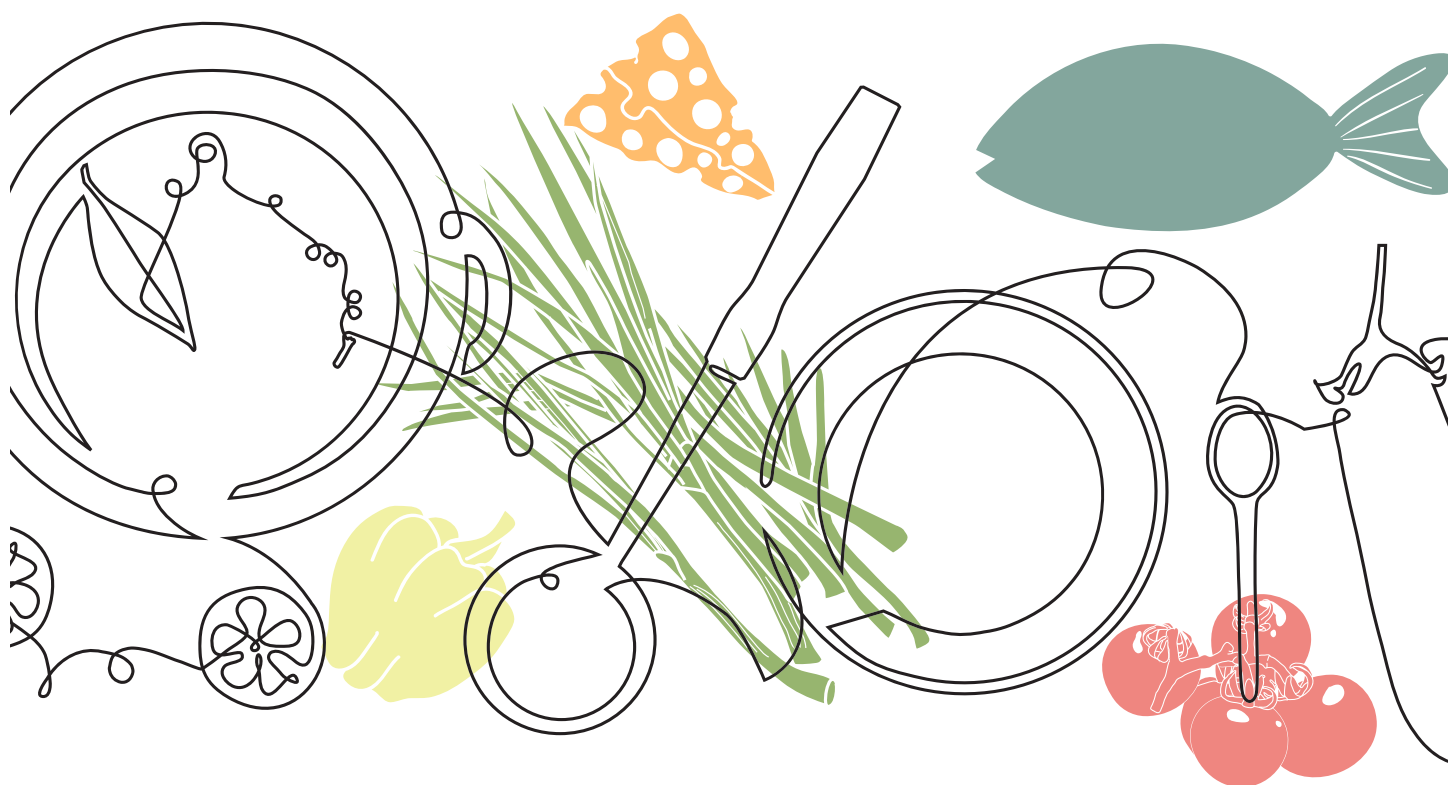


**Cantines  
100% fait-maison,  
bio, local:  
*Osons la révolution  
délicieuse!***



**DOSSIER DE PRESSE**



**C'est une première en Île-de-France : une collectivité transforme sa restauration scolaire vers le 100% fait-maison, bio, local et de saison. Les réglementations successives n'ont, faute de moyens donnés par l'État pour les appliquer, pas suffi à installer le bio dans les cantines (6% d'après l'Agence bio et entre 10% et 15% selon le ministère de l'Agriculture). C'est donc aux élu·e·s locaux·ales qu'incombe aujourd'hui la responsabilité de proposer une alimentation saine, durable et avec des denrées cultivées à proximité des lieux de consommation, selon les ressources dont ils-elles disposent.**

**Romainville, avec un taux de pauvreté de 10 points supérieur à la moyenne nationale, souhaite répondre aux attentes en matière de santé et de sécurité alimentaire permettant de bonnes conditions de scolarité pour toutes et tous. A cette fin, elle doit faire face à la complexité de l'approvisionnement alimentaire propre aux mégapoles, du fait de l'éloignement des productions agricoles.**

#### QUELQUES MOTS SUR ROMAINVILLE

- 32 000 habitant·e·s (dans le top 50 des communes les plus denses de France) ;
- une attractivité galopante, dopée par l'arrivée prochaine de deux stations de métro (ligne 11) et du tram T1.

