

Interview/retour d'expérience – Commune de Gonfreville-l'Orcher

La restauration collective « responsable » au cœur des stratégies d'éducation et de développement durable des collectivités

Hébergeant sur son territoire de nombreux sites industriels, la commune de Gonfreville-l'Orcher a de longue date travaillé sur les questions de sécurité et de qualité de vie de ses habitants. Son Agenda 21 lui a permis d'intégrer progressivement les différentes facettes (environnementales, sociales...) d'un développement plus durable à son fonctionnement.

Avec 70 agents assurant quotidiennement 1 400 repas pour 5 groupes scolaires, 2 résidences pour personnes âgées et 1 EHPAD, la restauration collective de la commune offre de nombreux leviers d'actions concrets à travers la multitude d'achats que son activité génère.

Franck HENRY, Directeur du Service de Restauration Municipale, souligne que les résultats obtenus aujourd'hui sont le fruit d'une démarche progressive qui a associé élu(e)s, agents du service technique (production, entretien, distribution), service des marchés publics et communes voisines, notamment dans le cadre du groupement d'achat constitué pour les approvisionnements en produits alimentaires.

« L'objectif pour nous est bien de nous donner le maximum de chances de maintenir et augmenter la qualité des produits tout en préservant le pouvoir d'achat du service » ! Bien sûr, l'élaboration des menus s'appuie sur les recommandations nationales du « Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition » afin de calibrer au plus juste les préparations avec les besoins nutritionnels des convives... Mais l'équipe de M HENRY ne s'arrête pas là ! Avec une intégration au « Programme d'Education Globale » de la commune, c'est une revalorisation sociétale complète des services de restauration qui est proposée : sensibilisation des enfants à travers les ateliers de l'école du goût, animations pédagogiques et journées portes ouvertes... « Pour dégager un peu de marge de manœuvre budgétaire tout en gardant la main sur nos approvisionnements et sans se déconnecter de l'offre du territoire, de gros travaux préparatoires ont été menés dans le cadre du groupement : analyses fines de nos besoins, rencontres préalables de fournisseurs historiques ou non, définition de lots cohérents (Art. 10 du Code des Marchés) au regard de l'offre régionale. Tant au niveau du groupement d'achats que de la commune, les appels d'offres sont conçus pour l'identification des offres les mieux-disantes. Dans nos systèmes de notations des offres (critères Art. 53 du Code des Marchés), le prix ne compte bien souvent que pour 40 % de la note. Qualité, environnement, insertion se sont fait la part belle ».

Mais au-delà des intrants alimentaires, la démarche est globale... « Nous avons saisi l'opportunité de la construction de la nouvelle cuisine pour appliquer une approche en coût global à des investissements pour 25 ou 30 ans ». Dès la phase de programmation des travaux, l'équipe de M HENRY a souhaité équiper la cuisine en fours programmables permettant des cuissons à basses températures, de nuit. Au final, des préparations anticipées pour le lendemain, limitant les chocs thermiques, les pertes d'aliments, et préservant les saveurs... Du point de vue environnemental ? Une installation électrique moins puissante à configurer, des cuissons bénéficiant des tarifs électriques nocturnes... Ce sont d'ores et déjà 60 000 Euros d'économisés sur les postes d'achats liés à cette nouvelle installation !

Nous pourrions aussi parler des ruchers et du potager pédagogique attenant à la cuisine. De la récupération d'eaux de pluie pour l'arroser. De la valorisation des bio-déchets sous forme de composte... Autant de leviers d'économies pour la collectivité. Et comment quantifier la richesse des échanges entre les personnes âgées hébergées dans les résidences et les élèves dans le cadre des animations autour des jardins maraîchers ?

En savoir plus ? Contact : franck.henry@gonfreville-l-orcher.fr