

« Nous sommes une collectivité qui fait travailler le territoire et le territoire nourrit la collectivité. »

A Fontenay sous bois, où 6000 repas sont servis chaque jour dans les restaurants municipaux, l'introduction de produits bio locaux dans les menus des enfants est un travail d'équipe. Rencontre avec Maxime Cordier, responsable du service de la production de repas à la Direction «entretien restauration» de la commune.

Comment s'est passée l'introduction de produits bio locaux dans la restauration collective fontenaysienne ?

Nous avons commencé sous l'impulsion de la municipalité et des parents d'élèves. A l'époque, on a été accompagnés par le GAB dans la rédaction du marché public et la constitution d'un lot spécifique. Nous avons eu notre premier lot avec Fermes Bio en 2011. En 2018, on a mis un 2ème étage à la fusée avec un lot bio local élargi. On a commencé à 0,5 % de dépenses en bio local et aujourd'hui, c'est presque 10%. On représente 5 ou 7% du chiffre d'affaire de la Coopérative. Nous ne sommes pas un mur porteur de la structure, comme le SIRESCO, mais c'est pas mal déjà. On peut ajouter 5% de boulangerie bio francilienne. En tout, on consacre 43% de nos dépenses à l'achat de produits bio.

Qu'est-ce qui vous motive à cette introduction ?

Notre vision des achats est une vision de conversion: c'est la demande qui s'adapte à l'offre et non l'inverse. Il s'agit de payer le prix juste au producteur et, parce que nous avons aussi une mission d'économie sociale, de proposer ses produits à un prix accessible. Il n'y a aucun surcoût pour les familles. Le budget alimentation de la ville s'élève à 2 millions d'euros/an pour 800 000 repas, on l'augmente de 100000 euros tous les ans parce qu'on accroit la qualité des produits, ça équivaut à 8 centimes d'augmentation par repas.

On a fait un gros travail sur la réduction des déchets, des contenants, on lutte contre le gaspillage. On travaille sur la diversification des protéines pour donner beaucoup de place aux légumes secs et réduire la part de viande. Tout ce qui nous permet de dégager des marges pour nous payer les produits de la coopérative. Mieux vaut n'avoir que 4 composantes et se payer un bon yahourt de la Bergerie.

Il est important pour nous de connaître les producteurs et de valoriser leurs produits. Faire à manger est un acte paysan. L'agriculture est une activité au temps long et on veut donner confiance et visibilité aux produc-

teurs. On leur garantit une commande et eux, par leurs pratiques, vont protéger la ressource en eau, préserver l'environnement... Nous sommes une collectivité qui fait travailler le territoire et le territoire nourrit la collectivité.

Comment ces changements sont-ils perçus en cuisine ?

Les magasiniers jusqu'aux cuisiniers sont habitués à un calibrage, des formes, une uniformité des produits. Il y a pour nous un vrai changement de pratiques à accompagner. En cuisine, c'est tout un travail de remettre en place la découpe par exemple. Avec des formations, de l'énergie et une sensibilisation sur la question d'une restauration de qualité, on arrive à obtenir un consensus.

A Fontenay-sous-Bois, pour illustrer la saisonnalité, on parle de rendez-vous : on a rendez-vous avec les courges de Christian Pierre. Et les équipes de cuisine, savent qu'à cette période-là ces légumes-là vont arriver.

Comment voyez-vous l'arrivée de la légumerie dans le paysage francilien ?

On n'attend que ça pour élargir notre gamme en produits de saison, en 4e, en 5e gamme. On est prêts à faire de nouvelles recettes, on va adapter nos pratiques. On attend avec impatience l'arrivée de légumes secs cuits. Ils sont un moyen capital pour les collectivités pour mettre en place le menu végétarien de la loi EGALIM. On fera aussi partie de ceux qui participerons à essuyer les plâtres, parce que quand on sort une structure comme ça de terre, les matins ne sont pas tous chantants. Et puis on a aussi des exigences, des besoins de régularité dans la logistique, on est dans une relation de confiance et de construction collective et commune.



«Nous sommes sociétaires de la Coopérative bio d'Ile de France par militantisme.»

Sur la photo · Maxime Cordier et Aurélie Krykwinski, diététicienne du service de la production des repas.