

QUESTIONS DE BON SENS

Date de création: 1998

Audit, conseil, formation, en restauration
collective

Départements: Cantal, Essonne, Pas de Calais, Savoie, Seine et Marne,...

Air France, Airbus, Groupe Lagardère, Groupe Hachette, Novartis, IBM,
Banque de France, L'Oréal,...

Hôtel de Matignon, Ministère de la Défense, Parlement Européen,
Commission Européenne, Banque Européenne d'Investissements,...

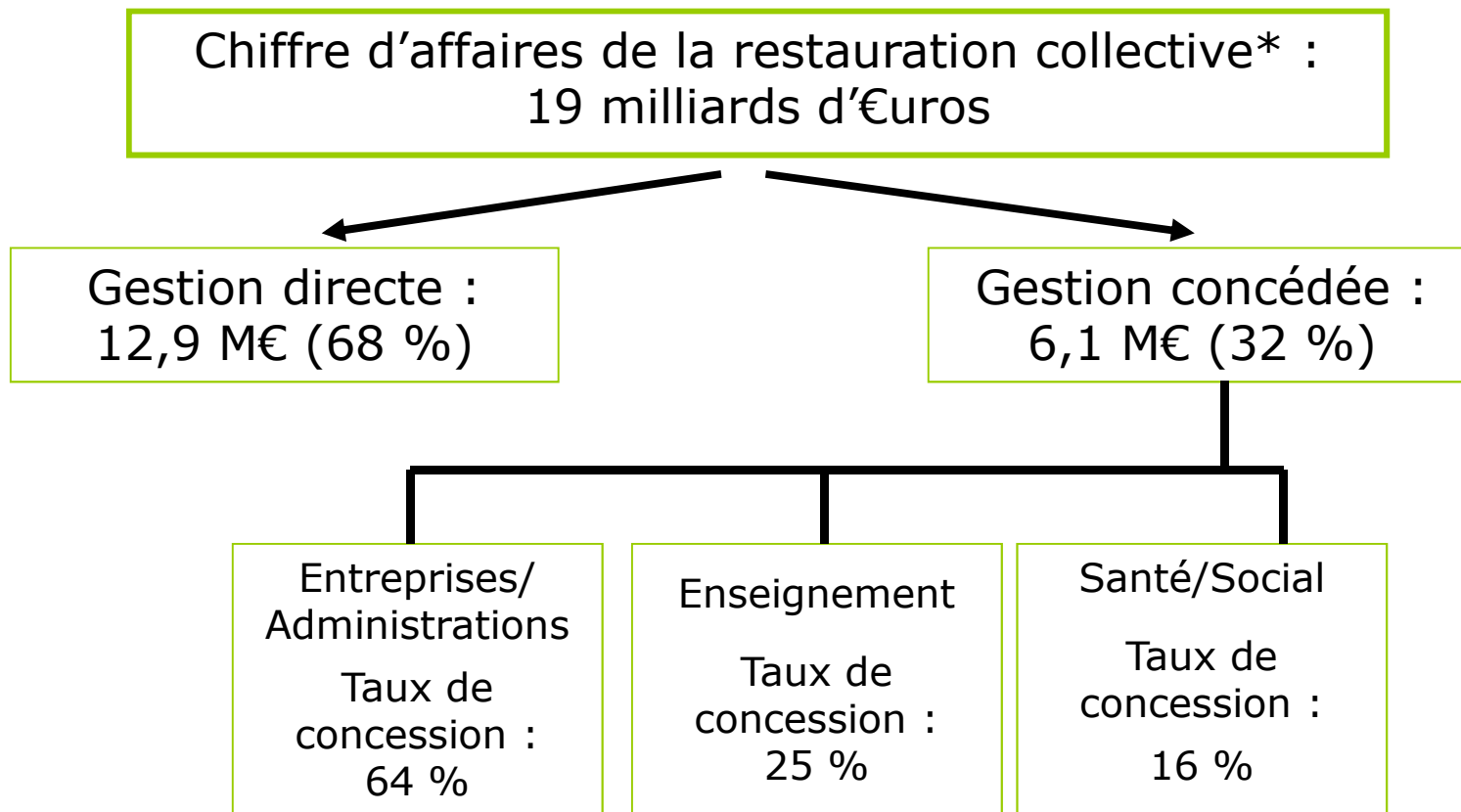
Expert auprès du réseau Idéal, Club Education.

