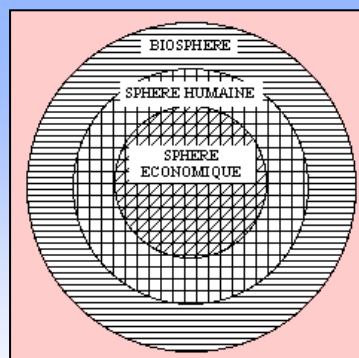


Le restaurant scolaire, lieu d'innovations pédagogiques pour des systèmes alimentaires durables

Manger autrement

En France, quelques **6 millions d'individus**, élèves et encadrants, de la maternelle à l'université, fréquentent quotidiennement la **restauration collective scolaire**. C'est dire le poids économique, social et culturel qu'elle représente ! Ce lieu privilégié de rencontre, de partage et de convivialité est d'ores et déjà considéré comme un levier pour s'inscrire dans une démarche de **développement durable**, notamment grâce au Grenelle de l'environnement, à la circulaire du 2 mai 2008 relative à l'exemplarité de l'Etat, à la loi du 27 juillet 2010 sur les politiques publiques d'alimentation (Loi de Modernisation de l'Agriculture et de la Pêche - LMAP) et au Programme National de l'Alimentation (PNA).

La nécessité de s'orienter vers un développement durable fait consensus pour « répondre aux besoins des générations du présent sans compromettre la capacité des générations futures à répondre aux leurs » (Brundtland, 1987). Selon Passet (1997), le développement peut être considéré comme un concept qualitatif à la différence de la croissance qui « dans la réalité de la vie économique » mesure « l'augmentation du produit national. Une croissance ne peut être assimilée à un développement que dans la mesure où elle contribue au mieux-être humain sans détruire les mécanismes assurant la reproduction de la biosphère qui la porte. » Ce point de vue peut permettre d'enrichir la réflexion sur le développement durable, tout comme le schéma ci-dessous qui représente « les conditions d'insertion de l'économie dans les activités sociales, elles-mêmes devant s'insérer dans un système englobant qui est celui de la Biosphère » (Vivien, 2006).



Les trois sphères s'imbriquant : biosphère, sphère humaine et sphères économiques, Passet 1979

Pourquoi manger autrement ?

Le système agro/alimentaire en place n'est pas durable. En effet, il compromet les ressources des générations futures, crée d'énormes inégalités entre les peuples, détériore notre environnement et notre santé.

Selon Abel-Coindoz et Egreteau, c'est au 20^e siècle, pour répondre à la croissance de la population et à son urbanisation, que l'Occident propose « d'appliquer à l'alimentation le modèle industriel-mondialisé ». Ce SAAOc, **Système Agro-Alimentaire Occidental** permet certes de produire plus mais provoque des effets néfastes et quasi irréversibles sur l'environnement (pollutions, appauvrissement de sols, épuisement des ressources, ...), sur l'homme (maladie) et sur le système économique mondial. Le **défi alimentaire** d'aujourd'hui et de demain est donc de permettre à tous de pouvoir manger à sa faim en considérant les 3 conditions :

- Accès à tout un chacun aux disponibilités alimentaires
- Maintien d'une forte capacité de production dans le temps
- Adaptation des régimes alimentaires aux besoins

« Face à ce nouveau défi, deux grandes familles de solutions sont en débat : »

- **Persévérer dans le SAAOc** pour généraliser le modèle industriel et mondialisé, pour mieux maîtriser les modes de production et pour encourager l'aide alimentaire (l'abondance permet à tous l'accès aux denrées alimentaires).
- **S'engager dans des Systèmes Alimentaires Durables** et rompre avec le SAAOc pour prendre en compte la complexité des systèmes, adapter les réponses aux contextes locaux (historique, social, culturel, écologique, économique et politique) s'inscrire dans des logiques techno-écologiques. Les SAD proposent des modèles territorialisés (autonomes et souverains) et écologiquement différenciés (cf. Fiche concept « Le Défi Alimentaire »).

