

La restauration scolaire dans le premier degré : quelle place pour un approvisionnement bio de proximité ? Étude centrée sur six communes du Calvados

Morgane Esnault

▶ **To cite this version:**

Morgane Esnault. La restauration scolaire dans le premier degré : quelle place pour un approvisionnement bio de proximité ? Étude centrée sur six communes du Calvados. Géographie. 2016. dumas-01831163

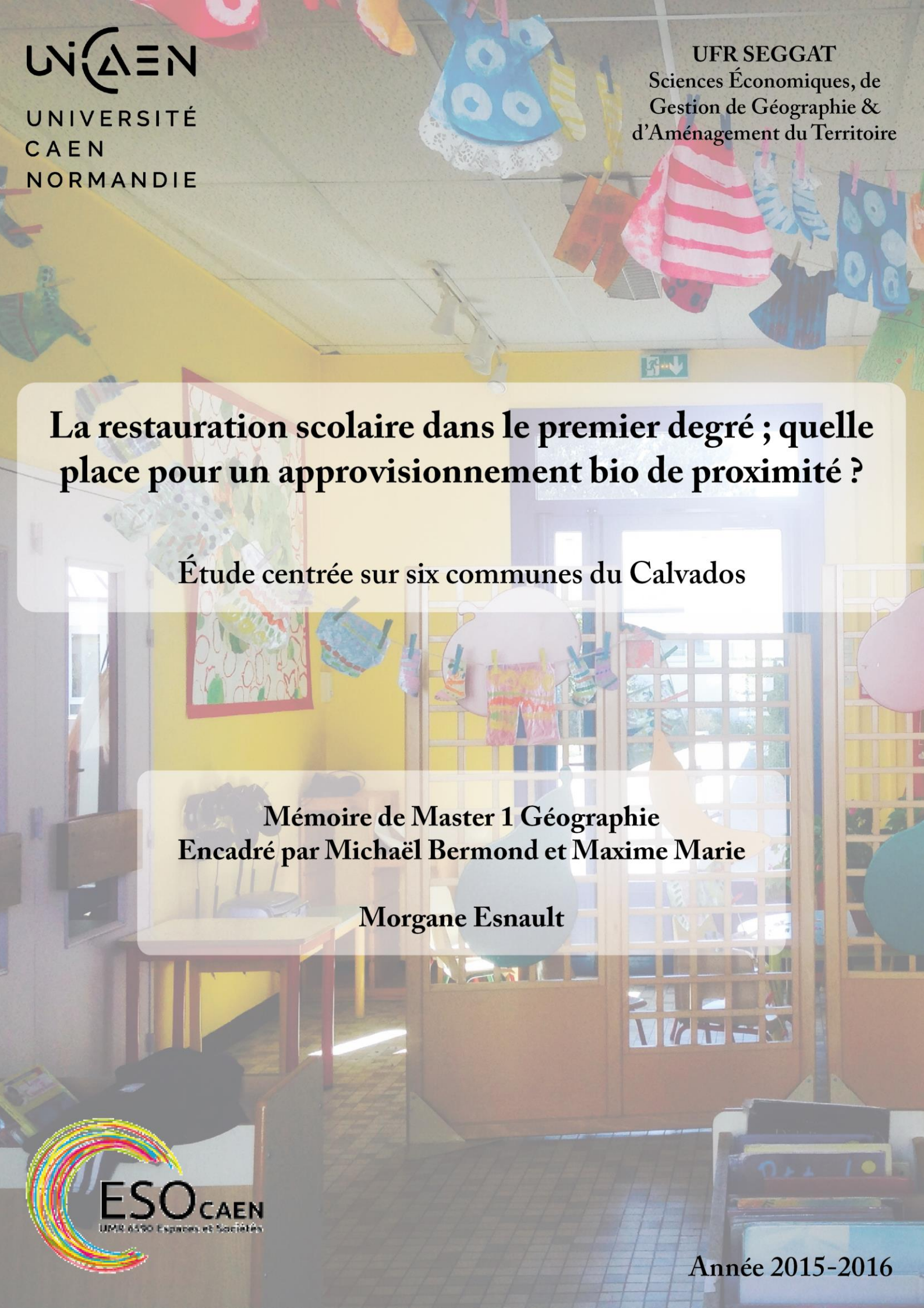
HAL Id: dumas-01831163

https://dumas.ccsd.cnrs.fr/dumas-01831163

Submitted on 5 Jul 2018

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



UNIVERSITÉ
CAEN
NORMANDIE

UFR SEGGAT
Sciences Économiques, de
Gestion de Géographie &
d'Aménagement du Territoire

La restauration scolaire dans le premier degré ; quelle place pour un approvisionnement bio de proximité ?

Étude centrée sur six communes du Calvados

Mémoire de Master 1 Géographie
Encadré par Michaël Bermond et Maxime Marie

Morgane Esnault

ESO CAEN
UMR 6590 Espaces et Sociétés

Année 2015-2016

UNIVERSITÉ
CAEN
NORMANDIE

UFR SEGGAT
Sciences Économiques, de
Gestion de Géographie &
d'Aménagement du Territoire

La restauration scolaire dans le premier degré ; quelle place pour un approvisionnement bio de proximité ?

Étude centrée sur six communes du Calvados

Mémoire de Master 1 Géographie
Encadré par Michaël Bermond et Maxime Marie

Morgane Esnault

ESO CAEN
UMR 6590 Espaces et Sociétés

Année 2015-2016

Remerciements

La réalisation de ce mémoire a été possible grâce à de nombreuses personnes à qui je voudrais adresser ma gratitude…

Merci tout d'abord à Michaël Bermond et Maxime Marie, mes codirecteurs de mémoire, pour tout leur temps consacré à donner des conseils, à relire et faire des corrections, et aussi pour tous les entraînements oraux qu'ils ont organisé, malgré le nombre conséquent d'étudiant.e.s qu'ils avaient en direction.

Merci également à tou.te.s les élu.e.s qui ont accepté de me rencontrer et de répondre à mes questions, qui pouvaient parfois être dérangeantes, ce travail n'aurait pas pu voir le jour sans eux.

Merci à toute la promotion du master 1 de Géographie, et plus particulièrement à Gabie, Olivier et Ludivine pour l'aide mutuelle (j'espère !) et critique que nous nous sommes apportés, pour leur soutien sans faille et aussi pour toutes les pauses cafés passées à se motiver avec quinoa.

Merci à tou.te.s les camarades qui m'ont soutenue tout au long de ce parcours pendant une année riche en évènements et mine de rien assez prenante, et qui se sont parfois même pris au jeu du travail de recherche : Adèle, Mélanie, Corentin, Maud, Michal, et même les historiens, Axel, Elie, Léo, Léo, Maxime et celles et ceux que j'ai (involontairement) oublié…

Merci aux saisonniers du musée qui pensent tous les jours à me demander où j'en suis.

Merci à ma famille pour leurs encouragements et l'aide apportée pour tous les détails auxquels je n'aurais pas pensé.

SOMMAIRE

INTRODUCTION GÉNÉRALE

PARTIE 1. LA RESTAURATION SCOLAIRE, UNE DIRECTION LOCALE TRÈS ENCADRÉE

CHAPITRE I. CONTEXTE ET DEFINITIONS DU SUJET 13

A. LA RESTAURATION SCOLAIRE ET LA BIO EN FRANCE : ENTRE OBJECTIFS NATIONAUX ET REALITES LOCALES 13
B. OBJECTIFS 14
C. DEFINITIONS 15

CHAPITRE II. METHODOLOGIE ET TERRAINS D'ETUDE 26

A. PROBLEMATIQUES ET POSTULAT DE DEPART 26
B. APPROCHE METHODOLOGIQUE 30

CHAPITRE III. PRESENTATION DES TERRAINS D'ETUDE 35

A. PRESENTATION DES COMMUNES 35
B. TECHNIQUES D'ENTRETIENS 41
C. THEMATIQUES D'ANALYSE 43

PARTIE 2. PANORAMA DE LA RESTAURATION SCOLAIRE DU BESSIN AU VIROIS

CHAPITRE I. FAIRE UN CHOIX DE GESTION ADAPTE A SES MOYENS 47

A. LE COUT DE REVIENT, FACTEUR DECISIONNEL PRINCIPAL 47
B. FACTURATION DES PARENTS ET MODE DE GESTION 52
C. À UN VOLUME SA GESTION ? ÉLEMENTS DE CONCLUSION 57

CHAPITRE II.MOYENS PUBLICS ET MOTIVATIONS 59

A. LA RESTAURATION SCOLAIRE, SERVICE PUBLIC DE QUALITE 59
B. LES ACTIONS DES COLLECTIVITES POUR… 68

CHAPITRE III.UNE FILIERE BIO DE PROXIMITE PEU ADAPTEE ? 73

A. UN PROBLEME DE STRUCTURATION ? 73
B. LA RESTAURATION SCOLAIRE, PAS LE MEILLEUR MOYEN POUR DEVELOPPER LA BIO ? 80
C. LE CONTRE-EXEMPLE DE SAINT-JEAN-LE-BLANC 81

PARTIE 3. LA RESTAURATION COLLECTIVE S'ENGAGE !

CHAPITRE I.L'ENGAGEMENT D'INDIVIDUS ET D'ASSOCIATIONS 88

A. L'ENGAGEMENT IMPOSSIBLE DANS LES COMMUNES RURALES ? 88
B. DES PROFILS D'ENGAGEMENT TRES PARTICULIERS 90
C. QUI SONT LES ACTEURS QUI MILITENT POUR LA BIO DANS LA RESTAURATION SCOLAIRE ? 92

CHAPITRE II.LES VILLES S'ENGAGENT DANS DES MODELES ALTERNATIFS 95

A. RENNES, VILLE VIVRIERE 95
B. BRIVE-LA-GAILLARDE, ACTRICE DE L'AMENAGEMENT DE SON TERRITOIRE 97
C. ALBI, L'AUTOSUFFISANTE 98
D. MOUANS-SARTOUX, L'INNOVATION POUR PALIER LE MANQUE D'OFFRE 99

Introduction générale

À l'école primaire, les enfants ont accès à une restauration scolaire à proximité de leur établissement. Ce service, assuré par les collectivités locales, apparait comme un droit aux yeux des parents et de la société. Ainsi, le temps scolaire est organisé de façon à répondre aux contraintes de la restauration scolaire, en prenant en compte les temps de service et les capacités d'accueil des cantines.

L'alimentation est un élément vital dans le développement des enfants, les cantines doivent donc respecter un certain nombre de contraintes, notamment en matière de coût et d'hygiène sanitaire. La qualité des repas est bien souvent un critère qui passe après toutes les contraintes de la restauration publique, il arrive donc que nombre d'enfants se plaignent à leurs parents de la médiocrité des repas qu'on leur a servi à la cantine. Outre les goûts des enfants qui sont parfois très spécifiques, ce constat soulève l'interrogation des méthodes et des produits utilisés dans la chaîne de production de la restauration scolaire.

Les collectivités locales (mairies, agglomérations) déterminent la gestion et donc choisissent les produits qui vont alimenter les restaurants scolaires, en utilisant le Code des Marchés Publics, qui régit les achats d'un acteur public. Elle déterminent les tarifs pratiqués par la restauration scolaire et les subventionnent, afin de permettre à tous les enfants d'avoir accès à un repas complet à midi, ce qui classe la restauration scolaire dans la restauration collective. Selon leurs moyens (souvent financiers), les collectivités vont adapter la gestion et l'approvisionnement de la restauration scolaire, expliquant les différences des menus d'une commune à l'autre. Ces disparités vont également dépendre du type de population qui inscrit ses enfants à l'école et les laissent à la cantine le midi. Ainsi, bien souvent lorsque la catégorie socio-professionnelle majoritaire dans une commune est celle des employés, des ouvriers ou des professions intermédiaires, les exigences des parents et des enfants sont bien moins élevées que dans une commune où la catégorie socio-professionnelle majoritaire est celle des cadres et des professions intellectuelles supérieures.

Les différences d'approvisionnement entre restaurants scolaires sont donc dues en partie au territoire et à l'unité administrative dans lequel l'école se situe, mais également à la population qui va bien souvent influencer les choix des collectivités (par les élections, les associations de parents d'élèves…). Ainsi, l'on peut dire que la qualité de la restauration scolaire varie en fonction de l'espace et de la société.

L'agriculture représente plus de 20 % des émissions de gaz à effet de serre en France[1], ce qui signifie qu'elle influence notre planète et joue un rôle déterminant ;

[1] Source : GIEC, 3e groupe de travail, 2014, données 2010

l'agriculture et l'alimentation doivent donc être des problématiques publiques de premier ordre. Des alternatives au système actuel existent déjà et prouvent qu'il existe d'autres modes de développement envisageables, mais elles manquent de leviers pour évoluer et se démocratiser.

L'une des réponses la plus connue aux problématiques environnementales et de santé est l'alimentation issue de l'agriculture biologique. Le Grenelle de l'Environnement recommande depuis 2008 l'utilisation de produits issus de l'agriculture biologique, ce qu'explique la circulaire du 2 mai 2008 :

> « Le Gouvernement souhaite encourager la consommation de produits issus de l'agriculture biologique. Je vous demande donc d'inciter les services de restauration des administrations de l'État et des établissements publics placés sous votre tutelle à utiliser régulièrement des denrées issues de l'agriculture biologique, que ce soit pour la restauration collective ou pour les besoins des réceptions officielles.
> (…)
> L'objectif, pour l'année 2010, est d'introduire 15 % de denrées issues de l'agriculture biologique dans les menus et d'atteindre 20 % en 2012. »

Or, il apparaît que ces 20 % de denrées issues de l'agriculture biologique ne sont pas respectés dans la plupart des restaurants scolaires, d'autant plus dans les écoles primaires.

Les collectivités locales doivent choisir ce qu'elles vont donner aux enfants ; elles peuvent donc encourager le développement de l'offre bio dans les repas des écoliers. En Basse-Normandie, des initiatives existent dans certaines cantines conduisant à l'utilisation de produits bio et locaux, et ce travail a pour but de les étudier afin de faire un état des lieux de la restauration scolaire sur le territoire.

De plus, comme le souligne la circulaire, les collectivités ont les moyens de développer et de faire développer l'agriculture biologique sur leur territoire, et cet objectif fait partie des missions de la restauration collective publique telles que définies par le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Forêt.

Dans une première partie, nous situerons donc le contexte légal et administratif de la restauration collective, ainsi que la méthodologie que nous appliquerons pour répondre à nos hypothèses.

Dans un second temps, nous analyserons les matériaux tirés du travail de terrain pour comprendre les choix d'administration et d'approvisionnement qui sont faits dans les collectivités étudiées sur le territoire entre Caen et Vire dans le Calvados.

Dans une troisième et dernière partie, nous étudierons les engagements des collectivités et des individus dans une restauration scolaire alternative, les formes et les solutions imaginées pour répondre aux interrogations posées dans la partie précédente.

Première partie

La restauration scolaire, une compétence locale très encadrée

Chapitre I. Contexte et définitions du sujet

A. La restauration scolaire et la Bio en France : entre objectifs nationaux et réalités locales

Le Grenelle de l'environnement et le plan Ambition Bio de l'Agence Bio fixent l'objectif d'un seuil de 20 % de produits issus de l'agriculture bio dans la restauration collective d'État respectivement pour 2012 et 2017. De plus, les députés de l'Assemblée Nationale ayant voté une loi en janvier 2016 instaurant l'incitation à utiliser 40 % de produits relevant de l'agriculture durable et 20 % de produits bio dans la restauration collective d'État, nous pouvons nous demander où en sont ces objectifs.

En faisant quelques recherches simples sur Internet sur les sites des collectivités locales, il apparaît que cet objectif n'est pas vraiment appliqué dans la restauration scolaire du premier degré. Il suffit de prendre l'exemple d'un restaurant scolaire dans une commune rurale dans le Calvados approvisionné par une entreprise de restauration collective pour se rendre compte que les produits bio ne sont évoqués pour uniquement quelques repas et de manière ponctuelle, situant la part de la bio dans les assiettes bien en deçà des 20 %. Une étude menée par Sodexo et la Fédération des Maires des Villes Moyennes en 2009 donne d'ailleurs les chiffres suivants : pour les villes moyennes (c'est-à-dire d'environ 25 écoles et 2000 repas par jour), 78% d'entre elles utilisent des produits issus de l'agriculture biologique dans les menus des restaurants scolaires, et parmi ces villes, plus de la moitié (68 %) utilisent moins de 10% de bio. Les restaurants scolaires qui dépassent les 20 % de bio dans la composition de leurs menus ne représentent que 8% des structures interrogées. Ce fait peut démontrer une inégalité entre les villes de taille différente sur l'approvisionnement bio, et laisse supposer que les grandes villes sont plus engagées dans le processus que les communes de taille plus modeste.

Il existe des cas où cet objectif est atteint, voire même dépassé, et ces cas sont d'ailleurs largement médiatisés, que ce soit dans la presse locale, les médias spécialisés comme *La Gazette des Communes* ou bien encore par la communication publique du Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Forêt. L'exemple médiatique qui permet de commencer à saisir les enjeux de ce sujet est celui de Brive la Gaillarde, commune de Corrèze de 47 000 habitants. Cette commune a fait l'objet d'une publication de Pauline Marty, géographe et chargée de mission de la municipalité de Brive, dans *Géocarrefour* en 2014. Les problématiques de marché public, du volume de

l'offre locale, des rapports de force avec la FDSEA évoqués dans cet article permettent de saisir l'ampleur des enjeux liés à la restauration collective scolaire et aux produits qu'elle utilise.

L'objectif de 20 % de bio en restauration scolaire est souvent perçu par les collectivités locales comme irréalisable ou difficile à mettre en place, au vu de la surface agricole utile en bio souvent insuffisante au vu des besoins et des demandes des restaurants scolaires. Pauline Marty l'évoque dans sa thèse soutenue en 2013, toujours en utilisant l'exemple de Brive-la-Gaillarde :

> « (…) Lorsque la cuisine centrale de Brive estime son besoin annuel en fruits et légumes biologiques à 18 tonnes pour l'année 2010, cela correspond à six fois le volume commercialisé en 2008 par la plate-forme limousine des agriculteurs biologiques destinée à approvisionner la restauration collective. »
>
> **Marty P., 2013,** ***Les appropriations urbaines de la question agricole. Le cas de Brive, de 1945 à 2012.*** **Thèse sous la direction de Sabine Barles et Taoufik**

Cependant, de nombreuses collectivités sont optimistes quant à la possibilité d'utiliser du bio dans les restaurants scolaires lorsqu'elles en ont les moyens.

L'objectif de 20 % de bio dans les assiettes des utilisateurs des collectivités a surtout été fixé pour aider les producteurs de bio à se développer. Rappelons qu'en effet la plupart des producteurs bio ont des surfaces d'exploitations inférieures à celle des producteurs conventionnels (42 ha[2] contre 80 ha[3]), ce qui va influencer les subventions européennes reçues par les exploitations. Ces subventions vont même être quasiment nulles pour un maraîcher qui travaille sur 2 ha de culture et qui a pourtant une exploitation rentable. Ainsi, plutôt que de subventionner l'agriculture biologique de manière fléchée, l'État et les pouvoirs publics incitent leurs services de restauration à s'approvisionner auprès de l'offre biologique et locale.

La restauration scolaire est l'un des premiers secteurs concernés par les achats de bio dans la restauration collective avec 74 % d'établissements qui déclarent proposer des produits issus de la bio (contre 59 % des établissements dans toute la

[2] Données 2012 – Observatoire normand de l'Agriculture Biologique – Inter Bio Normandie

[3] Données 2010 – Agreste – Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Forêt

restauration collective)[4] et a vécu une nette augmentation depuis 2006. Le travail sera donc ciblé sur les produits issus de la bio dans la restauration scolaire.

B. Objectifs

Le premier objectif de ce travail est donc d'établir une cartographie de la restauration scolaire sur le territoire du Calvados. En effet, la restauration scolaire étant gérée par les collectivités locales (commune ou intercommunalité), le seul département du Calvados compte 504 écoles primaires (élémentaire et maternelle) réparties dans 308 communes, assurant des différences de gestion conséquentes d'un restaurant scolaire à l'autre. Cette limite départementale est intéressante car correspondant à celle d'une Chambre d'Agriculture, et donc à un échelon de gestion des filières agricoles, ce qui nous donnera suffisamment de données afin de réaliser une cartographie significative.

Cette cartographie a pour but de déterminer les profils des restaurants scolaires selon différentes thématiques et différents critères : quantitatifs (nombre d'élèves, nombre de repas, type de collectivité ayant la gestion, modèles économiques, niveau d'engagement dans la bio) et qualitatifs (bassin de population, difficultés sociales et scolaires, influence de groupes sociaux, politique locale).

Le deuxième objectif du travail est de classifier les restaurants scolaires en plusieurs catégories afin de déterminer des profils type de restaurants scolaires dans le Calvados ; ainsi chaque groupe aura un représentant qui servira de terrain d'étude.

Chaque terrain d'étude sera étudié de manière plus poussée que la première analyse réalisée ; ainsi il s'agit de dresser le profil (social, économique etc.) de chaque individu représentatif de l'étude afin de mieux saisir les enjeux liés à la restauration scolaire. Pour chaque terrain d'étude, il faudra se demander quelle est la trajectoire qui l'a conduit dans la situation actuelle : pourquoi de tels choix ? Qui s'est impliqué et a influencé les choix ? La restauration scolaire travaille-t-elle avec la production locale ? En réalisant des profils basés sur de mêmes critères, nous pourrons les comparer pour déterminer s'il existe un effet de levier de développement pour l'agriculture biologique par les choix des restaurations scolaires, et si oui, comment nous pouvons le quantifier.

[4] Enquête Agence Bio/CSA mai 2015 – Observatoire national des produits biologiques en restauration collective – Agence Bio

C. Définitions

La restauration collective

La gestion des restaurants collectifs peut se faire de manière directe, auquel cas la collectivité est également productrice de repas à l'aide de cuisines centrales. L'autre mode de gestion que peut choisir la collectivité est la gestion concédée, qui concerne environ un tiers des restaurants collectifs[5]. Dans ce cas, une société de restauration collective va livrer les repas au restaurant.

La restauration collective a pour but de préparer et fournir des repas aux personnes appartenant à une collectivité. Les repas sont servis régulièrement dans des locaux appartenant à la collectivité. Celle-ci doit permettre au plus grand nombre d'accéder à une restauration quotidienne de qualité et équilibrée.

Le prix d'un repas est le plus souvent fixe, et est inférieur à celui pratiqué par les restaurants similaires ouverts au public (type restauration commerciale). La tarification appliquée est subventionnée, permettant aux convives de bénéficier d'un tarif social, de plus sur leur lieu d'activité.

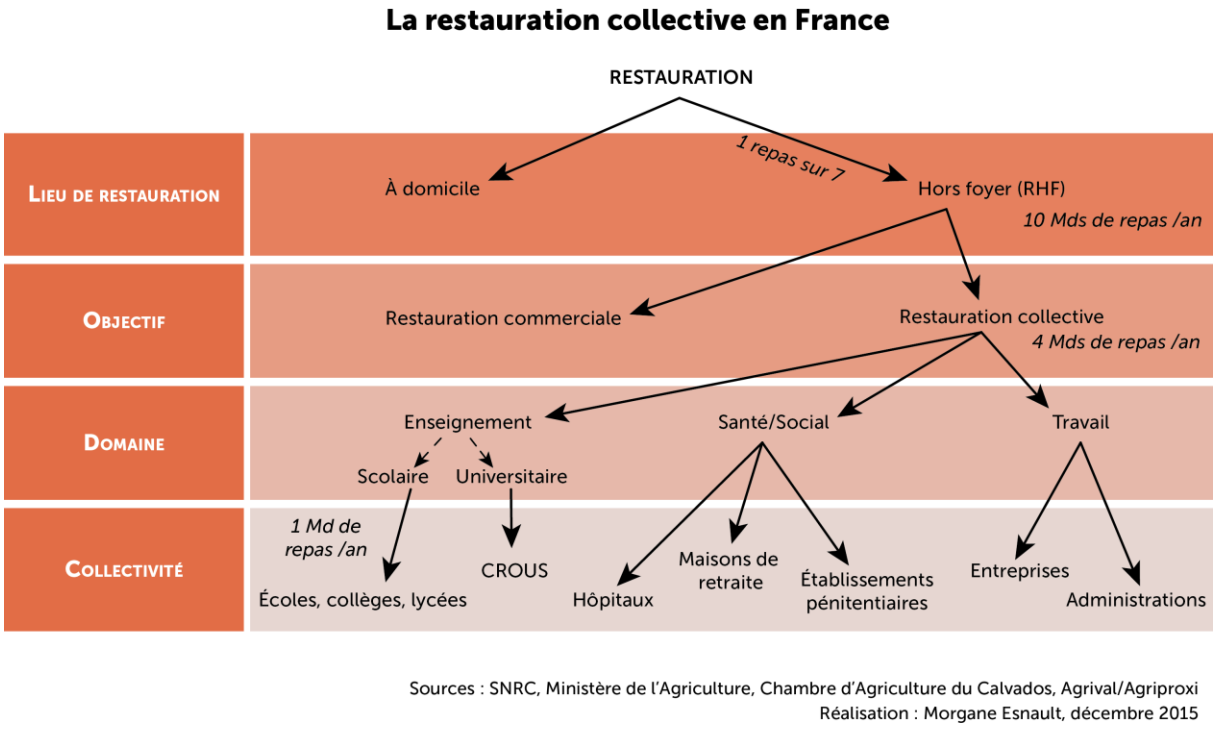


Figure 1 : la restauration collective en France

[5] Selon le SNRC. http://www.snrc.fr/29-chiffres-cles.html

La restauration collective a des obligations bien précises : une responsabilité sociale, au titre où elle doit permettre au plus grand nombre de se nourrir chaque jour correctement ; une obligation de prix moins élevés qu'au sein de la restauration commerciale, grâce aux subventions (essentiellement de la collectivité) ; enfin elle se fixe l'objectif d'allier plaisir et équilibre nutritionnel. De plus, un service de restauration collective est toujours associé à une structure, un bâti qui lui est attribué. En France, la restauration hors foyer représente 15 millions de repas par jour, dont plus de la moitié en restauration collective. Il existe près de 73 000 structures de restauration collective[6] (publiques ou privées), dont les différentes composantes sont détaillées dans le schéma ci-dessus. L'ensemble de ces secteurs totalise plus de 7 milliards d'euros d'achats alimentaires (hors petits déjeuners), et les achats de produits bio en restauration collective ont été estimés à 191 millions d'euros pour 2014, soit une progression de 11 % en un an (contre une progression de 1,4 % en 2013/2012)[7].

La restauration dans l'enseignement

La restauration scolaire est donc comme expliquée précédemment une restauration collective au titre où les enfants sont des utilisateurs de la collectivité. À chaque étape de la scolarité, l'élève change d'établissement. La collectivité détenant la compétence de restauration va également changer à ce moment, et avec les moyens mis dans le service.

Le tableau ci-dessous démontre la complexité des systèmes de restauration scolaire en France, avec la variation des acteurs à compétence ; la gestion de la restauration dans l'enseignement supérieur étant la plus complexe avec une séparation des compétences de restauration entre divers échelons (CLOUS, CROUS, CNOUS, Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche).

Type d'établissement	Public utilisateur	Tarification	Collectivité

[6] Données Gira Foodservice

[7] Enquête Agence Bio/CSA mai 2015 – Observatoire national des produits biologiques en restauration collective – Agence Bio

École primaire	Élèves, enseignants, personnels	Variable, fixée par la collectivité.	Commune ou intercommunalité
Collège			Département
Lycée			Région
Enseignement supérieur	Étudiants, enseignants, personnels, extérieurs	Fixé par le réseau des œuvres universitaires et scolaire. Variable selon la qualité de l'utilisateur.	CROUS (structures, personnel) ; CNOUS (marchés publics, tarification)

Tableau 1 : Type d'établissement scolaire et gestion de la restauration[8]

Nous concentrerons sur la première entrée du tableau, à savoir la restauration scolaire dans les écoles primaires.

Les élèves sont les utilisateurs majoritaires des services de restauration scolaire ; dans les écoles primaires, c'est quatre ou cinq repas par semaine qui sont pris au sein de la collectivité. Ainsi, ces repas prennent une place importante dans l'alimentation des enfants en plein développement. Il est donc important de voir quelles sont les dispositions prises par les collectivités afin de répondre à des exigences de qualité pour nourrir au mieux les enfants. De plus les collectivités ont souvent pour volonté de mettre en place une éducation à l'alimentation dès le plus jeune âge, en cohérence avec les obligations de la restauration scolaire.

Les enseignants et personnels de l'éducation sont également des utilisateurs du service de restauration, de manière bien moins importante, déjà en étant moins nombreux que les élèves et ayant le plus souvent accès à une salle des personnels équipée pour réchauffer des plats. D'un autre côté, la restauration scolaire est peu adaptée aux adultes, en ce qui concerne la quantité des portions servies ou encore sur la tarification, subventionnée par l'Éducation Nationale (selon l'échelon de l'enseignant) et non plus par la collectivité. Ainsi pour un repas équivalent, des parents paieront entre 3 et 4 € pour leur enfant tandis que les adultes paieront entre 4 et 7 €.

[8] Données issues du site internet www.service-public.fr

L'enseignement du premier degré dans le Calvados

	Maternelle	Primaire	Total
Élèves du public	21 849	35 614	57 990
Élèves du privé	3 286	6 244	9 957
Total élèves	25 135	41 858	67 947
Écoles publiques	125	333	458
Écoles privées	0	37	37
Total écoles[9]	125	370	495

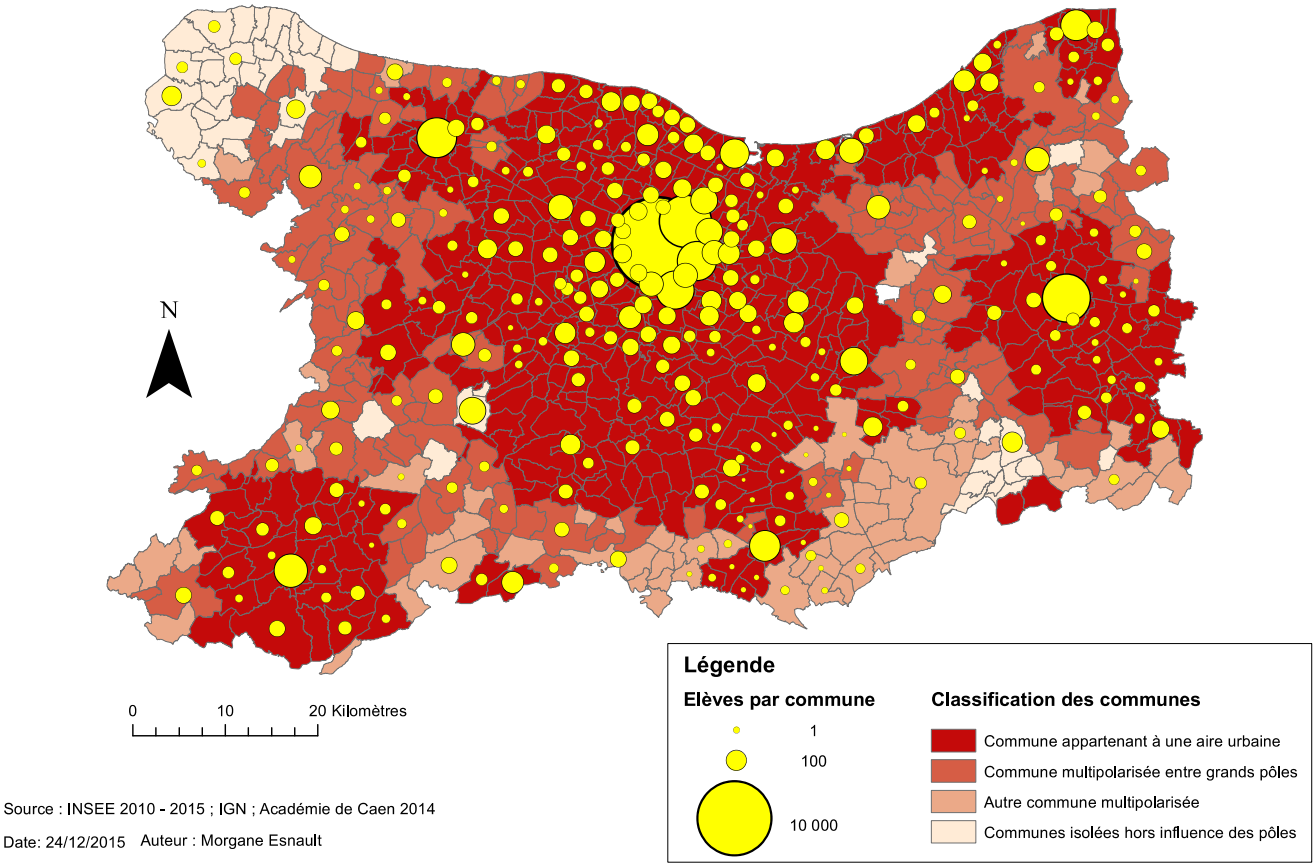
Tableau 2 : Les effectifs du premier degré dans les écoles du Calvados

Nous pouvons donc constater d'après le tableau ci-dessus que les élèves scolarisés dans des établissements privés sont bien moins nombreux que ceux scolarisés dans des établissements publics, et que le nombre d'établissements privés étant seulement de 37, il apparaît non-significatif de les inclure dans l'étude, d'autant que leur gestion est très différente de celle des établissements publics. Ainsi, ces écoles et leurs restaurants scolaires sont gérés par des structures indépendantes des pouvoirs publics, et ne rentrent donc pas dans les critères de la gestion publique que nous avons explicité jusqu'alors.

La carte de la page suivante montre la répartition des élèves dans le Calvados selon le zonage en aire urbaine de l'INSEE. Il apparaît que les élèves sont largement concentrés au centre des pôles urbains, en corrélation avec la population. Elle démontre également qu'il y a davantage d'élèves dans le pôle urbain caennais que dans les autres aires urbaines. Enfin, il semble que lorsqu'une école existe dans une commune multipolarisée ou dans une commune isolée, le nombre d'élèves est peu élevé. Cependant, si l'on ajoute tous les élèves des communes rurales, le nombre est conséquent et s'approche des élèves scolarisés dans les écoles des pôles urbains. Les écoles des communes rurales sont donc caractérisées par un nombre d'élèves moins important, ce qui est intéressant du point de vue des choix de gestion faits par les communes pour la restauration scolaire.

