



Comment valoriser les protéines animales et végétales dans les restaurants des écoles primaires : exemple de Dijon

Jean-Michel GRENIER – Directeur Restauration municipale et alimentation durable – Ville de Dijon
jmgrenier@ville-dijon.fr – 03 80 74 70 73

En collaboration avec Philippe LEMANCEAU Vice-Président Dijon Métropole, Sophie NICKLAUS, Lucile MARTY, Justine DAHMANI (INRAE)

LA RESTAURATION SCOLAIRE DE DIJON :

Le périmètre

9 900
élèves



8 400 élèves
inscrits à la cantine

1 224 000 repas produits par an
jusqu'à 8 000 convives par jour



49 agents de production à la cuisine centrale
Production en liaison froide différée

LA RESTAURATION SCOLAIRE DE DIJON :

La gestion



**49 agents de production
à la cuisine centrale
Production en liaison froide différée**



Restauration scolaire :
gestion directe de la commande des denrées alimentaires (marchés publics)
au service à table, en passant par la relation avec les usagers.

LA RESTAURATION SCOLAIRE DE DIJON :



Les chiffres : développer la qualité et la proximité





- Budget annuel : 3 M€ en fonctionnement dont 2,5 M€ d'acquisitions de denrées alimentaires brutes
- Part des produits sous signe officiel de qualité : 52 % (au 31/10/21)
 - dont bio : 37%, autres SIQ : 15%, produits locaux : 15%
- Coût de revient d'un repas produit et livré : 4,02 €
 - Dont coût alimentaire au repas : 2,03 €
- Facturation à l'utilisateur (taux d'effort) : de 0,50 € à 6,78 €
 - facture moyenne : 3,36 €


LA RESTAURATION SCOLAIRE DE DIJON :




Les volumes



49 tonnes de pain  et local
6,5 tonnes de pommes de terre locales issue de l'agriculture raisonnée
14,6 tonnes de semoule, quinoa, boulgour, riz blé et pâtes 


11,2 tonnes de bœuf 
3,7 tonnes de porc sous signe de qualité
2,1 tonnes de veau 
2,5 tonnes de dinde sous signe de qualité
1,2 tonnes de poulet sous signe de qualité



5 000 unités de Nanterre locaux
168 kg de beurre 

3,3 tonnes de batavia 
5,5 tonnes de concombres 
6,5 tonnes de trio de légumes 

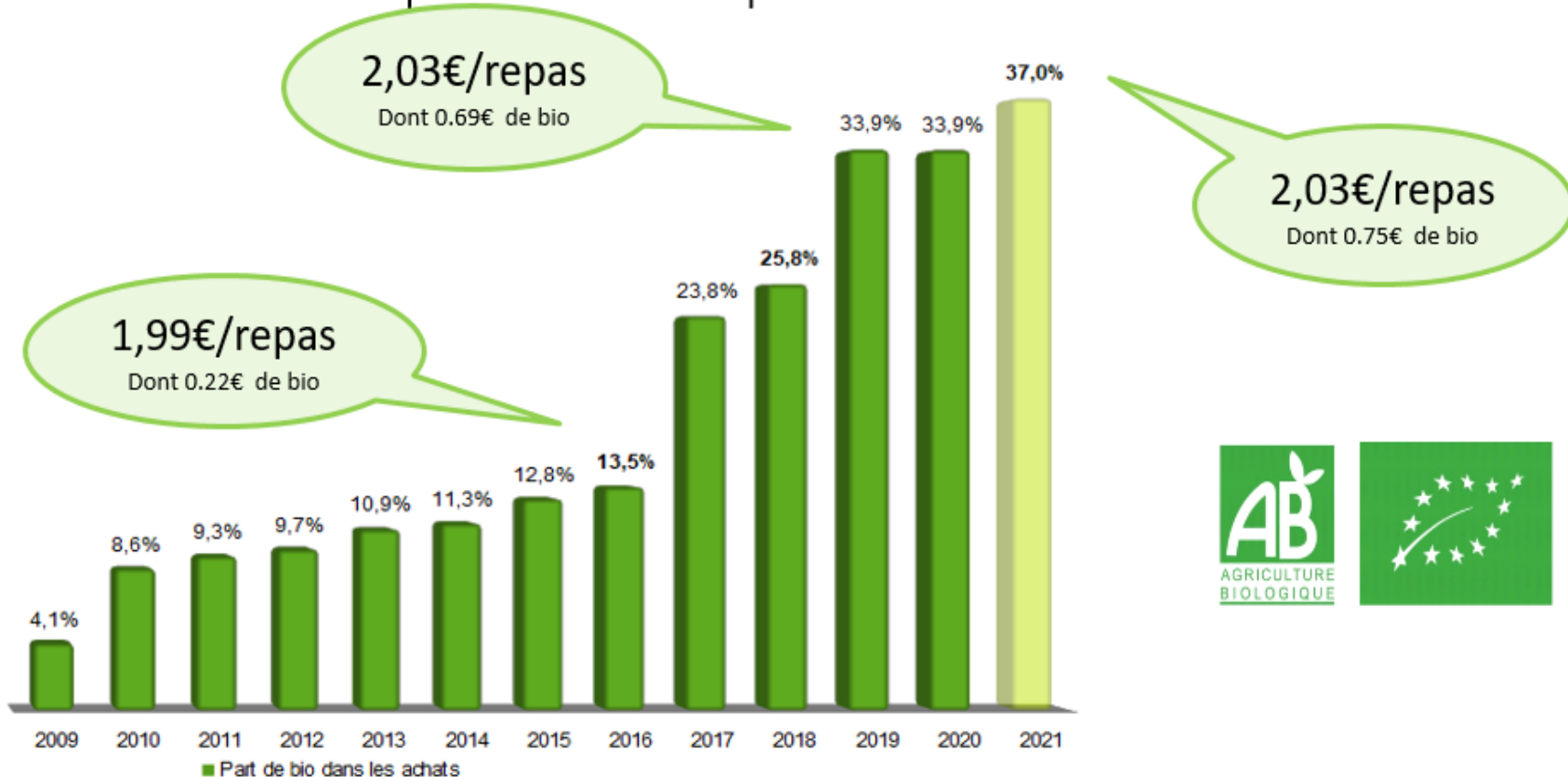
21,7 tonnes de bananes 
141 750 compotes 