Association des maires de la Sarthe

- Quelques éléments clés sur le marché de la restauration scolaire.
- Rappel de certains fondamentaux de cette restauration.
- Bio, équilibre alimentaire, développement durable :
situation actuelle, contraintes et enjeux.

Le Mans, 11 février 2010

Marché de la restauration collective

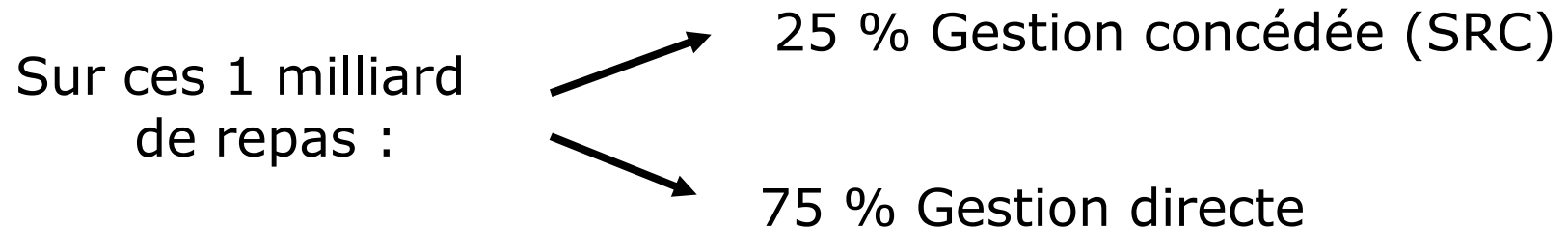


* Hors activités de distribution automatique, traiteur et cafétéria

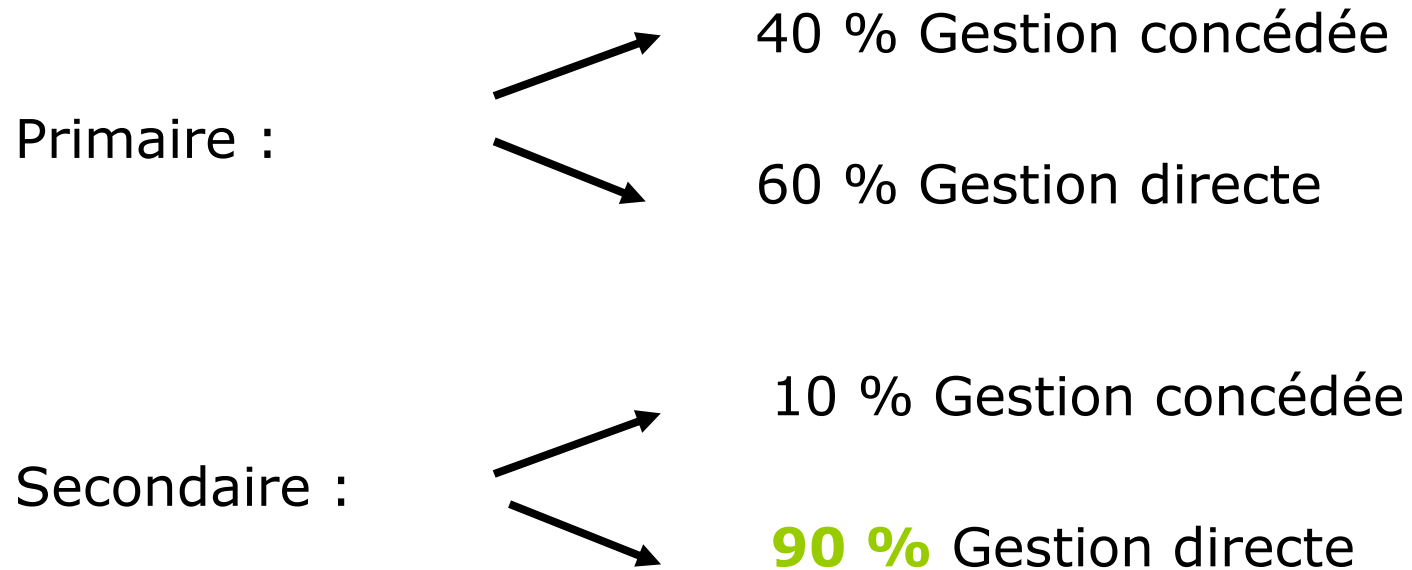
Marché global :

3,65 milliards de repas

dont 1 milliard dans l'Enseignement



Mais une grande disparité
entre primaire et secondaire :



Enfants et Adolescents :

Convives sensibles et difficiles.

