



FNAB
Fédération Nationale
d'Agriculture Biologique



LE PASSAGE EN GESTION DIRECTE UNE SOLUTION POUR UNE RESTAURATION COLLECTIVE DE QUALITÉ, BIOLOGIQUE ET LOCALE

Vous souhaitez que votre restauration collective ait un impact positif sur les convives, sur les producteur·rices loca·ux·les, sur l'emploi et sur l'environnement ?

Vous voulez créer une émulation positive sur la thématique de l'alimentation dans votre territoire ?

Le retour en régie directe est une des solutions pour reprendre le contrôle de votre restauration collective.

Le réseau FNAB, réseau des agriculteur·rices bio français·es, vous accompagne dans votre projet de restauration collective et l'atteinte des objectifs de la

LOI EGALIM¹ & LOI CLIMAT²



¹ LOI n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous

² LOI n° 2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets



Une action du réseau FNAB

TERRITOIRESBIO

CHOISIR L'ACCOMPAGNEMENT DU RÉSEAU FNAB POUR PASSER VOTRE RESTAURATION COLLECTIVE EN GESTION DIRECTE, C'EST :

ADAPTER VOS MENUS ET VOS APPROVISIONNEMENTS POUR SERVIR PLUS DE PRODUITS DURABLES ET DE QUALITÉ, BIO ET LOCAUX

Ce faisant, par ses achats, la restauration collective soutiendra le développement de filières bio locales aux nombreux bénéfices : préservation de la santé des producteur·rices et des convives, maintien de la fertilité des terres agricoles, protection de la biodiversité et de la ressource en eau, réduction des émissions de gaz à effet de serre...

PROPOSER PLUS DE RECETTES FAITES-MAISON

Pour des repas qui ont du goût et avec une meilleure qualité nutritionnelle que les plats ultra-transformés.

ACCOMPAGNER VOS ÉQUIPES DE RESTAURATION, FORMÉES À DE NOUVELLES TECHNIQUES CULINAIRES

D'abord, en recrutant du personnel de cuisine et des encadrant·es motivé·es par un projet de restauration bio, local et de qualité. Ensuite, en accompagnant l'évolution du métier de cuisinier·e et en formant le personnel à de nouvelles techniques culinaires ainsi qu'à la mise en valeur de votre patrimoine culinaire local.

DÉVELOPPER LE GOÛT DES CONVIVES, LEUR CULTURE CULINAIRE ET DE BONNES HABITUDES DE CONSOMMATION

En proposant des plats faits-maison renouant avec les saveurs originelles des produits, en valorisant les produits de saison, locaux et frais, en sensibilisant à une alimentation de qualité et à la réduction du gaspillage alimentaire.

CRÉER ET PÉRENNISER DES EMPLOIS LOCAUX NON DÉLOCALISABLES

Dans les fermes (agriculteur·rices, conseiller·es techniques, transformateurs, stockeurs, transporteurs) comme dans les restaurants (personnel en cuisine et encadrant).

DÉVELOPPER LES LIENS ET LES INTERACTIONS ENTRE CELLES ET CEUX QUI PRODUISENT, CUISINENT ET MANGENT

Parce que l'humain, le contact et l'interconnaissance des métiers de chacun·e sont les clés pour garantir la qualité et renforcer l'engagement des agriculteur·rices comme du personnel de cuisine.

La restauration collective a de nombreux impacts et peut être au cœur d'une dynamique positive entre les acteurs de votre territoire (agriculteur·rices, personnel de cuisine, convives, parents d'élèves).



QUE PEUT FAIRE LE RÉSEAU FNAB POUR VOUS AIDER DANS VOTRE PROJET ?

Pour certaines collectivités, le passage en régie directe sera possible et sera la bonne solution pour améliorer la qualité des repas servis. Quelle que soit votre situation, le réseau FNAB vous accompagne pas à pas dans la construction et la réalisation de votre propre projet de restauration collective.



- 1 -

VOUS AIDER À DÉFINIR VOS OBJECTIFS VIA LA CONCERTATION DE L'ENSEMBLE DES PARTIES PRENANTES, DE LA FOURCHE À LA FOURCHETTE

- Quelle est votre ambition politique pour la restauration collective de votre territoire ?
- Quelle qualité souhaitez-vous dans les assiettes des convives ?
- Quelle part de bio, de local, de SIQO ou de fait-maison ?
- Comment accompagner le temps du repas ?

- 2 -

FAIRE UN ÉTAT DES LIEUX DE VOTRE OUTIL DE RESTAURATION ET ÉTUDIER VOS BESOINS

- Étude des évolutions possibles de votre restauration collective selon les équipes en place, les locaux, leur localisation, leurs capacités de production et leurs équipements
- Recensement des possibilités d'approvisionnements bio et locaux

- 3 -

RÉALISER VOTRE PROJET

- En vous accompagnant dans la structuration, le choix et la mise en place d'un nouveau mode de fonctionnement de votre service - seul ou via un regroupement de communes.
- En formant les équipes de restauration et d'accompagnement du temps du repas
- En mettant en lien l'offre et la demande et en vous accompagnant dans la rédaction de vos marchés publics pour l'approvisionnement.
- En identifiant les subventions auxquelles vous pouvez prétendre

LE RÉSEAU FNAB ET SES PARTENAIRES EN QUELQUES CHIFFRES



Le réseau FNAB regroupe **10 000 producteurs et productrices bio** partout en France. Cela fait maintenant depuis **plus de 20 ans** que le réseau accompagne des collectivités dans la montée en qualité de leur restauration collective. Aujourd'hui, plus de **40 spécialistes de la restauration collective** sont présent·es sur le territoire.



