



MASTER SCIENCES SOCIALES

Parcours « Management et Ingénierie de la Restauration Collective »

MÉMOIRE DE PREMIÈRE ANNÉE

Produits Biologiques : Étude de mise en place d'une alimentation saine de qualité et durable

Présenté par :

Zineb Achakkor

Année universitaire : **2022-2023**

Sous la direction de : **Igor Angeli**

**Produits Biologiques : Étude de mise en place d'une
alimentation saine de qualité et durable**

L'ISTHIA de l'Université Toulouse – Jean Jaurès n'entend donner aucune approbation, ni improbation dans les projets tuteurés et mémoires de recherche. Les opinions qui y sont développées doivent être considérées comme propre à leur auteur(e).

*« Les personnes ont le droit comme tout le monde
à se nourrir sainement, à avoir de la qualité dans
ce qu'ils consomment. »*

Finisterra, Coopérative engagée

Membre du réseau Biocoop

*« Plus les consommateurs mangent des produits bio,
plus leur alimentation est végétale, plus ils préservent
les ressources, le climat et leur santé. »*

Denis Lairon, Directeur de
recherche émérite à L'INSERM,
biochimiste et nutritionniste

REMERCIEMENTS

Premièrement, je tiens à remercier Monsieur Angeli Igor, mon maître de mémoire qui m'a accompagné tout au long de cette année universitaire dans la réalisation de ce travail. Il a su m'aider et répondre à mes questionnements avec professionnalisme.

J'adresse mes sincères remerciements également à l'ensemble de l'équipe pédagogique de l'Institut Supérieur du Tourisme, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation de l'Université Jean Jaurès à Toulouse pour leurs conseils au long de l'année. Les enseignements et les rencontres avec les professionnels furent enrichissants personnellement et professionnellement.

Enfin, une pensée particulière est accordée à mes proches et mes amis qui ont su m'accompagner durant ce travail de mémoire.

A tous ces intervenants, je présente mes remerciements, mon respect et ma gratitude.

SOMMAIRE

REMERCIEMENTS	6
SOMMAIRE.....	7
INTRODUCTION GENERALE	8
PARTIE 1- CONTEXTUALISATION ET DEFINITIONS.....	13
Chapitre 1 - La restauration collective	15
Chapitre 2- L'introduction des produits biologiques dans les cantines scolaires	39
Chapitre 3 - Étude de mise en place d'une alimentation saine de qualité et durable	
et produits bio	57
Conclusion générale de la première partie et problématisation	65
PARTIE 2-TRAITEMENT DES HYPOTHÈSES	67
Chapitre 1 – Première hypothèse	69
Chapitre 2 – Deuxième hypothèse	74
PARTIE 3-METHODOLOGIE ET TERRAIN	77
Chapitre 1- Méthodologie.....	79
Chapitre 2 -Terrain envisagé	84
CONCLUSION GENERALE	91
BIBLIOGRAPHIE.....	93
TABLE DES SIGLES	97
TABLE DES FIGURES.....	99
TABLE DES TABLEAUX.....	100
TABLE DES MATIERES	101

INTRODUCTION GENERALE

L'alimentation est un sujet qui a une importance toute particulière de nos jours dans notre quotidien. Elle joue un rôle essentielle pour notre santé, qui peut aider à rester en bonne santé et son rôle principal est de nourrir le corps. Son importance est grande pour la santé.

Notre alimentation a subi plusieurs changements remarquables au cours de ses dernières années en ce qu'elle se propose un reflet de notre propre évolution constante. Si s'alimenter demeure une nécessité biologique, cette pratique n'est donc pas toujours bien encadrée. En effet, les consommateurs ont du mal à maintenir une alimentation saine, équilibrée et durable. Ainsi, de nombreux débats autour d'une meilleure alimentation se sont développés, l'objectif principal est de prévenir contre des maladies comme l'obésité qui est due à une alimentation non saine et de répondre également aux crises alimentaires et sanitaires traversées et qui ont due marquer les esprits, les consommateurs sont toujours méfiants et attentifs de la provenance et à la qualité de leurs consommations.

Le secteur de l'alimentation est aujourd'hui encadré par de nombreux textes législatifs. Ces lois, normes et règlements ont pour but à garantir la sécurité des consommateurs, ainsi que d'autres objectifs de développement durable¹ véhiculent depuis septembre 2015, ses objectifs sont un appel de tous les pays pauvres, riches et à revenu intermédiaire afin de promouvoir la prospérité tout en protégeant la planète, d'assurer une sécurité alimentaire, éliminer la faim, permettre à tous de vivre en bonne santé et promouvoir le bien-être de tous à tout âge...

Le secteur de la restauration collective est aussi concerné et il est un outil promoteur de ces changements alimentaires qui impactent la société entière. Ce secteur d'activité regroupe trois grands pôles : l'enseignement, les entreprises et le médico-social. Du fait de son implication dans plusieurs champs de notre vie sociale et donc il a un grand pouvoir impactant les pratiques alimentaires de ses consommateurs. Transitant entre producteurs et consommateurs, la restauration collective est un système amenant à un service de distribution alimentaire. Il implique, tout comme la réglementation, l'ensemble des acteurs

¹ Organisme des nations unies « *les 17 objectifs pour transformer notre monde* ». Consulté le 18 février 2023 [En ligne] Disponible sur <https://www.un.org/sustainabledevelopment/fr/>

de la chaîne alimentaire et a une capacité d'être vecteur de transformation, de ce fait, il représente un levier de choix pour les commanditaires législatifs. Les restaurants collectifs doivent s'adapter, développer et transmettre des changements stratégiques afin de répondre aux demandes et attentes.