Par ailleurs, **Manger nous concerne tous !** C'est un acte vital et quotidien. Pour satisfaire nos besoins alimentaires, l'agriculture façonne les paysages, exploite les ressources et produit les denrées animales et végétales nécessaires à la perpétuité de l'espèce. Le rôle premier de l'agriculture est en effet de nourrir les Hommes. Cependant, il est temps d'agir car les ressources naturelles s'épuisent, sont surexploitées, perdent en qualité, ... La prise de conscience des enjeux liés à l'alimentation permet de considérer le système dans sa complexité pour concevoir les choix alimentaires comme un acte citoyen et responsable. **En tant que consommateur**, il est possible d'encourager des modes de production agricole plus respectueux de l'environnement, des savoirs faire locaux ou traditionnels ; de développer des liens avec les producteurs, de participer au maintien des emplois et du tissu social en zone rurale ; de promouvoir une économie plus sociale et solidaire... L'Homme a l'opportunité, notamment par ses choix alimentaires, d'être actif et acteur dans la société qu'il veut construire !

La restauration collective concerne plus d'une personne sur 7 en France. En effet, Godin et Terrasson (dans Cuisine Collective, n°239, Mars 2011) précisent que « la restauration collective sert aujourd'hui plus de 10 millions de repas par jour » et le CCC évalue les professionnels du secteur à 280 000 personnes. Il peut être intéressant d'explorer les potentialités des restaurants collectifs pour sensibiliser et responsabiliser les mangeurs, surtout dans le cadre des établissements scolaires qui forment et nourrissent nos futures générations !

Choisir une restauration collective responsable pour son établissement, c'est :

Protéger

L'environnement : produits issus de l'agriculture biologique ou durable, produits locaux, de saison, frais et en vrac (moins d'emballages)

La santé : produits naturels, sans résidus de produits chimiques, alimentation équilibrée

Les savoir-faire : à l'échelle d'un territoire, la gastronomie comme un art

L'emploi et le tissu social rural : agriculture familiale génératrice d'emploi, liens entre acteurs

Développer

L'économie locale : favoriser les circuits courts de commercialisation, dynamiser les filières locales, relocaliser l'économie

La citoyenneté : relation entre agriculture, environnement, alimentation, Hommes

Les réseaux de solidarité : entre différents acteurs, entre convives

La sensibilité des papilles : le goût des aliments, les plaisirs hédoniques d'un repas

Dans le cadre des établissements scolaires, le restaurant peut devenir un lieu de formation et d'enseignement pour contribuer à l'adaptation du système éducatif et aux évolutions pédagogiques nécessaires à la prise en compte du développement durable.

La restauration scolaire, c'est quoi ?

Depuis le 1^{er} Janvier 2005, les restaurants scolaires sont à la charge de différentes institutions publiques en fonction des convives qu'ils accueillent (loi du 13/08/04).

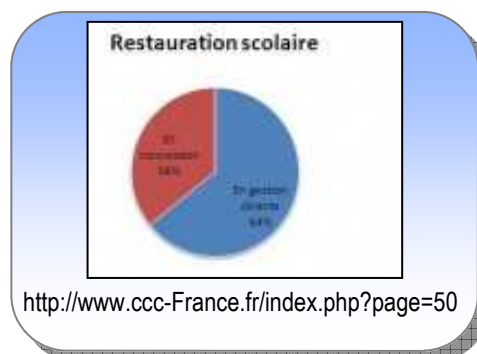
Restaurant scolaire de :	Institution publique responsable :
Maternelle / Primaire	Municipalité
Collège	Conseil Général
Lycée	Conseil Régional

Au primaire, le Maire de la commune a donc en charge l'organisation de la cantine scolaire. Dans le secondaire (collèges et lycées), le restaurant est sous la responsabilité du chef d'établissement et est assuré par le personnel de la fonction publique territoriale, ce sont les Conseils Généraux et Régionaux qui le gèrent.

Ces institutions choisissent le mode de gestion des restaurants collectifs :

- **Gestion directe**, autogérée par les établissements scolaires, la municipalité, la collectivité territoriale... L'équipe interne de restauration assure l'organisation et l'élaboration des repas.
- **Gestion concédée**, déléguée à une société de restauration ou entreprise commerciale.

Comme l'illustre le camembert ci-contre, les deux tiers des restaurants scolaires sont autogérés.



« En restauration collective, les plats peuvent être consommés sans délai là où ils sont cuisinés : on parle alors de **distribution directe**.

