

## Paris célèbre les cantines bio et durables

► Les Victoires des cantines rebelles, troisième édition : décollage immédiat vers les politiques alimentaires du futur

► Cérémonie et remise des prix ce 7 novembre après-midi à l'Hôtel de ville de Paris en présence des parrains et marraines

► « *Célébrer ce qui se fait de mieux dans les cantines en France !* », clame Gilles Pérole, l'inlassable président d'Un Plus Bio

► Six catégories de prix pour les collectivités, structures et établissements engagés vers plus de bio et de local

► La liste des nominés sélectionnés par un jury d'experts des politiques alimentaires

PAGES 4 à 7

### Élargissement

Club des Territoires Un Plus Bio : cap sur l'Europe

Depuis janvier dernier, 26 villes issues de dix pays ont rejoint le Club français. L'objectif : peser sur les politiques alimentaires européennes.

PAGE 2

### Partenariat

Une nouvelle convention pour avancer ensemble

Agores, Ecocert et Un Plus bio ont décidé de réunir leurs énergies pour peser sur les évolutions des pratiques sur tous les territoires.

PAGE 2



### Soutiens

Découvrez tous les invités de l'Hôtel de ville

Cyril Dion, Gilles Clément, Emily Loizeau, Laurence Maillart-Méhaignerie, Joël Labbé... Qui sont-ils et pourquoi nous soutiennent-ils ?

PAGE 3

### Édition 2018

Programme riche et dense

Plusieurs temps forts vont émailler la rencontre où de nombreux experts et intervenants seront invités à échanger avec le public.

PAGE 2

### Adhérents

La carte du Club

En tout, 66 collectivités dont une région, six conseils départementaux, cinq groupements de communes et un total de 252 communes : le Club des Territoires réunit l'avant-garde de la restauration collective bio et durable de France. Plusieurs millions de convives sont concernés par ses projets.

PAGE 8

### Édition

## Le nouveau livre d'Un Plus Bio à déguster

« *Je veux manger comme à la cantine bio !* » Drôle d'exhortation, non ?

Eh bien c'est justement là où on ne l'attendait pas qu'Un Plus Bio a choisi de surgir, en repoussant une nouvelle fois les idées reçues.

En 50 recettes, ce petit livre de cuisine familiale donne à voir et à reproduire ce qui se

fait de mieux dans les cantines bio et locales.

Du potimarron dans le dessert, une tourte aux épinards en entrée, des antipastis simplissimes, des plats régionaux revisités, les créations aussi inventives que goûteuses de « *Je veux manger comme à la cantine bio !* » rassemblent les recettes

des chefs de cuisine amis d'Un Plus Bio plébiscitées par les enfants.

Le livre est ponctué de conseils nutritionnels et santé précieux, sans compter les astuces et tours de mains qui font la différence. Oubliez fonds de veaux et autres artifices culinaires, place



à la cuisine de coeur pour toute la famille.

Éditions Terre Vivante, 120 pages, 12 €.

## Partenariat gagnant

## Un Plus Bio, Ecocert et Agores unissent leurs forces

Parce qu'ils partagent la même vision du développement de la restauration collective durable, les trois acteurs majeurs des questions alimentaires ont décidé de rassembler leurs énergies.

Un Plus Bio, premier réseau des cantines bio, Ecocert France, créateur du label « En Cuisine », et Agores, premier ré-



seau des directeurs de restauration collective territoriale, signent aujourd'hui un accord de partenariat.

Cette synergie, unique en son genre, vise à

partager les solutions de progrès pour une restauration collective de qualité par l'introduction de produits bio, locaux, durables dans une démarche environnementale globale. Parler d'une même voix sur des projets de fond qui changent la réalité des cantines, voilà le credo pragmatique du nouvel atelage d'experts.

## Le Club des Territoires grandit et s'ouvre à l'Europe

2018 a vu affluer de nouveaux adhérents français et européens, faisant naître le réseau « Organic Food Territories »



Les membres fondateurs du réseau, fin janvier à Mouans-Sartoux.

La carte s'étend, l'objectif reste le même. Partout, manger mieux mobilise les territoires, en France comme à l'étranger. Et partout, le même besoin s'exprime de croiser les expériences et de se rendre compte qu'ailleurs, on essaie de faire comme ici.

Créé en 2013, le Club des Territoires gagne en influence et en légitimité, avec l'intégration de nouvelles collectivités. Ses actions intéressent d'autres cités de dif-

férents pays, persuadées qu'ensemble il sera plus facile de faire évoluer les politiques publiques de l'alimentation. Né en janvier dernier à Mouans-Sartoux (06), ce club européen « Food Organic Territories » réunit **26 villes dans dix pays.**

Hier, à la Maison des Canaux de Paris, avait lieu la deuxième rencontre de ce nouveau réseau désireux d'un avenir commun au sein de l'Union européenne.

