

**LET'S FOOD
EATING CITY**

LES CANTINES SCOLAIRES AU SERVICE DE SYSTÈMES ALIMENTAIRES TERRITORIAUX DURABLES

ANALYSE COMPARÉE ET BONNES PRATIQUES
JANVIER 2021

Ecrit par : Anna Faucher, Louison Lançon avec la contribution de Jules Alonso, Gildas Buttet, Camille Durand, Claire Goldberg, Camille Innocenti, Inès Joffet, Perrine Judenne, Thomé Orensa, Lise Oudda, Clara Santini.
Relecture Philippe Galley et Joey Enée, Collectif Les Pieds dans le Plat



LET'S FOOD

L'association Let's Food accompagne les territoires dans la construction de systèmes alimentaires durables et résilients en s'appuyant sur la coopération territoriale et l'échange de bonnes pratiques aux échelles locale, nationale et internationale.

Dans le cadre du projet Let's Food Cities (2017-2020), l'association a étudié les systèmes alimentaires de 14 territoires en France et dans le monde. Ces 14 territoires forment 7 duos de villes partenaires et coopérant d'ores et déjà sur d'autres thématiques que celle de l'alimentation durable: Bordeaux/Guanajuato (Mexique), Marseille/Valparaiso (Chili), Lyon/Hô Chi Minh Ville (Vietnam), Paris/Téhéran (Iran), Montpellier/Fès (Maroc), Grenoble/Sfax (Tunisie) et Nantes/Durban (Afrique du Sud). Les 7 villes françaises sont également signataires du Pacte de Politique Alimentaire de Milan, un des principaux partenaires du projet Let's Food Cities. De Fès à Valparaiso, de Bordeaux à Téhéran, les villes font aujourd'hui face à un défi commun : assurer la résilience alimentaire de leur territoire.

L'évaluation des systèmes alimentaires locaux de ces 14 territoires et les multiples entretiens menés avec les acteurs ont révélé l'importance des cantines scolaires pour assurer la sécurité alimentaire mais aussi la durabilité environnementale et économique de l'agriculture et la mise en place d'une nouvelle gouvernance alimentaire.



RISTECO - LA VILLE QUI MANGE

La plateforme internationale Eating City, portée par l'association française « Risteco - La ville qui mange », a été fondée en 2010. Cofinancée par la Fondation Charles Léopold Mayer pour le Progrès de l'Homme, son objectif principal est de stimuler le dialogue et produire des orientations et recherches pour un système alimentaire plus durable dans le secteur public.

La plateforme a une portée internationale et implique de nombreux jeunes professionnels et étudiants qui, grâce à Eating City, acquièrent des connaissances de première main sur les systèmes alimentaires durables et sur la manière de les mettre en œuvre.

Eating City s'intéresse tout particulièrement à la restauration collective publique. La plateforme internationale souhaite remettre en question le fonctionnement des systèmes de restauration collective, notamment scolaire: comment et où la nourriture est achetée, la nature de la nourriture qui est fournie, la conception du menu, la façon dont la nourriture est préparée et consommée et comment elle peut être utilisée pour produire un bénéfice multiple pour la société, l'économie et l'environnement.

« Risteco - La ville qui mange » soutient le projet Let's Food Cities depuis 2018. Cette publication est le fruit d'une collaboration visant à valoriser la restauration scolaire publique comme un véritable outil de développement de systèmes alimentaires territoriaux durables dans le monde.



COLLECTIF LES PIEDS DANS LE PLAT

Le Collectif les Pieds dans le Plat est le premier réseau national d'experts techniques pour la restauration collective bio-locale. Depuis plus de 10 ans, le collectif s'engage pour une transition alimentaire durable en formant et accompagnant les collectivités et établissements de restauration hors domicile. Le collectif a relu et complété cette publication.

“Au moins 368 millions d’enfants dans le monde prennent leur repas à l’école chaque jour grâce à des programmes d’alimentation scolaire gérés à différents degrés par les gouvernements des pays. [...] L’alimentation scolaire présente des bénéfices en termes de santé et d’éducation qui auront des répercussions positives tout au long de la vie.

De plus en plus de gouvernements, qu’ils soient nationaux ou locaux, achètent la nourriture des cantines scolaires auprès de petits exploitants agricoles locaux dans un souci de dynamiser l’agriculture locale, renforcer les systèmes alimentaires locaux et sortir les communautés de la pauvreté. [...]

Les gouvernements ont identifié l’alimentation scolaire liée à la production locale (ASPL) comme étant une stratégie pour atteindre les objectifs de développement durable visant à mettre un terme à la pauvreté (ODD1) et à la faim (ODD2). L’ASPL favorise également une éducation de qualité, non exclusive et équitable (ODD4), l’autonomisation des filles (ODD5), la croissance économique partagée et durable (ODD8) et la réduction des inégalités dans les pays (ODD10). Et enfin, elle contribue aux efforts visant à mettre en œuvre des partenariats pour le développement durable (ODD17).” WFP, FAO, IFAD, 2017.



PARTAGER LES SOLUTIONS : DÉVELOPPER DES CANTINES SCOLAIRES DURABLES DANS LE MONDE

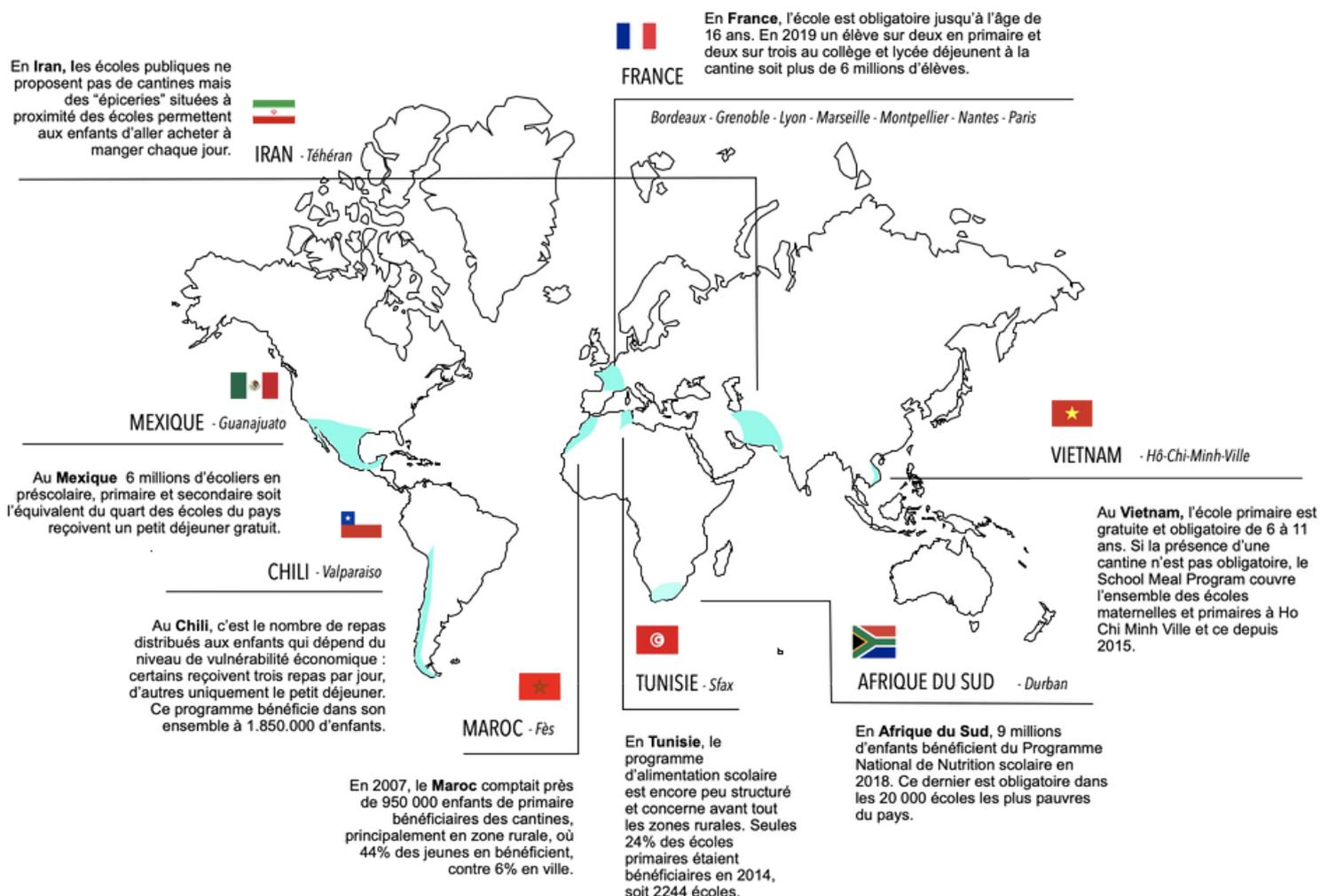
L’alimentation scolaire liée à la production locale est un levier majeur pour initier de nouvelles gouvernances alimentaires à l’échelle locale et co-construire ainsi des systèmes alimentaires durables sur un territoire. Suite à une étude approfondie des systèmes alimentaires de 14 territoires dans 8 pays dans le cadre du projet Let’s Food Cities, l’association Let’s Food, en partenariat avec Eating City, propose une approche comparative des systèmes de restauration collective scolaire afin de mettre en lumière les bonnes pratiques au regard des différents Objectifs de Développement Durable fixés par l’ONU. Ces résultats s’appuient sur des recherches bibliographiques approfondies ainsi que de nombreux entretiens menés avec les acteurs locaux.

Afin d’accélérer la transition de tous, le partage des bonnes pratiques associatives, privées et institutionnelles est indispensable.

LA PLACE DES CANTINES SCOLAIRES À TRAVERS LE MONDE : APERÇU

Si l'école est obligatoire dans tous les pays au moins jusqu'à l'école primaire, la possibilité d'y recevoir un repas ne l'est pas. Dans de nombreux pays en Amérique Latine, en Asie ou encore au Maghreb, l'alimentation scolaire reste une aide alimentaire à destination des ménages les plus fragiles, le plus souvent gratuite. Au Chili, au Maroc ou en Afrique du Sud, les programmes d'alimentation scolaire sont généralement initiés par l'Etat, voire accompagnés par une organisation internationale ou une ONG d'aide alimentaire comme c'est le cas en Tunisie, afin de répondre à une problématique de sous-nutrition des enfants.

Le développement des cantines scolaires est en partie corrélé à l'augmentation du temps de travail des femmes, qui a contribué à accroître les revenus des ménages. Avec le développement des classes moyennes, les collectivités et acteurs publics peuvent progressivement s'appuyer sur un cofinancement des parents dans la prise en charge des repas servis en milieu scolaire ce qui permet de mailler le territoire de nouveaux équipements dédiés à la restauration. Pour autant, si une partie du coût du repas est à la charge des parents, les acteurs publics peuvent adapter les prix proportionnellement aux revenus des ménages. De nombreuses communes françaises ont ainsi mis en place ce système de tarification solidaire.



SOMMAIRE

1 QUI DOIT ETRE EN CHARGE
DES CANTINES SCOLAIRES ?

P4

2 CANTINES SCOLAIRES : ASSURER
LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET
NUTRITIONNELLE DES ENFANTS

P6

3 CANTINES SCOLAIRES :
SOUTENIR L'AGRICULTURE VIVRIÈRE,
DURABLE ET LOCALE

P10

4 CANTINES SCOLAIRES :
FORMER LES ÉCO-CITOYENS
DE DEMAIN

P17

5 CANTINES SCOLAIRES : INITIER
UNE NOUVELLE GOUVERNANCE
ALIMENTAIRE A L'ÉCHELLE LOCALE

P23

6 RECOMMANDATIONS POUR
DÉVELOPPER DES CANTINES
SCOLAIRES SAINES ET DURABLES

P26



1. QUI DOIT ÊTRE EN CHARGE DES CANTINES SCOLAIRES ?

MÉMO

- Une gestion directe et locale de l'approvisionnement permet de s'adapter aux spécificités du territoire. L'État doit intervenir pour assurer l'équilibre entre les territoires.
- La gestion déléguée à une entreprise privée nécessite de poser des critères précis et ambitieux pour assurer la qualité nutritionnelle des repas proposés.

DE L'ÉTAT A L'ÉCHELON LOCAL

Selon les territoires étudiés, les acteurs en charge de la restauration collective scolaire divergent en fonction des degrés de décentralisation et de déconcentration des administrations publiques.

Les programmes d'alimentation scolaire au Mexique, en Afrique du Sud, au Maroc ou encore en Tunisie sont coordonnés par l'État central puis mis en place par les administrations territoriales. En Afrique du Sud, chaque province reçoit un budget et gère les cantines de son territoire (1), au Maroc ce sont les Académies de l'Éducation Régionale qui sont en charge, en Tunisie les gouvernorats.

Les avantages d'une approche locale, notamment pour adapter au mieux les mesures aux problématiques spécifiques de chaque territoire, font aujourd'hui consensus. Dans les différents pays étudiés, malgré une centralisation encore forte, la responsabilité des programmes alimentaires scolaires glisse progressivement vers des acteurs régionaux voire locaux.

PRÉSERVER LES CULTURES CULINAIRES LOCALES AU CHILI

Le programme d'alimentation scolaire du Chili est géré de façon centralisée par le Conseil national des aides scolaires et des bourses (Junaeb) depuis 1964. On observe cependant quelques évolutions ces dernières années vers une approche plus territoriale, de nouvelles coopérations se construisent entre l'État et les régions afin de préserver les cultures culinaires locales.

La mesure 7 du plan de lutte contre l'obésité voté en 2016 implique l'obligation pour les fournisseurs du Programme d'alimentation scolaire d'acheter au moins 15% de leurs produits alimentaires auprès de fournisseurs locaux dans la région bénéficiaire. Cette action, qui a commencé à se développer grâce à l'accord entre JUNAEB et l'Institut de développement agricole en 2016, a permis de promouvoir un système d'achats publics entre l'État et les producteurs ou organisations d'agriculture famille paysanne dans les régions (2).

LA GESTION AUTONOME DES ÉTABLISSEMENTS

En gestion directe, c'est l'établissement, la collectivité ou l'État qui gère la restauration, les équipes, les achats et l'élaboration des repas. En gestion déléguée, l'acteur public confie à une société privée la préparation et le service des repas selon un cahier des charges imposé.

En Tunisie, au Maroc ou encore au Vietnam mais aussi en France, les établissements ont souvent à charge les achats, la préparation et distribution des repas.

Au Vietnam ou encore en Tunisie, ce sont parfois même les enseignants qui vont au marché chaque jour et cuisinent pour leurs élèves (3). L'implication des collectivités, notamment dans le financement des repas, varie selon les pays. Au Maroc, la Région subventionne les écoles rurales afin qu'elles s'approvisionnent pour nourrir les enfants.

En France, la majorité des collectivités financent directement les établissements scolaires, ces derniers ont ensuite à charge la gestion de leur cantine (4).

LE CHOIX DE LA GESTION DIRECTE

En France, 70% de la restauration collective scolaire est en gestion directe (2016) (5). Ainsi la majorité des établissements scolaires possèdent des cuisines et mutualisent les achats ainsi que la préparation des repas à l'échelle locale. Dans le Département des Bouches-du-Rhône, chaque collège bénéficie d'une cuisine (7). En Loire Atlantique, 73 sur 83 collèges publics possèdent une unité de production sur site pour la restauration (6).

