont notamment des difficultés à être claires sur la part de bio dans leur menu. Pour celles qui sont en capacité d'annoncer cette part, les taux atteints varient de 20 à 40%, sans toujours savoir si c'est en volume, en composante, en poids, en valeur d'achat ... Certaines assurent des produits bio chaque jour, même en faible quantité (parfois juste le pain). D'autres ont instauré des menus totalement bio à fréquences régulières (par exemple toutes les 6 semaines). Un effort de communication est fait sur certains menus (sigles bio ou local, par exemple).

Plusieurs communes souhaitent axer leur effort sur l'introduction de produits frais, quitte à diminuer légèrement la part de bio.

Les communes sont parfois assez démunies pour trouver des approvisionnements en bio et local. La plateforme « Mangez Bio Isère » n'est pas toujours connue. Et les habitudes sont difficiles à changer. D'autres solutions ont été expérimentées. Par exemple, le groupement de commandes de denrées alimentaires du Lycée Vaucanson permet une mutualisation entre différents établissements.

Elles concentrent leur effort sur les produits sensibles comme les fruits, légumes et produits laitiers. Les viandes sont plus rarement bio, mais très souvent de provenance locale (Isère, Région). L'introduction de pain bio est souvent la première étape.

A l'occasion de l'introduction du bio, il peut être intéressant de revoir les grammages (quantité moindre pour résultat identique dans l'assiette) et les formes d'approvisionnement (vrac, moins de fromages emballés).

---

<sup>2</sup> En particulier : atteindre 20% de bio en valeur d'achat, expérimenter 1 repas végétarien par semaine

L'instauration d'un menu végétarien ou d'un repas sans viande est en progression (expérimentation prévue par la loi Egalim): de 1 repas par semaine pour la gestion directe à 1 repas toutes les 2 semaines en général pour la gestion déléguée. Le personnel n'a pas toujours la formation pour adapter les menus à ces nouvelles exigences.

L'absence de viande à un repas peut susciter des inquiétudes des parents, qu'il convient d'apaiser par des temps de concertation ciblés.

Les communes sont plus ou moins concernées par la demande parentale de menus spécifiques. En général, elles acceptent les demandes pour des cas d'intolérances validées par des certificats médicaux (mise en place de PAI : projet d'accueil individualisé).

Pour des demandes liées à des différences de modes de vie ou culturelles, les communes sont parfois embarrassées. Elles forment par exemple leur personnel à reconnaître des demandes spécifiques et à y répondre en toute discrétion. Certaines (Crolles) donnent la possibilité d'un menu sans viande chaque jour.

### **Souhaits exprimés au cours de l'enquête**

- Etre mieux informés sur la loi EGALIM et les conséquences sur l'organisation des communes
- En particulier, être accompagné sur les modes de calcul de la part bio conformément à la Loi Egalim
- Se former sur la cuisine végétarienne, au-delà de la simple substitution par des protéines végétales
- Pouvoir échanger avec des confrères ou des diététiciens
- Assouplir l'approvisionnement en passant par des bons de commande plutôt que des marchés publics

### **Attentes vis à vis de la Communauté de Communes**

- ✓ *Faire connaître des fournisseurs prêts à s'engager pour plus de bio et de local de qualité*
- ✓ *Organiser des rencontres avec les fournisseurs ou plateformes type « Mangez Bio Isère »*
- ✓ *Créer des outils pédagogiques pour expliquer les changements (menu sans viande, réduction de l'alimentation industrielles, intérêt du bio, ...) aux parents et au personnel*

## **4- Personnel & Formation**

Selon le type de gestion, le personnel est plus ou moins nombreux. Ce sont des cuisiniers, gestionnaires, personnel de service, ATSEM... qui fonctionnent sur le rythme de l'année scolaire.

Dans les cuisines centrales, le personnel est en général très stable et investi pour améliorer le service. Il prend parfois des initiatives pour se former aux nouvelles conditions.

Les communes sont cependant inquiètes de la fragilité de leur organisation et rencontrent plusieurs types de difficultés :

- remplacer ce personnel lors de départ ou de maladie (manque de candidature)
- annualiser le temps de travail de leur personnel si les cuisines centrales sont amenées à produire des repas pour les Centres de Loisirs, pour les séniors, ...,

Lorsque la gestion est déléguée, certains fournisseurs proposent de former le personnel, de faire visiter le site de production.

Pour le bien-être des convives et du personnel, il est intéressant de mener des réflexions sur le bruit avec un acousticien : baisse du bruit avec des balles de tennis sous les chaises) mobilier anti-bruit,.. (Le Versoud).