## L'équipe d'Un Plus Bio s'étoffe

Aux commandes du réseau, le directeur Stéphane Veyrat est entouré d'une équipe en partie renouvelée cette année, avec l'arrivée d'Elsa Chiffard-Carricaburu, coordinatrice, et Inès Revuelta, l'animatrice de l'Observatoire. Julien Claudel

anime la communication pour le compte de l'association, au bureau de laquelle sont pleinement engagés Gilles Pérole (président), Catherine Brette (vice-présidente), Patrice Château (secrétaire) et Emmanuelle Cosson (trésorière).

## Enquête 2018

## L'Observatoire de la restauration : an II

Créé en 2017 en partenariat avec Ecocert, l'Observatoire national de la restauration collective bio et durable a fusionné cette année avec celui du programme Lascaux. Piloté par Un Plus Bio, il a collecté en 2018 les données de 239 collectivités, 3 400 cantines et plus de 500 000 convives et livre aujourd'hui ses derniers résultats et analyses.

Véritable outil au service des politiques publiques alimentaires, il profitera dès janvier 2019 à l'ensemble des acteurs de la restauration, aux partenaires et adhérents d'Un Plus Bio qui y trouveront une mine d'infos précieuses et sur mesure.

Mercredi 7 novembre

Hôtel de Ville de Paris

## Programme



9 h 00 **Accueil** café

9 h 30 **Discours d'ouverture** : Antoinette Guhl, adjointe à la maire de Paris chargée de l'économie sociale et solidaire, innovation sociale et économie circulaire et Gilles Pérole, président d'Un Plus Bio

9 h 40 Les nouveautés d'Un Plus Bio en 2018, par Stéphane Veyrat, directeur

- L'équipe
- Les outils
- Le **nouveau livre** d'un Plus Bio

« Je veux manger comme à la cantine bio ! »

9 h 50 Présentation des **résultats 2018 de l'Observatoire** national de la restauration collective bio et durable

10 h 35 Table ronde « Les cantines prennent de la graine », avec Arnaud Daguin, Micaela Gil, Philippe Mirmont, Douchka Markovic

11 h 30 **Loi Agriculture et Alimentation** : que va-t-il se passer ?

- Réactions croisées de deux acteurs de cette loi si débattue : Laurence Maillart- Méhaignerie, députée et Joël Labbé, sénateur

12 h 10 « Changeons l'alimentation ensemble » : la **convention de partenariat** Agores-Ecocert-Un Plus Bio

12 h 20 **Clôture** de la matinée

12 h 30 Pause déjeuner au salon des Arcades autour d'un buffet bio-gourmand élaboré par le collectif de l'Alliance des cuisiniers Slow Food

14 h 00 Cérémonie des **Victoires des cantines rebelles**. En présence des parrains Émily Loizeau, Gilles Clément et Cyril Dion. Présentation et animation par Laurent Mariotte, journaliste.

16 h 00 **Clôture** de la journée



# Des invités précieux qui s'engagent

Artistes, personnalités de la société civile, chercheurs, élus : tous mobilisés !



Auteur, compositrice, chanteuse et... soutien des Victoires des cantines rebelles pour la troisième année. L'engagement d'**Emily Loizeau** pour le bio est d'autant plus logique que, à ses yeux, « *le citoyen doit bien comprendre qu'il possède les clés du changement et qu'il peut faire le poids contre les lobbys !* »

Jardin en mouvement, Jardin planétaire, Jardins de résistance... **Gilles Clément**, humaniste au grand coeur, botaniste et créateur de paysages, est un nouveau parrain des Victoires 2018. Bienvenue au défenseur du « *faire le plus possible avec et le moins possible contre les énergies en place* ».



Journaliste, chroniqueur et créateur de la nouvelle émission radio « La table des bons vivants » sur Europe 1, **Laurent Mariotte** nous fait le plaisir d'animer la cérémonie des Victoires aujourd'hui. On peut présumer une bonne maîtrise du sujet chez ce militant du bien manger qui connaît les problématiques alimentaires sur le bout des doigts.

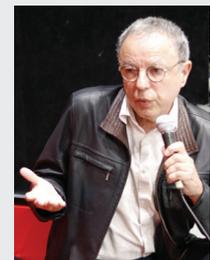


La loi Zéro-Phyto, c'est lui. **Joël Labbé**, sénateur écologiste du Morbihan, est aussi celui qui a aidé à faire basculer le Sénat cet été, en lui faisant adopter dans la douleur l'article sur les 20 % de bio de la loi « Egalim ». L'autre sénateur **Guillaume Gontard**, également présent aujourd'hui, était à ses côtés.