La restauration du midi doit surmonter une double frustration.

Le temps du déjeuner: un temps « hybride »

Les élèves ne sont plus sous la dépendance des enseignants.

C'est un temps de repos et de liberté.

Mais ils sont encadrés et surveillés.

Ces deux éléments justifient à eux seuls les efforts qu'il va falloir déployer pour **donner envie** à chacun de manger !

Ces efforts doivent se traduire par :

- Des menus attractifs mais équilibrés,
- Une présentation des prestations appétissante
- Une relation affective entre l'équipe de cuisine et les collégiens
- Un espace self accueillant, lumineux, incitatif
- Une salle à manger calme et agréable (confort thermique, acoustique, mobilier, décoration)







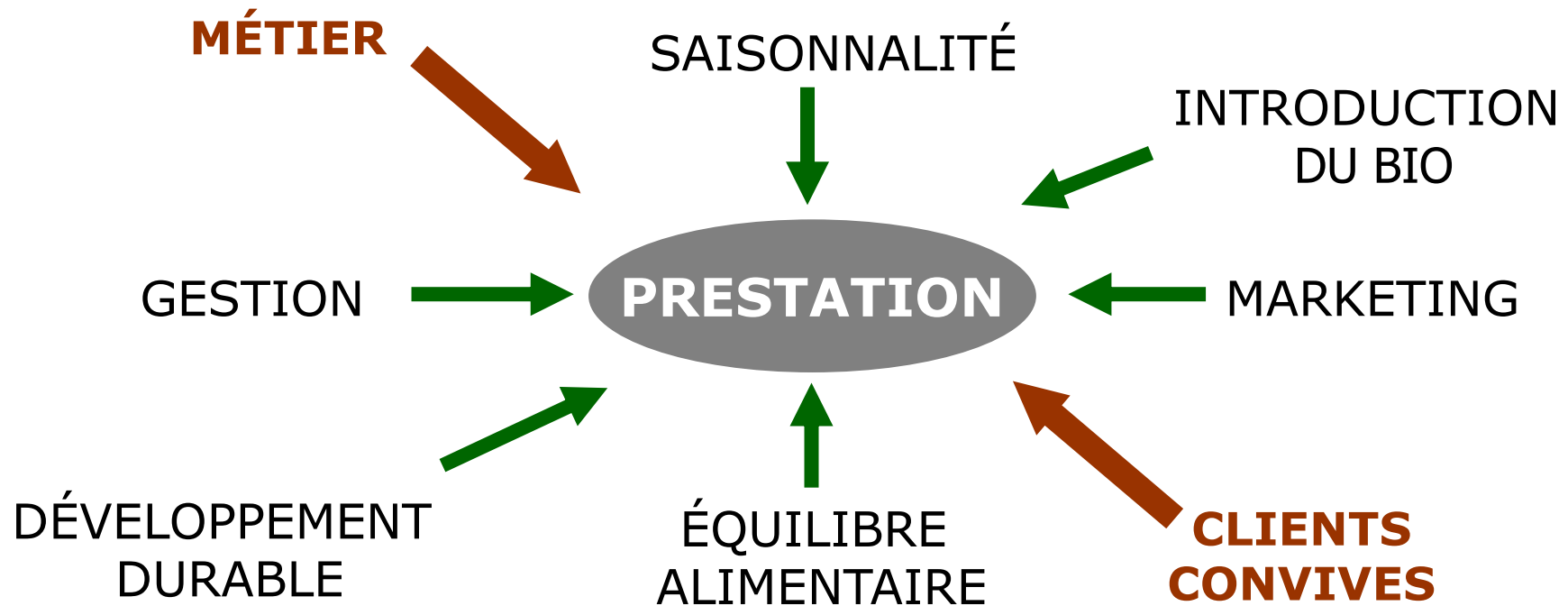


Ces efforts doivent se traduire par :

- Des menus attractifs mais équilibrés,
- Une présentation des prestations appétissante
- Une relation affective entre l'équipe de cuisine et les collégiens
- Un espace self accueillant, lumineux, incitatif
- Une salle à manger calme et agréable (confort thermique, acoustique, mobilier, décoration)

Tout cela en élaborant une prestation complexe...