#### LES PARENTS D'ÉLÈVES,

#### FERS DE LANCE

#### DU CHANGEMENT

C'est en découvrant la piètre qualité des repas servis à la cantine de leurs enfants qu'Isabelle Bretegnier et une poignée de parents fondent, en 2012, le Collectif citoyen "Pas d'Usine, On Cuisine!", avec l'intention d'améliorer l'offre alimentaire proposée par la cuisine centrale d'une société privée. Parallèlement, Isabelle Bretegnier entame une reconversion professionnelle de laborantine vers le métier de diététicienne nutritionniste, puis devient formatrice au Collectif les Pieds dans le Plat. Quelques plateaux repas plus tard, Isabelle déménage à Romainville et constate cette fois avec d'autres parents, dont Stéphane Dupré, aujourd'hui conseiller municipal romainvillois en charge de la démocratie alimentaire, que les déjeuners de leurs enfants sont produits par le plus grand syndicat intercommunal de France, qui alimente chaque jour 42 000 élèves de l'est parisien. Malgré les efforts du syndicat, le modèle de cuisine centrale en liaison froide, à la base de son fonctionnement, est souvent corrélé à l'usage de grandes quantités des barquettes en plastique, d'aliments transformés, de denrées parfois venues du bout du monde et d'un nombre important d'externalités négatives aux conséquences lourdes aussi bien en terme de qualité des repas que de bilan écologique. La sortie de ce modèle centralisé devient un thème de campagne des municipales de 2020. Aussitôt élu, François Dechy et son équipe mettent en haut de l'agenda le bien-manger des petite·s Romainvillois·es et se lancent dans le projet de se réapproprier leur alimentation, en réinstallant une première cuisine

dans une école. Une expérimentation accompagnée par la SCIC Nourrir l'Avenir, dont Isabelle Bretegnier est aujourd'hui la présidente.

#### L'ÉCOLE MARYSE BASTIÉ

C'est l'école Maryse Bastié qui a été choisie parmi les 16 écoles de la ville. Située dans le quartier Youri Gagarine, classé prioritaire de la politique de la ville, ce groupe scolaire accueille chaque jour 320 à 340 élèves en demi-pension.

Les locaux de l'école se prêtaient particulièrement à l'expérimentation : l'office est vaste et les travaux à réaliser sont raisonnables. 290 000 euros HT d'aménagement, d'achat de matériels (chambres froides, postes de cuisson, de préparation et de découpe...) ont été investis par la mairie pour faire de ce satellite, où l'essentiel des tâches des personnels se résumait à réchauffer des plats livrés, une cuisine véritablement opérationnelle pour le 100% fait-maison.

L'objectif de cette expérimentation à l'échelle d'une école ? Valider la viabilité économique et opérationnelle du modèle pour ensuite l'étendre progressivement à l'ensemble des écoles de Romainville.



## LA CUISINE CENTRALE : L'ANTI-CUISINE

En France, 20% des cantines servent des repas fabriqués en cuisine centrale, loin des mangeureuse-s, en liaison chaude ou froide. Portions mal adaptées aux besoins particuliers de chaque enfant - trop ou trop peu -, une massification de la production qui dénature le goût des plats, le recours à des préparations industrielles avec des additifs délétères pour la santé, l'impossibilité de valoriser les restes en cuisine, des volumes de denrées si importants qu'ils excluent de fait les acteurs agricoles de petite taille, des dépenses énergétiques importantes pour refroidir, transporter et réchauffer les plats (bien souvent dans du plastique), une perte de sens du métier de cuisinier, une déconnexion entre l'enfant et celui ou celle qui a produit les aliments et les a cuisinés... La liste des externalités négatives est longue. Pour un coût financier plus modique? Pas forcément alors que, paradoxalement, la raison principale évoquée pour recourir à des cuisines centrales, y compris en régie publique, est souvent la même : la rationalisation des coûts. Une injonction qui a ouvert la porte au développement des sociétés privées de restauration collective, comme à la formation de syndicats inter-communaux toujours plus grands.

