



Cuisine centrale de Bègles

« Territoire Bio engagé »

Il y a 15 ans, la ville a fait le choix d'investir dans une régie publique. La cuisine centrale fournit les repas des écoles de Bègles, des crèches, des restaurants du BIS et des employés municipaux, avec la volonté affirmée de proposer une cuisine de qualité, privilégiant les aliments bio et/ou issus d'une agriculture locale. Aujourd'hui, au moins 35% de l'approvisionnement de la cuisine centrale de Bègles provient de produits bio.

Sommaire

- 01 . Bègles et le bio, une véritable éthique
02. Bien manger ensemble
- 03 . Le choix de manger autrement : **les repas alternatifs**
04. La cuisine centrale, une organisation sans faille

Annexes : De l'urgence de manger bio en collectivités

01 . Bègles et le bio, une véritable éthique

« **Bien manger ensemble** », tel est le message porté par la ville. Pour y arriver, les ingrédients sont une **cuisine centrale dédiée** aux repas, des **achats éthiques** de produits que nous considérons de Haute Qualité Alimentaire (HQA)*, un **suivi sanitaire rigoureux** et un **service à l'écoute de ses usagers**. La cantine de Bègles se veut exemplaire. Dès 2002, elle est l'une des premières de la région à imposer le choix du bio en restauration collective. Une volonté politique.

Depuis 2007, les menus proposés appliquent la « Recommandation Relative à la Nutrition » qui détermine la structure des repas et des collations. Cette recommandation suit les principes édictés par le Programme National Nutrition Santé (PNNS), qui vise à améliorer l'état de santé de l'ensemble de la population, en agissant sur l'un de ses déterminants majeurs : la nutrition

La part de bio dans les menus progresse d'années en années

En 2012, Bègles a été la 1^{ère} commune d'Aquitaine à obtenir le label « Territoire BIO Engagé » décerné par l'interprofession bio régionale ARBIO Aquitaine, désormais INTERBIO Nouvelle-Aquitaine, qui distingue les collectivités territoriales qui ont atteint les objectifs fixés par le Grenelle de l'Environnement de 20% de l'approvisionnement des restaurants collectifs en produits Bio.



En 2013, Bègles est membre fondateur du Club des Territoires Un plus Bio.



Plus de 35% des denrées utilisées sont issues de l'agriculture biologique.

Une démarche en parfaite cohérence avec l'un des fondements de l'écologie politique appliquée à Bègles :

Penser global, agir local.

A propos de la Haute Qualité Alimentaire

La HQA rassemble tous les aliments de très haute qualité comme les labellisés Agriculture Biologique (AB), Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), Commerce Equitable ou Label Rouge. Un aliment HQA doit être produit, du début jusqu'à la fin de la chaîne, en un seul lieu et selon des méthodes traditionnelles.

Un aliment HQA doit aussi être issu d'un approvisionnement court (un intermédiaire maximum entre le producteur et l'acheteur) et/ou de proximité (moins de deux cent cinquante kilomètres entre le producteur et l'acheteur).

02 . Bien manger ensemble

La cuisine centrale de Bègles prépare chaque jour 2400 repas, destinés aux enfants des écoles publiques de la ville, aux seniors prenant leurs repas dans les divers foyers ainsi qu'au personnel municipal.

La cuisine centrale assure aussi des prestations exceptionnelles et répond aux demandes des services municipaux lors d'événements : inaugurations, Fête de la Morue, réceptions...

Les repas sont fabriqués le matin même à partir de 6H30 et sont envoyés maintenus au chaud. Cela permet de sauvegarder les qualités gustatives ou organoleptiques. Pas de produits élaborés par l'agroalimentaire, très peu de conserves ; on épluche les légumes, on cuisine, on cuit. Les menus sont élaborés en équipe, d'abord par la diététicienne, puis validés avec le responsable de la cuisine centrale et les chefs de production.

Une fois par semaine, un laboratoire effectue en cuisine et dans un des satellites (sites livrés par la cuisine centrale) des prélèvements sur un échantillon de nourriture et sur un ustensile pour contrôler le nettoyage. D'autres analyses sont également faites sur l'eau, le rejet des eaux usées. À cela s'ajoutent les contraintes liées au respect de la chaîne du froid, du chaud. A noter également la mise en place d'un logiciel qui permet de garantir la traçabilité des produits et de disposer d'un outil de gestion des stocks très pointu.

Les circuits courts privilégiés

La ville de Bègles a fait le choix de travailler avec des producteurs et fournisseurs locaux et de privilégier dans ses menus les produits du terroir, en respectant leur saisonnalité.

Dans ses critères d'approvisionnement, l'origine du produit est un critère majeur.

