

La restauration scolaire, pilier d'une transition alimentaire territorialisée ?

Gilles Tétart

DANS **POUR** 2023/2 N° 246 , PAGES 6 À 11

ÉDITIONS **GREP**

ISSN 0245-9442

DOI 10.3917/pour.246.0006

Date de mise en ligne : 22/09/2023

Article disponible en ligne à l'adresse

<https://shs.cairn.info/revue-pour-2023-2-page-6?lang=fr>



Découvrir le sommaire de ce numéro, suivre la revue par email, s'abonner...
Scannez ce QR Code pour accéder à la page de ce numéro sur Cairn.info.



Distribution électronique Cairn.info pour GREP.

Vous avez l'autorisation de reproduire cet article dans les limites des conditions d'utilisation de Cairn.info ou, le cas échéant, des conditions générales de la licence souscrite par votre établissement. Détails et conditions sur [cairn.info/copyright](https://shs.cairn.info/copyright).

Sauf dispositions légales contraires, les usages numériques à des fins pédagogiques des présentes ressources sont soumises à l'autorisation de l'Éditeur ou, le cas échéant, de l'organisme de gestion collective habilité à cet effet. Il en est ainsi notamment en France avec le CFC qui est l'organisme agréé en la matière.

collectivité/alimentation

La restauration scolaire, pilier d'une transition alimentaire territorialisée ?

Gilles Tétart

Université de Tours

En 2022, le conseil départemental d'Indre-et-Loire reçoit le prix « TERRITORIA or » (Catégorie Eco Maires – actions en faveur de l'environnement) pour la mise en place d'une filière d'approvisionnement alimentaire vertueuse à destination de la restauration scolaire. Dans un contexte de mise à l'agenda politique des PAT (projet alimentaire territorial) depuis 2014 et d'un cadrage législatif (loi Egalim, 2018) axé sur l'alimentation durable, cette distinction est le fruit d'un double travail de mobilisation collective. D'une part, les cuisiniers des 54 collèges de l'Indre-et-Loire, mobilisés par le conseil départemental autour d'un programme de rééquipement de leurs cuisines en matériel de pointe ; d'autre part, des producteurs régionaux, à la recherche de nouveaux débouchés marchands, accompagnés par le conseil départemental et la chambre d'agriculture pour s'adapter aux contraintes de l'approvisionnement en restauration scolaire. À travers ces actions menées par la collectivité territoriale, des agencements inédits sont donnés à voir. La transition vers un système alimentaire qui répond à des critères de durabilité (alimentation décarbonnée, réduction du gaspillage alimentaire, approvisionnements locaux) conjugue la structuration de filières d'approvisionnement ad hoc pour la restauration scolaire, des innovations technologiques en cuisine réductrices de l'empreinte environnementale et, plus singulièrement, la prise en charge de la santé au travail des agents des restaurants scolaires. Sous ces aspects, cette note de recherche présente une trajectoire de connexion entre agriculture et alimentation durables dans un territoire.

Mobiliser les cuisiniers : un préalable au projet d'une gouvernance alimentaire territoriale

En 2014, le département 37 et son service Éducation engagent la construction d'une offre alimentaire « durable » à l'échelle du département (54 collèges). Il s'agit de construire un réseau agri-alimentaire alternatif qui mette en cohérence transition agroécologique et sécurité nutritionnelle. La construction d'un tel système alimentaire territorial, dont la restauration scolaire devient le pilier, suppose la mobilisation des cuisiniers autour de l'articulation entre deux

axes : des innovations technologiques en production culinaire, et la construction de nouveaux agencements marchands territoriaux qui permettent la structuration d'un réseau d'approvisionnement stable à l'échelle du département. Ainsi, le « pôle restauration » du conseil départemental lance un programme de rééquipement des cuisines en matériel haut de gamme, connecté et contrôlable à distance : fours électriques programmables, fours à basse température, nouvelle génération de cellules de refroidissement, sauteuses automatisées, etc. Ce matériel se caractérise par son éco-conception (réduction des volumes d'eau de cuisson, réduction des pertes alimentaires à la cuisson, par exemple) et par son ergonomie réductrice des postures de travail pénibles et du port de lourdes charges. Par ailleurs, la gestion automatisée de ce matériel de cuisine recouvre aussi des enjeux de rationalisation de l'organisation du travail pour des productions culinaires de grande quantité (600 à 800 couverts).

