



COOPALIM

POUR DES CANTINES SCOLAIRES DURABLES À FÈS

Etat des lieux et recommandations

Février 2022





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 territoire 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.

جامعة سيدي محمد بن عبد الله بفاس
+08.0444 0484 2322.8 01 40111.0 | 11.0
UNIVERSITÉ SIDI MOHAMED BEN ABDELLAH DE FES



UNIVERSITÉ SIDI MOHAMED BEN ABDELLAH

L'USMBA-Fès, université créée en 1975, forte par ses potentiels humains compte 1708 professeurs chercheurs, regroupés en 58 laboratoires de recherche et répartis sur 13 établissements qui couvrent l'ensemble des champs disciplinaires. C'est la plus grosse université de la région Fès Meknès avec ses 100 000 étudiants.

La Région Fès-Meknès possède d'importantes potentialités en termes de produits de terroir, qui restent, pour l'instant, insuffisamment exploitées. Pourtant, la mise en valeur de ces produits figure parmi les objectifs privilégiés de l'ensemble des acteurs territoriaux. Ils constituent une alternative prometteuse pour le développement local, tout particulièrement dans les zones les plus reculées et les plus difficiles d'accès.

Dans le cadre d'une agriculture du futur qui n'oublie pas son passé, une agriculture génératrice de revenus, solidaire et durable, une agriculture qui bénéficiera de la mise en place des circuits courts, du changement dans les habitudes alimentaires et l'adoption d'une alimentation bonne la santé et bonne pour le climat. Cette stratégie est reprise par l'Université Sidi Mohamed Ben Abdellah Fès, en apportant sa contribution dans le domaine de la recherche scientifique, de la formation tout le long de la vie et en encourageant les initiatives de transcription de savoir-faire paysan, sa conservation et sa valorisation.

SOMMAIRE

1. La restauration scolaire comme levier pour construire des systèmes alimentaires durables - p3

2. État des lieux : la restauration collective en milieu scolaire au Maroc - p4

3. Recommandations à destination des acteurs publics - p7

LE PROJET COOPALIM : ENCOURAGER LES COLLECTIVITÉS À COOPÉRER SUR LES SYSTÈMES ALIMENTAIRES TERRITORIAUX DURABLES

Les territoires urbains accueillent une population grandissante et doivent désormais assurer pour tous les habitants une alimentation saine, durable et équitable. Afin de répondre à ces nombreux défis, les villes doivent repenser leur système alimentaire local. La coopération ville-ville apparaît comme un levier pertinent afin d'accélérer cette transition et d'assurer un impact à l'échelle global. Il est urgent de diffuser les innovations locales et pourtant peu sont les collectivités qui se saisissent du levier de la coopération.

Le **projet COOPALIM** souhaite encourager et multiplier les coopérations alimentaires entre territoires français et étrangers. Le projet est financé par le Ministère de l'Europe et des Affaires Étrangères, la Chaire UNESCO Alimentations du Monde, Montpellier Méditerranée Métropole, la Ville de Grenoble et copiloté par les associations Terres en Villes en Let's Food.

Méthodologie : Les enjeux et recommandations mises en avant dans ce livret sont issus du diagnostic de durabilité du système alimentaire de Fès conduit en 2019 par Let's Food et du stage mémoire d'Axel Wurtz réalisé à Fès en 2021, intitulé "Outils de reterritorialisation du système alimentaire de la ville de Fès, Maroc, dans un contexte de coopération décentralisée" (co-encadré par Let's Food et l'USMBA). Les conclusions avancées sont ainsi proposées par Let's Food et l'USMBA sur la base de recherches bibliographiques approfondies et d'une cinquantaine d'entretiens réalisés avec les acteurs locaux publics, privés et associatifs de Fès et de sa région entre 2019 et 2021.

1. LA RESTAURATION SCOLAIRE

LEVIER POUR CONSTRUIRE DES SYSTÈMES ALIMENTAIRES DURABLES

MÉMO

La restauration scolaire peut être un levier majeur pour initier de nouvelles gouvernances alimentaires à l'échelle locale et co-construire ainsi des systèmes alimentaires durables sur un territoire.