Pour ma part et dans le cadre de mon Master 1 en Ingénierie et Management de la Restauration collective, j'ai décidé de m'interroger sur l'alimentation et l'introduction des produits biologiques dans le secteur de la restauration collective, j'ai décidé de m'interroger sur l'alimentation dans les établissements scolaires car ce secteur m'attire tout particulièrement parce qu'il est celui qui, peut impacter le plus le comportement alimentaire et l'habitude du consommateur. En me penchant sur la question, il a émergé que l'alimentation dans la restauration collective était fortement critiquée et a une image péjorative. On remarque qu'il y a un grand effort politique pour essayer de redorer cette image négative aux consommateurs. Toutefois, pour ce faire, elle répond aux exigences des consommateurs et adaptent des « tendances actuelles », comme l'alimentation biologiques, la consommation des produits locaux ou végétariens... Ainsi que de nouvelles normes et lois alimentaires émergent ces dernières années et ont pour objectif de favoriser une alimentation plus saine et durable.

L'un des plus grands changements de ces dernières années dans la restauration collective est l'introduction de produits biologiques dans les différents secteurs de la restauration collective et qui impactent ses consommateurs. Ce changement n'a toujours pas été mise en place par la plupart des Sociétés de la Restauration Collective (SRC), l'introduction de produits biologiques est devenue un enjeu social et économique parce que le biologique a une logique de production complètement différente comme l'interdiction d'utilisation de pesticides par exemple, cela impactera les SRC et les consommateurs et surtout les consommateurs car ils auront de nouvelles habitudes de consommation.

J'ai décidé de m'intéresser à la mise en place d'une alimentation saine et durable au sein des restaurants collectifs « Les établissements scolaires souhaitent proposer des menus avec des produits durables et de qualité. Cette dynamique permettra aux consommateurs d'avoir accès à une alimentation de qualité » et aussi à l'introduction des produits biologiques car je suis moi-même concernée par ces objectifs éthiques compris dans ce mode de production et ainsi au choix de mon alimentation dans les restaurants hors domicile et collectifs.

L'ensemble de ses objectifs sont axés autour du respect de l'environnement, de la biodiversité et du bien-être de l'Homme ; ainsi que ce mode de production s'inscrit au cœur même du développement durable. En outre, me concentrer sur les produits biologiques me semble une entrée tout à fait intéressante car depuis le 1^{er} janvier 2022, les repas servis dans la restauration collective devront comprendre au moins 50 % de produits durables dont au moins 20 % de produits issus de l'agriculture biologique, il me semble qu'un questionnement autour des pratiques d'information à ces niveaux-là mérite une attention particulière.

Sachant que je n'ai pas encore eu d'expériences au sein d'un restaurant collectif, j'ai toujours été intéressé et fait attention à mon alimentation et à manger sain tout en respectant mon environnement, ainsi que l'utilisation des produits biologiques a toujours été un choix dans ma vie peut-être parce qu'il y a un facteur culturel et aussi mon milieu social qui m'a influencé à avoir une habitude ou comportement alimentaire. Je me pose aussi une question de crédibilité de ses produits bio et s'ils sont vraiment biologiques. Depuis mon arrivée en France, j'ai remarqué qu'il y a des supermarchés et des restaurants collectifs à Toulouse qui proposent des produits locaux et biologiques et qui favorise les circuits courts et lutte pour la promotion de produits biologiques. D'autre part, un plan d'offre lancé par l'État en 2008 cherche à répondre au nouveau contexte agricole et sanitaire. L'enjeu est donc double. Face à la croissance de l'obésité en France, le gouvernement décide d'inscrire sa politique dans le prolongement du programme national nutrition santé. Celui-ci lancé en 2001 vise à lutter contre l'obésité en agissant sur la nutrition de la population par le biais de campagnes de communication. D'autre part, comme cité auparavant, le plan d'offre cherche à promouvoir une agriculture plus durable par le soutien des circuits de proximité et par l'objectif d'atteindre 20 % de produits biologiques dans les restaurants collectifs. Toutefois, cette nouvelle politique amène les acteurs du système agroalimentaire, chargés de production, transformation et commercialisation des aliments à revoir leurs pratiques. Par conséquent, la qualité alimentaire des produits mérite dans ce nouveau contexte d'être repensée. Le milieu de la restauration collective se présente alors comme un endroit parfait pour savoir comment ses acteurs s'accordent sur la qualité alimentaire à fournir aux convives.

Pendant ma recherche bibliographique et lors de mes rencontres avec des professionnels ainsi que des consommateurs, il m'a paru évident que l'un des enjeux essentiels dans la consommation des produits bio des Français était lié au statut économique des

consommateurs et j'ai déduit que l'introduction de ces produits dans la restauration collective est coûteux pour les sociétés de la restauration collective et ainsi que la mise en place ce type de produits peut mettre en difficulté les acteurs de systèmes. Dans un article « Qui sont les nouveaux consommateurs bio ? » dans lequel la journaliste Martinez Anaïs s'interroge sur le profil des consommateurs du bio selon cet article le bio séduit de plus en plus la population française selon le baromètre de consommation et de perception des produits biologiques de l'Agence bio, cette étude a permis de mettre en lumière les habitudes de consommation qui évoluent (9 % de hausse) , les profils et les nouvelles tendances des consommateurs, pour la majeure partie des personnes interrogées ; c'est la santé qui prime ! « Manger Bio permet de préserver sa santé mais aussi de préserver l'environnement qui est la deuxième raison majeure de leur consommation. 56 % des personnes interrogés sont convaincues de ce fait. Vint en troisième position la qualité et le goût des produits. »²

Enfin, les comportements des consommateurs sont soumis à des contraintes structurelles. La première concerne la présence ou l'absence d'offre de produits de qualité. La transition vers une alimentation saine et durable pour tous et toutes n'est pas un problème individuel mais c'est une affaire collective. Elle repose sur la transformation globale de notre environnement alimentaire et exige de donner aux ménages modestes les moyens matériels et économiques pour mieux se nourrir.