## Souhaits exprimés au cours de l'enquête

- Offrir des formations adaptées aux objectifs de la loi EGALIM ou de l'expérimentation pour un repas sans viande par semaine
- Partager des recettes
- Organiser des temps de coordination élus-techniciens pour partager les expériences

### **Attentes vis à vis de la Communauté de Communes**

- ✓ *Identifier des formations adaptées aux besoins du personnel communal : Hygiène, Comportement, Recettes, Lutte contre le gaspillage*
- ✓ *Assurer des temps de coordination réguliers entre agents et élus*
- ✓ *Organiser un pool de remplacement pour pallier le manque de personnel formé*

## 5- Concertation

Les communes informent en général les parents des menus hebdomadaires, via leur site internet ou par affichage devant l'école. Pour discuter des menus ou de l'organisation, elles s'appuient sur différents groupes locaux

- Le Conseil Municipal des Enfants
- Le Centre de Loisirs
- Une commission extra-municipale Restauration

Elles proposent aux parents des réunions d'information, des sondages, de manger dans le restaurant scolaire. Le Plateau des Petites Roches prévoit de communiquer sur les ingrédients qu'on ne retrouve pas dans son assiette à la cantine, comme les colorants... Les menus sont validés par un professionnel diététicien qui peut jouer un rôle dans la concertation (ex de Crolles où le diététicien a participé à une réunion d'information avec les parents).

Parfois les enfants du CME ou du centre de Loisirs ont pu participer à des visites des sites de production des délégataires.

## 6- Contrôle-évaluation

Les communes en gestion déléguée font le constat de la difficulté de contrôler et d'évaluer le service. Pour la gestion directe, le contrôle est obligatoire, l'évaluation est intégrée dans le processus.

La commune de Villard-Bonnot assure une vérification quotidienne de la conformité entre livraison/commande. Elle réunit une commission par trimestre avec le prestataire, le personnel, les parents d'élèves etc.

### **Attentes vis à vis de la Communauté de Communes**

- ✓ *Apporter des outils méthodologiques pour faciliter le contrôle des prestations*
- ✓ *Accompagner la mise en place du Label Ecocert « En cuisine » : pesée des déchets, produits de nettoyage sains, compostage, formation et valorisation du personnel...*

## 7- Lien avec les autres politiques

### Gestion des déchets

Cette dimension est partagée par de nombreuses communes, conformément aux orientations de la loi EGALIM. Pour baisser le gaspillage, elles proposent

- des actions préventives : se servir de justes portions, en proposant aux enfants de se resservir si besoin ; revoir les portions lorsque le service est en mode self-service ; proposer des serviettes en tissu lavées par la commune pour remplacer les serviettes papier (Revel)



- des actions curatives : challenge Zéro reste déchets (Lumbin), compostage, poulailler collectif, restes fournis à la ferme locale (Revel)

Une action importante est menée auprès des prestataires pour modifier les contenants et s'assurer des services en barquettes inox plutôt que plastique (dans la loi Egalim : les contenants plastiques seront interdits à partir de 2025).

## **Agriculture**

Le lien de la « Fourche à la Fourchette » semble évident, mais reste difficile à mettre en place. La plupart des communes regrettent de ne pas pouvoir se fournir localement auprès des agriculteurs de leur commune, soit pour des raisons de volumes, de livraison ou de réglementation.

Plusieurs communes font preuve de volontarisme, en soutenant à l'installation des agriculteurs, notamment en maraîchage (Saint Martin d'Uriage, Laval) ou par la mise en place de protection des zones agricoles dans les documents d'urbanisme (PAEN du Touvet),

En phase de transition de conventionnel à bio, il est important de construire une relation de confiance entre la commune et les agriculteurs. Le Plateau des Petites Roches engage une réflexion pour un accompagnement avec le soutien du Département, de l'Adabio, de la ComCom Grésivaudan, de la Chambre d'Agriculture. Le Lycée Horticole de St Ismier est identifié comme ressources pour aider en ce sens.

## **Social et Solidarité**

Un des enjeux est de maintenir des tarifs accessibles malgré l'augmentation de la part du bio.

- Le prix des matières premières varie d'environ 1,7€HT à 3,5€HT. Les communes avec cuisines centrales annoncent les prix les plus bas (1,7 à 2€HT).
- Le prix de revient est de l'ordre de 9 à 13€, garderie comprise
- Le prix facturé hors QF est de l'ordre de 5,5 à 8,5€

Autre enjeu, reconditionner les surplus de repas pour en faire bénéficier des publics qui en ont besoin. Pour cela, le maintien au chaud et le reconditionnement sont essentiels. Certaines communes ont commencé à réfléchir à leur organisation (service à table ou self) pour permettre ce reconditionnement

Enfin, c'est aussi l'occasion de réfléchir aux synergies possibles avec les commerces de proximité, utiles pour toutes les personnes qui ne peuvent pas se déplacer. Plusieurs communes se fournissent en pain local, assurant ainsi un volume pour le boulanger.

## **Souhaits exprimés au cours de l'enquête**

- Trouver des alternatives aux barquettes en plastique
- Revoir la tarification pour les revenus médians
- Faire des économies d'échelle en se coordonnant avec d'autres acteurs de restauration ou des commerces locaux

## **Attentes vis à vis de la Communauté de Communes**

- ✓ *Travailler avec les prestataires pour harmoniser les contenants*
- ✓ *Mettre en place des sites de compostages collectifs à proximité des établissements et former le personnel et les enfants*
- ✓ *Définir des objectifs ambitieux en matière de production bio ou à faible niveau d'intrants sur le territoire, développer des modes de contractualisation qui sécurisent les producteurs dans leur démarche de progrès (exemple des contrats de solution : engagement à progresser vers moins de pesticides, en allant possiblement jusqu'au bio)*
- ✓ *Attention au risque d'une concurrence déloyale avec d'autres commerces, obligation morale de ne pas déstabiliser l'équilibre actuel.*