LES PROBLÉMATIQUES AGRICOLES ET ALIMENTAIRES À FÈS

LES NOUVELLES PRATIQUES ALIMENTAIRES IMPACTENT LA SANTÉ DES MAROCAINS

Le régime méditerranéen traditionnel, reconnu pour ses bienfaits sur la santé, reste encore privilégié au Maroc. Cependant, les choix alimentaires se diversifient progressivement. Les aliments prêts à consommer et la restauration hors domicile deviennent plus courants et favorisent la consommation d'aliments riches en sucre et en graisse.

Cette transition entraîne des problèmes de santé majeurs : alors qu'une partie de la population souffre encore de sous-alimentation, les phénomènes de surpoids, obésité et maladies cardiovasculaires explosent. Entre 2001 et 2011, le taux d'obésité est passé de 13,3 % à 17,9 %. Parallèlement, 16,2 % des enfants de moins de 5 ans présentent un retard de croissance (HCP, 2011).

LES CIRCUITS DE COMMERCIALISATION FORMELS ET INFORMELS PEU RÉMUNÉRATEURS POUR LES PRODUCTEURS LOCAUX

L'agriculture marocaine est dominée par l'agriculture familiale, en termes de nombre de producteurs. Les intermédiaires sont nombreux : courtiers, grossistes puis commerçants ou restaurateurs et enfin consommateurs - les petits producteurs peinent à vivre de leur métier (Courilleau et Lejars, 2014). De nombreux producteurs se tournent alors vers des circuits informels (marchands ambulants : vente en bord de route, charrettes dans la médina, etc.) : ce système est plus rémunérateur mais offre peu de garanties (Arning et al., 2008).

DES TAUX DE SCOLARISATION ENCORE INSUFFISANTS

Le taux net de scolarisation des 6-22 ans au Maroc était de 75 % en 2017. La région Fès-Meknès fait partie des régions avec le taux le plus bas (70,5 %). Par ailleurs, la différence entre les milieux urbains et ruraux est manifeste : pour les 12-14 ans, le taux de scolarisation est de 99,6% en milieu urbain contre 81,5% en milieu rural. Pour les 15-17 ans, le taux de scolarisation se réduit à 85,7% en milieu urbain contre 41,9% en milieu rural (UNICEF, 2019).

LE LEVIER DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

La restauration scolaire apparaît comme une solution pertinente afin de :

1 - Garantir un accès régulier à une alimentation de qualité : La restauration scolaire favorise l'accès à tous les enfants à au moins un repas équilibré et complet par jour. En proposant des repas équilibrés, les cantines scolaires contribuent à l'éducation au goût des enfants, impactant leurs habitudes futures et encourageant plus largement le changement des pratiques alimentaires au sein des foyers.

2 - Inciter à la scolarisation et participer à l'amélioration des résultats scolaires : La restauration scolaire contribue à renforcer l'assiduité mais aussi à améliorer les conditions d'apprentissage et les résultats scolaires.

3 - Structurer les filières agricoles et circuits de commercialisation à l'échelle locale : La restauration scolaire représente un marché régulier pour les producteurs, qui bénéficient d'une visibilité de plusieurs mois leur permettant d'adapter leur production. L'ouverture de ces marchés peut contribuer à structurer des filières alimentaires locales.

2. ÉTAT DES LIEUX

LA RESTAURATION COLLECTIVE EN MILIEU SCOLAIRE AU MAROC

MÉMO

- Les établissements publics dépendent des appels d'offres gérés par les Directions Provinciales de l'Éducation Nationale pour leurs approvisionnements.
- Les critères liés à la provenance et aux modes de production ne sont pas prioritaires dans les appels d'offres.
- Les établissements privés proposent peu de service de restauration collective.

DES SERVICES DIFFÉRENTS SUIVANT LE CONTEXTE URBAIN OU RURAL

En zone urbaine, les systèmes éducatifs publics et privés coexistent. Les écoles maternelles et primaires publiques **ne proposent pas de repas** : les enfants prennent le repas chez eux, habitants généralement à proximité. Les zones urbaines abritent les collèges et lycées qui prennent alors la forme d'**internats** : ils accueillent les **jeunes urbains comme ruraux** et proposent **3 repas par jour**. À Fès, les écoles **privées** (qui regroupent généralement l'ensemble des classes de la maternelle au lycée) ne proposent **pas de repas**.