J'ai donc choisi de m'interroger sur la mise en place d'une alimentation saine et durable au sein des établissements scolaires, ainsi que l'introduction et l'accès aux produits biologiques dans ce secteur qui peut influencer et impacter les comportements et les habitudes de ses consommateurs soit enfant ou adulte. L'objectif de ce mémoire sera tout d'abord d'appréhender l'impact et l'introduction du bio, le rôle des cantines scolaires, et me focaliser bien évidemment au questionnement de la proposition de repas sain, de qualité et surtout durable en restauration collective sachant que plus récemment, la loi Alimentation issue des États généraux (loi EGalim, 2018) demande à la restauration collective d'appliquer ces nouveaux objectifs et fixe des dates limites d'application. Ces objectifs s'organisent autour plusieurs principaux axes et parmi ces axes, on trouve : L'introduction de produits

² Article réalisé par Anaïs Martinez. « *Qui sont les nouveaux consommateurs bio* », publié le 25 février 2019 [En ligne] Consulté le 18 février 2023. Disponible sur <https://www.bioalaune.com/fr/actualite-bio/37226/qui-sont-nouveaux-consommateurs-bio>

biologiques et durables, cette loi m'a amenée à me questionner sur cet objectif et également son application. De fait, la consommation de produits biologiques dans les cantines scolaires a aussi fait l'objet d'une sensibilisation accrue à ces produits auprès des convives. Ces interrogations que je souhaitais éclaircir m'ont aidée à définir ma question de départ pour ce travail de recherche dans le cadre de mes études de ma première année de master Management et Ingénierie de la Restauration Collective.

Mon interrogation sera donc de départ :

Comment mettre en place une alimentation saine, de qualité et durable dans la restauration collective ?

Afin de mener à bien ce sujet, nous allons partir de la question de départ pour, dans un premier temps contextualiser notre question. Il s'agit ici de mener des recherches exploratoires qui se déploiera bien évidemment grâce aux lectures bibliographiques qui s'orientent autour de deux thèmes : La restauration collective, ce secteur d'activité si particulier ainsi que la loi EGalim avec ses nouveaux objectifs dont l'introduction des produits biologiques qui peuvent avoir un grand impacte chez le consommateur et son environnement. Ainsi, la recherche autour de la mise en place d'une alimentation saine, de qualité et durable, qui forcément, permettra à ce secteur de se développer. Afin de pouvoir répondre à la question de départ, les recherches ont eu pour but de rassembler un ensemble de ressources provenant de lectures, d'analyses d'entretiens ainsi de cours... Cela permettra de mieux appréhender notre sujet et de problématiser mes interrogations. Cette contextualisation permettra ensuite de formuler des hypothèses pour répondre à la problématique. Enfin, à la suite du déploiement de nos hypothèses, nous allons aborder la méthodologie probatoire.

Pour parvenir à ce but, nous allons d'abord faire un état des lieux de la restauration scolaire pour ensuite définir l'alimentation biologique, de qualité et durable. Pour finir, nous nous pencherons sur le profil des consommateurs des produits biologiques. L'objectif principal sera de dégager les enjeux de la restauration collective notamment l'offre alimentaire et l'introduction du bio dans ce secteur. Nous problématiserons ensuite notre sujet et ressortirons des hypothèses qui donneront des réponses à notre problématique.

Enfin, nous allons analyser les différentes hypothèses dégagées, ainsi, nous nous servirons de la contextualisation réalisée en amont afin de les expliquer.

PARTIE 1- CONTEXTUALISATION ET DEFINITIONS

La première partie de ce travail de mémoire a pour objectif de définir mon champ d'étude en revenant sur l'histoire globale de la restauration collective, de l'introduction des produits biologiques dans la restauration collective et la production du bio en France. Ainsi, il sera question de contextualiser notre objet de recherche.

En premier, nous présenterons le secteur de la restauration collective bien évidemment les restaurants scolaires et son organisation générale afin de comprendre tous les enjeux rencontrés à mesure que celle-ci s'est perfectionnée. Ce secteur fait face à de nombreuses contraintes réglementaires dont la sécurité alimentaire et l'intégration des produits biologiques dans le monde de la restauration collective.

De plus, il est important pour la compréhension, de déterminer le cadre théorique. Pour cela, nous allons définir les termes essentiels de ce mémoire : la restauration collective, les produits biologiques et la production du bio dans les établissements scolaires. Nous traiterons l'introduction des produits biologiques en lien avec le secteur de la restauration collective ; nous présenterons ainsi un historique de leur apparition en France et ensuite leurs évolutions et actualités de nos jours, nous comprendrons comment ces produits se sont imposés comme les précurseurs d'un monde nouveau, plus sain, durable, en changeant les habitudes tant dans la restauration collective.

Enfin, nous pourrions lier ces trois domaines d'étude pour comprendre comment ils s'articulent entre eux et mettent face à des problématiques bien nouvelles.

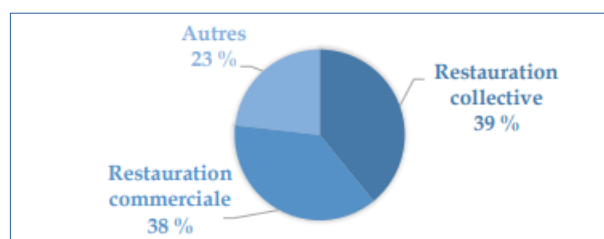
Chapitre 1 - La restauration collective

1. La restauration collective

1.1 Définition de la restauration collective

De nos jours, la restauration collective est devenue un sujet qui porte une importance très particulière et aussi appelée la Restauration Hors Domicile (RHD) ou Restauration Hors Foyer (RHF) est défini comme « *un secteur composite conjuguant la restauration commerciale et la restauration collective, qu'elle soit publique ou privée, qu'elle soit en gestion directe ou en gestion concédée* » (CGAAER,2017, p.5). La restauration collective regroupe d'autres grandes catégories de restauration : la restauration scolaire, la restauration médico-sociale, la restauration d'entreprise et autres...