**Laurence Maillart-Méhaignerie**, députée LREM d'Ille-et-Villaine, est vice-présidente de la commission Développement durable. Les 20% de bio, on les lui doit aussi un peu, beaucoup, passionnément !



**Cyril Dion**, César 2016 du meilleur documentaire avec le film « Demain », est parrain des Victoires. Militant éclairé, pédagogue persuasif, l'auteur et réalisateur sait poser les bonnes questions qui interpellent l'opinion sur l'urgence de la révolution écologique.



Adjointe à la maire de Paris, **Antoinette Guhl** a en charge l'économie sociale et solidaire, l'innovation sociale et l'économie circulaire. La ville, membre du Club des Territoires, déploie depuis 2014 son plan Alimentation durable qui, d'ici à 2020, vise 50 % de bio à la cantine.



Professeur de droit spécialisé dans les questions agroalimentaires, **François-Collart-Dutilleul** est un éminent spécialiste des politiques publiques de l'alimentation. Il plaide pour une « *démocratie alimentaire* » que garantirait les grands traités internationaux en vue de satisfaire les besoins fondamentaux de tous les citoyens du monde.



**Arnaud Daguin**, cuisinier activiste et chroniqueur sur France Inter, est un compagnon fidèle de l'aventure d'Un Plus Bio. Sa verve inspirée irrigue une partie des idées du réseau. Pour lui, une alimentation vraie repose sur le triptyque incontournable du respect de l'homme, de la terre et du citoyen mangeur.



# Les Victoires des cantines rebelles mobilis

► Découvrez les projets passionnants des 21 candidats retenus cette année... et patientez jusqu'à la révélation des sept lauréats !

## Catégorie « Associations et collectifs citoyens »

### Association Devenirs, commune de Marchin (Belgique)

En gestion déléguée via l'association Devenirs, la cuisine centrale de Marchin alimente neuf écoles belges en liaison chaude, permettant de nourrir chaque jour 120 personnes. L'assiette servie à la cantine comportait 50 % de produits bio en 2017 et atteint désormais les 70 % ! L'accent est porté sur la sensibilisation des enfants et de leurs parents : animations sur la composition des assiettes, le goût, la place du végétal et les aliments crus, présentation des légumes avant le repas, participation des enfants au service...

La lutte contre le gaspillage au quotidien continue d'être une action majeure de l'association (18,5 g de déchets/repas). Le projet global inclut un volet social, puisque l'association forme des stagiaires demandeurs d'emploi aux métiers de commis de cuisine ou de salle.

### Collectif Bon et Bio pour nos Marmots, à Neuilly-Plaisance (93)

Créé en septembre 2016, le collectif naît de la volonté d'une mère d'élève d'améliorer la qualité des assiettes dans son école maternelle, le service étant assuré par une société de restauration. L'action du collectif s'intensifie pendant deux ans, de réunions en rencontres avec les élus locaux. Le renouvellement tout récent du cahier des charges a permis de voir se concrétiser des changements : augmentation des produits bio (20%) et des produits locaux, fin des récipients en plastique au profit de coupelles réutilisables... Les progrès sont actés, la mobilisation paye !

### Association l'Autruche, à Bonac-Irazein (09)

Situé en zone rurale dans les montagnes ariégeoises, ce projet est né dans un contexte de mobilisation pour maintenir l'école locale multi-niveaux, regroupant les enfants de 5 communes alentours et dénuée de cantine jusqu'en 2017. L'existence de l'auberge « Le relai montagnard » à grande proximité de l'école a permis de monter un projet de restauration mutualisant la préparation des repas pour les enfants et les convives de l'auberge. Un comité de pilotage puis une « commission cantine » impliquant parents, élus, producteurs locaux, adhérents de l'Autruche et personnels éducatifs, a orienté les choix d'approvisionnement vers un ancrage territorial fort (produits locaux et bio si possible) et s'attache à maintenir l'aspect collaboratif du projet.



Les Victoires des cantines rebelles, c'est l'événement phare d'Un Plus Bio. Une journée pour célébrer, à l'Hôtel de ville de Paris, ce qui se fait de mieux dans les cantines en France. Rendre visibles les expériences de restauration collective bio et locale, qui valorisent les territoires et font bouger les lignes des politiques alimentaires publiques, tel est le thème de cette manifestation. Porter un message fort au niveau national pour infléchir les politiques vers plus de bio dans les cantines est l'autre ambition d'Un Plus Bio.