Si elle favorise a priori une cuisine "fait maison", en l'absence de coordination et de directives nutritionnelles imposées par l'Etat et appliquées dans les écoles, la gestion autonome des établissements comporte certaines limites notamment concernant la qualité de l'alimentation. À Hô Chi Minh Ville au Vietnam, des études ont montré une faible diversité alimentaire des repas proposés dans les écoles entraînant des carences nutritionnelles (3). La gestion directe par les établissements scolaires doit être encadrée de directives nationales et d'un programme d'éducation nutritionnelle.

LA GESTION DÉLÉGUÉE AUX ACTEURS PRIVÉS

L'arrivée d'acteurs privés dans la restauration scolaire coïncide avec la structuration et la systématisation des cantines. Le marché de la restauration collective se développe dans les années 1960 et la délégation de service à des acteurs privés se généralise sur les territoires. Les acteurs publics, tout en fixant leurs conditions et le prix du repas, se libèrent ainsi de la gestion complexe que peut être la restauration collective (8).

Principales entreprises de restauration collective dans le monde (9):

1. Compass (Royaume-Uni) (CA de 26 milliards d'€)
2. Sodexo (France) (CA de 20 milliards d'€)
3. Jones Land LaSalle (USA) (CA de 15,1 milliards d'€)
4. Aramark (USA) (CA de 13,6 milliards d'€)

Principales entreprises de restauration collective en France (10):

1. Sodexo (France) (CA de 308 millions d'€)
2. Elios (France) (CA de 291 millions d'€)
3. Compass (Royaume-Uni) (CA de 204 millions d'€)
4. Api Restauration (France) (CA de 142 millions d'€)

Si certains pays ou territoires ont fait le choix de travailler avec des sociétés de restauration collective (SRC) pendant plusieurs années, d'autres constatent aujourd'hui les impacts d'une alimentation souvent peu qualitative sur la santé des enfants.

LA DISTRIBUTION DE PRODUITS TRANSFORMÉS PARTICIPE À L'OBÉSITÉ INFANTILE AU CHILI

Pendant les 20 premières années de son existence, le programme d'alimentation scolaire au Chili, alors délégué à des sociétés privées, distribuait principalement des produits transformés à conservation longue. Si ce programme a permis de réduire les taux de prévalence de malnutrition, l'omniprésence de produits transformés dans les repas proposés a participé à l'explosion de l'obésité infantile au Chili de 7% en 1987 à 17% en 2000 (11).

Certains pays ou territoires font alors le choix de redevenir décisionnaire de l'offre alimentaire proposée dans les cantines scolaires ou bien d'intégrer de nouvelles conditions aux appels d'offres.

LA MUNICIPALITÉ DE DURBAN PRODUIT ET DISTRIBUE

La Métropole de Durban en Afrique du Sud s'appuie sur un réseau de producteurs qu'elle accompagne pour nourrir les écoliers. La municipalité a ainsi pu répondre en son nom au marché public lancé par la province pour l'approvisionnement des cantines du territoire métropolitain en fruits et légumes (12) (14) (15).

D'autres territoires font évoluer leurs appels d'offres à destination des SRC afin d'ajouter des critères de qualité. Ces dernières s'adaptent lentement selon les contraintes imposées par les lois et les marchés. Au Maroc par exemple, la SRC Ansamble, spécialisée en alimentation durable, propose des ateliers nutrition dans les écoles. La Ville de Marseille a fait le choix d'une délégation du service public de restauration collective des cantines scolaires dans les écoles primaires (444 écoles, 50 000 repas). Cependant, elle a spécifié dans son appel d'offres de nombreux critères comme par exemple l'obligation de 50% de produits bio dans les assiettes et ce dès septembre 2018 (13).

2. CANTINES SCOLAIRES : ASSURER LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET NUTRITIONNELLE DES ENFANTS

MÉMO

- Afin d'assurer un accès financier pour tout.e.s, le tarif dégressif permet un prix adapté à tous selon les revenus des parents.
- Les établissements scolaires doivent pleinement prendre en charge l'éducation alimentaire et nutritionnelle des enfants dans les cursus pédagogiques, acquis indispensable pour permettre le développement équilibré des individus.
- Les cuisiniers doivent être formés pour être en capacité de proposer des plats équilibrés.

LUTTER CONTRE LA PAUVRETÉ

Les cantines scolaires ont pour objectif premier de donner accès à un repas gratuit ou à coût réduit à des enfants dont la pauvreté économique explique en partie la sous-nutrition ou malnutrition. Elles jouent ainsi un rôle de protection sociale et assurent l'accès à l'alimentation à des enfants de ménages défavorisés dont le budget alimentaire se voit allégé.

ENCOURAGER LA SCOLARISATION AU MAROC

Au Maroc, le développement des cantines scolaires contribue également à augmenter la scolarisation des enfants et jeunes en zones rurales face à des indicateurs qui restent préoccupants. Le taux net de scolarisation est de 54 % (30% en milieu rural, contre 47 % en milieu urbain) en préscolaire et au collège (16).

Partout dans le monde, la crise de la COVID 19 a mis en lumière le rôle crucial des cantines scolaires pour la sécurité alimentaire.

En Afrique du Sud, la fermeture des écoles en mars 2020 a privé 9 millions d'enfants d'un repas gratuit quotidien. Sans ce repas, on estime que 60 à 70% de ces enfants sont aujourd'hui dans une situation de vulnérabilité alimentaire (17). Au Chili, les écoles ayant également été fermées, 1,6 millions d'enfants se sont retrouvés en situation d'insécurité alimentaire.

La JUNAEB a distribué l'équivalent de 2 semaines de repas aux bénéficiaires du programme sous la forme de paniers (18).

LA RÉSILIENCE DES VILLES FRANÇAISES POUR PALIER AUX FERMETURES DES CANTINES FACE À LA COVID

En France, des solutions ont dû être imaginées à l'échelle locale afin de proposer une aide aux familles des enfants qui bénéficient habituellement d'un repas subventionné quotidien. La Ville de Paris tout comme la Ville de Marseille ont ainsi mis en place une "aide financière exceptionnelle" allant de 50 à 100 euros selon le nombre d'enfants pour les familles bénéficiant des tarifs de cantine les plus bas (de 0,13 à 1,62 euro le repas). Un total de 28.579 familles parisiennes, soit 52 000 enfants, sont concernées (19).

DES MÉCANISMES DE SOLIDARITÉ : LES TARIFS DÉGRESSIFS

Afin de rendre accessible la cantine à tous les ménages, la France et le Vietnam ont mis en place un système de tarification progressive: le prix des repas diffère en fonction des revenus du ménage. En France, un projet de loi de gratuité systématique des cantines scolaires a été déposé en 2019 (20). Le Sénat a finalement opté pour l'adoption d'une tarification progressive et solidaire obligatoire en fonction des revenus des ménages. Depuis 2020, une aide de l'État aux communes permet de mettre en place cette tarification. La tranche de revenus les plus bas bénéficie alors d'un prix du repas inférieur ou égal à 1€. Les résultats sont à ce jour mitigés (21).

LUTTER CONTRE LA MALNUTRITION

En l'absence de cantine scolaire, les parents font le choix de préparer le repas ou bien de donner l'argent aux enfants pour qu'ils s'achètent à manger. Au Mexique, 60% des élèves amènent souvent ou toujours leur repas de la maison, 41% ne le font jamais et achètent des encas dans les épicerie situées aux alentours de l'école. Rebecca Monroy, directrice de l'OUSANEG, alertait lors d'un entretien mené en décembre 2019 sur la mauvaise qualité des encas proposés par les parents : riches en sucres, graisses hydrogénées et calories. Parmi les produits les plus populaires achetés par les enfants mexicains, on retrouve les chips (43%), les sodas et laits aromatisés (35%), les fruits (33%), les sandwichs (28%), les quesadillas (23%) et les pains et brioches comme les doughnuts ou les muffins (13%) (22).

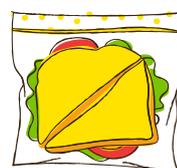
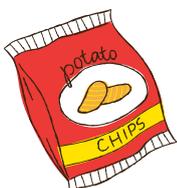
Face à l'omniprésence des publicités et de l'offre en produits ultra-transformés, la consommation de sodas et produits gras, sucrés et salés explose dans tous les pays avec des conséquences graves sur la santé des enfants. Afin de lutter contre ce fléau, le Chili, le Mexique ou encore la France ont fait le choix de réguler la présence de ces produits dans les écoles et aux alentours.

Le Mexique a ainsi fait voter une loi en 2014 afin de réglementer la nourriture et les boissons vendues dans toutes les écoles publiques et privées du Mexique, du préscolaire à l'université. Sont interdits: sodas, laits sucrés, gâteaux, yaourts sucrés, chips et bonbons. Une étude a néanmoins montré que cette loi était rarement respectée... notamment parce que certaines écoles tirent un bénéfice économique des ventes suite à des accords passés avec les vendeurs. De nombreux enfants achètent encore ces produits tous les jours (22).

Au Chili, 60 % des enfants de 10 ans sont en surpoids ou obèses (2019). En 2016, le Ministère de la Santé a mis en place une politique nutritionnelle reconnue dans le monde entier, basée sur l'étiquetage des produits alimentaires riches en calories, sucres, sel et graisses saturées (4 logos octogonaux) (23). Dans le cadre de cette politique, l'ensemble des produits présentant le logo octogonal sont interdits à la vente dans les établissements scolaires. Par ailleurs, toutes les publicités contenant entre autres des personnages infantiles, animations, dessins animés, jouets, etc. ont dû être retirées lorsqu'elles encourageaient la commercialisation de produits riches en sucres, graisses saturées, sel et calories. L'ensemble des mascottes des grandes marques de céréales largement consommées par les enfants au petit déjeuner ont été supprimées des visuels publicitaires et des produits (24).

En 2019, les pouvoirs publics mexicains ont mis en place une politique similaire visant à faciliter la lecture des informations nutritionnelles sur les produits tout en limitant l'accès à certains produits pour les enfants. Les entreprises agroalimentaires sont invitées à changer leurs recettes comme l'ont fait certaines entreprises chiliennes. Cependant plusieurs industries alimentaires contestent cette loi, accusée d'être une entrave aux droits de libre concurrence et retardent ainsi l'application du nouvel étiquetage (25).

Les cantines scolaires ont un rôle primordial à jouer pour résoudre le triple fardeau de la malnutrition - à savoir la dénutrition, la faim insoupçonnée et le surpoids - qui menace la survie, la croissance et le développement des enfants, des jeunes mais aussi, les économies et les nations.



DONNER LES CLÉS POUR DES CHOIX ALIMENTAIRES SAINS

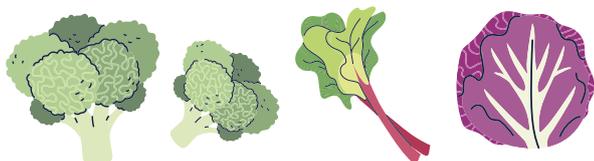
Les sphères familiales ne suffisent plus à transmettre aux enfants des habitudes alimentaires saines et nutritionnelles. L'école doit aussi proposer une éducation alimentaire et nutritionnelle afin de permettre aux enfants d'intégrer les bonnes habitudes alimentaires et sanitaires qui conditionnent leur état de santé d'adulte.

LE CHILI ENCOURAGE LA CONSOMMATION DE FRUITS ET LÉGUMES

En 2006, le Chili a voté l'incorporation de fruits et légumes frais ainsi que des produits à base de farine intégrale dans les repas scolaires. En 2019, tous les établissements scolaires disposaient d'un bar à salades (26). Néanmoins, malgré ces mesures, une étude de 2017 révèle que les repas sont toujours trop riches en calories par rapport aux directives établies et que le taux d'obésité infantile continue d'augmenter (27).

LE PROGRAMME PÉDAGOGIQUE DE LA VILLE DE MONTPELLIER

La Ville de Montpellier en France, au travers du dispositif "Ma Cantine Autrement" a développé un programme pédagogique complet à destination de toutes les écoles primaires. Le spectacle de théâtre "Opération Brocolis", de la Compagnie Minibus est au coeur du dispositif. Ce spectacle a pour but d'enseigner de manière ludique les principes du gaspillage alimentaire et de l'équilibre nutritionnel. Il se joue chaque année dans chaque école de la ville. Un livret pédagogique, composé de 6 séquences d'animation sur l'agro écologie et l'alimentation saine et durable est distribué à chaque enfant de la ville. Les animations se déroulent sur le temps du repas, les enfants obtiennent par la suite un diplôme de l'éco-écolier. Le livret est également un support d'échanges et de sensibilisation des parents (28).



LE DÉPARTEMENT LOIRE-ATLANTIQUE ENGAGE LES PARENTS

Certains territoires français ont souhaité associer encore davantage les familles dans la réflexion afin de perpétuer les bonnes pratiques au-delà de la cantine. Le département de Loire-Atlantique a mis en place dans quelques collèges pilotes des réunions collectives et supports pédagogiques à destination des collégiens et de leur famille afin d'encourager une évolution des mentalités, faciliter l'acceptation de certains produits (en lien avec la saisonnalité) ou du prix d'un repas potentiellement plus élevé. La sphère familiale, également au coeur de l'éducation alimentaire, devient partie prenante de la démarche (6).

L'AFRIQUE DU SUD SOUTIENT LES POTAGERS DANS LES ÉCOLES

Le Programme National de Nutrition Scolaire (NSNP) Sud-Africain prévoit également la mise en place d'un potager dans chaque école et reconnaît son utilité pour limiter les coûts de matière première et équilibrer les repas des cantines scolaires. La vente d'une partie de la production permet de générer des revenus pour les écoles. En fin de semaine, des colis alimentaires sont distribués à certaines familles. À l'échelle nationale, en 2014, 45% des écoles où le NSNP est mis en œuvre avaient installé un jardin potager scolaire. Ces jardins sont administrés par un ou deux agents du programme dans chaque province qui assurent la liaison avec les coordonnateurs des écoles et les jardiniers. Les élèves, enseignants et parents acquièrent ainsi des compétences leur permettant de cultiver leur propre nourriture ce qui favorise la sécurité alimentaire des communautés (29).

Dans la région chilienne d'Atacama, les enfants visitent des jardins agroécologiques cultivés par des femmes autochtones. Ces interactions favorisent le transfert de savoirs locaux. À l'intention des parents d'élèves, la JUNAEB a également mis en ligne des recettes spécifiques à chaque région, testées au préalable à la cantine. Ces recettes sont toutes à base de produits locaux et de saison afin de préserver certains mets traditionnels (27).

LA FORMATION DES RESPONSABLES DE CUISINE EST ALORS INDISPENSABLE

Afin de permettre aux cantines scolaires d'assurer des repas équilibrés et d'éduquer les enfants aux équilibres nutritionnels, le personnel enseignant et cantinier doit être formé et informé.

Au Vietnam, en Afrique du Sud ou encore en Tunisie, les recommandations nutritionnelles sont peu portées et peu diffusées par l'Etat (3) (14). Les faibles moyens alloués à la formation des acteurs en charge de la composition des menus et de la préparation des repas expliquent les insuffisances nutritionnelles de l'alimentation scolaire.

En France, le manque de formation est identifié par les collectivités comme un véritable frein pour proposer des menus en adéquation avec les exigences nationales en termes de qualité nutritionnelle (variété, composition des repas, taille des portions, service de l'eau, du pain, du sel et des sauces, etc). Les formations des préparateurs et cuisiniers existent mais sont insuffisamment mobilisées et ce pour plusieurs raisons: manque de sensibilisation, manque de financement, faible disponibilité des agents... (30)

Les mêmes exigences nutritionnelles s'imposent aux Sociétés de Restauration Collective (SRC). De nombreux efforts ont été réalisés dans ce sens et certaines entreprises en font aujourd'hui un argument de différenciation face à la demande des collectivités et établissements scolaires (4).

