

TITRE DE L'EXPERIENCE

INTEGRATION DE PRODUITS "BIO" DANS UN MARCHÉ DE RESTAURATION SCOLAIRE

MOTS CLES DE L'EXPERIENCE

| | | |
|-----------------------|----------------------|--|
| Restauration scolaire | Produits biologiques | |
| | | Date de rédaction de la fiche : Avril 2003 |

PORTEUR DU PROJET

| | | |
|---|--|--|
| Nom de la structure ou de la collectivité | Mairie de La Tronche | |
| Personne à contacter ou Relais | Mickaël RICHARD Coordinateur environnement | Patrice PAGANO Chef du service Education, Jeunesse et Sports |
| Coordonnées postales | 74, Grande Rue 38700 LA TRONCHE | 5, rue Doyen Gosse 38700 LA TRONCHE |
| Téléphone | 04 76 63 77 43 | 04 76 63 33 44 |
| Courriel | m.richard@ville-latronche.fr | p.pagano@ville-latronche.fr |

CONTEXTE – ENJEUX – OBJECTIFS

- Contexte : L'idée d'introduire des repas Bio a été exprimée par des parents lors d'une réunion de conseil d'école. Les élus, dans le cadre de la commission "éducation" ont donné un avis favorable à condition de ne pas dépasser un surcoût d'environ 1000 euros par an. Le chef de service responsable de la passation du marché propose un repas "bio" par mois.
- Objectifs :
 - promouvoir les produits "bio" dans la restauration scolaire
 - La dimension "Bio" s'inscrit dans un projet plus global d'amélioration de la qualité alimentaire, concrétisant notamment les recommandations de l'Education Nationale- GPEMDA (réduction des lipides, augmentation des fibres, vitamines, fer et calcium)

DESCRIPTION DE L'EXPERIENCE

- Contraintes :
 - Surcoût, accepté par les élus avec un seuil plafond de 1000 euros/an
 - Filière peu structurée, avec des problèmes possibles d'approvisionnement
- Instruction du coordinateur environnement sur les possibilités d'intégrer le bio dans le marché, notamment parce que les chefs de service ont peu de temps à consacrer à l'élaboration de cahier des charges "innovants"

- Intégration de clauses spécifiques dans le CCTP concernant le bio et des recommandations sur l'équilibre général des repas :
- La fréquence d'introduction des repas Bio est précisée avec une souplesse (1/trimestre à 1/semaine) dans le cahier des charges. L'objectif essentiel est de contrôler le surcoût et d'augmenter la fréquence de repas Bio si le surcoût est limité.
- La provenance des produits Bio est abordée globalement et indirectement : le CCTP exige une saisonnalité des produits.
- Composition du repas Bio : 5 éléments (précisés dans le CCTP) comme les autres repas
- Nombre de repas : 235 / jour en moyenne (2/3 pour l'école élémentaire et 1/3 pour la maternelle) sur 290 élèves inscrits. Les enfants n'ont pas le choix entre plusieurs menus.

RESULTATS DE L'EXPERIENCE

- Marché de restauration scolaire lancé en avril 2003
- Résultats de l'appel d'offres connus en juin 2003

PARTENAIRES FINANCIERS

Aucun partenaire financier

PARTENAIRES TECHNIQUES

- Association "un plus bio" spécialisée dans le conseil, gratuit, aux collectivités qui souhaitent améliorer la qualité de leur restauration collective : proposition de rédaction du CCTP
T : 04 66 77 11 12 ; www.unplusbio.org ; Contact : Stéphane VEYRAT
- "Bioconvergence", plateforme régionale de l'aval de la filière "agriculture biologique"
T : 04 75 75 87 46 ; Contact : Laurence HEYDEL
- Recommandations officielles : www.education.gouv.fr/bo/2001/special9/som.htm
ou www.education.gouv.fr/bo/2001/special9/annexe.htm

BILAN FINANCIER DE L'EXPERIENCE

Surcoût pris en charge par la mairie et déterminant la fréquence du recours au bio

CONCLUSION / AVANTAGES ET INCONVENIENTS

Leçons à tirer de l'expérience

En l'état actuel de l'expérience (avant le choix du prestataire), la question de l'approvisionnement ne semble pas poser de problèmes parce que le marché porte sur un nombre limité de repas et que seuls quelques repas sont Bio.

Le porteur du projet conseille d'élaborer en amont du lancement du marché une animation autour du bio avec les professeurs et les acteurs du périscolaire.

ANNEXES

CLAUSES INTEGREES DANS LE CCTP

- Repas "bio" c'est à dire un repas dont toutes les composantes de même que le pain et les boissons sont à base de produits issus de l'agriculture biologique.

Ces repas seront servis au moins une fois par trimestre et pourront être servis plus régulièrement (jusqu'à une fois par semaine) si la ville en exprime le désir.