Lorsqu'ils sont préparés dans une cuisine centrale et non sur le lieu de distribution, ils peuvent être acheminés en **liaison froide ou liaison chaude** vers les restaurants satellites. En liaison froide les plats peuvent être préparés quelques jours auparavant puis refroidis et conservés au froid positif sous barquettes thermo filmées. En liaison chaude, le plat est maintenu à +63°C à cœur jusqu'à sa consommation. » www.ccc-france.fr

Selon <http://www.cantinescolaire.net/Assiette/assiette.html>, 88% des restaurants scolaires disposent d'une **cuisine autonome**. Une question traverse alors l'esprit : comment font les 12% de restaurants qui n'ont pas de cuisine ? En associant gestion concédée et liaison chaude, le restaurant, ou devrait-on dire la salle de restauration, n'a pas besoin d'une cuisine, puisque les plats sont préparés ailleurs (souvent dans une cuisine centrale) et arrivent chauds !

En ce qui concerne les **légumeries** (qui servent au lavage, à l'épluchage et à toutes autres transformations des légumes), il n'y a pas de données précises. Ce dernier endroit est pourtant primordial pour les établissements qui souhaitent valoriser les productions agricoles brutes locales ou non. En effet, sans légumerie, le restaurant ne peut pas s'approvisionner en fruits et légumes frais (1^{ère} gamme), il doit alors manipuler des produits en conserve (2^e gamme), surgelés (3^e gamme), prêts à la consommation (4^e gamme) ou encore des plats cuisinés (5^e gamme).

La restauration scolaire, c'est qui ?

Les personnes en relation avec la restauration collective au sein des établissements scolaires sont très diverses : élèves, enseignants, animateurs, cuisiniers et autres personnels de cuisine et de service, gestionnaire, diététiciens, associations de parents d'élèves, municipalités, élus, collectivités territoriales et autres institutions publiques... Pour schématiser et vulgariser la fonction de chacun, on peut décliner :

Dans les établissements :

- Les élèves : des mangeurs
- Le personnel encadrant, animateurs et enseignants : des éducateurs et mangeurs
- Le personnel des équipes de cuisine : des artisans ou ouvriers, éducateurs, mangeurs

Autour des établissements :

- Les élus : des décideurs sur les appels d'offres, la gestion des restaurants scolaires, le choix des formations à réaliser auprès du personnel de cuisine, ...
- Les institutions et associations comme la FNAB, les FRAB et GAB, les CIVAM, la FNH, l'Agrocampus Ouest : des accompagnateurs dans les réflexions, dans la proposition d'alternatives, dans les changements de pratiques, dans les études liées au restaurant, ...

Les secteurs professionnels en lien avec la restauration scolaire sont nombreux et concernent l'agriculture, les industries agroalimentaires, les fournisseurs et autres distributeurs (alimentaires ou non), les transporteurs, ... Le restaurant scolaire est donc à la croisée de différents corps de métiers !

L'idée est d'encourager des dynamiques d'innovations pédagogiques au sein des restaurants scolaires des établissements, pour que les élèves, en partenariat avec l'équipe enseignante et le personnel de restauration, prennent conscience des enjeux liés à l'alimentation et soient de mesure d'effectuer des choix alimentaires éclairés.

Des initiatives pédagogiques au restaurant scolaire, comment faire ?

Le projet doit être concerté et partir d'une initiative, d'une volonté d'un ou plusieurs acteurs. Il n'existe pas de projet « clé en main », il faut l'adapter à son contexte, à ses réalités : gestion concédée ou directe ; configuration des bâtiments : avec ou sans cuisine, avec ou sans légumerie, compteurs électricité/eau indépendants du reste de l'établissement ; organisation et motivation des équipes enseignante et de restauration ; ...

Il est de mise d'être particulièrement vigilant sur l'investissement de l'ensemble des différentes entités liées au projet. La participation active et la motivation de tous les acteurs sont indispensables pour mener à un bien un projet pédagogique incluant élèves, enseignants et personnel de cuisine.



Le personnel de cuisine peut se sentir instrumentalisé, impuissant ou subissant la volonté de l'équipe enseignante. Un véritable travail d'équipe, fruit de réflexions communes et/ou de formation permet de se sentir vraiment acteur au sein du projet.