[9] Effectifs 2015/2016 - Division de la Prospective et de la Performance (D2P) – Académie de Caen

Nombre d'élèves par commune et zonage en aire urbaine dans le Calvados



Source : INSEE 2010 - 2015 ; IGN ; Académie de Caen 2014

Date: 24/12/2015 Auteur : Morgane Esnault

Collectivité et compétence scolaire

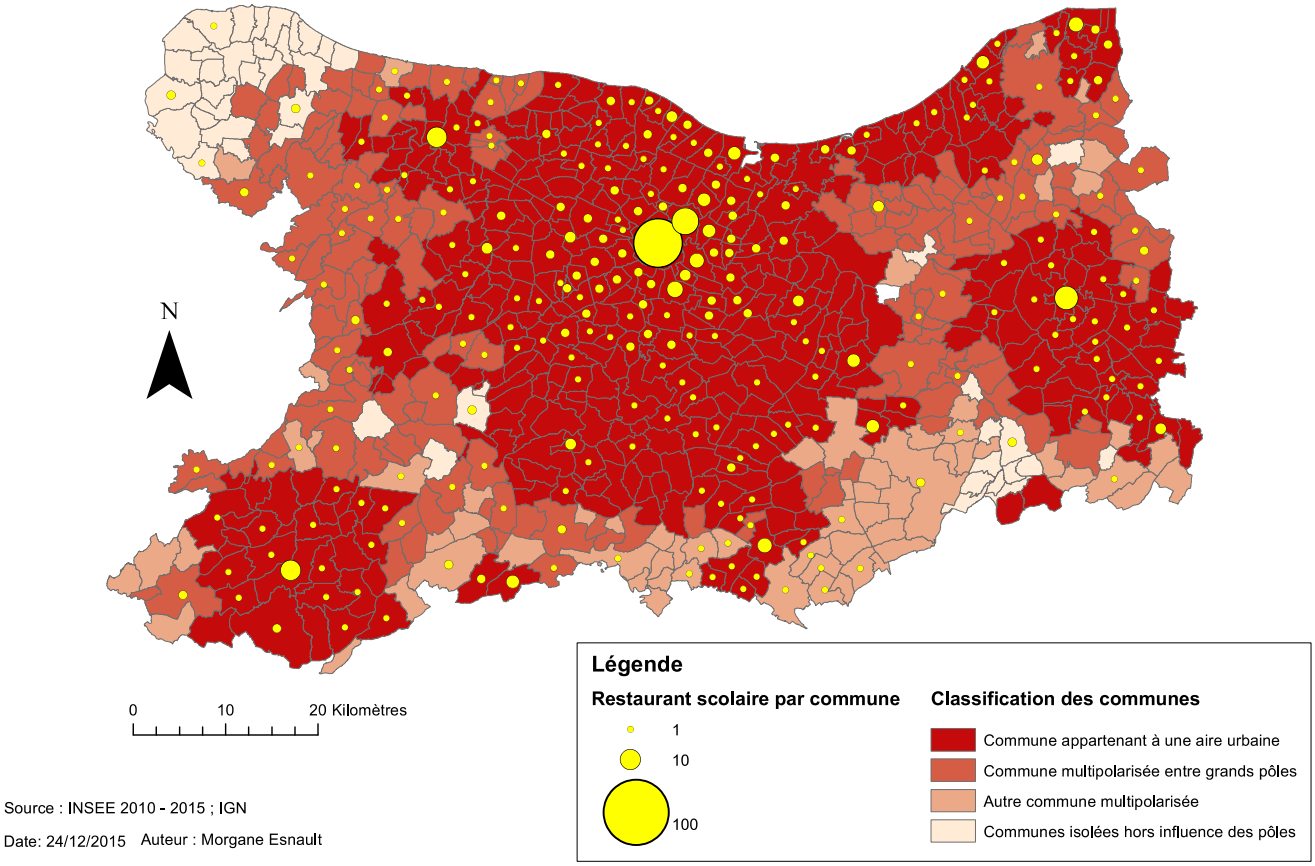
La collectivité chargée de la gestion de la restauration scolaire va gérer les bâtiments, les personnels et l'approvisionnement. Elle peut également choisir de déléguer la gestion du service de restauration à une entreprise, ce que font beaucoup les collectivités à petit budget et petits effectifs.

Le transfert de la compétence scolaire à l'intercom ne se fait que depuis une dizaine d'années ; nous pouvons donc supposer que d'ici quelques temps, toutes les gestions scolaires se feront par les intercommunalités. Mais bien souvent, la compétence scolaire est la seule compétence importante détenue par une petite commune ; ainsi les mairies se battent pour garder leur compétence. Ainsi, l'on se retrouve parfois avec des intercommunalités ayant la compétence de gestion des bâtiments scolaires mais pas des inscriptions, la transmission partielle de compétence étant permise. Les myriades de situations se reflètent d'ailleurs dans les situations du Calvados ; certains intercom gèrent la restauration scolaire sans gérer les écoles et

inversement ; d'autres vont gérer les personnels et les bâtiments sans avoir la main sur le matériel des écoles[10].

Tout comme la carte précédente présentant le nombre d'élèves et le zonage en aire urbaine, la carte ci-dessous montre l'importance du nombre de restaurants scolaires au centre des aires urbaines ; la commue possédant le plus grand nombre de restaurants scolaires étant la ville de Caen avec 57 restaurants.

Restauration scolaire et zonage en aire urbaine dans le Calvados



Source : INSEE 2010 - 2015 ; IGN

Date: 24/12/2015 Auteur : Morgane Esnault

Il faut également noter que dans le cadre des RPI (Regroupements Pédagogiques Intercommunaux), des restaurants scolaires sont mutualisés entre plusieurs écoles, expliquant la différence entre le nombre d'école et le nombre de restaurants scolaires. Toutes les écoles dans le Calvados ont accès à un restaurant scolaire.

[10] Explications détaillées : http://www.education.gouv.fr/cid4952/les-reseaux-d-ecoles-primaires.html

Les obligations légales

Gestion publique

Une collectivité étant un objet public, elle doit se soumettre aux règles de la gestion publique, notamment en ce qui concerne les achats. Ainsi, pour toute commande, la collectivité doit se soumettre aux règles de l'achat public qui oblige la mise en concurrence de plusieurs fournisseurs afin de respecter la contrainte de choisir le moins cher possible à qualité de service équivalente.

Selon le coût total de la commande, les obligations de mise en concurrence diffèrent. En effet, entre une simple commande pour du matériel de bureau de moins de 5 000 € et un marché d'approvisionnement de plusieurs centaines de milliers d'euros, les contraintes évoluant d'une simple présentation de devis à l'obligation de publicité dans les journaux.

Seuil d'achat	Publicité
Moins de 25 000 €	Non obligatoire
Entre 25 000 et 90 000 €	Publicité adaptée - Modalité au libre choix de la personne publique
Entre 90 000 et 207 000 €	Publicité au BOAMP[11] ou dans un JAL[12] + profil d'acheteur + presse spécialisée, si nécessaire
Plus de 207 000 €	Publicité au BOAMP + JOUE[13] + profil d'acheteur

Tableau 3 : Publicité des collectivités selon les seuils d'achats en marché public[14]

[11] BOAMP : Bulletin officiel des annonces des marchés publics
[12] JAL : Journal habilité à recevoir des annonces légales
[13] JOUE : Journal officiel de l'Union Européenne
[14] D'après la Direction de l'information légale et administrative sur https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F23371

Marché public et restauration scolaire

En ce qui concerne la restauration scolaire, la gestion des restaurants par les collectivités obéit aux mêmes règles. Si la collectivité a fait le choix d'une gestion directe, c'est elle qui va devoir approvisionner le restaurant en utilisant le code des marchés publics pour faire ses demandes de lots. Ainsi, à produit équivalent il lui faudra choisir le moins cher, ce qui exclue tout produit issu de l'agriculture biologique dans le cas d'un marché sans spécification à cause du coût de revient de ces produits. Il est possible de préciser que la collectivité souhaite acheter du bio, auquel cas les mêmes règles s'appliquent mais seules les offres de produits bio sont comparées. En revanche, il est interdit par le code des Marchés Publics d'insérer une quelconque préférence locale même si le gouvernement et le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation encouragent la consommation locale et en circuit court. Ainsi, il existe une manière de contourner ce code en utilisant d'autres critères comme le coût environnemental, la demande d'une race particulière de bovins, etc. Ce contournement du code est même encouragé par les services publics (DRAAF, Chambres d'Agriculture, Ministères) qui publient des guides de l'achat local pour les collectivités expliquant comment favoriser une sélection des produits issus de l'agriculture locale.

Si la collectivité a choisi un mode de gestion concédée, alors elle délègue une partie de ses compétences à une entreprise qui se charge de l'approvisionnement en denrées alimentaires et parfois également du personnel. De même, la collectivité doit mettre en concurrence plusieurs prestataires de service avant de faire son choix.

Le troisième mode de gestion est celui de la gestion déléguée (ou délégation de service public). Dans ce cas, la collectivité a délégué la mission de restauration scolaire auprès d'une entreprise ou d'une association qui s'occupe de tout y compris du service auprès des enfants, de l'entretien et parfois même de la construction des locaux.

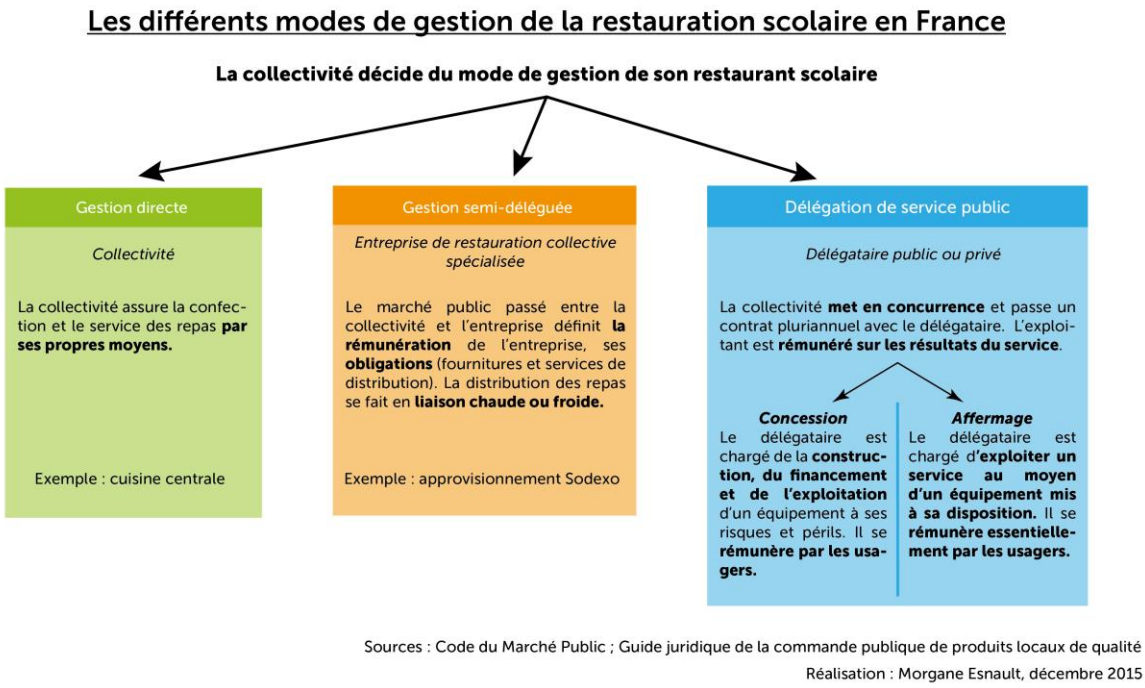


Figure 2 : Les différents modes de gestion de la restauration scolaire en France

Les sociétés de restauration collective

En France, un restaurant collectif sur trois est géré par une société de restauration collective, qui fournissent 3,8 millions de repas par jour, essentiellement dans les écoles.

Ces entreprises appartiennent au domaine privé, et sont regroupés en grands pôles de transformation des produits qui livrent de nombreux restaurants scolaires partout en France. Cette solution permet d'éviter aux collectivités d'avoir la gestion de l'approvisionnement tout en gardant la gestion des bâtiments et des personnels. Les collectivités précisent dans leur contrat la composition des repas et la qualité des matières premières utilisées. De plus, les repas peuvent être livrés en liaison chaude ou froide, permettant des pas de temps entre fabrication et consommation suffisamment longs pour que la distance entre ces lieux puisse être parcourue sans soucis pour les denrées alimentaires. La restauration collective concédée apparaît donc comme une solution pour les collectivités n'ayant pas les moyens de maintenir une cuisine dans leur(s) école(s).

Il existe également plusieurs solutions dans la concession de la restauration scolaire : soit le système traditionnel, soit le système différé. Ce premier système signifie l'utilisation de produits semi-finis ou déjà cuits qu'il suffit de réchauffer ou de cuisiner de manière très réduite (produits de quatrième gamme).

La restauration en système différé implique que la préparation des repas et leur consommation se fait à des moments et des lieux différents. Entre la cuisine centrale et les lieux de consommation, le temps varie de quelques dizaines de minutes à quelques mois. La liaison chaude implique un délai de livraison inférieur à deux ou trois heures en moyenne pour des denrées préparées à plus de 65°C. La liaison froide permet un délai de livraison de plusieurs jours ; la plupart des denrées sont réfrigérées à une température entre 0 et 4°C, mais il existe également la possibilité (plus rare) d'utiliser des repas surgelés entre -18 et -20°C. Les repas sont ensuite réchauffés dans des fours à 65-70°C sur les lieux de consommation (produits de troisième gamme).

La plupart des entreprises de restauration collective (Sodexo, Compass Group - Scolarest, Isidore Restauration, La Normande etc.) sont réunies en une association de promotion : le SNRC, syndicat national de la restauration collective, qui comprend 35 adhérents.

Production bio et approvisionnement

Pour cartographier l'offre de restauration scolaire dans le Calvados, il faut également connaître l'offre de produits du territoire que les autorités publiques promeuvent pour l'achat public.

L'agriculture biologique

> « Les principes de l'agriculture biologique ont été introduits en France après la Seconde Guerre mondiale. Sa première officialisation remonte à la loi d'orientation agricole (LOA) de 1980 et le terme " agriculture biologique " apparaît en 1991 dans un règlement européen qui reconnaît officiellement ce mode de production (règlement CEE 2092/91 du 24 juin 1991).
> La récente réglementation européenne réaffirme les grands principes de l'agriculture biologique : gestion durable de l'agriculture, respect des équilibres naturels et de la biodiversité et promotion des produits de haute qualité dont l'obtention ne nuit ni à l'environnement, ni à la santé humaine, ni à la santé des végétaux, des animaux ou à leur bien-être. »
>
> **Définition de l'agriculture biologique selon le Ministère de l'Agriculture,**

Dans le Calvados, il existe 256 exploitations bio (en 2012) pour 14 522 ha en bio et conversion ce qui représente 3,8 % de la SAU (surface agricole utile) selon l'ONAB[15] du département. La SAU moyenne par exploitation est de 57 hectares dans le département, la majorité des espaces bio étant en surfaces fourragères (86 %). Le reste se divise entre les céréales et les fruits (respectivement 6 %) puis les légumes (1 %).

La restauration scolaire, un circuit court ?

La restauration scolaire peut être un moyen pour les producteurs de répondre à la demande locale. De plus, un intermédiaire n'est pas forcément nécessaire entre l'agriculteur et la collectivité en dehors du marché public. Ainsi, la restauration peut répondre aux critères du circuit court définis par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation sur le nombre d'intermédiaire. Actuellement, la restauration collective n'utilise pas de manière très répandue la production locale même si les exemples sont très médiatisés (nombreux exemples dans la presse locale) et que les directives locales et nationales favorisent l'utilisation de tels systèmes de distribution.

Les circuits courts territorialisés intègrent la notion de proximité géographique et de rayon d'approvisionnement limité à 80 kilomètres ; ainsi ce type de modalité est bien moins présent dans la restauration collective. Ils représentent d'ailleurs à peine 1 % de l'approvisionnement local total pour la zone de Rennes Métropole, ce qui a été étudié par l'application de la méthode SALT[16].

De plus, il n'est pas toujours avantageux pour un producteur de fournir les structures locales : soit la stabilité et la régularité des commandes fluctuent trop (à cause des vacances scolaires) empêcher d'assurer un revenu stable pour le producteur ; soit la demande étant trop importante, les producteurs doivent s'organiser en groupement pour répondre aux commandes, ce qui peut induire des conflits entre des producteurs.

Ainsi, la plateforme *Agrilocal.fr* met en relation producteurs et acheteurs publics par département afin de palier ces contraintes. Au vu de la récente mise en place de la structure (début 2015), il est difficile de tirer un premier bilan de son utilisation mais

---

[15] Inter Bio Normandie, Groupements Bio de Normandie, Chambre régionale d'Agriculture de Normandie, *« Observatoire Normand de l'Agriculture Biologique »*, décembre 2013, 56 p.

[16] Systèmes ALimentaires Territorialisés, recherche-action 2010-2014 élaborée entre le Centre d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural (CIVAM) de Bretagne, Agrocampus Ouest et l'Université Rennes 2.
Détails sur : http://www.civam-bretagne.org/civam.php?pj=132&ref_rub=21&ref=59

cette plateforme paraît répondre à une demande à la fois de la part de l'offre et de la demande. Ce dispositif existe dans 4 des 5 départements normands (Orne, Manche, Calvados, Seine-Maritime) et est perméable entre départements, permettant un approvisionnement local pour les limitrophes également.

Chapitre II. Méthodologie et terrains d'étude

A. Problématiques et postulat de départ

Ce travail part du postulat que l'introduction et les niveaux d'engagements dans la bio dans les restaurants scolaires dépendent du contexte socio-spatial et de l'influence d'acteurs sur les institutions à compétence de gestion de la structure.

Le développement de la bio dans la restauration collective est un processus social et économique ; en effet les consciences et cultures alimentaires sont des constructions sociales qui varient selon les groupes sociaux, ce qui entraîne des représentations et des enjeux différents selon les territoires, avec des dimensions territoriales plus ou moins marquées selon l'attachement du groupe social aux productions locales et/ou bio.

Ce travail cible aussi les enjeux des relations entre les différents acteurs du territoire : en effet, le maillage social et territorial cher aux politiques locaux est maintenu et favorisé par un développement local, ce qu'un approvisionnement en produits locaux peut favoriser ; les collectivités ont donc tout intérêt à développer ce type d'approvisionnement. Plus les circuits locaux de distribution et d'approvisionnement seront développés et prendront de l'importance, plus les impacts économiques se feront ressentir sur l'emploi local, thématique souvent prise comme prisme d'analyse pour présenter les projets d'introduction de la bio dans la restauration scolaire aux élus des collectivités et tenter de les convaincre.

Ce sujet prend place dans une société concernée par la problématique de l'introduction de la bio dans la restauration scolaire ; l'Assemblée Nationale travaille actuellement sur une proposition de loi portée par dix-huit députés (dont l'une du Calvados, démontrant l'ancrage local de ces problématiques), adoptée à l'unanimité le

> « Cette proposition de loi, dans son article 1er, fixe un objectif atteignable : l'introduction dans la restauration collective publique dès 2020, de 40 % de produits issus de l'alimentation durable, locaux, de saison, signes de qualité, dont biologiques.
> (…)
> En rendant la restauration collective publique exemplaire, on évitera de répéter l'échec du Grenelle de l'environnement de 2008, lors duquel un large consensus s'était formé pour atteindre 20 % de produits biologiques dans les menus des cantines. Cependant, l'observatoire mis en place par l'Agence Bio constate que la part des achats de produits bio de la restauration collective s'élevait en 2014 à seulement 2,7 % du marché alimentaire total.
> L'import et les produits standards dominent le marché de la restauration collective à cause de la méconnaissance des possibilités offertes par le code des marchés publics pour privilégier des produits locaux et de qualité, de la prééminence accordée au coût des matières premières, du manque de familiarité avec les méthodes permettant de diminuer le gaspillage alimentaire. »

14 janvier 2016 et reprenant les divers constats exposés au long de ce travail :

Les producteurs bio se sentent également concernés par ces problématiques ; ainsi lors d'un travail de terrain en décembre 2014, nous avons pu rencontrer un couple de maraîchers bio dans le Bessin expliquant leurs liens avec la restauration scolaire locale et leurs intérêts, ainsi que leurs contraintes à y travailler (notamment la surproduction estivale). Ainsi, ce sujet regroupe divers intérêts pour la société et les acteurs publics pour répondre aux nouvelles contraintes de l'alimentation et de la restauration collective.

Le but de ce travail n'est pas uniquement de faire une typologie de l'utilisation de la bio dans la restauration scolaire dans le Calvados mais aussi de pointer la diversité des situations et les singularités coexistant sur le territoire. En déterminant les enjeux de chaque cas étudié, ce travail apportera une connaissance sur les processus de décisions de la restauration scolaire du premier degré.

Ce travail s'inscrit dans le domaine de la géographie sociale, le but de ce travail étant de dresser un portrait de quelques restaurants scolaires dans le Calvados, en étudiant les utilisateurs de ces structures, en évaluant les rapports sociaux entre les utilisateurs et les décideurs, en spatialisant les inégalités existant entre les établissements scolaires (recrutement social, moyens financiers, rural/urbain) pour tester leur correspondance avec les inégalités d'utilisation de la bio entre les restaurants scolaires.

La géographie de l'alimentation est la première des thématiques auxquelles se réfère ce travail, avec une réflexion évidente sur la qualité de notre alimentation et celle que nous pourvoyons aux enfants dans les écoles, mais également sur les cultures alimentaires que nous pourrons déterminer tout au long du travail de terrain. En effet, en étudiant les représentations de l'alimentation et de l'agriculture des enfants que nous allons rencontrer, nous pourrons sans doute relier alimentation et patrimoine culturel, ce qui induirait que selon le groupe social auquel nous appartenons, nous n'allons pas avoir le même rapport à l'alimentation. Cela signifierait que les représentations des sociétés sur l'agriculture et l'alimentation sont induites par une construction sociale et culturelle, qui dépend de la classe sociale d'origine. En supposant que les classes sociales pratiquent des espaces qui leur sont propres, et que les représentations sont relativement homogènes dans une classe sociale ; cela signifierait que nous pouvons déterminer les représentations de la population qu'elles ont de l'agriculture et l'alimentation en fonction des espaces habités et vécus.

La diversité sociale existe dans les écoles parmi les élèves, et cette thématique est étudiée par les services de statistiques des Académies. Ainsi, en se basant sur les inégalités scolaires dans le Calvados, nous pourrons éventuellement effectuer une corrélation entre l'utilisation de la bio et les inégalités sociales.

De plus, comme évoqué précédemment, l'introduction de la bio dans la restauration collective publique est largement médiatisée et politique ; outre les élus et groupes politiques déterminant des consignes nationales, de nombreuses associations sont actrices d'une volonté de changement : que ce soit un lobby comme le *Mouvement Colibri*, l'association *Graine*, *Agir pour l'Environnement* ou tout simplement une association de parents d'élèves, toutes influencent les politiques locales, parfois bien davantage que les élus et sont donc des actrices tout aussi essentielles. Ainsi, en prenant le temps d'étudier les divers rapports de force coexistant au sein de la restauration scolaire, nous pourrons mesurer les influences de tous ces acteurs sur ce fait social.

Hypothèses de travail

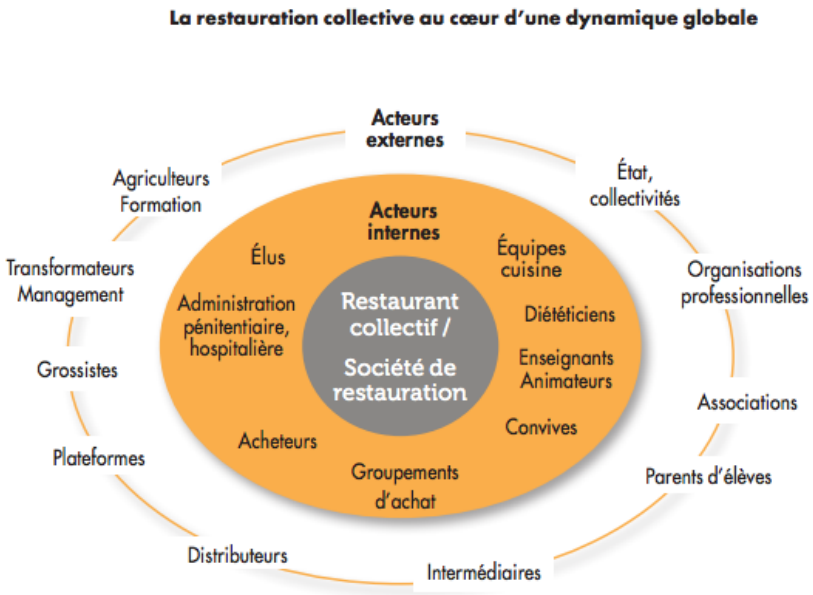


Figure 3 : Schéma issu du guide "Favoriser une restauration collective de proximité et de qualité"[17]

L'introduction de la bio dans la restauration scolaire dépend de divers facteurs que nous pouvons répertorier en plusieurs catégories.

L'utilisation et les niveaux d'engagement des cantines dans la bio dépendent du profil social de l'aire de recrutement de l'école ; ainsi la société va influencer son restaurant scolaire ; nous pouvons l'étudier en utilisant la répartition des catégories socio-professionnelles et la place des cultures alimentaires. Nous supposons donc que la classe sociale dominante va influencer l'introduction de bio en fonction de sa culture alimentaire. Un autre critère que nous voudrions évaluer est celui de l'âge moyen des parents ; en effet, selon l'étude nationale réalisée par l'Agence Bio, plus l'âge moyen des parents d'élèves est bas, plus la volonté d'introduction de bio dans le restaurant scolaire est forte. De même, plus le niveau de diplôme est élevé, et plus les exigences

[17] Guide édité par la DRAAF Rhône Alpes et le Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Forêt

en matière d'alimentation, de labels de qualité et de produits issus de la bio vont être importantes, ce que nous pourrons cibler avec les travaux de l'INSEE.

Nous partons également de l'idée que la couleur politique et les engagements des élus locaux vont fortement influencer l'approvisionnement des restaurants scolaires : dans une commune élaborant un Agenda 21 et travaillant sur les problématiques environnementales, l'introduction de produits bio et/ou locaux est l'une des priorités par rapport à une commune dont la mairie a d'autres préoccupations majeures.

Au sein des plus petites structures, il est plus simple de s'approvisionner auprès de l'offre bio et locale. Les producteurs peuvent plus facilement répondre à des marchés publics exigeant un volume relativement faible (50 repas/jour par rapport à un lycée qui peut en faire 600/jour). Mais il faut garder en tête que petite structure signifie petite commune, et donc petits moyens, ce qui ne favorise pas le budget fléché pour la restauration scolaire. Ainsi, il serait donc plus facile d'introduire du bio dans les restaurants scolaires dépendant de structures de taille moyenne, ce qui correspondrait aux critères de volume à fournir pour les producteurs et des moyens financiers à engager pour les collectivités. Nous pouvons émettre l'hypothèse que les produits bio sont introduits au sein des moyennes structures de manière plus régulière que dans les petites et grandes structures. Ainsi, l'utilisation et les niveaux d'engagement des restaurants scolaires dans la bio dépendraient de la taille de la structure (nombre d'élèves, d'écoles et de restaurants et donc de nombre de repas moyen par structure), de ses moyens financiers (catégories socio-professionnelles majoritaires), de sa localisation (bassin de production) et du type de commune (urbain/péri-urbain/rural et représentations de l'agriculture).

L'offre locale est également une influence non négligeable sur les choix d'approvisionnement ; ainsi il est intéressant d'étudier les bassins de production notamment bio dans lesquels se trouvent les communes étudiées. Cela peut d'une part faciliter les livraisons de produits mais aussi encourager les élus à faire des choix en faveur des producteurs du territoire pour encourager l'économie locale.

Enfin, en pleine réforme territoriale, il faut garder à l'esprit que la plupart des gestions actuelles sont ou vont être remises en cause avec les fusions de communes, de communautés de communes et les transferts de compétences en faveurs des intercommunalités, ce qui modifie les moyens économiques, les volumes à fournir pour la restauration collective et aussi les logistiques d'approvisionnement.

En résumé, nous pouvons supposer que les choix d'approvisionnement d'un restaurant scolaire dépendent de la société dans laquelle il est implanté selon des critères sociaux, spatiaux, politiques et culturels.

Pour répondre à ces hypothèses, il nous faut déterminer un protocole méthodologique qui fait l'objet de la partie développée ci-après.

Limites du sujet

Le sujet traité ici n'a pas la prétention de vouloir recenser toutes les situations existant aujourd'hui en France au vu de la diversité des initiatives, cependant certains cas que nous ne pourrons pas retrouver dans l'Ouest du département seront également évoqués dans ce travail. Les acteurs locaux et nationaux favorisant les initiatives en faveur de la relocalisation de la production sont souvent très spécifiques à un territoire, et c'est pourquoi il est parfois complexe de reproduire une expérience.

D'autre part, le travail réalisé ici tient uniquement compte des écoles publiques du premier degré dans le Calvados ; les autres structures comme les collèges et lycées sont parfois intégrées dans les systèmes que nous allons évoquer, mais nous n'en avons pas tenu compte pour déterminer les terrains d'étude. De même, les écoles privées ayant un statut particulier, et souhaitant davantage s'intéresser au secteur public, nous n'en tiendrons pas compte dans cet exercice (mis à part cas exceptionnel). La plupart des établissements privés sont d'ailleurs en gestion concédée ou déléguée auprès d'entreprises de restauration scolaire.

Jusqu'ici nous n'avons pas évoqué l'impact que peuvent avoir les représentations des parents d'élèves sur les écoles et le système scolaire ; cependant il apparaît que les relations entre les parents et l'école sont des facteurs déterminants de l'ambiance et de la volonté de bien-faire dans les équipes de personnels enseignants et de la restauration. Ainsi, nous essayerons d'en tenir compte lors du travail et des enquêtes sur le terrain.

B. Approche méthodologique

Détermination socio-spatiale des terrains d'étude

En travaillant sur le premier degré dans le Calvados, plusieurs intérêts s'offrent à nous. En effet, en ce qui concerne le premier degré, peu de travaux ont été publiés pour le moment, au vu de la complexité de la gestion car à chaque collectivité (commune ou EPCI) une politique différente peut s'appliquer. Ainsi, dans le Calvados, nous avons affaire à 308 communes pour 504 écoles et un peu plus de 58 000 élèves du premier degré. Ces modalités nous offrent suffisamment d'unités statistiques pour obtenir une typologie significative. De plus, de nombreux outils statistiques sont disponibles à cette échelle départementale et un nombre important d'acteurs agissent à ce niveau institutionnel : chambre d'agriculture, associations, groupement des agriculteurs biologiques, plateforme d'approvisionnement etc.

Le premier degré est l'échelle à laquelle les travaux déjà existants sur l'approvisionnement local/bio ne se sont pas encore concentrés, souvent par manque de temps. En effet, au vu de la multitude des situations engendrées par la gestion communale, seules quelques institutions auteures de rapports se sont aventurées dans les méandres de l'administration locale. Il est donc complexe de déterminer si l'objectif gouvernemental des 20 % de bio est atteint ou non à cette échelle.

D'un autre côté, cet échelon est plus intéressant pour les producteurs bio car il leur est plus facile de répondre à des marchés publics dont les volumes demandés sont moins importants que pour des collèges ou des lycées (les repas peuvent varier de 30/jour à plus de 1000/jour entre l'enseignement primaire et secondaire) au vu de la production bio locale. De plus, cela permet aux producteurs de ne pas dépendre uniquement de la restauration scolaire pour la distribution et la commercialisation de leurs produits. Ainsi, lorsque les périodes de vacances scolaires arrivent, il est plus facile de réguler les volumes de production nécessaire.

Pour déterminer les communes et donc les restaurants scolaires à étudier dans un second temps, nous allons compiler des données sociales et spatiales afin de répondre aux hypothèses de travail selon lesquelles l'introduction de la bio dans les écoles dépend de critères sociaux, culturels et spatiaux. Il faut donc questionner l'intérêt des facteurs utilisés pour la compilation des données.

Les données sont ordonnées par commune ; à chaque restaurant scolaire correspond une gestion par la collectivité locale ; ainsi les terrains d'études seront des communes représentant les spécificités du territoire. La fusion des communes au 1er janvier 2016 n'est pas prise en compte au vu de l'antériorité de données utilisées.

Données scolaires

Les premières données qui rentrent en compte pour la classification sont celles du nombre d'école et du nombre d'élèves par type (primaire, élémentaire et maternelle). Il existe effectivement trois catégories d'écoles : les écoles primaires accueillent tous les élèves de l'enseignement du premier degré tandis que les écoles maternelles s'occupent des élèves de moins de 6 ans dont la scolarisation n'est pas obligatoire (premier cycle : petite, moyenne et grande section) et les écoles élémentaires prennent en charge les élèves du deuxième et du troisième cycle (CP, CE1, CE2, CM1, CM2) qui sont en moyenne âgés de 6 à 10 ans. Ces données sont issues de l'Académie de Caen (service division de la prospective et de la performance - D2P) et du Ministère de l'Éducation Nationale (direction de l'évaluation, de la prospective et de la performance - DEPP).

Ces données sont complétées par la présence dans la commune d'écoles appartenant à un réseau d'éducation prioritaire (REP) afin de cibler les différences de moyens entre les écoles.

Enfin, une dernière modalité est consacrée au nombre de restaurants scolaires par commune, donnée disponible sur l'INSEE.

Données communales

Les données caractérisant les communes permettent d'avoir un premier classement de la collectivité étudiée. La première donnée est celle de la population légale au 1er janvier 2016 dans la commune (estimations de l'INSEE) puis le revenu médian de la commune. Ces données sont complétées par le zonage en aire urbaine et la collectivité (commune ou intercom) détenant la compétence de la gestion de la restauration scolaire.

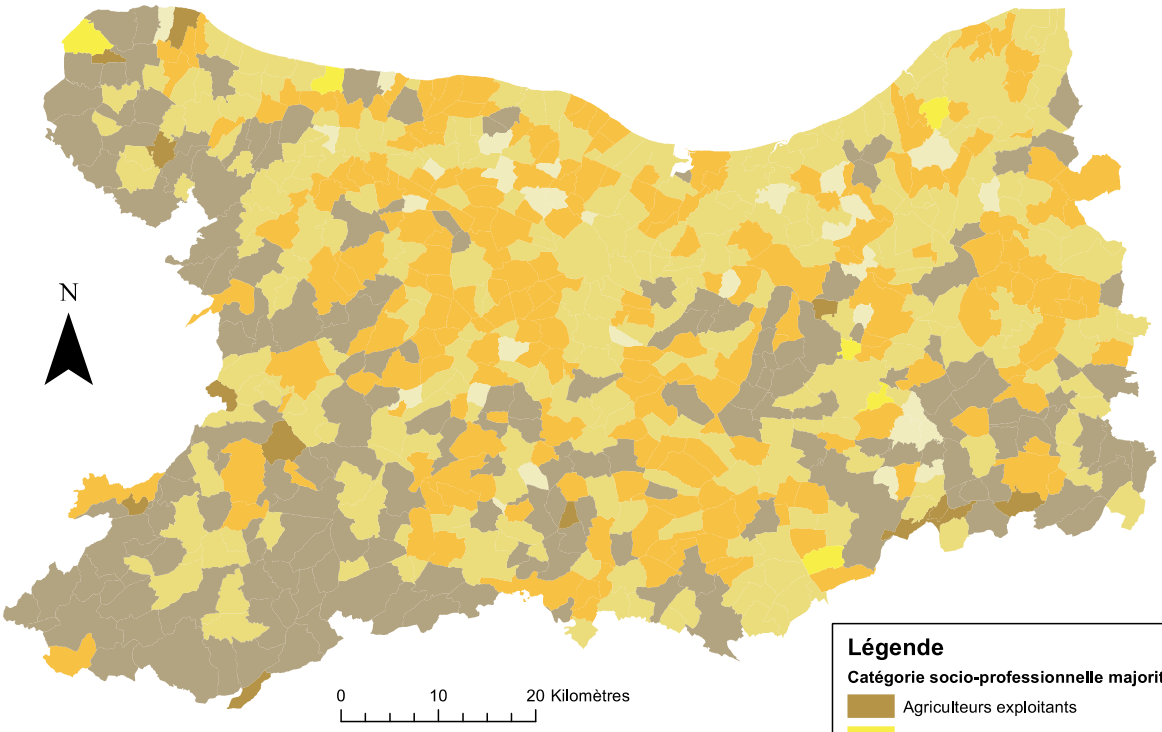
Données sociales

Deux types de données sociales sont compilées dans le tableau de classification : la catégorie socio-professionnelle majoritaire par commune dans le Calvados et la couleur politique de la municipalité (résultats des élections municipales de 2014).