Une prestation de plus en plus complexe à élaborer



❖ Tout cela en respectant des règles très strictes d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments et de traçabilité,

❖ Et en mettant en œuvre la méthode HACCP.

La circulaire de l'écolier datant de 1971 a été remplacée 30 ans après par la circulaire du 25 juin 2001, qui intègre les recommandations GEMRCN et les plans d'accueil individualisés :

- Fréquence d'apparition des plats,
- Grammages minimaux dans l'assiette,
- Classement des aliments en fonction de leur apport à l'équilibre alimentaire.

Grille des fréquences GEMRCN 2007 (extrait)

| Sur 20 menus successifs | Fréquence recommandée |
|--|------------------------------|
| Entrée > à 15% de lipides | 4 / 20 maximum |
| Crudités légumes ou fruits | 10 / 20 minimum |
| Produits frits ou pré frits > à 15% de lipides | 4 / 20 maximum |
| Plat protidique avec un rapport protides/lipides < ou = 1 | 2 / 20 maximum |
| Poissons ou préparations à base de poisson (mini 70%) | 4 / 20 minimum |
| Viandes non hachées de bœuf, veau, agneau et abats | 4 / 20 minimum |
| Légumes secs ou féculents ou céréales | 10 sur 20 |
| Préparation de poisson ,de viande, d'œufs et/ou de fromage > 70% | 4 / 20 minimum |
| Légumes cuits autres que secs, seuls ou mélangés (mini 50%) | 10 sur 20 |
| Légumes secs ou féculents ou céréales | 10 sur 20 |
| Fromage > ou égal à 150 mg de calcium | 8 / 20 minimum |
| Fromage ou équivalent > 100 mg et < 150 mg de calcium | 4 / 20 maximum |

Rappel : selon une enquête de l'AFSSA/Ministère de la Santé de 2005, 40 % des établissements secondaires déclarent connaître cette circulaire, mais ne pas l'appliquer faute de moyens financiers ou humains (nombre de personnes au niveau de formation insuffisant).

Quelques repères développement durable

Restauration et Environnement

L'alimentation représente à ce jour plus du tiers des émissions de gaz à effet de serre.

Industrialisation de l'agriculture : consomme du pétrole et émet du CO².

Pour produire 1 calorie alimentaire, il faut 10 calories pétrole.

Il en fallait 2,5 dans les années 50, époque où l'agriculture fonctionnait encore à l'énergie solaire et humaine.

Which one of these
contributes more to
Global Warming?



It's not the one that starts a car.

According to the United Nations Food and Agriculture Organization, animal agribusiness contributes to global warming even more than transportation does. Reducing the amount of meat, eggs, and dairy products in your diet is one of the most effective ways to reduce greenhouse gas emissions. Find out more about farm animal welfare, factory farming's environmental impacts, and what you can do to help.

Celebrating Animals | Confronting Cruelty



THE HUMANE SOCIETY
OF THE UNITED STATES

humanesociety.org/food

En 1960, les ménages consacraient 35 % de leur budget à l'alimentation. Aujourd'hui, ils y consacrent 14 % !

Ironiquement, on peut constater que les dépenses de santé sont passées de 6 à 13 % sur une période identique.

Nous nous sommes habitués à payer des produits à très bas prix. La grande distribution pourvoit désormais 2/3 de nos achats alimentaires.