Cependant la majorité des SRC doivent répondre aux reproches des parents d'élèves. "Le livre noir des cantines scolaires", enquête réalisée par Sandra Franrenet, met en avant la sur-utilisation des produits transformés dans les cantines. L'enquête dénonce la gestion déléguée à des entreprises cherchant avant tout la rentabilité.

Afin de servir 40 000, 50 000, 60 000 repas par jour dans les écoles d'une commune, ces entreprises font parfois appel à l'agroalimentaire, et servent des repas préparés à l'avance, souvent transformés afin de pouvoir être conservés plusieurs jours. L'obligation d'un certain pourcentage de produits bio dans les cantines depuis 2018 ne résout pas les déséquilibres nutritionnels car les produits bio peuvent également être riches en sel, sucres, graisses, additifs et conservateurs (31).

Aujourd'hui, les agents de cuisine et de service sont essentiellement issus de formations conventionnelles (CAP Cuisine, BEP hôtellerie restauration, écoles hôtelières, etc.) qui ne se sont pas toujours adaptées aux nouvelles exigences de qualité de la restauration collective et des convives. Les agents des cantines scolaires doivent être formés à cuisiner des plats équilibrés, bons et à bas coût. Le cuisinier doit maintenant détenir les compétences diverses d'un gastronome et d'un nutritionniste. Certaines collectivités prennent les devants et proposent des sessions de formation continue aux agents de cuisine et service de leurs cantines scolaires. La Ville de Grenoble a par exemple mis en place une formation obligatoire des agents à la cuisine saine, équilibrée, de saison et locale (32).

Face au manque de connaissances et compétences internes de collectivités sur la question, des acteurs extérieurs développent une offre de formation adaptée à ces nouvelles exigences.

Le Collectif les Pieds dans le Plat propose depuis 15 ans des formations en restauration collective pour cuisiner des produits bio, locaux, bruts, frais, de saison et fait maison le tout en maîtrisant le coût. Les formateurs interviennent principalement en binôme cuisine / nutrition et intègrent dans leur démarche les élus, les gestionnaires, les chefs d'établissements et les parents d'élèves en coopération avec les acteurs de la filière.

L'association Risteco - La Ville qui mange développe un centre de formation à destination de futurs professionnels des services de restauration collective publique en intégrant des exigences de durabilité, de la cuisine à la rédaction des marchés





3. CANTINES SCOLAIRES : SOUTENIR L'AGRICULTURE VIVRIÈRE, DURABLE ET LOCALE

«L'alimentation scolaire en Afrique était autrefois un mécanisme de «dumping» des excédents alimentaires nord-américains et européens sous la forme d'une aide alimentaire de projet. Cette pratique a été critiquée pour saper la production et le commerce locaux, en faussant les marchés ruraux et en faisant baisser les prix des denrées alimentaires. Une solution envisagée dans de nombreux pays est «l'achat local» ou «l'alimentation scolaire locale», où l'approvisionnement auprès des agriculteurs locaux remplace l'aide alimentaire importée par des produits nationaux. Le modèle a été reconnu comme un modèle "gagnant-gagnant" pour les agriculteurs et les écoliers, car il crée une "demande structurée" - un marché garanti pour les agriculteurs - tout en offrant également aux apprenants des produits alimentaires préférés localement » Programme Alimentaire Mondial (Prix Nobel de la Paix 2020), 2018



MÉMO

- Une gestion directe et locale de l'approvisionnement par les écoles permet de s'adapter aux spécificités du territoire et de créer des emplois non délocalisables.
- L'inscription d'objectifs chiffrés dans la loi accélère l'approvisionnement local des cantines mais demande financements et formations pour permettre à tous de s'adapter.
- Les marchés publics doivent être adaptés, les lots redéfinis afin de permettre aux producteurs locaux d'y accéder.

L'APPROVISIONNEMENT EN PRODUITS LOCAUX DES CANTINES

Depuis quelques années, les cantines scolaires endossent un rôle supplémentaire dans le développement durable des territoires et des humains. Elles sont devenues un axe central dans la reterritorialisation de l'alimentation. En France, en 2014, l'article 39 de la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt introduit la notion de "projets alimentaires territoriaux" (PAT) : élaborés de manière concertée avec l'ensemble des acteurs d'un territoire, ils répondent à un objectif de structuration de l'économie agricole locale et de mise en œuvre d'un système alimentaire territorial. Les collectivités mobilisent dès lors de plus en plus l'outil de la restauration scolaire (34).

L'approvisionnement local des cantines scolaires permet ainsi de soutenir les producteurs locaux et de leur faciliter l'accès à un marché équitable, créer de nouveaux emplois et développer une économie territoriale durable.

L'approvisionnement dans les marchés locaux ne signifie pas toujours acheter aux producteurs locaux. Au Maroc, en Tunisie et au Vietnam, si les écoles en charge des approvisionnements des cantines vont acheter les produits de base sur les marchés et souks locaux, ce n'est pas pour autant un gage d'approvisionnement local. Les légumes en vente sur les marchés proviennent souvent du marché de gros de la ville centralisant les productions du pays (3) (35).



LA POLITIQUE AGROÉCOLOGIQUE DE DURBAN S'APPUIE SUR L'APPROVISIONNEMENT LOCAL DES CANTINES

Le taux de chômage dans la région de Durban, en Afrique du Sud, atteint 26,1% en 2019 et 35,6% chez les jeunes de 25-34 ans dans une métropole à 45% rurale (36). L'agriculture est appelée à redevenir un secteur clé en termes de création d'emplois. Pour autant les petits producteurs n'ont pas accès aux marchés, bien souvent monopolisés par de gros producteurs qui approvisionnent les supermarchés.

Le Programme National de Nutrition Scolaire Sud Africain n'encourage pas spécifiquement un approvisionnement auprès des producteurs locaux, la majorité des aliments proposés aux élèves, en particulier les féculents et les protéines, sont achetés par les écoles dans les marchés de gros locaux ou dans les grands supermarchés nationaux. À la marge, quelques fruits et légumes sont achetés directement aux producteurs.

La Municipalité d'Ethekwini (Durban) a construit une approche transversale entre les services de la collectivité et offre un marché stable aux producteurs locaux. Le service agroécologie de la ville forme les néoagriculteurs et les accompagne à répondre aux besoins alimentaires des écoles de la métropole. Faute d'une production locale suffisante et structurée, la majorité de l'approvisionnement se fait encore via les marchés de gros où se croisent productions nationales et internationales mais les gains pour l'économie locale sont prometteurs. Ce sont plus de 40 millions de rands (soit l'équivalent de 2 millions d'euros) dépensés chaque année par la municipalité pour approvisionner 580 écoles soit 400 000 enfants. La région KwaZulu-Natal a ainsi rendu compte de l'autonomisation économique des communautés locales par le biais d'un certain nombre de groupes locaux de femmes (109) et de petites entreprises (1 671) qui ont été contractés pour fournir la nourriture au Programme national de nutrition scolaire (12) (14).

EN FRANCE, UNE LOI POUR FAVORISER L'APPROVISIONNEMENT LOCAL DES CANTINES

En 2010 et en 2014, les lois françaises établissent un cadre normatif quant à la qualité de la nourriture proposée aux enfants. Les deux textes ne contraignent pas expressément les cantines scolaires mais les incitent à privilégier les circuits courts et les produits biologiques. En 2018, on passe du caractère incitatif à l'obligation avec la loi EGalim. L'article 11 stipule que les établissements de restauration collective publique devront d'ici à 2022 inclure 50% de produits durables et de qualité, c'est-à-dire locaux ou bio, avec un minimum de 20% de produits bio (37).

Face aux obligations d'introduire des produits locaux dans l'alimentation scolaire, les territoires français s'organisent. Concernant les 7 villes partenaires du projet Let's Food Cities, la part de produits locaux dans la confection des repas varie selon la volonté politique et la diversité agricole disponible en périphérie de la ville. L'offre locale reste un frein majeur.

Villes françaises	Part de produits locaux dans les écoles primaires
Lyon	55 %
Montpellier	50 %
Grenoble	50 %
Paris	42 %
Bordeaux	40 %
Nantes	30 %
Marseille	30 %

Sources: (28), (38), (39), (40), (41), (42), (43)

FREINS ET LEVIERS POUR L'APPROVISIONNEMENT LOCAL DES CANTINES SCOLAIRES EN FRANCE

Faire évoluer le cadre législatif des marchés publics

En France, la restauration collective publique est soumise au code des marchés publics : ces règles sont les mêmes pour tous les pays de l'Union Européenne. Le code des marchés publics impose un recours aux appels d'offres pour l'approvisionnement des cantines soit une mise en concurrence pour les marchés d'une valeur supérieure à un certain seuil (44). À ce jour, l'attribution des contrats ne peut pas reposer sur des critères liés à l'implantation géographique des candidats, jugés discriminatoires car ils contreviennent aux principes de liberté d'accès à la commande publique et d'égalité de traitement des candidats. Si des moyens existent pour favoriser un approvisionnement en produits agricoles locaux en restauration collective (achat en gré à gré si somme inférieure au seuil autorisé, intégration de critères de qualité, d'accessibilité, de fraîcheur, de connaissance du territoire dans le cahier des charges voir d'intervention des producteurs auprès des élèves, etc.), une évolution de la législation dans ce sens pourrait faciliter les approvisionnements locaux des cantines scolaires (45) (46).

Réaliser des diagnostics des besoins de la restauration collective pour mieux connaître les besoins alimentaires

La mise en adéquation de l'offre locale et la demande des cantines scolaires requiert la coordination de nombreux acteurs et l'évolution de certaines pratiques. Afin de connaître précisément les besoins alimentaires des établissements du territoire, les écoles peuvent réaliser un diagnostic approfondi. C'est un accompagnement que proposent les métropoles à leurs communes comme à Bordeaux ou à Montpellier.

La Métropole de Montpellier a réalisé un diagnostic de l'ensemble des achats réalisés pour la restauration collective des écoles des 31 communes. Le diagnostic doit permettre de mieux comprendre les habitudes et les marges de progrès vers un approvisionnement en produits bio, de qualité et locaux.

Les producteurs locaux - maraîchers, éleveurs ou encore céréaliers - qui souhaitent répondre aux marchés doivent souvent s'associer pour répondre à l'ensemble des aliments demandés par les marchés publics. Face à cette problématique, la cuisine centrale de la Ville de Montpellier a fait le choix de séparer les lots alimentaires de façon plus fine au sein des marchés, par produit ou famille de produits (ex : définition des lots « Pommes » et « Riz de Camargue »), afin de permettre aux producteurs locaux d'y répondre seul ou ensemble. On compte aujourd'hui 72 lots dans le marché proposé par Montpellier (47).

LA RÉGION ILE-DE-FRANCE ET LE DÉPARTEMENT DE LA GIRONDE FONT LE CHOIX D'UNE MUTUALISATION ENTRE ÉTABLISSEMENTS

Certains établissements ont fait le choix de mutualiser leurs commandes afin de structurer la demande et d'augmenter les volumes requis. Cela permet aux producteurs de se regrouper pour répondre au marché, de simplifier les démarches tout en assurant des contrats à long terme et enfin de mutualiser la logistique. Cantines comme producteurs peuvent ainsi bénéficier d'économies d'échelle. En Gironde, certains collèges se sont organisés selon le principe de groupement d'achats, coordonné par un collège. En octobre 2019, la Région Ile-de-France a lancé la première centrale d'achats publics régionale. Elle permet aux collectivités locales et aux lycées d'acheter des produits locaux et de qualité à des conditions plus intéressantes grâce à des économies d'échelle (48).

Former les acheteurs et intendants

Les gestionnaires en charge de la rédaction des marchés doivent être formés afin d'adapter les lots et d'être en mesure de préciser certains critères qui favoriseront l'approvisionnement local. La difficulté à adapter les marchés publics est un frein majeur à l'introduction de produits bio et locaux dans les cantines scolaires avec la méconnaissance ou l'insuffisance de l'offre locale (4). Certains acteurs privés se sont spécialisés en conseil aux collectivités afin de faciliter la rédaction des marchés. Le recours à des prestations AMO serait de l'ordre des 2/3 pour les donneurs d'ordre publics et d'1/3 s'agissant des donneurs d'ordre privés (4).

LA RÉGION OCCITANIE ACCOMPAGNE LES ACHETEURS DANS L'APPROVISIONNEMENT LOCAL

La Région Occitanie a développé une boîte à outils pour les acheteurs publics de ses établissements scolaires ainsi qu'une interface informatique simplifiée. Ces outils les accompagnent dans l'identification de l'offre locale, le choix des signes d'identification de la qualité et de l'origine ou encore les astuces pour favoriser les acteurs des circuits courts et de proximité (49).

L'approvisionnement local des cantines implique de faciliter l'accès aux marchés pour les producteurs en séparant les différents lots pour leur permettre d'y répondre. Il est indispensable de former les gestionnaires dans ce sens. Cantines et producteurs locaux doivent se regrouper respectivement afin de bénéficier d'économies d'échelle.

Diversifier la production locale

L'approvisionnement local des cantines scolaires demande une certaine réorganisation et diversification de la production locale : cette dernière ne correspond pas toujours aux besoins alimentaires diversifiés des cantines (céréales, fruits, légumes, viande, etc), ou bien elle est déjà promise à des circuits de distribution longs (nombreux intermédiaires et destinations diverses, régionale, nationale ou internationale).

L'industrialisation de l'agriculture dans le monde à partir des années 1960 a entraîné l'hyper spécialisation agricole des régions et la disparition des ceintures alimentaires qui jadis approvisionnaient les centres urbains. En Europe, la priorité était alors d'assurer la sécurité alimentaire des différents pays en centralisant le marché national puis d'exporter les surplus (50).

LA RÉFLEXION SUR L'AUTONOMIE ALIMENTAIRE DES VILLES EN FRANCE

En France, les nouvelles approches territoriales de l'agriculture sont assez récentes : dans les années 2000 les circuits courts se développent, des producteurs font le choix de réduire le nombre d'intermédiaires et de retisser les liens en direct avec les consommateurs afin de mieux valoriser leur production et leur métier. La vente locale ou directe au consommateur nécessite néanmoins de trouver de nouveaux débouchés. L'agriculteur doit développer de nouvelles compétences en gestion, commercialisation, communication, vente. L'émergence de nouveaux marchés publics locaux comme ceux de la restauration collective représente une opportunité pour ces producteurs car ils offrent stabilité et visibilité à plus long terme (50).

Par ailleurs les collectivités françaises s'interrogent sur leur autonomie alimentaire (très faible à ce jour) et leur capacité à nourrir leur population en cas de chocs. Ces questions sont particulièrement d'actualité dans le contexte de la crise sanitaire du COVID 19 qui exerce des pressions sur des chaînes alimentaires interconnectées et pourrait à terme menacer la sécurité alimentaire des pays.

Sous l'impulsion du Ministère de l'Agriculture, les établissements scolaires en gestion directe ont construit de nouvelles alliances avec les chambres d'agriculture et interprofessions agricoles afin d'évaluer la capacité alimentaire du territoire.

Aires urbaines françaises (classement des 100 premières)	Degré d'autonomie alimentaire
Nantes	6,37 % (3e)
Lyon	2,93 % (19e)
Marseille	2,2 % (33e)
Montpellier	2,02 % (41e)
Bordeaux	1,76 % (53e)
Grenoble	1,37 % (66e)
Paris	1,27 % (69e)

Source: (51)

FAVORISER L'ÉCHELON RÉGIONAL POUR STRUCTURER DES FILIÈRES LOCALES : PARIS ET L'ÎLE-DE-FRANCE

Si une commune de 10 000 habitants peut espérer atteindre les 100% de produits locaux (comme par exemple, Mouans-Sartoux dans les Alpes Maritimes (52)), cela s'avère plus compliqué pour les villes dont le nombre de repas à servir par jour dépasse parfois les 50 000 couverts comme c'est le cas sur la Ville de Marseille. Il devient alors nécessaire de restructurer certaines filières et d'envisager des périmètres d'approvisionnement plus larges.