### Collectif Cantines sans plastique France, basé à Montrouge (92)

Cette initiative originale fédère plusieurs collectifs de parents, tous engagés dans la réduction - voire la suppression - des plastiques dans les cantines, en dénonçant l'impact des perturbateurs endocriniens qu'ils contiennent (notamment sous l'effet de la chaleur). Objectif global : accompagner les efforts pour tendre vers une alimentation durable, privilégiant le bio et les circuits courts, pour la santé des enfants, des agents en cuisine et pour l'environnement. La publication en septembre 2018 du livre *Pas de plastique dans nos assiettes !* est en résonance directe avec le vote de la loi Alimentation qui préconise la suppression des plastiques « au profit de l'utilisation de matériaux inertes et durables », à horizon 2025. Les actions engagées localement par les collectifs ont déjà porté leurs fruits à Strasbourg, à Paris, en Gironde...



# issent la France qui mange bio et durable !

## Catégorie Collectivités

### « Moins de 500 repas / jour »

#### Commune de Fléac (16)

C'est en décidant de lutter contre le gaspillage alimentaire que la commune de Fléac s'est engagée dans une démarche d'amélioration qualitative de sa restauration collective. En effet, une fois les actions mises en place, réinvestir l'argent économisé dans l'achat de produits bio et locaux s'est imposé de façon nécessaire et cohérente.

Ainsi, l'approvisionnement en produits bio a bondi, passant de 0 % en 2012 à 43,9 % en 2017, et de 4 % à 15 % concernant les produits locaux. La commune participe à un projet de territoire engageant 17 communes alentours autour d'une charte : réduction du gaspillage, approvisionnement local mais aussi travail pédagogique autour de l'éveil alimentaire, formation des équipes en cuisine...

#### Commune de Saint-Just-de-Claix (38)

Le restaurant scolaire de Saint-Just-de-Claix nourrit chaque jour 200 personnes, majoritairement des enfants et quelques adultes. Les repas sont préparés sur place (120 sont livrés en liaison chaude), à partir de 27 % de produits bio dont plus de la moitié sont des locaux et de saison. L'établissement est labellisé par Ecocert « En Cuisine », niveau 1.

Le temps du repas est perçu comme un temps fort, de partage et de transmission de valeurs autour de la nourriture. Un petit journal est édité mensuellement dédié aux questions alimentaires et à l'activité en cantine ; cette année, il sera proposé aux enfants volontaires d'assister chez un maraîcher au suivi complet de la production d'un légume bio, de la plantation, à la croissance jusqu'à la récolte.

#### Syndicat Intercommunal « Le rapide du Pic » (SIVU RPI), Bugarach (11)

Exigence culinaire, ancrage local de l'approvisionnement et implication personnelle dans cette petite cuisine centrale de l'Aude. Tout y est fait maison, à base de produits frais, bio, locaux, de saison et...inattendus ! Ainsi, les enfants de maternelle et de primaire se régalaient de légumes anciens, de céréales complètes diverses (telles que l'orge, le sarrasin) et de farines rarement mises à l'honneur sur les tablées collectives (riz, maïs, pois chiches...). Jusqu'à 50 % des produits sont bio et 60 % locaux, sachant que la responsable cuisine n'hésite pas à se déplacer elle-même chez les producteurs si besoin !

## Catégorie Collectivités

### « de 500 à 3 000 repas / jour »

#### Ville de Miramas (13)

Déjà nommée l'année dernière, la cuisine centrale de Miramas sert chaque jour 1 200 repas dans les écoles de la ville, avec 30 % de bio (19 % en 2017) et 17 % de produits locaux. En gestion concédée, la ville s'implique activement auprès de son délégataire pour faire valoir le bien-manger et la lutte contre le gaspillage (campagnes de pesées). Ainsi les produits bio et locaux sont en constante augmentation. Un projet global défini autour de la « Pause méridienne » a permis de mettre en avant le contenu de l'assiette mais aussi le temps du repas comme un temps éducatif où les enfants sont écoutés et les équipes mobilisées. À plus grande échelle, la ville s'engage maintenant depuis plusieurs années vers des modes de consommation et des pratiques « durables », dont la lutte contre le gaspillage qui fédère tous les sites collectifs producteurs de biodéchets. Le restaurant a été labellisé « En Cuisine » niveau 2.