Figure 1 : Répartition de la restauration hors domicile en 2017 en France



Ces chiffres représentent la situation de la RHD avant la crise sanitaire de la Covid-19³.

La restauration collective représente 7,3 milliards de repas servis en France⁴. La disparité de répartition du CA s'explique par les tarifs pratiqués par la restauration collective qui sont nettement inférieurs à ceux de la restauration commerciale étant donné que c'est une restauration sociale.

La crise sanitaire de la Covid-19 a provoqué une chute de 17 % du CA pour la restauration collective en France⁵ en 2019-2020.

³ La Covid-19 est le nom donné par l'OMS le 11 février 2020.

⁴ Ministère de l'agriculture et de l'alimentation - Syndicat National de la Restauration Collective (SNRC) « *La restauration collective, reflet de la culture alimentaire française* », 2020 [En ligne] Consulté le 20 Février 2023. Disponible sur <https://agriculture.gouv.fr/la-restauration-collective-reflet-de-la-culture-alimentaire-francaise>.

⁵ Spécialiste d'études sectorielles Xerfi « *les nouveaux challenges des acteurs de la restauration collective* ». [En ligne] Consulté le 20 février 2023. Disponible sur <https://www.restauration-collective.com/au-quotidien/2021-01-21-restauration-collective-en-france-un-ca-en-chute-de-plus-de-17-en-2019-2020/>

Ces grandes catégories possèdent tous les mêmes caractéristiques : Elles sont dédiées à une population captive qui s'alimente hors domicile. La restauration collective remplit donc un rôle social en produisant des repas sains et équilibrés à un prix modéré, développer une alimentation durable et gérer la cuisine et le stockage des marchandises.

- **La restauration scolaire : crèches, écoles maternelles et primaires, collèges, lycées et universités**

La restauration scolaire publique des crèches, écoles maternelles et primaires est sous la responsabilité de la mairie et l'intercommunalité (en fonction de leur domaine de compétence), la restauration publique des collèges est sous l'égide du conseil départemental. Celle des lycées est de la compétence du conseil régional, et celle des universités est gérée par l'état par l'intermédiaire des CROUS (Centre Régional des Œuvres Universitaires et Scolaires).

La restauration scolaire des établissements privés est gérée par les OGEC (Organisme de Gestion de l'Enseignement Catholique).

- **La restauration médico-sociale : hôpitaux, maisons de retraite**

La restauration des hôpitaux est gérée par le conseil d'administration de l'établissement. La restauration des maisons de retraite est gérée par la mairie ou intercommunalité (selon les compétences qui leur sont attribuées).

- **La restauration d'entreprises**

Les restaurants administratifs sont de la compétence de l'État. Les restaurants sont gérés par le comité de direction ou le comité d'entreprise.

- **La restauration des armées et des prisons**

Ils sont gérés par l'État par l'intermédiaire des ministères compétents

Tableau 1 : Les secteurs d'activités de la restauration collective ⁶

Secteurs d'activités	
Enseignement	<ul style="list-style-type: none"> - primaire - secondaire - supérieur
Médico-social	<ul style="list-style-type: none"> - hôpitaux - cliniques - maisons de retraite - établissements spéciaux - portage à domicile
Entreprises et administrations	<ul style="list-style-type: none"> - restaurants entreprises privés - restaurants entreprises publics - restaurants administrations
Loisirs	<ul style="list-style-type: none"> - structures de vacances à caractère sociale
Autres	<ul style="list-style-type: none"> -armées - établissements pénitenciers⁷ - CRS

⁶ Laporte Cyrille. « *Acteurs et logiques d'action dans les systèmes de restauration collective* ». Cours de Master 1 MIRC, ISTHIA, Université Toulouse Jean-Jaurès, 2022

⁷ Les établissements pénitentiaires sont les maisons d'arrêt recevant les prévenus et les condamnés dont le reliquat de peine est inférieur ou égal à 1 an

Les secteurs d'activités de la restauration collective sont à but non lucratif, peuvent être publics ou privés, les restaurants collectifs privés sont généralement à but lucratif.

Il existe deux types de systèmes de distribution : la liaison froide et la liaison chaude.

Dans le cadre d'un système en liaison froide, les préparations sont réalisées puis abaissés en température (si préparations chaudes) pour passer de +63°C à cœur à 10°C en moins de deux heures, elles sont ensuite transportées entre +3°C et +6°C avant d'être remises en températures, de +3°C à +63°C en moins d'une heure (si préparations sont servis chaudes) et enfin servies.

Et dans le cadre d'une liaison chaude, les préparations sont réalisées, transportés si le déplacement est nécessaire, maintenus et servies en concevant une température de +63°C à cœur.

1.1.1 Modes de gestion dans la restauration collective : autogérée ou concédée

La restauration collective se distingue des autres formes par son caractère social, elle repose sur deux modes de gestion.

« Les décideurs de la restauration collective ont deux possibilités pour gérer la production et la distribution des repas. Soient ils autogèrent leurs systèmes de restauration car ils estiment qu'ils disposent des moyens requis, soit, pour des multiples raisons, ils décident de sous-traiter leurs systèmes de restauration à des entreprises privées » LAPORTE Cyrille (2012, p.1157)⁸.

Les différents deux modes de gestion sont :

- **La gestion autogérée** ou directe, exercée par la collectivité ou l'établissement. En 2018, la profession évalue sa contribution à la restauration collective dans son ensemble à 60 % du chiffre d'affaires comme des repas servis, mais sa part a tendance à reculer. Elle est surtout présente dans les établissements scolaires et hospitaliers.