En zone rurale, les **écoles maternelles et primaires sont publiques**. Les écoles proposent aux enfants un goûter quotidien car les journées sont courtes. Dès le secondaire, les jeunes ruraux se rendent en ville pour poursuivre leur cursus et intègrent les **internats**. Certaines structures associatives comme les **Dar Talib(a)** proposent également un **hébergement et une pension complète** aux jeunes ruraux isolés qui n'ont pas pu obtenir de place dans les internats urbains.

LES ÉTABLISSEMENTS PRIVÉS NE PROPOSENT PAS DE CANTINE

En zone urbaine, les établissements privés de Fès ne proposent pas de repas à leurs élèves. 2 options coexistent : (1) les enfants apportent leur repas à l'école ; (2) les parents achètent individuellement un repas auprès d'un restaurateur local qui vient alors livrer l'école chaque midi (le plus souvent un sandwich). Si la transaction passe souvent par l'école, ce système reste informel.

UNE GESTION AUTONOME DANS LES ÉTABLISSEMENTS PUBLICS

Les établissements publics assurent la gestion de leur cantine de façon presque **autonome**. Les écoles rurales et internats ont la main sur la **composition des menus** (sous approbation des services communaux de santé), la **cuisine et la logistique** mais pas sur les **approvisionnement**s. Les produits sont fournis par des grossistes ou détaillants spécialisés qui ont répondu aux appels d'offre à l'échelle de la Province publiés chaque année par le Ministère de l'Éducation Nationale, via les **Directions Provinciales de l'Éducation Nationale**.

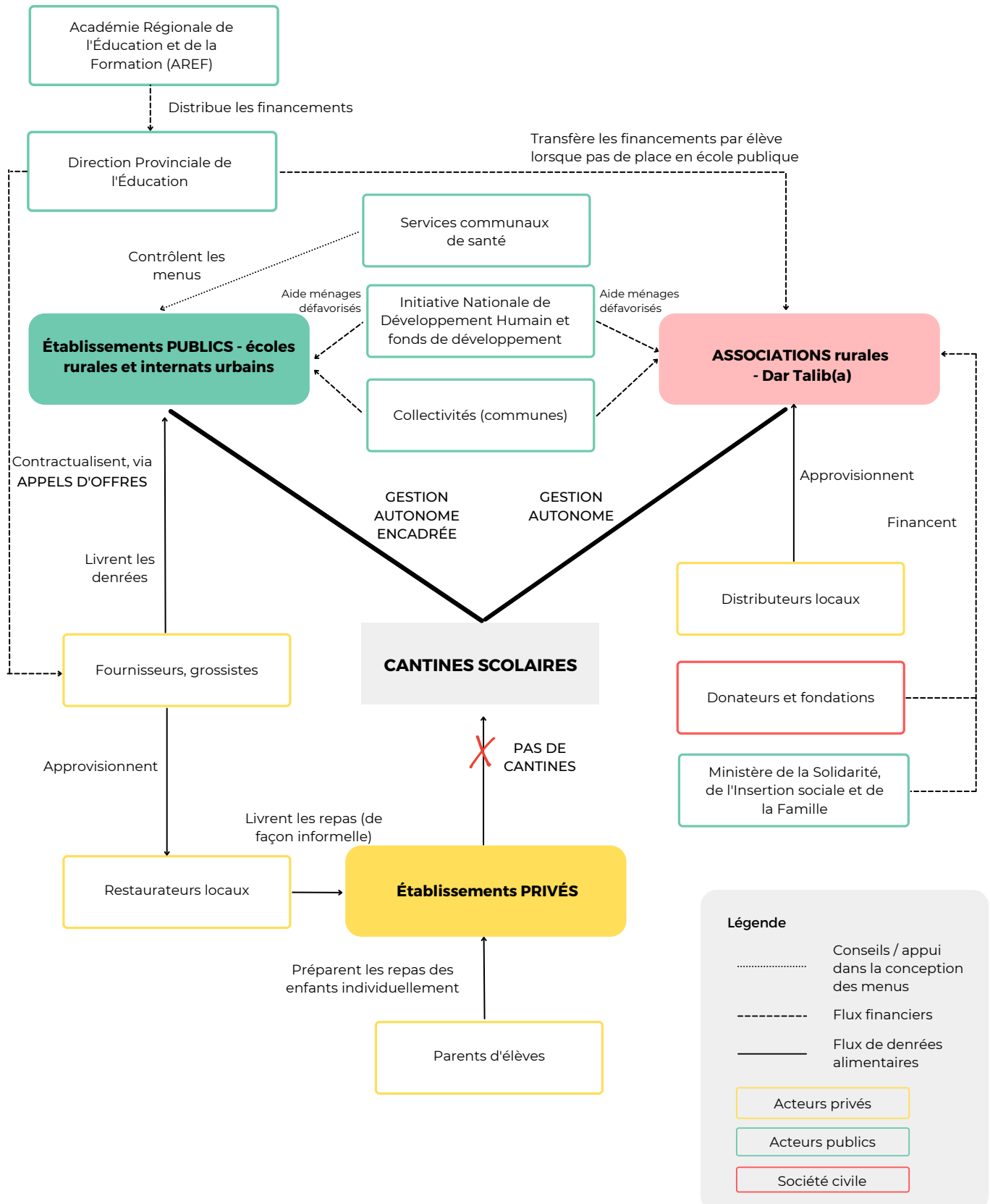
Le choix des fournisseurs relève donc des Provinces. Il en va de même pour la contractualisation du personnel, les infrastructures et le matériel de cuisine. Les cahiers des charges proposés par les Directions Provinciales de l'Éducation Nationale n'incluent **pas de critères de proximité ni ne privilégient de pratiques culturelles respectueuses des hommes et de l'environnement**.