Les élèves peuvent se lasser si le projet s'étale sur une période trop longue ou si les objectifs pédagogiques sont trop généraux. D'où l'importance de bien définir les limites du projet pédagogique !

Dans un premier temps, il est donc judicieux de fixer les objectifs du projet collectif et d'évaluer sa portée pour estimer le rythme qui sera amorcé. En effet, en fonction des objectifs de l'EPL, les rythmes d'évolution et de mise en place du projet varient.

Avec des objectifs pédagogiques, le rythme peut être plus lent car le projet mobilisera élèves, enseignants, équipe du personnel de cuisine,... et nécessite d'avantage de concertation, sauf si l'entropie dynamique l'emporte !

Dans le cadre d'une mobilisation collective, les porteurs du projet sont investis dans la démarche de progrès et d'avancement et peut permettre un rythme soutenu.

Après avoir précisé les objectifs, il peut être intéressant d'établir un état des lieux sur l'approvisionnement, les convives et l'organisation globale de la restauration.

- Identifier les acteurs et partenaires, le cadre réglementaires, les besoins, les attentes, les possibilités et les motivations
- Informer, sensibiliser, préparer au changement, divulguer et diffuser
- Faire émerger le projet, se l'approprier, déterminer les limites

Ensuite le projet est en marche ! Il a été proposé et validé, il est alors important de mutualiser, d'organiser et de formaliser le fonctionnement et la mise en place d'actions concrètes. Une équipe « restauration », une commission « menu » ou un animateur en charge du suivi du projet est souvent porteur de réussite s'il arrive à concilier et à articuler l'ensemble des réflexions et actions projetées. L'ensemble des participants doit pouvoir être au courant et suivre le projet, il est primordial de :

- Valoriser les avancées du projet
- Expliciter le plan opérationnel
- Former et échanger tout au long du projet pédagogique

Quelles ambitions et objectifs pédagogiques ?

Les questions alimentaires ayant des dimensions environnementales, agricoles, industrielles, artisanales, éthiques, culturelles, sensorielles, sociétales... Les équipes enseignantes ont le choix pour établir un projet pédagogique qui est souvent conditionné par les problèmes spécifiques des dynamiques territoriales. La liste présentée ci-dessous n'est pas exhaustive, elle propose des pistes de réflexion.

Le restaurant scolaire peut être un lieu support pour :

- Sensibiliser au goût, aux nouvelles saveurs, découvrir des légumes oubliés ou méconnus
- Sensibiliser à l'alimentation, à la nutrition et à la santé du consommateur
- Sensibiliser aux déchets et aux gaspillages
- Sensibiliser à la consommation responsable et à la citoyenneté
- Sensibiliser à l'économie locale et aux circuits de commercialisation
- Sensibiliser aux transformations agroalimentaires, aux savoirs faire, à la gastronomie
- Sensibiliser aux lois et au cadre réglementaire
- Sensibiliser à la relation homme – alimentation - environnement
- Appréhender le système alimentaire dans sa globalité « de la fourche à la fourchette »

Le projet pédagogique lié au système alimentaire peut aussi conduire à :

- Sensibiliser à l'agriculture et l'environnement, aux cycles naturels, saisonnalités, modes de production
- Sensibiliser à l'emploi et au tissu social en milieu rural
- Sensibiliser au développement durable

Il peut être intéressant de proposer un travail pluridisciplinaire pour que les élèves prennent en considération les différentes dimensions de l'alimentation.

Quelles activités pédagogiques à l'échelle du restaurant scolaire ?

Pour atteindre les différents objectifs pédagogiques énumérés ci-dessus, plusieurs activités peuvent être mises en place avec l'équipe enseignante et en concertation avec le personnel de cuisine, le gestionnaire et la direction de l'établissement.

Cuisine et comportement alimentaire

Devenir le cuisinier, le commis, le serveur, le plongeur, le balayeur... Comme dit le diction, « c'est en forgeant qu'on devient forgeron » mais c'est surtout en forgeant qu'on se rend compte des réalités du métier de forgeron ! Et aussi de ses mérites... Pour créer des liens entre le personnel de cuisine et les élèves, et par la même occasion pour sensibiliser ces derniers aux métiers de cuisinier, à ses contraintes et au comportement alimentaire, il est possible d'organiser un partenariat avec l'équipe de restauration. En effet, en accueillant les élèves dans leur « antre », les cuisiniers peuvent faire découvrir leur travail, l'ambiance, les relations, ... Cela peut permettre aussi de se comprendre mutuellement, entre élèves et équipe de restauration, de sensibiliser au gaspillage... Le comportement des élèves suite à une telle expérience peut évoluer : respect des cuisiniers et de leur métier, communication sur leur appétit et leurs envies, moins de gaspillages...

