

Quand les restaurants administratifs se mettent à la cuisine durable

Philippine Ramognino

En décembre dernier, Stanislas Guerini annonçait sur le réseau social X vouloir *"former 7 500 chefs cuisiniers de la fonction publique à végétaliser nos assiettes et décarboner notre alimentation"*, avec l'aide du chef Thierry Marx. Un mois avant paraissait la circulaire "Services publics écoresponsables", dont l'un des éléments somme les administrations d'assurer *"le respect de l'obligation d'une offre quotidienne de repas végétarien dans la restauration collective, en cas de choix multiple"*, une mesure en effet déjà obligatoire depuis le 1^{er} janvier 2023 en application de la loi Climat et résilience. Car pour rappel, l'alimentation est le troisième poste le plus émetteur de gaz à effet de serre en France, après le transport et le logement.

Mais bien que cette réglementation ne concerne pas la restauration administrative des collectivités, certaines sont pro-actives en la matière, comme la Ville de Rennes, la restauration administrative de Strasbourg Eurométropole ou encore la région Grand Est. Typhaine Herré est responsable du service "Restauration durable" de la ville de Rennes, gérant notamment les 4 restaurants inter-administratifs, ouverts aux 6 000 agents de la collectivité. Plus globalement, la Ville est responsable de la gestion des restaurants scolaires, crèches ou encore Ehpad, qui représentent entre 6 et 8 tonnes de denrées alimentaires par jours au total. *"La restauration collective est un excellent levier de la restauration durable, car nous pouvons toucher beaucoup de personnes"*, relève la responsable.

Alors qu'elle se concentrait initialement sur la végétalisation de la restauration scolaire, le Ville de Rennes a élargi sa démarche à l'ensemble des structures, dont les restaurants administratifs, en janvier 2023. *"L'enjeu était d'augmenter la part du durable dans les assiettes, dont la part de bio, et de monter des programmes de sensibilisation"*, indique Typhaine Herré. Avant cela, en 2019-2020, son service a lancé une enquête de satisfaction auprès des agents de la collectivité afin de comprendre les raisons de la baisse de fréquentation des restaurants administratifs qui s'observait depuis plusieurs années. L'une des raisons remontée était l'aspect *"extrêmement classique"* de la cuisine proposée. *"Beaucoup de collègues avaient un régime alimentaire différent et ne se retrouvaient pas dans les menus proposés"*, relate Typhaine Herré. *"Nous avons envie de faire évoluer grandement l'offre pour retrouver nos convives"*.

Sensibiliser les cuisiniers

Si Stanislas Guerini compte former les cuisiniers de la fonction publique, c'est qu'ils sont le pilier de l'offre de repas qui sera finalement servie dans les assiettes. Pour les sensibiliser, la Ville de

Rennes a créé un groupe de travail invitant l'ensemble des cuisiniers des restaurants administratifs. *"Je pars du principe qu'il faut faire comprendre aux cuisiniers les enjeux*, explique Tiphaine Herré. *Beaucoup avaient des a priori ou une méconnaissance, mais nous avons pu aborder les différents sujets et suivre les expérimentations"*. La ville a ainsi monté une formation avec le consultant et formateur en "cuisine alternative" Gilles Daveau.

L'objectif : présenter les problématiques liées à l'alimentation durable sans être moralisateur. *"On n'est pas dans la suppression de la viande mais dans le moins et mieux, et la diversification des sources de protéines"*, explique la responsable du service "Restauration durable", qui a monté ce module de formation d'une journée et demie au début de l'année 2023. La première demi-journée est consacrée aux différentes sources de protéines et le deuxième jour se passe en cuisine, afin d'expérimenter de nouvelles recettes et réaliser un buffet à destination des agents de la collectivité. *"Nous invitons les directeurs généraux, les personnels des services « achats » ou encore « éducation » pour montrer très largement ce qu'il est possible de faire"*, ajoute Tiphaine Herré. Une quarantaine de cuisiniers ont d'ores et déjà été formés, dont les 14 de la restauration administrative. L'objectif, désormais, est de créer des modules de formation plus courts pour *"que ces recettes ne relèvent plus de l'extraordinaire mais rentrent dans les menus de manière quotidienne"*.

Pas de surcoût

Par ailleurs, dans son post sur X, Stanislas Guerini affirmait que si le fait de végétaliser la restauration collective était *"bon pour l'environnement"* et *"bon pour le bien être au boulot"*, il ajoutait qu'il était également *"bon pour le budget"*. Car certes, améliorer la qualité des produits et tendre vers davantage de bio coûte plus cher, mais diminuer l'offre de viande permet de rééquilibrer la balance. *"Il faut savoir que 25% du coût d'un repas provient de la viande. Donc plus on végétalise, moins c'est cher"*, avance Tiphaine Herré.

Pour les restaurants administratifs qui ne sont pas gérés par un prestataire privé, modifier l'offre implique également de faire appel au service des achats. *"En parallèle, nous travaillons avec le service des achats pour rendre accessibles certains produits que nous n'avions pas dans nos recettes"*, relate Tiphaine Herré. En revanche, le code de la commande publique ne permet pas de faire du localisme dans les marchés publics. *"Comme toutes les collectivités, on fait donc appel à des subterfuges pour avoir des produits locaux"*, explique la responsable. Ainsi, par exemple, pour commander des fraises, la collectivité va pouvoir imposer, dans son cahier des charges de logistique, un délai qui ne dépasse pas 48h entre la cueillette et la livraison sur site. Dans un autre registre, elle pourra demander que la viande soit livrée dans des caissettes, en vrac, et non sous vide. *"On doit faire appel à de la créativité pour mettre en place plus de localisme, et surtout on essaie de créer des liens avec les producteurs autour de nous*, explique Tiphaine Herré. *Finalement, nous n'avons pas de frein en matière d'approvisionnement."*

Adhésion des agents

Pour rendre l'offre végétarienne attractive, la Ville de Rennes a mis en place différentes actions, comme un bar à salade, le développement du 100% fait sur place, et s'apprête à amorcer tout un travail de sensibilisation à ces enjeux. *"L'objectif est d'avoir des assiettes variées et au choix, quel que soient les régimes alimentaires du quotidien"*, présente Typhaine Herré.

Prochaine étape : mettre en place un repas végétarien pour tous une fois par semaine, comme la Ville l'impose déjà à la restauration scolaire. *"Cela va nous amener à dépasser les idées reçues qu'on peut avoir sur les repas végétarien"*, indique Typhaine Herré. Pour ce faire, son service communique sur l'ensemble des actions engagées dans les restaurants administratifs, poste des vidéos sur l'intranet et présente régulièrement ses nouvelles recettes. *"Les premiers retours sont vraiment positifs"*, assure la responsable. En un an, la fréquentation des restaurants administratifs a augmenté de 30%, un signe, pour Typhaine Herré, que le changement de cap est accepté par les agents.