Données spatiales

En dehors de la spatialisation possible des données précédente, nous avons ajouté la notion de bassin de vie telle que déterminée en 2012 par l'INSEE aux communes présentes dans le tableur de classification afin de cibler une répartition

Catégorie socio-professionnelle majoritaire par commune (2012)



Source : INSEE 2012 ; IGN

Date: 09/01/2016 Auteur : Morgane Esnault

territoriale plus fine que celle du département et sans doute plus pertinente que celle de la seule commune.

La carte précédente démontre une certaine répartition spatiale des catégories socio-professionnelles sur le territoire du Calvados, les communes où ouvriers et employés sont majoritaires semblant être situés en périphérie du département tandis que les communes où les cadres et professions intellectuelles supérieures sont majoritaires se regroupent autour des pôles urbains.

Terrains d'étude

La détermination des terrains d'études a pu se faire grâce à une classification ascendante hiérarchique appliquée aux données compilées précédemment évoquée. 308 communes ont été classées selon des critères scolaires, sociaux et spatiaux, ce qui

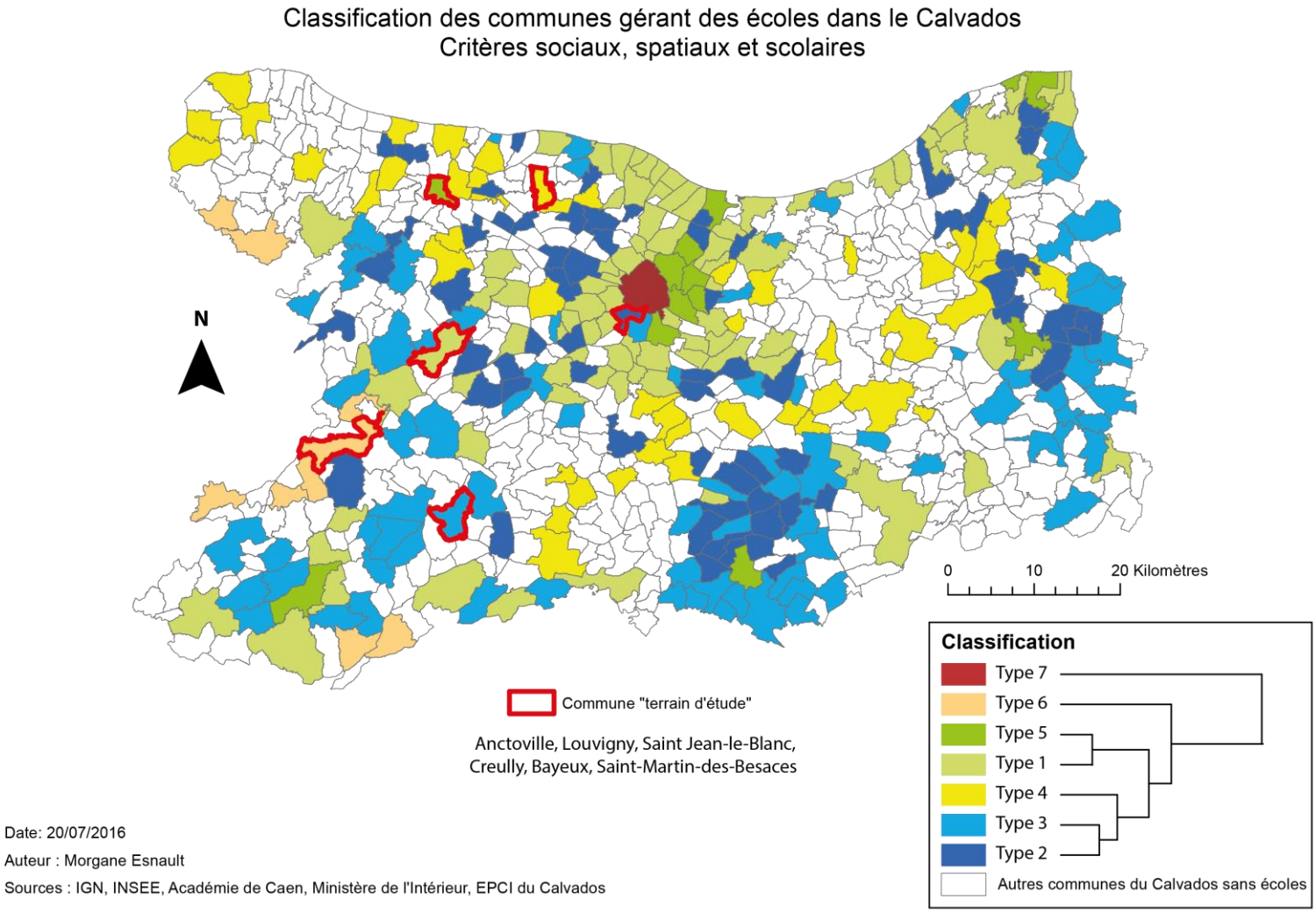
nous donne 7 classes sur le territoire départemental. Cette méthode trie les communes selon leurs ressemblances, et essaie donc de rassembler les plus proches en de mêmes classes. Ainsi, deux communes ayant sensiblement le même nombre d'habitants mais dont le revenu médian diffère de 5000 € ne vont pas être classées ensemble ; en revanche, deux autres communes dont les actifs sont répartis dans les mêmes proportions de catégories socio-professionnelle pourront être classées ensemble même si leur population est respectivement de 300 et de 1500 habitants.

Classe	Population (2013)	Revenu médian	CSP majoritaire	Couleur politique	Compétence scolaire	Bassin de vie	Nombre de cantines	Nombre d'écoles	Nombre d'élèves
1	2111,6	20109,4	5	1	1	14270	1,7	1,6	219,5
2	731,2	21340,8	4	6	1	14282	1,0	1,1	85,9
3	681,1	19010,3	5	7	1	15353	1,0	1,1	87,8
4	1164,7	19444,8	5	5	2	14276	1,2	1,3	159,4
5	10919,6	19658,0	5	4	1	14247	7,1	6,4	958,9
6	584,0	17165,7	6	6	1	52998	1,1	1,1	91,8
7	107229,0	26237,5	5	5	1	14118	57,0	51,0	6311,0

Tableau 4 : Barycentres des classes[18]

Pour chaque classe ainsi déterminée, une commune est choisie comme terrain d'étude. En dehors des critères purement quantitatifs, des critères qualitatifs plus subjectifs sont également appliqués. En effet, pour des questions pratiques, toutes les communes choisies se situent dans l'Ouest du Calvados, par affinités de l'espace premièrement, mais également en fonction des bassins de production relativement similaires, ce qui nous permet de supposer une offre locale quelque peu analogue.

[18] Voir la codification dans les annexes



Les communes ainsi choisies sont susceptibles de varier si nous recevons un refus de la part des collectivités concernées, et seront remplacées par une autre commune de la même classe.

Le premier choix que nous avons fait après avoir obtenu cette Classification Ascendante Hiérarchique (CAH) à 7 classes est d'écarter la ville de Caen, seule représentante de la classe 7 et très atypique au vu des autres communes notamment par son nombre d'élèves jusqu'à trente fois plus important que la plupart des communes du département.

Chapitre III. Présentation des terrains d'étude

A. Présentation des communes

Type 1 : Anctoville (14011) – commune rurale en périurbanisation ayant choisi la société de restauration collective

Commune de 1 070 habitants dans l'aire urbaine de Caen et dans le bassin de vie de Villers-Bocage, Anctoville a une école primaire de 130 élèves sur deux sites ainsi qu'une cantine. La commune est issue d'un rassemblement de 4 communes déléguées, Feugrolles sur Seulles, Sermentôt, Orbois et Anctoville. Les catégories socio-professionnelles majoritaires sont les ouvriers, les employés puis les professions intermédiaires. Les artisans et les cadres représentent environ 8% chacun, et les agriculteurs exploitants sont présents à hauteur de 3%. Le revenu médian est fixé à environ 20 000 €[19]. La mairie détient la compétence scolaire et elle est dirigée depuis 2001 par Gérard Leguay, un agriculteur, également président de Villers-Bocage Intercom. La restauration scolaire est concédée à Convivio (la cuisine évolutive), dont la cuisine centrale est située à Avranches.





Figures 4 et 5 : L'école primaire d'Anctoville et le restaurant scolaire (le 3/06/2016)

[19] Source : INSEE

Nous avons choisi cette commune pour représenter le type 1 car il s'agit d'une commune avec laquelle nous avons beaucoup de liens (affectifs mais aussi avec des associations locales, les parents d'élèves et leurs enfants, etc.).

Type 2 : Louvigny (14383) – commune aisée de l'agglomération caennaise

Située dans l'agglomération caennaise, Louvigny est composée de 2 766 habitants et de deux écoles, une maternelle et une élémentaire de 226 élèves. La compétence scolaire est détenue par la Mairie, et le service de restauration scolaire est assuré par le Syndicat Intercommunal de Gestion du Restaurant Scolaire Odonnais. Les employés et les professions intermédiaires représentent plus de 50 % des actifs de la commune ; les ouvriers quant à eux sont estimés à environ 14 % des actifs. Les cadres et professions intellectuelles supérieures sont davantage représentées que dans les autres communes de ce travail (autour de 22 % de la population active communale). Le revenu médian se situe à 22 425 € selon l'INSEE, ce qui en fait la commune avec les plus hauts revenus de l'échantillon. La population est installée depuis moins de 10 pour plus de la moitié des familles ; 25 % y habitent depuis moins de 5 ans, tout cela dans des logements neufs, et avec une croissance de la population importante entre 1999 et 2008 (près de 1000 habitants supplémentaires), la commune a connu un développement important. De plus, 35 % de la population non scolarisée est titulaire d'un diplôme de l'enseignement supérieur, démontrant à la fois le caractère périurbain de la commune et celui d'une banlieue aisée de l'agglomération caennaise.

Le maire est Patrick Ledoux, déclaré comme responsable administratif et financier, élu sous l'étiquette Parti Socialiste en 2004 à la fin du mandat de Philippe Duron, aujourd'hui député du Calvados, également étiqueté PS.

Cette commune a un intérêt social pour l'étude, avec sa population urbaine aisée qui pratique peu l'espace de la commune car à proximité de Caen, et aussi politique par l'affichage de leur parti.



Figure 6 : L'école élémentaire Hubert Reeves de Louvigny (le

Type 3 : Saint-Jean-le-Blanc (14597) – commune dynamique basant sa restauration scolaire sur la production locale

Commune de 350 habitants multipolarisée dans le bassin de vie d'Aunay-sur-Odon, Saint-Jean-le-Blanc a une école primaire de 102 élèves en rassemblement pédagogique intercommunal ainsi qu'une cantine. Les catégories socio-professionnelles représentées sont les ouvriers, les employés et les professions intermédiaires à hauteur de 60 %, tandis que les agriculteurs exploitants représentent 20 %. Le revenu médian est fixé à environ 18 000€.



Figure 7 : Panneau de l'école de Saint-Jean-le-Blanc (le 17/05/2016)

La communauté de communes détient la compétence scolaire et la Mairie est dirigée depuis les dernières élections par Yves Lechaptois, un conducteur de travaux sans étiquette. La restauration scolaire est prise en charge par une association de parents d'élèves, l'association du RPI.

Saint-Jean-le-Blanc est une commune historiquement ancrée dans les problématiques liées à l'agriculture biologique, ce qui a largement impacté le choix de ce terrain d'étude. Cette commune ne sera pas forcément représentative de cette classe 3, mais elle peut démontrer une certaine dynamique sociale dans les communes isolées



Figure 8 : Le restaurant scolaire de Saint-Jean-le-Blanc

de petite taille que regroupe la classe en question. C'est probablement l'une des seules restaurations scolaires du département à fonctionner avec des produits de proximité issus de l'agriculture biologique, ce qui a retenu notre attention.

Type 4 : Creully (14200) – commune en plein changement de prestataire

1 738 personnes habitent à Creully, à l'Ouest de l'agglomération caennaise, dans le bassin de vie de Courseulles-sur-Mer. Elle fait partie de la communauté de communes d'Orival, qui détient la compétence scolaire et qui fusionnera en 2017 avec d'autres communes pour agrandir son territoire et augmenter sa population dans le cadre de la réforme territoriale[20]. Il existe deux écoles à Creully, qui accueillent 269 élèves, dont 100 en maternelle. La population de Creully connaît un accroissement relativement important, et ce de manière plus récente que celle de Louvigny ; alors que dans un cas, le développement de la population ralentit après avoir connu son apogée dans les années 2000, à Creully elle connaît un pic depuis 2008 (+2,1 % entre 2008 et 2013). Les employés, les ouvriers et les professions intermédiaires représentent environ 30% des actifs chacun, et ce pour un revenu médian de 19 672 €. Les cadres et professions intellectuelles supérieures approchent les 8 %, tandis que la part des artisans, commerçants et chefs d'entreprises est de 3,7 %. Enfin, les agriculteurs exploitants représentent un peu plus d'un pourcent des actifs.

Le maire de Creully depuis 2014 est Jean-Paul Béron, retraité cadre de la SNCF. La communauté de communes d'Orival détient la compétence scolaire, et est présidée par le maire de Fontaine-Henry, Philippe Caillère. Le service de restauration scolaire était concédé jusqu'à présent à *Api Restauration*, mais le contrat étant arrivé à terme, l'intercommunalité est en train de changer de prestataire pour la rentrée 2016, afin d'avoir effectué toutes les démarches avant la fusion de janvier 2017.

Cette commune présente donc l'intérêt d'être en plein changement de prestataire, période de redéfinition des attentes du conseil communautaire, ce qui dans le cadre de ce travail permet de mieux saisir les enjeux d'un tel choix.

[20] 7 706 habitants actuellement ; la loi NOTRe en prévoit 15 000 par intercommunalité



Figure 9 : L'école élémentaire de Creully (le 3/06/2016)

Type 5 : Bayeux (14047) – petite ville qui essaie de changer les habitudes

Bayeux compte 13 888 habitants, et est située à l'ouest de Caen. Huit écoles y sont implantées, deux maternelles, deux élémentaires et quatre primaires pour un total de 1177 élèves. Les ouvriers et les employés représentent 60 % des actifs, tandis que les professions intermédiaires représentent 20 %, les cadres 13 % et les artisans/commerçants 7 %. Le revenu médian est fixé à environ 18 000 €. La compétence scolaire est détenue par la communauté de commune Bayeux Intercom, dirigée depuis 2001 par Patrick Gomont, maire de Bayeux (étiqueté divers droite).

La gestion de la restauration scolaire est confiée à l'intercom, qui a installé sa cuisine centrale dans l'école Argouges à Bayeux, et la tarification des repas se calcule selon le quotient familial (de 1,16 à 4,03 €/repas).

Nous avons choisi cette commune pour représenter le type 5 pour les contacts que nous avons au sein de la mairie et de l'intercommunalité mais également pour le travail effectué par la commune avec les producteurs de la Région.



Figure 10 : L'école élémentaire Alain Chartier à Bayeux (le 9/08/16)



Figure 11 : L'école élémentaire Louise Laurent à Bayeux (le 9/08/16)

Type 6 : Saint-Martin-des-Besaces (14629) – commune isolée sur l'axe Caen-Rennes ayant choisi la tradition

Commune de 1 174 habitants multipolarisée limitrophe de la Manche, Saint-Martin-des-Besaces est située dans le bassin de vie de Torigni-sur-Vire. La commune gère une école élémentaire et une école maternelle de 228 élèves ainsi qu'une cantine.

Les actifs se divisent essentiellement entre ouvriers (37 %), employés (27 %) et professions intermédiaires (22 %). Les cadres, artisans et agriculteurs sont minoritaires et représentent 13 % des actifs. La commune compte un grand nombre de retraités (35 % de la population est âgée de 60 ans ou plus) et de jeunes. Le revenu médian est fixé à environ 16 000 €.

Depuis le 1er janvier 2016, la commune est déléguée au sein de la commune nouvelle de Souleuvre-en-Bocage. La mairie est dirigée depuis 2001 par Colette Lesouef, une retraitée étiquetée divers droite aux dernières municipales. Elle est également en charge de l'association de restauration scolaire pour l'école de la commune, et s'occupe de la plupart des démarches qui y sont liées, faisant elle-même les courses jusqu'il y a peu.

Nous avons choisi cette commune pour représenter le type 6 pour la simple raison que nous avons déjà des contacts au sein de la municipalité.



Figure 12 : Groupe scolaire « Le Petit Prince », à Saint-Martin-des-Besaces (le 18/02/2016)

B. Techniques d'entretiens

Nous avons choisi pour répondre aux problématiques de départ une démarche empirique, ce qui se caractérise par l'accumulation d'informations, d'observations pour ensuite déterminer un modèle général. Le but de ce travail est donc de dresser un portrait de la restauration scolaire dans les écoles de quelques communes rurales du département du Calvados pour ensuite étendre nos résultats et dresser des généralités. La première chose à faire étant de récolter des données, il a fallu croiser les données quantitatives issues de l'INSEE, du Ministère de l'Éducation, de l'Académie de Caen etc. avec des données qualitatives pour déterminer les terrains d'études, ce que nous avons expliqué précédemment.

Une fois les terrains d'études déterminés à l'aide d'une CAH, nous avons dû exclure un cas non-significatif, pourtant sélectionné par la classification automatique. En effet, la ville de Caen faisait partie à l'origine des terrains d'études, mais étant trop singulière, notamment par ses volumes à produire (6 311 élèves pour 62 écoles), nous avons fait le choix de l'exclure, d'autant que son étude spécifique pourrait faire l'objet d'un mémoire à elle seule. Enfin, suite au refus de deux communes de faire partie du travail, il a fallu choisir des communes des mêmes classes pour les remplacer, ce qui a donné la répartition précédemment évoquée : Anctoville, Louvigny, Saint-Jean-le-Blanc, Creully, Bayeux, Saint-Martin-des-Besaces. Le travail de terrain pouvait donc commencer.

Le choix a été fait d'entendre les élus de chaque commune ou communauté de communes concernée, ce qui faisait six entretiens ; à cela trois autres entretiens se sont rajoutés avec un ancien agent communal, le président d'une association gérant la restauration scolaire et le gestionnaire des commandes de la restauration scolaire d'une intercommunalité.

En ce qui concerne ces entretiens, les thématiques évoquées ont été élaborées en amont, et ont été orientées par des questions posées lors de l'entretien par l'enquêteur. Ces sujets sont les suivants :

Thème	Sous-thème
Présentation de la commune par l'élu	Bref historique de la commune, de la compétence scolaire. Type de population(s). Présentation de(s) l'école(s).

Thème	Sous-thème
Organisation et gestion de la restauration scolaire	Explications du fonctionnement, de l'historique Quelles sont vos choix de gestion effectués et à venir ? Quels sont les volumes dont vous avez besoin ? Nombre de sites de production, de distribution. Combien de personnes travaillent directement pour la restauration scolaire (nombre, encadrement) ? Prix facturé, coût de revient d'un repas, subvention de la commune/de la communauté de communes ?
Approvisionnement, cadre légal, freins	Quelle est la provenance des produits ? Code des marchés publics : comment vous en servez vous ? Est-ce trop contraignant ? Les labels de qualité sont-ils inclus dans les marchés de la restauration scolaire ? Comment gérez-vous les contraintes sanitaires ? Quels sont vos souhaits ? Pourquoi cela (ne) fonctionne (pas) ?
Offre locale et bio	Travaillez-vous avec les producteurs locaux ? Pourquoi ? Tenez-vous compte des productions locales pour vos menus ? Projet de loi Allain : quel point de vue sur l'introduction de bio dans les menus ?
Les élèves et leurs parents	Les élèves apprécient-ils leurs repas ? Qu'en pensent les parents d'élèves ? Les associations de parents sont-elles actives dans votre commune ? Avez-vous déjà mangé dans un de vos restaurants scolaires ?
Projets et réforme territoriale	Y-a-t-il une ou des fusions en cours dans le cadre de la réforme territoriale (communes ou communauté de communes) ? Comment cela va-t-il impacter la restauration scolaire dans les années à venir ?

Thème	Sous-thème
	Avez-vous des projets pour la restauration scolaire (réaménagement d'un restaurant, changement de prestataire etc.) ? Des personnes de la commune souhaitent-elles s'investir sur cette question spécifique de la restauration scolaire ?

Tableau 5 : Grille d'entretien

Ce guide d'entretien est plus adapté pour des élus mais les autres entretiens réalisés s'appuient également dessus. D'autre part, les personnes interrogées venaient spontanément aux thèmes décrits ci-dessus, ce qui laisse penser que ces sujets étaient pertinents.

La plupart des entretiens (décrits ci-dessous) ont été enregistrés et retranscrits, à l'exception d'une regrettable panne de dictaphone et de celles et ceux ne souhaitant pas être enregistrés.

Enquêteur : Morgane Esnault, 21 ans, étudiante en Géographie

C. Thématiques d'analyse

Les thématiques suivantes sont celles évoquées lors des entretiens par les personnes rencontrées et selon lesquelles nous avons découpé l'analyse des retranscriptions :

- Coût
- Qualité
- Contraintes sanitaires
- Volonté politique
- Éducation au goût
- Pesticides & Fongicides
- Soutien à l'économie locale
- Volume

- Diversité
- Réforme territoriale
- Investissements individuels
- Cuisine artisanale versus cuisine industrielle

Commune	Nom	Fonction	Date	Lieu	Enregistré ?
Saint-Martin-des-Besaces	Colette Lesouef	Maire	18 février 2016	Mairie de Saint-Martin	Oui
Anctoville	Gérard Leguay et Yves Quilichini	Maire et adjoint au Maire	2 mai 2016	Mairie d'Anctoville	Non
	Mme P.	Ancien agent communal	2 mai 2016	Domicile (Anctoville)	Non
Saint-Jean-le-Blanc	Yves Lechaptois	Maire	17 mai 2016	Mairie de Saint-Jean	Oui
	Stéphane et Alexandra Bourlier	Président de l'association du RPI ; Agriculteurs fournissant le restaurant scolaire	17 mai 2016	Domicile (Saint-Jean-le-Blanc)	Oui
Bayeux	Arnaud Tanquerel	1er adjoint ; 1er vice-président de Bayeux Intercom	12 mai 2016	Domicile (Bayeux)	Oui
	Guillaume Roy	Gestionnaire de la restauration scolaire	26 mai 2016	Siège de Bayeux Intercom	Non
Creully	Thierry Ozenne	Adjoint au Maire et vice-président de la CdC[21] Orival	3 juin 2016	Mairie de Creully	Oui
Louvigny	Emmanuel Lesouef ; Aurélie Godard ; Jean-Claude Perrier	Représentants du conseil municipal au SIVOS ; ex-présidente de l'APE ; ancien adjoint au Maire enfance et jeunesse	22 juin 2016	Mairie de Louvigny	Oui

[21] CdC : Communauté de Communes

Tableau 6 : Entretiens réalisés

Deuxième partie

Panorama de la restauration scolaire du Bessin au Virois

Tour d'horizon des choix de gestion et d'approvisionnement

Chapitre I. Faire un choix de gestion adapté à ses moyens

A. Le coût de revient, facteur décisionnel principal

Les collectivités qui le souhaitent peuvent assurer un service de restauration pour les enfants scolarisés dans leur(s) école(s) (commune ou communauté de communes). Le choix de la gestion de la restauration scolaire va déterminer les choix d'approvisionnement, mais ce choix primordial à tout service de restauration est soumis à diverses conditions.

La première de ces conditions est le coût. Entre investissements coûteux rentables à long terme, ou un simple service moins coûteux et disponible en très peu de temps, bien souvent les collectivités n'hésitent pas. C'est ainsi que le coût des repas a été la seule problématique évoquée dans tous les entretiens effectués au cours de cette étude, et même régulièrement la première abordée par les élus eux-mêmes, parfois comme un moyen peut être de justifier le reste de leur discours. En effet, les moyens des collectivités locales diminuant et d'un autre côté leurs champs d'action s'élargissant, la restauration scolaire qui était l'une des principales missions des communes passe à un plan secondaire. Elle voit son budget par élève fondre, ce qui va influencer évidemment les choix des collectivités.

Les modes de production collectifs

Les sociétés de restauration collective proposent des tarifs attractifs et des prestations alléchantes pour les collectivités, qui, impactées par la réforme territoriale, consacrent de moins en moins de budget à l'éducation et donc aux restaurants scolaires. À 2,30 € le repas livré, ce tarif est hors compétition ; en rajoutant les frais de personnel et les diverses dépenses matérielles, les parents vont être facturés entre 3,50 € et 4 € par repas par enfant (dans nos exemples, 3,50 € à Anctoville et 3,80 € à Creully) pour un repas dont les charges sont en partie subventionnées par les collectivités. Mais au vu de ce qui est servi avec ces prestations ou parfois par simple envie de contrôler ce qui est servi dans les assiettes des enfants, des communes s'organisent pour produire les repas à plusieurs (sans pour autant faire partie de la même communauté de communes). Cela revient à créer une société de restauration collective publique ; il s'agit des syndicats intercommunaux à vocation scolaire à qui l'on délègue la production des repas de la restauration scolaire. C'est par exemple le cas de la commune de Louvigny, qui avec des communes avoisinantes a décidé en 1978

d'ouvrir une cuisine centrale à Verson pour fournir toutes les demandes des écoles environnantes. Dans les années 1990, en se professionnalisant, les méthodes de préparation se sont rapprochées de celles des sociétés de restauration collective, tout en gardant un pied dans la gestion publique avec un conseil d'administration composé des élus des communes concernées. Cela permet ainsi aux Mairies de garder une orientation politique dans les choix faits pour la restauration scolaire. Les volumes traités sont certes importants mais bien moins conséquents que dans une entreprise privée, pourtant les méthodes d'approvisionnement restent sensiblement identiques.

Dans d'autre cas, ce sont directement des sociétés de restauration collective qui ont fait pression auprès de petites écoles par des contrôles d'hygiène pour qu'elles ferment leurs cantines artisanales et passent commande auprès d'elles. Ces pratiques aujourd'hui révolues étaient courantes dans des communes peu au fait des normes à suivre dans la restauration collective ou bien qui n'avaient pas les moyens d'y remédier au vu de la multiplication des directives d'hygiène à l'époque des crises sanitaires (notamment celle de la vache folle). Dans le Calvados, cette situation a été évoquée dans plusieurs communes, par exemple à Montchauvet. Il s'agissait donc de lobby des entreprises de restauration collectives cherchant à étendre leur carnet de commandes et ainsi se développer à une certaine époque où le principe de précaution était de mise.

Dans les communes sur lesquelles nous avons travaillé, aucune n'avait confié la mission de restauration scolaire complète à une société de restauration collective (sur le modèle de la délégation de service public). Bien que ce modèle existe, il semble que dans le département du Calvados la majorité des restaurants gérés directement par une société de restauration collective soient situés dans des écoles privées, que nous avons choisi d'exclure du travail pour leur gestion spécifique (par les établissements eux-mêmes et non pas par les collectivités).

Les prix facturés par les sociétés de restauration collective sont fixés dans des contrats dans lesquels le prix est revu à la date d'expiration si la collectivité souhaite le renouveler. Mais bien souvent, le prix augmente en cours de contrat sans possibilité pour la collectivité de refuser, et si ce n'est pas le cas, alors la qualité des produits diminue. Le premier cas, le vice-président de Bayeux Intercom l'a évoqué dans un entretien le 12 mai 2016 : « *je pense que pour les familles la finalité elle est là : on maîtrise les coûts, on est pas dépendant d'un prestataire extérieur qui va nous augmenter les tarifs…* ». Ainsi, les collectivités qui font le choix d'une société de restauration collective peuvent être soumises à de telles augmentations. Celles-ci se répercutent ensuite auprès des prix facturés aux les parents d'élèves, provoquant un mécontentement des contribuables et des électeurs ; les élus vont donc souvent tout faire pour que cela ne

se produise pas. La qualité des repas va potentiellement varier selon l'inclinaison des élus à laisser les tarifs augmenter ou non. Il existe donc des cas où la collectivité doit servir aux enfants des repas « *indignes d'être servis* » (T. Ozenne, vice-président de la CdC d'Orival). De tels cas ont été évoqués dans l'émission *Le Monde en Face* diffusé le 3 mai 2016 sur *France 5* dans le sujet « Les casseroles de la restauration collective », mais aussi dans l'un des entretiens pour ce travail. À Creully, Thierry Ozenne, l'élu en charge de la restauration scolaire pour la communauté de communes, a cité l'exemple d'abricots qui avaient été reçus le matin même et destinés à être servis aux enfants le midi : pour la plupart avariés (sans doute à cause de la congélation puis décongélation des fruits), la réceptionniste des commandes a préféré tout jeter plutôt que de les servir aux enfants. Et ce n'est pas rare selon l'élu rencontré, qui évoque également des « *pâtes agglomérées* » qu'il a expérimenté plusieurs fois pour avoir mangé dans les restaurants scolaires de son intercom. Il s'avère que le contrat était reconduit depuis deux ans par tacite reconduction, et sans renégociation de prix, ce qui ne permettait pas à la société de restauration collective de servir des repas corrects en raison du coût des matières premières. Un abus a clairement été constaté dans ce cas, ce qui fait que la communauté de communes d'Orival a décidé de choisir un nouveau prestataire pour la rentrée 2016.

La production des repas directement par la collectivité

Comme nous venons de l'évoquer, le coût est un facteur déterminant dans le choix des prestataires mais aussi dans les choix de gestion. Les collectivités font l'hypothèse que le prix de revient d'un repas pour les élèves va changer selon le mode de gestion, la gestion directe par la collectivité revenant plus cher au repas qu'une livraison par des prestataires extérieurs. Dans les exemples étudiés, nous pouvons remarquer que cette hypothèse se vérifie d'après les déclarations des acteurs rencontrés dans les entretiens : pour une gestion indirecte, le coût de revient se situe entre 3,80 € et 4,40 € par repas. Pour la seule commune en gestion directe que nous avons étudié, le gestionnaire déclare un coût de revient d'environ 7 € (incluant investissements, coût des matières premières et frais de personnels). Cela indique donc d'après nos exemples une forte différence du coût du repas produit mais aussi et surtout des budgets annuels consacrés à la restauration. Il faut toutefois noter que la déclaration de Bayeux Intercom prend en compte toutes les dépenses de personnel dans le prix de revient, y compris les salariés servant et encadrant les repas, ce qui n'est pas forcément le cas de toutes les déclarations, expliquant une partie de ces écarts de coûts. En effet, les frais de personnel représentent bien souvent la moitié (voire plus) du coût total ; pour donner un exemple, les repas de la restauration collective

universitaire gérée par les CROUS (organisme de service public) soumis aux mêmes normes que la restauration collective scolaire sont estimés à un coût total approchant 6,50 €[22], dont près de 4€ sont consacrés aux dépenses liées à la masse salariale (contre moins de 2 € pour les denrées). Même si le public et les volumes sont encore une fois différents, et que les repas de la restauration universitaire ne demandent pas le même encadrement, cela peut donner un ordre d'idée de ce que nous sommes en droit d'attendre de la part des collectivités locales. Le chiffre de 7 € donné par Bayeux Intercom ne semble donc pas aberrant, au vu de leur investissement récent pas encore amorti pour la réfection de leur cuisine centrale. De plus, la cuisine centrale de Bayeux utilise des matières premières de qualité avancée comme supérieure à celles des denrées utilisées par les cuisines industrielles, ce qui peut également expliquer un surcoût.

La délégation du service de restauration scolaire à une association

Dans les communes plus modestes, des choix de gestion reposant sur le bénévolat sont également à noter. Dans les communes de Saint-Martin-des-Besaces et de Saint-Jean-le-Blanc, des associations ont prix en charge la restauration scolaire. Le coût de revient déclaré est respectivement de 3,20 € et de 3,45 €, facturé intégralement aux parents, et il s'agit des plus faibles que nous ayons pu rencontrer dans cette étude. Cela s'explique d'une part par l'investissement de certaines personnes de manière bénévole dans la gestion, ce qui va diminuer les frais de personnel puisque ces personnes ne se rémunèrent pas. À Saint-Martin-des-Besaces, Madame le Maire s'occupe de la gestion financière, des factures et faisait même les courses jusqu'à il y a peu et tout cela de manière bénévole (l'association étant indépendante de la Mairie, cette mission ne fait pas partie de ses attributions de Maire). Nous pouvons tenter de justifier cette gestion par un facteur historique, cette gestion étant en place depuis de longues années comme nous l'a expliqué Madame le Maire : « *Oh je suppose que ça a toujours été comme ça ! Moi j'ai été élue en 95 et c'était déjà comme ça ! Je crois que ça existe depuis 71… 71-72, quelque chose comme ça.* ». Madame Lesouef étant élue au conseil municipal depuis 1995, cela n'a jamais changé. Ce type de gestion était très répandu dans les communes rurales à cette époque d'après ses dires et cet exemple est donc un témoin historique de la cantine dans les communes rurales d'avant les années 2000 et la professionnalisation de certaines entreprises dans le domaine. D'autre part, Madame le Maire étant comptable à la retraite, elle n'a jamais eu trop de difficultés à

[22] Source : direction de la restauration du CROUS de Caen

s'occuper de la gestion, ce qui explique sans doute la pérennité de ce système. L'administration de la cantine repose donc entièrement sur Madame le Maire, qui ne briguera pas de prochain mandat à la fin de celui-ci, ce qui va induire un changement de gouvernance ; de plus, les choses sont amenées à changer avec la fusion des communes alentours en la commune nouvelle de Souleuvre-en-Bocage (depuis le 1er janvier 2016).