#### Ville de Pernes-les-Fontaines (84)

900 repas par jour en gestion concédée. Depuis plusieurs années, l'approvisionnement a évolué vers plus de produits bio et/ou locaux. La légumerie n'accueille que des légumes de saison et permet de construire des menus à base de produits frais, excluant tous plats préparés. L'équipe encadrante a été formée pour valoriser le temps du repas comme un moment de découverte gustatif, de bien-être collectif et également de sensibilisation écologique (tri des déchets, pesées...). Niveau 1 de labellisation « Ecocert »

#### Ville de Saint-Rémy-de-Provence (13)

Les 550 repas servis chaque jour sont composés de 30 % de bio, 48 % de produits locaux et 28 % de bio local. Une ferme volonté politique a permis à chaque école de disposer de sa cuisine sur place et d'équipes solidement formées qui n'utilisent que des produits frais, de saison et n'hésitent pas à proposer des plats végétariens au menu. Ceux-ci sont désormais servis dans de la vaisselle « durable » et dans des quantités étudiées pour lutter contre le gaspillage ! Un poste de coordinateur récemment créé permet de dynamiser les différents sites et de les accompagner vers toujours plus de qualité (réflexion sur les menus, les approvisionnements, le matériel...). A noter qu'un lien particulier s'est développé avec l'épicerie sociale et solidaire locale qui, de fait, joue un rôle de plateforme d'approvisionnement en produits bio et locaux.

## Catégorie Collectivités

### « Plus de 3 000 repas / jour »

#### Ville de Grenoble (38)

La ville de Grenoble déploie depuis plusieurs années une



# Le rendez-vous des initiatives qui ch

►►► politique publique alimentaire ambitieuse, qui inclut la restauration collective : transformation des pratiques de commande publique, démarches d'autoproduction, approvisionnement en circuits courts et en produits bio, repas végétariens, formation des agents de cuisine et de service... La tarification solidaire complète la démarche en la rendant accessible à tous les habitants (enfants, adultes et personnes âgées) concernés par les 12 000 repas préparés par la cuisine centrale ; la convention signée avec la Banque alimentaire permet, elle, de toucher également des habitants bénéficiaires de l'aide alimentaire. La part de produits bio frôle les 50 % et les produits locaux sont compris entre 30 % et 40 %. Le partenariat avec la plateforme de producteurs bio locaux se renforce petit à petit, lui permettant d'emporter d'autres marchés alimentaires. Le défi est désormais d'obtenir la 3ème carotte du label d'Ecocert !

## Ville de Toulouse (31)

La cuisine centrale de Toulouse alimente en gestion directe plus de 200 cuisines satellites et nourrit chaque jour 33 500 enfants, adultes encadrants et séniors. Malgré les contraintes inhérentes à la taille de cet équipement, un travail de fond est engagé depuis 2009 sur l'amélioration de la qualité des repas proposés. Ainsi l'approvisionnement s'oriente vers plus de produits frais et de saison (26 % de produits bio, 45 % de produits locaux et 17 % sous signe officiel de qualité en 2018), l'allotissement ayant été fractionné pour encourager les réponses en produits bio (yaourts, fromages, biscuits..) et les menus carnés adaptés au planning des éleveurs. Une attention est portée à l'écologie dans les pratiques d'entretien de la cuisine, dans l'aménagement des selfs et une solution est à l'étude pour pouvoir enfin supprimer les barquettes en plastique des services.

## Ville de Dijon (21)

La ville de Dijon s'est donné pour ambition à l'horizon 2030 de construire un système d'alimentation durable local à l'échelle de la Métropole dijonnaise. L'augmentation de la part des produits issus de l'agriculture biologique et des produits locaux, la réduction du gaspillage alimentaire (économie de 100 000 € réalisée en 2018) et la promotion des menus sans viande hebdomadaires sont les axes structurants de ce projet.

Avec désormais 30 % de produits bio et 11 % de produits locaux dans ses repas, la cuisine centrale alimente en liaison froide 52 restaurants satellites. L'approvisionnement s'est peu à peu transformé grâce à la révision des marchés publics, pour lesquels le nombre de lots est passé de 299 à 482, et au sourcing de groupements de producteurs bio et locaux. Un projet de création d'une légumerie d'insertion est à l'étude.

## Conseil départemental du Calvados (14)

Considérant le temps du repas dans les collèges comme une entité globale, le Conseil départemental du Calvados a décidé en 2011 d'engager des changements : plus de qualité alimentaire, plus de confort, plus de relationnel et d'écoute, plus de confiance dans le choix des aliments proposés... Ainsi, si l'objectif de nourrir 25 000 convives (collégiens et personnels) n'a pas changé, il s'agit également de les

satisfaire et de créer une cohésion autour de ce moment collectif. Les 56 collèges sont dotés d'une cuisine sur place et chaque binôme chef de cuisine/gestionnaire a été formé pour encourager l'approvisionnement en produits bio et locaux. La dynamique est entretenue via l'organisation de rencontres directes entre producteurs et équipes de restauration, celles-ci étant régulièrement formées à la cuisine de produits frais, bruts, de saison (en 2018 : 10% de produits bio et 50% de produits locaux). Des ateliers cuisine, des dégustations, l'entretien de jardins aromatiques sont proposés aux collégiens pour les impliquer sur les volets gustatif et nutritionnel mais aussi écologique (tri, pesées des biodéchets..).