L'exemple ci-après retrace l'expérience de mini stages organisés à l'EPL de Le Rheu.

EPL Le Rheu (35) - Seconde EATC - 2006

Cadre de l'activité :

- ✓ Animation du réseau « Agriculture et développement durables », sur la problématique « être consommateur citoyen dans un contexte périurbain »

Objectif Pédagogique :

- ✓ Organiser des mini stages en cuisine pour sensibiliser au métier de cuisine, aux règles d'hygiène et de sécurité, au travail que ce la représente, au gaspillage...

Étapes :

- ✓ Visite de la production maraîchère, premier maillon de la chaîne alimentaire
- ✓ Visite des cuisines
- ✓ Intervention des cuisiniers en classe sur leur travail
- ✓ Roulement des élèves sur les différents postes des cuisines par binôme : cuisine, service, retour plateau-déchets

Points forts :

- ✓ Liens avec l'équipe cuisine, respect du travail des cuisiniers
- ✓ Fort investissement du personnel de cuisine, équipe soudée et dynamique
- ✓ Prise de conscience du travail, des déchets et du gaspillage
- ✓ Changement de comportement alimentaire des élèves (précision sur les quantités désirées) et vis-à-vis des cuisiniers (plus de respect)

Déchets et gaspillage

L'Homme produit suffisamment pour nourrir les 7 milliards d'individus qui peuplent la planète. Cependant, près d'un milliard d'entre nous souffre de sous-nutrition (faim, carences, ...). Les quantités de denrées alimentaires qui finissent à la poubelle sont bouleversantes et alarmantes ! On considère que près d'un tiers de ce qui est produit est jeté ! Une aberration... !

Le constat des dégâts dus aux déchets et aux gaspillages peut être fait à l'échelle du restaurant scolaire. Dans plusieurs établissements, des actions de collecte et de tri des déchets ont été réalisées par les élèves... La prise de conscience est immédiate ! Les élèves qui participent à cette opération changent leur comportement alimentaire, le personnel de cuisine revoit ses grammages à la baisse...

Ci-dessous, vous pourrez prendre connaissance de deux exemples d'activités pédagogiques en lien avec déchets et gaspillages. Une fiche « Arrêter les De-GA en Restauration Collective » a été éditée en 2009, elle regroupe et détaille d'avantage d'expériences, nous vous invitons à la consulter.

CFA de Mené Merdrignac - BEPA Service

Cadre des activités :

- ✓ Module d'ESC, Education Socio-Culturelle

Objectifs Péda :

- ✓ Travailler la question des déchets alimentaires au self du Lycée

Etapes :

- ✓ Elaboration d'une grille d'observation des plateaux repas
- ✓ Observation de 10 plateaux/élève, pendant la semaine du goût
- ✓ Analyse et restitution des résultats
- ✓ Travail sur les leviers d'action à proposer pour réduire les déchets

Points forts :

- ✓ Prise de conscience de la quantité de déchets et de gaspillages
- ✓ Proposition d'actions concrètes (tri et compostage)
- ✓ Sensibilisation des autres convives

EPL Merdrignac (22) - BTS Technico-commercial (2009)

Objectif Péda :

- ✓ Prendre conscience de la quantité d'aliments jetés au self
- ✓ Mesurer l'impact écologique des déchets en terme d'Empreinte Ecologique
- ✓ Travailler en groupe (3-4 élèves)
- ✓ Sensibiliser le reste de l'établissement

Etapes :

- ✓ Prise de connaissance sur l'Empreinte Ecologique et sur les déchets en RC (lycée pilote en 2006)
- ✓ Elaboration du plan de travail et de recherche
- ✓ Collecte et tri des déchets et restes lors de 5 vendredis
- ✓ Analyses des résultats délégué à l'Agrocampus Ouest
- ✓ Réalisation de panneaux de sensibilisation

Points forts :