Créé en **2010**, le Réseau Manger Bio est un écosystème regroupant des plateformes de distribution de produits bio locaux, des distributeurs nationaux, des réseaux d'accompagnement des collectivités (comme le réseau FNAB) et des partenaires techniques (informatique, communication, gestion...). Il y a aujourd'hui **plus d'une vingtaine de plateformes** proposant des produits bio et locaux sur le territoire.



La SCIC Nourrir l'Avenir rassemble des formateur·rices en cuisine, des diététicien·nes, des ingénieur·es, des parents d'élèves, des gestionnaires, des chef·fes d'établissements scolaires et des chercheur·ses engagé·es pour une restauration collective faite maison, bio-locale et de saisons avec maîtrise des coûts. Issu du Collectif les Pieds dans le Plat, le réseau a formé plus de 7 000 professionnel·les depuis 2014 et a organisé les premières rencontres de la restauration collective engagée en bio. Il est à l'origine de la première cantine, du premier collège et de la première cité scolaire 100 % bio de France certifiés Ecocert.



Jean-Jacques Hazan est consultant, spécialisé dans les différents domaines de la restauration collective : équilibre nutritionnel, équipement, contrôles sanitaires ou encore la gestion du gaspillage alimentaire.

2 OUTILS POUR VOUS AIDER À Y VOIR PLUS CLAIR :



Le label « En Cuisine »

pour avoir un langage commun autour de l'alimentation au sein de sa collectivité, assurer un suivi précis et un contrôle des pratiques (en régie et en gestion concédée) et valoriser la démarche auprès des convives et des familles, en donnant une véritable garantie.



L'Observatoire national de la restauration collective bio et durable

pour s'interroger sur toutes les dimensions de son projet et bénéficier de références sur les itinéraires possibles pour une collectivité selon ses caractéristiques. Les **461 collectivités** étudiées par l'Observatoire, qui représentent plus de **6 700 cantines** en France, introduisent en moyenne 37 % de produits bio pour un coût matière première moyen entre 2,08 € et 2,14 € par repas.

QUELQUES RÉPONSES AUX PRINCIPALES QUESTIONS QUE VOUS VOUS POSEZ...

EST-IL POSSIBLE D'ATTEINDRE LES OBJECTIFS DE LA LOI EGALIM SANS ÊTRE EN GESTION DIRECTE ?

Il est possible d'atteindre 20 % de bio en gestion concédée mais le retour en régie directe vous permet de contrôler pleinement votre restauration collective. En effet, un des principaux atouts d'une restauration en régie directe est de ne plus être contraint par un contrat fixé dans la durée et dont les clauses peuvent brider votre envie d'innovation et votre capacité à mettre en œuvre des changements rapidement sans en maîtriser les coûts.

EST-CE QUE LE FONCTIONNEMENT EN GESTION DIRECTE DE MA CANTINE VA COÛTER PLUS CHER QUE LA GESTION DÉLÉGUÉE ?

Ce n'est pas toujours le cas ! Dans certains territoires, le retour en régie directe a provoqué une réorganisation des services plus efficace et permis aux collectivités de réaliser des économies par rapport à leur fonctionnement précédent.

Plus généralement, le retour en régie directe vous permettra de mieux maîtriser l'ensemble de vos coûts et d'éliminer les dépenses superflues, en réduisant notamment le gaspillage alimentaire grâce à la confection de repas faits maison à partir de produits de saison. De même, l'introduction de produits bio locaux sera mieux pilotée et évitera les surcoûts liés à la multiplication des intermédiaires.

UN RETOUR EN RÉGIE DIRECTE, COMBIEN ÇA COÛTE ?

Les expériences sur le territoire national montrent que le coût d'un retour en régie directe varie très fortement selon le projet et la situation initiale de la collectivité : parfois tout est à construire, parfois des locaux existants peuvent être réaménagés et du matériel peut déjà être disponible. Le coût dépend aussi du format des outils de production à mettre en place et du personnel à embaucher. Le réseau FNAB peut vous aider à mieux cibler le coût de votre retour en régie directe en vous accompagnant dans la réalisation d'un état des lieux et la définition de vos objectifs de qualité.

LE PERSONNEL POURRAIT ÊTRE SOUVENT ABSENT. COMMENT GÉRER CES SITUATIONS ?

Prendre le contrôle de votre cantine s'inscrit dans une démarche plus globale de valorisation de l'alimentation des convives et du métier du personnel. Un·e chef·fe à qui l'on redonne du sens à son métier en lui permettant de faire de la cuisine maison avec des produits de qualité et d'être en lien avec des producteur·ices de la région et ses convives voit son plaisir et son engagement au travail augmentés. De même, ce n'est pas seulement le métier des chef·fes qu'on revalorise mais celui de toute l'équipe. Faire monter en compétence des auxiliaires de cuisine vous permettra de remplacer ponctuellement un·e chef·fe en cas d'absence.





Thierry Flores

Responsable Restauration,
Cazouls-lès-Béziers (34)

« Le retour en gestion directe de la cuisine centrale nous a permis de reprendre en main la question de l'alimentation dans la commune. Notre volonté était de développer un service de restauration scolaire ambitieux et de qualité : plats faits-maison et 100 % bio, meilleure capacité à activer les leviers contre le gaspillage alimentaire, mise en place de la liaison chaude respectueuse des préparations. Le service de restauration collective soutient également les producteurs locaux dès que cela est possible. Cette qualité de service ainsi que le lien de proximité permettent de mieux conscientiser les enfants au « mieux-vivre » alimentaire. C'est un véritable investissement pour l'avenir de la jeunesse ! »

VOTRE CONTACT DU RÉSEAU FNAB :

Valentin CEZE

vceze@fnab.org

07 49 39 23 16



FNAB
Fédération Nationale
d'Agriculture Biologique