À Saint-Jean-le-Blanc, la dynamique est différente, l'association s'étant créée seulement deux ans auparavant. Encore une fois l'association ne repose que sur le bénévolat et sur une seule employée. Le nombre de repas à fournir est bien moins important que dans les autres communes étudiées (80 contre plus de 180 en moyenne), ce qui va influencer directement l'organisation de la restauration scolaire. Le modèle de cette commune est très atypique et difficilement généralisable car il s'appuie en grande partie sur les producteurs de la commune et ceux avoisinants qui ont fait le choix d'approvisionner la restauration scolaire, ce qui ne pose pas trop de problèmes au vu du nombre de repas par jour.

Ce modèle d'association permet non seulement de contourner les contraintes des marchés publics, mais il permet aussi de réduire les coûts de fonctionnement. Cependant sans volontaires motivés ou dans le cas d'une trop grande école qui doit livrer beaucoup de repas, ce modèle est très difficile à mettre en place. Il s'agit plutôt comme expliqué précédemment d'un choix de production des repas qui se faisait auparavant dans les communes rurales, avec un contexte social et économique très différent. En préférant un modèle associatif, les préférences d'approvisionnement ne sont pas des choix publics et donc non soumis à la concurrence, permettant à la direction de l'association de travailler avec les producteurs et les fournisseurs qui leur plaisent, ce qui peut leur permettre de réduire leurs coûts.

Toutefois, ce genre de décision de gouvernance par délégation de service public à une association ne se fait plus de manière fréquente dans les espaces ruraux. Les différentes réformes territoriales, la périurbanisation et plus généralement les mutations récentes des campagnes font que le public concerné a changé, tout comme en témoignent les élus historiques des différentes communes, à Saint-Martin-des-Besaces ou à Louvigny par exemple. Le bénévolat pour la cantine scolaire n'est pas forcément une forme d'engagement qui peut séduire aujourd'hui ; ainsi ce modèle a tendance à disparaître (sauf dans des cas très particuliers comme à Saint-Jean-le-Blanc) au profit des entreprises de restauration scolaire en gestion concédée.

L'exemple de Saint-Martin-des-Besaces est assez frappant dans le sens où depuis la construction de l'autoroute Caen-Rennes sur le territoire de la commune, de nombreux néo-ruraux sont venus s'installer ici, rajeunissant et imprimant une

profonde transformation sociale de la population. Cependant, l'influence politique de cette nouvelle population ne se fait pas ou peu ressentir. Ils ne s'investissent pas forcément dans le conseil municipal ou dans les activités des parents d'élèves, et donc dans la restauration scolaire. Peu de choses changent donc au sein de la commune, et ce sont toujours les mêmes qui s'impliquent dans la vie municipale, ce qui a sans doute causé la disparition de ce modèle aujourd'hui marginal et peu adapté aux exigences modernes.

Dans la commune de Saint-Jean-le-Blanc, le Maire témoigne d'une baisse des coûts depuis la reprise de la gestion à l'intercommunalité par l'association du RPI. Il est donc important de bien prendre en compte de nombreux facteurs avant de faire les choix de gouvernance de la restauration scolaire ; plusieurs paramètres sont à prendre en compte comme nous venons de l'exposer. Le paramètre social est celui sur lequel repose le modèle associatif, et il est donc essentiel d'être dans une commune où une certaine cohésion règne pour pouvoir le mettre en place. Les divers témoignages recueillis au cours du travail de terrain nous démontrent que bien souvent une telle cohésion n'existe pas ; d'après les personnes interrogées, il faut que les volumes soient faibles (c'est-à-dire que l'école soit petite, ce qui induit une petite commune) et que les fournisseurs et producteurs soient prêts à jouer le jeu en plus de la simple implication des habitants, ce qui rend l'existence d'un tel modèle complexe et de plus en plus rare. De plus, beaucoup d'élus sont convaincus que ce genre d'organisation est coûteux pour la commune et pour les parents ; nous en revenons donc à la question première du coût de revient et cela pose également la question du coût facturé aux parents.

B. Facturation des parents et mode de gestion

La tarification, une affaire politique ?

	Saint-Martin-des-Besaces	Saint-Jean-le-Blanc	Anctoville	Creully	Bayeux	Louvigny
Gestion	Association	Association	SRC[23]	SRC	Directe	Syndicat scolaire
Volume traité	180	80	90	190	800	222
Prix facturé	**3,20**	**3,45**	**3,50**	**3,80**	**1,16 à 4,03**	**1,84 à 4,50**

Tableau 7 : Tarifs de la restauration scolaire dans les communes de l'échantillon sélectionné pour l'année scolaire 2015-2016

Ce tableau reprend les tarifs facturés aux parents ; cela nous permet d'appuyer la théorie selon laquelle un repas de la restauration scolaire revient entre 3 et 4 € aux parents par enfant. Il permet aussi de noter une différence importante entre certaines communes : à Louvigny et à Bayeux, le tarif varie en fonction des ressources familiales (indexé sur le quotient familial) entre 1 et 4,50 €, ce qui correspond à un choix politique. Étant donné que Louvigny et Bayeux sont les deux seules communes de notre échantillon à avoir une couleur politique affichée et étant les seules à indexer le tarif de la restauration scolaire, cela démontre que la tarification de la restauration scolaire est bel et bien une affaire politique[24], parfois même un argument de campagne électorale. En effet, il arrive que, pour des parents, l'école soit le seul lien avec la municipalité et donc avec la politique locale. Il paraît donc normal que la thématique de la restauration scolaire, étant l'une des seules sur lesquelles les municipalités peuvent agir, appartenant au domaine périscolaire, soit au cœur des problématiques des parents lorsqu'il s'agit de revoir les tarifs. Le conseil municipal ne pouvant pas intervenir sur le recrutement des enseignants et sur les programmes, les affaires

[23] SRC : société de restauration collective

[24] Il suffit pour démontrer la dimension politique de la restauration scolaire de consulter la presse faisant compte-rendu des conseils municipaux.

scolaires sont donc contingentées aux transports scolaires, la restauration, les bâtiments, les fournitures scolaires et plus récemment les TAP (temps d'activité périscolaire) dans le cadre de la réforme des rythmes scolaires. L'importance de l'école dans les affaires politiques locales est en partie traitée dans la thèse de Jean Rivière, par ailleurs dans l'une des communes de notre échantillon, Anctoville.

> « (…) tous les habitants s'accordent pour souligner l'investissement de l'équipe municipale en place dans l'école communale, récemment refaite à neuf et où sont désormais regroupés les enfants des quatre communes déléguées, ce qu'apprécient forcément la nouvelle génération d'aventuriers du quotidien qui compte de nombreux actifs du monde éducatif. »
>
> **Rivière J., 2009, *Le pavillon et l'isoloir. Géographie sociale et électorale des espaces périurbains français (1968-2008). A travers les cas de trois aires urbaines moyennes (Caen, Metz et Perpignan).* Thèse de géographie sous la direction de Robert Hérin et de Michel Bussi, Université de Caen Basse-Normandie, Caen, 822p.**

La restauration est donc un sujet éminemment sensible lorsqu'il s'agit de toucher la contribution des parents d'élèves également électeurs, les conseillers municipaux essaient donc de faire au mieux avec le moins cher. Le dilemme du prix à facturer aux parents se ressent donc dans les entretiens réalisés sur le terrain :

> *« Le problème c'est que notre petit cuisinier il sort au départ des repas à 3,16 €… 3,20 TTC. Voyez ? Alors que eux à Cuisine Évolutive ils sortent des repas à 2,10, 2,20 €… Et c'est là où c'est important… C'est sur cet euro par jour… Mais c'est vraiment l'euro de différence entre un petit cuisinier local et… si on pouvait se permettre de facturer 4,60 € aux familles on pourrait avoir aussi de la bonne nourriture… Nous aujourd'hui on facture aujourd'hui aux familles 3,80 €. Après on va faire un Copil (comité de pilotage, NDLR) hein, demander aux gens de choisir ! Entre peut être qu'on peut sortir de la bonne bouffe à 4 €, 4,20 €, peut être que les familles vont être prêtes à sortir 40 centimes de plus… C'est rien pour ses enfants. »*
>
> **Entretien du 3 juin 2016 à la Mairie de Creully avec l'élu responsable de la restauration scolaire**

Une élue de Saint-Martin-des-Besaces a même commencé à expliquer que c'était sur la tarification qu'elle se « *bat[tait], en catimini tout de même* », pour faire perdurer son modèle d'association face à la concurrence des repas industriels. Ce qu'elle appelle « *cuisine industrielle* » correspondant aux sociétés de restauration collective, on est en droit d'imaginer que leurs tarifs défient toute concurrence. Mais en réalité, Saint-Martin-des-Besaces est la commune la moins chère de notre échantillon pour celles qui pratiquent une tarification unique, à 3,20 €/repas. Les communes ou communautés de communes qui passent par une entreprise privée de restauration scolaire vont, elles, facturer davantage, respectivement à 3,50 € et 3,80 € pour Anctoville et Creully. Il s'agit peut être d'une non-représentativité de la tarification en général dans le département du Calvados, mais selon ces tarifs, il revient moins cher d'avoir une association que de passer par une entreprise de « cuisine industrielle ». Il ne s'agit en fait ici pas que d'une question de tarif, mais aussi de possibilités, face aux nombreux surcoûts engendrés par les normes notamment sanitaires mais aussi par la complexité des marchés publics. Les collectivités ont pendant longtemps préféré passer par des entreprises privées pour s'émanciper de ces contraintes. Les élus de la commune de Louvigny que nous avons rencontré l'ont d'ailleurs expliqué ; dans l'histoire de la création du syndicat pour la restauration scolaire, beaucoup de communes qui s'étaient investies dans cette gouvernance ont choisi de changer pour travailler avec des entreprises privées, par effet de mode mais aussi pour une question de coûts et d'investissement[25]. Pourtant à Louvigny, le but de ce syndicat scolaire était de mettre en commun la demande pour y répondre collectivement, en construisant une cuisine centrale et ainsi diminuer les coûts sans pour autant être dépendants de prestataires extérieurs.

À Bayeux, la même logique a dicté la mise en place de la cuisine centrale ; de 14 sites de production, la communauté de communes passe progressivement à 4 pour la rentrée 2016 afin de « *faire attention à ne pas trop dépenser* » (A. Tanquerel, le 12 mai 2016). En regroupant les sites de productions, les collectivités peuvent donc diminuer les frais de personnel, et comme elles sont tenues pour une question d'égalité sur le territoire de fournir les mêmes repas à tous les enfants des écoles de la communauté de communes, cela leur permet de simplifier la répartition des quantités dans les assiettes et donc les volumes pour les commandes. Cela leur permet également de limiter les pertes et donc le gaspillage, ce qui à l'échelle de Bayeux Intercom par exemple, peut représenter des économies importantes.

Même si la cuisine industrielle peut paraître moins cher, cela n'est au final pas forcément le cas, et la cuisine en gestion directe par la collectivité permet de créer des

[25] Aujourd'hui cependant, ils observent une inversion de cette tendance.

emplois sur le territoire. Ainsi, en dépensant un peu plus d'argent, la commune peut créer des emplois et de l'autre côté diminuer les dépenses liées au chômage de ses administrés, ce dont les communes n'ont pas systématiquement pris conscience.

Le coût des repas, un débat parmi d'autres

Choisir ce que mangent les enfants est donc toujours un choix politique. Évidemment, on n'entend pas parler de la petite mairie qui change de prestataire pour des histoires de coût, mais dès que les cultures alimentaires sont en jeu, cela engendre nombre de débats. Par exemple, lorsqu'on évoque les repas de substitution, pour des raisons éthiques, religieuses, idéologiques, la polémique est lancée. Ce sujet est l'incarnation même du débat que peut susciter la restauration scolaire et donc les repas des enfants, et ce à tous les niveaux, écoles, collèges et lycées. Cette controverse peut s'incarner au niveau local, dans les communes, mais aussi au niveau national, créant des polémiques resurgissant régulièrement, et interpellant toutes les couleurs politiques, même si c'est un thème récurrent de l'extrême-droite traditionnaliste, refusant qu'on puisse changer les repas de quelques enfants non-issus de « la tradition chrétienne ». Accepter des cultures alimentaires qui seraient trop éloignées des habitudes alimentaires standard paraît pour certains être au-dessus de leurs moyens… Dans le débat sur les choix alimentaires, on peut également inclure celui sur les produits issus de la bio dans la restauration scolaire, qui peuvent être jugés trop chers, inutiles voire même illusoires. Pour constater cela, nous pouvons regarder les réactions de certains sénateurs face à la proposition de la loi Allain d'introduire

notamment davantage de produits issus de l'agriculture biologique dans la restauration collective publique.

> « Le bio, c'est bien mais personne ne voudrait acheter les pommes de mon verger bio au marché de la rue Mouffetard. Les cuisiniers qui réenchanteront la cuisine avec M. Labbé (rapporteur du texte au Sénat, NDLR) ne veulent pas non plus de pommes de terre biscornues, synonymes de gâchis phénoménal ; ils veulent des pommes de terre rondes, faciles à éplucher.
> Le bio, c'est gentil mais on a la mémoire courte. Qui se souvient qu'il fallait autrefois cuire les produits pendant des heures pour éviter le ténia ? Que le progrès scientifique nous a évité l'ergot du blé, qui est mortel ? On le voit d'ailleurs réapparaître dans les silos : certaines récoltes sentent le poisson pourri. Sans compter que la définition du bio varie selon les pays : le bio français n'est pas le bio allemand.
> Bref, avec ce texte, le lobby bio tire remarquablement son épingle du jeu. »
> Bruno Sido, sénateur Les Républicains de Haute-Marne
>
> « Les produits issus de l'agriculture raisonnée sont meilleurs et moins chers. Qu'on ne nous empêche pas de les développer. L'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail, l'Anses, contraint les entreprises françaises. Commençons par supprimer des normes. »
> Alain Chatillon, sénateur Les Républicains de Haute-Garonne
>
> « J'ai visité, dans la Haute Lande, une exploitation biologique de 600 ha de carottes avec des enjambeurs à 10 cm du sol. Des Roumains, couchés sur des planches, arrachaient les petites mauvaises herbes : nous sommes dans une phase où le bio peut s'accompagner de pratiques gênantes. »
> Jean-Jacques Lasserre, sénateur UDI des Pyrénées-Atlantiques
>
> « On parle trop de l'agriculture biologique et pas assez de l'agriculture raisonnée, qui donne des produits sains et naturels. »
> Élisabeth Lamure, sénatrice Les Républicains du Rhône

> « Les opérateurs de restauration collective sont ensevelis sous les normes : traçabilité des produits, travail avec un nutritionniste, gluten, allergies, équilibre entre les protéines végétales et animales, dialogue avec les parents d'élèves... C'est un enfer. Comment appliquera-t-on la règle de 40 % de produits relevant de l'agriculture durable ? Il n'y a plus d'élevage en Ile-de-France. En circuit court, on n'y trouve que des oignons, des radis et des carottes. Comment servira-t-on du poisson aux enfants ? »

Cette commission a fini par conclure qu'il ne fallait pas introduire d'objectifs chiffrés pour les produits issus de la bio dans la restauration collective, notamment pour une question de coût, mais plutôt « une proportion de produits correspondant aux capacités de production locale [est issue] de l'agriculture biologique », selon l'amendement déposé par M. Henri Tandonnet, sénateur UDI du Lot-et-Garonne.

Le coût des repas, facteur d'investissement personnel

À Saint-Jean-le-Blanc, le coût des repas a été l'un des facteurs primordiaux incitant les parents à s'investir dans la restauration scolaire. Lorsque la compétence scolaire est passée à l'intercommunalité de Condé-sur-Seulles, il y a de cela quelques années, les tarifs de la restauration ont augmenté alors que la qualité des repas diminuait. Quelques familles ont alors décidé de faire quelque chose car beaucoup d'enfants rentraient en se plaignant des repas ou alors affamés, ce qui n'arrivait jamais auparavant. C'est alors un parcours semé d'obstacles qui débute ; la Mairie ne

> *« Au départ il y avait une petite dizaine de familles qui étaient impliquées et concernées par l'alimentation dans la cantine et insatisfaits du coût et des repas en tout cas. Ça n'a pas été simple-simple de créer une association, enfin si ça c'est simple mais de dire à l'intercom qu'on ne voulait plus de leurs plateaux repas parce qu'on était pas satisfaits, bon bah ça, ça a été un peu compliqué, parce que la compétence scolaire c'est l'intercom, la commune ne voulait pas prendre ça en charge, donc voilà on a créé une association, bon par contre ils nous ont soutenus dès le départ, ils nous ont mis à disposition la cantine, gratuitement, quelques aménagements à faire, la commune était toujours présente, la cantinière a été embauchée (…) »*

Entretien avec Stéphane et Alexandra Bourlier, responsables de

détenant pas la compétence scolaire, c'est à la Communauté de Communes que ces familles s'adressent.

Ces familles ont donc réussi à se voir confier la mission de restauration scolaire, ce qui leur permet de contrôler ce que leurs enfants mangent directement, sans passer par des intermédiaires. L'association s'installe alors dans les locaux de la salle des fêtes. Cependant, pour une question d'égalité sur le territoire, les prix facturés aux parents doivent être identiques pour toutes les cantines de l'intercommunalité, ce qui ne leur permet donc pas de baisser les prix, malgré la baisse du coût de production d'environ un euro. Actuellement, les parents sont facturés 3,45 €/repas, ce qui correspond au coût de revient du repas à Saint-Jean-le-Blanc. Chaque repas étant subventionné à hauteur d'un euro par enfant par jour pour tous les enfants scolarisés dans la collectivité, la restauration scolaire de l'intercom et de Saint-Jean-le-Blanc bénéficient donc de 4,45 € pour produire un repas. Cela laisse donc un résidu d'un euro par repas, ce qui au final représente une somme assez importante (80 enfants mangent au restaurant scolaire de Saint-Jean-le-Blanc), qui est réutilisée par l'association pour financer en partie une heure supplémentaire à la garderie de l'école quatre fois par semaine par exemple, répondant à une demande des parents. Ainsi, même si la question primordiale du coût trop élevé n'a pas été résolue, les enfants mangent désormais des plats chauds avec des produits frais en partie issus de l'agriculture biologique de proximité et profitent de services supplémentaires. Il faut toutefois noter que cette situation est exceptionnelle ; les familles ont été soutenues par leur mairie et n'ont pas rencontré d'opposition farouche de la communauté de communes. Beaucoup de familles se plaignent de la qualité des repas dans de nombreuses communes à travers la France ; ce n'est pas pour autant que ces familles finissent par produire eux-mêmes les repas, ce qui peut se révéler complexe lorsqu'on dépasse les 80 repas/jour.

C. À un volume sa gestion ? Éléments de conclusion

Le coût est donc une problématique majeure de la restauration scolaire, et qui va conditionner les choix des collectivités. On peut d'ores et déjà noter une première typologie de la gestion de la restauration scolaire : en fonction du volume, du type de commune et potentiellement de la couleur politique, les choix qui sont fait vont varier.

Pour un petit volume de repas à fournir, la délégation du service à une association est envisagée dans de petites communes où des bénévoles sont prêts à s'engager (type Saint-Jean-le-Blanc et Saint-Martin-des-Besaces). Si ce n'est pas le cas,

alors ces petits volumes sont pris en charge par une société de restauration collective qui livrera les repas tous les matins (type Anctoville et Louvigny). La gestion directe revient trop cher pour de petites communes ; à Anctoville par exemple, une cuisine centrale avait été installée dans la maison d'enfants et était également destinée à fournir la restauration scolaire. Même si le volume était alors conséquent (100 repas pour l'école, une autre centaine pour la maison d'enfants tous les jours), elle a fermé après 4 ans de service quotidien, faute de moyens. La gestion concédée apparaît alors comme la seule solution dans ces cas-là.

Lorsque la compétence scolaire est détenue par l'intercommunalité, les volumes sont plus conséquents, permettant à celles qui ont des moyens financiers, donc les plus grandes, d'installer une cuisine centrale en régie (type de Bayeux). Les plus petites intercommunalités, ou celles qui sont endettées, vont quant à elle choisir la gestion concédée à une entreprise (type de Creully). Cependant, lorsque les intercommunalités sont assez étendues, avec plusieurs écoles sur leur territoire, cela implique de devoir parcourir de longues distances si la production se fait uniquement en cuisine centrale (comme c'était le cas à Saint-Jean-le-Blanc, où les repas étaient servis froids). On observe donc parfois plusieurs modèles sur la même communauté de communes, avec cuisine centrale et cuisine satellites dans les écoles les plus éloignées. Bayeux Intercom a même fait le choix de travailler avec le collège de l'une de ses communes qui fournit l'école à proximité, résolvant le problème de devoir transporter plus de 150 repas sur une dizaine de kilomètres et de les garder chauds en plus des 1100 autres à livrer.

	Anctoville	Louvigny	Saint-Jean-le-Blanc	Creully	Bayeux	Saint-Martin-des-Besaces
Compétence scolaire	Commune	Commune	Intercom	Intercom	Intercom	Commune
Type de commune	Rural périurbain	Couronne caennaise	Rural	Rural périurbain	Pôle urbain	Rural
Nombre de repas/j	80 à 100	222	80	180 à 190	1000	180
Type de gestion	Concédée	Syndicat scolaire	Association	Concédée	Directe	Association

Tableau 8 : Récapitulatif des caractéristiques influençant directement le choix de gestion

Chapitre II. Moyens publics et motivations

Les collectivités sont sujettes à des contraintes liées à leur statut de pouvoir public. Ainsi, elles se doivent de choisir les prestataires fournissant le meilleur compromis entre prix et qualité, soit par obligation légale, soit par contrainte financière. Nous venons de voir que le prix est la problématique principale de l'approvisionnement des restaurants scolaires ; cependant, la qualité est une préoccupation importante des collectivités. Ainsi, chacune à sa manière et à la hauteur de ses moyens tente de répondre à cette demande ; les diverses motivations des élus et des collectivités vont être évoquées par l'analyse des entretiens effectués dans les six communes choisies pour l'étude. Nous essaierons par ce travail de déduire des généralités grâce à une démarche inductive.

Outre le fait que les collectivités soient limitées dans leurs choix par les budgets qu'elles ont à leur disposition, tous les élus ont un projet, des volontés pour leur restauration scolaire. Elles ne peuvent pas toujours tout mettre en place, mais nous avons pu observer des tentatives pour faire évoluer certaines pratiques au cours du travail de recherche.

A. La restauration scolaire, service public de qualité

La qualité, deuxième problématique des collectivités

La qualité des produits est un critère récurrent pour les motivations des collectivités. Ce critère passe après le critère financier que nous venons de développer, mais pourtant la majorité des collectivités rencontrées ont intégré dans leur cahier des charges ou dans leur gestion la volonté de choisir certains produits.

Ainsi, la commune d'Anctoville a choisi d'intégrer le « Label Rouge » doublée d'une origine française obligatoire pour les viandes bovines dans le cahier des charges pour son marché de restauration scolaire, remporté par la société de restauration collective *Convivio (La Cuisine Évolutive)*. Ce choix s'explique en grande partie par la composition du conseil municipal, où les agriculteurs (exploitants bovins en majorité) sont en position de force, ce qui est sans doute renforcé par l'influence d'un des adjoints au maire, directeur de l'interprofession bovine de la région (Interbev Basse-Normandie). Même si la volonté qualitative ne s'est exprimée que sur un critère, on peut remarquer un souci des élus de vouloir bien faire et de fournir aux enfants une

viande dont on peut suivre la traçabilité. De plus, ils soulignent la qualité du prestataire qui assure « passer majoritairement par des circuits courts ». Cependant, pour les autres labels et certifications, comme l'agriculture biologique, les élus sont plus circonspects, moins convaincus et sans doute moins renseignés, ce qui leur fait dire que les produits issus de la bio ne sont pas intéressants si ils ne proviennent pas de la commune ou alentours. Il s'avère que les quelques producteurs en bio des alentours n'ont pas de très bonnes relations avec ces élus-agriculteurs, qui se placent en situation de concurrence, ce qui ne facilite pas l'introduction de leurs produits dans les assiettes de l'école.

D'autres collectivités vont faire le choix de prendre complètement en charge la production des repas pour justement maîtriser la qualité ; plutôt que de la laisser sous l'influence d'un prestataire privé, des collectivités préfèrent investir davantage dans la restauration scolaire mais au moins être certaines de ce qui est servi dans les assiettes.

À Bayeux, la communauté de communes a choisi de rénover une cuisine en cuisine centrale, et de mettre en place un vrai service de restauration scolaire commun à toutes les écoles de l'intercom. De plus, les élus ont choisi de flécher les budgets de telle sorte que 10 % des achats soient consacrés aux produits issus de l'agriculture biologique, et que 35 % des produits aient une origine régionale.

L'élu que nous avons rencontré justifie ces choix par une volonté du Maire de Bayeux notamment (également Président de Bayeux Intercom), qui souhaite privilégier la qualité et l'origine des produits, que ce soit dans la restauration scolaire ou dans les réceptions de leur compétence.

> *« Ça a été une demande du maire. Il y a… Pfou je dirais bien 8 ans… oui 8 ans. Déjà sur les réceptions, parce qu'au final – là je parle pour la ville de Bayeux – on a pas tant de fois que ça des repas pour l'année, on n'a pas quelqu'un qui prépare les repas pour la ville, si on a des repas officiels à faire on va dans un restaurant etc. Et ce qui était de notre compétence, donc on a beaucoup travaillé avec les producteurs locaux et après on a pris des produits éco-responsables. Le café par exemple, le jus d'orange, je crois que y'avait le chocolat aussi et puis les gâteaux apéritifs. Des produits éco-responsables, non, c'est plus que ça, équitables. Voilà c'était des produits équitables. Ça je sais qu'on a gardé ça. Et par exemple sur les cocktails qu'on peut avoir à la ville, eh bah on va mettre, généralement c'est ça, sablés d'Asnelles, cidre bouché, on utilise vraiment ce type de produits. Après on a quelques gâteaux apéritifs, voilà on essaie d'être vraiment là-dessus, utiliser des produits locaux. Et le bio… ouais ouais c'est important ! Et le bio ben (…) quand c'est possible, de manière raisonnée, on arrive à prendre du bio. Et c'est d'ailleurs, c'était une de nos demandes. »*

C'est donc logiquement que la communauté de communes de Bayeux a choisi d'orienter sa restauration scolaire sur une gestion directe, avec une cuisine centrale, pour non seulement maîtriser les coûts, argument essentiel que nous avons développé précédemment, mais aussi pour maîtriser ce qui est servi aux enfants, tant au niveau qualitatif que sur l'origine et l'appellation des produits. Les produits issus de la bio semblent également être une préoccupation importante, avec une motivation équitable mais aussi environnementale. En effet, il leur paraît essentiel que leur action sur le territoire soit la plus juste possible, et avec le moins d'effets indésirables possible. Là encore, leur seule barrière est une histoire de coût et de volumes.

Toujours lors de l'entretien avec le vice-président de Bayeux Intercom, nous avons pu entendre les arguments qu'ils développent pour démontrer l'intérêt d'une

> *« 1 : on maîtrise les coûts, on n'est pas dépendant d'un prestataire extérieur qui va nous augmenter les tarifs… 2 : la qualité c'est nous qui la maîtrisons, la finalité c'est que pour les enfants ben ils puissent avoir de l'appétence et avoir plaisir à manger (…) Et puis la 3ème raison c'est que ça nous permet de savoir ce qu'on met dans les assiettes. »*

cuisine centrale :

Dans d'autres collectivités qui n'ont pas mis en place de cuisine centrale ou même de gestion directe, ce sont les mêmes arguments que l'on entend. Pour nombre d'élus, la cuisine centrale et donc la non-dépendance à des prestataires extérieurs paraît être la panacée (surtout pour ceux qui ont vécu cette dépendance), le but à atteindre pour que les élèves de leurs écoles soient bien alimentés, toujours dans une logique de mission de service public.

> *« Nous notre objectif (…), avec la future communauté de communes on va être en gros 2500 élèves, donc allez 1700-1800 repas/j, ça serait de faire notre cuisine centrale. (…) On pourrait se permettre aujourd'hui d'avoir une cuisine centrale, qui puisse fabriquer les repas, qui puisse fabriquer de la cuisine de bonne qualité, avec des salariés et sortir un repas à pas beaucoup plus cher quoi, à 4 €. Après c'est un investissement mais c'est un choix à faire… »*
>
> **Entretien avec Thierry Ozenne, vice-président de la communauté de**

La qualité est donc un facteur important dans les choix des collectivités, au moins dans le sens où qualité signifie produits frais et/ou traçables. Les labels et appellations sont également des facteurs de décision important, d'autant plus que les collectivités peuvent les utiliser dans le code des marchés publics pour cibler des productions spécifiques, répondant ainsi aux demandes des élus. Rappelons ici que les collectivités ne peuvent pas avoir de préférence notamment géographique pour l'origine des produits au nom de la libre concurrence des marchés publics sauf produit bien spécifique ; ainsi les appellations permettent de contourner cette contrainte, tout comme l'intégration dans l'appel d'offre de critères environnementaux.[26]

Être en bonne santé, une thématique rare

Étonnamment, la santé et les questions sanitaires n'ont pas été des thématiques récurrentes dans les entretiens réalisés. Dans les hypothèses de travail, il avait été développé l'idée que l'alimentation des enfants et notamment des plus jeunes pouvaient être une préoccupation légitime des collectivités ; or la seule fois où un élu a évoqué ces problématiques, il s'agissait d'un médecin généraliste de la plaine de Caen, espace agricole de céréaliculture qui utilise beaucoup de pesticides, ce qui

[26] Il faut également rappeler que ces moyens pour contourner le code des marchés publics sont imaginés et diffusés par le Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt lui-même.

inquiète ce personnel de santé au niveau des conséquences que cela peut avoir sur les composants de notre alimentation.

> *« Parce que je pense que c'est important, c'est aussi favoriser une agriculture dont on a tous besoin pour arrêter de s'intoxiquer avec leurs pesticides. (…) Dans la plaine la plus riche de Caen c'est là hein, c'est le triangle d'or et quand j'ai vu ce qu'ils ont arrosé pendant des années, j'ai plein de paysans moi qui ont des cancers de la prostate, de la vessie, des lymphomes, des leucémies, j'en ai quand même… 5 en 2 ans, pour des trucs qu'on voit… Faut quand même avoir à l'esprit que tout ce qu'ils ont arrosés pendant des années ça a quand même des effets néfastes évidents sur la santé même si on veut bien nous dire le contraire. »*
>
> **Entretien avec Thierry Ozenne, vice-président de la communauté de communes d'Orival en charge des affaires scolaires, le 3 juin 2016**

Au vu des maladies que cela provoque, il essaye de changer les choses à son échelle, c'est-à-dire sur la restauration scolaire. Le prestataire actuel pour la restauration scolaire des écoles d'Orival ne répondant pas aux critères qui l'intéressent (ce qui a déjà été développé précédemment), la question de l'environnement est désormais intégré dans le nouvel appel d'offre rédigé par la communauté de communes. Il pense donc qu'en changeant de prestataire, qui privilégie des circuits courts et des produits issus d'une agriculture plus raisonnée, cette action permettra de privilégier des modes de cultures alternatifs et moins nocifs pour la santé.

Dans d'autres communes, la problématique de la santé ne s'est pas posée comme essentielle, parfois jamais évoquée, d'autres fois à peine balayée. Pourtant, dans une commune particulièrement, la santé paraît être une question essentielle mais non évoquée car sans doute évidente : à Saint-Jean-le-Blanc, la restauration scolaire se fournit à 90 % au niveau local et à 75 % avec des produits issus de l'agriculture biologique. La santé est une préoccupation importante des agriculteurs rencontrés mais jamais évoquée en tant que telle pour la santé des enfants, tant elle apparaît évidente. Ces agricultures bio vivent sans doute dans un milieu de « convaincus » et/ou militants, ce qui rend l'approfondissement de l'argument inutile et donc non développé lors de l'entretien en question. Le seul moment de l'entretien qui puisse se rapprocher de l'évocation des enjeux sanitaires est lorsqu'ils évoquent leurs préoccupations environnementales :

> *« On se sentait en décalage en ville parce qu'on consommait bio, tout ce qui était environnement, militantisme (…) Et le bio, la bouffe c'était pas une préoccupation trop importante, quand même, parmi les gens qu'on côtoyait, alors que quand on est arrivés ici, les gens… On se sentait plus seuls et ça fait du bien, ça rassure. »*
>
> **Entretien avec Stéphane et Alexandra Bourlier, responsables de l'association du RPI se chargeant de la restauration scolaire et agriculteurs bio, le 17 mai 2016**

La santé n'apparaît donc pas comme une problématique principale des collectivités, mais elle est pourtant présente au quotidien dans la confection des repas auprès des personnels et dans les règlements intérieurs des restaurants scolaires.

Les contraintes sanitaires, dérivées des scandales d'hygiène

La santé intervient pourtant quand même dans les choix des communes, mais sous la forme des contraintes sanitaires. En effet, pour prévenir tout scandale alimentaire, et ayant en mémoire les derniers, l'administration publique met en place de nombreuses contraintes hygiéniques dans la chaîne de production. Le respect de la chaîne alimentaire (liaison chaude/froide) est l'une des contraintes les plus connues, mais il existe également diverses obligations au niveau du matériel par exemple, ce qui peut se révéler coûteux.

Le choix de la gestion concédée permet d'éviter d'investir dans une cuisine centrale, mais permet surtout d'éviter d'avoir à gérer les normes sanitaires. Il est difficile pour des petites collectivités d'assumer tous les coûts qui y sont liés, et cherchent donc des moyens de s'en émanciper, principalement grâce à la restauration concédée.

La commune de Louvigny a fait un choix quelque peu similaire, mais en gardant une gestion dans le domaine public ; pour faire en sorte de s'offrir une gestion directe, les élus de la commune ont choisi de travailler avec les élus d'autres communes et de mettre en place une association puis un syndicat intercommunal à vocation scolaire, c'est à dire un établissement de coopération intercommunale à fiscalité propre mais en dehors de l'intercommunalité, et ayant pour seule mission la restauration scolaire. Cela revient à instaurer une gestion concédée, mais le conseil

d'administration de ce syndicat est composé des élus des communes concernées, ce qui rend la gestion de cet organe un peu plus transparente que celle d'une société de restauration collective privée, et qui permet également aux élus d'avoir la main sur les choix d'approvisionnement qui y sont décidés.

> *« On a acheté un véhicule réfrigéré, isotherme, un premier (…) puis on a dû acheter un camion isotherme et une petite camionnette. (…) Et puis on a fait appel à une boîte de Villers-Bocage pour l'hygiène et la sécurité alimentaire. Et la préfecture venait de temps en temps, à l'improviste, et on a tout racheté le matériel en inox, tout en inox… Et puis des conteneurs surtout, pour transporter les repas dans les camionnettes. »*
>
> **Entretien avec Jean-Claude Perrier, Emmanuel Lesouef et Aurélie Godard,**

Tous les achats faits par le syndicat scolaire ont représenté une certaine somme, mais largement plus avantageuse pour les communes concernées que si elles avaient leur propre cuisine centrale dans chaque commune. Cependant, cette forme de syndicat scolaire a plutôt tendance à disparaître, avec la réforme territoriale obligeant toutes les communes à adhérer à une communauté de communes qui souvent prend le relai au niveau de la compétence scolaire.