## LE COLLECTIF LES PIEDS

## DANS LE PLATS ET LA SCIC

## NOURRIR L'AVENIR : GENÈSE

## D'UNE UTOPIE RÉALISTE

C'est paradoxalement le Grenelle de l'environnement qui a rendu possible la formation du Collectif Les Pieds dans le Plat puis, dix ans plus tard, de la SCIC Nourrir l'Avenir!

Alors que l'industrialisation de la restauration collective bat son plein, une poignée de cuisinier-e-s et de

diététicien-ne-s, de concert avec la Fédération nationale d'agriculture biologique (FNAB), imaginent des formations où le goût et la qualité des aliments, ainsi que le savoir-faire de l'artisan-e-cuisinière, retrouvent leurs lettres de noblesse. En 2014 naît l'association Collectif Les Pieds dans le Plat, qui va former, le plus souvent à la demande de collectivités locales, 6000 agents dans les cantines du pays, de la crèche à l'Ehpad. En 2021 sera créée la SCIC Nourrir l'Avenir, bras opérationnel pour la formation, qui accompagne aujourd'hui la commune de Romainville.

## LES PRINCIPES

## DE L'EXPÉRIEMENTATION

## ROMAINVILLOISE

La transformation de la cuisine Maryse Bastié a été mise en place par la Municipalité avec l'appui de la SCIC Nourrir l'Avenir en suivant plusieurs principes :

- Le 100% fait-maison sur place, à partir d'aliments bruts et non raffinés, car cuisiner au plus près des mangeureuse-s garantit la fraîcheur et les saveurs des plats et permet une maîtrise totale des coûts (carcasses entières, emballages réduits, gaspillage alimentaire très faible avec l'utilisation des productions non-servies de la veille, etc.). En outre, après des décennies de dépossession de leur métier, à coups de poudres aux compositions douteuses, de surgelés prêts à l'emploi, de boîtes de conserve sans goût - en bref, de cuisine d'assemblage! -, la valorisation du métier de cuisinier-e de restauration collective redevient un enjeu. L'expertise de diététicien-ne-s aguerris-e-s à traquer les produits nocifs de l'agro-alimentaire (mauvaises graisses, sucre, additifs, etc.) constitue également un axe déterminant de l'accompagnement vers la transformation qu'apporte la SCIC Nourrir l'Avenir et permet d'améliorer très nettement l'équilibre et la valeur nutritionnelle de l'offre alimentaire en fibres, minéraux, vitamines, antioxydants...

- Le 100% bio, car la littérature scientifique regorge d'études pointant la responsabilité des pesticides, dont beaucoup sont des perturbateurs endocriniens, dans l'augmentation substantielle de mala-

dies comme les cancers, le diabète ou l'obésité. Et particulièrement chez les enfants et les adolescents, dont le système hormonal est en ébullition. Sans oublier les effets dévastateurs des pesticides et des engrais sur les écosystèmes, pierre angulaire de notre système alimentaire.

- Le local et le circuit court : manger doit être pensé comme un acte politique et s'approvisionner auprès des producteurs qui cultivent à proximité des cuisines est déterminant, aux vues du nombre de repas quotidiens qui sortent des cuisines collectives, afin de flécher la dépense publique vers des fermes rémunératrices pour les paysan-ne-s et respectueuses des écosystèmes. À cela s'ajoute une dimension éducative qu'il reste à faire vivre au travers de l'animation du temps de repas, corollaire indispensable à

tout accompagnement.

- Le respect de la saisonnalité : tomates de décembre farineuses et sans goût, cultivées sous serres chauffées, fraises en février aussi dures qu'acides, transportées à grands renforts de pétrole, etc. À quoi rime de financer des agricultures lointaines souvent moins-disantes socialement, abreuvées aux hydrocarbures, génératrices d'emballages inutiles, et ce dans le contexte de la crise climatique en cours? Corollaire du consommer local, la saison réinscrit les mangeureuse-s dans le temps, diminue drastiquement les transports et, évidemment, permet d'offrir des aliments frais, mûrs, savoureux et gorgés de vitamines et de minéraux.