L'objectif de la collectivité territoriale est en tout premier lieu de renouveler un matériel de cuisine vieillissant, parfois en panne, loin de répondre à des objectifs écologiques (surconsommation en eau, en électricité, gaspillage alimentaire à la production, etc.), susceptible d'amoindrir la qualité de l'offre alimentaire, voire d'accroître le risque sanitaire. Mais, loin de se réduire à la question de la vétusté de certaines cuisines, ces innovations technologiques sont déterminantes dans l'enrôlement d'acteurs sans lesquels les visées politiques de mise en œuvre d'un système alimentaire territorialisé en restauration scolaire ne sont pas réalisables. Sur la cinquantaine de collèges du département, l'autonomie des chefs cuisiniers en matière de conception des repas scolaires (pour peu qu'ils respectent le plan alimentaire) peut conduire à une hétérogénéité des sources d'approvisionnement. Rien ne garantit donc que la part réservée aux produits locaux soit suffisamment prédominante et significative à l'échelle territoriale pour faire valoir une démarche vertueuse (le département vise 50 % d'approvisionnement en produits locaux dans les prochaines années). Le rééquipement des cuisines en matériel ultramoderne est un préalable à une démarche collaborative des cuisiniers dans le choix de privilégier des bassins d'approvisionnement locaux ; il permet la structuration d'un réseau d'interconnaissance des chefs cuisiniers dont l'un des points d'appui est l'organisation de cycles de formation à l'utilisation de ces nouvelles technologies culinaires. Cet apprentissage commun favorise l'échange et la circulation de savoirs professionnels entre cuisiniers, et fait du collectif une ressource mobilisable en cas d'incertitude sur les procédés de fonctionnement de ces nouvelles cuisines :

« Avant, souligne l'un d'eux, on ne se voyait jamais, sauf lors des concours pour monter en grade. Depuis qu'on est passés au Conseil Départemental, on fait plein de formations. Ça nous permet de nous connaître. C'était assez intéressant parce qu'on discute, et à la longue, on se connaît tous. » (entretien, cuisinier, 20 décembre 2022)

Promesses technologiques et nouvelles formes de sociabilités professionnelles entre cuisiniers sont les deux premiers termes de la construction d'un marché innovant axé sur des approvisionnements régionaux et dont l'objectif – sans qu'il

soit explicitement formulé ainsi – peut être assimilé à la recherche d’une souveraineté alimentaire territoriale de la restauration scolaire, en cohérence avec les politiques publiques nationales de soutien au développement des Projets alimentaires territoriaux (cf. Le Programme National pour l’Alimentation).

Structurer des filières d’approvisionnement pour la restauration scolaire

Simultanément à ce processus de mobilisation des cuisiniers mené par le pôle « restauration » du conseil départemental, un travail important de sourcing est engagé pour identifier des producteurs locaux susceptibles de fournir la restauration scolaire. En 2021, près de 120 producteurs ont été amenés à travailler avec la collectivité territoriale. Mais quand bien même ces agriculteurs produisent dans le département, leur capacité à s’adapter aux contraintes de la restauration scolaire reste à construire. Dans la perspective d’une sociologie des agencements marchands (Cochoy *et al.*, 2016 ; Le Velly et Moraine, 2020), on sait combien la possibilité de créer de nouveaux ajustements entre une offre et une demande ne repose pas sur le simple branchement de deux entités préexistantes. Cela suppose, *a minima*, la construction d’accords sur les biens échangés et des formes d’apprentissage réciproque entre acteurs. Si les arboriculteurs, maraîchers et éleveurs identifiés comme de possibles partenaires des restaurants de collègues d’Indre-et-Loire possèdent déjà des signes de qualité (AOP, Bio, etc.) recherchés par le département, les normes qui régissent la restauration scolaire représentent un verrou à la contractualisation avec ces acteurs de la production. Les règles strictes d’hygiène et de sécurité sanitaire, les exigences de calibrage des produits (légumes épluchés et coupés, piéçage des viandes) ou encore la qualité requise de certains produits semi-finis adaptés aux méthodes de cuisson de la restauration scolaire constituent des verrouillages socio-techniques difficiles à surmonter. L’effet dissuasif de ces normes tient à l’émergence des transformations qu’elles induisent dans le fonctionnement des exploitations, et des investissements qui peuvent y être associés : laboratoires adaptés aux procédures d’hygiène de la restauration scolaire, modification de certain process de production, conditionnement des produits spécifiques, planification des volumes de production, logistique de livraison, etc. Pour dépasser ces obstacles, le pôle « restauration » du département s’est fortement investi dans des activités de conseil, voire d’audit auprès des agriculteurs, jouant un rôle essentiel de médiation technique dans la conversion de producteurs aux débouchés marchands de la restauration collective.