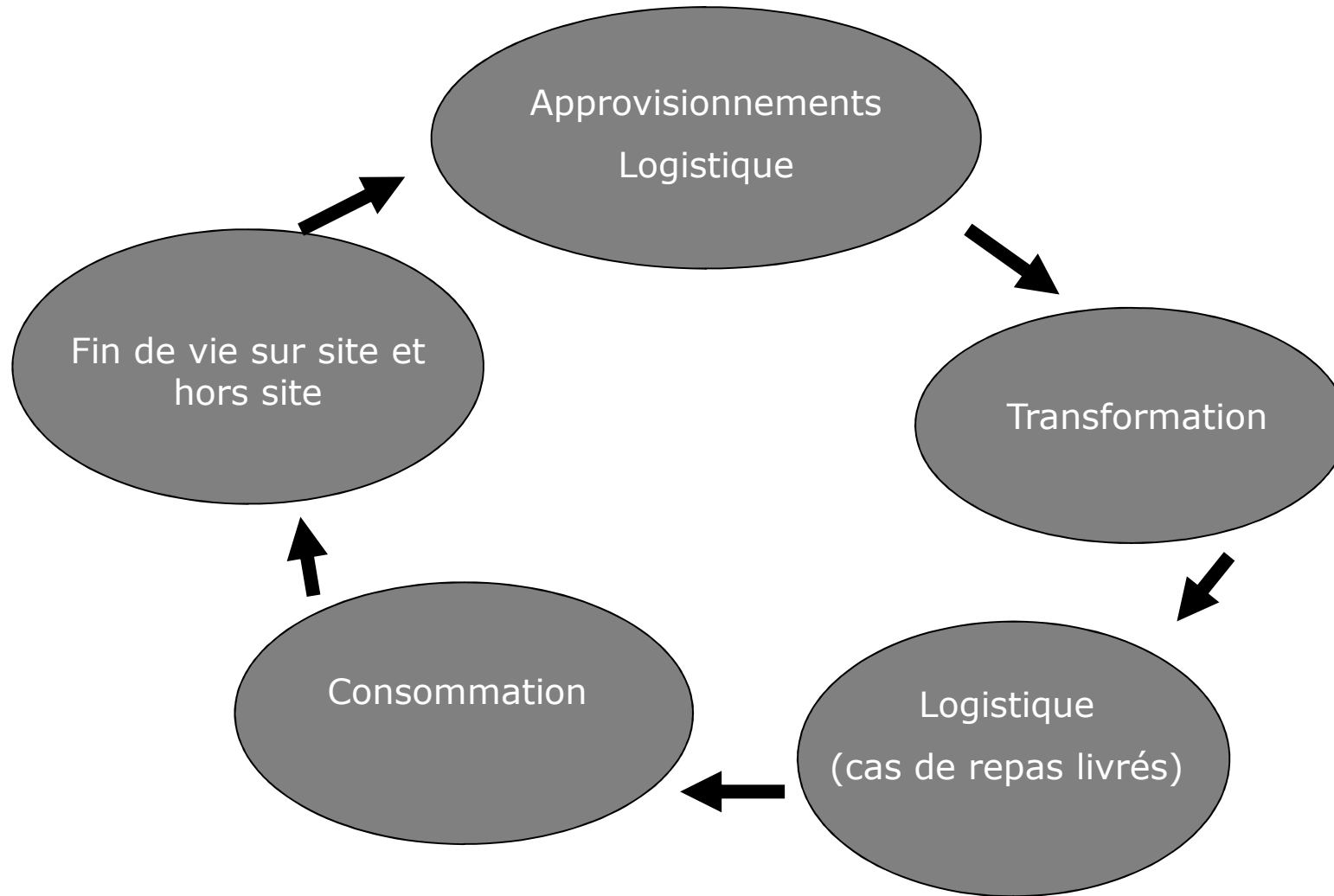
Ces prix bas ne le sont qu'en raison des subventions versées aux agriculteurs, qui constituent un paiement indirect pour nous, consommateurs.

Par ailleurs, la réglementation n'oblige pas à intégrer dans ces prix :