81 800 yaourts 
385 kg de comté local
17 400 portions de cancoillotte locale
22 680 yaourts locaux

LA RESTAURATION SCOLAIRE DE DIJON : Valoriser les protéines issues de l'agriculture biologique



Une forte progression de la part du bio dans les acquisitions de denrées alimentaires à budget constant et sans surcoût ni pour les familles ni pour la collectivité



LA RESTAURATION SCOLAIRE DE DIJON :

Structurer les marchés publics pour valoriser les protéines locales



- Sourcing permanent
 - Principe : mono attributaire en ligne à ligne
 - Marchés à bons de commande sans montants minimum ni maximum
 - Pour un même produit, attribution des lignes portant sur 4 origines :
 - Conventionnel
 - Label Rouge
 - Sous signe de qualité EGALIM ou équivalent,
 - Issu de l'Agriculture Biologique
- => équivaut de fait à un principe de multi attributaires par ligne

LA RESTAURATION SCOLAIRE DE DIJON :

Structurer les marchés publics pour valoriser les protéines locales



589 lignes créées (482 au marché précédent, mais suppressions et ajouts), définies en fonction des capacités des producteurs locaux rencontrés durant le sourcing (ex : GAEC des Marronniers (Auxois) pour yaourts nature du mercredi et vacances scolaires).

Par exemple : création d'une ligne de sauté de bœuf spécifique pour des recettes de bœuf bourguignonnes incluant le collier parmi les pièces à découper, issus d'exploitations HVE => Attribution de la ligne marché aux éleveurs de la Côte Verte, qui sont tous désormais HVE niveau 1, pour les vacances scolaires (300 Kg 7 fois par an + pièces à griller pour la Petite Folie).

LA RESTAURATION SCOLAIRE DE DIJON :

Structurer les marchés publics pour valoriser les protéines locales



- Regroupement des lignes en 13 catégories
- Capacité de rajouter de nouveaux produits intéressant la collectivité (loi EGALIM et Projet Dijon alimentation durable 2030) chez l'un des titulaires (ajout du produit concerné à la nouvelle annexe de l'acte d'engagement, avec le prix négocié avec le fournisseur)
- Pilotage de l'exécution des marchés chaque mois, au moment de la commission de menus, pour optimiser les commandes sur les lignes nécessaires (respect des objectifs)
- Demande de production par les fournisseurs d'un état des lieux trimestriel des produits commandés en signes de qualité et bio
- Critères de jugement des offres variables selon les produits, importance des critères environnementaux et éducatifs

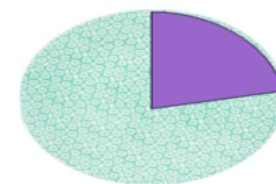
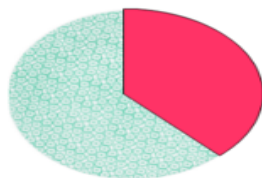
LA RESTAURATION SCOLAIRE DE DIJON :

Réduire le gaspillage pour financer le local et le qualitatif

En 2017
161 g jetés / repas

- 54% de gaspillage

En 2021
88 g jetés / repas



Des mesures efficaces rapidement et durablement ...