03 . Le choix de manger autrement

Bègles a fait ce choix en 2002, en maintenant la production des repas en régie municipale : les repas sont préparés chaque jour par la Cuisine Centrale. Une diététicienne veille à l'équilibre des menus. Les cuisiniers travaillent le plus possible avec **des produits bios, locaux, frais et de saison** : pratiquement pas de produits en conserves ou de plats tout prêts issus de l'agroalimentaire.

A Bègles, le coût réel du repas sorti de cuisine, livré et servi s'élève à 8,11€. Les familles paient, en fonction de leur quotient familial, entre 0,76€ à 5,88€. **Une cantine bio accessible à tous.**

Les repas alternatifs

Le Service Education en partenariat avec la Cuisine Centrale propose un service de repas alternatifs.

Depuis le site internet de la ville, les parents peuvent choisir ce que l'enfant mangera à la cantine :

- un repas classique
- un repas alternatif

Le repas alternatif ne contient pas de viande et l'apport protéique est compensé par une association de céréales et de légumineuses, de produits laitiers ou d'œufs et plus rarement de poisson.

A NOTER :

Avec une demande en constante augmentation, plus de 250 repas alternatifs sont servis tous les jours.

Victoire 2016 des cantines rebelles « Un plus bio »

La Ville de Bègles et sa cuisine centrale ont obtenu **en 2016 le 1^{er} prix des Victoires des Cantines Rebelles, catégorie Alternative au menu, remis par l'association Un Plus Bio.** Le jury est soutenu par des personnalités impliquées dans cette démarche : Nicolas Hulot bien sûr, mais aussi Cyril Dion, Julie Andrieu, Yann Arthus Bertrand, Nicolas Hulot, Guy Bedos, Arnaud Daguin ou Thierry Marx.

Ce prix récompense la démarche innovante de la commune, qui, chaque jour depuis 2014, propose aux usagers de la restauration collective de la ville, un repas alternatif au menu carné.

Il souligne la volonté de la Ville d'offrir une cuisine de qualité et respectueuse de l'environnement.

Les tables de tri

Dans le cadre de sa volonté de réduire le gaspillage alimentaire, la ville de Bègles a souhaité installer, entre 2017 et 2018, dans chacun de ses restaurants scolaires, et au restaurant du personnel municipal, des tables de tri. **Un investissement de 72.000€ TTC sur 2 ans qui s'inscrit dans un projet pédagogique de valorisation des bio déchets. Depuis le 4 septembre, les tables de tri, équipées de balances, sont opérationnelles dans tous les restaurants des écoles élémentaires.**

04. La cuisine centrale, une organisation sans faille

5h30, le magasinier est sur place

6h30, les cuisiniers se mettent au travail

7h00, les livreurs arrivent

A 8h pour livrer le froid puis A 10h pour livrer le chaud, deux camions quittent les locaux de la cuisine centrale de la rue Charles Lamoureux pour distribuer les **2400 repas** (en périodes scolaires) en liaison chaude dans les **17 restaurants satellites** de la ville : 13 écoles, 3 restaurants pour personnes âgées, et le restaurant municipal.

Du cuisinier au chauffeur-livreur, l'implication est totale. Derrière les pianos, l'équipe de production compte 17 salariés à temps plein.

Des ateliers à la cuisine centrale de Bègles

La cuisine centrale propose régulièrement des ateliers cuisine sur le thème de l'alimentation et de l'éducation au goût à destination des écoliers. Ces ateliers permettent d'échanger, découvrir, partager ses techniques et apprendre à élaborer de nouvelles recettes originales. Après la découverte du plat, sa préparation, chacun repart avec son plat préparé et cuisiné pour toute la famille. Encadrés par un cuisinier professionnel et regroupant de 8 à 12 enfants, les ateliers pratiques se déroulent autour de thèmes variés : cuisine alternative, concours culinaires durant la Fête de la Morue, ateliers durant la semaine du Goût, petits déjeuners...

Annexe

De l'urgence à manger bio en collectivité

Un état des lieux alarmant - L'état de santé des français a suscité la mise en œuvre d'un Plan National Nutrition et Santé initié en 2001. *« Il est, actuellement, démontré que l'alimentation et l'état nutritionnel participent de façon essentielle au développement et à l'expression clinique des pathologies les plus répandues, en France, comme dans l'ensemble des pays industrialisés (maladies cardiovasculaires, tumeurs malignes, obésité, ostéoporose, diabète, hypercholestérolémie etc.). Un équilibre nutritionnel, une consommation variée avec une répartition satisfaisante des quantités ingérées permettent par la consommation régulière d'aliments et de plats largement disponibles en France, de préserver un bon état de santé et la qualité de vie.*

L'obésité touche aujourd'hui 16% des enfants - Pour enrayer cette « épidémie », il est important de modifier en profondeur certaines habitudes alimentaires à la maison comme en collectivité (environ 60 % des enfants de 3 à 17 ans prennent au moins trois repas par semaine à la cantine). Or on constate, notamment en restauration scolaire, de nombreux aliments industriels riches en sucres et / ou en graisses, pauvres en fibres et en nutriments : ce sont des aliments concentrés en « calories vides ». Les préférences des enfants s'orientent naturellement vers des produits plutôt caloriques, il s'agit d'améliorer les qualités nutritionnelles des menus sans négliger les qualités organoleptiques.