UNE GESTION AUTONOME DANS LES DAR TALIB(A)

Les Dar Talib(a) accueillent des jeunes envoyés par des internats qui n'ont pas eu la capacité de les accueillir. En redirigeant ces jeunes vers les Dar Talib(a), la Direction Provinciale leur reversement la somme allouée correspondante pour assurer la pension complète de chaque jeune. Les Dar Talib(a) sont ensuite autonomes dans la conception des menus, les approvisionnements et la préparation des repas.

CARTOGRAPHIE DES ACTEURS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE À FÈS

Afin de comprendre qui sont les parties prenantes dans l'alimentation scolaire aujourd'hui et quels sont les leviers pour améliorer la durabilité des cantines, une cartographie des acteurs et de leurs interconnexions a été réalisée. La cartographie est organisée autour des trois entités proposant une alimentation scolaire : les associations rurales, l'enseignement public et l'enseignement privé. Les liens entre les acteurs sont précisés au travers de flux de denrées alimentaires, de flux financiers ou de conseils dispensés (comme pour l'élaboration des menus).





LES LIMITES DU SYSTÈME DE RESTAURATION SCOLAIRE PUBLIQUE

Dans les écoles rurales (maternelle et primaire) comme les internats urbains (collèges et lycées), le système de restauration scolaire actuel présente des problèmes structurels :

- **Les écoles sont dépendantes des organes déconcentrés du Ministère de l'Éducation en provinces pour le choix de leurs approvisionnements :** Le système actuel d'appels d'offres ne laisse pas la possibilité à l'établissement de travailler avec des fournisseurs locaux plus adaptés à leurs besoins.
- **Des fournisseurs contraints de privilégier le prix à la provenance et durabilité des produits :** Les fournisseurs répondent généralement à une forte concurrence à échelle nationale et doivent proposer les prix les plus attractifs sur des produits, sacrifiant ainsi la qualité.
- Les fournisseurs passent par des **circuits de distribution « longs »** : La provenance ou la durabilité ne constitue pas un critère. La qualité de l'approvisionnement des cantines n'est actuellement pas une priorité.
- **De nombreux intermédiaires le long de la chaîne d'approvisionnement :** Avec la multiplication des intermédiaires, les risques liés à la fiabilité (retards de livraison, problèmes de qualité des produits...) sont aussi plus importants.
- **Au sein des écoles, un manque de ressources humaines et de compétences internes pour la gestion des cantines :** Le mode de fonctionnement actuel représente une charge organisationnelle importante et n'est pas accompagné des ressources nécessaires en termes de personnel et de formations pour la gestion de la cantine : compétences des économistes et des cuisiniers/cuisinières notamment pour leur permettre de s'approvisionner en produits locaux/de qualité et de les cuisiner.
- Les écoles **rurales** (maternelles et primaires) ne proposent **pas de repas complet d'un point de vue nutritionnel** aux enfants mais seulement des goûters succincts.
- Les écoles **urbaines** (maternelles et primaires) ne proposent **ni repas complet, ni goûters** aux enfants, laissant la responsabilité du choix des repas ainsi que du prix payé, aux parents.

