



NOURRIR L'AVENIR



LE DÉFI

Comment mettre en place une cantine 100% faite maison et bio-locale ?

OBJECTIFS DE L'INITIATIVE



- Nourrir les enfants grâce à du fait maison, bio et local
- Re-cuisinier dans les cuisines de cantine pour maîtriser les coûts
- Valoriser le métier de cuisinier, de paysan bio-local, animateurs du temps repas
- Décentraliser les cuisines pour remettre les cuisines dans les écoles
- Éduquer les enfants sur l'alimentation durable

GENÈSE DE L'INITIATIVE



L'initiative est née d'un collectif de parents d'élève qui s'est constitué pour défendre le bien-manger et en opposition aux repas de mauvaises qualité produits dans une centrale en liaison froide et servis en barquettes plastique. Devenu un enjeu lors des municipales, la nouvelle équipe municipale élue a ainsi décidé de se faire accompagner par la SCIC.



LES
PORTEURS
DE
L'INITIATIVE

Structure(s) de l'ESS
SCIC Nourrir l'avenir

Collectivité territoriale
Romainville

SECTEUR(S) D'ACTIVITÉ

- Agriculture, Alimentation
- Éducation, Enseignement, formation
- Emploi, Insertion

TERRITOIRE D'INTERVENTION

Ville de Romainville

RÉGION ÎLE-DE-FRANCE



DESCRIPTION DE L'INITIATIVE

Commune de Romainville

AMO travaux et fournitures équipements

- Stratégie RH : les équipes au coeur du projet
 - Reconversion des personnels des offices en liaison froide
 - Recrutement de salariés en insertion pour renforcer l'accompagnement table des enfants
- 1^{er} accord-cadre attribué à des TPE/PME et coopératives. Sourcing en cours pour nouvel accord cadre multi-attributaire en circuit court au 1^{er} janvier 2024.

SCIC Nourrir l'avenir

- Visites des cuisines de l'ensemble des 16 établissements en binôme cuisinier-consultante
- Étude de faisabilité
- Aide à la définition de :
 - Organisation humaine
 - Équipements
 - Plan alimentaire - élaboration des menus
 - Stratégie d'approvisionnement nécessaire
 - Préparation des marchés publics
 - Objectifs financiers
- Accompagnement à la rédaction des marchés publics
- Formation initiale 3 jours Cuisine + Diététique. Grands enjeux de la restauration saine et durable. Mise en œuvre en cuisine.
- Plan alimentaire, menus
- Immersion 2 semaines. En situation de production réelle, cuisine du quotidien bio locale, maîtrise des coûts, projet d'établissement.

ÉTAPES-CLÉS



- 2017 : formation du collectif de parents d'élève de Romainville
- 2021 : création de la SCIC Nourrir l'avenir, bras opérationnel de l'association Collectif Les Pieds dans le Plat
- 2022 : Début de l'accompagnement de la ville par Nourrir l'avenir
- 10 Janvier 2023 : Premier service 100% bio-local

MODALITÉS DE PILOTAGE ET DE GOUVERNANCE ENTRE PORTEURS



L'initiative est née d'une convention entre Romainville et Nourrir l'avenir qui délimitait le périmètre d'intervention de la structure et les modalités de l'accompagnement.

Cependant, la ville va adhérer à la SCIC ce qui lui permettra de participer à la gouvernance de la structure mais également de bénéficier d'un réseau d'experts opérationnels pour répondre à leurs besoins.



COÛTS ET FINANCEMENT DE LANCEMENT

Coûts principaux de mise en place

- Prestation d'accompagnement global par la SCIC Nourrir l'avenir (diagnostic, étude de faisabilité, formation cuisine, nutrition, temps repas, maîtrise des coûts, accompagnement menus, marché publics, immersion)
- Investissement dans la rénovation de la cuisine pour l'adapter au fait maison, achat de matériel adapté au fait maison

Au final, après 8 mois de fonctionnement, en incluant tous les coûts (personnel, matériel, bâti, formation etc.) le coût constaté d'un repas en 100% fait maison et bio local est inférieur au coût repas d'une cuisine centrale

Sources principales de financement

- Prestations pour les collectivités (réponse à des Appels d'offre public)
- Financement sur les économies réalisées

NATURE DES RELATIONS LIANT LA COLLECTIVITÉ ET LA/LES STRUCTURE(S) DE L'ESS

- Convention d'accompagnement établie en 2021
- La ville prévoit d'adhérer à la SCIC

BÉNÉFICES TERRITORIAUX INDUITS PAR L'INITIATIVE

- La loi Egalim impose 20 % de bio dans la restauration collective publique mais peu de cantines sont déjà en accord avec les objectifs puisque que l'on estime à 6 % la part du bio. Nourrir l'avenir montre qu'il est possible d'atteindre le 100 % bio en quelques mois et pour moins cher. Le 100 % bio permet de préserver les enfants de l'exposition aux pesticides pouvant être facteurs de risque dans l'apparition de certaines maladies mais également de préserver les écosystèmes, valoriser le métier de cuisinier et éduquer les enfants à l'alimentation durable.
- L'approvisionnement local et en circuit-court permet de contribuer au développement des filières locales et de flécher la dépense publique vers des fermes rémunératrices pour les paysan-ne-s et respectueuses des écosystèmes.