Les 21 nominés et les sept lauréats ont été sélectionnés par jury composé d'experts des politiques publiques alimentaires

## Catégorie « Établissements collectifs : crèches, collèges, lycées, EHPAD... »

### Le lycée professionnel du Détroit (62)

Un projet d'établissement autour du développement durable et c'est toute une dynamique environnementale qui s'enclenche dans ce lycée du Détroit, incluant bien évidemment l'amélioration de la qualité de l'assiette comme objectif structurant du projet. Ainsi, de nombreux aspects ont été abordés par les lycéens eux-mêmes, fortement impliqués dans le diagnostic initial et dans la mise en place des actions : réduction des déchets alimentaires (via, par exemple, la mise en place d'une table de liaison chaude), amélioration du tri, orientation des achats vers plus de produits locaux et de produits bio... La part des produits locaux atteint désormais 15%, dont 12% de produits bio, après un démarrage à 2% en 2013 ; le lycée a d'ailleurs enclenché un partenariat avec un chantier d'insertion local pour l'approvisionnement en légumes bio locaux. La majorité des lycéens et adultes stagiaires étant en formation dans le secteur des métiers de bouche, le self se relève être un lieu idéal de valorisation de leur travail. Enfin, face à une population fragile, économiquement et socialement parlant, l'accès à l'alimentation pour tous via un fort système d'aides sociales prend ici tous son sens.

### La crèche multi-accueil « Le Pays Imaginaire » (43)

Située dans une petite commune de Haute-Loire, cette crèche associative accueille dans ses locaux 22 enfants de 4 mois à 4 ans. La responsable en cuisine démontre un très haut niveau d'investissement et d'exigence de qualité, proposant quotidiennement aux tout-petits et à l'équipe encadrante (8 adultes) des plats à base de produits frais, bio et locaux, ainsi que des repas végétariens une fois par semaine. Sa recherche est constante afin de trouver des textures et des recettes adaptées aux toutes jeunes papilles, et de développer



# Changent la donne sur les territoires

L'intérêt et le goût des enfants pour la nourriture en leur ouvrant grand la porte de la cuisine... Fruits, légumes mais aussi viande et poisson sont bien souvent issus de fermes locales et biologiques (50% d'approvisionnement en bio et 30% en local) et ce, malgré les aléas de la saisonnalité des productions en moyenne montagne. Point de plastique sur les tables et des portions servies au cas par cas à chaque enfant, la nourriture étant gage de plaisir et de considération des tout-petits !

## EHPAD de l'Obiou et Hostachy (38)

Des EHPAD qui s'engagent pour la qualité alimentaire servie à leurs convives, c'est suffisamment exceptionnel pour être souligné... Ces deux établissements, servant respectivement 180 et 115 repas par jour, ont choisi en 2016 de proposer des menus composés à base de produits locaux (issus du Trièves) et biologiques afin de prévenir les situations de dénutrition, très fréquentes chez les personnes âgées. Ainsi, un projet d'établissement a vu le jour, dans le but de fédérer équipe cuisine, résidents, mais aussi personnels soignant et administratif, instaurant l'alimentation comme source de bien-être et partie prenante du soin global apporté. Actuellement, 20% des achats alimentaires sont en bio et 30% en local, l'approvisionnement en direct s'opérant sur les fruits, légumes et viandes. Notons qu'un repas végétarien par semaine a réussi à faire bouger les représentations des convives (et des cuisiniers !), leurs attentes étant sondées annuellement grâce à un questionnaire de satisfaction sur les menus, l'aménagement du réfectoire, les quantités... Ici aussi, l'assiette est bien un moyen de démontrer considération et attention envers un public qui n'y est que trop peu habitué.

## Catégorie « Ma cantine prend de la graine »

### Ville de Narbonne (11)

L'existence d'un service « Santé » au sein de la ville de Narbonne a été un facteur déclencheur de la prise de conscience de l'importance de l'amélioration qualitative des repas proposés au sein des crèches.