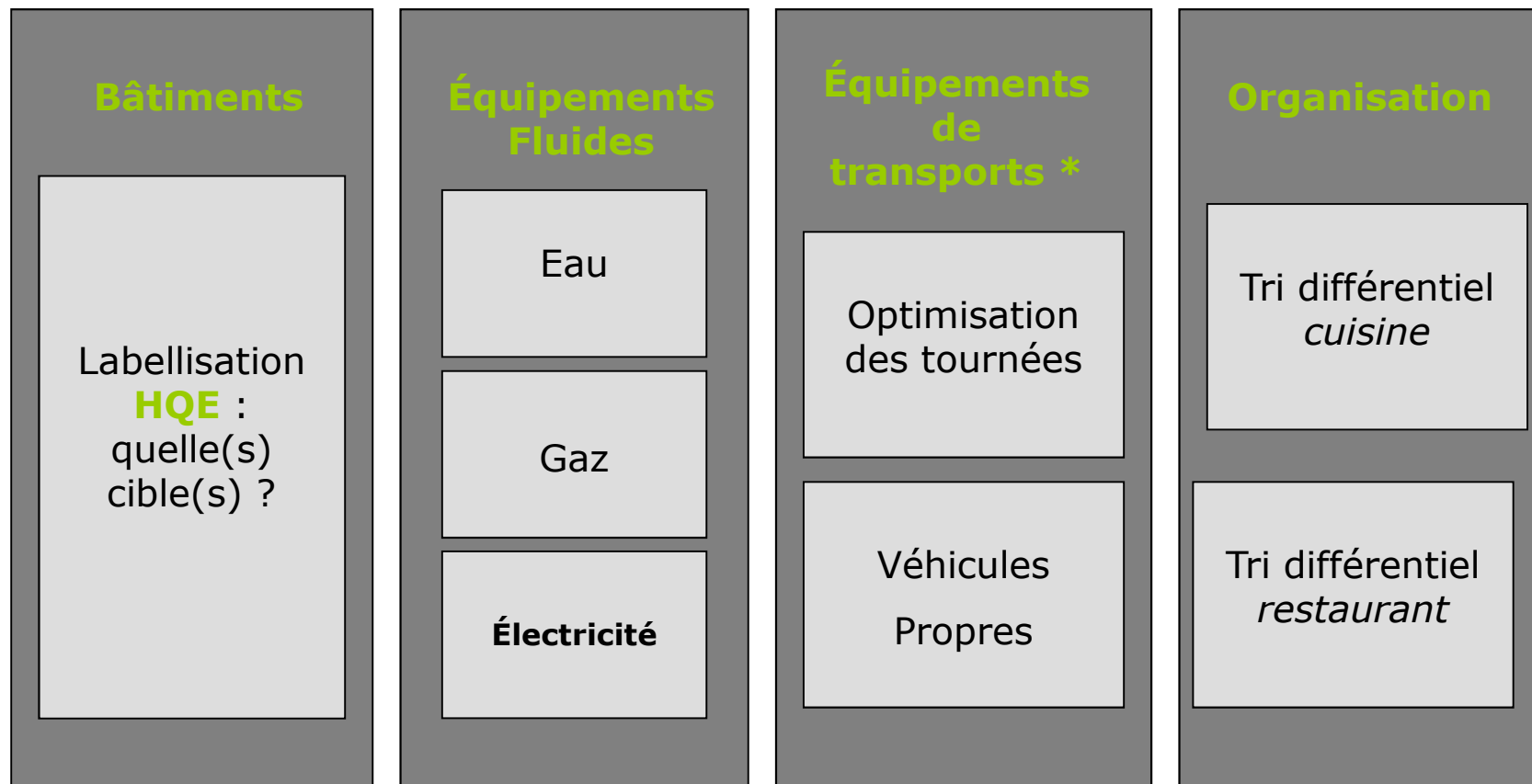
- Coût des pollutions de l'eau et de l'air
- Coût de l'appauvrissement de la biodiversité
- Coût de l'impact sanitaire de l'agriculture chimique et de l'alimentation industrielle (maladies cardio-vasculaires, obésité, diabètes, cancers...)

Selon des experts comme Lylian Le Goff en France, ou Michael Pollan aux Etats-Unis, le prix de nos aliments issus de l'agriculture conventionnelle serait multiplié par deux, voire par trois, s'il reflétait le coût global pour la santé des hommes et pour la planète.

Une nécessaire prise en compte de la préparation du repas dans son ensemble



... mais également de « l'amont » à la préparation :



* Cas de production centralisée

Les déchets

En Europe, c'est un tiers de la nourriture produite qui est jetée sans être consommée, sans même que ces déchets soient compostés pour remplacer des engrais pétrochimiques.

