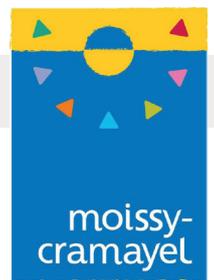


“ MISE EN ŒUVRE DE LA LOI EGALIM AU SEIN D’UNE COLLECTIVITÉ : ENJEUX ET PROCHAINES ÉTAPES

Exemple de la Commune de Moissy-Cramayel (77)



—
• Florence Deneux
Conseillère municipale déléguée à la restauration municipale



—
• Jean-Baptiste Françon
Directeur Général Adjoint Fonctionnel

—
•
—
•
—

Chiffres clés

En 2019, la Commune de Moissy-Cramayel a servi 294,000 repas et 85,000 goûters pour des publics variés : Scolaires, centres de loisirs, seniors (portage à domicile), petite enfance et adultes. La Commune compte 17 839 habitants et poursuit avec maîtrise son développement économique et urbain dans le cadre de la ville nouvelle de Sénart et de la communauté d'agglomération de Grand Paris Sud Seine-Essonnes-Sénart (331 747 habitants), 5ème territoire Francilien.

Quels sont vos enjeux et votre vision pour la restauration collective à Moissy-Cramayel ?

L'équipe municipale a défini un projet de service pour 2017-2020. Notre ambition « Manger mieux et local en protégeant la planète ».

Notre projet se décline en 6 objectifs :

- 1. Privilégier les produits issus de l'agriculture biologique**
- 2. Favoriser les approvisionnements locaux et / ou en circuits-courts**
- 3. Renforcer la qualité des produits en privilégiant des labels de qualité ou équivalent**
- 4. Supprimer les produits reconstitués dès le 1er Janvier 2017**
- 5. Proposer journalièrement une offre de repas « viande » et « sans viande » (les œufs et le poisson pouvant intégrer cette offre « sans viande »)**
- 6. Diminuer le volume de déchets**

A ceux-ci s'ajoute la décision de suppression des perturbateurs endocriniens.

Nous avons pris très tôt conscience de la nécessité d'opérer un virage vers des produits de qualité. Depuis que je suis arrivée, de nouveaux labels ont été introduits dans la restauration et cela a facilité, en partie, notre travail : Bleu Blanc Cœur, MSC sur la pêche ... Il est important de souligner que ce projet de service a été conduit sans surcoût pour les usagers. Nous avons notamment optimisé nos coûts en passant à des repas de 5 à 4 ou 3 composantes.

Ces enjeux ont-ils évolués depuis le décret EGalim du 30 octobre 2018 ?

A l'époque (2017), notre projet était novateur et nous a permis d'anticiper en quelque sorte la réglementation. Le décret nous a néanmoins poussé à nous tourner vers une plus grande diversité de labels comme le Label Rouge en viande et certaines AOP/IGP. Bien sûr, l'accroissement du recours à des produits labellisés et bio va tout de même induire des charges supplémentaires pour la collectivité.

Où en êtes-vous aujourd'hui de l'atteinte des 50% de produits de qualité et durables ?

Nous avons atteint, en 2019, 36% de produits issus de l'agriculture biologique, contre 26% en 2018. Soit une croissance annuelle de près de 40%. Nous avons mis en place un « tableau de bord maison » dans lequel nous recensons, menu par menu, les produits labellisés. Nous faisons ensuite un bilan et regardons ce qui a été proposé. Nous préférons raisonner en nombre de composantes de repas qu'en valeur monétaire car cela nous semble davantage refléter la réalité.

Quels sont selon vous les atouts de la Commune pour atteindre les objectifs EGalim ?

La Commune bénéficie d'une volonté politique forte et affirmée en la matière. Nos élus prônent une gestion internalisée de notre cuisine centrale, construite en 2009. Le mode de gestion en régie municipale nous permet une maîtrise totale de nos approvisionnements (dans le respect des principes de la commande publique). Nous sommes complètement autonomes dans l'élaboration de nos menus. Nous avons nos propres équipes qui confectionnent les repas et les livrent, nous maîtrisons donc l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement.

Quels sont selon vous les atouts de la Commune pour atteindre les objectifs EGalim ?

La Commune bénéficie d'une volonté politique forte et affirmée en la matière. Nos élus prônent une gestion internalisée de notre cuisine centrale, construite en 2009. Le mode de gestion en régie municipale nous permet une maîtrise totale de nos approvisionnements (dans le respect des principes de la commande publique). Nous sommes complètement autonomes dans l'élaboration de nos menus. Nous avons nos propres équipes qui confectionnent les repas et les livrent, nous maîtrisons donc l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement.