La principale difficulté pour le territoire parisien est de s'approvisionner en produits biologiques et locaux puisque seulement 1,6% de la surface agricole utile d'Ile-de-France est cultivée en bio. Afin d'approvisionner les cantines scolaires, la Ville de Paris accompagne la structuration de filières d'approvisionnement durables et locales à l'échelle régionale. Elle est ainsi engagée au sein de la Coopérative Bio d'Ile-de-France, qui réunit un sixième des agriculteurs bio de la région (42).

La construction d'un système alimentaire territorial ou "city region food system" en parallèle de l'approvisionnement local des cantines prend alors tout son sens : il faut penser l'adéquation entre un bassin de consommation urbain et un bassin de production à l'échelle régionale.

Un **système alimentaire territorial**, ou « **city region food system** » est "un réseau complexe d'acteurs, de processus et de relations liés à la production, à la transformation, à la commercialisation et à la consommation alimentaires qui existent dans une région géographique donnée comprenant un centre urbain plus ou moins concentré et son arrière-pays environnant périurbain et rural; soit un paysage régional dans le cadre duquel sont gérés les flux de personnes, de marchandises et des services écosystémiques »

www.cityregionfoodsystems.org , 2013

PRODUIRE SUR DES TERRES MUNICIPALES À GRENOBLE

Face à une demande qui dépasse largement l'offre, certains territoires font le choix de valoriser des terres municipales afin de participer à la production alimentaire. La Ville de Grenoble, en parallèle d'un travail d'approvisionnement local auprès de ses producteurs et d'un soutien spécifique au développement de la bio, développe son autoproduction pour maîtriser son approvisionnement. Ainsi, dans son centre horticole de 5,5 ha, la capitale des Alpes produit 2 tonnes de légumes sur 1 500 m² de surface bio (53), correspondant à 10% des besoins annuels des cantines des employés municipaux (350 repas/jour) (39).



Les collectivités et acteurs agricoles multiplient les rencontres afin de bien comprendre les besoins du côté des cantines et de celui des producteurs. La DRAAF Rhône-Alpes a par exemple mis en place des rencontres "Show-room - Offre en produits locaux" à destination des acheteurs et fournisseurs potentiels, afin de mieux connaître l'offre locale et les attentes de chacun (55).

RECONSTITUER UNE FILIÈRE EN PAIN BIO ET LOCAL À MONTPELLIER

Certaines filières ont également repris vie ou bien se sont consolidées grâce à la demande structurée et stable des cantines scolaires.

Depuis 2016, la Ville de Montpellier a accompagné la structuration d'une filière de pain Bio et local. La farine est cultivée dans les plaines héraultaises, à moins de 50 km de Montpellier, puis panifiée au moulin Sauret à Montpellier. Le pain est ensuite fabriqué par la boulangerie bio et solidaire « Pain et partage » à Fabrègues. Il est enfin distribué tous les jours dans les restaurants scolaires de la Ville et certaines communes de la Métropole. Entre 1 600 et 1 700 pains bio sont servis tous les jours dans les cantines depuis février 2016 (28).

Les coopératives : diversifier et mutualiser pour fournir les cantines

Afin de pouvoir accéder aux marchés publics, les producteurs sont encouragés à se regrouper. En France de nouvelles coopératives dédiées à l'approvisionnement de la restauration collective ont vu le jour. Certaines d'entre elles sont regroupées dans le réseau « Manger Bio Ici et Maintenant ». On retrouve par exemple Manger Bio Sud Ouest, Mangez Bio Isère ou Mangez Bio Provence (54).

AGRILOCAL : UNE PLATEFORME EN LIGNE POUR FAIRE COÏNCIDER OFFRE ET DEMANDE

La plateforme AGRILocal favorise l'approvisionnement de la restauration collective en produits locaux de qualité et ouvre largement les marchés publics de la restauration aux fournisseurs en leur garantissant le respect du code des marchés publics. Elle a été adoptée par 33 départements en France. Dans le département de l'Hérault, en 2018, 104 acheteurs, dont la moitié en restauration collective publique, utilisent Agrilocal³⁴ pour leur approvisionnement. 372 fournisseurs, dont 277 agriculteurs également accompagnés par la Chambre d'Agriculture de l'Hérault, proposent des produits locaux (56).

Développer des outils de transformation et créer de nouveaux emplois non délocalisables

L'approvisionnement en produits bruts, issus directement des fermes, engendre de nouveaux besoins en termes d'équipements des cuisines scolaires qui avaient progressivement été délaissées au profit de plats préparés, qu'il suffisait alors de réchauffer. La création de petits outils de transformation contribue à la valorisation d'une production locale et bio en proposant aux cantines des légumes prêts à consommer. Par ailleurs, ils sont créateurs d'emploi non délocalisables.

DES LÉGUMERIES QUI CRÉENT DE L'EMPLOI À BORDEAUX

L'ESAT Pessac Magellan (Établissement et Service d'Aide par le Travail) près de Bordeaux a créé un atelier de découpe de légumes et propose du travail à une douzaine de personnes en situation de handicap. Cet atelier achète des légumes bio et conventionnels directement aux agriculteurs ou à la plateforme Loc'Halle Bio située sur le Marché d'intérêt National (MIN) de Bordeaux Brienne. L'ESAT transforme les légumes en produits de quatrième gamme, c'est-à-dire prêts à être cuisinés (épluchés, lavés, découpés, emballés, entiers, émincés, râpés, en cubes ou en rondelles, conditionnés sous vide ou en sachet) pour les cuisines centrales et la restauration collective (57).

À Bordeaux également, la légumerie Elixir Saveurs Solidaires adresse les besoins des restaurations collectives tout en réduisant le gaspillage alimentaire. L'association récupère les fruits et légumes écartés des circuits de distribution classiques du fait d'un aspect visuel "non conforme" afin de les transformer en soupes et compotes puis de les vendre sous la marque "Sains et saufs" en grandes surfaces et en restauration collective. Elixir est une entreprise solidaire d'utilité sociale, elle emploie du personnel handicapé et permet à des personnes exclues du marché de l'emploi de se réintégrer (58).

Certaines légumeries s'installent directement sur le marché de gros afin de favoriser des circuits ultra courts. Par exemple, sur le MIN de Montpellier, Agriviva est une légumerie qui valorise les productions locales dans un rayon de 250 km de l'atelier de transformation (59).

LA FAIR FOOD COMPANY À DURBAN, AFRIQUE DU SUD

A Durban, la Fair Food Company est un intermédiaire conscient qui vise à faciliter l'accès aux marchés des petits producteurs. Cette entreprise sociale fait le choix de signer des contrats sur le long terme avec les producteurs afin de les former et de les accompagner vers une structuration collective. Elle valorise les productions locales via une légumerie tout en créant de nouveaux emplois.

Les légumes sont lavés, épluchés, découpés puis emballés afin d'approvisionner directement les cantines qui font partie du Programme National de Nutrition Scolaire. Par ailleurs, la Fair Food Company a développé une gouvernance inclusive, qui peut être comparée à une forme de coopérative. 40% de l'entreprise est détenue par les agriculteurs, et 19% par la fondation Fair Food Company. Les agriculteurs sont ainsi impliqués dans les prises de décision de l'entreprise (60).

DES CANTINES EXEMPLAIRES ET PIONNIÈRES EN DORDOGNE

La première cantine d'école 100% bio de France a vu le jour à Marsaneix, une petite commune de Dordogne. Le cuisinier-formateur et cofondateur du Collectif les Pieds dans le Plat à son origine a ensuite été recruté par le Conseil Départemental de Dordogne (CD24) pour mettre en œuvre sur le terrain une forte volonté politique pour la restauration collective bio-locale portée par son président. Cette coopération a donné naissance au 1er collège (Belvès 2019) et 2ème collège (Montpon 2020, 1050 repas/jour) 100% bio de France certifié Ecocert. 80% des produits sont fournis par des producteurs locaux à l'aide d'une plateforme d'approvisionnement et d'un logisticien. Une diététicienne et formatrice du CD24, par ailleurs co-fondatrice du Collectif les Pieds dans le Plat, accompagne l'introduction massive de produits bio et locaux en réalisant une planification des besoins alimentaires du territoire.

LES ENTREPRISES DE RESTAURATION S'ADAPTENT POUR FOURNIR DU LOCAL

Face aux obligations légales françaises, les Sociétés de Restauration Collective adaptent également leur offre. La Ville de Lyon a délégué l'approvisionnement de ses 126 restaurants scolaires à l'entreprise ELIOR qui exploite la cuisine centrale : elle produit les repas et les distribue (62). Le prestataire s'est engagé à un approvisionnement des produits de qualité et d'origine locale : 25% des produits ont une provenance à la fois bio et locale, 55 % de ces produits sont issus d'exploitations ou de sites de fabrication situés à moins de 200 km de Lyon (63). La légumerie, nouveauté technologique de la Cuisine Centrale permet de travailler certains légumes frais (lavage, épluchage, tranchage) (64).

4. CANTINES SCOLAIRES : FORMER LES ÉCO-CITOYENS DE DEMAIN

MÉMO

- La restauration collective doit proposer aux enfants une alimentation garantie sans pesticides afin de préserver leur santé et d'accompagner la structuration de filières respectueuses de l'environnement.
- Les cantines scolaires doivent accompagner les changements de régimes et pratiques alimentaires et participer à éduquer les enfants vers une alimentation bas carbone (moins de viande, plus de légumineuses) et sur la réduction du gaspillage alimentaire.

LES CANTINES SCOLAIRES DOIVENT INTÉGRER DES OBJECTIFS ENVIRONNEMENTAUX, PARTICIPER À RÉDUIRE L'IMPACT SUR LES RESSOURCES ET ENCOURAGER DES COMPORTEMENTS ÉCO-CITOYENS.



L'éducation alimentaire et l'offre proposée dans les cantines scolaires participent à sensibiliser enfants, étudiants et parents à une consommation et une production responsables. Ces changements de pratiques, qui doivent s'étendre à l'ensemble de la société, sont indispensables pour lutter contre le réchauffement climatique.

Notre système alimentaire agro-industriel actuel est responsable de 26% des gaz à effet de serre.

30% de la nourriture produite sur terre est jetée chaque année.

L'Organisation Mondiale de la Santé recommande 500 grammes de viande par semaine et plus de protéines végétales.

A l'échelle globale, notre système alimentaire est responsable de 26% des émissions de gaz à effet de serre (GES) (65). L'élevage contribue à hauteur de 60% des gaz à effet de serre émis par l'agriculture et occupe 83% des terres agricoles à l'échelle mondiale, alors que la viande fournit seulement 18% de nos apports caloriques et 37% de nos apports en protéines (66). 30% de la nourriture produite est jetée ou gaspillée tout au long de la chaîne de valeur (67) ce qui représente 8% des émissions totales de GES (68).

Une diminution de la consommation de viande, en particulier dans les pays développés, permettrait de réduire drastiquement les émissions de GES, la déforestation et la pression sur la ressource en eau. L'Organisation Mondiale de la Santé recommande une consommation de 500 grammes de viande par semaine et une augmentation de la consommation de protéines végétales pour préserver notre santé et réduire les impacts néfastes sur notre écosystème (69).

La conversion vers une agriculture biologique, diversifiée, utilisant peu d'intrants chimiques doit être soutenue et accélérée. Produire plus à tout prix n'est désormais plus une solution viable, la FAO, Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture, affirme aujourd'hui qu'il faut produire mieux et réduire le gaspillage alimentaire à toutes les étapes de la chaîne alimentaire afin de nourrir une population grandissante (67).

Les impacts environnementaux, les émissions de GES varient selon les pays et le type d'agriculture privilégiée, les évolutions nécessaires sont distinctes. Mais il est désormais urgent que chaque habitant sur Terre adopte un régime alimentaire responsable.

PROPOSER UNE ALIMENTATION SANS PRODUITS CHIMIQUES AFIN DE PRÉSERVER LA SANTÉ DES ENFANTS, CELLES DES PAYSANS ET DES SOLS

Dans la majorité des pays étudiés, les objectifs environnementaux dans les cantines sont encore peu intégrés. L'alimentation biologique y est peu développée et bien que les filières se structurent peu à peu, le bio ne constitue pas encore une réelle tendance de consommation. Il est parfois mal identifié par les consommateurs et les producteurs. La production dite "bio" n'est pas garantie dans de nombreux pays car le prix des certifications officielles reste rédhibitoire pour la majorité des producteurs locaux. D'autres certifications, moins coûteuses, comme le Système Participatif de Garantie (SPG), sont à développer.



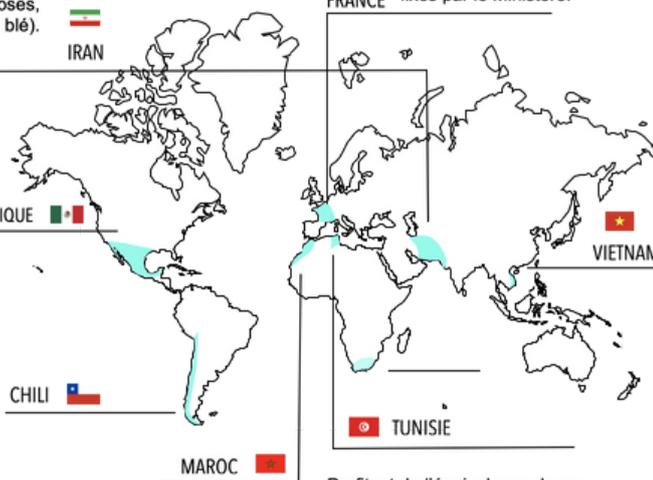
L'ÉVOLUTION DE L'AGRICULTURE BIO ET SON INTÉGRATION DANS LES CANTINES SUR LES 8 TERRITOIRES D'ÉTUDE DU PROJET LET'S FOOD CITIES

En Iran, il n'existe pas de certification nationale pour la production biologique. Les agriculteurs qui souhaitent produire en biologique certifié doivent faire appel à des organismes certificateurs européens, rendant le processus de certification coûteux. Seules quelques fermes ont la capacité financière de l'obtenir et produisent pour vendre aux marchés européens (95% de la production biologique est exportée, il s'agit essentiellement de pistaches, roses, figues, raisins, dattes, blé).

En France, comme vu précédemment, la loi EGALIM impose un minimum de 20% de produits bio dans l'approvisionnement des cantines scolaires d'ici à 2022. En 2017, seuls 4,7% des achats pour la restauration collective scolaire étaient bio, des avancées ont été réalisées depuis mais les marges de progrès restent importantes pour respecter les objectifs fixés par le Ministère.

Au Mexique, l'agriculture biologique représente moins de 1,7% de la surface agricole totale du pays. En 2014, dans l'État de Guanajuato, 9 entreprises se répartissaient 1200 hectares de surfaces en bio, principalement des légumes (brocoli, asperge, agave de tequila, etc.), tous exportés aux États-Unis, en Europe et au Japon. Il n'existe pas de label national pour l'agriculture biologique, le prix de la certification américaine ou européenne est donc un réel frein à la conversion.