Un repas scolaire génère 250 gr de déchets

Un repas adulte génère 300 gr de déchets

} **Avec pour chacun
d'entre eux une
majorité de
déchets organiques**
(environ 60 %)

Selon le réseau Action-Climat France, un repas équivaut en moyenne à émettre 3 kg équivalent CO² si l'on considère toutes les étapes du processus amont et aval, c'est-à-dire : la production agricole, la transformation, l'emballage, la conservation, le transport, la préparation culinaire et l'élimination des déchets.

L'agriculture biologique en France

Part de l'agriculture bio en 2006 :

- Autriche : 13% *
- Suisse : 12%
- Italie : 9%
- République Tchèque : 6,5%
- Allemagne 5%
- Espagne 3,75%
- Royaume Uni : 3,60%
- France : 2%

* (% de la SAU totale Surface Agricole Utile. Source Agence Bio)

Surface agricole utile bio de l'Union Européenne :

- Italie : premier pays européen « bio » avec plus d'un million d'hectares soit 17% de la surface agricole utile bio de l'Union.
- Espagne : 14%
- Allemagne : 12%
- Royaume Uni : 9%
- France : 8%

alors que notre pays regroupe à lui seul 22% des terres cultivées en Europe.

(Source Agence Bio)

La France, deuxième puissance agricole de la planète, **est incapable de fournir du bio**. Pour vendre du bio aux français, les distributeurs sont donc contraints d'importer massivement.

*Elisabeth MERCIER, Présidente de l'Agence Bio
Le Point du 21 mai 2009*

Exemple :

L'INRA a étudié un scénario fictif qui consiste à imaginer que la ville de **Marseille** veuille recevoir **un million de repas bio**.

Après étude de toutes les possibilités, force a été d'admettre que les quantités étaient impossibles à fournir.

Le bio est pourtant et soudain devenu, l'automne dernier, **une priorité nationale**, Grenelle de l'Environnement oblige. Michel Barnier veut que la surface agricole bio triple en quatre ans, passant ainsi de 500 000 hectares à 1,6 million.

Chaque année, 1 milliard de repas sont servis dans le secteur scolaire

20 % = 200 millions de repas.

Or, en 2007, c'est 10 millions de repas bio qui ont été servis. L'évaluation optimiste pour 2009 est de 17 millions de repas.

**D'ici trois ans,
il va donc falloir multiplier par plus de 10
le nombre de repas bio servis !**

Les obstacles :

- Le volume insuffisant des approvisionnements et une offre partiellement inadaptée,
- Les textes régissant les Marchés Publics : l'actuel Code des Marchés Publics s'avère inadapté à l'achat de produits bio. Par exemple, il ne permet pas d'introduire le critère « local » au niveau d'un Appel d'Offres de produits bio,
- Les surcoûts,
- La « dérive des compétences ».

....

Obstacle des coûts

Les produits bio sont plus chers !

Alors : qui va payer cette différence, qui peut représenter jusqu'à 30 % ?

Personne !

Le coût Matières Premières ne représente que 28 % du prix de revient.

L'écart sur le prix de revient global peut donc être logiquement estimé à 8 à 10 %.

Ces 8 à 10 % peuvent être
compensés de plusieurs manières :

➤ Repenser la composition globale du repas

Par exemple : substituer des protéines végétales à celles animales (circulaire du Premier Ministre du 3 décembre 2008 recommandant de réduire les rations de viandes dans les menus des restaurants collectifs de l'État)

La viande de boeuf

Pour fabriquer 1 kg de viande de bœuf, il faut :

- 7 à 10 kg de céréales
- 15 000 à 18 000 litres d'eau
- 10 fois plus de sol que pour obtenir la même quantité de protéines végétales (Source : FAO)

Selon les experts environnementaux, 1/5^{ème} des émissions de gaz à effet de serre provient de l'élevage.







Mais aussi...

La production de protéines animales, c'est :

- 45 % de l'eau mondiale
- 33 % des terres émergées
- 70 % des terres agricoles

L'industrie de la viande représente la 2^{ème} source de gaz à effet de serre après la production d'énergie.