- ✓ Prise de conscience des « dégâts », en terme de déchets et de gaspillage (le trop cuisiné, les retours plateaux) : 30% des repas cuisinés sont jetés
- ✓ Contacts et liens avec l'équipe de cuisine
- ✓ Changement de comportement alimentaire dans l'établissement
- ✓ Mise en place de mesures correctives pour limiter les « DE-Ga » (gestion effectif, réduction des portions, responsabilisation des mangeurs)

Limites :

- ✓ Jour de collecte choisi non représentatif (vendredi = absence, non réutilisation des restes, mise en poubelle systématique des restes et du pain)
- ✓ Non participation de certains élèves, même anti ou contre participation (cacher les déchets, mettre le pain dans les poches...), car impression d'être surveillés
- ✓ Activité plus subie que portée par l'équipe enseignante, manque de cohésion

Empreinte écologique ou EE

L’empreinte écologique peut servir d’outil pédagogique pour prendre conscience du caractère limité des ressources. En effet, elle permet de se représenter en unité de surface, l’hectare global (hag) l’impact des pressions humaines sur l’environnement.

L’ensemble des ressources dont nous disposons correspond à la biocapacité, l’ensemble des ressources que nous exploitons met en exergue l’empreinte écologique. Quand l’empreinte est supérieure à la biocapacité, il y a problème car nous consommons plus que ce que la Terre peut nous offrir ! Nous sommes alors en dépassement d’empreinte écologique, en situation de dette par rapport à l’environnement et aussi par rapport aux générations futures !

« Si tous les hommes consommaient comme un Français, il nous faudrait 3 planètes ! » Il est possible de calculer l’empreinte écologique du monde, d’un pays, d’une personne ou même d’un produit. L’expérience ci-dessous présente des exemples activités pédagogiques liées à l’empreinte écologique. Cf. « Empreinte écologique et restauration collective », Warnery, 2011.

EPL Jules Rieffel à Saint Herblain (44) BTS Sciences et Techniques Alimentaires (2009)

Cadre des activités:

Module d’Initiative Locale Développement Durable (MILDD) prévu sur 2 ans au sujet de l’alimentation et des systèmes alimentaires, puis sur l’empreinte écologique.

Objectifs Péda :

- ✓ Comparer l’EE de deux plats élaborés sur le restaurant scolaire pour mesurer l’impact de la transformation alimentaire
- ✓ Evaluer l’ensemble des énergies nécessaires à l’élaboration d’un plat
- ✓ Participer à la réalisation des menus

Etapas :

- ✓ Choix et élaboration des plats avec l’équipe de restauration (carottes râpées et moelleux au chocolat)
- ✓ Relevés des consommations d’énergies (eau, électricité, travail humain)
- ✓ Calcul de l’EE et analyse
- ✓ Publication des résultats sur panneaux de sensibilisation

Points forts :

- ✓ Travail pour et avec l’équipe cuisine = compréhension, liens, complicité
- ✓ Prise de conscience du travail des cuisiniers, de leurs contraintes = valorisation du métier et des plats servis
- ✓ Prise de conscience des consommations pour la transformation alimentaire et ceux en fonction du degré d’élaboration
- ✓ Importance de l’eau dans la cuisine (préparation, nettoyage...), son parcours et son traitement

Limites :

- ✓ Complexités des calculs = finis par Agrocampus Ouest

Circuits courts et km par assiette

Pour sensibiliser élèves et équipe de cuisine aux circuits courts et aux transports des aliments, il peut être intéressant de collecter les informations sur l'origine des produits, leurs lieu et mode de transformation. Il est ainsi possible retracer l'itinéraire des aliments d'un repas servi au restaurant scolaire. Il est intéressant de pouvoir suivre l'histoire d'un produit et d'estimer les kilomètres alimentaires pour se rendre compte des distances que parcourt parfois ce dernier (on se souvient de l'exemple du yaourt nature qui a fait plus de 9000 km avant d'arriver sur le plateau) ou encore pour se rendre compte des cycles naturels et de la saisonnalité. En effet, s'approvisionner en produits de saison et de proximité est un pas vers des systèmes alimentaires durables, puisque cela permet de relocaliser l'économie et de limiter les transports (donc plus écologique). « Si privilégier les produits de saison constitue un geste simple permettant de manger des fruits et légumes frais à maturité, aussi riches que possible en vitamines et autres nutriments, il donne également la possibilité de limiter d'autant le transport de fruits et légumes importés de pays plus ou moins lointains. Idem pour les produits de proximité qui impactent favorablement l'utilisation d'emballages, la consommation de produits pétroliers et au final les émissions de gaz dans l'atmosphère. » (Feneau, 2011).