Pesées de 3 semaines dans chaque restaurant

Fiches de liaison dématérialisées

Exploiter les résultats de pesées

Dons de denrées à la Banque Alimentaire

Donner leur place aux initiatives de terrain

Service à table :
« Je mange ce que je mets dans mon assiette »

Réduction des sauces

Redistribuer restes de pain et fruits au goûter

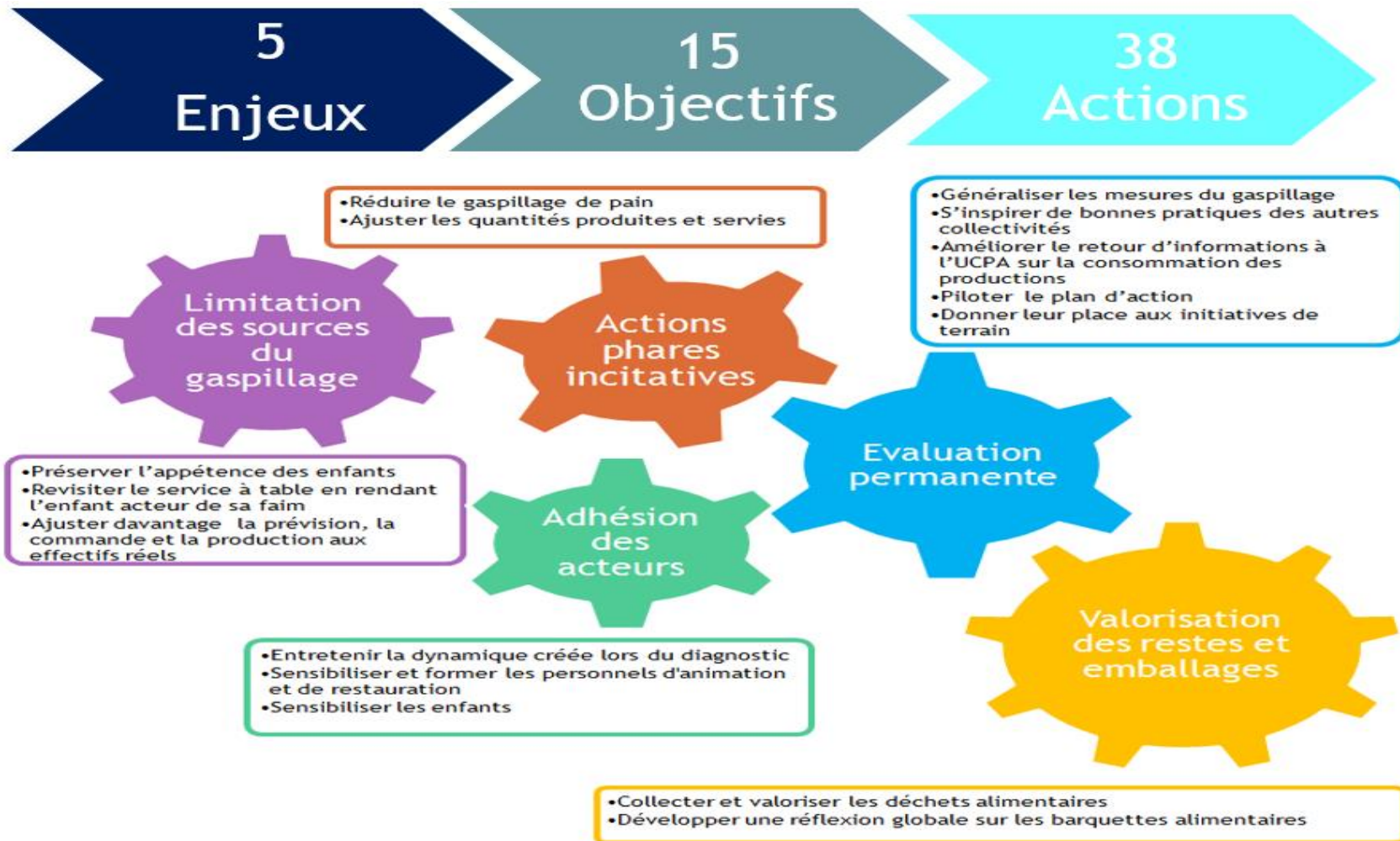
Mise en place de menus 4 composantes

Des économies intégralement réinvesties dans des denrées alimentaires de qualité ...