Dans ce cadre, la ville, qui accueille et nourrit quotidiennement 300 enfants en bas âge (6-36 mois) via sa cuisine centrale en liaison chaude avec sept cuisines satellites, a décidé d'insérer dans ses menus un repas végétarien tous les mercredis. Un travail de recherche s'est engagé pour trouver des recettes adaptées (denrées, matériel nécessaire, temps de préparation etc...), traduit par l'élaboration de fiches-recettes à destination des équipes. Crème de petits pois à la menthe, lasagnes aux légumes, associations diverses de céréales et de légumineuses... Les personnels ont pu s'emparer progressivement de ce projet, au fil de leur prise d'initiatives, dont il résulte un saut qualitatif des commandes de viandes et de poissons. La concertation et la sensibilisation à une approche « santé » ont donc bien permis l'enracinement du projet dans le temps et les pratiques quotidiennes.

### Commune de La Couronne (16)

La commune de La Couronne porte un projet politique de développement durable pour son territoire, au sein duquel l'alimentation trouve toute sa place. Ainsi, la cuisine centrale a revu ses approvisionnements au profit de produits bruts, locaux, biologiques, du « fait maison », permettant de réduire l'impact carbone des repas mais aussi d'agir pour la santé des convives. Le développement des menus dits « alternatifs » a fait partie de cette approche globale, levier judicieux pour maîtriser le coût matière des repas tout en développant le choix de viandes de qualité, en s'appuyant prioritairement sur les producteurs locaux grâce à l'adaptation des marchés (création d'un lot « épicerie ») et en respectant les recommandations nationales de santé.

L'animation participative du service restauration a nettement contribué à l'acceptation du projet par les équipes cuisine, les 710 convives (enfants de 6 mois à 11 ans, adultes, personnes âgées de 3 EHPAD), les parents d'élèves... Tous se régalaient désormais de parmentier de lentilles corail ou de lasagnes chèvre/épinards !

### Collège du Bas-Chablais (74)

Une envie de cuisiner différemment et une demande croissante et enthousiaste des collégiens : voici les deux tendances à l'oeuvre dans ce collège de Haute-Savoie qui ont donné l'élan nécessaire à la proposition de repas végétariens hebdomadaires. La diminution des grammages de protéines animales et le choix d'utiliser des ingrédients peu coûteux (légumineuses) a permis de réaliser des économies, réinvesties dans l'achat de produits de qualité. Les 650 convives quotidiens sont séduits par une approche « mixte », ainsi des pâtes bolognaises à base d'un mélange de viande et de protéines de soja, ou mimétique de plats carnés existants telle que la tartiflette végétale (« lardons » de blancs d'œuf/tomate/épices). L'inventivité du chef cuisinier est un moteur indéniable de la dynamique, renouvelant les recettes et les produits, en y impliquant activement l'ensemble des personnels.

### Commune de Lauris (84)

A l'image des paysages du Parc naturel du Luberon qui l'environnent, la commune de Lauris propose à ses enfants et à son personnel communal une alimentation diversifiée de grande qualité. Impulsée par une volonté politique, cette démarche est incarnée au quotidien par le responsable du service restauration qui choisit tous ses fruits et légumes frais bio et locaux ainsi que diverses légumineuses, riz, produits laitiers, viandes et huiles. Le contact direct et la rencontre avec les producteurs sont privilégiés, permettant de résoudre les difficultés logistiques propres au milieu rural et aux faibles volumes commandés. Ainsi, avec 35% de produits bio et 12% de bio local, la cuisine a obtenu en 2017 le label Ecocert de niveau 2. La mise en place du trio « menus alternatifs/montée en gamme de la viande/travail sur les grammages et le gaspillage alimentaire » a révélé ici toute sa cohérence et son efficacité, les repas végétariens s'y inscrivant tout naturellement grâce à la motivation des personnels en cuisine et au soutien de la diététicienne municipale. Cerise sur le gâteau, les réactions des 240 convives et parents d'élèves sont très positives... ●



# Club des Territoires : les membres

**252 communes**  
**4 territoires intercommunaux**  
**1 parc naturel régional**

**1 conseil régional**  
**6 conseils départementaux**  
**Plus de 12 millions d'habitants**

## Nord-Ouest et Nord-Est

CHAMBRAY-LES-TOURS (Indre-et-Loire, 11 144 HAB.)  
DIJON (Côte-d'Or, 154 000 HAB.)  
ÉPINAY-SUR-SEINE (Seine-Saint-Denis, 55 000 HAB.)  
FORGES-LES-BAINS (Essonne, 3 800 HAB.)  
GONFREVILLE-L'ORCHER (Seine-Maritime, 9 100 HAB.)  
GRANDE-SYNTHÉ (Nord, 21 200 HAB.)  
LES LILAS (Seine-Saint-Denis, 23 000 HAB.)  
LOOS-EN-GOHELLE (Pas-de-Calais, 6 800 HAB.)\*  
MOISSY-CRAMAYEL (Seine-et-Marne, 17 500 HAB.)  
MOUSSY-LE-NEUF (Seine-et-Marne, 3 000 HAB.)  
NANTES (Loire-Atlantique, 293 000 HAB.)  
PARIS (Île-de-France, 2 225 000 HAB.)  
POITIERS (Vienne, 87 900 HAB.)  
TRIEL-SUR-SEINE (Yvelines, 11 500 HAB.)  
LINGERSHEIM (Haut-Rhin, 2 100 HAB.)\*