Cette démarche permet aussi d'entrer en contact avec les fournisseurs du restaurant scolaire (pourquoi ne pas organiser une visite ?) et de comprendre le cadre réglementaire et législatif en amont du restaurant scolaire (réponse à appel d'offre et code des marchés publics, mode de gestion du restaurant scolaire, organisation des approvisionnements, ...).

Cependant il faut rester vigilant, car les évidences sont parfois trompeuses ! L'exemple suivant nous prouve que l'empreinte écologique d'un repas exotique s'est retrouvée inférieure à celle d'un repas local ! Un autre exemple qui laisse perplexe, est celui d'une étude allemande qui démontre l'efficacité énergétique d'un circuit d'importation d'agneaux de Nouvelle Zélande par rapport à celui de la production locale... « Malgré les idées reçues, rien ne permet d'affirmer que les circuits courts sont systématiquement plus économes en énergie que les circuits longs ».

LEGTA Jules Rieffel, Saint Herblain,
BTS Industries AgroAlimentaires (2010)

Objectifs Péda :

- ✓ Sensibiliser sur l'origine des aliments
- ✓ Sensibiliser à l'Empreinte Ecologique, surtout celle de l'alimentation
- ✓ Comparer l'EE de deux repas très différents (exotique et local)
- ✓ Tisser des liens avec le personnel de cuisine

Etapes :

- ✓ Choix des repas à comparer
- ✓ Collecte des données avec l'équipe de cuisine
- ✓ Calcul de l'EE foncière et présentation des résultats (panneaux)

Points forts :

- ✓ Travail en lien avec l'équipe cuisine
- ✓ Choc sur les résultats : EE local > EE exotique et EE foncière > EE transport = amène à repenser le choix des repas (grammage, type de viande...)
- ✓ Participation à la journée REPAS de Printemps du 2/6/10 pour présenter l'expérience (cf. DVD du 2 juin 2010)

Limites :

- ✓ Temps imparti trop court (10 heures)
- ✓ Complexité des calculs d'où erreurs et frustration
- ✓ Difficultés d'accès aux données relatives à l'origine des aliments, surtout pour les produits autres que DAOA

Approvisionnement du restaurant scolaire avec les productions locales

Certains établissements agricoles disposent d'une **ferme pédagogique** dont les productions peuvent servir de matières premières brutes pour l'élaboration d'un repas local, sain et équilibré. La mise en place d'un **système alimentaire bouclé** au sein même de l'établissement agricole est une démarche très intéressante tant pour les élèves que pour les enseignants et l'équipe de cuisine. Les matières premières brutes sont alors produites sur place, à la ferme pédagogique ou dans le potager expérimental. Elles approvisionnent le restaurant scolaire et sont transformées et cuisinées par le personnel de cuisine. L'aliment qui est servi au restaurant scolaire a une histoire, un suivi. C'est valorisant pour les élèves qui dégustent par exemple un légume qu'ils ont fait pousser et aussi pour le personnel de restauration qui transforme des produits frais et plus que locaux ! Il n'existe pas de liens plus intimes entre producteurs et consommateurs puisque ce sont les mêmes personnes ! Les cuisiniers ont alors une place et un rôle délicats puisqu'ils représentent l'unique intermédiaire, le seul transformateur qui crée la valeur ajoutée.