CLÉS DE LA RÉUSSITE DE L'INITIATIVE



ET CONDITIONS NÉCESSAIRES POUR ESSAIMAGE

- Sensibiliser et éduquer les équipes, les animateurs, les parents et les enfants aux enjeux du fait maison bio-local et du bien manger
- Faire des marchés multi-attributaires pour l'approvisionnement de la cantine
- Penser la démarche de manière globale
- Former et accompagner à la cuisine faite maison et bio locale pour maîtriser les coûts

CHIFFRES CLÉS

CHIFFRE D'AFFAIRES
/ BUDGET
50 à 200 K€

NOMBRE D'ETP
compris entre
0 et 10

- **Réduction par 3 du gaspillage alimentaire :**
35 à 45 grammes par enfant contre 95 à 120 grammes avant
 - **3 € par repas payés** par les usagers
 - **100 % bio**
- **2 cuisiniers** pour 100 repas + 1 tous les 100
- **70 associés** dans la SCIC



LES PERSPECTIVES DE DÉVELOPPEMENT

L'accompagnement de l'école Maryse Bastié servait d'expérimentation pour **valider la viabilité économique et opérationnelle du modèle** et **d'autres écoles de Romainville vont ainsi être accompagnés** prochainement.

La SCIC cherche également à **accompagner d'autres villes pour essayer l'initiative.**

L'expérimentation de Maryse Bastié a été **documentée et partagée lors d'un colloque** de restitution publique le 26 mai 2023.



BUDGET ANNUEL > FONCTIONNEMENT

Postes des principaux coûts de fonctionnement

- Coût d'achat des denrées alimentaires à 1,94 € TTC par repas
- Frais de personnel à 3,3 € par repas
- Autres (dont cotisations, maintenance, fluides, amortissement, analyses biologiques, diététicienne, etc.) à 1,03 € par repas

Sources principales de financement

- L'initiative se finance sur les économies réalisées : le coût du repas sort à 6,38 € contre 7,35 € pour la liaison froide (réduction des frais de fonctionnement de la cuisine centrale, réemploi des ingrédients non-utilisés, etc)

BUDGET ANNUEL > INVESTISSEMENTS

Postes des principaux investissements

- 290 000 € HT d'aménagement, d'achat de matériels (chambres froides, postes de cuisson, de préparation et de découpe...) ont été investis par la mairie

Sources principales de financement

- Auto-financement de la collectivité



Les leviers

- Alliance entre volonté politique et les acteurs du terrain
- Coopération entre les différentes parties prenantes
- Penser et mettre en œuvre le projet de manière globale



Les freins

- Portage politique
- Transversalité des projets de restauration collective (collaboration entre les différents services)



DÉMARCHES ENVIRONNEMENTALES DANS LESQUELLES LA COLLECTIVITÉ EST ENGAGÉE

- PCAET d'Est ensemble
- Plan zéro déchet d'Est Ensemble
- La ville a obtenu le Label Zéro phyto
- La Cuisine Maryse Bastié a obtenu le label ECOCERT EN CUISINE Niveau 3 mention excellence

SYNERGIES DU PROJET AVEC LES POLITIQUES

PUBLIQUES DE LA COLLECTIVITÉ

EGALIM

POLITIQUE DE GESTION DES DÉCHETS

Acteurs impliqués	Enjeux	Actions menées
Moilineau	Recyclage des déchets alimentaires	Méthanisation et compostage



PARTENAIRES DE L'INITIATIVE

Techniques

- GAB IDF

Autres acteurs territoriaux impliqués

- Agriculteurs locaux en bio
- Coopbio IDF



Nourrir l'avenir

Adresse

1 cours fénelon
24000 Périgueux

Mail

contact@scicnourriravenir.com



Ville de Romainville

Adresse

Hôtel de ville
Place de La Laïcité
93230 Romainville

Téléphone

01 49 15 55 00

Site web

www.scicnourriravenir.com



collectifespiedsdansleplat



collectifespiedsdansleplat

Soutenu par

