

EXEMPLE AU COLLÈGE DE PONT-AUDEMER

Non-respect de la loi Egalim : le Département aide les cantines des collèges à rentrer dans le moule

À la cantine du collège Pierre-et-Marie-Curie de Pont-Audemer, comme ailleurs, le bio et le durable restent en dessous des objectifs. Le Département de l'Eure accompagne cependant les établissements vers un changement progressif des pratiques.

Le midi de notre passage à la cantine du collège de Pierre-et-Marie-Curie, à Pont-Audemer, les élèves réclament plutôt les frites normandes que les courgettes bio. En 2024, cette cantine servait 28 % de produits de qualité et durables, dont 12,25 % de produits bio.

Dans l'Eure, la majorité des collèges a encore des progrès à faire pour remplir les objectifs de la loi Egalim, tout comme les lycées et les écoles. Promulguée en 2018, cette loi « pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable » impose à la restauration collective de servir au moins 50 % de produits dits « de qualité et durables » (voir encadré page suivante), dont 20 % de produits biologiques.

Cette illégalité a-t-elle des conséquences pour les cantines ? « Il n'y a pas de sanction, mais un accompagnement aux bonnes pratiques », précise Ludovic Quevillon, responsable de la restauration des 55 collèges publics du Département. Deux conseillers techniques, d'anciens chefs de cuisine, y sont dédiés.

Selon lui, « tout commence par l'écriture des menus ».



Au collège de Pont-Audemer, toute l'équipe progresse peu à peu vers les objectifs d'Egalim. EG

Cheffe de cantine au sein de Pierre-et-Marie-Curie, Marie-Laure Swertvaeger a justement participé en début d'année à une formation du Département pour composer des menus avec des produits « bio et en circuit court, tout en gardant un budget stable », indique-t-elle. Au collège de Pont-Audemer, l'équipe sert 550 repas par jour, excepté le mercredi, contenant de plus en plus de bio. « La stabilité des chefs de cuisine est importante pour travailler dans la durée », considère Pascal Riette, le principal.

Plus de préparation nécessaire ?

Vice-présidente au Département, en charge des collèges, Florence Gautier précise que le Département a mis en place « une convention pour supprimer les produits ultra-transformés ». Une manière de favoriser encore plus les produits conformes à Egalim... et de compenser leur coût supérieur. « Les nuggets, par exemple, coûtent eux-mêmes assez cher, par rapport à la production maison », avance Ludovic

Quevillon.

Mais il a mis le doigt sur un point sensible pour le personnel. « Si l'on veut produire plus de choses sur place, il faut plus de personnel dans les cuisines », reconnaît alors le fonctionnaire. « Changer les habitudes du personnel passe par la communication », ajoute-t-il.

De plus, du matériel coûteux est nécessaire pour cuisiner sur place. Parmentière, essoreuse, trancheuses de jambon, éplucheuse automatique, armoires chaudes... Pierre-et-Marie-Curie devrait aussi bientôt profiter d'un nouveau « lave-batterie »,

pour nettoyer les gros plats, ainsi « qu'un appareil de cuisson dernière génération dès l'année prochaine », promet Florence Gautier à la cheffe de cuisine.

Les finances doivent donc suivre. « Au niveau budgétaire, nous avons fait un très gros effort », fait remarquer la vice-présidente. « L'année dernière, nous avons versé aux établissements 27 centimes de plus par repas pour compenser les coûts de l'inflation. Aujourd'hui, un repas que l'on facture 3,55 € nous coûte réellement 11 € ».

Végétal, gaspillage, déchets...

Outre ces pourcentages, la loi Egalim valorise les efforts de proposition de menus végétariens, de réduction des déchets et du gaspillage. Dans ce domaine, « l'Eure a l'un des meilleurs taux de France : 90 grammes par repas, contre 130 en moyenne », se targue la vice-présidente.

En revanche, les attentes de la loi Egalim, dont l'objectif est notamment de garantir un reve-

nu aux producteurs, ne sont pas forcément partagées par les parents : « La préoccupation pour eux, c'est que leurs enfants mangent bien et aient assez de choix en fin de service. Le bio et le local, ce n'est pas un sujet ici », observent pour finir le principal et Florence Gautier.

Un réseau pour le circuit court

Bien que les produits locaux ne soient pas pris en compte dans les pourcentages de la loi Egalim (lire l'article ci-dessous), le Département leur accorde de l'importance. Mais face au « gros frein » qu'est la logistique, un réseau social pour les circuits courts est en cours d'expérimentation dans le Vexin normand. La Charrette met en relation acheteurs, producteurs et livreurs. « Nous allons l'étendre à l'ensemble du territoire du Département », annonce Florence Gautier.

Où en est votre collège, lycée ou école ?

La loi Egalim impose 50 % de produits durables et de qualité, dont 20 % de bio. La plateforme en ligne « Ma cantine » permet de suivre ces proportions pour chaque cantine. Voici les données disponibles pour le secteur de Pont-Audemer et ses environs. Les écoles sont rares à avoir des données publiées.