Au final, il n'existe plus vraiment d'écoles où la cantinière cuisine les repas pour tous les enfants dans sa petite cuisine traditionnelle ; les cuisines centrales les ont remplacées, et il leur a fallu se professionnaliser pour s'adapter aux contraintes d'hygiène :

> *« Ces agents, il a fallu qu'ils passent de la cuisine artisanale, parce que une cuisinière dans une école elle faisait à manger pour 30, 40 voire 80 enfants à une cuisine avec des process un peu plus industrialisés pour permettre justement d'avoir toujours cette chaîne du froid qui sera respectée. »*
>
> **Entretien avec Arnaud Tanquerel, 1er adjoint de la Ville de Bayeux et vice-**

Les normes sanitaires représentent donc des investissements importants de la part des collectivités, et des contraintes importantes pour tous les personnels, ce qui va notamment démotiver certains élus ayant des projets de cuisine centrale ou même de gestion directe.

Les collectivités doivent éduquer au bien-manger ?

Les projets des collectivités s'articulent notamment autour du rôle qu'elles peuvent avoir dans l'éducation des enfants. En dehors du domaine scolaire, les collectivités agissent directement sur l'alimentation des enfants inscrits à la cantine des écoles, mais aussi sur les garderies le matin et le soir, les temps d'activités périscolaire (TAP), les transports scolaires… L'action périscolaire des collectivités est essentielle au fonctionnement d'une école, et donc au développement d'un enfant. Ainsi, lorsqu'un enfant mange à la cantine, il est nourri par les choix de la collectivité qui se substitue temporairement aux parents. Les collectivités ont donc le rôle d'éduquer à l'alimentation, rôle qu'elles prennent la plupart du temps au sérieux, dans les limites de leurs possibilités.

Pour certaines, les enfants doivent prendre du plaisir à manger, et c'est en partie à la cantine de faire en sorte que les enfants soient curieux, en leur faisant essayer des goûts inconnus, et en refusant une alimentation standardisée.

Pour d'autres, il convient de se substituer aux parents, qui ne proposeraient que des aliments peu équilibrés, peu sains pour le développement des enfants.

Enfin, il apparaît extrêmement important à la plupart des collectivités de faire élaborer des repas équilibrés : que ce soit grâce à la société de restauration collective, qui s'oriente sur les conseils de sa propre équipe de diététiciens ; ou en suivant les recommandations de pouvoirs publics, toutes les restaurations scolaires que nous avons pu croiser tentent de faire en sorte que les élèvent mangent bien.

À Bayeux, l'important c'est d'avoir plaisir à manger. L'élu que nous avons rencontré estime que c'est le rôle de la cantine que d'enseigner le « savoir-manger ». La collectivité a donc décidé de faire goûter le plus de choses possibles aux enfants au long de leur parcours scolaire, dans l'optique de leur donner envie de manger et de

> *« La finalité c'est que pour les enfants ben ils puissent avoir de l'appétence et avoir plaisir à manger, alors des fois on ruse, (...) pour faire manger par exemple des légumes verts ben plutôt que de servir des haricots on va faire des galettes, il y a toujours des haricots dedans mais il y a aussi de la pomme de terre et on ruse comme ça. Les jours où il y a frites y'a pas de soucis, ça part tout seul. C'est comme nous quand on était au lycée ! »*

cuisiner.

Le deuxième objectif, c'est de construire le lien entre les élèves et leur territoire. La communauté de communes a donc décidé de mettre en avant les produits locaux,

de faire en sorte de privilégier les appellations, de privilégier la qualité, toujours dans une optique d'éducation au goût. Leur servir des produits locaux, des spécialités régionales que les enfants vont ensuite pouvoir retrouver lors des repas familiaux. Il arrive fréquemment que des enfants, surtout issus de familles pratiquant l'espace urbain et peu l'espace rural, ne fassent pas le lien entre leurs assiettes et les champs qu'ils peuvent voir autour de leur espace de vie. Ainsi, la collectivité de Bayeux Intercom a intégré cette réflexion, et l'utilise comme argument à l'utilisation de produits locaux, ce qui leur permet de recréer une affinité particulière avec le bassin de production agricole du territoire.

> *« Il y a des enfants pour lesquels les familles vont avoir une idée assez précise justement sur l'alimentation, d'autres familles qui n'en ont rien à foutre (...) on l'écrit sur les menus. "Glaces de la Haizerie" voilà c'est… et des fois c'est "ah oui mes parents l'achètent" voilà, ça peut être aussi une découverte et puis susciter les papilles, un peu différent de ce qu'ils peuvent manger à la maison. Voilà, c'est le rôle aussi de la cantine. Permettre aux enfants de pouvoir goûter d'autres produits. (...) Je pense que on a aussi cette mission de les éduquer à ça. »*
>
> **Entretien avec Arnaud Tanquerel, 1er adjoint de la Ville de Bayeux et vice-président de Bayeux Intercom en charge des questions scolaires, le 12 mai 2016**

Bayeux n'est évidemment pas la seule commune à vouloir créer l'envie de manger chez les enfants dans le Calvados. A Saint-Martin-des-Besaces, Mme le Maire a une analyse un peu différente, où selon elle les parents ne font plus d'éducation à la nourriture, ne font plus la bataille des légumes et cèdent aux enfants qui mangeraient toujours la même chose. Ainsi, elle se bat contre une standardisation du goût (du « tout-hamburger »), et essaie même de faire goûter des plats traditionnels mais peu habituels dans les cultures alimentaires des enfants.

> *« C'est vrai que les parents aimeraient qu'on se substitue à eux ! Faire goûter hein ! (…) Les épinards, le chou fleur, c'est rentré dans les mœurs, les lentilles tout ça c'est des légumes que les enfants ne mangeaient pas et ne connaissaient pas forcément… alors il y a toujours la patate à côté, si tu veux pas manger ça il y a la pomme de terre… Mais il y a quand même la petite touche, alors ils goûtent, et puis le voisin d'à côté il mange alors pourquoi pas moi… Dans les menus quand même on arrive à faire des choses potables, que les enfants aiment… »*

Entretien avec Colette Lesouef, Maire de Saint-Martin-des-Besaces, le 18 février 2016

Cette préoccupation de faire manger de tout aux enfants est essentielle pour les collectivités ; plus tard, ce seront eux qui feront vivre le bassin de production locale. A Saint-Jean-le-Blanc, la préoccupation est donc d'habituer les enfants à manger du bio, pour qu'ils en aient le réflexe plus tard et voire même qu'ils convainquent leurs parents.

La démarche s'est même étendue aux producteurs ; dans cette commune, de nombreux agriculteurs se sont convertis au bio et exercent donc un travail de lobbying auprès de leurs collègues conventionnels en leur faisant goûter leur production à l'aide de la cantine bio de la commune :

> *« Quand il y a des réunions d'agriculteurs sur Saint-Jean (...) on se retrouve à plusieurs pour discuter de la profession et donc du coup on peut aller manger à la cantine aussi. Voilà. Et on mange bio, du coup. Ça permet aux autres qui ne mangent pas bio de voir, ça leur fait du bien voilà. »*

Entretien avec Stéphane et Alexandra Bourlier, responsables de

Dans le but de changer l'alimentation, ces agriculteurs bio essaient à leur échelle de convaincre leurs proches et collègues du bien-fondé de leur démarche, et de les rallier à leur cause. Leur travail a déjà porté ses fruits ; le restaurant scolaire utilise près de 75 % de produits issus de l'agriculture biologique et la majorité des producteurs

> *« - C'est intéressant, quand on voit sur le menu "élaboré par les élèves"...*
> *- Et puis on arrive à sortir du menu frites quoi…*
> *- Et puis ils ont des idées hein les enfants…*
> *- Une fois il y a eu de la raie… ça a fait un bide ! »*
>
> **Entretien avec Jean-Claude Perrier, Emmanuel Lesouef et Aurélie Godard, élus de la commune de Louvigny, le 22 juin 2016**

conventionnels de la commune s'y sont déjà convertis.

D'autres collectivités ont une démarche différente, où ils partent des enfants pour connaître leurs envies en terme d'alimentation. A Louvigny, les élèves des écoles du syndicat scolaire sont sollicités de temps à autre pour donner leur avis et même participer à la création de menus. Les plats choisis sont parfois surprenants !

Il faut cependant noter un caractère social quelque peu différent à Louvigny, avec un salaire médian plus élevé que dans les autres communes que nous avons étudié, ce qui peut laisser supposer que les familles de Louvigny ont la possibilité de dépenser plus d'argent dans l'alimentation, et pourraient donc choisir des produits un peu plus chers car peu courants ou labellisés. De plus, la situation de la commune dans la couronne urbaine de Caen induit des pratiques plus urbaines de l'alimentation et en tout cas différentes de celles d'une commune plus rurale. L'exemple de la raie choisie par les enfants est assez parlant ; ce poisson étant relativement cher, cela suppose de que certains l'aient testé auparavant, ce qui n'est pas à la portée de toutes les bourses, et pas forcément au goût de toutes et tous. Les habitudes alimentaires des enfants sont donc différentes d'un bassin de vie à un autre, ce que nous pouvons observer ici.

Faire découvrir, faire goûter, que les enfants soient curieux, qu'ils influencent leurs parents, diversifier leur alimentation… Toutes ces raisons peuvent pousser les collectivités à essayer de changer les produits qu'elles cuisinent pour leurs élèves et choisir des produits spécifiques, de qualité, car elles pensent que c'est un gage de goût. Vouloir bien manger est une volonté courante, mais sans doute assez française, au vu

de la gastronomie réputée. Éduquer des enfants au goût est un choix que les administrations peuvent faire ou non, mais il s'agit ici d'un argument très souvent entendu pour choisir des produits de qualité.

La lutte contre le gaspillage est également une thématique assez à la mode, d'autant plus que cette année, avec la COP21, beaucoup d'écoles ont travaillé sur le développement durable, et ce sur quoi ils pouvaient d'agir. Le gaspillage alimentaire est devenu une thématique assez récurrente, à laquelle de nombreux enfants sont désormais sensibilisés. En proposant des plats plus adaptés aux besoins (notamment en servant des plus petites quantités mais en permettant un deuxième service et en préférant des produits plus qualitatifs que quantitatifs) et aux demandes des enfants, les restaurants scolaires voient leur quantité de déchets sensiblement diminuer. Les collectivités vont donc également s'y intéresser, même si nous n'en avons que très peu entendu parler lors du travail de terrain, de nombreuses communications sont faites régulièrement en ce sens, par exemple dans la presse locale. De plus, la nouvelle loi du 11 février 2016 sur le gaspillage alimentaire incite les collectivités à faire de l'éducation auprès des enfants en la matière, ce qui va d'autant plus renforcer l'importance de ce sujet dans les restaurants scolaires.

Les collectivités sont donc des acteurs majeurs de lien entre les enfants et leur territoire, entre les futurs consommateurs et les producteurs.

B. Les actions des collectivités pour…

Évoluer vers plus de qualité

Les collectivités veulent fréquemment non seulement éduquer les enfants au goût, mais aussi leur permettre d'accéder à une alimentation de qualité. Les nombreuses dérives de la restauration scolaire qui ont pu être constatées, y compris dans le Calvados, ont conduit de nombreuses collectivités à remettre en cause leur modèle de production.

À Creully, la volonté de l'intercommunalité a été de changer de société de restauration collective pour que l'alimentation des enfants ne soit plus une "honte", tout en travaillant avec une entreprise utilisant des circuits courts.

À Saint-Jean-le-Blanc, les enfants mangeaient froid et trop gras au goût des parents qui ont donc décidé de prendre les choses en main, comme évoqué précédemment.

À Bayeux, la cuisine centrale a changé leur façon de gérer la cantine, ce qui leur a permis de mieux gérer la qualité et donc d'améliorer les repas. Des parents se sont alors demandés pourquoi cela n'avait pas été fait plus tôt.

À Anctoville, la société de restauration collective qui fournit l'école a été choisie en raison de ses viandes *Label Rouge* originaires de Normandie et commercialisées en circuit court, dans une commune où l'élevage bovin est largement prédominant.

La commune de Louvigny n'a quant à elle pas changé de mode de gestion ; cependant, l'arrivée de nouveaux conseillers aux élections municipales de 2014 a modifié le conseil d'administration du syndicat scolaire intercommunal chargé de la restauration (SIGRSO). Ainsi, ces nouveaux acteurs introduisent de nouvelles idées et de nouvelles dynamiques, ce qui attire les communes avoisinantes qui seraient intéressées pour rejoindre le syndicat scolaire.

> *« Plus il y a de monde dans le syndicat, plus on augmente les moyens et potentiellement la qualité. (...) C'est un enjeu de rester de taille raisonnable, pouvoir continuer à servir des repas de qualité tout en dégageant une marge pour justement passer à plus d'approvisionnement en bio »*
>
> **Emmanuel Lesouef, conseiller municipal, pendant l'entretien avec Jean-Claude Perrier et Aurélie Godard, élus de la commune de Louvigny, le 22 juin 2016**

Les collectivités que nous avons rencontré ont cinq raisons différentes d'avoir changé leur mode de fonctionnement et/ou leur(s) fournisseurs dans les dix dernières années, mais elles sont assez représentatives des demandes que peuvent avoir les acteurs publics de la restauration scolaire en matière de qualité.

Pour éviter de nouveaux déboires, de nouveaux scandales alimentaires, le législateur a facilité les démarches pour les collectivités en ce qui concerne les signes de qualité (appellations, signes de contrôles…) dans les marchés publics. Cela permet aux producteurs concernés d'être placés sur le marché de la restauration collective publique, notamment scolaire qu'ils ne touchaient que peu, surtout dans le premier degré. Et inversement, les collectivités gérant des restaurants scolaires pour le premier degré ont pu introduire des produits labellisés alors qu'auparavant trop chers, issus de filières peu structurées et/ou posant des problèmes d'hygiène.

Soutenir le développement local

Certaines collectivités vont plus loin que simplement changer de modèle de restauration. Dans certains communes de l'échantillon, elles vont jusqu'à proposer un projet politique, un projet global dans lequel s'inscrit la restauration scolaire. Nous verrons dans la troisième partie que ces petites communes sont loin d'être isolées, et que des villes ont la même logique. Ces communes ont intégré le fait qu'elles soient les actrices principales de leur territoire, et qu'elles peuvent l'aménager selon leurs besoins. En terme d'alimentation, c'est aménager les surfaces agricoles et encourager les modèles de développement locaux par les achats publics.

La commune de Creully n'a pas les moyens d'intégrer la bio dans la restauration scolaire. Cependant, le marché avec un nouveau prestataire s'inscrit dans le développement local. En effet, ils veulent essayer de faire en sorte que les producteurs locaux soient sensibilisés aux problèmes qu'engendrent l'agriculture conventionnelle (notamment sanitaires, comme évoqué précédemment), et ainsi leur faire prendre conscience qu'il leur faut changer de modèle d'agriculture. Ainsi, ils vont favoriser les prestataires qui utilisent les circuits courts de proximité, parce que non seulement cela promeut une autre forme d'agriculture, mais aussi cela développe l'économie locale en créant des emplois. En rétribuant le prestataire, la restauration scolaire permet de fournir des emplois, et si le prestataire choisit des produits locaux, alors la collectivité aura également contribué à la création d'emploi sur son territoire, ce que l'élu explique dans la citation ci-dessous.

> *« Favoriser les circuits courts, c'est permettre à une entreprise locale de travailler, c'est développer une économie locale qui de toute façon aura des retombées, parce que c'est vrai que sur un plan plus politique, favoriser les circuits courts ça rapporte deux fois à la France alors que un circuit comme Api* [l'ancien prestataire de la restauration scolaire, NDLR], *ça ne rapporte même pas une fois à la France. »*
>
> **Entretien avec Thierry Ozenne, vice-président de la communauté de**

Madame le Maire de Saint-Martin-des-Besaces partage cette analyse ; en achetant auprès des commerçants de la commune ou à des grossistes de la région, on permet aux entreprises locales de se développer, et également par une action indirecte de réduire le chômage des actifs du territoire. Les élus d'Anctoville que nous avons rencontrés appuient cette logique, et estiment que c'est pourquoi cela ne sert à rien de

développer la bio en l'imposant à la restauration scolaire. En effet, si les produits issus de la bio n'ont pas une origine locale, il n'y a pas d'intérêt pour le territoire à utiliser des produits plus chers.

Bayeux Intercom partage aussi cette logique d'aide au territoire ; dans un sens économique mais aussi environnemental, car il y aurait moins d'impacts à travailler à un développement local plutôt qu'international en ce qui concerne l'alimentation. La collectivité a ainsi pris conscience de son rôle de levier de développement local, ce qui n'est pas le cas de la commune d'Anctoville.

> *« C'était justement pour montrer la finalité de la cuisine centrale et démontrer notre volonté de travailler avec des produits locaux, en circuits-courts. Moi je trouve que c'est éco-responsable tout ça. Travailler avec des productions locales, avec des circuits locaux, on a quand même moins d'impact sur l'environnement, et puis pour les enfants le goût est forcément meilleur, c'est plus rassurant pour tout le monde. »*
>
> **Entretien avec Arnaud Tanquerel, 1er adjoint de la Ville de Bayeux et vice-président de Bayeux Intercom en charge des questions scolaires, le 12 mai 2016**

La commune de Louvigny a elle totalement intégré ce rôle de levier de développement, les élus utilisent même ce terme lorsqu'ils expliquent comment ils estiment leur rôle au sein du territoire. L'objectif ici est de développer l'alimentation bio, et la restauration collective apparaît comme un moyen de le faire. La demande publique régulière et variée permettrait d'encourager à la conversion.

> *« Les conversions des producteurs au bio ça se fait par un levier, c'est la restauration collective. C'est une espèce de jeu de dupes où on dit "y'a personne" mais personne ne se lance. Donc il y en a qui commencent tout juste à en parler, (...) c'est pas de révolutionner la cantine, c'est de s'inscrire dans une démarche de projet, voilà, on y va progressivement, l'effet levier fait son rôle, et on constate qu'il n'y a pas assez d'agriculteurs (...) c'est un trio en fait qui se fait. Entre les structures de gestion de la bio, les cantines, qui se décident ou qui ne se décident pas, et la relocalisation d'agriculteurs, y'a un trio et faut que ces trois là causent, et on commence tout juste à se recauser sur ce sujet là. (...) C'est vraiment le levier. Si on ne se dit pas "on se lance et on y va" c'est sûr que ça ne bougera jamais. Et donc le bio il viendra toujours de l'autre bout de la France au mieux, de l'extérieur de la France au pire, ce qui ne correspond pas au bio français. »*

Emmanuel Lesouef, conseiller municipal, pendant l'entretien avec Jean-Claude Perrier et Aurélie Godard, élus de la commune de Louvigny, le 22 juin 2016

Cet élu qui s'investit dans la restauration scolaire est l'un des « z'éco-bâtisseurs » de Louvigny, un projet d'habitation durables et autosuffisantes. L'engagement pour la bio lui est donc naturel, et cette réflexion est mûrement réfléchie, ce qui contraste un peu avec certains autres élus d'autres communes que nous avons rencontrés.

Ces derniers temps, les conseils départementaux ont largement promu auprès des collectivités *Agrilocal*, une plateforme de mise en relation entre acheteurs et producteurs. Ce site internet permet aux acheteurs publics de la restauration collective d'être en contact direct auprès des agriculteurs locaux, évitant tout intermédiaire et créant ainsi une logique de circuit court. Cet outil fait sensation auprès des collectivités rencontrées en répondant à une demande de production locale, de lien au territoire, qui ne se faisait pas avant, souvent par méconnaissance. En effet, il existe une plateforme par département adhérant au programme, et les commandes sont perméables entre départements, ce qui facilite les commandes des acheteurs. Ce dispositif répond également à une praticité d'utilisation, notamment en répondant aux critères de marché public, mais aussi en permettant à plusieurs producteurs de se compléter pour répondre à un lot ; autrement dit, les collectivités n'auront plus de problème de volume insuffisant.

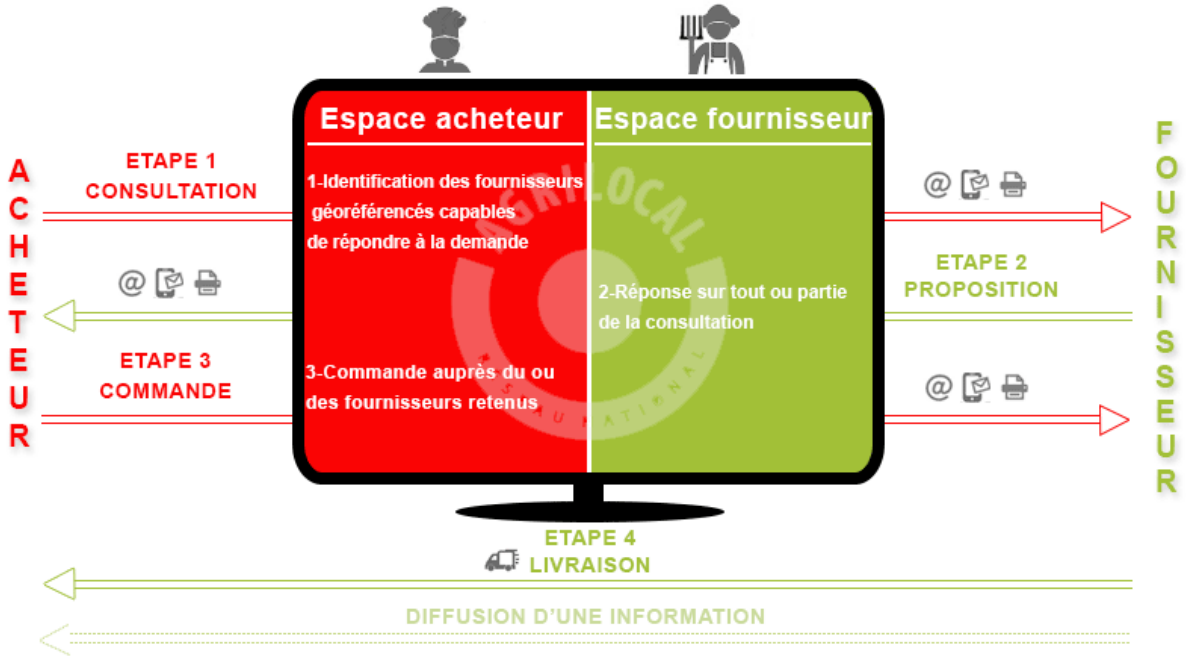


Figure 13 : Visuel issu d'*Agrilocal.fr*[27] expliquant le fonctionnement de la plateforme

Beaucoup de collectivités ont donc la volonté d'utiliser cette plateforme, et Louvigny a déjà basculé la majorité de ses commandes sur ce site, ce qui a causé quelques problèmes avec les fournisseurs historiques de la restauration scolaire du Syndicat Intercommunal de Gestion du Restaurant Scolaire Odonnais (SIGRSO). Cependant, la plupart des commandes sont désormais d'origine départementale. L'intercommunalité d'Orival (Creully) a également pour volonté d'utiliser et de promouvoir ce système.

[27] http://www.agrilocal.fr/loutil-agrilocal/

Chapitre III. Une filière bio de proximité peu adaptée ?

Nous avons pu voir dans les chapitres précédents que la plupart des élus des collectivités rencontrés souhaitent intégrer des produits locaux et pour certains bio dans la restauration scolaire ; or ce n'est pas une démarche répandue aujourd'hui, en tout cas dans le département du Calvados. Le but de ce chapitre est donc d'analyser les freins qui peuvent se poser dans le chemin vers l'introduction de la bio en restauration collective, et également de tenter d'apporter des éléments de réponse à ces obstacles.

Le frein principal évoqué par les collectivités pour choisir des produits issus de la bio dans l'approvisionnement des restaurants scolaires est le prix, trop élevé pour qu'elles puissent les privilégier. L'analyse que la majorité des élus portent est que la filière bio étant peu structurée, elle ne peut pas répondre aux besoins et notamment aux volumes nécessaires pour la restauration scolaire.

A. Un problème de structuration ?

La bio ne pourrait pas répondre à la demande

Le volume est donc une contrainte importante pour la restauration collective. Rappelons que les collectivités doivent respecter les règles de l'achat public et assurer une égalité de traitement sur le territoire, cela signifie pour les collectivités et les intercommunalités qui ont plus d'élèves sur plusieurs écoles qu'elles doivent donc assurer des repas équivalents à tous les enfants. Cela leur impose de choisir des fournisseurs ou des producteurs qui peuvent fournir en une seule fois des volumes importants pour répondre à toute la demande de la collectivité. Les écoles d'une même collectivité n'étant pas indépendantes, un chef de restaurant d'une école par exemple ne peut pas faire ses courses lui même mais doit composer avec un menu et des produits imposés par la commune ou la communauté de communes.

Les producteurs doivent pouvoir répondre à un contrat de collectivité qui peut être très lourd pour des agriculteurs qui ont des petites surfaces de production, comme les agriculteurs bio par rapport aux agriculteurs conventionnels. Si l'on prend l'exemple d'une commande de légumes, cela peut représenter la production d'un mois d'un maraîcher qui doit alors cesser de livrer ses clients habituels avec comme risque de les perdre. Cela peut donc être un risque pour un producteur bio que de livrer la restauration collective. Et les groupements d'achats de produits issus de la bio vont plutôt livrer aux clients qui vont leur acheter des volumes encore plus importants que

ceux de la restauration collective pour éviter de faire plusieurs dizaines de livraisons au lieu d'une seule, ce qui peut poser problème selon cet ancien élu de la commune de Louvigny :

> *« JCP - en fait c'est une opération qui n'est pas simple…. Moi j'ai essayé d'introduire un peu de bio, mais c'est pas facile parce que on a un potentiel de 1000 repas, sauf que sur le marché on est confronté à des sociétés qui ont 5-10 000 repas… C'est la raison pour laquelle on gardait les fournisseurs historiques, parce qu'on avait un moyen de pression sur eux quand même… Quand ils nous livraient des fruits qui n'allaient pas ben ils nous en livraient d'autres quoi… Parce qu'on avait un marché avec eux depuis longtemps… Eux étaient sûrs d'avoir notre marché à condition que… C'était la seule marge de manœuvre qu'on avait…*
> *AG - Après les producteurs bio sont pas forcément capables de suivre sur la durée…*
> *JCP - Je m'étais renseigné un peu sur ça mais le problème c'est qu'ils n'étaient pas capables de nous livrer toute l'année quoi… »*
>
> **Jean-Claude Perrier et Aurélie Godard lors de l'entretien avec Emmanuel Lesouef, élus de la commune de Louvigny, le 22 juin 2016**

Les problématiques liées aux volumes peuvent être des barrières à la fois réelles pour certaines collectivités, d'autant plus lorsque l'offre locale n'existe pas. Cependant, cet argument est souvent utilisé par des communes qui n'ont pas encore fait de recherches sur la possibilité d'introduire des produits issus de la bio dans la restauration collective.

La diversité de l'offre bio de proximité insuffisante

L'autre argument que nous avons pu entendre est également lié à la structuration de la filière : il ne serait pas possible de se fournir en produits issus de la bio localement par manque de produits et de développement de la filière au niveau local. Les élus d'Anctoville que nous avons rencontré nous ont expliqué qu'il n'existait pas de maillage territorial de la filière bio au contraire des filières conventionnelles, et qu'il était donc impossible de connaître les productions locales. De plus, lorsqu'ils se sont penchés sur l'offre locale, ils auraient constaté qu'il n'y avait pas de diversité et donc pas de possibilité de fournir au moins un repas constitué de produits issus de la bio : sur la commune, il n'existe en effet qu'un producteur bio de fromage de chèvre.

Le terme de « local » pour ces élus correspond pour l'agriculture bio aux limites communales. Cette limite s'étend à 80 km pour la société qui livre la restauration scolaire, basée à Avranches. On peut donc se demander si la réponse qui nous a été faite sur l'approvisionnement bio local n'est pas issue d'un jugement de valeur plutôt que d'une réalité.

En revanche, l'argument sur le manque de structure peut s'entendre ; la filière bio étant en plein essor et connaissant une augmentation des conversions depuis les cinq dernières années, elle est en constante mutation. Il peut donc être difficile pour des élus dont le métier est de travailler avec la filière agricole conventionnelle de comprendre et de s'adapter à une filière structurée différemment.

Enfin, lorsque l'on regarde la localisation des producteurs bio dans le Calvados[28], nous constatons que certains produits comme la viande ne se sont pas beaucoup développés dans certains bassins ; en ce qui concerne le bassin de production dans lequel se situent les communes de notre échantillon, la production n'est pas forcément très diversifiée si l'on ne dépasse pas les 30 km autour de la commune.

Le lien des élus et gestionnaires des approvisionnements des collectivités avec les producteurs ne se fait pas toujours. En méconnaissant l'offre locale, cela ne facilite pas non plus l'introduction de la bio dans la restauration collective, et cela fait présupposer des contraintes insurmontables à ces élus. Il paraît difficile alors de choisir d'introduire des produits issus de la bio dans la restauration scolaire.

> *« Parce que c'est déjà une usine à gaz, que de gérer 150 repas, (…) à Coulombs il n'est pas capable de répondre à 650 pommes par jour comme ça qui soient mûres, qui soient voilà ! Il peut pas lui. (…) Ça c'est bien pour une petite structure mais quand on arrive à 650 repas/jour, on peut pas trouver un producteur local qui puisse répondre à je ne sais pas combien de kg d'épinards, vous voyez ? »*
>
> **Entretien avec Thierry Ozenne, vice-président de la communauté de communes d'Orival en charge des affaires scolaires, le 3 juin 2016**

Une législation contraignante

[28] Disponible sur http://annuaire.agencebio.org/

Le cadre légal est également une contrainte ; en effet, le code des marchés publics interdit la préférence locale, ce qui ne facilite pas les démarches pour s'approvisionner localement, que ce soit en bio ou en conventionnel. Le législateur a cependant permis de privilégier des producteurs proposant des produits dont la livraison est plus éco-responsable, ce qui peut être traduit par une proximité entre le lieu de production et le lieu de livraison (ce qui serait plus économe que des produits acheminés depuis l'autre bout de la planète).

Écrire un marché public en privilégiant les producteurs locaux nécessite donc de bonnes connaissances du Code, et de savoir comment le contourner. De plus, l'acheteur qui en a l'habitude peut réussir à rédiger un appel d'offre tellement fermé qu'il ne cible que quelques producteurs, mais dans ce cas il lui faut être vigilant à ce qu'il n'y ait pas qu'un seul fournisseur capable de répondre, au risque d'être accusé de non mise en concurrence.

Pour les producteurs, répondre à un appel d'offre peut relever du défi car il faut maîtriser le langage légal et réussir à fournir des plans de développement qui ne sont pas toujours évidents pour des néophytes. Les collectivités vont donc parfois directement travailler avec les producteurs de leur choix pour qu'ils puissent répondre à leur appel d'offre :

> *« En fait on fait très attention aux marchés publics, c'est évident il faut être dans les clous, mais on a essayé de découper nos achats en différents lots, tout ça pour pouvoir permettre aux petits producteurs de pouvoir répondre. Même si il faut répondre à un cahier des charges, (…) on les a accompagnés pour pouvoir répondre à l'appel d'offre. Parce qu'il y a des petits producteurs pour qui c'est compliqué ! De répondre à un cahier des charges, de télécharger un dossier… de prendre le temps de le remplir… Sans faire le boulot à leur place, on les a accompagnés pour leur montrer comment ça se passait, comment on remplissait des cahiers des charges et comment on répondait à un appel d'offre. On a réussi comme ça à travailler avec les producteurs locaux. »*
>
> **Entretien avec Arnaud Tanquerel, 1er adjoint de la Ville de Bayeux et vice-**

Ce problème ne se pose que pour les commandes supérieures à 25 000 € ; ainsi de nombreuses collectivités peuvent passer outre en divisant les lots en plusieurs catégories. Il n'est toutefois pas possible de diviser les lots de produits similaires (exemple des légumes, il n'est pas possible de commander des légumes à plusieurs fournisseurs sauf si par exemple plusieurs producteurs se sont regroupés pour répondre à l'appel d'offre).

Quelles possibilités pour les communes étudiées ?

À la vue de tous ces obstacles à surmonter pour les collectivités voulant introduire des produits issus de la bio dans la restauration scolaire, il est simple de penser que ce n'est pas possible. Or, des collectivités ont réussi à le faire, ou sont en train d'y travailler, notamment grâce au travail des professionnels de la filière.

Cet élu souligne le fait que cette structuration est récente, et qu'il est désormais possible de faire des choses avec ce qui a été mis en place avec d'un côté Interbio et les producteurs bio normands et de l'autre Agrilocal et le département.

> *« Alors ça c'est en train de changer parce que la filière se structure… Je ne sais pas si vous avez rencontré Sarah Lesnard… Si ? Ben voilà, le syndicat avait déjà rencontré l'Interbio, Interbio Normandie Services à l'époque, mais la filière n'était pas forcément la mieux structurée à ce moment là… Donc maintenant avec la plateforme Agrilocal, que la plateforme d'Interbio est en place, qu'elle a ses producteurs qui s'intègrent aussi à Agrilocal, ça permet aussi à des producteurs de se spécialiser sur certaines productions, déjà, on commence à s'affranchir de l'histoire de « oui mon producteur peut pas fournir l'équivalent de 1000 plateaux repas par jour en légumes »... Le premier geste, c'était de sortir des fournisseurs locaux pour passer par Agrilocal, ce qui se fait progressivement, c'est récent, ça a 6 mois quoi… »*
>
> **Emmanuel Lesouef, conseiller municipal, pendant l'entretien avec Jean-**

Il est alors intéressant de voir ce qui est possible dans les communes de notre échantillon ; rappelons que deux d'entre elles sur six déclarent pour le moment utiliser des produits issus de la bio, et ce dans des proportions différentes, et une a l'intention d'en introduire dès la rentrée. La question du bio de proximité est quant à elle un peu différente car la question de proximité varie selon la collectivité : la commune de Saint-Jean-le-Blanc parle d'une cantine bio et locale avec 75 % de produits issus de la bio et 90 % d'origine locale (de 0 à 25km) ; Bayeux Intercom revendique 10 % de ses achats consacrés à la bio, et 35 % des produits ont la région bas-normande pour origine.