Selon les recommandations du GPEMDA, les objectifs nutritionnels sont de diminuer les apports de lipides et d'augmenter ceux de fibres, de vitamines, de fer et de calcium

3 - Élaboration des menus

Les choix doivent être équivalents nutritionnellement pour une catégorie donnée d'aliments, et respecter les fréquences définies ci-après :

3.1 Fréquence de présentation des plats

Les objectifs nutritionnels sont de diminuer les apports de lipides et d'augmenter ceux de fibres, de vitamines, de fer et de calcium.

Diminuer les apports lipidiques

Les produits allégés en matière grasse ne sont pas recommandés en restauration collective. Il est plus judicieux de contrôler la fréquence des produits riches en graisses, de diminuer les quantités de graisses d'accompagnement (sauces, beurre, margarine et huile), et de choisir des matières grasses dont la composition améliore l'équilibre lipidique, par exemple des matières grasses différentes pour les assaisonnements et les fritures.

Les produits riches en graisses sont les produits contenant plus de 15 g de lipides pour 100g.

Sur cette base, les fréquences sont les suivantes :

- entrées contenant plus de 15 g de lipides pour 100 g, telles que certaines charcuterie, préparations pâtisseries salées, céleri rémoulade, etc. : 8 repas sur 20 au maximum ;
- produits à frire, produits panés à frire ou à rissoler et produits pré-frits à réchauffer ou à cuire sans matière grasse contenant plus de 15 g de lipides pour 100 g prêts à consommer : 6 repas sur 20 au maximum ;
- pâtisseries servies en dessert contenant plus de 15 g de lipides pour 100 g : 4 repas sur 20 au maximum ;
- plat protidique : le plat apporte au minimum un gramme de protéine par gramme de lipide pour 18 repas sur 20 au minimum afin d'assurer une qualité nutritionnelle correcte. Ceci est valable pour les charcuteries, les préparations pâtisseries salées, plats composés (hors garniture de légumes ou de féculents) servis comme plats protidiques.

Augmenter les apports de fibres et de vitamines

- crudités ou fruits crus : 15 repas sur 20 au minimum ;
- légumes autres que secs, seuls ou en mélange : 10 repas sur 20 ;
- légumes secs ou féculents ou céréales : 10 repas sur 20.

Augmenter les apports de fer

Les apports de fer sont directement liés aux apports de protéines animales.

- Viande rouge : 4 repas sur 20 au minimum.
- Poissons en filet nature ou préparations à base de poissons contenant au moins 70 % de poisson et dont le rapport protéides / lipides (P / L) calculé sur le produit prêt à consommer est au moins égal à 2 : 4 repas sur 20 au minimum (dérogation possible pour le repas du soir des personnes âgées en institution).
- Les préparations à base de viande ou poisson reconstituées contenant moins de 70 % de protéines d'origine animale : 4 repas sur 20 au maximum (dérogation possible pour le repas du soir des personnes âgées en institution). Ainsi que cela est indiqué dans le glossaire, il s'agit de produits à l'état de matière première à mettre en œuvre.

Augmenter les apports calciques

- Fromages ou autres produits laitiers contenant au moins 150 mg de calcium par portion : 10 repas sur 20 au minimum.

- Fromages ou autres produits laitiers contenant moins de 150 mg et au moins 100 mg de calcium par portion : 8 repas sur 20 au minimum.

Afin de préserver une alimentation harmonieuse et la diversité des repas dans le respect des usages de composition de ceux-ci, et de promouvoir l'éducation au goût il convient de respecter un équilibre entre les présentations de fromages ou autres produits laitiers, dont il faut assurer la variété en proposant les différentes familles.

3.2 Taille des portions servies

(quantité en poids net prêt à consommer ou poids dans l'assiette).

Enfant de 3 à 11 ans :

légume cru en entrée : 40 à 60 g ;

- légume cuit en entrée : 50 à 80 g ;

- légume d'accompagnement : 100 à 120 g ;

- plat protidique : 40 à 80 g ;

- plat composé comprenant un légume d'accompagnement et un plat protidique : 160 à 200g.

Accompagnement éducatif :

Présence de votre diététicienne lors des menus bios

Sensibilisation en amont par affiches, autres supports d'information remis aux éducateurs avant le repas

Formation permanente du personnel municipal (techniques culinaires, produits nouveaux)

III - Provenance – Qualité des produits

Les repas, équilibrés, variés et de présentation soignée, tiendront compte de la catégorie de convives (maternelles et élémentaires).

Les repas tiendront compte du rythme des saisons et favorisant la connaissances des cultures culinaires.

La qualité nutritionnelle, la salubrité ainsi que les spécifications quantitatives répondront aux dispositions réglementaires en vigueur à la signature du marché. Le soumissionnaire indiquera la nature des contrôles d'hygiène qu'il effectue et leur fréquence.

Le soumissionnaire devra pouvoir justifier l'origine des matières premières et préciser leur coût dans le prix global d'un repas.

Il devra par ailleurs donner des indications sur la fréquence des viandes hachées et reconstituées pas plus d'un plat par semaine à base de viandes reconstituées, ainsi que sur la proportion de produits frais, la présence des conservateurs, la présence d'OGM.