## FOCUS : L'ÉQUIPE DE CUISINE DE L'ÉCOLE MARYSE BASTIÉ



Samuel, Aziza, Fatima, Leïla mais aussi Gassama, Saliha, Fadera et Tiene ou encore Ludivine et Pierre : en cuisine, en salle, à la gestion, ce sont elles et eux, tou-te-s agent-e-s de la Ville, les artisan-e-s de la transformation, menée tambour battant depuis janvier 2023. S'ils-elles ne s'attendaient pas forcément à s'embarquer dans une aventure aussi impliquante, chacun-e s'est engagé-e à fond dans l'expérience, avec beaucoup d'enthousiasme et de satisfaction. C'est que chaque personne vient de loin : cuisines en liaisons froides, emplois précaires, parcours professionnels semés d'embûches, etc. Le chef, Samuel Mocka, était auparavant en poste

dans un groupe de restauration industrielle, il s'est révélé dans cette nouvelle cuisine en apprenant à confectionner des menus, à gérer des commandes et des stocks, à maîtriser ses coûts. Les 3 jeunes femmes aujourd'hui commis de cuisine à temps plein étaient jusqu'alors cantonnées à mi-temps au réchauffage des barquettes envoyées par la cuisine centrale géante. Depuis, elles ont acquis de vraies compétences en cuisine, mais aussi parfois en assistant le chef dans sa gestion, ainsi qu'un emploi stable et déprécarisé. Quatre salariés en insertion par l'activité économique accompagnées par l'Agence communale de la transition écologique de la Ville de Romainville (ACTES) complètent le dispositif, une passée récemment comme commis et les autres en tant qu'agentes polyvalentes. L'une de ces jeunes femmes s'est révélée à la cuisine, au point d'être partie en stage de formation à la pâtisserie! Une autre s'est investie dans la décoration de la salle et la sensibilisation autour de l'alimentation et du jardinage. De l'avis de tous, la définition d'un projet collectif, impliquant et qui fait sens, valorise leurs métiers et leurs fonctions.



# L'IMMERSION, PIERRE ANGULAIRE DE LA TRANSFORMATION

La transformation d'une cuisine en 100% fait-maison, bio, local et de saison est un processus relativement simple et rapide; s'il est bien cadré, bien audité et soutenu par des élu-e-s et des agent-e-s administrative-s ouvert-e-s aux changements. La méthode de transformation est optimisée à chaque nouvelle expérience de transformation, à ce jour il est possible de passer de 0% à 100% de fait-maison et bio-local en 3 mois (cf. les exemples de la Cité scolaire Alcide Dusollier ou du lycée professionnel de Nontron, en Dordogne, menés en 2021).

À Maryse Bastié, deux phases de formation se sont succédées :

Pour une bonne adhésion de l'équipe aux transformations à venir, il est nécessaire de transmettre **lors de la 1<sup>ère</sup> phase** les bases de la nutrition et des techniques culinaires valorisant les produits bio - locaux et les protéines végétales, et de sensibiliser aux enjeux du fait-maison en cuisine. Cette formation de 3 jours, est aussi un temps essentiel pour faire émerger les aspirations de chacun-e.

**La 2<sup>nd</sup>e phase** est cruciale : elle consiste en la présence de deux formateurs-rices, pendant une semaine, répétée ensuite à une saison différente. Le binôme de formateur-rices est composé d'un-e cuisinier-e et d'un-e diététicien-ne, ils assistent les équipes en travaillant à leurs côtés. Objectif : créer les conditions de la mise en place d'une cantine de production à base de produits frais, bio et locaux en situation réelle.

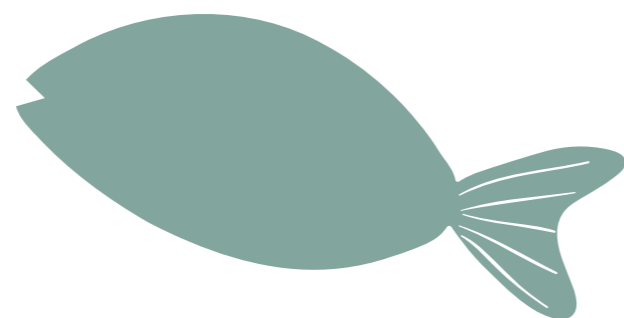
Un travail en amont permet de vérifier la présence des ingrédients dont il est important de disposer (bonnes huiles vierges extra, épices variées et de qualité, légumineuses brutes, céréales diversifiées...), d'observer le fonctionnement de la cuisine (techniques culinaires, respect des mesures d'hygiène...), de passer les commandes et de réaliser des menus sains et économiques, basés sur un plan alimentaire revu par les diététicien-ne-s de la

SCIC Nourrir l'Avenir (et conforme à la réglementation).

Pendant la semaine d'immersion, les formateur-rice-s apportent une aide à la résolution des problèmes exprimés. Les approfondissements de la formation résident dans la recherche de l'équilibre des saveurs et des assaisonnements, la mise en œuvre des aliments sources de protéines végétales et l'élaboration de plats végétariens, la bonne application des grammages, la présentation des plats, la valorisation des restes dans une démarche anti-gaspi, la gestion des stocks, la réalisation de desserts maison (qui est souvent ressentie comme chronophage), la communication auprès des convives et des agent-e-s qui encadrent le repas, le tissage d'un lien avec l'équipe enseignante... La valorisation du travail des producteur-rice-s et des cuisinier-e-s, l'éducation au goût et à la consommation responsable, sont des axes forts à ne pas négliger non plus.