3 RECOMMANDATIONS

À DESTINATION DES ACTEURS PUBLICS

MÉMO

- L'État et ses organes déconcentrés en Province peuvent faire évoluer les directives nationales de construction des marchés cadres pour la contractualisation avec les fournisseurs des cantines (intégration de critères de qualité et de proximité).
- La Commune n'a pas la compétence de la restauration collective mais peut soutenir financièrement les écoles pour améliorer leur offre de restauration collective, encourager la création de cantines scolaires en milieu urbain.
- Les collectivités territoriales peuvent soutenir la structuration du secteur agricole pour favoriser l'approvisionnement des cantines scolaires.

LE RÔLE DU MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION ET DE SES ORGANES DÉCONCENTRÉS EN PROVINCE

FAVORISER LES PRODUITS LOCAUX DANS LES APPELS D'OFFRES POUR L'APPROVISIONNEMENT DES CANTINES

Le Ministère de l'Éducation peut faire évoluer les directives nationales pour l'élaboration des appels d'offre au niveau des Directions Provinciales de l'Éducation afin de favoriser l'approvisionnement en **produits locaux et issus de filières agroécologiques** (sur le modèle de la loi EgAlim en France). Il s'agit d'ajouter des critères d'exigence relatifs aux modes de production, de provenance des produits et de qualité nutritionnelle.

PROPOSER DES MENUS ÉQUILIBRÉS À BASE DE PRODUITS LOCAUX

Les "Directives diététiques et sanitaires pour la préparation des menus au niveau des cantines scolaires et internats", datant de 2013, n'ont pas été adaptées aux recommandations nutritionnelles actuelles. Elles présentent par exemple une catégorisation très limitée des féculents et préconisent assez sommairement une ration de protéines animales à chaque repas. **Une redéfinition des menus en accord avec le PNN (Plan National de Nutrition) marocain permettrait de rééquilibrer les menus.**

La composition finale des menus étant dans les mains des gestionnaires d'établissements publics, le Ministère de l'Éducation pourrait proposer des documents pédagogiques et des formations aux gestionnaires afin de leur donner les clés pour faire le choix de produits de saison, locaux et nutritifs dans la conception des menus.

ENCOURAGER LES DIRECTIONS PROVINCIALES À DÉLÉGUER LA GESTION DES APPROVISIONNEMENTS AUX ÉTABLISSEMENTS SCOLAIRES

Si cette méthode est peu employée, les directions provinciales ont la possibilité de déléguer la gestion des approvisionnements aux établissements scolaires. Les établissements seraient alors **autonomes dans le choix de leurs fournisseurs** : ils pourraient favoriser la contractualisation de **gré-à-gré** auprès de fournisseurs locaux (à l'échelle d'une école, les montants mobilisés étant alors inférieurs au seuil qui impose la publication d'un appel d'offres). Des **comités stratégiques** peuvent être créés au niveau des écoles, rassemblant gestionnaire de la cantine, direction provinciale, parents d'élèves et fournisseurs afin de coordonner de façon collective la restauration scolaire.

LE RÔLE DE LA COMMUNE DE FÈS

SOUTENIR LES ÉCOLES RURALES ET INTERNATS POUR AMÉLIORER LES REPAS PROPOSÉS

Si la Commune n'a pas la compétence directe de la restauration collective scolaire, elle peut apporter un **soutien financier** aux cantines des écoles rurales et internats urbains de son territoire. Ce soutien peut permettre aux écoles de **proposer des repas plus complets** en s'approvisionnant en produits complémentaires à ceux fournis via les appels d'offres provinciaux (proposition de repas complets et non de simples goûters dans les écoles rurales par exemple). Ce soutien doit être **soumis à conditions** : il doit encourager les écoles à s'approvisionner en produits issus d'**exploitations locales**.

ENCOURAGER LE DÉVELOPPEMENT DE CANTINES POUR LES ÉCOLES URBAINES ET PÉRIURBAINES

La Commune peut encourager la **création de cantines de quartiers ou cantines scolaires** encore inexistantes dans les écoles primaires et maternelles des zones **urbaines**, où résident de nombreux ménages précaires (associations ou établissements scolaires).

TRAVAILLER AVEC LES CANTINES SCOLAIRES POUR MENER DES ACTIONS DE SENSIBILISATION

Dans le cadre de sa compétence propre de "valorisation de la production du terroir", la Commune peut également travailler avec les gestionnaires des cantines scolaires afin de proposer des **initiatives innovantes de sensibilisation à une alimentation locale et saine**.