LA RESTAURATION SCOLAIRE DE DIJON :

Réduire le gaspillage pour financer le local et le qualitatif



LA RESTAURATION SCOLAIRE DE DIJON :

Valoriser les protéines locales par l'éducation au goût

Inciter à choisir
la juste quantité
de nourriture

Diversifier les
goûts

Contribuer à la
lutte contre le
gaspillage
alimentaire

Faire du repas
un temps
éducatif

Choisir la quantité
de nourriture
correspondant à sa
faim

Favoriser une
meilleure gestion
du temps

Développer
l'autonomie

Encourager à
terminer son
assiette



Agir sur la qualité du temps de repas en impliquant adultes et enfants dans le service !

LA RESTAURATION SCOLAIRE DE DIJON :

Valoriser les protéines locales par des actions éducatives transversales



LA RESTAURATION SCOLAIRE DE DIJON :

Conduire des actions expérimentales et proposer des menus végétariens



1 plat protéiné
1 féculent
1 produit laitier
1 crudité
(entrée ou dessert)

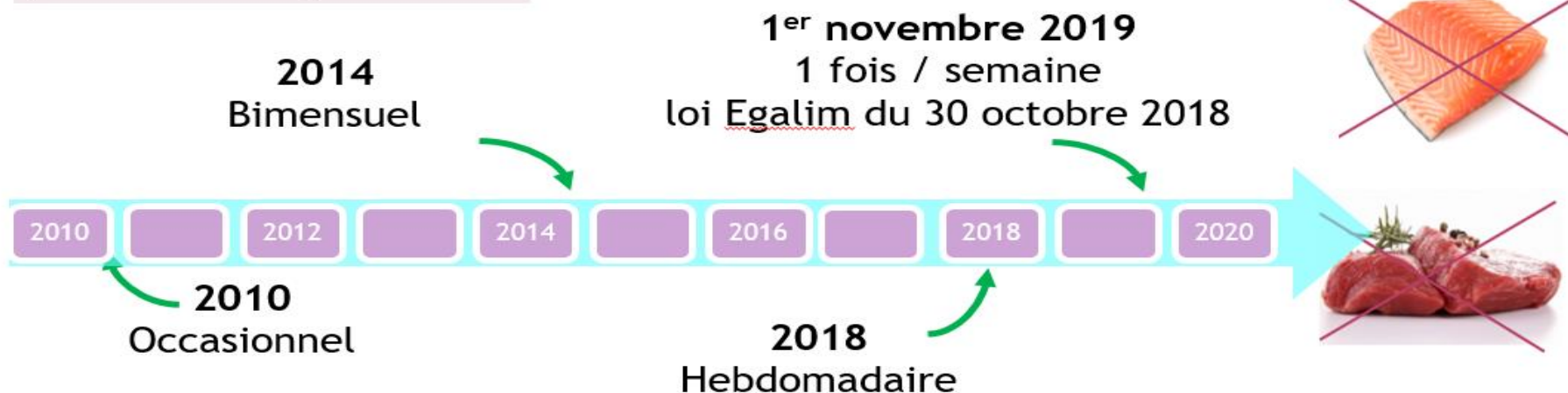
Les menus 4 composants :

Adapter et composer pour rester équilibré

Maintenir une pause déjeuner de qualité

Lutter contre le gaspillage alimentaire

Les menus végétariens :



LA RESTAURATION SCOLAIRE DE DIJON :

Mettre en œuvre la stratégie alimentaire territoriale



Création d'une légumerie



Replantation et développement
du vignoble dijonnais



**Manger mieux,
plus sainement
en développant
les filières locales**

Création d'un label
«Dijon-agro-écologie»



Projet
Alimentaire
Territorial

Dijon alimentation 2030



**TERRITOIRES
D'INNOVATION**
LE GRAND PLAN D'INVESTISSEMENT



Action foncière agricole
Maraîchage et diversification des
productions
AMI « Terres Nourricières »

LA RESTAURATION SCOLAIRE DE DIJON : Création d'une légumerie



Déclinaison du projet
« Dijon Alimentation durable 2030 »



Répondre aux besoins des cuisines centrales en légumes 4^{ème} gamme de proximité et de qualité