Dans le cadre du PNNS, les objectifs nutritionnels sont :

Augmenter la consommation de fruits, de légumes et de féculents ;
Diminuer les apports en graisses, en aliments sucrés ;
Augmenter les apports en fer, en calcium.

Pour les atteindre il faut donc être vigilant :

à l'équilibre entre légumes verts et les féculents ;
au choix judicieux des viandes et poissons ;
à la variété des fromages proposés ;
à la composition de nos recettes « maison » ;
au choix des fromages et laitages et à leur richesse en calcium et en sucre.

Manger bio en collectivité est loin d'être anecdotique pour notre santé comme pour l'environnement : la restauration collective représente en effet près d'un repas sur dix en moyenne en France. Les collectivités peuvent agir via leurs modes de consommation en étant responsables et exemplaires dans leurs achats. Par les exigences qu'ils fixent dans leurs marchés, les acheteurs publics peuvent influencer de façon déterminante l'évolution des modes de production (développement d'une offre responsable) et de consommation (exemplarité envers le citoyen). Ainsi, l'organisation de repas bio dans les écoles constitue un support éducatif de choix, pour aborder avec des enfants les liens entre alimentation, agriculture et environnement. Par ailleurs, proposer des repas bio en collectivité revient à offrir la possibilité à chacun de tester ces produits et de bien manger, quel que soit son niveau de revenu, notamment en milieu scolaire où les prix des repas sont identiques pour tous. C'est aussi un acte de solidarité avec les agriculteurs locaux, puisque la fourniture de produits bio pour la restauration collective est encore aujourd'hui mieux organisée et accessible au niveau local ou régional que national, dans bien des régions de France.

Cantines scolaires : un repas composé de 20 % de bio ne coûte pas plus cher qu'un repas conventionnel



Présentés le 15 novembre 2017, les chiffres du premier rapport de l'Observatoire de la restauration collective bio et durable mis en place par Ecocert, fondateur du label « *En cuisine* » et l'association « Un plus Bio » battent en brèche l'idée préconçue selon laquelle l'introduction du bio dans les assiettes des cantines scolaires n'est pas tenable financièrement pour les collectivités locales. **Premier constat : un repas composé de 20 % de produits bio coûte en moyenne 1,80 € en matières premières contre un coût matière moyen de 1,5 € à 2 € pour un repas conventionnel.** Deuxièmement : l'augmentation progressive de la part du bio dans les menus s'avère être sans impact systématique sur les dépenses des collectivités.

Sur les 748 cantines servies en gestion directe étudiées (147.920 repas produits par jour), l'étude montre qu'avec un coût matière compris entre 1,5 € et 1,6 € par repas, le niveau d'introduction de bio (21,20%) est comparable à celui (21,40%) atteint par des sites où le coût matière est supérieur à 2 €. A Salon-de-Provence (13) où la cuisine municipale sert 3.300 repas par jour avec 20 % de produits bio, le coût de matière première par repas est passé de 2,08 € en 2013 à 1,78 € en 2017. Enfin, selon l'Observatoire, le bio servi dans les assiettes est à 57 % d'origine locale, c'est à dire produit dans la région ou les départements limitrophes à la région d'implantation du restaurant (référentiel Ecocert).

Les 748 cantines retenues dans l'étude consacrent en moyen 19,9% de leurs dépenses à l'achat de produits bio et donc atteignent quasiment l'objectif de 20% de bio fixés initialement par le Grenelle de l'Environnement. A l'échelle de la France, ce taux plonge à 2,9% des achats de la restauration collective. Lors de son discours à Rungis, le 12 octobre, Emmanuel Macron a confirmé l'objectif d'introduire 50% de produits bio ou locaux en restauration collective en 2022. « *La croissance de la part du bio est inévitable. Un projet de loi à l'initiative du gouvernement devrait être présenté au premier semestre 2018. Nous allons demander à ce qu'un pourcentage de bio soit fixé et un calendrier défini pour y parvenir* » souligne Joël Labbé, sénateur écologiste du Morbihan, favorable à un seuil de 30% de bio en restauration collective.

Source : Restauration21.fr