

Lundi 03 Janvier 2011.

Conseil Local FCPE de Magny les Hameaux  
**Chez M Denis Guyard**  
9 Square des Genets  
78114 Magny les Hameaux

Hôtel de Ville  
**A l'attention de Monsieur le Maire**  
1 Place Bérégovoy  
78114 Magny les hameaux

Objet : **Marché de la restauration scolaire.**

**Monsieur le Maire,**

Vous nous avez fait part de votre intention à l'occasion du renouvellement du marché de la restauration scolaire en septembre 2011, d'introduire une part de bio dans les menus, comme le « Grenelle » le prévoit dans une proportion de 20% en 2012.

Notre fédération, tout comme vous, est attachée au fait que les repas servis à la cantine soient à la fois équilibrés et d'un prix accessible à toutes les familles ; mais ils doivent tendre aussi vers une qualité gustative et nutritionnelle indiscutable. Ces objectifs sont parfois difficiles à concilier avec un budget serré et asservi par un système de liaison froide.

Aussi, le conseil local FCPE de Magny les hameaux souhaite apporter son concours afin de contribuer aux réflexions pour le choix des adaptations et des critères qui permettront, lors du renouvellement du prochain marché, d'atteindre ces exigences.

Dans ce but, et grâce à l'expérience de nos conseils locaux à travers la France, nous avons déjà réfléchi à plusieurs pistes d'évolution pouvant dégager des marges de manœuvre pour des menus de meilleure qualité, sans hausse des prix majeure\*:

- Analyse des quantités servies afin de les mettre en adéquation les quantités jetées et le « portionnement », pour s'adapter aux gros appétits comme aux petits de façon différenciée (maternelles & primaires).

- Elaboration d'un repas sans protéine animale une fois par semaine, avec des protéines végétales issues de la combinaison d'un légumineux et d'un féculent.

*Par exemple, dans une collectivité passée au bio : elle a diminué les grammages en protéines animales à 70 % des grammages recommandés pour 8 repas sur 20, en augmentant par ailleurs les apports en protéines végétales (céréales complètes et légumineuses), et en respectant les apports en laitages et fromages recommandés. Elle a ainsi respecté absolument toutes les recommandations du PNNS (Programme National Nutrition Santé).*

- Essai sur la possibilité de ne pas avoir à chaque repas les 5 composantes standards (entrée, viande, légumes, laitage, dessert). Par exemple, reprenant ainsi une de nos propositions faite lors de notre rencontre avec Mme Mercier début 2010, enlever parfois l'entrée si le repas comporte légumes verts et fruits frais ou encore enlever le dessert si le laitage est aussi un dessert sucré, l'équilibre alimentaire se faisant au dire des nutritionnistes, sur la semaine et non à chaque repas.
- Considérer l'option d'une régularité de commande et d'une priorité donnée, au pain, aux fruits et aux légumes bio (consommés crus ou avec la peau). Il est plus facile de gérer un approvisionnement régulier en préférant des fruits bio ou du pain bio tous les jours, plutôt qu'un repas bio complet tous les 15 jours (ainsi la filière de production peut plus facilement s'organiser avec une régularité et un volume important de commande).
- Exiger des produits de saison, souvent moins chers et bien sûr beaucoup plus économes en CO<sup>2</sup> que les produits cultivés en serres à des milliers de kilomètres.
- Mais aussi exiger une proportion de **produits labellisés (viande) et beaucoup moins de produits reconstitués qu'actuellement**, ce dernier point étant primordial.
- Dans tous les cas, mettre à part la sauce de la viande, des légumes et des salades pour que l'on retrouve le goût des aliments, ce qui **est actuellement un des problèmes qualitatif et gustatif majeur** des repas qu'Avenance sert à nos enfants.
- Laisser la possibilité de fractionner le marché en plusieurs lots, par exemple pour le pain ou les yaourts, ce qui pourrait permettre à des petits producteurs locaux de produits bio transformés de répondre uniquement sur ces lots, ou encore pour les goûters, avec du pain frais, des fruits de saison et des laitages, afin de favoriser les filières courtes locales, qui ont besoin de notre soutien.

Ce renouvellement de marché devra s'accompagner auprès des parents, des enseignants et des surveillants du temps de midi d'une sensibilisation pour préparer le passage au bio. Le bio, ce n'est pas uniquement des produits cultivés, sans adjonction chimiques, mais ce sont des produits à la fois meilleurs pour la santé et pour l'environnement. Toutes les recettes sont possibles et même souhaitables, du plat le plus simple (purée de pommes de terre bio par exemple) au plus élaboré. L'important, c'est la garantie de qualité des ingrédients. Il faudra aussi prendre en compte dans cette équation, les éléments non quantifiables qui recouvrent le coût caché de l'alimentation non bio qui oblige les collectivités à dépolluer les eaux, les pertes d'emplois agricoles et les dégâts de santé publique, alors que le bio ne génère pas ces désavantages et participe à la création d'emplois, non dé-localisables.

Nous sommes conscients qu'un tel effort d'amélioration de la qualité des repas servis à nos enfants s'accompagnera très probablement d'une hausse du coût de revient de ces repas (d'après le rapport de la Fédération des Maires des Villes Moyennes de septembre 2009, le prix moyen de revient d'un repas est de 6,5€ dont 36% à la charge des familles). Nous souhaitons que l'effort qui sera à faire en ce sens par les parents soit prioritairement porté par les familles ayant les revenus les plus élevés et épargnant de fait les familles aux revenus les plus faibles.

En espérant vous avoir convaincu de notre souhait de travailler avec la municipalité de façon constructive pour conjuguer nos expériences, rechercher des solutions nouvelles, répondre à une demande croissante et soutenir cette démarche auprès des parents d'élèves, nous vous assurons de notre totale disponibilité et nous nous tenons à votre disposition pour tous travaux préparatoires que vous souhaiteriez engager avant le lancement de la consultation.

Nous considérons que cette recherche de l'amélioration de la qualité des repas doit être **un travail collectif associant la commune, les enseignants, les parents d'élèves mais également les élèves, premiers consommateurs des cantines.**

Dans l'attente de vous lire et vous présentant nos vœux les meilleurs pour l'année 2011, nous vous prions d'agréer, Monsieur le Maire, l'expression de nos salutations distinguées.

Denis Guyard  
Président du conseil Local local FCPE de Magny les Hameaux

**Copies :**

**Mme Mercier** – 1ère Adjointe déléguée au scolaire, à l'accompagnement scolaire, à la politique de la Ville et à la santé

**M Besco** – Conseiller délégué au développement durable et aux déplacements.

*\* Un sondage CSA/Agence Bio (2009) auprès des collectivités étant passées au bio a montré que 14% de ces collectivités ont négocié un maintien du tarif initial. Selon cette même enquête, pour limiter les surcoûts les gestionnaires ont porté leur effort sur : la limitation du gaspillage (67%), le remplacement de certains produits par d'autres moins coûteux, l'optimisation de la logistique (44%) et la formation du personnel (31%).  
Sinon pour une majorité d'entre elles, la variation moyenne de prix observée était de 0,48 et 0,60 euros par repas (car le coût des matières premières ne représentent que 20 à 30% du coût total d'un repas)*