L’attachement de nouveaux producteurs locaux au réseau des restaurants scolaires gérés par le conseil départemental est donc le fruit d’une médiation déterminante opérée par ce dernier afin que la production agricole s’adapte aux spécificités de la restauration collective. Au besoin, le conseil départemental initie de nouvelles relations commerciales entre agriculteurs et intermédiaires marchands, par exemple entre maraîchers et légumeries (la restauration scolaire

est majoritairement livrée en quatrième gamme – légumes et fruits frais, crus, lavés, épluchés et coupés –, service qu'un producteur de fruits et de légumes ne peut fournir). Mais ce rôle d'initiateur de nouveaux agencements marchands est encore plus poussé dans le cas des productions animales, pour lesquelles c'est l'échelle de la filière qui est visée par le pôle restauration du conseil départemental. L'exemple le plus paradigmatique est celui du bœuf pour lequel le conseil départemental coordonne en 2021 la création d'un groupement d'achat de provenance locale labellisée. L'appel d'offres concernant ce label a reposé sur des critères de justice économique (rémunération équitable des producteurs), de bien-être animal, éducatifs (possibilité de visiter les abattoirs et visite des professionnels dans les collèges) et d'empreinte carbone de l'activité agricole. Ce processus d'intéressement (Callon, 1986) et d' enrôlement des éleveurs au débouché commercial de la restauration scolaire est mené en collaboration avec la chambre d'agriculture d'Indre-et-Loire ; c'est dans le cadre de cette structure d'appui technique et de conseil agricole que débute en 2019 un cycle de négociation autour d'un cahier des charges de production, d'une rémunération équitable pour les éleveurs et des exigences de conditionnement propres à la restauration collective (piéçage des viandes). À l'instar de cette filière Bœuf Label rouge made in Touraine, qui fournit désormais la grande majorité des collèges de l'Indre et Loire, le conseil départemental travaille à la structuration d'une filière volaille et d'une filière porc. Ainsi la collectivité territoriale parvient-elle à redimensionner l'offre alimentaire en restauration scolaire en structurant des filières locales à sa mesure. Cette position relativement nouvelle d'animation commerciale de ses approvisionnements lui donne de surcroît une plus grande maîtrise d'autres objectifs de transition agroécologique. La réduction du gaspillage alimentaire en est un.

Réduction des TMS et du gaspillage alimentaire : la mutualisation de deux catégories du risque en cuisine

Objet d'alerte dans les institutions internationales, mis à l'agenda politique aux niveaux européen et nationaux, le gaspillage alimentaire apparaît depuis peu dans l'espace public comme une nouvelle catégorie du risque associé au système alimentaire agro-industriel. À l'instar et en même temps que d'autres problèmes publics déjà construits en lien avec l'alimentation (pesticides, sécurité nutritionnelle, environnement, démocratie alimentaire), la réduction du gaspillage alimentaire s'inscrit désormais dans un horizon d'attente à partir duquel de nombreux acteurs entrevoient la possibilité d'infléchir la trajectoire prise par le modèle agroalimentaire dominant, qualifié d'« insoutenable » à moyen et long terme.

La mise en politique récente du gaspillage alimentaire relève en tout premier lieu d'un encadrement réglementaire des activités commerciales qui génèrent de gros volumes de consommation. Ainsi, les lois Garot (2016), Egalim (2018) font obligation à la grande distribution, au commerce de gros et à la restauration collective de contractualiser avec les opérateurs de l'aide alimentaire afin de maintenir dans le circuit de la consommation les invendus ou les restes

consommables (*doggy bag*). Ces dispositifs réglementaires sont renforcés en 2020 par la loi AGECE, qui astreint les industriels de l'agroalimentaire à réaliser un diagnostic de leurs pertes alimentaires et, plus largement, vise à lutter contre le greenwashing. Une autre voie par laquelle le gaspillage alimentaire devient un objectif affiché des politiques publiques est son inscription dans les Projets alimentaires territoriaux (PAT). Dans ce cas de figure, la réduction du gaspillage alimentaire devient une conditionnalité des échanges marchands entre les acteurs des systèmes alimentaires relocalisés. Conjointement à des objectifs d'éducation nutritionnelle, d'accès pour le plus grand nombre à une alimentation saine, le Programme national pour l'alimentation (PNA 2019-2023) fait de la lutte contre le gaspillage alimentaire un axe premier (déjà affiché dans le PNA 2014-2017) en fixant comme cadre de la réalisation de ces objectifs des formes de coordination encore inédites entre les PAT et la restauration collective.