Le Ministère de l'agriculture au Chili a mis en place en 2016 une politique de soutien à l'agriculture biologique ainsi qu'un label national. Néanmoins, la production répondant au cahier des charges reste marginale et principalement destinée à l'export pour l'Europe. La Commission Nationale pour l'Agriculture Biologique réalise également des campagnes de sensibilisation auprès des consommateurs mais le bio reste à ce jour peu identifié et donc peu consommé. Les prix des produits bio étant plus élevés, leur intégration dans les cantines scolaires nécessiterait a priori une aide conséquente de l'État car les ménages n'auraient pas les moyens d'assumer les surcoûts (salaire moyen de 12.755€/mois en 2018).



La politique bio du Maroc est en cours de développement notamment au travers de l'organisation FIMABIO qui réunit les principaux acteurs de la filière. Un label Bio Maroc a été mis en place en 2018 mais l'offre reste minime tout comme la demande. Le bio n'est pas identifiée dans la majorité du Maroc, timidement sur les villes côtières et quasi inexistante à Fès (seule une communauté d'expatriés exprime aujourd'hui le souhait d'accéder à des produits bio, pour leurs enfants principalement). L'intérêt d'introduire des produits bio dans les cantines n'est aujourd'hui pas formulé.

Profitant de l'équivalence de sa certification bio avec celle de l'Union Européenne, la Tunisie est aujourd'hui le premier exportateur africain du secteur. 306 000 ha sont consacrés à l'agriculture biologique dans le pays, et 70 200 ha sur le gouvernorat de Sfax, soit 11% des surfaces. Néanmoins il s'agit principalement de champs d'oliviers et d'huile d'olive biologique exportée vers l'Europe (64,3% des surfaces en AB). La Tunisie est le premier producteur mondial d'huile d'olive bio. La Tunisie ne compte que très peu de céréales ou maraîchage en bio, les faibles productions sont destinées à l'export. A ce jour, le système de cantines scolaires ne prend pas en compte la dimension biologique dans ses approvisionnements.

Au Vietnam, il n'existe pas de certification nationale pour les produits biologiques, les agriculteurs qui souhaitent se convertir doivent à faire appel à des certificateurs américains ou européens et importer des intrants biologiques d'Europe, du Japon ou des États-Unis. Seules quelques fermes sur l'ensemble du pays ont réussi à obtenir ce label. Les fermes produisant sous le label "GAP (Good Agricultural Practices)" sont plus nombreuses : l'utilisation de produits phytosanitaires n'est pas interdite mais doit être drastiquement réduite. La production biologique au Vietnam est particulièrement compliquée à mettre en place du fait de la pollution des sols, héritage de la guerre.

AFRIQUE DU SUD

La municipalité d'Ethekwini en Afrique du Sud a depuis 2010 intégré les enjeux d'agro-écologie et la nécessité de produire autrement pour préserver son territoire et nourrir sainement ses habitants. Certaines problématiques subsistent cependant : il n'existe pas de label pour l'agriculture biologique à l'échelle nationale et les gros producteurs en monoculture utilisent à ce jour encore beaucoup de pesticides avec des risques de contamination des cultures alentours.

Sources: (14), (15), (70), (71), (37), (72), (73), (74), (75), (76), (77)

EN FRANCE, LA LOI IMPOSE DU BIO DANS LES CANTINES

En France, comme vu précédemment, la loi EGALIM impose un minimum de 20% de produits bio dans l'approvisionnement des cantines scolaires d'ici à 2022 (37). En 2017, seuls 4,7% des achats pour la restauration collective scolaire étaient bio, des avancées ont été réalisées depuis mais les marges de progrès restent importantes pour respecter les objectifs fixés par le Ministère (78).

DES LABELS POUR RÉCOMPENSER LES ÉCOLES

À Paris, 100% du lait et 80% des fruits et légumes proposés aux enfants sont biologiques. La Ville a ainsi été récompensée par le label « En cuisine » d'Ecocert en 2017 et en 2019 par le prix des Victoires des cantines rebelles d'Un Plus Bio. En 2019, les crèches servaient 62% de produits biologiques, 100% du lait servi était bio (79).

La Région Nouvelle Aquitaine, avec l'Agence Régionale de Santé (ARS) et INTERBIO ont mis en place le label Territoire BIO Engagé qui vise à mettre en valeur les collectivités qui ont réussi à atteindre les préconisations du Grenelle de l'Environnement en termes de surface agricole cultivée en bio et/ou d'approvisionnement de leurs restaurants collectifs en bio. Ce label n'assure pas pour autant que le bio soit uniquement local dans les cantines récompensées (80).

Villes françaises	Part de produits bio dans les écoles primaires
Grenoble	50 %
Marseille	50 %
Lyon	40 %
Bordeaux	30 %
Paris	20 %
Montpellier	20 %
Nantes	18 %

Sources: (28), (38), (39), (40), (41), (42), (43)

LES ENTREPRISES DE RESTAURATION COLLECTIVE ACHÈTENT DU BIO SOUVENT IMPORTÉ

La ville de Lyon, en gestion déléguée à ELIOR, est largement en avance sur les normes nationales. Elle servait déjà 32 % de produits bio en 2018 dans les assiettes des cantines scolaires, 40 % en 2019, en privilégiant des produits locaux, l'objectif étant d'atteindre 50% en 2022. Pour l'approvisionnement en produits bio locaux, un contrat a été passé avec une coopérative de l'ouest lyonnais, Bio A Pro, soutenant ainsi le développement et pour certains la conversion en bio de quelques 80 producteurs (62).

Cette démarche bio/locale n'est cependant pas systématique. Les établissements qui font appel à des entreprises (gestion déléguée) atteignent parfois plus facilement les objectifs en termes d'approvisionnement bio en faisant le choix de produits bio importés, ce qui va à l'encontre de la logique de durabilité de la dynamique impulsée par la loi EGALIM. Ces produits bio importés sont souvent moins chers car produits dans des pays où les conditions salariales sont différentes.

LE BIO, PLUS CHER? POUR LES ÉCOLES? LES PARENTS?

Le passage de 0 à 20% de bio dans les cantines scolaires impliquerait un surcoût d'environ 68 centimes par repas. Certaines collectivités ont fait le choix de prendre en charge cette différence afin qu'elle ne pèse pas sur le prix final payé par les parents (81). Depuis 2019, la Région Ile-de-France finance un supplément de 21 centimes d'euro pour chaque repas afin d'inciter les établissements à utiliser en priorité des produits biologiques régionaux (82). Cependant, selon l'association Un plus Bio, le surcoût peut-être limité en achetant des produits de saison. Certains produits bio sont au même prix ou presque qu'en conventionnel en pleine saison et s'ils sont achetés directement auprès des producteurs. Il faut aussi adapter les quantités servies et réduire le gaspillage.

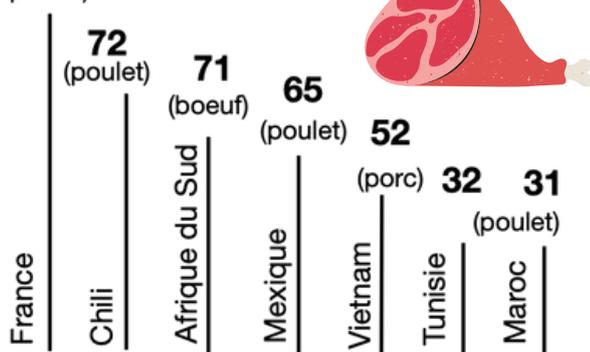
FORMER LES ENFANTS À UNE ALIMENTATION BAS CARBONE

Les cantines scolaires doivent sensibiliser les élèves, enseignants et parents à l'impact carbone de leur alimentation en encourageant, entre autres, une moindre consommation de viande et une revalorisation des légumineuses. Ces thématiques se développent en Europe et en Amérique du Nord où la consommation de viande est particulièrement élevée (notamment avec la démarche "Green Monday") mais restent peu abordées en Amérique du Sud, en Afrique ou en Asie, où la consommation augmente rapidement (83).

La consommation globale de viande dans le monde continue d'augmenter pour des raisons d'ancrage culturel, d'enjeux économiques ou de statut social. L'accès à un pouvoir d'achat plus élevé entraîne l'augmentation de la consommation de viande. Même en France, où ces enjeux sont très médiatisés, la consommation de viande stagne depuis 2008, mais ne diminue pas (84). Dans certains des pays étudiés comme le Maroc, le Mexique ou le Chili, il existe quelques mouvements végétariens mais ces derniers ont peu d'écho auprès des consommateurs, première étape importante pour évoluer vers des mesures dans les cantines scolaires. Parmi les alternatives sources de protéines, les légumineuses présentent de multiples bénéfices nutritionnels (et agronomiques !). La place des légumineuses reste importante dans de nombreux régimes alimentaires dans le monde: haricots rouges au Mexique et en Afrique du Sud, soja au Vietnam ou encore pois, fèves et lentilles en Tunisie et au Maroc, contrairement à la France où la consommation a fortement diminué (seulement 2 kg/an/personne en 2019) (85).

85 kg/personne/an

(boeuf, porc, poulet)



Sources: (84), (86), (87), (88), (89), (90), (91)



LA REVALORISATION DES LÉGUMINEUSES AU CHILI

Le Chili souhaite depuis quelques années réintroduire des légumineuses et céréales locales dans les repas servis aux écoliers afin de préserver le patrimoine culinaire, notamment autour des lentilles, du quinoa local ou encore du cochayuyo. Cependant les filières ne sont pas assez structurées pour répondre aux volumes demandés et les coûts restent élevés.

Afin de renforcer l'acceptabilité de ces produits auprès des enfants, des laboratoires gastronomiques ont été mis en place et proposent des séminaires d'éducation. Ce projet a abouti à la publication d'un livre de cuisine favorisant l'inclusion de divers produits locaux (92).

DES MENUS VÉGÉTARIENS INSCRITS DANS LA LOI EN FRANCE

En France, la loi prévoit l'intégration d'au moins un menu végétarien par semaine dans les cantines scolaires (93). Certains territoires vont plus loin : depuis plus de 2 ans la Ville de Grenoble impose un à deux repas végétariens par semaine dans les écoles primaires. Les économies sur la viande permettent d'acheter davantage de produits locaux et issus de l'agriculture biologique. Les cuisiniers sont formés à la cuisson et à l'assaisonnement particulier des plats végétariens afin de conserver des menus gourmands et variés.

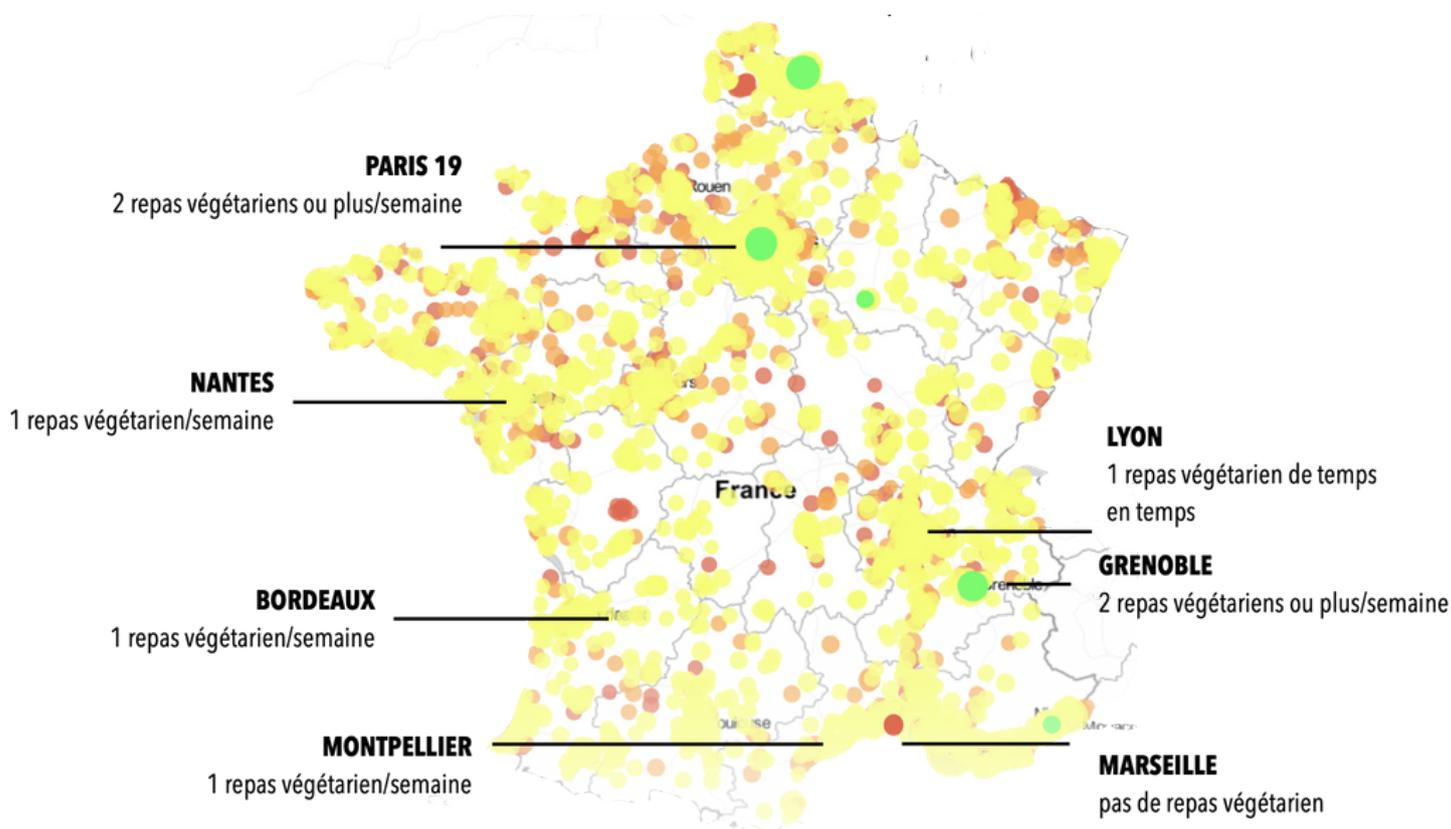
La Ville de Montpellier propose un repas "alternatif éco-citoyen", un menu sans produit d'origine animale servi deux fois par mois. D'autres villes se montrent plus réticentes : à Marseille, malgré les demandes des associations et mouvements de parents d'élèves, aucun repas végétarien n'est proposé dans les écoles. La municipalité le justifie en avançant le fait que dans certains quartiers pauvres, il s'agit du seul repas équilibré qu'ont les enfants de la journée (94).

CARTOGRAPHIE DE LA CONSOMMATION DE VIANDE EN RESTAURATION SCOLAIRE VILLE PAR VILLE, EN FRANCE (2018 _ GREENPEACE (95))

● Population des 6-11 ans

Chaque bulle représente une ville. La taille d'une bulle est proportionnelle au nombre d'enfants entre 6 et 11 ans dans cette ville (source INSEE - 2014)

- 2 fois par semaine ou plus - au moins deux repas sans viande ni poisson sont servis chaque semaine à la cantine
- 1 fois par semaine - un repas sans viande, ni poisson est servi chaque semaine à la cantine, ou bien la cantine propose chaque jour une option végétarienne
- De temps en temps - un repas sans viande, ni poisson est servi toutes les deux semaines à la cantine, ou bien la cantine propose un jour sur deux une option végétarienne
- Jamais - les repas sans viande ni poisson sont quasi-inexistants (au mieux une fois par mois, souvent moins) et la cantine ne propose pas régulièrement d'option végétarienne (au mieux une fois par semaine, souvent moins)



DES LABELS QUI ENCOURAGENT DES MENUS ALTERNATIFS

Une étude de 2020 de l'INRAE révèle que 90% des cuisiniers et gestionnaires de la restauration collective en France souhaitent bénéficier d'une formation pour la constitution de menus alternatifs à la viande (85).