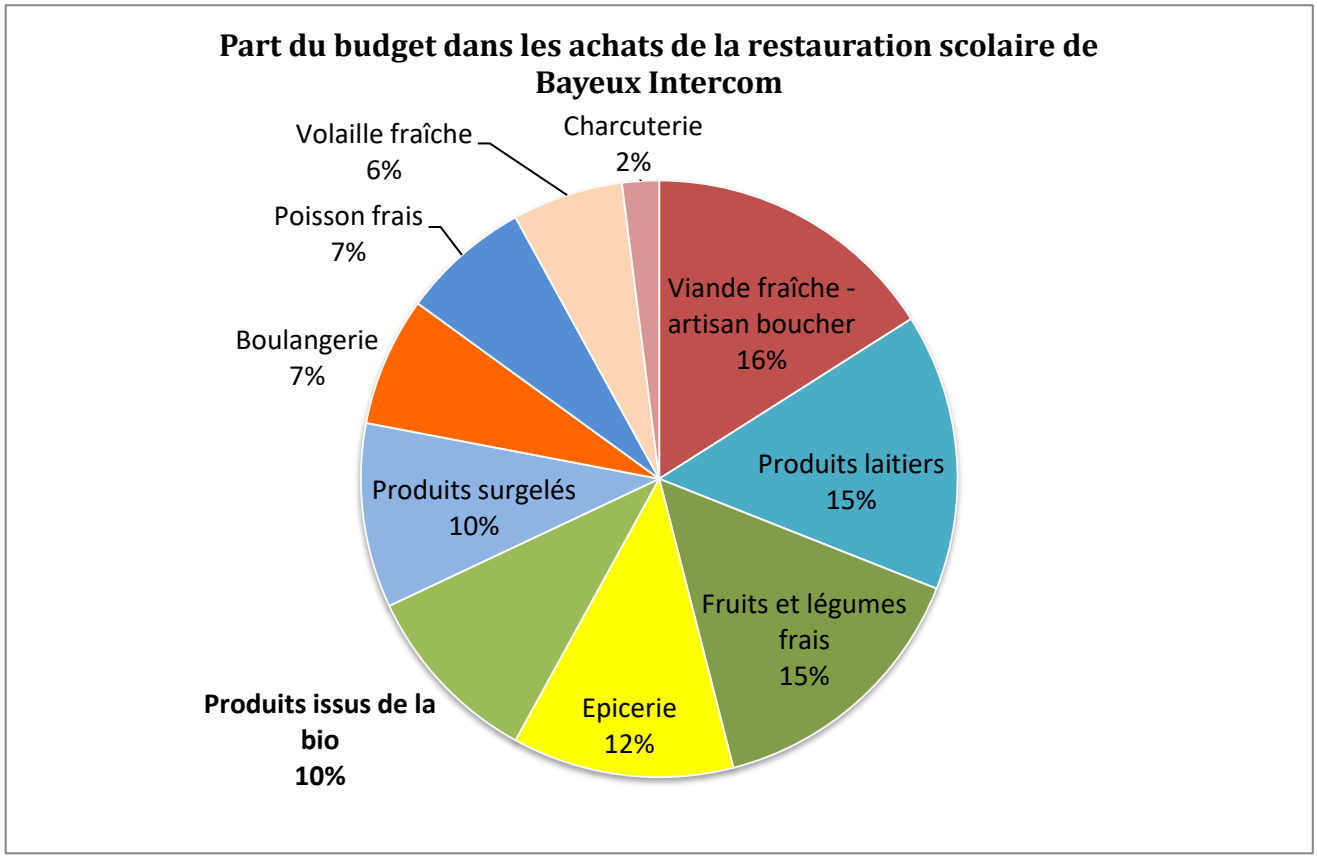
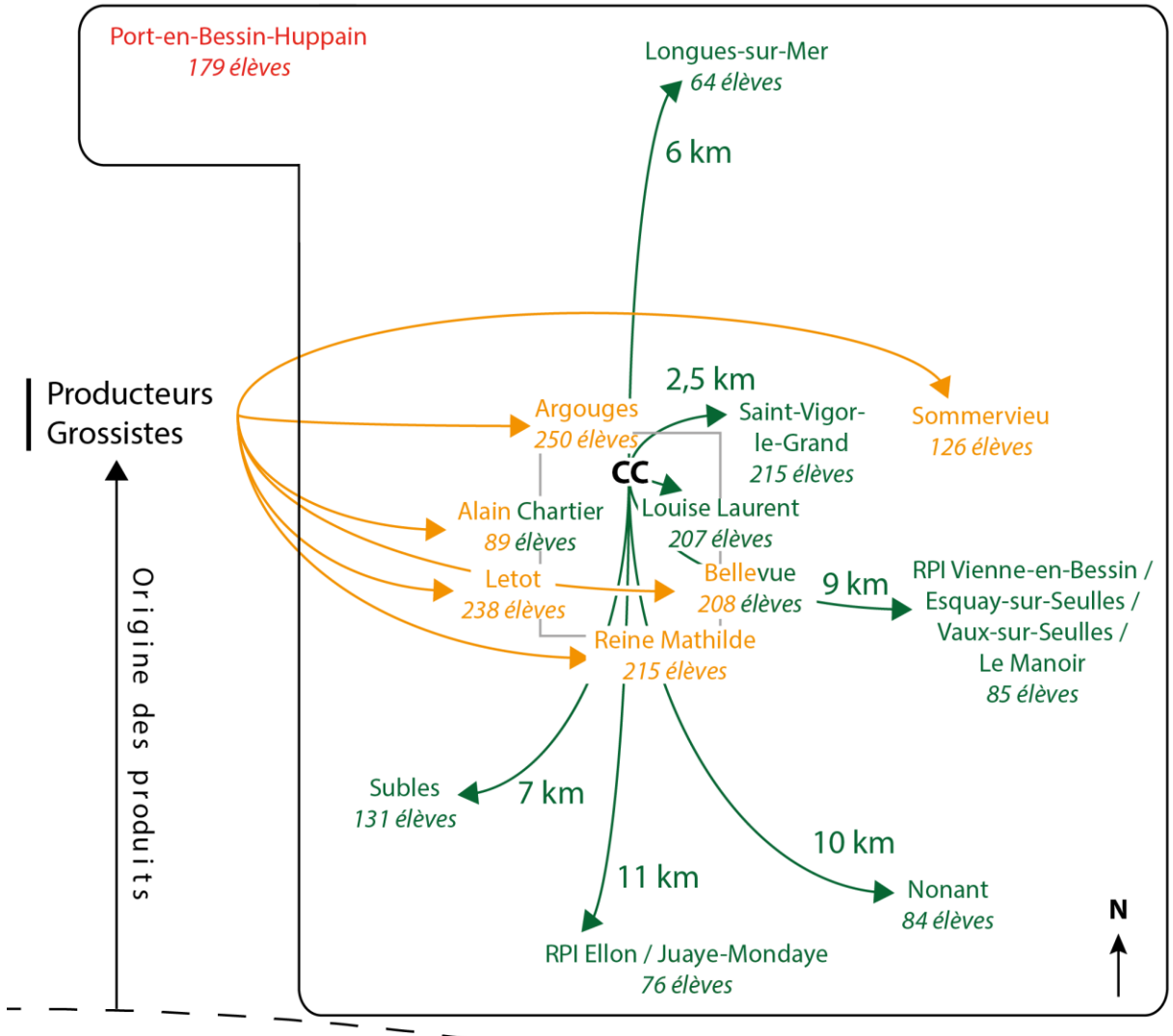


Figure 14 : Part du budget dans les achats de la régie scolaire de Bayeux Intercom

Schéma de l'organisation de la restauration scolaire dans les écoles de Bayeux Intercom



Légende

CC	Cuisine centrale
Letot *238 élèves*	École avec une cuisine
Nonant *84 élèves*	École livrée par la cuisine centrale
Port-en-Bessin -Huppain *179 élèves*	École livrée par le collège de la commune
Alain Chartier *89 élèves*	École avec une cuisine mais qui sera livrée par la cuisine centrale à partir de la rentrée 2016
	Livraisons de la cuisine centrale
	Livraisons des producteurs/grossistes
	Limites de Bayeux Intercom
	Limites de la commune de Bayeux

Réalisation : Morgane Esnault
Date : 27/05/2016
Sources : Bayeux Intercom, entretiens

Commune	Anctoville	Louvigny	Saint Jean le Blanc	Creully	Bayeux	Saint-Martin-des-Besaces
Nombre de repas/j	80-100	222	80	650	1300	180
Bio	Non	Pas encore	75 %	Non	10 %	Non
Local	Via la SRC ?	Majorité	90 % CdC	Non	35 % Région	±
Offre locale	Très peu	Très peu	Oui	Non	Très peu pour le volume nécessaire	Oui
Produits laitiers bio	Fromage & yaourts à Orbois (Anctoville)	Département	Fromage	Département	Castillon	Non, mais à Montchauvet (15 km) Fromage de chèvre
Viande bio	Département	Département	Bovine, ovine, volaille, porc, canard…	Département	Cahagnes	Porc à Cahagnes (10 km), sinon à St Jean le Blanc (20 km)
Maraîchage bio	Maraîchers à Torteval Quesnay et à Saint Vaast sur Seulles	1 à Fleury/Orne et 1 à Cormelles	Quelques légumes dans la commune, sinon à 15km	Sainte Croix Grand Tonne	2 producteurs sur l'intercom, + une dizaine dans le secteur	Cahagnes, Coulvain, Jurques

Autres produits bio	Aromates et confitures à Sermentôt (Anctoville)	La Falue Pain et pâtisseries (Louvigny) Biocoop, Prodicoop	Œufs Fruits	Jus de pomme Pain (Caen)	Biocoop Jus de pomme	Pain (Mesnil-Auzouf)

Tableau 9 : L'offre bio à proximité des communes étudiées

Le tableau précédent, réalisé grâce à l'annuaire de l'Agence Bio[29] répertoriant les producteurs bio en fonction de leur production, permet de faire un rapide bilan de l'offre locale présente autour des communes de l'échantillon. Cela laisse supposer que certaines communes sont plus à même de développer une cantine bio, à l'image de Saint-Jean-le-Blanc, qui tout autour de la commune peut trouver des producteurs pour l'approvisionner. Cela est possible par une double action, la restauration scolaire permet aux agriculteurs bio de se développer, tandis que la multiplication des producteurs bio permet de répondre à la demande et donc les prix des matières premières. Cela démontre également que certaines communes comme Creully n'ont pas de producteurs bio sur le territoire ; ainsi en voulant introduire des produits de proximité, il est difficile de ne pas dépasser 50 km pour les produits issus de la bio.

B. La restauration scolaire, pas le meilleur moyen pour développer la bio ?

La restauration collective est souvent présentée comme le moyen pour développer l'agriculture biologique. C'est d'ailleurs l'une des raisons qui motive la proposition de loi de Brigitte Allain sur l'utilisation de produits issus d'une agriculture durable dans la restauration collective d'État. Cependant, la restauration scolaire n'est pas forcément la meilleure façon de développer la bio parmi toutes les restaurations collectives publiques. En effet, elle apporte des contraintes notamment au niveau des rythmes d'approvisionnement ; l'été pendant les vacances scolaires, les restaurants scolaires ne fonctionnent pas et donc ne sont pas livrés durant cette période, ce qui pose un problème pour beaucoup d'agriculteurs qui se retrouvent avec des surplus de

[29] http://annuaire.agencebio.org/

production. Cette problématique a été évoquée par des agriculteurs bio du Tronquay que nous avions rencontré lors d'un travail en licence :

> *« Clarisse - Après y'a aussi... fin cet été il a un peu râlé parce-que y'a... Interbio ! Ils s'occupent, c'est comme une coop bio, c'est une coopérative, mais ils s'occupent de la restauration collective en fait. Faire le lien entre le producteur et la restauration collective... Mais bon pour les maraichers c'est pas top parce-que... on est quand même sur une surproduction surtout l'été quoi... et ils sont fermés l'été ! Donc j'ai dit bah vous avez pas pensé aux colonies de vacances ou autre chose que la restauration des lycées parce-que... (…) l'été on se retrouve avec des surplus de concombres et de courgettes qu'on jette quoi en fait. C'est un peu dommage (…)*
> *David - Oui, l'année prochaine ils y penseront peut-être maintenant qu'on leur a donné l'idée ! »*
>
> **Entretien avec Clarisse Hubert et David Fourey, maraîchers bio au**

Cette problématique des rythmes est importante pour certaines filières mais secondaires pour d'autres. En maraîchage, l'été est synonyme de profusion alors que pour les produits laitiers il est plus facile d'augmenter la proportion de produits transformés.

Nous pourrions alors nous demander si il n'est pas plus simple de privilégier la restauration hospitalière et/ou d'administration pour développer l'utilisation de produits issus de la bio, mais dans ce cas ce ne serait pas les enfants qui seraient sensibilisés à ce genre de produits et il faudrait donc renforcer l'éducation au développement durable par d'autres moyens.

Enfin, une idée peu présente paraît assez simple à invoquer, celle de cuisiner avec des produits de saison, ce qui ne conviendrait pas forcément au goût des enfants mais qui aurait le mérite de respecter les rythmes normaux de culture et d'éviter de devoir congeler des produits non vendus en hiver pour les ressortir au cours de l'année. De même, transformer les produits de la surproduction estivale permettrait de diversifier les produits sans en perdre, mais cela requiert du matériel supplémentaire que les agriculteurs bio n'ont pas toujours les moyens de se procurer.

C. Le contre-exemple de Saint-Jean-le-Blanc

La restauration scolaire de Saint-Jean-le-Blanc défie tous les *apriori* que nous pourrions avoir à la fin de l'analyse des entretiens que nous avons réalisé au cours de

l'année. En effet, il apparaît difficile pour les collectivités de mettre en place une restauration scolaire composée en partie de produits issus de l'agriculture biologique. Cependant, le contexte socio-spatial de cette commune a beaucoup influencé les choses.

De nombreux producteurs se sont convertis à la bio sur la commune et aux alentours, développant une autre façon de voir les choses à leur échelle, et changeant les mentalités de la population. La volonté de celles et ceux qui se sont investis dans la restauration scolaire est de donner envie aux autres, de montrer leur démarche, d'expliquer et de convaincre de la bio autour d'eux. Leur expérience fonctionne tellement bien qu'ils sont désormais sollicités par d'autres communes pour tenter d'exporter leur modèle.

Les parents d'élèves qui ont repris la restauration scolaire ne se sont pas imposés de limites. Étant déjà pour certains agriculteurs bio, la démarche d'utiliser des produits bio de proximité est venue naturellement. Le président de l'association du RPI le dit lui même : « *Quand on cherche on peut ! Et c'est pas plus cher ! C'est important !* ».

Leur démarche est partie d'une volonté de faire des repas moins chers et meilleurs en utilisant ce qui se faisait sur la commune, et on peut dire qu'ils ont atteint leur objectif. Pour des questions d'égalité sur le territoire (la compétence scolaire est à la communauté de communes), ils n'ont pas pu baisser le prix facturé aux parents. Cependant, comme les coûts de fonctionnement sont largement couverts par le budget alloué, cela leur permet d'avoir des fonds pour organiser des services pour les enfants de la commune : heures de garderie, activités pendant les vacances pour petits et grands…

De plus, ils estiment que 70 % de bio dans la cantine est assez simple à mettre en place ; donc l'objectif de 20 % de produits issus de la bio dans la restauration collective d'État du projet de loi Allain est largement envisageable si on s'en donne les moyens, parce qu'au final cela ne représente pas grand chose.

> *« Oui et les sénateurs ont dit que c'était pas possible, eh bah oui bien sûr, parce que y'a pas assez de producteurs bio pour fournir, entre autre c'est un peu ça mais il n'y a pas que ça, mais quand c'est pas possible ben faudrait réfléchir un petit peu… Je pense que c'est possible oui, la preuve, après nous c'est 100 repas par jour, mais 20 % dans un repas c'est pas grand chose hein… Mais les producteurs ils ont besoin de la cantine, ça leur apporte un soutien bien sûr, (…) dans le milieu rural il y a encore des écoles, ce qui permet à des producteurs de fournir localement pour des enfants, quand on cherche bien, des producteurs qui sont prêts à vendre, à transformer et à vendre, y'en a quand même pas mal, et après c'est une histoire de débouchés, et puis après c'est quand même une volonté, si on aide ou si on appuie ça… ça peut exister. »*
>
> **Entretien avec Stéphane et Alexandra Bourlier, responsables de**

De plus, il faut noter que son parcours à la Confédération Paysanne et dans les instances de la bio lui confère un discours très militant et convaincant, mais il reste pourtant lucide sur les possibilités de développer la bio et son modèle de cantine bio. En effet, avec 80 repas/j, ce modèle est difficile exportable dans d'autres écoles.

Il existe toutefois de nombreuses écoles rurales avec les mêmes volumes de demande, mais de plus en plus la tendance est à confier la compétence scolaire à l'intercommunalité, notamment avec la réforme territoriale qui y incite. Ainsi, la plupart des compétences de restauration scolaire sont confiées à des collectivités de plus en plus importantes, avec des volumes d'approvisionnement de plus en plus élevés au fur et à mesure qu'elles récupèrent la gestion de restaurants scolaires.

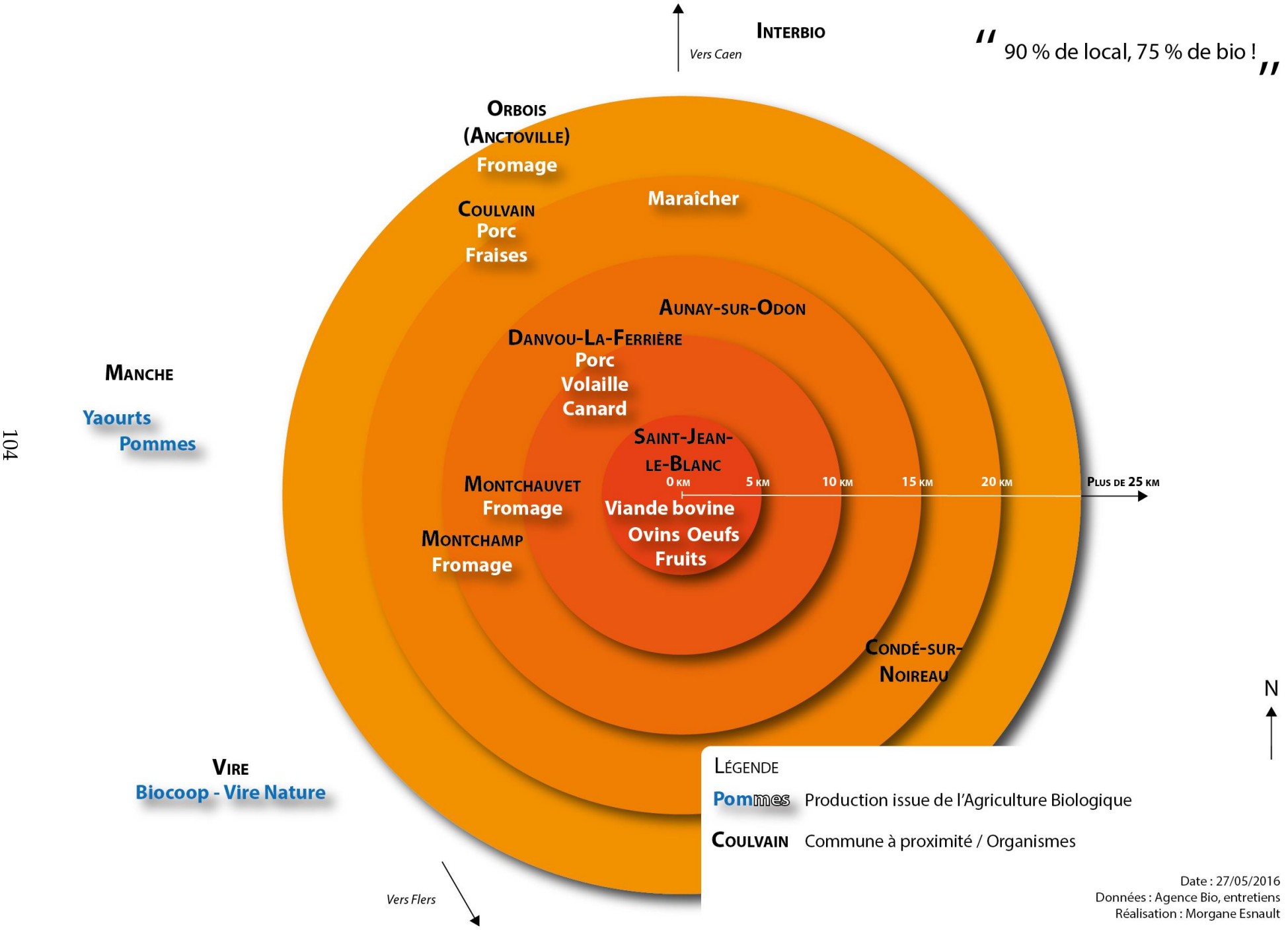
Lors de l'entretien, cet agriculteur nous a exposé le modèle d'approvisionnement mis en place, et a évoqué longuement l'origine des produits, ce qui nous donne l'extrait suivant.

> « *Local en fait, ben par exemple on a un maraîcher à 12 km, enfin plusieurs maraîchers qui sont autour de 10 km aux alentours où on se fournit en légumes, la viande bovine, par exemple sur* ***Saint-Jean*** *il y a deux producteurs de viande bovine bio, là c'est que en bio ce que je vous donne pour le moment, donc si jamais on n'a pas assez de viande bio sur* ***Saint-Jean****, elle se fournit chez les viandes fermières, un groupement près de* ***Flers*** *je crois donc c'est assez local aussi, la viande porcine c'est* ***Danvou-la-Ferrière****, donc juste à côté, les ovins il y a (…) deux producteurs sur* ***Saint-Jean****, pour la volaille il y a Linoudel à* ***Danvou*** *comme pour le porc, et du canard aussi si il y a besoin, nous on fait aussi de la volaille de chair, on fait des pommes de terre aussi, Harold à* ***Cahagnes****, enfin* ***Coulvain*** *ça fait une quinzaine de kilomètres, c'est un producteur de porc aussi, des fraises aussi, aussi en bio, les yaourts c'est un peu plus loin, c'est dans l'Orne donc ça fait une trentaine de kilomètres, yaourts, fromages blancs, des trucs comme ça, après y a aussi du fromage de chèvre à* ***Montchamp*** *et à* ***Montchauvet*** *ça fait cinq six kilomètres,* ***Anctoville*** *aussi chez Xavier et Céline,* ***Orbois*** *voilà, et après ben tout ce qu'on peut pas avoir localement ben on fonctionne aussi avec* ***Interbio****, de toute façon les producteurs passent généralement par Interbio puis après tout ce qui est produits secs heu… C'est soit* ***Vire Nature*** *qui depuis le début travaillent avec nous, sur la restauration, sur la cantine quoi, et la* ***Biocoop de Vire****. Interbio a un partenariat avec la Biocoop donc… Après ça peut venir de plus loin mais forcément, les produits secs, le riz,… Et puis les fruits c'est un peu plus compliqué, en Normandie ben… Donc il y a des pommes qui peuvent venir de la* ***Manche****, il y a un peu de fruits de* ***Saint-Jean*** *aussi, Véronique elle a des pommes, des fruits rouges, Christine Fels a un potager important qui lui permet de faire des coulis de fraises, des trucs comme ça, elle a de quoi faire des petits trucs, des petites choses… Sinon ça passe par la Biocoop et Interbio pour tout ce qui est oranges ou*

La majorité des produits sont donc issus directement des producteurs, et le reste provient de quelques coopératives de proximité spécialisées dans l'approvisionnement en produits issus de la bio.

Pour mieux se représenter le fonctionnement de l'approvisionnement, nous avons réalisé un schéma circulaire que l'on pourra trouver page suivante.

Distance entre les producteurs et le restaurant scolaire de Saint-Jean-le-Blanc



Conclusion partielle

Cette deuxième partie nous a permis de cerner un peu mieux quelles étaient les réalités de la restauration scolaire dans les écoles primaires de certaines communes du Calvados. Notre échantillon n'est certes composé que de six communes, mais il permet d'avoir une idée assez exhaustive des situations. Il en ressort que le coût des repas est l'obstacle principal de toute commune, et qu'il conditionne la plupart de leurs choix. Malgré de nombreuses bonnes volontés, il est clair que la situation ne convient pas à de nombreuses collectivités qui souhaiteraient offrir mieux à leurs élèves, car il faut se l'avouer, la qualité n'est pas toujours au rendez-vous.

Il aurait fallu mener des enquêtes plus approfondies sur les ressentis des élèves et de leurs parents, et également des personnels pour revendiquer une exhaustivité plus grande et donc une véritable analyse de la qualité offerte aux enfants, mais en un an il est difficile de réussir à collecter des résultats sur des populations aussi importantes, d'autant plus lorsqu'il s'agit d'un travail individuel. Les seules sources dont nous avons donc disposé dans cette partie du travail étaient les élus et/ou gestionnaires que nous avons rencontrés, et les données de chaque commune.

Des communes ont tout de même réussi à faire des choses lorsqu'elles y ont mis les moyens, et sans doute que beaucoup d'autres pourraient faire de même si elles le souhaitaient, ce que nous avons pu voir lors de l'analyse de l'offre locale. L'un des arguments que l'on entend est que la bio ne peut pas nourrir tout le monde, et donc pas la restauration collective ; or la restauration scolaire ne représente que 6 % des repas annuels, la production bio existante en France pourrait actuellement suffire à fournir toutes les cantines des écoles, collèges et lycées du territoire…

Enfin, nous pouvons conclure de ce deuxième temps du travail que les initiatives des cantines bio et/ou fournies par la production locale reposent bien souvent sur des individualités qui ont choisi de s'engager pour changer les choses, et c'est sur ces profils d'engagement que nous allons nous attarder désormais. De plus, en dehors de notre terrain d'étude, des collectivités ont mis des expériences en place, et c'est ce que nous étudierons dans une troisième partie.

Troisième partie

La restauration collective s'engage !

Réponses de la filière bio et locale à la demande et modèles de développement

Chapitre I. L'engagement d'individus et d'associations

Le travail que nous allons faire dans ce chapitre est d'étendre l'analyse des communes de l'échantillon originel à d'autres expériences faites sur le territoire. Comment la dynamique que nous avons pu commencer à discerner dans la deuxième partie du travail peut s'étendre à tout le territoire et comment l'expliquer ?

Dans un premier chapitre, nous étudierons l'engagement des individus que nous avons rencontrés à l'occasion de nos entretiens, et nous essayerons d'identifier leurs motivations. Dans un second, nous présenterons des communes qui ne font pas partie de l'échantillon car issues de tout le pays mais qui ont mis en place des projets d'alimentation alternatifs, notamment pour la restauration scolaire.

A. L'engagement impossible dans les communes rurales ?

Les communes ne changent pas leurs politiques d'approvisionnement sans l'investissement de personnes qui s'engagent pour faire évoluer les pratiques. Beaucoup d'entre elles souhaitent provoquer des changements, or personne ne se porte volontaire pour le faire. La complexité des parcours administratifs a tendance à freiner les bonnes volontés, d'autant plus lorsqu'elles sont seules.

À Saint-Martin-des-Besaces, Madame le Maire est la seule personne à s'occuper de la question de la restauration scolaire, et malgré son âge, personne ne s'est manifesté pour l'aider ou pour prendre la relève, par manque de temps, de volonté peut être, mais sans doute pour éviter les méandres administratifs de la gestion associative :

> *« [il y a] juste moi. Ça me fait un sacré boulot (…) Mes adjoints j'en ai pas un de formé, ni de disponible surtout ! Il faut tout faire, enfin formés ça va, personne n'est indispensable mais c'est être formé surtout (…) Les gens ne s'investissent pas. Ils critiquent bien, là ça y'a pas de soucis ! Oh oui ! Non je vous dis, nous demander des choses mais complètement incohérentes, qu'on ne peut pas réaliser…! »*

Colette Lesouef, Maire de Saint-Martin-des-Besaces, le 10 février 2016

Pourtant, ce ne sont apparemment pas les esprits qui manquent ; il y aurait chaque année plusieurs parents qui expliquent leurs mécontentements à Mme Lesouef, sans pour autant essayer de trouver des solutions, ce qu'elle explique par une tendance généralisée à « râler » sans proposer. L'investissement serait difficile à

susciter chez les habitants du village, ce que l'on peut constater dans le conseil municipal : la moyenne d'âge des conseillers est de 58 ans, alors que de nombreux parents de jeunes enfants sont venus s'installer sur la commune depuis les quinze dernières années. De même ; lorsqu'on compare les taux de présence des catégories socio-professionnelle dans la population municipale et dans le conseil, on observe que les agriculteurs exploitants sont largement surreprésentés (+ 22,7 %), au contraire des professions intermédiaires (- 15,3 %) et des ouvriers (- 30,3 %), sous-représentés et pourtant parmi les actifs venus s'installer à Saint-Martin-des-Besaces. Le conseil municipal ne représente jamais trait pour trait sa population, et cette commune n'échappe pas à la tendance… Cette situation n'est donc pas unique et en fait assez généralisée, surtout dans les communes rurales où les agriculteurs sont régulièrement présents dans les institutions locales. Dans ce genre de petites communes où plusieurs populations se font face, entre anciens ruraux ancrés dans leur territoire et néo-ruraux qui se sont implantés dans un espace en cours de périurbanisation, il s'agit bien souvent du conseil municipal traditionnel qui reste en place de nombreuses années (cf. thèse de Jean Rivière[30]).

Thierry Ozenne (Creully) fait le même constat d'une absence de réaction de la part des parents d'élèves ; dans sa commune où, selon lui, les repas du prestataire qui livre la restauration scolaire sont « indignes d'être servis aux enfants », personne ne manifeste d'intérêt pour changer de prestataire :

> *« Ça intéresse [les parents d'élèves] mais en fait on les invite et ils ne viennent pas (…) Ils vous interpellent dans la rue à ce sujet mais quand on fait des réunions, le soir à 20h30 où vous avez envie qu'ils viennent pour justement qu'ils viennent vous dire, ben ils viennent pas, sur 650 parents il y en a 20 qui viennent »*
>
> **Thierry Ozenne, communauté de communes d'Orival, le 3 juin 2016**

Ce manque d'intérêt est justifié par les mêmes constats de manque d'engagement global dans la société, et serait amplifié selon lui par un système qui ne favorise, ni ne reconnaît les investissements personnels. En organisant des réunions publiques, il essaie certes d'intéresser les parents mais cela reste difficilement

[30] Rivière J., 2009, *Le pavillon et l'isoloir. Géographie sociale et électorale des espaces périurbains français (1968-2008). À travers les cas de trois aires urbaines moyennes (Caen, Metz et Perpignan).* Thèse de géographie réalisée à l'Université de Caen sous la direction de Robert Hérin et Michel Bussi ; Caen, 822 p.

accessible, le système d'approvisionnement étant complexe. De plus, il justifie l'absence de réaction des élus par le manque de reconnaissance (et de rétribution) qui leur est attribué. Pour lui, si des personnes voulaient réellement s'investir, beaucoup de choses changeraient mais elles sont toujours freinées par le temps nécessité par les dossiers, notamment de la restauration collective. Il estime donc que le transfert de compétence scolaire aux communautés de communes permettrait de mettre en commun les ressources et notamment les volontés pour réussir à construire un système de restauration scolaire satisfaisant.

> *« Si la compétence scolaire était gérée par les intercom, par des gens qui s'investissent réellement, je pense que ça demande du temps et ou bien vous avez… Moi je vois bien les élus au quotidien. Au début qu'ils sont élus ils veulent tout faire ils s'investissent et puis après on voit bien. Ils font rien. Les gens qui se bagarrent, il n'y en a pas beaucoup. Moi (…), quand je fais un truc je vais jusqu'au bout. Mais, (…) je suis là pour un certain temps et après quand j'aurais fait mon truc, je m'en vais quoi. C'est pas pour les 450 € qu'ils me donnent par mois que je vais rester là quoi. Voilà il y a ça aussi, enfin moi je m'en fiche de la paye, c'est vrai que vous y allez parce que vous croyez en quelque chose, mais vous n'y allez pas pour une rémunération… »*

Thierry Ozenne, communauté de communes d'Orival, le 3 juin 2016

B. Des profils d'engagement très particuliers

Certaines des personnes que nous avons rencontrées lors des entretiens s'affranchissent de toutes ces contraintes, et notamment de l'idée qu'il faut une grande collectivité pour instaurer des modèles d'engagement. Le premier d'entre eux vit à Louvigny, dans une commune aux pratiques périurbaines dans l'agglomération caennaise, et il est issu de milieux militants. Le premier investissement qu'il nous a déclaré est celui au sein d'un groupe d'éco-bâtisseurs voulant créer des habitations durable qui se sont installés sur la commune. Son engagement est en fait plus global, se focalisant sur le développement durable et les problématiques environnementales.

> *« Moi ben… J'suis chiant avec la bio. Je sais pas ce que je pourrais dire, déjà que j'ai pas d'enfants à l'école. C'est quand même une particularité. Que j'ai un fond militant sur l'environnement, que du coup mes connaissances sont sur des militants de la bio, pour l'humanisme, pour l'environnement, et du coup je suis arrivé au conseil municipal en tant qu'habitant des z'écobâtisseurs, les éco-logements qu'il y a là haut, et que c'est naturellement que je me suis porté vers le SIGRSO parce que j'avais déjà un fond d'idée sur la restauration collective publique d'une part et de qualité d'autre part. S'orientant ensuite vers le développement d'une filière bio locale, et voilà. »*
>
> **Emmanuel Lesouef, conseiller municipal, pendant l'entretien avec Jean-**

Ce type de militant est encore assez peu répandu dans les conseils municipaux de petites communes rurales, mais il arrive d'en croiser dans des communes suffisamment grandes pour qu'un clivage politique existe, ou pour qu'un projet alternatif comme celui des *z'écobâtisseurs* puisse s'implanter. N'oublions pas que Louvigny est une terre historiquement liée au parti socialiste, où Philippe Duron, figure locale du PS, a été maire pendant 15 ans et ayant visiblement un goût pour les projets qui sortent de l'ordinaire, comme le jumelage avec *la présipauté de Groland*, issue de l'émission télévisée du même nom. Cet héritage politique a sans doute influencé l'établissement de ce genre de projets, d'autant plus que les conseils municipaux de communes plus rurales telles que celles que nous avons rencontrées ne sont pas toujours clairs sur leurs orientations politiques et donc sur leur sentiment premier pour des projets dits plutôt « alternatifs ».

Enfin, il existe des exceptions notables aux communes rurales jugées peu dynamiques et peuplées d'habitants éloignés de la vie communale ; à Saint-Jean-le-Blanc, les habitants veulent recréer du lien et s'investissent pour, la cantine ne faisant partie que d'une myriade d'activités et d'associations dans lesquels les gens s'investissent. Pour une petite commune de 300 habitants cependant, ce sont toujours un peu les mêmes qui s'investissent, mais une dynamique est lancée et tous les ans, de nouvelles personnes rejoignent les cadres existants.