La présente enquête met en évidence le fait que la réduction du gaspillage alimentaire – revendiquée par le département comme un axe prioritaire – est d'abord envisagée sous l'angle de la production culinaire. En rééquipant les cuisines des collèges en matériel de cuisson et en ustensiles haut de gamme, la collectivité territoriale a construit un levier de la réduction du gaspillage alimentaire par le biais de la réduction des pertes alimentaires auparavant liées à de mauvaises cuissons ou aux pannes régulières de matériel vieillissant (sur une matière première comme le bœuf, la perte estimée est de l'ordre de 30 % selon le pôle restauration du conseil départemental). Ces nouvelles technologies permettent également de mieux conserver le surplus de portions alimentaires non consommées afin de les réapprêter les jours suivants. En outre, la réduction des pertes à la cuisson répond aussi à des objectifs de réduction de coûts associés : à budget constant, cela offre la possibilité de s'approvisionner en moins grande quantité de matières premières haut de gamme plus onéreuses que des produits non labellisés (en bœuf Label rouge made in Touraine, par exemple). Dans le prolongement de cette logique, l'emploi d'une nouvelle génération de sauteuses connectées permet tout à la fois de réduire drastiquement les quantités d'eau et d'huile de cuisson (pour la cuisson de pâtes, sur un service de 650 couverts environ, la réduction est de 800 à 150 litres d'eau, qu'il faut comptabiliser dans la réduction du gaspillage alimentaire) et de réduire les coûts énergétiques associés.

La réduction du gaspillage alimentaire est donc agrégée à d'autres problématiques déjà présentes dans la restauration scolaire. Et si par le truchement de la diminution du gaspillage alimentaire sont également travaillées la réduction des coûts énergétiques (eau, électricité) et la rationalisation des coûts de production, on peut singulièrement y ajouter la réduction de la pénibilité au travail des personnels de cuisines. Si la transition vers une alimentation durable et territorialisée en restauration scolaire est d'abord vue sous l'angle de l'empreinte environnementale et de la qualité nutritionnelle, elle engage aussi la question – moins visible – du bien-être au travail en cuisine. Ainsi, par exemple, le développement de la quatrième gamme en restauration scolaire a constitué un axe stratégique du Conseil départemental dans la réduction du gaspillage alimentaire. Elle

permet moins de gaspillage d'eau pour laver les légumes et moins de déchets végétaux non valorisés. Mais la quatrième gamme est aussi un levier important pour réduire le risque de TMS (troubles musculo-squelettiques) associé aux opérations d'épluchage et de lavage des fruits et légumes. Si l'approvisionnement en quatrième gamme représente l'une des réponses logistiques à la réduction du gaspillage alimentaire en cuisine (réduction des épluchures, réduction de l'empreinte eau), elle répond également à une problématique de santé au travail. Dans la même optique, le renouvellement des équipements de cuisine évoqué précédemment participe à la prise en compte de cette problématique grâce à l'automatisation de certains appareils qui évite le portage de charges lourdes par le personnel de cuisine. De façon plus générale, on peut retenir que la transformation des espaces et de l'organisation du travail en cuisine est un vecteur des possibilités de mise en place d'un système alimentaire durable porté par la restauration scolaire.

Conclusion

Cette enquête exploratoire sur la construction d'un modèle de gouvernance alimentaire territorialisée portée par la restauration scolaire montre le rôle central que joue une collectivité territoriale en tant que médiateur et animateur commercial de nouvelles coalitions d'agriculteurs, lesquels forment de nouvelles « communautés de pratique » adaptées aux contraintes des cuisines collectives. Pour devenir factuelles, les incitations publiques au branchement des PAT sur la restauration collective nécessitent aussi l'intéressement et la mobilisation des cuisiniers, groupe professionnel souvent mis en invisibilité, mais dont l'engagement dans une politique d'approvisionnements locaux plus systématique est déterminant. Cet engagement dépend non seulement de la socialisation professionnelle que les cuisiniers entretiennent avec les producteurs locaux, mais aussi entre eux. Autant que les modalités, politique et institutionnelle, à travers lesquelles les collectivités territoriales entendent construire une restauration collective « relocalisée », les conditions d'appropriation et la mise en œuvre par les équipes de cuisines d'objectifs de santé publique (éducation nutritionnelle), de transition agroécologique et de durabilité alimentaire restent un domaine à investiguer.

Bibliographie

- Callon, M. (1986), « Éléments pour une sociologie de la traduction. La domestication des coquilles Saint-Jacques et des marins-pêcheurs de la baie de Saint-Brieuc ». *L'Année sociologique*, 36, 169-208.
- Cochoy, F., Trompette, P. et Araujo, L. (2016), « From market agencements to market agencing: an introduction ». *Consumption Markets & Culture*, 19(1), 3-16.
- Le Velly, R. et Moraine, M. (2020), « Agencing an innovative territorial trade scheme between crop and livestock farming: the contributions of the sociology of market agencements to alternative agri-food network analysis ». *Agriculture and Human Values*, 37, 999-1012.