Treize caisses des écoles de Paris, soit 600 cantines et près de 110 000 repas quotidiens, ont pris part à la démarche « **Mon Restau Responsable** » portée par la Fondation pour la Nature et l'Homme de Nicolas Hulot et le réseau Restau'Co. Cette démarche propose des outils pour mesurer l'empreinte carbone des menus mais également des formations pour les cuisiniers et gestionnaires (96).

Le label Ecocert « en cuisine » récompense également les restaurants collectifs qui s'engagent dans une démarche responsable (introduction de produits bio, locaux, sains et lutte contre le gaspillage alimentaire). Le niveau 3 d'exigence du label implique la mise en place de menus végétariens ou semi-alternatifs (116).

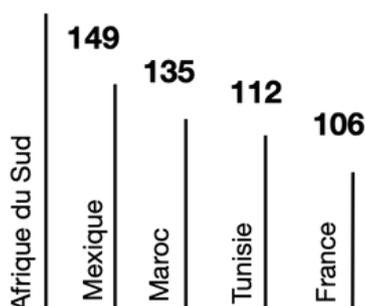
Restau'Co forme, en deux jours, les chefs à des recettes combinant céréales, légumineuses et soja, pour un apport protéique optimal et propose également une "banque de recettes" en ligne (97).

SENSIBILISER À LA RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET VALORISER LES PERTES

Un tiers de notre alimentation est gaspillée. Le gaspillage alimentaire est un fléau qui concerne aujourd'hui tous les pays du monde alors même que 820 millions de personnes souffraient de la faim en 2018. Cette situation est amenée à s'aggraver suite à la crise sanitaire (98). L'étape de consommation constitue le principal poste de gaspillage dans les pays développés contrairement aux pays en voie de développement où les principales pertes ont lieu à l'étape de production (67).

Les pays émergents tels que l'Afrique du Sud, le Mexique ou encore le Maroc et la Tunisie pâtissent d'un double gaspillage du fait d'une consommation qui s'accélère dans les centres urbains tandis que certaines zones agricoles peinent à se moderniser et à mettre en place les infrastructures nécessaires pour éviter les pertes sur champs.

210 kg de nourriture gaspillée /personne/an



Sources: (99), (100)

Les cantines scolaires doivent également permettre de sensibiliser les enfants au respect de la nourriture et à la réduction du gaspillage alimentaire ainsi qu'au tri des déchets voire à leur revalorisation. L'apprentissage de ces gestes éco-citoyens sont indispensables à mettre en place dès le plus jeune âge.

Certains pays ont mis en place des systèmes de quantification et suivi du gaspillage alimentaire afin d'identifier les principales sources: le Chili et le Mexique par exemple coopèrent avec la FAO à ce sujet, ou encore l'Afrique du Sud avec l'association WWF (99). Néanmoins, peu sont les pays qui étudient les quantités jetées spécifiquement au sein des cantines et programmes alimentaires scolaires (101).

En France, l'ADEME estime qu'une école primaire de 200 élèves jette environ 3,4 tonnes de biodéchets par an lors du repas et goûter pris au cours d'une journée. La restauration collective en France est l'une des principales sources de gaspillage alimentaire. Après les particuliers, elle représente plus de 15% des déchets alimentaires produits (102). La sensibilisation et la réduction du gaspillage alimentaire en restauration scolaire sont devenues obligatoires en France depuis le 1er septembre 2016 (103).

Une majorité des acteurs de la restauration collective mettent aujourd'hui en oeuvre des stratégies de réduction du gaspillage alimentaire intervenant à différentes étapes:

- Valorisation de l'ensemble d'une production (achat d'une carcasse entière d'animal, des fruits plus petits ou imparfaits)
- Gestion précise du nombre de repas afin d'éviter la surproduction (logiciel d'inscription des enfants en amont)
- Adaptation des portions à la faim des convives via un travail sur le grammage ou sur les modes de service (self-service, bar à salades, pain tranché plutôt que petits pains individuels, etc.) (104) (106)
- Revalorisation des produits d'un repas à l'autre (proposer par exemple des fruits revalorisés en salade de fruits le lendemain) (107)
- Sensibilisation des gestionnaires et cuisiniers et mise à disposition d'un guide de bonnes pratiques pour la réduction du gaspillage alimentaire (105).
- Distribution des surplus alimentaires aux associations d'aide alimentaire (via la Plateforme ProxiDon à Lyon par exemple (102)).
- Gestion des déchets: mise en place de tables de tri, distribution de compost aux agriculteurs locaux, poulaillers dans les écoles ou encore méthanisation lorsque les déchets ne peuvent pas être évités (108) (109).

Concernant la réduction de la consommation d'énergie dans les cantines scolaires, certains territoires ont fait le choix de moderniser les équipements de cuisine et/ou d'optimiser la logistique.



5. CANTINES SCOLAIRES : INITIER UNE NOUVELLE GOUVERNANCE ALIMENTAIRE A L'ÉCHELLE LOCALE

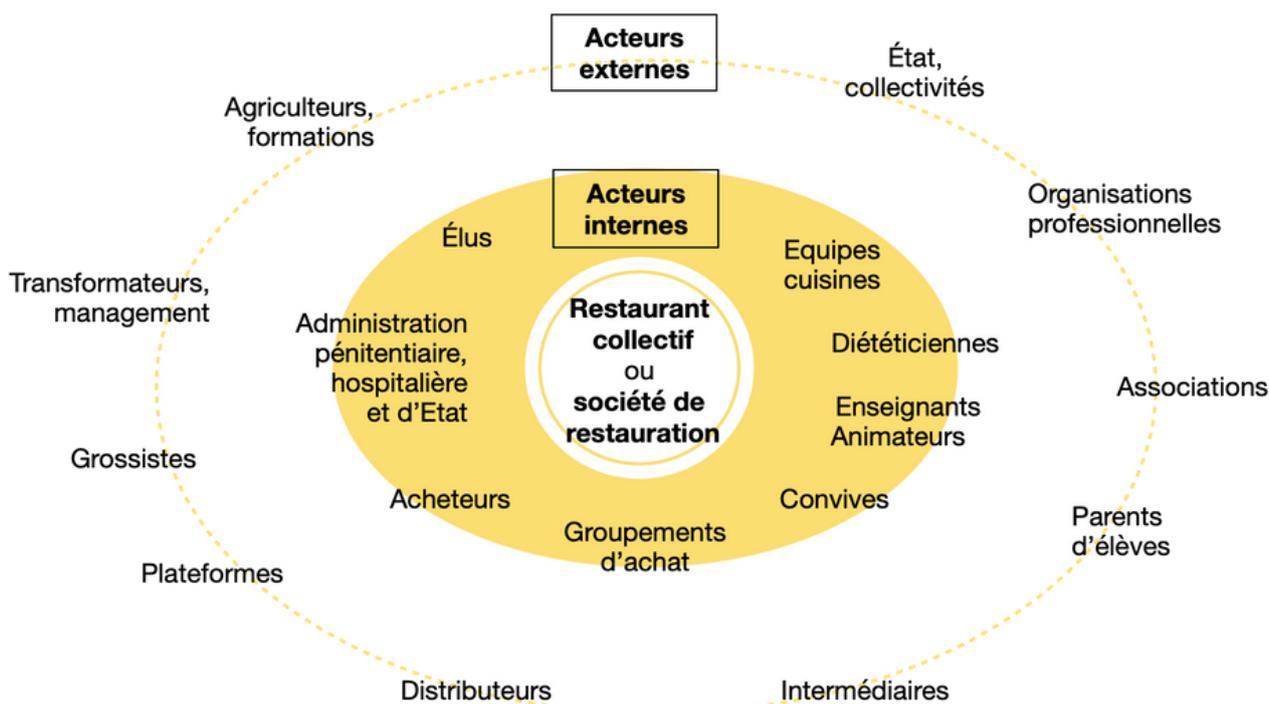
MÉMO

- L'approvisionnement local des cantines scolaires doit associer les différents acteurs concernés et peut constituer une première étape pour construire des instances d'échanges pérennes et inclusives pour la mise en place d'un système alimentaire durable à l'échelle du territoire.
- La communication entre les gestionnaires, la collectivité, les élèves et les parents d'élèves est primordiale pour assurer la prise en compte des intérêts et contraintes de chacun mais aussi l'acceptation et l'appropriation de nouvelles pratiques au sein des cantines scolaires.

L'alimentation scolaire par la production locale est une opportunité pour initier une nouvelle gouvernance alimentaire à l'échelle territoriale. Elle encourage les échanges entre des acteurs et des activités sur un même territoire qui se connaissent la plupart du temps assez mal : les écoles et les producteurs, les gestionnaires et les coopératives, etc. Du fait d'une multitude d'acteurs impliqués, les temps d'interconnaissance et de compréhension des contraintes et marges de manoeuvre de chacun sont indispensables pour assurer coopération et coordination, et aboutir à la définition d'objectifs communs.



LA RESTAURATION COLLECTIVE AU COEUR D'UNE DYNAMIQUE GLOBALE (110)



ENCOURAGER LES ACTEURS PUBLICS À DAVANTAGE DE TRANSVERSALITÉ

Dans plusieurs cas d'études, les programmes d'alimentation scolaire ont permis de développer la communication et transversalité entre différents ministères, éducation, agriculture, santé ou encore affaires sociales.

L'INTERMINISTÉRIEL AU COEUR DU PROGRAMME ALIMENTAIRE CHILIEN

Au Chili, le travail interministériel est assez développé : le ministère de la santé, de l'agriculture et de l'environnement travaillent ensemble pour la mise en place du Programme d'Alimentation Scolaire. Par ailleurs, l'organisation autour des repas scolaires a permis à l'État de construire de nouveaux partenariats avec des associations nationales et locales comme l'organisation pour l'agriculture paysanne ou encore le réseau des femmes rurales et autochtones (RATMURI) de la région d'Atacama (26).

LE BESOIN DE COORDINATION ENTRE L'ÉTAT ET LES COLLECTIVITÉS EN AFRIQUE DU SUD

Certains territoires soulèvent les problèmes de coordination rencontrés dans la mise en place des programmes de restauration scolaire.

En Afrique du Sud, les écoles reçoivent les ingrédients de base pour la préparation des menus. Il s'agit souvent d'une protéine (soja, poulet, haricots, lait ou sardine), d'un féculent (porridge de maïs, pain, riz ou patate douce) et d'un dessert (fruit). Cependant, le découpage des responsabilités entre administrations complique la mise en oeuvre du programme : les quantités alimentaires fournies par l'État ne correspondent pas toujours aux besoins des territoires. Cette incompréhension révèle le besoin d'une instance désignée pour assurer une action complémentaire entre les acteurs.

Cela peut donner lieu à la création de nouvelles structures et gouvernance innovante facilitant la définition d'intérêts communs et la participation de tous (12).

INITIER DES INSTANCES DE GOUVERNANCE LOCALES

ASSOCIER PRODUCTEURS, CANTINES ET ÉLUS EN RÉGION AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

En Région Auvergne-Rhône-Alpes, l'association ReColTer a été créée afin de rapprocher restaurants collectifs et producteurs locaux. Son périmètre d'intervention couvre la région lyonnaise et le nord-Isère. L'association est gérée par les producteurs adhérents, les gestionnaires de la restauration hors domicile et les élus locaux. ReColTer se donne pour objectif de fournir des produits de saison, locaux issus d'une agriculture raisonnée ou biologique. L'association accompagne également la pérennité des exploitations agricoles à travers un commerce solidaire (61).

LES COMITÉS D'USAGERS DE LA RESTO CO EN HÉRAULT

Le Département de l'Hérault organise régulièrement des réunions de Comité d'Usagers de la restauration collective où sont présents des responsables de cuisines, des gestionnaires, des parents d'élèves, des délégués de classe, ainsi que des référents administratifs. Des "commissions cantines" sont mises en place pour les parents d'élèves qui ont la possibilité de rencontrer le personnel d'une Unité de Production culinaire (UPC) et de découvrir le cheminement des produits : du champ à l'assiette. Cette expérience permet de se rendre compte des contraintes que peut rencontrer une UPC pour proposer des produits de qualité aux élèves (119).

UN MENU MULTI-ACTEURS À NANTES

A Nantes, la conception des menus associe également une diversité d'acteurs. Proposés par une diététicienne et un chef de cuisine, ces menus sont ensuite validés par la commission de restauration qui réunit cinq fois par an enfants, parents d'élèves, enseignants et élus locaux. Par ailleurs, chaque année, des élèves de CM1 et de CM2 sont amenés à élaborer une semaine de menus avec la diététicienne de la Ville de Nantes (112).

DES PROJETS PILOTES POUR TESTER PUIS ESSAIMER

Les mesures d'éducation alimentaire ou encore d'introduction de produits bio et locaux, d'initiatives pour lutter contre le gaspillage alimentaire débutent généralement par un projet pilote. La mise en place d'un projet pilote permet de tester des innovations, évaluer les impacts, identifier les coûts et adapter les protocoles d'action afin de pouvoir répliquer les dispositifs.

Par exemple, au Mexique, l'introduction de petit-déjeuners chauds et plus nutritifs pour les enfants a d'abord été testée dans quelques écoles afin de comprendre les besoins d'adaptation en logistique. Ils ont ensuite été intégrés dans l'ensemble des écoles des Etats mexicains (22).

CRÉER DES INDICATEURS POUR COMMUNIQUER FACILEMENT

Certains territoires ont construit des indicateurs pour chiffrer l'impact des mesures mises en place dans les cantines aussi bien sur l'état nutritionnel des enfants qu'en termes de bénéfices sur l'économie territoriale ou la préservation des écosystèmes locaux.

L'OBSERVATOIRE DE L'APPROVISIONNEMENT DE PROXIMITÉ DE LA RÉGION DES PAYS DE LA LOIRE

En Région Pays de la Loire, l'Observatoire de l'approvisionnement de proximité en restauration collective a été créé en 2015, à l'initiative du préfet. Il a pour objectif de mesurer la part des produits issus de l'approvisionnement de proximité et d'analyser l'évolution des pratiques d'achats en restauration collective. Il permet notamment d'évaluer la pertinence des politiques publiques développées par les collectivités. Chaque année, la DRAAF Pays de la Loire envoie un questionnaire en ligne aux 3 000 établissements publics et privés de restauration collective de la région. Les gestionnaires doivent indiquer les quantités achetées et la provenance de 19 catégories d'aliments.

La provenance doit être indiquée selon 3 strates géographiques (France/ Région et départements limitrophes/Proximité (113).

LES INDICATEURS DE LA VILLE DE MONTPELLIER

Dans le cadre du projet URBAL (Urban-Driven Innovations for Sustainable Food Systems), coordonné par le CIRAD (Centre de recherche français sur les enjeux agricoles et alimentaires des pays du Sud), une évaluation de l'impact et de la durabilité du dispositif « Ma Cantine Autrement » porté par la Ville de Montpellier a été réalisée. Cette évaluation participative a permis d'identifier la contribution du projet à chaque composante d'un système alimentaire durable, mais également les conditions de réussite, les freins et opportunités de développement du dispositif. Une matrice d'indicateurs a également été construite dans l'objectif de suivre l'impact du programme de restauration scolaire (114).

DES OUTILS DE COMMUNICATION POUR LES PARENTS À NANTES

La Ville de Nantes s'appuie sur des indicateurs de qualité de la restauration collective afin de mieux communiquer sur son action auprès des familles et de les informer de façon plus explicite, claire et continue. La Ville souhaite également automatiser la publication de ces informations sur Internet.