> *« Ben après c'est vrai que si on regarde le comité des fêtes qui est aussi très actif, on retrouve les gens de l'association du RPI, il y a une autre association, les volontaires au bocage (…) ça fait pas mal d'associations mais au final on retrouve toujours un peu les mêmes personnes… Moi par exemple je fais partie des volontaires au Bocage, je fais partie du comité des fêtes, je fais partie de cette association là, donc ça fait trois associations sur la commune, c'est déjà pas mal, et la dynamique, malgré tout, fait venir d'autres personnes, on arrive à voir, c'est sûr qu'on ne va pas changer tous les gens de l'association en un an, mais on a chaque année une ou deux nouvelles personnes, donc ça veut dire que c'est intéressant, parce qu'il y a d'autres personnes qui se sentent concernées, de toute façon il faut des moteurs, et nous on fait partie des moteurs… »*

Cet agriculteur est bien conscient toutefois de son rôle de moteur. Il a le même argumentaire que certains autres que nous avons pu rencontrer, mais la dynamique a pris dans la petite commune de Saint-Jean-le-Blanc. Le contexte n'y est sans doute pas pour rien, la commune étant assez éloignée de pôles urbains, (Aunay-sur-Odon, le pôle le plus proche est à 11km). De plus, la commune est historiquement un pôle de l'agriculture biologique dans le département, et a aujourd'hui sept exploitations labellisées AB ou en conversion, ce qui laisse penser que ces habitants sont d'ores et déjà sensibilisés aux questions environnementales qui ont motivé l'introduction de bio dans la cantine de l'école. Enfin, selon eux, le tissu associatif dans le Bocage est bien développé, ce qui a beaucoup facilité leurs démarches.

L'engagement de cet agriculteur et de sa conjointe pour changer les habitudes alimentaires ne vient pas non plus de nulle part. Il déclare manger des produits issus de la bio depuis son enfance et ils sont tous deux investis dans diverses structures du monde agricole : la Confédération Paysanne, les groupes CIVAM, Agrobio et Interbio…

C. Qui sont les acteurs qui militent pour la bio dans la restauration scolaire ?

Lorsqu'on évoque les cantines bio, ou la thématique de la bio en général, le sujet politique apparaît souvent dans la discussion, et pour cause. L'agriculture biologique est au cœur du développement durable, sujet très à la mode ces derniers temps, tout comme la restauration scolaire qui utilise des produits issus de la bio. De nombreuses

voix se font entendre en sa faveur, et il convient de présenter ces divers acteurs, associatifs, institutionnels, politiques et/ou lobbies pour ce travail dans une volonté exhaustive.

Les acteurs de la filière bio

Quelques structures publiques ont pour mission de promouvoir l'agriculture biologique et de contribuer à son développement, notamment dans le cadre du Plan Ambition Bio 2017. Tout comme les filières de production conventionnelles, la bio a sa propre filière qui se charge de la structurer et d'organiser les débouchés de commercialisation sur le territoire. Ainsi, la filière bio, qui se nomme Agrobio, se charge de développer la structuration des producteurs. Elle forme les agriculteurs à la gestion de leur exploitation, à différentes techniques de culture, anime des groupes de débats, aide à la conversion et au développement de projets etc. Elle utilise aussi son expertise pour analyser le développement de la filière et trouver des solutions aux problématiques rencontrées par la profession : on peut citer pour exemple l'étude réalisée sur le maraîchage bio en Basse-Normandie[31]. Elle s'occupe également de sa propre promotion auprès des acheteurs de la restauration hors foyer, et donc auprès de la restauration scolaire.

Une association loi 1901, *InterBio Normandie*, y est particulièrement consacrée. Cette association regroupe les acteurs normands de la bio : producteurs, transformateurs, distributeurs et collectifs de consommateurs. Au cours de nos entretiens, nous avons pu en entendre parler de la part des élus et/ou responsables de gestion à Louvigny et à Saint-Jean-le-Blanc qui travaillent avec la structure. Elle leur permet notamment de mettre en lien les différents acteurs de la bio mais aussi de faire connaître leur action et de sensibiliser autour d'eux. De plus, l'association fait un travail important d'argumentation pour convaincre les collectivités d'introduire des produits issus de la bio du territoire dans la restauration collective, et notamment scolaire. Une fois les collectivités convaincues et prêtes à passer à l'action, *InterBio Normandie Services* prend le relai et sert de plateforme de mise en relation entre producteurs bio locaux et les acheteurs publics.

[31] Agrobio Basse-Normandie, 2015, *Maraîchage Bio en Basse-Normandie : des clés pour se repérer, Références techniques, économiques et sociales en maraîchage biologique diversifié*, 56p.

Ces acteurs sont présents sur tous les territoires régionaux, et la filière normande est particulièrement active sur les questions de débouchés et de restauration scolaire en ce moment. Au mois de septembre prochain, *InterBio Normandie* va relayer la campagne « Manger bio et local, c'est l'idéal »[32] en direction des écoles, collèges et lycées pour faire la promotion de la bio auprès des enfants et des restaurants scolaires. Cela démontre donc une volonté importante de l'association normande de développer ce type de débouché. De plus, en observant la carte des évènements de cette campagne, la Normandie est particulièrement bien représentée, démontrant encore une fois le travail réalisé par cette structure.

L'échelon national

Nombreux sont ceux qui ont entendu parler du projet de loi sur l'ancrage territorial de l'alimentation (proposant l'introduction de 40 % d'alimentation durable dont 20 % de produits issus de la bio dans la restauration collective d'État), qui malgré un soutien important de la part de plusieurs associations, a été adoptée à l'Assemblée Nationale avant d'être refusée au Sénat au premier semestre 2016. Ce projet de loi porté notamment par Brigitte Allain, députée EELV de la Dordogne, agricultrice bio et ancienne porte-parole de la Confédération Paysanne, a donc vu ses chances d'être adopté réduites à néant. Mais lors du débat parlementaire sur la loi Égalité et Citoyenneté, ce dispositif a été intégré à des amendements[33] qui ont ensuite été adoptés par l'Assemblée en juillet 2016. Son parcours parlementaire n'est pas encore terminé, mais ce qui est sûr, c'est que les députés ayant soutenu le projet de loi et les amendements à la loi Égalité et Citoyenneté ne sont pas prêts à abandonner…

D'autres associations se battent également en ce sens. On peut citer l'association *Agir pour l'Environnement*, auteure d'une pétition pour soutenir le projet de loi de Mme Allain ayant récolté plus de 100 000 signatures en un peu moins d'une semaine et autant de mails d'interpellation adressés aux députés des circonscriptions des signataires. Le texte de cette pétition invitait le ou la députée concerné à indiquer aux signataires quel serait leur vote sur ce projet de loi. Cette forte mobilisation en ligne a sans doute contribué à assurer l'unanimité des députés lors du vote du 14 janvier à l'Assemblée Nationale. Au contraire, lorsque les sénateurs ont rejeté le projet de loi,

[32] Flyer et campagne de communication visibles sur : http://bit.ly/2bVjnZC
[33] Disponibles sur : http://bit.ly/2bNqdNN

l'association a décidé d'afficher sur un site internet dédié[34] les « sénateurs anti-bio ». Cette association utilise donc des méthodes de lobbying pour répandre l'information et faire participer les citoyens à la démarche parlementaire, en soutenant ou en désavouant les propositions qui sont faites.

Des associations vont quant à elles faire le travail de conviction à l'échelle des collectivités : ainsi *Un Plus Bio*, fondée en 2002 par des élus de communes ayant déjà implanté une cantine 100 % bio, fait un travail quotidien auprès des collectivités pour introduire la bio dans la restauration scolaire. Elle a pour volonté de rassembler les « cantines rebelles », et son manifeste publié en octobre 2015 dresse l'inventaire des contraintes rencontrées par des communes dans leur parcours vers l'introduction de la bio et essaie de construire un projet sociétal autour de la préservation de l'environnement. Cette association diffuse également des fiches techniques, propose des formations pour les chefs mais aussi pour les gestionnaires des achats. Cette année, elle organise également un tour de France des cantines rebelles, qui se termine à Paris le 10 novembre 2016 avec les « Victoires des cantines rebelles 2016 ». Cette association utilise plutôt des techniques de sensibilisation auprès du public des collectivités dans un premier temps et auprès du public des parents dans un second temps, et revendique le soutien de personnalités comme François Morel, Alexandre Jardin, Anselm Kiefer, Claude Bourguignon, Edgar Morin, Nicolas Hulot, Vandana Shiva, Valérie Cupillard, Gilles Clément, Guy Bedos, Jean-Claude Carrière, Julie Andrieu, Pierre Rabhi et Piers Faccini.

Pour les communes que nous avons rencontré, les personnes qui s'investissent pour introduire des produits issus de l'agriculture biologique et des produits de l'agriculture locale dans la restauration collective sont des militants et/ou fervents défenseurs de l'environnement et donc déjà convaincus par le projet. Les autres voulant introduire la bio dans la restauration scolaire mais n'ayant pas lancé de démarches ne sont souvent pas bien renseignés sur les possibilités qui s'offrent à eux, malgré les structures qui existent désormais. Ces autres sont convaincus de l'introduction de la bio, mais pensent peut être qu'il s'agit d'un effet de mode et sont plus convaincus de l'utilité des circuits courts et de l'alimentation de proximité. De plus, lors des entretiens, nous avons pu percevoir de la part de certaines personnes des sentiments réfractaires à la bio, notamment parmi les élus exploitants agricoles conventionnels.

[34] Le site en question : http://reponses.agirpourlenvironnement.org/cantinebio-senateurs/

Il apparaît donc que les élus rencontrés des communes de notre échantillon sont majoritairement plus sensibles à l'agriculture de proximité et les produits locaux qu'à l'agriculture biologique. Le soutien à l'économie locale est moins classé idéologiquement dans les projets alternatifs au développement actuel que l'agriculture bio, ce qui fait sans doute moins peur à certains élus.

De nombreuses associations se développent partout sur le territoire pour introduire la bio dans la restauration collective, et le fait de parler des initiatives qui existent un peu partout en France développe encore plus d'initiatives ; ainsi, ces deux grandes associations que nous venons de présenter succinctement ne sont que des exemples parmi d'autres. Cependant, ces associations veulent agir sur tout le territoire sans exception, ce qui rend leur portée médiatique beaucoup plus importante, ce qui explique que nous les ayons mentionnées.

Chapitre II. Les villes s'engagent dans des modèles alternatifs

Le constat à l'origine de ce chapitre est que peu de communes rurales ont médiatisé leurs projets de cantine alternative. Nous avons donc été forcés d'étendre notre champ d'étude à des communes de taille intermédiaires voire beaucoup plus grandes. Nous n'avons pas décidé de les inclure dans l'étude locale de la deuxième partie, étant estimées non significatives à l'échelle du département par rapport aux autres communes rurales, majoritaires de l'échantillon. En effet, à l'échelle de notre bassin d'étude, il n'existe pas de communes de cette ampleur, rendant toute comparaison inenvisageable ; cependant à l'échelle du territoire national, il est plus facile de comparer des villes de taille plus importantes. De plus, les communes du département ne sont pas largement engagées dans des dynamiques alternatives comme les modèles qui nous intéressent, ainsi nous n'avons pas de ville normande dans ce dernier chapitre qui a pour but d'élargir ce travail.

A. Rennes, ville vivrière

Rennes (44)
211 373 habitants - 700 675 dans l'aire urbaine (2013)
Maire : Nathalie Appéré (PS) depuis 2014
Siège de Rennes Métropole
13 200 élèves (2015) - 83 écoles pour le 1er degré
Gestion directe

65 % des élèves de la commune de Rennes utilisent le service de restauration scolaire, correspondant à environ 1,29 million de repas par an[35], ce qui représente une part peu importante des élèves pour une ville de cette taille. Signataire de la charte *Il fait bio dans mon assiette*[36], la commune a pour objectif d'introduire 20 % de produits issus de la bio pour 2020. En 2015, la part des achats consacrée à la bio était de 13,6 %, contre 7,5 % en 2014, ce qui laisse présager une augmentation rapide de cette part. L'objectif final est d'introduire 40 % de denrées alimentaires produites « de manière vertueuse » et de réduire le gaspillage alimentaire de 50 %. La part des achats consacrés aux produits issus de la bio est pour les produits laitiers à 22 %, les légumes

[35] Source : Rennes Métropole
[36] La charte en question : http://bit.ly/2bpKBUn

frais à 20 %, la viande à 19 %, le pain à 14 % et les fruits à 12 %. Ce projet s'inscrit dans une démarche de réduction du gaspillage et également dans le projet « Rennes, ville vivrière » qui vise à réduire la part des surfaces agricoles consommées et en atteignant un degré d'autonomie alimentaire dans la métropole.

La ville de Rennes a passé un marché public avec l'Eau du Bassin Rennais pour approvisionner les cantines des écoles en denrées alimentaires locales : 3 exploitations de l'aire urbaine se sont engagées à travailler sans produits phytosanitaires, sans huile de palme, sans OGM ni antibiotiques, ce qui garantit à cette société une eau potable consommable. Deux de ces exploitations sont labellisées bio, et la dernière est labellisée *Bleu Blanc Cœur*.

Pour répondre à une contrainte de surproduction que nous avons développé dans le chapitre précédent, ces exploitations fournissent les centres de loisirs rennais pendant les périodes de vacances scolaires, permettant de pallier cette problématique.

La tarification s'échelonne en fonction du quotient familial de 1,02 € à 5,63 € pour l'année 2015-2016. La Ville perçoit donc en moyenne 3,39 € de la part des parents, et paye le reste du coût total de 11,18 €/repas/enfant, soit environ 7,50 €.

On peut déceler une volonté des acteurs institutionnels locaux d'organiser ce territoire de manière durable, par cette démarche mais également par les décisions du conseil municipal de postuler au label "Ville comestible de France" et d'intégrer dans son Agenda 21 une réflexion sur un modèle de développement durable pour l'agglomération, notamment sur l'agriculture.

Dans cette perspective, nous pouvons faire le lien avec le travail de Catherine Darrot et de ses étudiants d'Agrocampus Ouest sur "Rennes ville vivrière" proposant des scénarios d'autonomie alimentaire pour la métropole.

Ils nous proposent deux perspectives : un scénario dit "tendanciel" de continuité du modèle de production et de consommation actuel, et un scénario "autonomie" qui suggère une mutation profonde du modèle de production et de consommation. Leur travail de recherche a abouti à réfléchir à de nouveaux régimes alimentaires pour les habitants de la ville afin de réduire la consommation des terres arables et produire pour plus de monde ; ainsi cela permettrait de réduire la part des importations dans l'alimentation des rennais. De plus, ils suggèrent d'utiliser des surfaces non-agricoles pour les cultures, comme les toits plats, les jardins publics ou privés (ce qui peut faire le parallèle avec le travail d'un autre étudiant de la promotion).

La recomposition des espaces que le scénario autonomie nous propose permettrait de créer 1100 emplois dans les exploitations agricoles, et les nouvelles stratégies alimentaires réduiraient la consommation de terres de 0,30 ha/personne à 0,18 ha/personne.

Ce projet de recherche permet de rendre compte de l'importance de la ville dans l'aménagement du territoire, et son influence qui se porte même au delà de ses limites communales. La ville devient de plus en plus un acteur essentiel de l'aménagement des espaces ruraux pour répondre à ses besoins, et c'est l'analyse que tire Pauline Marty dans son travail de thèse sur Brive-la-Gaillarde[37].

B. Brive-la-Gaillarde, actrice de l'aménagement de son territoire

Brive-la-Gaillarde (19)
46 794 habitants - 106 962 dans l'aire urbaine (2013)
Maire : Frédéric Soulier (LR) depuis 2014
12,5 M€ budget enseignement (2016)
2 200 repas/j - 22 restaurants scolaires
Gestion directe, liaison froide

En 2008, le nouveau maire de la ville de Brive-la-Gaillarde décide d'introduire en plus des produits du terroir qu'elle utilise déjà, des produits bio de proximité. La municipalité entre alors dans un long travail de réflexion sur les possibilités de mettre en place une telle demande, avec pour visée finale de relocaliser la restauration scolaire briviste. Il est difficile en 2008 de mettre en place des marchés publics spécifiquement locaux, le législateur n'ayant pas rendu possible la prise en compte des coûts environnementaux pour le choix des fournisseurs. Une fois cet obstacle dépassé, l'autre problématique qui se pose est celle de la possibilité pour les petits producteurs de répondre à un tel appel d'offre. En effet, pour fournir les volumes demandés par la ville de Brive, il leur faut mettre en commun leurs productions.

Contre l'avis de la Chambre d'Agriculture et de la FDSEA, la ville va préempter des terres originellement destinées à l'urbanisation et les confie à *Terre de Liens* pour

[37] Marty P., 2013, *Les appropriations urbaines de la question agricole. Le cas de Brive, de 1945 à 2012*. Thèse réalisée à l'Université Paris 1 ; Paris, 649 p.

qu'elle y installe des maraîchers bio. La ville a ainsi acquis une légitimité à intervenir sur les problématiques agricoles par son action de prévision de l'aménagement du territoire. Les conflits se sont peu à peu résolus notamment grâce au partenariat avec Manger Bio Limousin qui a permis aux producteurs de répondre à l'appel d'offre.

Au final, c'est presque 13 % des produits de la restauration scolaire qui sont issus de l'agriculture biologique pour l'année 2012, et c'est là que se conclut la thèse de Pauline Marty. Il nous a ensuite été impossible de savoir ce qu'il se passait, la municipalité ayant changé de majorité en 2014, le projet a possiblement été mis de côté. En effet, à Brive, les municipalités se succèdent depuis 1995 avec deux mandats de Bernard Murat (UMP), un de Philippe Nauche (PS) entre 2008 et 2014, le maire qui a impulsé la démarche, et en 2014 Frédéric Soulier (LR) a été élu maire. Ces changements réguliers des conseils municipaux provoque sans doute des abandons réguliers de projets lancés par les majorités précédentes (on n'en trouve plus trace dans les magazines municipaux après septembre 2013).

La seule information disponible sur le site de la mairie de Brive est le tarif des repas, échelonné de 0,75 € à 5,20 € selon le quotient familial.

C. Albi, l'autosuffisante

Albi (81)

49 342 habitants - 98 240 dans l'aire urbaine (2013)

Maire : Stéphanie Guiraud-Chaumeil (DVD) depuis 2014

2 000 repas/j - 16 restaurants scolaires

Autosuffisance visée pour 2020

La ville d'Albi fait beaucoup parler d'elle ces derniers temps avec son projet d'autosuffisance alimentaire pour 2020 avec un rayon d'approvisionnement de 60 km. Déjà engagée dans un soutien important à l'économie locale dans les achats publics, le plan climat-énergie territorial de la ville d'Albi[38] a dressé des objectifs en matière de développement durable pour "consommer moins et mieux en s'adaptant" et "contribuer à la réduction des consommations énergétiques et à l'amélioration du cadre de vie". L'une des mesures de ce plan est d'intégrer des critères circuits courts

[38] Consultable en ligne : http://fr.calameo.com/read/004462724f4c841f94f32

dans les appels d'offre des marchés pour atteindre 50 % des marchés publics en circuit court.

Cela se traduit par exemple par une origine des produits utilisés dans la restauration communale (la cuisine centrale de la ville est identique à tous les services communaux) très strictement contrôlée ; les fromages, pâtisseries et biscuits sont albigeois, les fruits et légumes proviennent de producteurs situés à moins de 150 km, la viande est issue du département ou du département voisin, les volailles de la région et la majorité des produits sont labellisés (AB, Label Rouge, Certifié, AOP, "pays", "fermier", "montagne"...). De plus, un plat au moins une fois par semaine est entièrement conçu avec des produits issus de la bio.

La ville a globalisé cette démarche au cours de l'année 2015-2016 en officialisant son partenariat avec les *Incroyables Comestibles*, qui travaillent sur les démarches d'autosuffisance par l'agriculture urbaine, les cultures en bio ou en permaculture. Leurs principaux buts sont :

- de sécuriser les stocks
- de diminuer l'impact carbone
- d'assurer une meilleure qualité des aliments en maîtrisant leur origine.

Pour ce faire, la municipalité a préempté 73 hectares de terrains inondables donc non-constructibles plusieurs années auparavant, qu'elle loue à des agriculteurs volontaires à hauteur d'un hectare par personne pour 70 €/ha par an. Les produits cultivés doivent être vendus en vente directe auprès des habitants de la commune, et c'est la seule condition de la Mairie qui met ensuite en place des baux ruraux après une période d'essai de 2 ans.

La cuisine centrale achète le surplus de production des maraîchers des terres préemptées et également celui des jardins partagés, ancrant davantage les bénéficiaires de ses repas dans leur territoire. La ville est impliquée dans une démarche bien plus globale qu'uniquement développer les produits durables dans leur restauration collective, elle a ici pour vocation de se placer en principale actrice de l'alimentation de ses habitants.

D. Mouans-Sartoux, l'innovation pour palier le manque d'offre

Mouans-Sartoux (81)
9 941 habitants (2013)
Maire : André Aschieri (EELV) de 1975 à 2015
Remplacé par Pierre Aschieri (SE) en 2015
1 100 repas/j - 3 restaurants scolaires
1ère régie agricole municipale
1ère cantine 100 % bio

Petite ville entre Grasse et Cannes, Mouans-Sartoux a fait beaucoup parler d'elle depuis 2012, date à laquelle elle est devenue la première cantine 100 % bio. Cela pourrait ne pas paraître surprenant dans la région où la SAU en bio est la plus importante, mais pourtant cela a été possible grâce à l'instauration d'une régie agricole municipale. Première du genre en France, elle a recruté un agriculteur municipal et fournit 30 tonnes de légumes par an aux trois restaurants scolaires de la commune, et également pour la crèche et pour les repas des personnels municipaux. Pendant les vacances, le surplus est utilisé par l'épicerie sociale de la commune, qui permet aux habitants les moins aisés de bénéficier de légumes au tarif de 10 à 20 % de celui du commerce.

En 1999, avec la crise de la vache folle, le conseil municipal a décidé d'acheter uniquement du bœuf issu de l'agriculture biologique, et progressivement la part du bio dans les achats a augmenté pour passer à 100 % au 1er janvier 2012. Pour ne pas trop augmenter les tarifs de la restauration scolaire à cause du surcoût engendré par la bio, les restaurants scolaires ont pris l'habitude de diminuer les portions des enfants qui peuvent se resservir s'ils le souhaitent, ce qui a permis d'économiser environ 15 cts sur le coût de chaque repas, et les déchets ont été réduits à 10 kg/j pour les trois cantines. La réduction de la part de viande dans l'alimentation des enfants est aussi une des solutions pour réduire les prix. Cependant, le coût unitaire en matières premières est passé à 2,02 € en 2012 contre 1,19 € en 2005.

Le prix moyen pour les familles se situe à 3,13 €, ce qui est en dessous de la moyenne des prix des restaurations scolaires du Calvados que nous avons étudié, mais le tarif étant échelonné selon le quotient familial, les prix varient de 2 à 5,30 €. Cependant, avec un revenu médian de 25 180 € en 2012, les habitants de cette commune sont plus aisés que la moyenne nationale et surtout que nos communes de l'échantillon.

Tous les produits sont donc issus de la bio ; la quasi-totalité d'entre eux sont frais. Sur les menus des écoles, il est expliqué que les seuls surgelés sont le poisson et quelques légumes en hiver lorsque la régie municipale ne produit pas assez, et que les

conserves sont utilisées uniquement pour le maïs, les cœurs de palmiers, le thon, les fruits au sirop et les compotes.

Cette commune étant l'une des premières à mettre en place ce genre d'initiatives, elle a fait l'objet de nombreuses sollicitations des pouvoirs publics, de programmes universitaires (dont l'un a conduit à construire le récit de la conversion en ligne[39]) ou encore d'associations. L'une d'entre elles, *Un Plus Bio*, est d'ailleurs largement rattachée à la commune, Gilles Pérole, son président, y étant maire adjoint à l'enseignement et à l'éducation.

Pour pallier le manque d'offre, la commune de Mouans-Sartoux a donc décidé de créer sa propre offre, s'émancipant des contraintes que les élus des communes de notre échantillon ont pu mettre en évidence.

[39] Sur http://bit.ly/1uPA8qO

Conclusion partielle

Ces exemples nous démontrent encore une fois l'importance des engagements des collectivités ou d'individus pour introduire des produits de proximité et/ou issus de l'agriculture biologique dans la restauration scolaire. Les individus ont des formes d'engagements qui sont liés à des projets de vie alternatifs, et viennent souvent de milieux militants engagés sur les questions environnementales. De même, les communes engagées dans les démarches présentées ici sont investies dans une démarche plus globale sur l'alimentation ou sur le développement durable, et pas uniquement centrée sur leurs cantines. Le projet d'introduire des produits issus de la bio et de proximité dans la restauration scolaire est donc essentiellement un projet politique alternatif que peu de personnes portent mais qui tend à se démocratiser, notamment à travers le travail des associations. En effet, en dehors des partis politiques qui font un travail idéologique, les associations recueillent les expériences à travers le territoire et essaient de les reproduire ; ici on peut citer l'exemple d'*Incroyables Comestibles* et d'*Un Plus Bio* qui font un travail de lobby important auprès des élus des collectivités locales et aussi auprès du législateur.

Ces quatre exemples de restauration bio invalident finalement une hypothèse que nous avions pu faire au début du travail : la taille de la commune n'a pas d'importance primordiale dans le processus d'introduction de la bio. Chaque commune peut trouver des solutions à son échelle, par une régie agricole municipale, en soutenant l'offre locale ou en réorganisant son espace agricole par un projet de territoire, il existe des solutions pour tous les niveaux si l'on y met les moyens. La bio dans la restauration scolaire est donc un véritable facteur de réorganisation de l'espace français, urbain, périurbain et rural. Les villes et villages peuvent donc êtes les acteurs primordiaux de l'aménagement de l'espace pour répondre à leurs besoins alimentaires.

Conclusion générale

Ce travail a permis de cibler les différentes problématiques rencontrées par les collectivités dans le service de restauration scolaire. Il apparaît que le coût des repas est la problématique majeure des communes, et que cela en freine certaines, malgré leur volonté de changer, tandis que d'autres sont très satisfaites de leur modèle. D'autres encore ont franchi le pas et travaillent en concertation avec leur territoire et ses producteurs.

Nous avons donc pu, au cours de ce mémoire, commencer à saisir la complexité de la restauration scolaire dans les écoles, avec la diversité des situations qui peut exister à travers l'étude de six communes. Les moyens sont bien souvent une barrière pour des collectivités qui voudraient faire évoluer leurs pratiques, mais nous avons pu voir dans la dernière partie que certains s'affranchissent de toute les contraintes, et développent des modèles originaux pour palier à la fois le surcoût de la bio et le manque d'offre.

L'introduction de produits bio et locaux dans la restauration scolaire est directement impactée par deux grands facteurs : l'implication d'acteurs bien spécifiques militant à l'échelle de leur territoire mais aussi la présence d'une offre locale. Face à la pénurie de tels facteurs, une minorité de communes font aujourd'hui le choix d'un approvisionnement bio et local : le processus de réflexion pour ces changements est encore un phénomène rare.

Il existe une certaine contradiction dans la thématique étudiée : la restauration scolaire est un moyen de développer la bio, et de nombreuses communes sont volontaires, mais l'offre est peu importante et parfois si chère que l'acheteur public ne peut pas la choisir. On a donc un levier de développement bloqué par le manque d'offre qu'il est censé développer… Les communes devraient prendre plus d'importance dans la gestion de leur territoire pour réellement avoir cet effet de levier, à l'exemple de Rennes ou de Mouans-Sartoux. Beaucoup nous répliqueront qu'ils n'ont pas les moyens de Rennes ; c'est évident, sauf que chacun peut agir à son échelle. Mouans-Sartoux, petite ville de 10 000 habitants, n'a au final acheté que 4 hectares de terre agricole, et l'exploitation municipale fournit exclusivement la restauration collective de la ville, ce qui est à la portée de nombreuses communes. De plus, comme les intercommunalités récupèrent la compétence scolaire, les échelons de gestion s'agrandissent et il leur est donc plus facile de mettre en place de tels systèmes.

En conclusion de ce travail, nous avons classé nos six communes selon leurs ressemblances en tentant de dresser une typologie selon leur niveau de conviction et d'engagement dans la bio et l'agriculture de proximité :

- Les communes convaincues de la bio, de leur fonction de levier de développement, et qui vont vers un modèle de cantine majoritairement ou partiellement bio + agriculture de proximité ;
- Les communes neutres ou convaincues de la bio, mais qui ne s'en donnent pas les moyens ou qui penchent plutôt vers l'agriculture de proximité ;
- Les communes neutres ou réfractaires à la bio, convaincues ou non de l'agriculture de proximité mais qui ne l'exploitent pas.

Type	Bio	Produits AB présents ?	Proximité	Produits de prox. présents ?	Communes de l'échantillon
Favorable ++	Pour	Oui	Pour	Oui	Saint-Jean-le-Blanc, Louvigny, Bayeux
Favorable +	Pour/Neutre	Oui/Non	Pour	Non	Creully
Neutre -+	Neutre/Contre	Non	Pour	Non	Anctoville, Saint-Martin-des-Besaces

Tableau 10 : Essai de typologie des communes selon leur niveau d'engagements et leurs convictions

À cette typologie, nous devons mettre en parallèle les ressemblances dressées par la Classification Ascendante Hiérarchique que nous avions établie au début du travail. Il apparaît que les liens de ressemblance ne sont pas forcément identiques entre la typologie établie et le dendrogramme ci-contre. Saint-Jean-le-Blanc et Louvigny sont en effet des communes qui se ressemblent sur le profil d'engagement, tandis que Bayeux et Anctoville n'ont rien en commun. La CAH alors établie démontre qu'il n'y a pas forcément de lien entre niveau d'engagement de la bio et profil social, taille de la commune, choix politiques, compétence scolaire… Il existe donc une forte dépendance entre introduction de produits bio et/ou de proximité et engagement des individus.

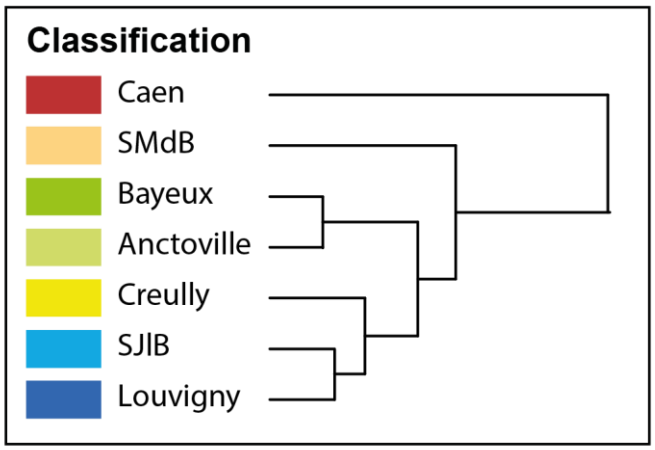


Figure 17 : Dendrogramme des ressemblances entre les communes étudiées

SMdB : Saint-Martin-des-Besaces
SJlB : Saint-Jean-le-Blanc

Dans le milieu rural, la restauration scolaire est un véritable service essentiel pour les enfants et leurs parents, ce qui explique les taux de présence dans les cantines rurales bien supérieurs à celles des villes. Dans notre mode de vie actuel, les parents vivant dans les espaces ruraux travaillent souvent dans le pôle urbain, ce qui les empêche de récupérer leurs enfants pendant la pause méridienne. Les parents n'ont donc pas toujours le choix, et vont donc réfréner leurs critiques et probablement les propositions qu'ils pourraient faire. De plus, si la critique est trop forte, alors la direction départementale de la protection des personnes risque de fermer le service si elle constate des irrégularités (comme cela a risqué d'être le cas à Creully). Si la cantine ferme, alors la commune devra faire face au départ de parents vers d'autres écoles, privées souvent, et donc au départ d'élèves, ce qui peut faire fermer une classe. Et dans ce cas, c'est le spectre de la fermeture de l'école qui guette le conseil municipal, et donc la perte d'un atout important pour la commune. Ces processus de réflexions peuvent être importants dans les esprits, surtout dans les espaces ruraux où l'on ferme souvent des petites écoles pour n'en faire que des plus grosses, et donc l'on préfère ne rien dire et ne rien faire que de risquer la disparition de l'école.

De plus, la réforme territoriale impose de nombreux transferts de compétences scolaires aux communautés de communes, les écoles étant de vrais budgets, d'autant plus avec les temps d'activités périscolaires qui les grignotent petit à petit. Les élus voient donc leur champ de compétence diminuer et ainsi leur importance pour les administrés progressivement disparaître. C'est une véritable révolution pour les campagnes ; la figure du petit maire (souvent agriculteur) qui gère l'école et donc sa cantine, est remise en cause depuis plusieurs années, et cela ne fait que s'accélérer. Dans les communes étudiées, cela est surtout vrai dans deux communes : Anctoville et Saint-Martin-des-Besaces. Nous pouvons mettre cela en parallèle de leur ligne politique sur la bio : cela ne les concerne pas.