- **La gestion concédée** ou déléguée à un prestataire. Elle domine le segment des restaurants d'entreprises et des administrations. Elle est reléguée à un prestataire qui

⁸ Laporte Cyrille. « Acteurs et logiques d'action dans les systèmes de restauration collective ». Cours de Master 1 MIRC, ISTHIA, Université Toulouse Jean-Jaurès, 2022

assure la restauration, gère les équipes et l'approvisionnement. Ce dernier peut être public ou privé. Trois modalités de fonctionnement sont possibles :

- **Les cuisines sur place** : sont des établissements qui fabriquent des repas consommés exclusivement sur place ;

- **Les cuisines centrales** : sont des établissements dont une partie au moins de l'activité consiste en la fabrication de préparations culinaires destinées à être livrées, soit au moins à un restaurant satellite, soit à une collectivité de personnes à caractère social ;

- **Les restaurants satellites** : sont des établissements ou locaux aménagés desservis par une cuisine centrale, les restaurants satellites peuvent fabriquer certaines fractions de repas sur place.

La mise en place d'un système concédé fait appel à des contrats de concession, Le contrat basé sur la gestion de la restauration doit répondre à un ensemble d'exigences :

- il doit être mis en place sur un long terme ;
- la distribution et la préparation des repas doit avoir lieu dans les locaux ;
- le personnel responsable de la restauration appartient à la société de la restauration collective ;

La gestion directe et concédée sont deux modes de gestion totalement différents et chacun présente des avantages ainsi que des inconvénients. Sur le tableau au-dessous, nous avons listé les avantages dans la restauration scolaire et les établissements de soins des modes de gestion de chacun afin de les comparer.

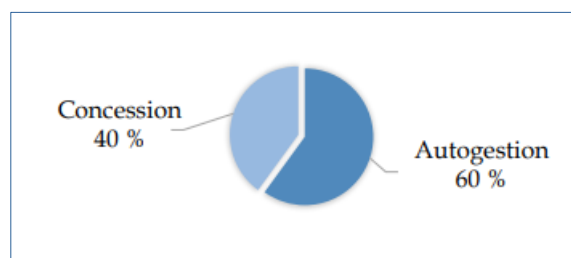
Tableau 2 : Les avantages des modes de gestion de la restauration collective

Les avantages des modes de gestion de la RC	
Gestion Directe⁹	Gestion Concédée
<ul style="list-style-type: none"> - Maîtrise du service public - Intégration du personnel et création d'emplois locaux - Réalisation des achats de proximité et locaux - Choix Libre pour la matière première - Absence d'obligation de réaliser du bénéfice donc rôle social pour les personnes en situation de précarité alimentaire - Permet une souplesse et une adaptabilité notamment pour les surcoûts de production 	<ul style="list-style-type: none"> - Éviter les surcoûts avec des prix fixes - Simplification de la gestion pour un ou plusieurs services - Possibilité de déléguer la partie nettoyage et maintenance - Un service efficace avec des professionnels formés et réactifs - Charges financières centralisées - Un interlocuteur uniquement - Diminution des responsabilités - Coût d'achat des matières premières inférieur

La gestion directe et la gestion concédée présentent des avantages souvent opposés. Le choix repose sur des critères notamment financiers car la gestion concédée est synonyme de protection et de simplicité pour un établissement qui n'est pas spécialisé mais cela représente un coût important d'autant plus que le bénéfice revient à la société de la restauration collective. En France, l'autogestion est plus représentée que la gestion concédée, la gestion directe apporte une souplesse et permet entre autres la valorisation de denrées alimentaires comme elle n'a pas d'obligation de réaliser un certain CA.

⁹ Programme National Nutrition Santé. « 10 bonnes raisons de privilégier la restauration en gestion directe dans les restaurants scolaires et les établissements de soins » [en ligne] Consulté le 20 février 2023. Disponible sur https://sante.gouv.fr/IMG/pdf/francheconte_argument.pdf

Figure 2 : Répartition des modes de gestion pour la Restauration Collective en France



Le taux de concession de la restauration collective, hors transports aériens et ferroviaires entre 2006 et 2012 a connu une évolution croissante. Elle est passée de 34,3 % à 39,6 % soit 5,3 % en sept ans, cela représente une augmentation moyenne par an de 0,75 %.

1.2 Historique de la restauration collective

La restauration collective fait assurément partie de notre quotidien et semble aujourd'hui une évidence avec plus de 3 milliards de repas servis chaque année en France, la production des repas collectifs est relativement récente sur un plan historique.

Dans un article publié sur internet en 2006, Jeannine Laure Pelletier¹⁰ reprend les points essentiels qui constituent le début de la restauration collective.

Le maire de Lannion crée en **1844** une salle d'asile et d'hospitalité, équipée d'une cuisine, où des repas aux menus sont variés et des soins de propreté sont données aux enfants qui payaient selon leur situation familiale et qui avaient généralement des bourses.

En **1862**, Victor Hugo, à Guernesey, finance des repas chauds pour les enfants de l'école de l'île.

L'alimentation collective se pratique déjà dans les établissements scolaires. Dans certaines communes à Paris en **1849** accordent une aide alimentaire aux enfants indigents et procèdent aux distributions dans les cantines. Une étape importante est franchie dans les

¹⁰ *Historique de la restauration collective*, Jeannine Laure Pelletier, [en ligne] Consulté le 7 février 2023. Disponible sur <https://docplayer.fr/5219229-Historique-de-la-restauration-scolaire.html>

années **1880**, avec les lois de Jules Ferry qui rendent l'instruction obligatoire, gratuite et laïque, cependant, le repas devient une nécessité pour beaucoup d'enfants

En 1898, il y avait 395 cantines à Paris, donc la restauration collective est née dans le secteur scolaire en XIIème siècle. Effectivement, il était nécessaire des repas en enfants et là où on a une collectivité une restauration se crée. Avant, les repas se constituaient du pain, de la soupe, du fromage et du vin et au fil des années, l'alimentation a dû changer, elle est aujourd'hui soumise à des règles en matière de sécurité alimentaire et d'une qualité nutritionnelle.