## TOUT CHANGER EN CUISINE, SAUF LE PRIX !

Toutes ces considérations, pour nobles et dans l'air du temps qu'elles soient, auraient pu achopper sur un principe cher à tout édile : le coût. Or il n'était envisageable ni de faire peser sur les familles une charge supplémentaire, ni de grever les finances de la collectivité à long terme. C'est la qualité de l'accompagnement opérationnel de cette transformation qui permet aujourd'hui à Romainville de tenir ses engagements.



### LE VRAI COÛT D'UN REPAS

Le coût complet d'un repas, c'est la somme que la collectivité locale dépense par repas et par convive. Il oscille entre 8 à 10 euros en moyenne en restauration collective.

Dans ce coût, on distingue :

- les denrées brutes ou l'achat des repas à un prestataire ;
  - la masse salariale ;
  - les frais de structure : fluides, consommables, entretien, petit matériel, etc.
- Les amortissements (sur 20 ans pour le matériel et 40 pour les bâtiments) peuvent parfois y être inclus.

Ce coût complet est rarement entièrement connu des collectivités.

**NB : le coût des denrées ne représente que 25% de ce coût complet !**

Le coût qu'il revient à la collectivité de payer en définitive, c'est la différence entre le coût complet et les recettes (c'est-à-dire le prix facturé aux parents, que complète une compensation de l'État).

Comme à la maison, le fait de bannir les aliments industriels au profit d'aliments bruts diminue la facture des achats... mais augmente les coûts en personnel et en postes divers (vaisselles, matériels, entretien). Des solutions existent pour compenser ces postes, comme la flexibilité du cuisinier face aux propositions de ses fournisseurs (acheter des

denrées moins chères disponibles à l'instant T), en réemployant les ingrédients non employés le jour même ou en réalisant des économies sur d'autres achats comme les produits d'entretien. Les coûts d'un repas selon le modèle économique-cible revu après 8 semaines de fonctionnement de la cuisine de Maryse Bastié :

	Cuisine centrale en Liaison froide	Cuisine Maryse Bastié
<b>Achat de denrées</b>	1,60€	2,05€ TTC
<b>Frais de personnel (office satellite pour liaison froide)</b>	2,89€	3,3€
<b>Autres (dont cotisations, maintenance, fluides, amortissement, analyses biologiques, diététicienne, etc.)</b>	0,36€	1,03€
<b>Frais de fonctionnement de la cuisine centrale</b>	2,50€	X
<b>Total</b>	<b>7,35€</b>	<b>6,38€</b>



**STÉPHANE DUPRÉ, CONSEILLER MUNICIPAL DE ROMAINVILLE EN CHARGE DE LA DÉMOCRATIE ALIMENTAIRE :**

*"Mon combat de parent d'élève pour une cantine de qualité, débuté il y a plus de 10 ans, a porté ses fruits au-delà de mes espérances. Nous avons atteint les 100% de bio, dépassant largement les 20% qu'impose la loi Egalim et divisé par 3 le gaspillage alimentaire. Voir les enfants manger avec appétit des repas sains et équilibrés est une immense satisfaction. Les agent-e-s municipaux-ales enthousiastes se sont appropriés ce projet. Le personnel en cuisine a retrouvé du sens dans son activité. À travers cette expérimentation, nous renouons avec un service public de qualité dans nos cantines."*





**FRANÇOIS DECHY, MAIRE DE ROMAINVILLE :**

*"La Révolution délicateuse s'enclenche lorsque toutes les parties prenantes coopèrent, parents d'élèves, agent·e·s public·que·s, élu·e·s, paysan·e·s, citoyen·ne·s engagé·e·s. Toutes et tous mobilisés pour faire de nos cantines un puissant levier d'éducation et de transformation écologique et social."*

## L'APPROVISIONNEMENT LOCAL

### Construire une stratégie d'achat public en matière de denrées écolabellisées

Expérimental, l'approvisionnement de la cuisine Maryse Bastié a impliqué une petite révolution en interne : le développement d'une stratégie d'achat public en matière de denrées alimentaires locales et écolabellisées. L'enjeu consiste à développer tant une culture opérationnelle en matière d'achats (gestion des relations avec les fournisseurs, suivi quotidien...) que de trouver la forme juridique adaptée.