La cantine est un marqueur fort des inégalités sociales ; d'une commune à l'autre, la restauration scolaire va changer, et cela va être encore plus net entre des communes rurales et urbaines (à quelques exceptions près). Pour les moyens financiers, la formation du personnel et la qualité des produits servis, tout va changer entre par exemple Anctoville et Bayeux. Moins de moyens, cela signifie le choix d'une société de restauration collective, pendant que les prix vont augmenter chaque année. Le fait que ces communes aient moins de moyens ne permet pas de leur offrir la même qualité d'éducation (alimentaire en tout cas) que dans les villes, ce qui révèle une injustice : de nombreuses familles font le choix d'aller « vivre à la campagne » pour des raisons financières, et ils se retrouvent dans des modèles d'écoles peu dotées. Au final, ce n'est plus la restauration scolaire de l'école républicaine promouvant l'égalité de toutes et tous, mais une école de territoire, où les conditions scolaires vont varier d'une commune à l'autre…

Ce travail est à mettre en parallèle avec de nombreux travaux en cours sur les possibilités de l'agriculture biologique et le développement de son offre ; mais également sur l'école rurale et l'égalité qu'elle peut apporter. La restauration scolaire quant à elle, est en pleine mutation, entre les incitations de la loi Égalité et Citoyenneté proposant d'introduire 40 % de produits issus de l'agriculture durable, dont 20 % de produits issus de la bio dans la restauration collective d'État, et la réforme territoriale d'un autre côté qui bouleverse tous les cadres de gestion des cantines…

Table des matières

INTRODUCTION GÉNÉRALE

PARTIE 1. LA RESTAURATION SCOLAIRE, UNE DIRECTION LOCALE TRÈS ENCADRÉE

CHAPITRE I. CONTEXTE ET DEFINITIONS DU SUJET 13

A. LA RESTAURATION SCOLAIRE ET LA BIO EN FRANCE : ENTRE OBJECTIFS NATIONAUX ET REALITES LOCALES 13
B. OBJECTIFS 14
C. DEFINITIONS 15
1. LA RESTAURATION COLLECTIVE 15
2. LA RESTAURATION DANS L'ENSEIGNEMENT 16
3. LES OBLIGATIONS LEGALES 20
4. LES SOCIETES DE RESTAURATION COLLECTIVE 22
5. PRODUCTION BIO ET APPROVISIONNEMENT 23

CHAPITRE II. METHODOLOGIE ET TERRAINS D'ETUDE 26

A. PROBLEMATIQUES ET POSTULAT DE DEPART 26
1. HYPOTHESES DE TRAVAIL 28
2. LIMITES DU SUJET 30
B. APPROCHE METHODOLOGIQUE 30
1. DETERMINATION SOCIO-SPATIALE DES TERRAINS D'ETUDE 30
2. TERRAINS D'ETUDE 33

CHAPITRE III. PRESENTATION DES TERRAINS D'ETUDE 35

A. PRESENTATION DES COMMUNES 35
1. TYPE 1 : ANCTOVILLE (14011) – COMMUNE RURALE EN PERIURBANISATION AYANT CHOISI LA SOCIETE DE RESTAURATION COLLECTIVE 35
2. TYPE 2 : LOUVIGNY (14383) – COMMUNE AISEE DE L'AGGLOMERATION CAENNAISE 36
3. TYPE 3 : SAINT-JEAN-LE-BLANC (14597) – COMMUNE DYNAMIQUE BASANT SA RESTAURATION SCOLAIRE SUR LA PRODUCTION LOCALE 37
4. TYPE 4 : CREULLY (14200) – COMMUNE EN PLEIN CHANGEMENT DE PRESTATAIRE 38
5. TYPE 5 : BAYEUX (14047) – PETITE VILLE QUI ESSAIE DE CHANGER LES HABITUDES 39
6. TYPE 6 : SAINT-MARTIN-DES-BESACES (14629) – COMMUNE ISOLEE SUR L'AXE CAEN-RENNES AYANT CHOISI LA TRADITION 40
B. TECHNIQUES D'ENTRETIENS 41
C. THEMATIQUES D'ANALYSE 43

PARTIE 2. PANORAMA DE LA RESTAURATION SCOLAIRE DU BESSIN AU VIROIS

CHAPITRE I. FAIRE UN CHOIX DE GESTION ADAPTE A SES MOYENS 47

A. LE COUT DE REVIENT, FACTEUR DECISIONNEL PRINCIPAL 47
1. LES MODES DE PRODUCTION COLLECTIFS 47
2. LA PRODUCTION DES REPAS DIRECTEMENT PAR LA COLLECTIVITE 49
3. LA DELEGATION DU SERVICE DE RESTAURATION SCOLAIRE A UNE ASSOCIATION 49
B. FACTURATION DES PARENTS ET MODE DE GESTION 52

1. La tarification, une affaire politique ? 52
2. Le cout des repas, un debat parmi d'autres 54
3. Le cout des repas, facteur d'investissement personnel 56
C. À un volume sa gestion ? Élements de conclusion 57

CHAPITRE II. MOYENS PUBLICS ET MOTIVATIONS 59

A. La restauration scolaire, service public de qualite 59
1. La qualite, deuxieme problematique des collectivites 59
2. Être en bonne sante, une thematique rare 62
3. Les contraintes sanitaires, derivees des scandales d'hygiene 63
4. Les collectivites doivent eduquer au bien-manger ? 64
B. Les actions des collectivites pour… 68
1. Évoluer vers plus de qualite 68
2. Soutenir le developpement local 69

CHAPITRE III. UNE FILIERE BIO DE PROXIMITE PEU ADAPTEE ? 73

A. Un probleme de structuration ? 73
1. La bio ne pourrait pas repondre a la demande 73
2. La diversite de l'offre bio de proximite insuffisante 75
3. Une legislation contraignante 75
4. Quelles possibilites pour les communes etudiees ? 76
B. La restauration scolaire, pas le meilleur moyen pour developper la bio ? 80
C. Le contre-exemple de Saint-Jean-le-Blanc 81

PARTIE 3. LA RESTAURATION COLLECTIVE S'ENGAGE !

CHAPITRE I. L'ENGAGEMENT D'INDIVIDUS ET D'ASSOCIATIONS 88

A. L'engagement impossible dans les communes rurales ? 88
B. Des profils d'engagement tres particuliers 90
C. Qui sont les acteurs qui militent pour la bio dans la restauration scolaire ? 92
1. Les acteurs de la filiere bio 92
2. L'echelon national 93

CHAPITRE II. LES VILLES S'ENGAGENT DANS DES MODELES ALTERNATIFS 95

A. Rennes, ville vivriere 95
B. Brive-la-Gaillarde, actrice de l'amenagement de son territoire 97
C. Albi, l'autosuffisante 98
D. Mouans-Sartoux, l'innovation pour palier le manque d'offre 99

TABLE DES MATIÈRES
TABLES DES FIGURES

ANNEXES

1. Bibliographie 112
2. Tableau comparatif des communes 116
3. Codification de la classification ascendante hierarchique 117
4. Composition par categorie socio-professionnelle des conseils municipaux 117
5. Exemples de menus 120
6. Extrait du journal de Bayeux Intercom (n°10, decembre 2015) 124
7. Retranscription des entretiens 125

Table des figures

TABLEAUX

TYPE D'ETABLISSEMENT SCOLAIRE ET GESTION DE LA RESTAURATION 17
LES EFFECTIFS DU PREMIER DEGRÉ DANS LES ÉCOLES DU CALVADOS 18
PUBLICITÉ DES COLLECTIVITÉS SELON LES SEUILS D'ACHATS EN MARCHÉ PUBLIC 21
BARYCENTRES DES CLASSES 33
GRILLE D'ENTRETIEN 41-42
ENTRETIENS RÉALISÉS 44
TARIFS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE DANS LES COMMUNES DE L'ÉCHANTILLON SÉLECTIONNÉ POUR L'ANNÉE SCOLAIRE 2015-2016 52
RÉCAPITULATIF DES CARACTÉRISTIQUES INFLUENÇANT DIRECTEMENT LE CHOIX DE GESTION 58
L'OFFRE BIO À PROXIMITÉ DES COMMUNES ÉTUDIÉES 79
ESSAI DE TYPOLOGIE DES COMMUNES SELON LEUR NIVEAU D'ENGAGEMENTS ET LEURS CONVICTIONS 105

CARTES

NOMBRE D'ELEVES PAR COMMUNE ET ZONAGE EN AIRE URBAINE DANS LE CALVADOS 19
RESTAURATION SCOLAIRE ET ZONAGE EN AIRE URBAINE DANS LE CALVADOS 20
CATÉGORIE SOCIO-PROFESSIONNELLE MAJORITAIRE PAR COMMUNE EN 2013 32
CLASSIFICATION DES COMMUNES GÉRANT DES ÉCOLES DANS LE CALVADOS 34

FIGURES

LA RESTAURATION COLLECTIVE EN FRANCE 16
LES DIFFÉRENTS MODES DE GESTION DE LA RESTAURATION SCOLAIRE EN FRANCE 22
SCHÉMA ISSU DU GUIDE "FAVORISER UNE RESTAURATION COLLECTIVE DE PROXIMITÉ ET DE QUALITÉ » 28
L'ÉCOLE PRIMAIRE D'ANCTOVILLE ET LE RESTAURANT SCOLAIRE (LE 3/06/2016) 35
L'ÉCOLE ÉLÉMENTAIRE HUBERT REEVES DE LOUVIGNY (LE 22/06/2016) 36
PANNEAU DE L'ÉCOLE DE SAINT-JEAN-LE-BLANC (LE 17/05/2016) 37
LE RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT-JEAN-LE-BLANC (LE 17/05/2016) 37
L'ÉCOLE ÉLÉMENTAIRE DE CREULLY (LE 3/06/2016) 38
L'ÉCOLE ÉLÉMENTAIRE ALAIN CHARTIER À BAYEUX (LE 9/08/16) 39
L'ÉCOLE ÉLÉMENTAIRE LOUISE LAURENT À BAYEUX (LE 9/08/16) 39
GROUPE SCOLAIRE « LE PETIT PRINCE », À SAINT-MARTIN-DES-BESACES (LE 18/02/2016) 40
VISUEL ISSU D'*AGRILOCAL.FR* EXPLIQUANT LE FONCTIONNEMENT DE LA PLATEFORME 72
PART DU BUDGET DANS LES ACHATS DE LA RÉGIE SCOLAIRE DE BAYEUX INTERCOM 77
SCHÉMA DE L'ORGANISATION DE LA RESTAURATION SCOLAIRE DANS LES ÉCOLES DE BAYEUX INTERCOM 78

DISTANCE ENTRE LES PRODUCTEURS ET LE RESTAURANT SCOLAIRE DE SAINT-JEAN-LE-BLANC 84
DENDROGRAMME DES RESSEMBLANCES ENTRE LES COMMUNES ÉTUDIÉES 105

Annexes

Bibliographie

Ouvrages

Bailly A., Béguin H., 2003, *Introduction à la géographie humaine*, 8e éd., A. Colin, Paris, 216 p.

Bué A., Plet F., Castro J., 2010, *Alimentation, environnement et santé: pour un droit à l'alimentation,* éd. Ellipses, Paris, 287 p.

Bouron, J.B., Georges P.M., 2015, *Les territoires ruraux en France: une géographie des ruralités contemporaines*, éd. Ellipses, Paris, 455 p.

Claudel J., Veyrat S., Collectif Un Plus Bio, 2015, *Quand les cantines se rebellent, manifeste en faveur d'une restauration collective, bio, locale, saine et juste*, Court Circuit, Serres-Morlaàs, 95 p.

Claval P., 2012, *Géographie culturelle : une nouvelle approche des sociétés et des milieux*, A. Colin, Paris, 287 p.

Direction des Journaux officiels, 1999, *Hygiène alimentaire dans les établissements publics universitaires et scolaires: mesures de prophylaxie*, Paris, 67 p.

Fumey G., 2010, *Manger local, manger global: l'alimentation géographique*, éd. CNRS, Paris, 160 p.

Jean Y., 2007, *Géographies de l'école rurale: acteurs, réseaux, territoires*, coll. Essais géographiques, éd Ophrys, 303 p.

Krausz N., Lacourt I., Mariani M., 2013, *La ville qui mange : pour une gouvernance urbaine de notre alimentation*, éd. Charles Léopold Mayer, Paris, 285 p.

Le Buanec B., 2012, *Le tout bio est-il possible ? : 90 clés pour comprendre l'agriculture biologique,* éd. Quae, Versailles, 239 p.

Marty P., 2013, *Les appropriations urbaines de la question agricole. Le cas de Brive, de 1945 à 2012.* Thèse réalisée à l'Université Paris 1; Paris, 649 p.

Pache A., 2014, *L'alimentation à l'école. Enseigner une géographie renouvelée*, Presses Universitaires de Rennes, Rennes, 359p.

Renard J., 2002, *Les mutations des campagnes: paysages et structures agraires dans le monde,* coll. U Géographie, éd. A Colin, Paris, 221 p.

Rivière J., 2009, *Le pavillon et l'isoloir. Géographie sociale et électorale des espaces périurbains français (1968-2008). À travers les cas de trois aires urbaines moyennes (Caen, Metz et Perpignan).* Thèse de géographie réalisée à l'Université de Caen sous la direction de Robert Hérin et Michel Bussi ; Caen, 822 p.

Articles scientifiques

Bonerandi E., Deslondes O., « Où va la géographie rurale », *Géocarrefour* 2008/4 (n°83), pp 255-258
Capt D., Lepicier D., Leseigneur A., « Le rôle des territoires de projets infra-régionaux sur l'agriculture et l'alimentation. Le cas du développement de circuits courts de proximité », *Géocarrefour*, 2014/1 (n°89), pp. 105-113.
Chiffoleau Y., Prevost B., « Les circuits courts, des innovations sociales pour une alimentation durable dans les territoires », *Norois,* 2012/3 (n°224), pp. 7-20.
Lardon S., Loudiyi S., « Agriculture et alimentation urbaines : entre politiques publiques et initiatives locales ? », *Géocarrefour,* 2014/1 (n°89), pp. 3-10.
Lardon S., Piveteau V., Lelli L., « Méthodologie de diagnostic pour le projet de territoire : une approche par les modèles spatiaux », *Géocarrefour* 2005/2 (n°80), pp 75-90.
Latruffe L., Nauges C., Allaire G., Cahuzac E., Garapin A., Lemarié S., « Freins et incitations au développement de l'agriculture biologique en France », étude publiée dans la revue de *l'INRA Sciences Sociales*, 2013/1, 4p.
Le Velly R., « La relocalisation des approvisionnements de la restauration collective et le code des marchés publics », revue *Pour,* 2012/3, 5p.
Marty P., « De la restauration scolaire à l'intégration de l'agriculture dans le projet de territoire : vers une ville acteur normatif de la question agricole ? », *Géocarrefour*, 2014/1 (n°89), pp. 135-143.

Travaux non publiés

Le Gall J., Hochedez C., (dir.), 2015, « Quel accès des urbains issus des « Suds du Nord » à la campagne ? L'éducation aux ressources agricoles, un instrument pour connecter les marges urbaines défavorisées aux espaces productifs proches et aller vers davantage de justice alimentaire », Colloque *Villes-Campagne*, Paris, 9-11 juin 2015, 11p.

Filmographie

Beccu P., 2015, *Regards sur nos assiettes. Le film*, Bas Canal Productions, 75 minutes.
Magnéto Presse, France Télévisions, mars 2016, « Les casseroles de la restauration collective / Halte au gaspillage alimentaire », *Le Monde en Face*, France 5, 52 minutes.

Rapports, textes de loi, publications officielles

Inter Bio Normandie, Groupements Bio de Normandie, Chambre régionale d'Agriculture de Normandie, décembre 2013, « Observatoire Normand de l'Agriculture Biologique », 56p.
Agence Bio/CSA, 2015, « Mesure de l'introduction des produits bio en restauration collective », Rapport d'étude, 84p.
Agence Bio, mai 2015, « Observatoire 2015 des produits biologiques en restauration collective », 4p.
FNAB, 2015, « Actes du séminaire « Introduire des produits bio locaux en restauration collective d'État » du 12 janvier 2015 », 8p.
Dumas F. (dir.), École Nationale des Services Vétérinaire, 2009, « Comment développer les produits locaux dans la restauration collective en Région Rhône Alpes ? », étude commanditée par la DRAAF Rhône-Alpes, 53p.
FMVM et Sodexo, septembre 2009, « Restauration scolaire et villes moyennes. Résultats de l'enquête menée par la FMVM en juin et juillet 2009 », 14p.
Chambre d'Agriculture de la Mayenne, AMF 53, « Guide juridique de la commande publique de produits locaux », 2012, 15p.
Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, novembre 2015, Guide pratique « Favoriser l'approvisionnement local et de qualité en restauration collective », 92p.
Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, octobre 2015, « Soutiens financiers mobilisables pour l'approvisionnement de la restauration collective en produits locaux et de qualité », 28p.
Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, novembre 2014, « Comment favoriser l'approvisionnement local en restauration collective ? », 4p.
Equi'sol, Adayg, Adabio, 2006, « Guide pratique pour l'achat de produits bio, locaux et équitables en restauration collective », réalisé avec le soutien financier de Grenoble-Alpes-Métropole et de la Région Rhône-Alpes, Grenoble, 53p.
Ministère de l'Économie, des Finances et de l'Industrie, octobre 2011, « Recommandation Nutrition du Groupe d'étude des Marchés de Restauration collective et de Nutrition », 104 p.
Ministère de l'Économie, de l'Industrie et du Numérique, Direction des Affaires Juridiques, septembre 2014/mai 2015, « Guide de bonnes pratiques en matière de marchés publics », 103p.

Gouvernement français, mai 2008, « Circulaire du 2 mai 2008 relative à l'exemplarité de l'État en matière d'utilisation de produits issus de l'agriculture biologique dans la restauration collective ».
Rectorat de l'Académie de Caen, Division de la prospective et de la performance, octobre 2015, « Les effectifs d'élèves des 1er et 2nd degré public et privé - 2015-2016 », Caen, 58p.
Damien Thierry (rapporteur), janvier 2014, « Favoriser l'accès pour tous à une alimentation de qualité, saine et équilibrée », Avis du Conseil Économique, Social et Environnemental, Journal Officiel de la République Française, 84p.
Guilleux Rémy (rapporteur), novembre 2015, « Les circuits courts et de proximité en Basse-Normandie », Rapport présenté au Conseil Économique, Social et Environnemental Régional de Basse-Normandie, 127p.
IRQUA Normandie, Chambre régionale d'Agriculture Normandie, décembre 2015, « Approvisionnement local de la restauration collective en Normandie », étude commanditée par la DRAAF Normandie, 40p.

Presse locale

Guillaume Le Du, 16 octobre 2015, "Cantine scolaire. De petits plats bio et locaux… Pour pas plus cher.", Ouest France, éd. France.
Isabelle Innocenti, 13 octobre 2015, "Vire - Certaines cantines disent non à la malbouffe". Hebdomadaire La Voix le Bocage,.
Ville de Caen, Novembre 2015, "L'école du goût", pp 18-19, CaenMag, n°155, Caen, 32p.
Fanette Bon, 8 janvier 2015, "Agrilocal lie producteurs et restaurants collectifs", Ouest-France, éd. Calvados.

Tableau comparatif des communes

Commune	Anctoville	Louvigny	Saint Jean le Blanc	Creully	Bayeux	Saint-Martin-des-Besaces
Classe	1	2	3	4	5	6
Intercom	Villers-Bocage Intercom	Caen la Mer	Pays de Condé et de la Druance	Orival	Bayeux intercom	Bény Bocage
Compétence scolaire	commune	commune	intercom	intercom	intercom	commune
Mode de gestion	concédée	dsp	dsp	concédée	directe	dsp
Acteur principal	SRC	SIGRSO	association	SRC	centrale	association
nombre d'élèves	125	226	100	269	1207 // 2167	228
nombre de repas/j	80-100	222	80	180-190 / 650	1300 // 1100 en CC	180
nombre de sites de production	SRC	1	1	SRC	6	1
nombre de cantine(s)	1	2	1	1	16	1 (3 services)
CC	Via la SRC ?	?	Majorité	Non	Oui, non quantifié	Via les commerçants
Bio	Non	Pas encore	75 %	Non	10%	Non
Local	Via la SRC ?	?	90 %	Non	35%	±
Fusion ?	CdC	Non	CdC	CdC	Communes dans CdC	Commune + CdC
Individualités	Non	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
offre locale	très peu	très peu	Oui	Non	très peu pour le V nécessaire	Éloignée
CSP majo	Ouvriers	Professions intermédiaires	Employés	Employés	Employés	Ouvriers
catégorie de la commune	couronne d'un grand pôle	couronne d'un grand pôle	multipolarisée des grandes aires urbaines	couronne d'un grand pôle	grand pôle	multipolarisée des grandes aires urbaines
type du bassin de vie	Rural périurbain	Urbain	Rural profond	Rural périurbain	Rural urbain	Rural
habitants	1070	2719	350	1733	13888	1174
prix de revient	4,4	4,3	3,45	3,8	7	3,2
prix facturé par le service	2,3		/	2,3/2,4	/	/
prix facturé aux parents	3,5	1,84 à 4,5	3,45	3,8	1,16 à 4,03	3,2

Codification de la classification ascendante hiérarchique

Catégories socio-professionnelles

1 : Agriculteurs exploitants
2 : Artisans, commerçants et chefs d'entreprises
3 : Cadres et professions intellectuelles supérieures
4 : Professions intermédiaires
5 : Employés
6 : Ouvriers

Couleur politique

1 : LDIV – Liste Divers
2 : LDVD – Liste Divers droite
3 : LDVG – Liste Divers gauche
4 : LUMP – Liste Union pour un Mouvement Populaire
5 : LUD – Liste Union de la droite
6 : LUG – Liste Union de la gauche
7 : NC – Non communiqués
8 : LSOC – Liste du Parti Socialiste

Compétence scolaire

1 : Commune
2 : EPCI/Intercom

Composition par catégorie socio-professionnelle des conseils municipaux

1	2	3	4	5	6	catégorie socio-professionnelle
5	1	2	2	4	1	nombre
33,3	6,7	13,3	13,3	26,7	6,7	% dans le conseil municipal
3	8	8	23,5	25,5	31,4	% de la population communale
30,3	-1,3	5,3	-10,2	1,2	-24,7	différence population/conseil

moyenne d'âge ***57***

Anctoville, type 1

1	2	3	4	5	6	catégorie socio-professionnelle
0	2	3	13	4	1	nombre
0,0	8,7	13,0	56,5	17,4	4,3	% dans le conseil municipal
0,8	5,0	21,2	31,7	26,7	14,6	% de la population communale
-0,8	3,7	-8,1	24,8	-9,3	-10,2	différence population/conseil

moyenne d'âge ***55***

Louvigny, type 2

1	2	3	4	5	6	catégorie socio-professionnelle
3	0	2	2	2	2	nombre
27,3	0,0	18,2	18,2	18,2	18,2	% dans le conseil municipal
20	7	10	25	28	27	% de la population communale
7,3	-7,0	8,2	-6,8	-9,8	-8,8	différence population/conseil

moyenne d'âge ***51***

Saint-Jean-le-Blanc, type 3

1	2	3	4	5	6	catégorie socio-professionnelle
1	1	3	4	9	1	nombre
5,3	5,3	15,8	21,1	47,4	5,3	% dans le conseil municipal
1,2	3,7	7,9	28,7	30,5	28,0	% de la population communale
4,0	1,6	7,9	-7,6	16,9	-22,8	différence population/conseil

moyenne d'âge ***56***

Creully, type 4

1	2	3	4	5	6	catégorie socio-professionnelle
0	5	5	12	11	0	nombre
0,0	15,2	15,2	36,4	33,3	0,0	% dans le conseil municipal
0,3	7	13	20	33	27	% de la population communale
-0,3	8,2	2,2	16,4	0,3	-27,0	différence population/conseil

moyenne d'âge ***61***

Bayeux, type 5

1	2	3	4	5	6	catégorie socio-professionnelle
4	3	2	1	4	1	nombre
26,7	20,0	13,3	6,7	26,7	6,7	% dans le conseil municipal
4	4	6	22	27	37	% de la population communale
22,7	16,0	7,3	-15,3	-0,3	-30,3	différence population/conseil

moyenne d'âge ***58***

Saint-Martin-des-Besaces, type 6

Exemples de menus



Menu de la restauration scolaire de Creully fournie par *Api Restauration*

MENUS DE MARS 2016





lundi 7	lundi 14	lundi 21
Betteraves	Salades de lentilles	Pâté de foie
Quiche au jambon	Nuggets	Poulet rôti
Salade verte	Poêlée de légumes	Blé
Cousteron	Brie	St Nectaire
Velouté de fruits mixés	Fruit n°4	Fruit n°5

mardi 8	mardi 15	mardi 22	mardi 29
Concombres	Salade d'endives aux lardons	Carotte et fenouil en vinaigrette	Pamplemousse	Cruditées variées
Saucisse de Toulouse	Hachis parmentier	Rôti de veau	Pâtes à la	Escalope de volaille /champignons
Petits pois		Haricots Vert	Carbonara	Brocolis
Fromage fondu	Plateau de fromages	Tome blanche	Plateau de fromages	Camembert
Yaourt aromatisé	Compote de pommes	Pâtisserie	Fruit n°6	Gâteau au citron

jeudi 3	jeudi 10	jeudi 17	jeudi 24	jeudi 31
Friand au fromage	Rillettes	Salade de riz tomate surimi	Concombres bulgare	Salade et Champignons
Bœuf à l'indienne	Poisson du marché au citron	Escalope de porc	Emincé de bœuf	*à la moutarde*
Carottes /semoule	Riz pilaff/épinards	Flageolets à la tomate	Carottes à la crème	Kebab
	Pont l'Evêque			Potatoes
Fruit n°1	Fruit n°3	Fromage blanc à la confiture	Semoule au lait	Fruit n°4

vendredi 4	vendredi 11	vendredi 18	vendredi 25
Salade de haricots verts	Potage	Taboulé	Tomate vinaigrette
Fricassée de poissons	Croque Monsieur	Colin à l'américaine	Blanquette de poissons
Crozet	Salade verte	Printanière de légumes	Riz aux petits légumes
Vieux pané		Chèvre	Yaourt sucré
Fruit n°2	Yaourt sucré	Ananas au sirop	Galettes bretonnes



La viande Bovine servie est née, élevée, et abattue en **France**

Menu de la restauration scolaire de Bayeux (cuisine centrale)

AU MENU DES CANTINES – MOIS DE MAI 2016

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

100 % Bio

Mouans-Sartoux

Les plats à base de produits issus de la régie municipale de Haute-Combe sont signalés par ce logo.

Les plats confectionnés « maison » sont signalés par un astérisque*

fait maison

Contrôlé par ECOCERT EN CUISINE

Du 2 au 6				
lundi	**mardi**	**mercredi**	**jeudi**	**vendredi**
crudités de saison* poisson* céréales et petits légumes de saison* fromage fruit de saison	quiche aux poireaux* raviolis de légumes* et sa sauce bolognaise* smoothie*	salade de coquillettes* poulet rôti aux olives* méli-mélo de légumes de saison* fromage fruit de saison		
goûter : pain et chocolat	goûter : gressins et fruit de saison	goûter : crackers et confiture		
Du 9 au 13				
lundi	**mardi**	**mercredi**	**jeudi**	**vendredi**
macédoine de légumes de saison* omelette* riz et petits légumes de saison* fromage fruit de saison	salade verte* pain de viande* pâtes au beurre* flan au chocolat*	salade de quinoa* sauté de dinde* jardinière de légumes de saison* fromage fruit de saison	salade de lentilles* poisson* gratin de légumes de saison* fruit de saison	crudités de saison* couscous d'agneau* et ses légumes de saison* fromage compote
goûter : crackers et confiture	goûter : pain et fruit de saison	goûter : gressins et fruits au sirop	goûter : pain et fromage	goûter : pain et chocolat noir
Du 16 au 20				
lundi	**mardi**	**mercredi**	**jeudi**	**vendredi**
	pizza* sauté de veau* méli-mélo de légumes de saison* smoothie*	crudités de saison* rôti de porc* panisses* fromage fruits au sirop	crudités de saison* rosbeef* frites* laitage	salade de riz* poisson* purée de légumes de saison* fromage fruit de saison
	goûter : pain d'épices et fruit de saison	goûter : pain et confiture	goûter : pain et fruit de saison	goûter : gâteau*
Du 23 au 27				
lundi	**mardi**	**mercredi**	**jeudi**	**vendredi**
crudités de saison* pain de viande* riz et lentilles* fromage fruit de saison	haricots verts en vinaigrette* terrine de poisson* poêlée céréalière et son coulis de tomates* laitage	salade de pois chiches* sauté d'agneau* gratin de légumes de saison* fruit de saison	salade de coquillettes* omelette au fromage* sauté de légumes de saison* fruit de saison	crudités de saison* escalope de dinde* flan de légumes de saison* fromage gâteau marbré*
goûter : crackers et confiture	goûter : pain et fruit de saison	goûter : pain et fromage	goûter : gressins et compote	goûter : pain et chocolat au lait

Du 30 au 31	
lundi	**mardi**
crudités de saison* poisson* riz et petits légumes de saison* fromage fruit de saison	pizza* daube à la provençale* méli-mélo de légumes de saison* smoothie*
goûter : pain-beurre-chocolat en poudre	goûter : gressins et fruit de saison

Viande, poisson, œuf

Céréales et féculents

Fruits et légumes

Produits laitiers

Tous les produits sont issus de l'Agriculture Biologique. La plupart des légumes sont issus de la Régie Agricole du domaine de Haute Combe, à Mouans-Sartoux. Tous les plats sont cuisinés sur place, le jour-même. L'essentiel est « fait-maison » à partir de produits frais (dans la majorité des cas) et de saison. Les quelques produits surgelés concernent le poisson et certains légumes, en période hivernale, quand la production de Haute-Combe est faible. Les rares conserves concernent : le maïs, les cœurs de palmier, le thon, les fruits au sirop et la compote. Tout le reste est frais.

Le service se réserve le droit de modifier les menus en fonction de la production.

Menu de la restauration scolaire de Mouans-Sartoux (cuisine centrale)

Menu dans nos cantines

Semaine du 05 au 09 septembre







LUNDI :	MARDI :
Betterave rouge vinaigrette, aux tomates Boules d'agneau sauce tomate Nouilles Fromage (carré fondu) Kiwi	Pastèque Nuggets de plein filet de poulet Blé et ratatouille Fromage (Brie) Compote « pomme tatin » *artisanale*

MERCREDI : « Menu froid »

Melon
Jambon blanc de porc
Salade de riz, thon, maïs, olives, tomates, leerdamer vinaigrette
Profiterolles , chocolat *maison* , chantilly et cubes de poires
Gouter : Biscuit à la fraise, lait-grenadine

JEUDI :	VENDREDI :
Feuilleté à l'emmental Omelette nature *AB* Haricots verts sautés Petit suisse nature Raisin	Laitue vinaigrette, aux concombres Poisson blanc gratiné Purée de brocolis et de pdt au lait frais local Banane

La restauration scolaire, produits et labels de qualité

0000000
La Ville d'Albi suit les recommandations du Programme National Nutrition Santé et sélectionne des matières premières répondant aux signes officiels de Qualité qu'elle cuisine pour vos enfants tout au long de l'année.

Mangez 5 fruits et légumes par jour • Evitez de grignoter • Pensez à boire de l'eau • Mangez, bougez, nagez !

VISA DIETETICIENNE VISA VILLE D'ALBI

Plus d'infos : Restauration municipale • 05 63 49 13 65
Menus en ligne > www.mairie-albi.fr

VILLE D'ALBI www.mairie-albi.fr

Menu de la restauration scolaire de la ville d'Albi (cuisine

Le choix des circuits courts

Restauration scolaire **Avec 35% de produits frais cultivés ou fabriqués en région** et 10% du budget alimentaire consacré au bio, Bayeux Intercom soigne les menus des élèves et soutient les producteurs locaux. Questions à Arnaud Tanquerel, vice-président en charge de l'Enseignement.

Quelle importance Bayeux Intercom accorde-t-elle à la restauration scolaire ?
L'alimentation est un sujet majeur, qui plus est pour les enfants. Nous avons en effet un rôle éducatif important en termes de santé publique et particulièrement pour l'apprentissage du goût à travers des menus variés et équilibrés élaborés par nos agents.

Et le bio ?
Depuis 2008, la volonté politique a conduit à l'introduction du bio dans les menus à hauteur de 10% de notre budget alimentaire.

Comment se traduit l'impératif de développement durable ?
Un travail sur les circuits courts a été engagé dès 2011 avec le pays du Bessin au Virois en insistant sur trois aspects : la réduction des gaz à effet de serre, la réduction des déchets et les approvisionnements locaux. Concernant particulièrement les circuits courts et les circuits de proximité, un travail en amont a été engagé pour recenser les producteurs locaux susceptibles de répondre à nos besoins. Le code des marchés publics ne permet pas de retenir des producteurs sur un critère géographique. Il autorise cependant la prise en compte de spécificités techniques, de développement durable et d'allotissements des produits permettant la sélection d'entreprises plus petites et locales.

Quelle part représentent vos achats issus de Basse-Normandie ?
35% des produits certifiés Basse-Normandie sur les 80% que représentent les produits frais de notre budget alimentaire. Des exemples de fournisseurs : l'entreprise La Chaiseronne (Manche), la Boucherie Saint-Loup (Bayeux), la Trappe de Bricquebec ou encore la Ferme de la Haizerie (Vaux-sur-Aure) pour ses bonnes glaces !



ARNAUD TANQUEREL
VICE-PRÉSIDENT EN CHARGE DE L'ENSEIGNEMENT



« Un débouché supplémentaire »

Guillaume Lecomte
Agriculteur à Grainville-sur-Odon

Que signifie pour vous ce partenariat avec Bayeux Intercom ?

Pour nous, producteurs bio locaux, c'est un débouché supplémentaire, qui détient une place importante. Ce marché public nous permet de pouvoir structurer nos exploitations. De plus, c'est un débouché à proximité. Personnellement, je trouve valorisant de pouvoir proposer mes légumes aux écoles locales plutôt que de tout commercialiser en extra régional. Le contrat en marché public nous permet d'avoir accès à des commandes régulières : mon organisation s'en trouve plus fluide. Notre regroupement en coopérative nous permet de pouvoir livrer de façon groupée, en ayant le temps de nous organiser, (les commandes étant passées en avance). C'est agréable de travailler dans ces conditions.

Afin de pouvoir répondre à nos besoins en approvisionnement, quelles ont été les difficultés d'organisation auxquelles vous avez été confronté ?

Les estimations de commande sont parfois trop éloignées des jours de livraisons. Pour donner un exemple concret : avant les vacances d'été nous avons indiqué des disponibilités pour des livraisons prévues en septembre. En deux mois, c'est très difficile d'assurer des quantités précises sur des légumes qui sont à peine semés. En maraîchage, nous sommes très dépendants des conditions météo : la saison peut s'avérer très favorable en juin, et prendre une tournure inattendue durant l'été... Nous avons donc eu quelques exemples d'indisponibilités à la rentrée, où nous n'avons pas pu livrer certains légumes.

La restauration scolaire dans le premier degré ; quelle place pour un approvisionnement bio de proximité ? Étude centrée sur six communes du Calvados

À l'école, les enfants ont accès à la restauration scolaire, service assuré par les collectivités territoriales. À l'heure où l'on tente de développer une restauration scolaire bio et de proximité par diverses mobilisations citoyennes et projets de loi, ce mémoire interroge six communes de l'ouest du Calvados sur les pratiques et leurs choix d'approvisionnement. Les expériences menées dans le département par de petites communes permettent de comprendre comment elles adaptent leurs moyens à ces nouvelles demandes. Les finances communales étant le principal facteur de décision, comment le choix s'effectue-t-il entre société de restauration collective ou régie municipale ?

Le rôle des parents, la réforme territoriale et les nouvelles communautés de communes sont autant de facteurs interrogés auprès des acteurs institutionnels de la restauration scolaire de ces six communes. La question centrale de ce travail est donc d'interroger la restauration scolaire comme levier de développement de l'agriculture biologique, et permet de questionner la perception de la bio et du local dans ces six communes.

Mots clés : alimentation, restauration collective, restauration scolaire, agriculture biologique, agriculture locale, restauration bio de proximité

Primary schools' food service ; what share for local and/or organic supplies ? Study on six towns in Calvados (Normandy)

Pupils in primary school get access to the town's food service. When authorities and associations are willing to develop organic and local food in schools, this essay asks six towns from western Calvados about their habits and choicies of supplying. Small towns' experimentations allow us to understand how they adapt their resources to those new demands. Towns budgets being the main factor of decision, how do they make the choice between catering companies or public food service ?

Parents' role, territorial reform and new towns communities are many factors questionned to institutionnal players of this six towns' food service. This work's central question is therefore to question the relevance of using public food services in order to develop organic agriculture, and then to evaluate the perception of organic food and local agriculture in those six towns.

Keywords : food, food service, schools cafeterias, organic agriculture, local agriculture, organic and local food