Une ambition politique alimentaire

Promouvoir les productions locales, saines et durables



**TERRITOIRES
D'INNOVATION**
LE GRAND PLAN D'INVESTISSEMENT

LA RESTAURATION SCOLAIRE DE DIJON : Création d'une légumerie

Un projet porté par



Un budget
de 2,45 millions d'euros TTC



Une mise en service en
début 2023



Capacité initiale : 200 T/an pour les
besoins de la cuisine centrale de
Dijon,

Extensible à 400 T/an sans surfaces
ni équipements supplémentaires

Extensible ultérieurement jusqu'à
2 000 T/an

LA RESTAURATION SCOLAIRE DE DIJON :

Décliner le projet « Dijon alimentation durable 2030 » labellisé
Territoire d'innovation



**TERRITOIRES
D'INNOVATION**
LE GRAND PLAN D'INVESTISSEMENT



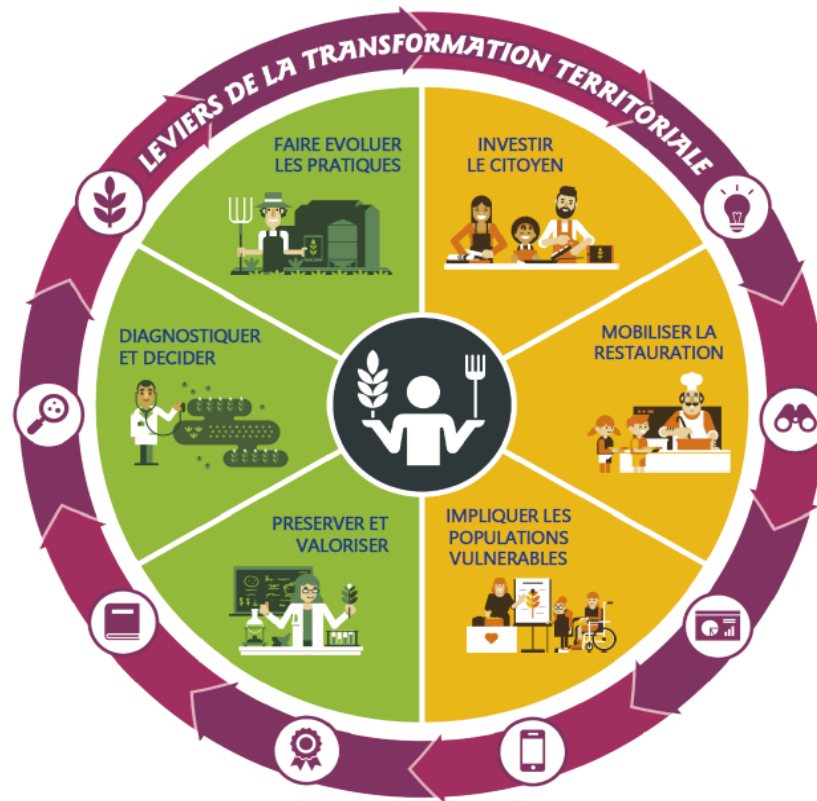
LA RESTAURATION SCOLAIRE DE DIJON :

Décliner le projet « Dijon alimentation durable 2030 » labellisé
Territoire d'innovation



DIJON ALIMENTATION DURABLE 2030

Mieux produire  |  Mieux manger



LA RESTAURATION SCOLAIRE DE DIJON :

Mesurer l'évolution de la durabilité dans la restauration scolaire

(action 11 – restauration hors foyer – Projet TI « Dijon alimentation durable 2030 »)



Action copilotée par l'INRAE : Sophie NICKLAUS, Lucile MARTY, Justine DAHMANI

- Analyse annuelle des menus

Emissions de gaz à effet de serre et empreinte carbone

Estimation de la qualité nutritionnelle (composition en énergie et 23 nutriments) et calcul du MAR (mean adequacy ratio)

- Bornes de satisfaction

Déployées dans les RS élémentaires

- Dispositifs d'éveil au goût

Formation des personnels à éduquer les enfants

- Projets avec le conseil municipal d'enfants



LA RESTAURATION SCOLAIRE DE DIJON :



VILLE DE DIJON

CS 73310 • 21033 Dijon cedex

Tél : 03 80 74 51 51

contact@ville-dijon.fr • www.dijon.fr



GO



Proteins

Bourgogne
Franche-comté

2019-2021

Capitaliser et innover en réseau avec les agriculteurs et leurs partenaires
vers un pôle de compétences « protéines »
en Bourgogne - Franche-Comté



UNION EUROPEENNE

REGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTE

avec le Fonds européen agricole pour le développement rural (FEADER)
L'Europe investit dans les zones rurales.