

## Les produits locaux à la cantine : c'est possible ?

### L'exemple de l'EPLEFPA de Montmorot et de la cuisine centrale de Lons-le-Saunier



Nous sommes le jeudi 5 avril à la cantine de l'EPLEFPA de Montmorot, dans le Jura – il est 7h du matin : les étudiants en **BTSA ACSE 1 du lycée agricole de Mirecourt** dans les Vosges sont déjà en train de laver les pommes de terre, d'éplucher les oignons et de confectionner des tartelettes pour le repas de midi. Mais pourquoi donc des étudiants en BTSA ACSE se rendent dans un autre lycée agricole, non pour aller visiter l'exploitation, mais la cantine ?!

Ce qui les intéresse, c'est de découvrir **comment fonctionne une cantine qui utilise des produits fournis directement par des producteurs locaux** : est-ce que cette pratique nécessite une main d'œuvre supplémentaire ? L'équipe de cuisine doit-elle s'organiser différemment ? La qualité des repas en est-elle améliorée ? Quel surcoût engendre l'achat de produits locaux ? Est-ce que cela permet de diminuer le gaspillage alimentaire ? Autant de questions auxquelles ont essayé de répondre les étudiants de BTSA ACSE durant cette journée !

Cette visite découle d'une réflexion sur la place des produits locaux en restauration collective, initiée par Franck Sangouard, directeur de l'exploitation agricole - **La Ferme de Braquemont - rattachée à l'EPLEFPA<sup>i</sup> de Mirecourt**. La ferme de Braquemont vend la totalité de ses productions de volailles et porc en vente directe, dont une partie en restauration collective.

Les BTSA ACSE travaillent sur cette thématique dans le cadre du module M52<sup>ii</sup>. La visite de cette cantine leur a permis de mieux saisir les enjeux liés à l'utilisation de produits locaux, en participant à la préparation et à la distribution des repas. De surcroît, **ils ont enquêté auprès du gestionnaire de la cantine, du chef cuisine, des personnels de cuisine ainsi que des élèves à la sortie du self**. Ils ont également rencontré le directeur de la cuisine centrale de Lons-le-Saunier, venu leur partager son expérience. Parallèlement à cela, les BTSA **analysent les quantités et les coûts d'achats de produits locaux dans leur cantine** à Mirecourt. Outre les aspects financiers et environnementaux, les étudiants s'intéressent à **la question de la santé** : des questionnaires sur les apprenants du lycée sont actuellement réalisés par un naturopathe, afin de répertorier leurs habitudes alimentaires générales et leurs impacts sur la santé.

### Rencontre avec Didier Thevenet, directeur de la cuisine centrale de Lons-le-Saunier, et Raphaël Baratin, gestionnaire de l'EPLEFPA de Montmorot

Les étudiants ont eu la chance de rencontrer ces deux personnes, qui leur ont présenté le fonctionnement de leur structure. La cuisine centrale de Lons-le-saunier et la cantine du lycée de Montmorot se sont réunies autour **d'une charte commune** appelée « Carte sur table », dans laquelle ils se sont fixé des objectifs concrets. Trois axes y sont développés : **l'utilisation de produits locaux et bio, le respect de l'environnement** (réduire le gaspillage alimentaire, respecter la saisonnalité des produits) et **la sensibilisation auprès des élèves**.

Ces deux structures font aussi partie d'un groupement d'achat commun, ce qui permet de faciliter les approvisionnements en produits locaux.



### Quelques chiffres :

	Cantine EPLEFPA Montmorot	Cuisine centrale Lons-le-saunier
<b>Personnels de cuisine</b>	9	70
<b>Nombre de repas/jour</b>	Environ 1 000	Environ 6 000
<b>Budget annuel</b>	270 000€	6 000 000€

## Zoom sur la cuisine centrale de Lons-le-Saunier

Depuis 1999, la cuisine centrale mène une réflexion sur l'approvisionnement de produits plus respectueux pour l'environnement. Toute cette dynamique est partie d'un constat fait par la municipalité : l'eau était si polluée qu'il était interdit aux femmes enceintes de boire l'eau du robinet. Alerté par ce constat, Jacques Pelissard, le maire de la commune, réfléchit à **des solutions pour améliorer la qualité de l'eau**. Lui et Didier Thevenet se tournent alors auprès des agriculteurs, pour les encourager à réduire les intrants. C'est ainsi qu'en 2001, **l'exploitation agricole la plus proche de la zone de captage change ses pratiques et se met à produire du blé bio. Ce blé va ensuite être transformé en pain pour fournir la cuisine centrale**. Quelques années après, la qualité de l'eau s'est améliorée pour atteindre le niveau de celle de 1975 ! Cette expérience encourageante pousse la commune à acheter d'autres terres agricoles, qu'elle va ensuite louer à des agriculteurs à condition qu'ils produisent en agriculture biologique. Dès 2006, la cuisine s'approvisionne en viande bovine et en yaourts locaux et bios.

Entreprenant, convaincu et convaincant, **Didier Thevenet a instauré une véritable dynamique locale**. Aujourd'hui, ce ne sont pas moins de **6 000 repas quotidiens** cuisinés à la cuisine centrale, avec **31 % de produits locaux** (produits dans un rayon de 150 km), **dont 21% issus d'Agriculture Biologique**. Pour pouvoir utiliser des légumes frais et locaux en restauration collective, une légumerie a été construite : 170 tonnes de légumes sont transformées chaque année, ce qui a permis **la création de 5 emplois !** Et selon Didier Thevenet, il faut **un cuisinier pour préparer 100 repas à la cantine centrale**, contre un pour 400 repas dans une structure classique.

**Bilan de la journée :** les BTSA ACSE se sont pris au jeu et ont beaucoup apprécié l'ambiance cordiale de l'équipe de cuisine de la cantine de l'EPLEFPA de Montmorot. Cette mise en situation professionnelle leur a donné des outils et des idées pour réfléchir à la mise en place d'un tel système dans leur propre cantine.

**Un grand merci au gestionnaire et à l'équipe de cuisine,** qui nous ont accueillis chaleureusement, et qui ont eu de riches échanges avec nos BTSA ACSE!



©Lucille Genay

EPLEFPA de Mirecourt (88)

<sup>i</sup> EPLEFPA : Etablissement Public Local d'Enseignement et de Formation Professionnelle Agricole

<sup>ii</sup> Module M52 : Ce module vise à « connaître l'environnement professionnel et territorial de l'entreprise agricole dans une perspective de développement durable ». Il s'agit donc de travailler sur un sujet afin de mieux comprendre la place des exploitations agricoles dans le développement durable de leur territoire, mais aussi comment répondre aux attentes sociétales.