## Sud-Ouest

Département du GERS (190 932 HAB.)  
Département de la GIRONDE (1 450 000 HAB.)\*  
Département des PYRÉNÉES-ATLANTIQUES (654 000 HAB.)\*  
BAYONNE (Pyrénées-Atlantiques, 48 200 HAB.)  
BÈGLES (Gironde, 25 000 HAB.)\*  
CUSSAC-FORT-MÉDOC (Gironde, 2 200 HAB.)  
DOLUS-D'OLÉRON (Charente-Maritime, 3 200 HAB.)  
FOURQUES-SUR-GARONNE (Lot-et-Garonne, 1 300 HAB.)  
GOURDON (Lot, 4 603 HAB.)  
LA COURONNE (Charente, 7 700 HAB.)  
LAGRAULET-DU-GERS (Gers, 500 HAB.)  
LE HAILLAN (Gironde, 10 000 HAB.)  
MENDIONDE (Pyrénées-Atlantiques, 840 HAB.)  
NARBONNE (Aude, 51 900 HAB.)  
NOGARO (Gers, 2 000 HAB.)  
TOULOUSE (Haute-Garonne, 460 000 HAB.)

## Sud & Sud-Est

Région OCCITANIE (5 830 000 HAB.)  
Département de la DRÔME (484 800 HAB.)\*  
Département de l'ARDÈCHE (323 000 HAB.)  
Département du GARD (7 10 000 HAB.)\*  
PARC NATUREL RÉGIONAL DU VERCORS  
(84 communes, 42 500 HAB.)\*  
COMMUNAUTE D'AGGLOMERATION DE NÎMES  
(39 communes, 105 000 HAB. hors Ville de Nîmes)  
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU DIOIS  
(51 communes, 11 100 HAB.)  
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU ROYANS VERCORS  
(18 communes, 9 700 HAB.)  
SYNDICAT INTERCOMMUNAL DU COUTACH-QUISSAC  
(6 communes, env. 5000 HAB.)  
ANTIBES-JUAN-LES-PINS (Alpes-Maritimes, 74 875 HAB.)  
BARJAC (Gard, 1 600 HAB.)\*  
BIOT (Alpes-Maritimes, 10 000 HAB.)  
BRIANÇON (Hautes-Alpes, 12 200 HAB.)  
CAGNES-SUR-MER (Alpes-Maritimes, 49 322 HAB.)

CAVALAIRE-SUR-MER (Var, 7 300 HAB.)  
CENDRAS (Gard, 1 900 HAB.)  
CHATEAUNEUF-GRASSE (Alpes-Maritimes, 3 200 HAB.)  
CHATEL-EN-TRIÈVES (Isère, 474 HAB.)  
COLLIAS (Gard, 1 200 HAB.)  
CORRENS (Var, 900 HAB.)  
GRENOBLE (Isère, 159 000 HAB.)  
LE ROURET (Alpes-Maritimes, 3 900 HAB.)\*  
LORGUES (Var, 9 042 HAB.)  
MANDUEL (Gard, 5 700 HAB.)\*  
MARTIGUES (Bouches-du-Rhône, 47 600 HAB.)\*  
MIRAMAS (Bouches-du-Rhône, 25 300 HAB.)  
MOUANS-SARTOUX (Alpes-Maritimes, 10 200 HAB.)\*  
NÎMES (Gard, 151 000 HAB.)  
PÉLISSANNE (Bouches-du-Rhône, 9 800 HAB.)  
PERNES-LES-FONTAINES (Vaucluse, 9 700 HAB.)  
SALON-DE-PROVENCE (Bouches-du-Rhône, 43 200 HAB.)\*  
SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE (Bouches-du-Rhône, 10 500 HAB.)\*  
SEYSSINS (Isère, 6 900 HAB.)  
VALBONNE SOPHIA-ANTIPOLIS (Alpes-Maritimes, 13 100 HAB.)\*

## Légende

- Communes adhérentes
- Région adhérente
- Départements adhérents
- Départements français
- Métropoles, Communautés d'Agglomération et de Communes, Syndicats Intercommunaux adhérents