La démarche a été pensée en 2 étapes :

- Un premier marché de courte durée et simplifié, visant à couvrir la première année de fonctionnement, permettant le lancement de l'expérimentation. Il constitue également une première étape de *sourcing* et d'exécution. Préparé entre janvier et avril 2022, il comporte 8 lots (viandes, volailles, crèmerie, épicerie salée et sucrés, fruits, pain, produits de la mer). Une première phase de *sourcing* a permis de sensibiliser et mobiliser des coopératives, producteurs et PME locales, qui constituent une première base de fournisseurs pour les années ultérieures.
- Un second marché est en cours de préparation suite à une phase de *sourcing* intensif réalisée entre jan-

vier et avril 2023 (salon de l'Agriculture, AG de la coopérative des agriculteurs bio d'Île-de-France, Plan Alimentaire Territorial...). Il a permis le repérage des producteurs et coopératives susceptibles de répondre aux besoins du projet, notamment en matière de qualité des produits, mais également de capacité à assurer les livraisons avec régularité. L'allotissement et la forme juridique du marché évolueront donc pour s'adapter à la réalité des capacités du tissu économique local, notamment au travers d'un allotissement multi-attributaires. Ce marché sera publié en septembre 2023 et entrera en vigueur au mois de janvier 2024.

Le *sourcing* est essentiel à la démarche tant pour dimensionner la commande publique en fonction de la réalité du secteur économique que pour accompagner les acteurs à répondre aux exigences formelles des marchés publics. Les commandes hors bordereaux de prix ont été autorisées et limitées aux produits les plus essentiels, ce qui simplifie la démarche pour les candidats. Cette méthode vise notamment à réduire l'effet dissuasif pour certains petits producteurs que peut avoir la fait de renseigner un bordereau de prix de 90 ou 100 références sans garantie de remporter le marché.

### Les marchés publics à l'épreuve du localisme

Concilier proximité, circuits courts, productions agricoles françaises et une rémunération digne des producteurs... l'équation n'est pas simple... D'autant que le **"localisme"** est interdit par le Code des Marchés Publics. Pourtant, il existe des stratégies permettant de construire un marché au diapason de ses ambitions. La collectivité peut, par exemple, favoriser un



approvisionnement local via des critères techniques, comme l'obligation de récupérer les emballages, demander que soient proposées des actions éducatives (visites de fermes, interventions en classe, etc.) ou en imposant une durée limitée entre la production et la consommation. Autant de stratégies préconisées par exemple dans le guide pratique intitulé "Favoriser une restauration collective de proximité et de qualité", élaboré par la Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt de Rhône-Alpes, sous l'égide du ministère de l'Agriculture.

### Calculer les besoins alimentaires pour planifier la production agricole

Sept tonnes et demie de légumes, 4 tonnes de fruits, 500 kg de poulet, 1,8 tonne de pain semi-complet, 40 kg de chocolat commerce équitable... Voici quelques exemples, sur une année, des besoins d'une cuisine pour quelque 320 demi-pensionnaires en 100% fait-maison, bio, local et de saison !

### Du bio ET du local, une équation possible en Île-de-France ?

Parce qu'il a fallu composer avec l'imaturité des filières locales d'approvisionnement, Romainville a préféré opter pour l'exigence du 100% bio, plus accessible dans un premier temps, avec comme ligne de mire à brève échéance la montée en puissance vers le 100% local et en circuits courts, une seconde étape - essentielle - du processus. Par conséquent aujourd'hui la cantine a rempli son objectif en atteignant le 100% bio, mais demeure à 50% de denrées locales.

De l'expérience de la SCIC Nourrir l'Avenir, compte-tenu de la demande encore toute relative en bio par rapport au conventionnel, aucun territoire français ne peut être considéré comme "en tension" sur les approvisionnements. Même en Île-de-France! "Souvent, les producteurs ne veulent pas répondre aux marchés publics car c'est très lourd administrativement, détaille Jennifer Dirand, qui a mené l'étude de faisabilité de Maryse Bastié pour la SCIC Nourrir l'Avenir. Et même les grossistes rechignent et opposent souvent des idées reçues comme "les collectivités locales paient avec retard!". Certes, cela peut arriver... Mais elles paient!".