La Commune a, par ailleurs, fait très tôt le choix d'un menu sans viande. Cela a permis à nos équipes de réfléchir à des menus végétariens.

Enfin, nous possédons une ferme urbaine depuis 2017, en cours de certification Agriculture Biologique. Nous servons en saison, pour la plupart, nos propres productions. Cette ferme a également une visée pédagogique puisque les enfants peuvent la visiter et comprendre comment sont produits les légumes. Pour la première fois, l'année dernière, nous avons servi un repas 100% confectionné à partir des productions de la ferme urbaine.

Notre commune est très suivie par d'autres Collectivités et le GAB car nous avons expérimenté de nombreuses initiatives.

Comment avez-vous intégré l'obligation de 50% de produits durables et de qualité dans la stratégie de votre marché de denrées alimentaires, qui est en cours de renouvellement ?

Plusieurs axes ont été abordés :

Renforcer le recours aux circuits-courts. Certains de nos lots fixent une exigence « circuit-court ». Nous avons été confrontés à la difficulté de bien connaître les productions sur le territoire. Il a été nécessaire de s'appuyer sur les acteurs locaux pour nous aider à produire cette cartographie des acteurs.

Réduire au maximum la liste des produits dits conventionnels pour passer sur des produits bio voir bio et local. Nous avons introduit d'autres labels de qualité type Label Rouge et AOP/IGP avec lesquels nous n'avions jamais travaillé

Nous avons enfin repensé **nos conditionnements pour réduire au maximum le plastique à usage unique** et avons invité au maximum nos fournisseurs à nous proposer des conditionnements de substitutions (ouverture aux variantes).

Avez-vous mis en place l'expérimentation sur le menu végétarien ? A-t-elle eu des impacts sur votre organisation ou vos achats ? Si oui lesquels ?

Oui nous avons mis en place cette expérimentation. Malheureusement avec le covid19, nous avons eu d'autres problématiques à gérer et nous n'avons pas pu recueillir le retour des usagers. Nous ne pouvons donc pas encore mesurer leur satisfaction. En matière d'achats, nous travaillons à diversifier les apports protéiques : légumineuses, œufs, produits élaborés types « simili viande »... Il n'y a pas eu d'impact sur l'organisation car nous avons déjà l'habitude de travailler un « menu sans viande » à la cuisine centrale. L'offre des fournisseurs a également évolué sur ce plan ce qui nous aide à composer nos menus.

Avez-vous mis en place des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire ? Si oui lesquelles ?

Nous travaillons au gaspillage selon deux axes :

L'augmentation de la qualité des produits

L'adaptation des modes de préparation et des recettes

Sur ce deuxième axe, nous utilisons par exemple la cuisson basse température de nos viandes pour limiter les pertes. Nous étudions également nos recettes en fonction de ce qui plait aux convives. A titre d'exemple, nous avons constaté que le quinoa était davantage apprécié quand il était servi en entrée qu'en accompagnement.

Avez-vous encore des questions sur la mise en place de la loi EGalim, ou des attentes particulières (accompagnement, clarification, difficultés ...) ?

Bien sûr qu'il reste des points d'interrogation :

- Sur l'objectif d'intégration de produits de qualité, nous sommes inquiets sur la capacité du marché Fournisseurs à répondre aux besoins. Nous pensons qu'il va y avoir une compétition accrue entre collectivités pour obtenir les produits labellisés auprès des fournisseurs et que des « goulet d'étranglement » pourraient apparaître, avec un risque d'inflation des prix. Nous le constatons déjà sur certains achats en bio, où nous rencontrons des difficultés d'approvisionnement car la demande est supérieure à l'offre.

La liste des produits labellisés AOP/IGP est par ailleurs limitée. Par exemple, il y a beaucoup de vins et de fromages au lait cru, que nous n'utilisons pas en restauration collective.

- Sur l'obligation de reporting, il faut également que nos outils informatiques puissent suivre pour nous permettre de connaître nos volumes. Aujourd'hui tout est manuel et notre logiciel de restauration nécessiterait une adaptation et une mise à jour.
- Sur l'expérimentation du menu végétarien, nous nous interrogeons sur l'articulation avec le Plan National Nutrition Santé (PNNS). Le poisson et les crustacés sont notamment exclus de la définition de « menu végétarien » dans la loi EGalim. Le PNNS nous demande d'introduire du poisson deux fois par semaine. Sur 4 jours scolaires, avec le menu végétarien, notre offre de plats principaux est limitée.
- Enfin, nous pensons que la loi devrait davantage aider à la structuration des filières. Nous manquons par exemple de structures de découpe ou de surgélation sur le territoire.