SOUTENIR L'EMPLOI AGRICOLE RURAL

Dans la perspective d'un approvisionnement local des cantines scolaires, la commune de Fès et l'ensemble des collectivités territoriales peuvent mener des actions afin d'encourager les jeunes à créer des entreprises agricoles : formation, mise à disposition de matériel, accompagnement à la formation de coopératives, etc. Il s'agit notamment de mobiliser et d'associer les ressources et dispositifs déjà existants : INDH, programme Green generation, etc.

ENGAGER ET MOBILISER DE NOUVELLES RESSOURCES

En 2021, la première loi marocaine encourageant le volontariat national et international a été approuvée. Elle prévoit la création de 250 000 postes de services civiques. Il s'agit d'une opportunité pour les collectivités de mobiliser des ressources subventionnées par l'État sur des thématiques spécifiques comme l'alimentation scolaire.

S'INSPIRER D'AILLEURS : S'APPUYER SUR LA COOPÉRATION FÈS – MONTPELLIER

Les relations de coopération entre **Montpellier Méditerranée Métropole** et la **Ville de Fès** permettent l'échange d'expériences pour faire de la restauration scolaire un levier de durabilité pour le système alimentaire local. Montpellier Méditerranée Métropole, au travers de son **projet alimentaire territorial**, et la Ville de Montpellier, au travers du programme "**Ma Cantine Autrement**" travaillent conjointement depuis 2014 afin de proposer une restauration collective durable ambitieuse.

VERS UNE ÉVOLUTION DES MARCHÉS PUBLICS ?

Le Ministère de l'Éducation Nationale du Maroc prévoit réformer l'organisation de l'approvisionnement des cantines, pour s'aligner sur le fonctionnement des autres services de restauration collective publique (sous tutelle des ministères de la Santé, ou de la Jeunesse et des Sports). À partir de la rentrée 2022, le modèle d'approvisionnement via de multiples fournisseurs sera abandonné au profit d'un **prestataire unique fournissant sur toutes les catégories de produits**. Il sera également possible pour les écoles publiques de **déléguer entièrement la gestion des cantines à une entreprise de restauration collective**. Est-ce une opportunité pour repenser en profondeur les stratégies d'approvisionnement de l'alimentation scolaire dans les politiques nationales et locales ou bien une menace quant à la possibilité de proposer des marchés adaptés à chaque territoire pour faciliter l'accès aux producteurs locaux ?

Bonne pratique - "Ma Cantine Autrement", Ville de Montpellier

"Ma Cantine Autrement", ou comment intégrer l'enfant à son territoire par l'alimentation en le rendant acteur de son repas pris à l'école ? Le projet propose une approche holistique de la chaîne alimentaire en restauration scolaire et cherche à promouvoir une offre alimentaire éco responsable grâce à des produits issus de l'agriculture biologique et/ou des circuits de proximité. Ce programme s'inscrit dans les compétences des communes envers les écoles. Différentes mesures ont été prises pour favoriser **l'approvisionnement local, la conception de repas équilibrés et la réduction du gaspillage alimentaire.**

Parmi les réalisations du programme "Ma Cantine Autrement" :

- 20% de produits bio (2020)
- 50% de produits locaux (2020)
- Spectacle de théâtre "opération brocoli" pour sensibiliser les enfants à l'alimentation saine et durable
- Baisse de 27 % du gaspillage alimentaire
- 200 tonnes de biodéchets valorisés/an
- + de 15 000 repas donnés aux associations d'aides alimentaires chaque année
- Etc.

RESSOURCES

Arning R., Bauer C., Bulst C., Elder A., Fuchs D., Safi A., 2008. Les Petites et Moyennes Exploitations Agricoles face aux structures de supermarchés. Commercialisation des produits agricoles en Tunisie et au Maroc à l'exemple de trois filières.

Haut Commissariat au Plan (HCP), 2011. Agriculture 2030 : Quel avenir pour le Maroc. Prospective 2030, Rapport, 103p.

Lejars C., Courilleau S., 2014. La filière d'oignon d'été dans le Saïs au Maroc : la place et le rôle des intermédiaires de la commercialisation, Alternatives Rurales.

Unicef, 2019. Situation des enfants au Maroc : Analyse selon l'approche équité.