« Les cantines scolaires du début du 20ème siècle sont le fruit du hasard et l'improvisation » Pelletier Jeannine Laure

1.2.1 Les différents évolutions : Années 70, 80 et 90

a. Evolution des techniques de production des repas

L'absence de formation suffisante engendre un accroissement des accidents collectifs, alors que des nouveaux produits sont commercialisés et que le plat cuisiné apparaît.

- Arrivée de nouveaux matériels et de nouvelles productions de l'agroalimentaire modifiant les techniques de production de repas.

- A partir de **1972-1973**, des mouvements divers dans les collectivités sont constatés : la cuisine centrale se développe, les cuisines annexes s'équipent, des procédés de remise en température apparaissent sur le marché et les liaisons chaudes et froides affinent leurs techniques.

- Des textes législatifs réglementent l'hygiène pour limiter les intoxications alimentaires

- La mise en place de la méthode HACCP, qui précise les règles d'hygiène concernant les locaux, le matériel, les denrées alimentaires, les techniques de préparation et de cuisson.

- **2 janvier 2006** : « le paquet hygiène » vise à renforcer les réglementations quant à l'hygiène des cantines scolaires. Ce paquet, composé de plusieurs textes législatifs, tente de mettre en place une politique unique et transparente en termes d'hygiène.

b. Evolution de la partie « nutrition »

- **9 juin 1971** : sortie de la circulaire relative à l'alimentation de l'écolier qui rappelle les principes de la composition des menus, mais qui s'avère être une succession des conseils strictement nutritionnels.

- **30 septembre 1997** : avis du Conseil National de l'Alimentation qui préconise des évolutions dans l'organisation des repas en restauration scolaire.

- **6 mai 1999** : Recommandation GPEM relative à la nutrition qui donne les grandes lignes pour la structuration et l'élaboration des repas.

- En **janvier 2002**, une circulaire sur la « *santé des élèves, la sécurité des aliments : les bons gestes* » précisent les mesures à appliquer concernant les produits alimentaires élaborés dans les classes ou chez les parents d'élèves, pendant les fêtes.

- La loi 2004-806 du **9 août 2004** relative à la politique de santé publique, toujours en marge de la restauration scolaire, va aussi permettre de mettre en œuvre cette politique de lutte contre l'obésité

- **2 octobre 2011** : un décret est publié dans le but d'améliorer la façon effective la qualité nutritionnelle des repas.

c. Evolution sanitaires à respecter en restauration collective

Entre 1972-1973, des protocoles sanitaires ont eu lieu dans la restauration collective, des textes concernant la préparation des plats, des transports alimentaires et les moyens de conservation ont été divulgués. L'augmentation des intoxications et des accidents alimentaires pousse en effet à repenser le service de la restauration collective. Cependant, on assiste à l'introduction de nouveaux équipements, matériels et de nouvelles productions dans le domaine de l'agroalimentaire qui vient nous modifier considérablement les techniques de production de repas. Ces évolutions ont des conséquences, la cuisine centrale se développe, les cuisines annexes s'équipent, des procédés de remise en température surviennent, la restauration différée se développe. Ce qui a poussé le domaine de la restauration hors domicile de se perfectionner.

En plus, les circulaires en lien avec l'hygiène apparaissent et ont pour but de limiter les intoxications alimentaires. Le 29 septembre 1997, la circulaire qui régit toute la partie

hygiène des restaurants collectifs est précisée avec la méthode HACCP (l'Analyse des Dangers et Points Critiques pour leur Maîtrise) qui formule les règles d'hygiène par rapport aux locaux, matériels, denrées alimentaires, techniques de préparation et de cuisson.

1.3 Chiffres d'affaires actuels de restauration collective en France ¹¹

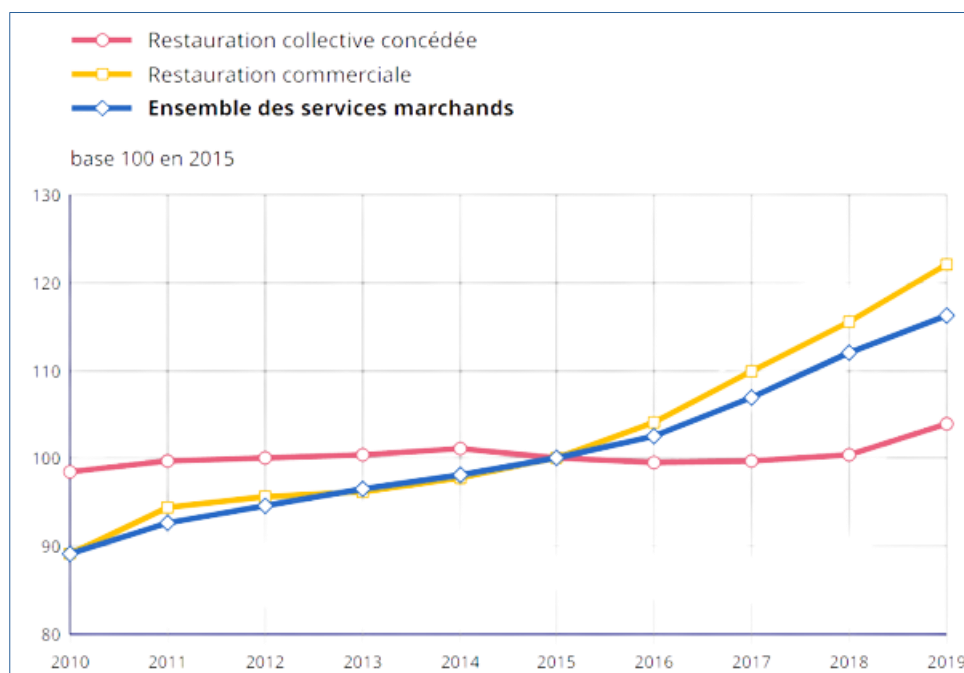
En 2019, la restauration collective a généré 25 milliards d'euros de chiffres d'affaires contre 56 milliards pour la restauration commerciale hors domicile, selon une étude de l'INSEE qui met le focus sur la restauration concédée à un prestataire (la gestion de la restauration est concédée à une société) dont la collectivité achète un service complet de fabrication (sur place, ou déportée géographiquement puis livrée) et/ou de service de repas à une entreprise commerciale et cela concerne 32 % de la restauration collective. Ce secteur, dont le chiffre d'affaires était de 11 milliards d'euros en 2019, inclut notamment les cantines scolaires et restauration collective en EHPAD.