EPL Le Rheu (35)

Objectifs Péda :

- ✓ Suivre les évolutions agronomiques et alimentaires d'une ou plusieurs productions agricoles de la ferme péda : « De la fourche à la fourchette »
- ✓ Créer un mini système alimentaire et sociétal au sein de l'établissement

Etapes :

- ✓ Travail sur la ferme pédagogique
- ✓ Mini stages en cuisine
- ✓ Dégustation au restaurant des produits et plats locaux

Points forts :

- ✓ Approvisionnement du restaurant scolaire en légumes (5t), lait (11 000 l), cochon (3) et pommes bio = débouché (chiffre de 2006)
- ✓ Valorisation des productions de la ferme péda = débouché
- ✓ Souplesse dans l'approvisionnement pour la cuisine
- ✓ Valorisation du travail des cuisiniers, travail avec des produits frais qui motivent pour créer de nouvelles recettes

Limites :

- ✓ Conditionnement des productions agricoles (cochon entier, calibrage des légumes, lait à bouillir...) = ADAPTATION : organisation en cuisine remise en question

D'autres établissements possèdent **des ateliers de transformation**. Là aussi il peut être très intéressant que les productions des élèves soient intégrées aux menus des équipes de cuisine (par exemple, l'EPL de Florac) et ainsi valorisées.

Il peut même être envisagé de réaliser des **enquêtes de satisfaction** auprès des convives en vue d'optimiser la recette ou le procédé de fabrication. En amont, les élèves pourraient aussi réaliser des **analyses sensorielles** auprès du personnel de cuisine pour se familiariser avec les méthodes de Recherche et Développement.

Pour des établissements d'enseignement de diététique, en accord avec le gestionnaire et l'équipe de cuisine, il peut être proposé aux élèves de penser les menus sur une semaine et de réaliser des **analyses nutritionnelles** pour estimer l'équilibre alimentaire des repas.

Des partenariats entre établissements scolaires peuvent aussi être mis en place. Par exemple, un lycée hôtelier et un lycée agricole peuvent être mis en contact pour échanger et découvrir l'amont et/ou l'aval de la filière agroalimentaire. Ainsi les élèves du premier pourront découvrir les méthodes de productions agricoles et l'organisation d'une exploitation, les seconds savoureront la valorisation des productions agricoles brutes. Un approvisionnement du restaurant pédagogique avec les produits de la ferme pédagogique peut également être envisagé !

De nombreuses possibilités s'offrent aux restaurants scolaires pour s'inscrire dans une démarche de formations et de sensibilisation. Comme nous avons pu le constater avec les différents exemples présentés, ce lieu peut être à l'origine d'initiatives pédagogiques constructivistes en lien avec le développement durable. Il n'existe pas de modèle, seulement des pistes de réflexion et des éléments de réponses pour que le restaurant scolaire implique différents acteurs pour cheminer vers des systèmes alimentaires durables.

Céline WARNERY, Camille PIVETTE

Décembre 2011

Références

Des repères et des outils pour enseigner le développement durable, Fleury et al. Agrocampus Ouest (2009), 86p.

Fiche Expériences « Arrêter les Dé-Ga en restauration collective », Warnery (2010), 10p.

Fiche Concept « Le défi alimentaire » ; Abel-Coindoz, Egreteau (2009), 2p.

Fiche Repères « L'empreinte écologique de l'alimentation » Egreteau, Warnery (2009), 4p.

Guide de la restauration collective responsable à l'attention des collectivités et des entreprises, CIVAM, FNH (2009), 80p.

Les collectivités territoriales, Godin et Terrasson, Cuisine Collective n°239, Mars 2011

Calculer l'impact environnemental d'une assiette c'est possible !, Feneau, Cuisine Collective n°240, Avril 2011

L'empreinte écologique, Cuisine Collective n°240, Avril 2011

Circuits courts alimentaires, Bien manger dans les territoires, Gilles Maréchal, (2008), 199p.

<http://harribey.u-bordeaux4.fr/colloques/passet.pdf> consulté le 12/12/2011, les thermodynamiques du développement, Passet; (1997)

<http://ecorev.org/spip.php?article466> consulté le 12/12/2011, René Passet ou l'économie au service de la vie, Vivien (2006)

<http://rcresponsable.org/> consulté régulièrement en décembre 2011

<http://www.cuisinecollective.fr/magazine/index1.asp>

<http://www.ccc-france.fr/> consulté régulièrement en décembre 2011

<http://www.cantinescolaire.net/Assiette/assiette.html>

AGROCAMPUS OUEST La Cale, Beg Meil 29170 Fouesnant Tel : 02 98 94 40 70 Fax : 02 98 94 40 79

Courriels : claire.abel-coindoz@educagri.fr marie.egreteau@educagri.fr celine.warnery@educagri.fr

Document réalisé dans le cadre du Système National d'Appui à l'enseignement agricole