En Dordogne, le département forme les producteurs à répondre aux appels d'offres et a soutenu la création d'une plateforme d'approvisionnement bio et locale spécifiquement dédiée à la restauration collective de son territoire. La collectivité a été très aidée en cela par



l'outil "À table!", un logiciel en accès libre, mis au point par le Conseil départemental de la Dordogne et le Collectif les Pieds dans le Plat. Sur la base d'un plan alimentaire 100% bio et fait maison, des grammages préconisés par la SCIC NA (et conformes à la réglementation), et des mercuriales du territoire, les calculs permettent de planifier précisément les volumes de production par aliment pour nourrir un nombre précis de convives. C'est une révolution par rapport à ce qui se fait presque partout aujourd'hui : au lieu de produire massivement et de chercher des débouchés commerciaux ensuite, c'est en partant des besoins alimentaires qu'est planifiée la production agricole. Une méthode mise en œuvre par le Conseil départemental de Dordogne, qui s'est alors rendu compte qu'il suffisait de 41 ha (très peu!) pour nourrir ses 11 300 collégien·ne·s en 100% fait maison et bio-local. Cela démontre la faisabilité des cantines 100% faite maison et bio-locale, même en Île-de-France, à condition de structurer une petite partie des filières agricoles en ce sens.

### Notion clé :

Pour Ecocert le local en Île de France se définit comme provenant soit d'Île-de-France, soit des régions attenantes.





**OLIVIER ROELLINGER,  
UN CHEF TRIPLEMENT ÉTOILÉ  
AU SERVICE DE LA CUISINE DU QUOTIDIEN**

Le parrain du Collectif Les Pieds dans le Plat a élaboré avec le chef de la cuisine Maryse Bastié, Samuel Mocka, le déjeuner qui sera servi le vendredi 26 mai aux enfants. "Il n'y a pas de frontière entre la cuisine étoilée et la cuisine de tous les jours pratiquée en restauration collective; il n'existe qu'une seule cuisine: la bonne! Faire à manger pour des enfants, c'est une grande responsabilité, car à la différence des clients qui ont choisi de pousser la porte du restaurant, eux n'ont pas vraiment le choix... Pourtant, il est évident - mais il ne faut pas trop le dire aux parents, que tous les enfants de France pourraient bien manger au quotidien à la cantine.

Avec l'exemple de Romainville, j'espère faire entendre à toutes les métropoles qu'elles peuvent aussi le faire, car c'est essentiel pour la santé publique, pour la dimension sociale de l'alimentation, pour l'économie locale, pour l'environnement. Et affirmer aussi que la cuisine a une fonction culturelle indispensable. Car une cuisine bien faite, c'est une cuisine qui fait du bien aux mangeurs, à celui qui la fait, à celui qui y pourvoit par ses bons produits et à celui qui compte les sous. Le menu élaboré avec le chef Samuel de la cuisine de Maryse Bastié a été pensé sous le sceau de la simplicité: je ne suis pas son coach, nous sommes au même niveau! Ma touche, ce sont les épices, car lorsqu'on travaille moins les protéines animales, les épices permettent de retrouver de la sapidité, à l'instar de toutes les cuisines du monde. À Romainville, ce 26 mai, nous allons faire danser la cuisine!"

**PLUS DE FAIT-MAISON,  
MOINS DE GASPILLAGE !**

Dès les premières semaines de fonctionnement, les poubelles nourries au fait-maison ont connu une cure d'amaigrissement spectaculaire! Le gaspillage par enfant est passé de 95 à 120 grammes dans les offices en liaison froide des autres cuisines de Romainville à une moyenne oscillant... Entre 35 et 45 grammes sur le site de Maryse Bastié!

Plusieurs explications: la qualité des repas servis, l'amélioration du service à table et les efforts de formation autour de l'encadrement de l'équipe d'animation et des ATSEM, le lien affectif entre les cuisinier·es et les enfants. Sans compter le réemploi systématique des excédents de cuisine (non servis aux enfants), convertis le jour suivant en un nouveau plat savoureux. Enfin, à noter que les déchets restants sont traités en circuit de compostage ou de méthanisation.

**L'ÉDUCATION  
À L'ALIMENTATION**

Des animations thématiques à destination des enfants ont lieu au sein de l'accueil de loisirs le mercredi et durant les temps méridiens pour participer de l'éducation à l'alimentation. Depuis janvier elles ont porté sur:

- l'usage des légumineuses et des pommes;
- la sensibilisation au bruit;
- ce que manger bio et local signifie.

Elles se poursuivent jusqu'en juin autour du pain, des goûters équilibrés, de la notion de pêche durable et de la question du gaspillage alimentaire.



**LA CUISINE BASTIÉ LABELLIÉE  
PAR ECOCERT**

La nouvelle cuisine du groupe scolaire Maryse Bastié a réussi en quelques mois à obtenir le niveau 3 de la certification ECOCERT en cuisine, et ce, avec le niveau excellence. Cet organisme vieux de 30 ans, fait aujourd'hui référence en matière de labellisation biologique et écologique.