Pour les enfants, l'utilisation de pictogrammes plus parlants sur les menus de la cantine permet une lecture plus éclairée sur l'origine des produits, le bio ou les labels de qualité (115).



6. RECOMMANDATIONS POUR DÉVELOPPER DES CANTINES SCOLAIRES SAINES ET DURABLES

1

Reconnaître le rôle multi-fonctionnel des cantines scolaires.

Les cantines scolaires jouent un rôle crucial pour le développement des enfants, elles encouragent la scolarisation, proposent un repas à bas prix à tous les enfants sans distinction, sensibilisent sur les pratiques alimentaires qui sont à la fois bonnes pour la santé et pour le climat. L'éducation tout comme l'équilibre nutritionnel sont indispensables pour la mise en place de sociétés solides, solidaires et écologiques. Elles peuvent enfin soutenir l'économie agricole territoriale et encourager des prises de décision collectives.

2

Faire des cantines scolaires un outil éducatif universel.

L'école est une institution centrale et fournit les repères élémentaires pour se développer de façon saine et équilibrée, construire son libre arbitre et son sens critique. Faire pousser sa nourriture, connaître les bénéfices de chaque aliment sur la santé tout comme les effets néfastes, découvrir l'impact de son alimentation sur son environnement, préserver des savoirs-faire culinaires, revaloriser les agriculteurs et leur production, encourager l'éco-citoyenneté: l'école a la lourde tâche de transmettre des valeurs pour assurer l'implication de tous dans la transition agroécologique et alimentaire.

3

Encourager systématiquement un approvisionnement local des cantines scolaires.

Les établissements scolaires gagnent en marge de manoeuvre lorsqu'ils sont en gestion directe et peuvent décider eux-mêmes de leurs approvisionnements. Il peut être préférable de s'associer avec d'autres établissements pour construire les marchés et les adapter aux capacités des producteurs locaux. Marché stable et rémunérateur pour les producteurs, réorientation de la production vers certains produits alimentaires, qualité et préservation de la culture culinaire : l'approvisionnement local des cantines scolaires doit permettre de reconnecter les consommateurs aux espaces nourriciers de leur territoire.

4

Définir un projet alimentaire au sein de chaque cantine avec des objectifs ambitieux et chiffrés.

Les cantines scolaires sont multi-fonctionnelles, les établissements doivent définir un programme alimentaire systémique qui prenne en compte toutes les étapes et tous les axes du développement durable. Du choix des produits à la réduction du gaspillage alimentaire en passant par la réorganisation des cuisines, les économies énergétiques et la formation des gestionnaires, chaque école doit définir des objectifs ambitieux et des indicateurs de suivi permettant de définir sa participation aux objectifs de sécurité alimentaire, de préservation de l'environnement et de développement territorial. L'inscription d'objectifs dans une loi à l'échelle nationale est fortement conseillée.

5

Associer tous les acteurs concernés par les cantines scolaires et créer des espaces d'échanges.

La réflexion autour d'une cantine durable, saine et approvisionnée en produits locaux concerne de très nombreux acteurs de façon plus ou moins directe. Il est important d'intégrer cette diversité d'acteurs dès la conceptualisation du projet alimentaire de l'établissement scolaire afin de bénéficier d'expertises multidisciplinaires et de retours d'expériences terrain. La pérennisation des échanges au sein d'une instance favorise l'intégration territoriale du projet et sa réussite.

6

Former et accompagner les gestionnaires, cuisiniers et parents dans l'évolution de leur métier et/ou pratiques.

Les cantines scolaires doivent aujourd'hui évoluer rapidement pour intégrer de nouveaux objectifs environnementaux, sanitaires, etc. Il est indispensable d'accompagner les différents métiers qui gravitent autour des cantines dans cette transition afin d'assurer leur bien être mais aussi une application efficace des nouvelles orientations co-construites. L'école peut aussi faire le choix de sensibiliser les parents, d'échanger sur les nouveaux régimes et les nouvelles pratiques afin de faciliter l'interconnaissance et l'acceptation des mesures proposées mais aussi de garantir une cohérence avec l'éducation parentale.

RESSOURCES

World Food Programme. Food and Agriculture Organization of the UN. IFAD. 2017. L'alimentation scolaire liée à la production locale [en ligne] Disponible sur: <http://www.food-security.net/wp-content/uploads/2017/12/ref3.pdf>.

(1) Centre of Excellence in Food Security. 2018. School Feeding in South Africa [en ligne] Disponible sur: <https://foodsecurity.ac.za/wp-content/uploads/2018/06/CoE-FS-WP4-School-Feeding-in-South-Africa-11-jun-18.pdf>

(2) JUNAEB. 2018. Programa de Alimentación Escolar [en ligne] Disponible sur: <https://www.junaeb.cl/programa-de-alimentacion-escolar>

(3) Duc Son Nguyen Trung Le. 2011. School meal program in Ho Chi Minh city, Vietnam: reality and future plan [en ligne] Disponible sur: <http://apjcn.nhri.org.tw/server/APJCN/21/1/139.pdf>

(4) CGAAER. 2017. Sociétés de restauration collective en gestion concédée, en restauration commerciale et approvisionnements de proximité [en ligne] Disponible sur: <https://www.vie-publique.fr/sites/default/files/rapport/pdf/174000153.pdf>

(5) Food market vision. 2017. Restauration collective : les derniers chiffres clés 2016 et les tendances à venir [en ligne] Disponible sur: <https://www.food-market-vision.fr/publication/restauration-collective-les-derniers-chiffres-cles-2016-et-les-tendances-a-venir/>

(6) Let's Food. 2020. Le plan "alimentation locale de qualité" dans les collèges de Loire Atlantique [en ligne] Disponible sur: <https://letsfoodideas.com/fr/initiative/developper-les-circuits-courts-et-l'alimentation-locale-sur-le-territoire/>

(7) Let's Food. 2020. Le plan "Manger Autrement" pour les collèges du Département des Bouches-du-Rhône [en ligne] Disponible sur: <https://letsfoodideas.com/fr/initiative/le-plan-manger-autrement-pour-les-colleges-du-departement-des-bouches-du-rhone/>

(8) Huc Marie-Line. 2006. Dossier : La restauration scolaire : évolution et contraintes réglementaires [en ligne] Disponible sur: <https://institutdanone.org/objectif-nutrition/la-restauration-scolaire-evolution-et-contraintes-reglementaires/dossier-la-restauration-scolaire-evolution-et-contraintes-reglementaires/>

(9) Beroe. 2020. The Top 5 Catering Services Providers: Ranked By Revenue [en ligne] Disponible sur: <https://www.beroeinc.com/blogs/the-top-5-catering-services-providers-ranked-by-revenue/>

(10) Statistica. 2018. Principales entreprises françaises de la restauration collective classées selon le nombre de repas servis en 2016 [en ligne] Disponible sur: <https://fr.statista.com/statistiques/709458/classement-repas-servis-restauration-collective-france-entreprise/>

(11) Organización Panamericana de la Salud & Organización mundial de la Salud. 2016. La desnutrición infantil en Chile: políticas y programas que explican su erradicación [en ligne] Disponible sur: <http://bvspers.paho.org/texcom/nutricion/LOW/LOW-2a.pdf>

(12) Department of Basic Education, Republic of South Africa. 2013. Case Study of the National School Nutrition Programme in South Africa.

(13) Let's Food. 2020. La Restauration scolaire dans les communes de la métropole Aix-Marseille-Provence [en ligne] Disponible sur: <https://letsfoodideas.com/fr/initiative/la-restauration-collective-dans-les-ecoles-de-la-metropole-aix-marseille-provence/>

(14) Jayiya V.. 2020. Entretien réalisé avec Vuyo Jayiya, Directeur de l'agribusiness department, eThekweni Municipality.

(15) Chamane S.. 2020. Entretien réalisé avec Sbusiso Chamane, directeur de l'agroecology department, eThekweni Municipality.

(16) WFP. 2013. Développement des capacités et appui au programme national d'alimentation scolaire au Maroc [en ligne] Disponible sur: https://one.wfp.org/operations/current_operations/project_docs/200494.pdf

(17) Manyathela C.. 2020. School closures will impact nutrition needs of kids dependent on feeding schemes [en ligne] Disponible sur: <https://ewn.co.za/2020/03/23/school-closures-will-impact-nutrition-needs-of-kids-dependent-on-feeding-schemes>

(18) Ministerio de Educación de Chile. 2020. Mineduc inicia entrega 1 millón 600 mil canastas para estudiantes beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar de Junaeb [en ligne] Disponible sur: <https://www.mineduc.cl/se-inicia-entrega-de-1-millon-600-mil-canastas-de-alimentacion-escolar/>

(19) Lesay J-D.. 2020. Crise sanitaire : en l'absence de cantines scolaires, les collectivités aux côtés des élèves modestes [en ligne] Disponible sur: <https://www.banquedesterritoires.fr/crise-sanitaire-en-labsence-de-cantines-scolaires-les-collectivites-aux-cotes-des-eleves-modestes>

(20) Lesay J-D.. 2020. En commission, les députés rejettent la gratuité des cantines scolaires [en ligne] Disponible sur: <https://www.banquedesterritoires.fr/en-commission-les-deputes-rejettent-la-gratuite-des-cantines-scolaires>

(21) ID Cité. 2020. Cantines scolaires - Rejet de la gratuité par la commission qui adopte le principe d'une restauration scolaire à tarification progressive (Dossier législatif - Passage en commission) [en ligne] Disponible sur: https://www.idcite.com/Cantines-scolaires-Rejet-de-la-gratuite-par-la-commission-qui-adopte-le-principe-d-une-restauration-scolaire-a_a46955.html

(22) Lozada M., Sánchez-Castillo C., Cabrera C., Mata I.. 2007. School food in Mexican children [en ligne] Disponible sur: https://www.researchgate.net/publication/5903618_School_food_in_Mexican_children

(23) Ministerio de Salud de Chile. 2019. Ley de Alimentos: Manual de Etiquetado Nutricional [en ligne] Disponible sur: <https://www.minsal.cl/ley-de-alimentos-manual-etiquetado-nutricional/>

(24) Jacobs A.. 2018. In sweeping war on obesity, Chile slays Tony the Tiger [en ligne] Disponible sur: <https://www.nytimes.com/2018/02/07/health/obesity-chile-sugar-regulations.html>

(25) El poder del consumidor. 2020. Inminente publicación de norma de nuevo etiquetado, importante avance frente a las emergencias epidemiológicas de obesidad y diabetes que vivimos desde hace años [en ligne] Disponible sur: <https://elpoderdelconsumidor.org/2020/03/inminente-publicacion-de-norma-de-nuevo-etiquetado-importante-avance-frente-a-las-emergencias-epidemiologicas-de-obesidad-y-diabetes-que-vivimos-desde-hace-anos/>

(26) Junaeb. 2017. Plan contra la obesidad estudiantil [en ligne] Disponible sur: <https://www.junaeb.cl/contralaobesidad/#objetivo>

(27) Junaeb. 2017. Departamento de Alimentación Escolar [en ligne] Disponible sur: <https://www.achipia.gob.cl/wp-content/uploads/2017/09/3-Cecilia-Alvarado.pdf>

(28) Let's Food. 2020. Ma Cantine Autrement : lutte contre le gaspillage alimentaire et la réduction des déchets tout en sensibilisant les petits comme les grands [en ligne] Disponible sur: <https://letsfoodideas.com/fr/initiative/ma-cantine-autrement-lutte-contre-le-gaspillage-alimentaire-et-la-reduction-des-dechets-tout-en-sensibilisant-les-petits-comme-les-grands/>

(29) Mawela A., Van Den Berg C.. 2017. Management of school nutrition programmes to improve environmental justice in schools: a South African case study [en ligne] Disponible sur: <https://medpharm.tandfonline.com/doi/full/10.1080/16070658.2018.1507208>

(30) Conseil National de l'Alimentation. 2017. Les enjeux de la restauration collective en milieu scolaire [en ligne] Disponible sur: http://driaa.ile-de-france.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Les_enjeux_de_la_restaurant_collective_en_milieu_scolaire_cle8682d3.pdf

(31) Cintas E.. 2018. Malbouffe dans les cantines scolaires : quand les parents s'en mêlent [en ligne] Disponible sur: <https://www.parents.fr/enfant/ecole/vie-scolaire/malbouffe-dans-les-cantines-scolaires-quand-les-parents-sen-melent-333320>

(32) Un plus bio. 2018. Le journal de la rencontre [en ligne] Disponible sur: <https://www.unplusbio.org/wp-content/uploads/2018/10/Un-Plus-Bio-Le-journal-de-la-rencontre-Paris.pdf>

(33) Collectif les pieds dans le plat. 2020. Notre vision [en ligne] Disponible sur: <https://www.collectiflespiedsdansleplat.org/notre-vision>

(34) Gouvernement de France. 2019. La loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt [en ligne] Disponible sur: <https://www.gouvernement.fr/action/la-loi-d-avenir-pour-l-agriculture-l-alimentation-et-la-foret>