Sans surprise, en 202, comme dans l'ensemble du secteur de la restauration, les entreprises de la restauration collective concédée ont été aussi très touchées par la crise sanitaire liée à la pandémie de Covid-19. L'INSEE consacre une étude, rendue publique le jeudi 25 février 2021, chiffrant à moins 40 % le chiffre d'affaires en mai 2020 par rapport à janvier de la même année. « La réouverture du marché scolaire n'a pas suffi à relancer l'ensemble de l'activité » et celle-ci a encore chuté de 24 % en septembre 2020. La reprise de l'activité, après le premier confinement, n'a pas été aussi marquée dans la restauration collective que dans la restauration commerciale.

Un phénomène qui explique par le fait que pour la première, les cantines scolaires sont restées fermées, du fait des vacances, tandis que la seconde a bénéficié à plein de la détente estivale, passant de -32 % de CA en janvier à -7 % en août 7.

¹¹ Statistiques selon INSEE, réalisée par Virginie Fauvel. Publié le 26 février [En ligne]. Disponible sur <https://www.banquedesterritoires.fr/restauration-collective-la-reouverture-du-marche-scolaire-na-pas-suffi-relancer-lensemble-de>

Figure 3 : Evolution de la production en volume depuis 2010



Selon LEFIGARO, la restauration collective- scolaire, sociale et d'entreprise se rapproche sensiblement de son niveau de 2019. Son chiffre d'affaires est en recul de 4 % en novembre, contre un repli de 20 % en janvier. Cela s'explique, en partie, par des salariés qui déjeunent moins sur leur lieu de travail et qui ont recours de plus en plus au télétravail.

Les professionnels de la restauration collective demandent aux collectivités une hausse d'au moins 9 % de leurs contrats¹². Le syndicat national de la restauration collective tire la sonnette d'alarme concernant la hausse des prix des denrées alimentaires qui continue de fortement impacter leur activité et leur santé financière. Alors que les dotations mises en place en juillet par le Gouvernement doivent permettre aux collectivités de faire face aux mesures nécessaires à maintenir la qualité des repas à la cantine, en continuant à offrir des produits biologiques, de saison, de label, bien préparés et bien cuisinés, pour tous les convives de France, le SNRC appelait à une augmentation d'au moins 7 % des prix contractuels des repas proposés aux collectivités. Aujourd'hui, il porte leur demande

¹² Syndicat National de la Restauration Collective « *La hausse des prix des repas de restauration collective* », publié le 8 novembre 2022. [En ligne] Consulté le 21 février 2023. Disponible sur <https://www.weka.fr/actualite/commande-publique/article/la-hausse-des-prix-des-repas-de-restauration-collective-est-elle-ineluctable-158579/>

d'augmentation à 9 % par rapport aux prix pratiqués au 1^{er} janvier 2022. Seule une telle augmentation, justifiée au regard de la hausse des prix des denrées alimentaires, permettra au secteur de la restauration collective de traverser la crise inflationniste actuelle en sécurisant la survie financière de ses entreprises, à commencer par les plus petites d'entre elles. C'est également la condition pour que les entreprises adhérentes du SNRC puissent continuer à garantir ce qui constitue leur engagement prioritaire : Proposer chaque jour des repas toujours plus sains, équilibrés et variés aux enfants scolarisés et à l'ensemble de ses convives.

2. Présentation de la restauration scolaire

Les premières traces de la création des restaurants scolaires remontent à une époque de grands enjeux économiques qui plongèrent la société française dans la misère et cela date depuis les années 80. Aujourd'hui la restauration scolaire a un impact très positif sur la qualité de l'éducation. Sa gestion dans les écoles nécessite une attention particulière, car les vivres sont des denrées très périssables. C'est pourquoi des précautions doivent être observées afin de garantir la qualité de ces vivres pour le bien-être des consommateurs.

Un restaurant scolaire se définit comme un service qui prépare les repas à servir à une collectivité. Elle désigne également le lieu où on sert des repas aux membres d'une collectivité déterminée, à un prix moindre que celui pratiqué par la restauration commerciale. C'est le réfectoire, le lieu où sont pris les repas dans un établissement scolaire géré par une communauté éducative qui se constitue de l'ensemble d'acteurs qui interviennent dans la gestion de l'établissement.

En milieu scolaire, la cantine est le lieu de préparation et de distribution des repas aux élèves/étudiants. Elle peut exister sous forme assistée ou encore endogène.

- Restaurant scolaire assisté est celui qui reçoit des approvisionnements extérieurs (les vivres de CRS, PAM...);
- Restaurant scolaire endogène comme son nom indique, est celle qui pourvoit à ses propres besoins en denrées alimentaires. Elle fonctionne uniquement sur la base des contributions exclusives de la communauté éducative.