- Lycée Jacques-Prévert à Pont-Audemer : 5 % de bio, 24 % de qualité et durable (données 2024)
- Lycée Risle-Seine de Pont-Audemer : 7 % de bio, 23 % de qualité et durable (2024)
- Maison familiale et rurale de Routot : 2 % bio, 10 % qualité et durable (2024)
- Collège Pierre-et-Marie-Curie de Pont-Audemer : 12,25 % de bio, 15,75 % de qualité et durable (attention, données 2023)
- Collège Simone-Sauteur de Bourneville-Sainte-Croix : 4 % bio, 12 % qualité et durable (2024)
- Collège Jacques-Brel de Beuzeville : 10 % bio, 64 % qualité et durable (2024)
- Collège Europe de Cormeilles : 2 % bio, 9 % qualité et durable (2024)
- Collège Simone-Veil de Bourg-Achard : 26 % bio, 17 % qualité et durable (2024)
- Collège Marcel-Marceron de Montfort-sur-Risle : 3 % bio, 6 % qualité et durable (2024)
- Collège Le Roumois de Routot : le site Ma Cantine indiquait 8 % de bio et 92 % de produits de qualité et durables pour 2024, mais il s'agit d'une erreur.
- Restaurant scolaire d'Illeville-sur-Montfort : 59 % bio, 7 % qualité et durable (2024)
- Restauration scolaire de Bourg-Achard Les Petits Gourmets : 26 % bio, 36 % qualité et durable (2024)
- École Francis-Mouchet de Conteville : 5 % bio, 5 % qualité et durable (données 2023)
- Centre hospitalier de la Risle à Pont-Audemer : 2 % bio, 7 % qualité et durable (2024)

À LA FERME DU MOULIN DE BOURNEVILLE-SAINTE-CROIX

Des yaourts locaux : un critère qui ne suffit pas pour Egalim

C'est dans le laboratoire de la Ferme du Moulin de Bourneville-Sainte-Croix que Pierre-Yves Delamare, l'un de ses six agriculteurs, accueille Florence Gautier, vice-présidente du Département de l'Eure en charge des collèges, et donc des cantines.

Après avoir investi dans des pasteurisateurs et des fermenteurs à yaourt, l'exploitation laitière distribue 25 000 litres de yaourt par an, et de plus en plus pour la restauration scolaire. Dans les collèges de Pont-Audemer, Honfleur, Cormeilles, Val-de-Reuil, au lycée Risle-Seine via un distributeur, auprès du fournisseur API restauration... et une fois par trimestre, l'école de Bourneville-Sainte-Croix.

Avec 1,8 million de litres de lait sortant chaque année des pis de leurs 190 vaches, les éleveurs (qui produisent aussi fromage, beurre et crème) ont de quoi faire. « Nous transformons nous-mêmes 120 000 à 150 000 litres de lait. C'est une activité très chronophage mais aussi plus rentable que la vente de lait, bien que le prix du lait soit en forte hausse »,



Pour limiter les déchets, la Ferme du Moulin vend 80 % de son yaourt en pots de 5 litres (en bas). Les cantines les servent ensuite dans des coupelles en verre. EG

affirme Pierre-Yves Delamare. Une adaptation gustative a été nécessaire : « Pour les collégiens, nos yaourts assez authentiques sont parfois un frein, car ils sont plus forts en goût. Nous travaillons nos recettes pour que le goût soit plus neutre. »

Local, mais pas Egalim

Aussi locaux qu'ils soient, les yaourts de la Ferme du Moulin

n'entrent pas dans le décompte des produits de qualité et durables de la loi Egalim. Ah bon ? Un document du conseil national de la restauration collective précise en effet : « Le caractère 'local' d'un produit ne répond pas à une définition officielle et ne peut pas constituer en soi, un critère de sélection dans un marché public. Les produits 'locaux' entrent dans le décompte des 50 % uniquement s'ils possèdent l'une des caractéristiques requises par la loi. » (voir la liste ci-contre)

Obtenir le label de Haute qualité environnementale permettrait aux produits de la Ferme du Moulin de correspondre à ces objectifs. « Nous sommes en cours de certification », indique Pierre-Yves Delamare. Celle-ci implique de réduire les produits phytosanitaires et une meilleure gestion des haies, entre autres. Une certification bio serait plus difficile à décrocher pour la ferme, déjà en agriculture raisonnée.

Au-delà des ratios, le Département, travaillant avec une soixantaine de producteurs eurois valorise néanmoins les produits locaux. « Car si une pomme est bio mais qu'elle vient du Chili, ce n'est pas la peine », remarque Ludovic Quevillon, responsable de la restauration des 55 collèges. Les chefs de cuisine sont donc encouragés à opter pour ces produits locaux. « Chaque cantine gère ses approvisionnements de façon indépendante », précise le Département de l'Eure. Les services passent aussi par des marchés publics pour certains aliments de base.