Le bœuf 14 fois plus pollueur que le poulet...

| Pour 1 kg produit | Gaz à effet de serre émis en kg-équivalent CO ² | Kilomètres parcourus par une voiture consommant 5l / 100 km |
|-------------------|--|--|
| Pommes de terre | 0,23 |  2 km |
| Pommes | 0,3 |  2,46 |
| Asperges | 0,4 |  3,3 |
| Poulet | 1,1 |  8,9 |
| Porc | 3,8 |  31,1 |
| Bœuf | 14,83 |  121,2 |

Pour produire 1 kg de bœuf, on émet 14,83 kg-équivalent CO² de gaz à effet de serre, comme pour parcourir 121,2 km avec une voiture consommant 5l / 100 km



Mieux vaut
un végétarien
roulant en 4x4
qu'un mangeur
de steak à vélo !

La Mairie de Paris réfléchit à mettre en place **une journée par semaine sans viande**, sur le modèle de la Ville de Gand en Belgique, qui l'a instaurée depuis mai 2009.

➤ Repenser la composition globale du repas

Par exemple : substituer des protéines végétales à celles animales (circulaire du Premier Ministre du 3 décembre 2008 recommandant de réduire les rations de viandes dans les menus des restaurants collectifs de l'État)

➤ Utiliser des produits de saison

→ Gains potentiels compris entre **3 % et 5 %** des coûts alimentaires

➤ Réaliser des économies sur les frais d'exploitation et les frais généraux

→ Gains potentiels compris entre **1 % et 2 %** du prix de revient

➤ Limiter au maximum les pertes, restes et gaspillages

Pertes : commandes adaptées aux quantités à fabriquer

Restes : quantités fabriquées ajustées aux effectifs réels

Gaspillages : grammages inadaptés, aliments allant intacts à la poubelle (comme le pain)

→ Gains potentiels compris entre **5 % et 10 %** des coûts alimentaires

Un obstacle lié à la
« dérive des compétences »

L'industrie agroalimentaire propose de plus en plus aux professionnels des produits semi-élaborés ou élaborés (4ème et 5ème gammes).

Ce faisant, ces mêmes professionnels se sont très vite habitués à ce « confort » qui permet de préparer un repas sans avoir à assumer toutes les tâches dites non valorisantes qui se situent en amont de la cuisson.

Il faut, dans le futur contexte de l'introduction de produits locaux et/ou biologiques, **que les équipes de cuisine se réapproprient les bases de leur métier.**

Menu du jour

Feuilleté au chou-fleur béchamel

Palette à la diable

Carottes

Yaourt

Fruit

Produits livrés

Croisillon Dubarry
(surgelé)

Palette à la diable (cuite)
(surgelé)

Carottes en rondelles
(surgelé)

Oignons émincés
(surgelé)

Nettoyer, éplucher, couper, râper, hacher,... autant de tâches qu'il faut réintroduire dans les fiches de fabrication et qui vont nécessiter de réaménager l'emploi du temps de chacun en maintenant un temps de travail égal réparti et organisé différemment.

Que veut-on voir, que veut-on mettre
dans l'assiette de nos enfants?

Calamars à la romaine

au menu d'un restaurant de collège

- ❖ Calamars 30 %
- ❖ Farine de blé
- ❖ Féculé de maïs
- ❖ Épaississant E 412
- ❖ Poudre à lever : E 450 - E 500
- ❖ Colorant : E 101
- ❖ Huile de tournesol
- ❖ Arôme ail et citron



Fabriqué et surgelé
en Espagne

On a remplacer des œufs par des E !

De quel produit s'agit-il ?

- ❖ Sirop de glucose et de fructose, eau, œuf frais (16 %)
- ❖ Farine de blé, sucre, matières grasses végétales ?
- ❖ Dextrose, cacao maigre en poudre (4 %)
- ❖ Amidon modifié, lactosérum, lait entier en poudre
- ❖ Stabilisants : E 420i - E 422
- ❖ Gélifiants : E 471- E 472-E 472b - lécithine de soja - pâte de cacao
- ❖ Acidifiant : E334, arôme



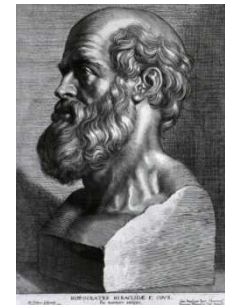
Calamars à la romaine

et éclair au chocolat

ont été servis au cours d'un même repas

« Que ton aliment soit ton médicament »

Hippocrate
Philosophe et médecin
460 avant JC



● Q U E S T I O N S
D E B O N S E N S ■