La certification prend en compte:

- L'utilisation de produits biologiques et locaux dans les menus
- La qualité des repas servis: saisonnalité des produits, cuisine faite maison...
- La gestion écologique des sites: lutte contre le gaspillage alimentaire, utilisation d'éco détergents...
- Une information claire sur les démarches engagées et le niveau de labellisation

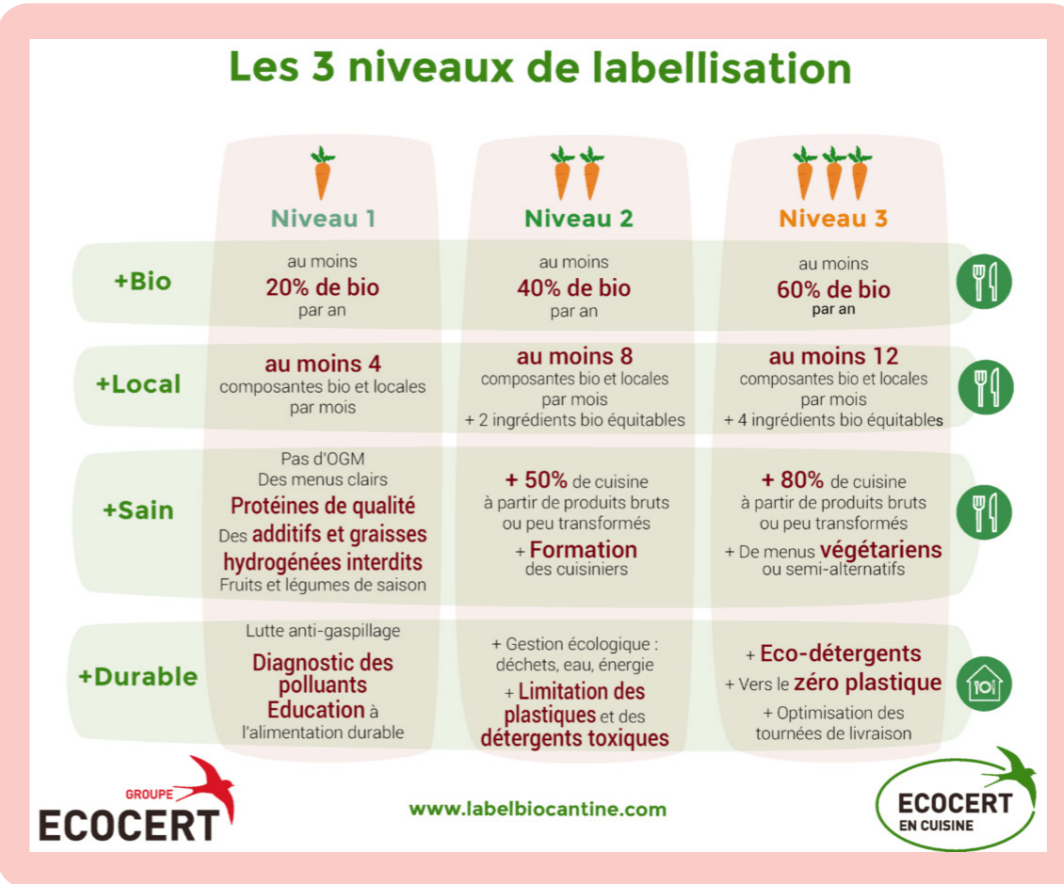
Tableau niveaux labellisation Ecocert (ci-dessous)

**PROMOUVOIR**

**LE DÉVELOPPEMENT**

**DE MODÈLES SIMILAIRES**

Si ce modèle d'exploitation est innovant dans le contexte de l'Île-de-France, il existe déjà ailleurs en France. Le département de la Dordogne est même en train de passer tous ses collèges en 100% fait-maison, bio, local et de saison! Nous avons surtout à cœur de partager avec le plus grand nombre de collectivités situées dans des mégapoles les résultats chiffrés, humains et nutritionnels issus de notre expérimentation, pour enrichir notre répertoire d'action politique, veiller à l'utilisation responsable de l'argent public. Et, dès aujourd'hui, contribuer, dans notre pays reconnu pour sa cuisine, à rendre accessible à tous et toutes une alimentation véritablement saine et responsable.





**Contacts presse :**

Océane Montagnac

[omontagnac@ville-romainville.fr](mailto:omontagnac@ville-romainville.fr)

Tel. 07 67 88 35 37

Marine Jobert

[contact@collectiflespiedsdansleplat.org](mailto:contact@collectiflespiedsdansleplat.org)

Tel. 06 62 87 91 80