- (35) Banque Mondiale, 2015. L'alimentation scolaire en Tunisie [en ligne] Disponible sur: <http://documents1.worldbank.org/curated/en/195851468193771444/text/105168-FRENCH-WP-ADD-SERIES-PUBLIC-SABER-SF-Tunisia-CR-Final-2015.txt>
- (36) Sutcliffe M., Bannister S., 2015. CASE STUDY METROPOLITAN GOVERNANCE ETHEKWINI (DURBAN), SOUTH AFRICA [en ligne] Disponible sur: <http://documents1.worldbank.org/curated/en/195851468193771444/text/105168-FRENCH-WP-ADD-SERIES-PUBLIC-SABER-SF-Tunisia-CR-Final-2015.txt>
- (37) Sénat, 2020. Sur les bonnes pratiques et préconisations des élus locaux pour une alimentation saine et durable [en ligne] Disponible sur: <http://www.senat.fr/rap/r19-434/r19-4345.html>
- (38) Let's Food, 2020. La Restauration scolaire dans les communes de la métropole Aix-Marseille-Provence [en ligne] Disponible sur: <https://letsfoodideas.com/fr/initiative/la-restauration-collective-dans-les-ecoles-de-la-metropole-aix-marseille-provence/>
- (39) Let's Food, 2020. La restauration scolaire dans les écoles des communes de Grenoble Alpes Métropole [en ligne] Disponible sur: <https://letsfoodideas.com/fr/initiative/la-restauration-scolaire-dans-les-ecoles-des-communes-de-grenoble-alpes-metropole/>
- (40) Let's Food, 2020. La restauration collective sur la métropole de Lyon : écoles maternelles, primaires et collèges [en ligne] Disponible sur: <https://letsfoodideas.com/fr/initiative/la-restauration-collective-sur-la-metropole-de-lyon-ecoles-maternelles-primaires-et-colleges/>
- (41) Let's Food, 2020. La restauration collective des crèches et écoles primaires dans les communes de Bordeaux Métropole [en ligne] Disponible sur: <https://letsfoodideas.com/fr/initiative/la-restauration-collective-des-creeches-et-ecoles-primaires-dans-les-communes-bordeaux-metropole/>
- (42) Let's Food, 2020. La restauration collective publique à Paris, vers une alimentation durable ! [en ligne] Disponible sur: <https://letsfoodideas.com/fr/initiative/la-restauration-collective-publique-a-paris-vers-une-alimentation-durable/>
- (43) Let's Food, 2020. Une restauration scolaire saine et responsable pour les écoles de Nantes [en ligne] Disponible sur: <https://letsfoodideas.com/fr/initiative/une-restauration-scolaire-saine-et-responsable-pour-les-ecoles-de-nantes/>
- (44) Via Terroirs, 2019. Circuit-court et approvisionnement local dans les cantines, c'est possible [en ligne] Disponible sur: <https://www.viaterroirs.com/blog/circuit-court-approvisionnement-local-cantines-scolaires/>
- (45) Tasciyan D., 2017. La préférence locale dans la commande publique [en ligne] Disponible sur: <https://www.village-justice.com/articles/preference-locale-dans-commande.21815.html>
- (46) France Marchés, 2019. Comment cibler les entreprises locales en mettant en avant des critères qui valorisent la « proximité ? » [en ligne] Disponible sur: <https://www.francemarches.com/blog/2019/comment-cibler-entreprises-locales-criteres-proximite/>
- (47) Ville de Montpellier, 2018. Une restauration scolaire de qualité et éco-responsable dans les écoles de Montpellier [en ligne] Disponible sur: <https://docs.google.com/document/d/11FxumuX4hrtsGSK7pC93yDPvT7bT5B0qtzzYThkdq/edit#heading=h.51pmsg260yov>
- (48) Parc Loire Anjou Touraine, 2018. Achat public alimentaire.
- (49) DRAAF Occitanie, 2016. La boîte à outils des acheteurs publics de la restauration collective [en ligne] Disponible sur: http://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/plaquette_BAO_restaucooll_cle89fcfa.pdf
- (50) Lanciano E., Saleilles S., 2010. Le développement des circuits courts alimentaires : un nouveau souffle entrepreneurial dans l'agriculture ? [en ligne] Disponible sur: <https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-00521480/document>
- (51) Utopies, 2017. Autonomie alimentaire des villes [en ligne]. Disponible sur <https://www.utopies.com/>
- (52) Ville de Mouans-Sartoux, 2019. Les menus de la cantine [en ligne]. Disponible sur <https://www.mouans-sartoux.net/menu-cantine>
- (53) Vargas L., 2013. La ferme intercommunale des Maquis [en ligne]. Disponible sur <https://www.cairn.info/revue-pour-2013-4-page-163.htm#>
- (54) Bio Provence, 2017. La coopérative Agribio Provence alimente les cantines du Var [en ligne]. Disponible sur : <http://www.bio-provence.org/La-cooperative-Agribio-Provence-alimente-les-cantines-du-Var>
- (55) DRAAF Rhône-Alpes, 2016. Favoriser une restauration collective de proximité et de qualité [en ligne]. Disponible sur : http://draaf.ile-de-france.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Favoriser_une_restaurant_collective_de_proximite_et_de_qualite_cle885e52.pdf
- (56) Agrilocal, 2019. Département [en ligne]. Disponible sur : <https://www.agrilocal.fr/departements/>
- (57) Portail régional de la restauration collective, 2018. Légumerie Magellan ESAT Pessac [en ligne]. Disponible sur : <https://www.restaurationcollectivena.fr/fournisseur/legumerie-magellan-esat-pessac/>
- (58) Ganet M., 2018. L'élixir contre le gaspillage alimentaire [en ligne]. Disponible sur : <https://www.sudouest.fr/2018/06/29/l-elixir-contre-le-gaspillage-alimentaire-5188944-3229.php>
- (59) Let's Food, 2020. MERCARDIS - MIN de Montpellier, pôle de transformation alimentaire et acteur de la transition territoriale agro-écologique [en ligne] Disponible sur: <https://letsfoodideas.com/fr/initiative/min-de-montpellier-pole-de-transformation-alimentaire-et-acteur-de-la-transition-territoriale-agro-ecologique/>
- (60) Let's Food, 2020. Fair Food Company: soutenir et faciliter l'accès au marché pour les petits producteurs à Durban [en ligne] Disponible sur: <https://letsfoodideas.com/fr/initiative/fair-food-company-soutenir-et-faciliter-lacces-au-marche-pour-les-petits-producteurs-a-durban/>
- (61) Région Auvergne-Rhône-Alpes, 2017. La Région dans mon assiette [en ligne] Disponible sur: <https://www.auvergnerrhonealpes.fr/actualite/55/25-la-region-dans-mon-assiette.htm>
- (62) Ville de Lyon, 2019. La restauration scolaire [en ligne] Disponible sur: <https://www.lyon.fr/enfance-et-education/leducation/la-restauration-scolaire>
- (63) Néo restauration, 2014. Elior Enseignement inaugure la Cuisine centrale de Lyon [en ligne] Disponible sur: <https://www.neorestauration.com/article/elior-enseignement-inaugure-la-cuisine-centrale-de-lyon.30798>
- (64) Martinon, 2015. Cuisine centrale de Lyon à Rillieux-la-Pape [en ligne] Disponible sur: <http://www.martinon-mse.com/references-cuisine-professionnelle-lyon/cuisine-centrale-de-lyon/>
- (65) Ritchie H., 2019. Food production is responsible for one-quarter of the world's greenhouse gas emissions [en ligne] Disponible sur: <https://ourworldindata.org/food-ghg-emissions>
- (66) Carrington D., 2018. Avoiding meat and dairy is 'single biggest way' to reduce your impact on Earth [en ligne] Disponible sur: <https://www.theguardian.com/environment/2018/may/31/avoiding-meat-and-dairy-is-single-biggest-way-to-reduce-your-impact-on-earth>
- (67) FAO, 2015. Food wastage footprint & Climate Change [en ligne] Disponible sur: <http://www.fao.org/3/a-bb144e.pdf>
- (68) CCAFS, 2018. Explore food emissions [en ligne] Disponible sur: <https://ccafs.cgiar.org/bigfacts/#theme=food-emissions>
- (69) WHO, 2018. A healthy diet sustainably produced [en ligne] Disponible sur: <file:///Users/louisonlancon/Downloads/WHO-NMH-NHD-18.12-eng.pdf>
- (70) Eguillor P., 2019. Entretien réalisé avec Pilar Eguillor, Ministère de l'Agriculture au Chili.
- (71) Datosmacro, 2019. Chile - Salario Medio [en ligne] Disponible sur: <https://datosmacro.expansion.com/mercado-laboral/salario-medio/chile>
- (72) González Silva E., 2018. La Agricultura Orgánica en México [en ligne] Disponible sur: <https://www.mexicampo.com.mx/la-agricultura-organica-en-mexico-2/>
- (73) Schwentesius Rindermann R., Gómez Cruz M-A, Ortigoza Rufino J., Gómez Tovar L., 2014. MÉXICO ORGÁNICO. SITUACIÓN Y PERSPECTIVAS.
- (74) Mellouki A., 2019. Entretien réalisé avec Annie Mellouki, Présidente du Réseau des Initiatives Agroécologiques au Maroc.
- (75) Ministère Tunisien de l'équipement et de l'environnement, 2013. Atlas du gouvernorat de Sfax [en ligne] Disponible sur: http://www.mehat.gov.tn/fileadmin/user_upload/Amenagement_Territoire/AtlasSfaxFr.pdf
- (76) Mellouki A., 2019. Entretien réalisé avec Annie Mellouki, Présidente du Réseau des Initiatives Agroécologiques au Maroc.
- (77) Tamarti Ibanez D., 2019. Entretien réalisé avec David Tamarti Ibanez, Fresh Studio.

- (78) Sipos A., 2019. Grand débat : et si on généralisait le bio dans les cantines scolaires ? [en ligne] Disponible sur: <https://www.leparisien.fr/societe/grand-debat-et-si-on-generalisait-le-bio-dans-les-cantines-scolaires-25-02-2019-8020017.php>
- (79) Label en cuisine, 2019. Mairie de Paris [en ligne] Disponible sur: <http://labelbiocantine.com/creches-de-paris-recoivent-label-cuisine/> Interbio
- (80) Nouvelle Aquitaine, 2019. Le Label Territoire Bio Engagé [en ligne] Disponible sur: <https://www.interbionouvelleaquitaine.com/fr/presentation/nos-outils/territoire-bio-engage>
- (81) Bon F., 2019. Cantines scolaires. « Le bio à coût constant est impossible » [en ligne] Disponible sur: <https://www.ouest-france.fr/economie/agriculture/cantines-scolaires-le-bio-cout-constant-est-impossible-6197371>
- (82) Région Ile de France, 2019. Rentrée scolaire 2019-2020 : 5 nouveautés dans les lycées [en ligne] Disponible sur: <https://www.iledefrance.fr/rentree-scolaire-2019-2020-5-nouveautes-dans-les-lycees>
- (83) Ritchie A., 2019. Which countries eat the most meat? [en ligne] Disponible sur: <https://www.bbc.com/news/health-47057341>
- (84) Cougard M-J, 2019. La France mange toujours autant de viande [en ligne] Disponible sur: <https://www.lesechos.fr/industrie-services/conso-distribution/la-france-mange-toujours-autant-de-viande-1139868>
- (85) INRAE, 2019. Les légumineuses en restauration collective [en ligne] Disponible sur: https://www.inrae.fr/sites/default/files/pdf/2020_INRAE_4P_Les%20legumineuses%20en%20restauration%20collective.pdf
- (86) Statista, 2017. Per capita consumption of meat in South Africa from 2010 to 2017, by type [en ligne] Disponible sur: <https://www.statista.com/statistics/963216/per-capita-consumption-of-meat-by-type-south-africa/>
- (87) Asprocer, 2019. Análisis sectorial [en ligne] Disponible sur: <http://www.asprocer.cl/industria/analisis-sectorial/>
- (88) Heinrich Boll Stiftung, 2016. ATLAS DE LA CARNE - Adendum México 2016 [en ligne] Disponible sur: https://mx.boell.org/sites/default/files/hbs_ac_122016_web_pages.pdf
- (89) IPSOS, 2016. Vietnam's Meat Market: Mind the Gap! [en ligne] Disponible sur: <https://www.ipsos.com/en/vietnams-meat-market-mind-gap>
- (90) Chouibi A., 2019. Enquête L'Economiste-Sunergia: 3% des Marocains sont végétariens, en majorité des seniors [en ligne] Disponible sur: <https://www.leconomiste.com/article/1046236-enquete-l-economiste-sunergia-3-des-marocains-sont-vegetariens-en-majorite-des>
- (91) Leaders, 2018. Consommation : pourquoi les Tunisiens préfèrent les viandes blanches [en ligne] Disponible sur: <https://www.leaders.com.tn/article/23799-consommation-pourquoi-les-tunisiens-preferent-les-viandes-blanches>
- (92) Pallacán C., 2018. Alimentación escolar y sistemas agroalimentarios locales [en ligne] Disponible sur: http://www.diversidadbioculturalyterritorios.org/pg.base.php?id=12&lang=es&id_post=56
- (93) Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, 2019. #EGalim : depuis le 1er novembre, un menu végétarien par semaine dans toutes les cantines scolaires [en ligne] Disponible sur: <https://agriculture.gouv.fr/egalim-depuis-le-1er-novembre-un-menu-vegetarien-par-semaine-dans-toutes-les-cantines-scolaires>
- (94) AFP, 2019. Un menu végétarien par semaine: les cantines scolaires sont-elles prêtes? [en ligne] Disponible sur: https://www.bfmtv.com/economie/entreprises/un-menu-vegetarien-par-semaine-les-cantines-scolaires-sont-elles-pretres_AN-201911010032.html
- (95) Greenpeace, 2019. [en ligne] Disponible sur: Au menu des cantines <https://www.greenpeace.fr/aumenudescantines/>
- (96) Mon Restau Responsable, 2018. [en ligne] Disponible sur: <https://www.monrestauresponsable.org/Réseau>
- (97) Restau'co, 2018. Un réseau facilitateur & porteur de solutions [en ligne] Disponible sur: <https://restauco.fr/>
- (98) FAO, 2019. The state of food security and nutrition in the world [en ligne] Disponible sur: <http://www.fao.org/3/ca5162en/ca5162en.pdf>
- (99) WWF, 2017. Food Loss and Waste: Facts and Futures [en ligne] Disponible sur: https://www.oneplanetnetwork.org/sites/default/files/wwf_food_waste_and_loss_final.pdf
- (100) Magnet, 2019. Food Waste Around the World [en ligne] Disponible sur: <https://www.magnet.co.uk/advice-inspiration/blog/2018/February/food-waste-around-the-world>
- (101) FAO, 2015. Food losses and waste in Latin America and the Caribbean [en ligne] Disponible sur: <http://www.fao.org/3/a-i4655e.pdf>
- (102) Zero Déchets Lyon. Les déchets ne font pas l'école buissonnière [en ligne] Disponible sur: <https://zerodechetlyon.org/les-dechets-ne-ont-pas-lecole-buissonniere/>
- (103) Légifrance, 2015. LOI n° 2015-992 du 17 août 2015 relative à la transition énergétique pour la croissance verte [en ligne] Disponible sur: https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/article_jo/JORFARTI000031044825
- (104) Grenoble Alpes Métropole, 2018. Alimentation : Les cantines s'engagent contre le gaspillage [en ligne] Disponible sur: <https://www.grenoblealpesmetropole.fr/actualite/283/104-alimentation-les-cantines-s-engagent-contre-le-gaspillage.htm>
- (105) Département de la Gironde, 2012. Cahier de préconisations pour la réduction du gaspillage alimentaire en restauration collective [en ligne] Disponible sur: https://www.gironde.fr/sites/default/files/2017-06/cahier_restaurant_collective_1806122_95p.pdf
- (106) Région Ile de France, 2020. La lutte contre le gaspillage alimentaire dans les cantines des lycées [en ligne] Disponible sur: <https://www.iledefrance.fr/la-lutte-contre-le-gaspillage-alimentaire-dans-les-cantines-des-lycees>
- (107) Région Occitanie, 2019. Les restaurants scolaires : plus de local, moins de gaspi [en ligne] Disponible sur: <https://www.laregion.fr/Les-restaurants-scolaires-plus-de-local-moins-de-gaspi>
- (108) Région Ile de France, 2020. Lycées Eco-Responsables [en ligne] Disponible sur: <https://www.iledefrance.fr/lycees-eco-responsables>
- (109) Montpellier Méditerranée Métropole, 2020. Sites de traitement [en ligne] Disponible sur: <https://www.montpellier3m.fr/villebelle/sites-de-traitement#title0>
- (110) DRAAF Bretagne, 2015. Panorama de la Restauration Collective [en ligne] Disponible sur: http://draaf.bretagne.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/13_note_cadrage_DRAAF_cl_e41b2c6.pdf
- (111) Mon Hérault TV, 2019. Cuisines en coulisses... Les Unités de production culinaire des collèges de l'Hérault [en ligne] Disponible sur: <https://www.youtube.com/watch?v=Z2nKixJ1eS8>
- (112) Nantes métropole et ville, 2020. Les menus des cantines des écoles et des centres de loisirs [en ligne] Disponible sur: <https://metropole.nantes.fr/menus-cantine?filter=1>
- (113) DRAAF Pays de la Loire, 2017. L'Observatoire de l'approvisionnement de proximité en restauration collective [en ligne] Disponible sur: http://draaf.pays-de-la-loire.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Observatoire_17_Dossier_de_synthese_cle45953c.pdf
- (114) URBAL, 2020. Ma Cantine Autrement, sustainable food in school canteens [en ligne] Disponible sur: https://www.urballfood.org/case_studies/montpellier-metropole-school-canteens-montpellier/
- (115) Ville de Nantes, 2019. Agir ensemble pour une restauration scolaire saine et responsable [en ligne] Disponible sur: <https://fr.calameo.com/read/004590458933bed89f02b?page=3>
- (116) Label Ecocert en Cuisine, 2020. Les nouvelles exigences du label [en ligne] Disponible sur: <http://labelbiocantine.com/les-nouvelles-exigences-du-label/>