Le milieu de la restauration scolaire rencontre une double contrainte : celle-ci doit contribuer tant au maintien de la qualité nutritionnelle des repas qu'elle doit, ainsi

qu'améliorer l'information et la communication quant à la sécurité alimentaire auprès des convives. Ces deux contraintes permettent en fait de répondre à l'impératif d'équilibre nutritionnel nécessaire à la bonne croissance des enfants en cours de développement et de rassurer les parents quant à cette attention toute particulière portée sur leur alimentation. Ainsi, la restauration scolaire confectionne des repas équilibrés qui répondent aux recommandations législatives et réglementaires faites jusqu'ici et dont nous avons mentionné en haut. Grâce à ces réglementations, la France peut avoir des bénéfices de 1 milliard de repas servis toutes les années et en respectant des règles nutritionnelles et hygiéniques.

La gestion des restaurants scolaires change en fonction de plusieurs facteurs, chaque cantine est administrée en fonction des niveaux scolaires. Le niveau primaire, qui regroupe les maternelles et les primaires, est géré par les collectivités municipales, c'est eux qui fixent les tarifs et les compositions des menus. Le niveau secondaire, qui regroupe les collèges et les lycées, on distingue deux acteurs : le conseil général gère les collèges et le conseil régional s'occupe des lycées. Le niveau supérieur, qui comprend les universités, c'est le CROUS qui s'occupe de financer les repas universitaires. Ci-dessous le tableau 1 regroupe chacun des acteurs avec son niveau rattaché.

Tableau 3 : Acteurs impliqués en fonction de chaque niveaux scolaires

Catégorie	Type d'établissement		Acteurs impliqués	Opérationnel (en charge d'appliquer la politique alimentaire)
Restauration scolaire publique	Le primaire	- Crèches - Maternelles - Primaires	- Collectivités municipales (mairies)	Chef de cuisine, gestionnaire, responsable de restauration
	Le secondaire	- Collèges - Lycées	- Conseil général (départements) - Conseil régional (régions)	
	Le supérieur	- Universités	- CROUS - Centre Régional des Œuvres Universitaires et Scolaires (État)	
Restauration scolaire privée	-Le primaire -Le secondaire	- Ecole - Collège - Lycée	Organisme de Gestion de l'Enseignement Catholique (OGEC)	

2.1 Les principaux acteurs impliqués dans la restauration scolaire

Les SRC sont nombreuses. Les plus présentes sur le marché est Elio, Sodexo et API restauration. Elles dominent de plus en plus dans le marché de la restauration collective, cette croissance s'explique par diverses modifications comme :

- la création de nouveaux points de vente ;
- la récupération des systèmes qui étaient jusqu'à là en autogestion ;
- la récupération des données de la concurrence.

L'objectif de ces sociétés est de respecter leurs engagements et de garantir les services signifiés dans le contrat signé avec la structure qui les emploie, ils doivent également répondre aux objectifs dictés par les législations qu'elles soient récentes ou anciennes. La gestion directe n'est pas épargnée par les législations, on s'intéresse plus spécifiquement aux SRC. Les impacts notamment sur les aspects économiques, sociaux et environnementaux sont essentiels pour ces sociétés à but lucratif. Les SRC doivent :

- générer des fonds ;
- réaliser du chiffre d'affaires et des bénéfices afin de maintenir leur place hiérarchique et économique.

Les nouveaux objectifs fixés par l'État sont souvent coûteux et contraignants comme l'utilisation de 20 % des produits biologiques et 50 % de produits sous signe de qualité pour 2022 promu par la loi EGAlim. Cela signifie que de nouvelles préoccupations financières, d'approvisionnement ou encore de logistique pour ces sociétés.

Le tableau suivant recense les principaux pourvoyeurs de repas dans le cadre de la restauration collective en milieu scolaire. De même, les repas servis en 2017 et 2018 permettent d'avoir un aperçu des ventes réalisés par ces leaders.

Tableau 4 : Acteurs impliqués dans le secteur de la restauration scolaire ¹³

Groupes	Millions de repas par ans (2017)	Millions de repas par ans (2018)	Evolution
Elior	138,6	140,1	+1,08 %
Api Restauration	52,9	58,2	+9,9 %
Convivio	32,4	33,5	+3,3 %

On remarque sur ce tableau que le nombre de repas produit en restauration scolaire a augmenté, on peut conclure à une augmentation de la demande de ce secteur.

2.2 Les enjeux de la restauration collective en milieu scolaire

En France un enfant sur deux mange à la cantine et c'est plus de 60 % des élèves du primaire qui la fréquentent.

Avec au moins 140 jours où des repas sont consommés : chaque année par un élève, le restaurant scolaire est un lieu essentiel de l'éducation alimentaire. Les enjeux de la restauration scolaire n'ont cessé d'évoluer depuis l'apparition de grands leaders économiques. En effet, ces sociétés ont compris l'importance de faire évoluer les systèmes de restauration scolaire avec les tendances sociétales.

Les restaurants scolaires doivent s'adapter aux évolutions démographiques, sociales, économiques, sanitaire et environnementale d'un monde en constant changement, Comme l'introduction de produits biologiques afin de faire entrer une dynamique moderne d'évolution sociale.

Les dimensions sociale, symbolique et éducative de la restauration scolaire sont très importantes. Le convive doit revenir au cœur du débat et devenir acteur de sa restauration.

¹³ Neo Restauration, « *les palmarès Néo de la restauration collective* », 2022. [En ligne] Consulté le 21 février 2023. Disponible sur : <https://www.neorestauration.com/article/le-palmares-neo-de-la-restauration-collective-2018,44797>

Les enfants d'aujourd'hui ne sont pas ceux d'hier. Par ailleurs, ils sont de plus en plus confrontés aux produits « nomades »¹⁴.

Avec l'accroissement de la population française, la capacité d'accueil des restaurants scolaires a été consolidée afin de répondre à l'augmentation parallèle de la fréquentation des cantines. De fait, les cantines ont dû prendre en compte les évolutions démographiques afin de s'adapter au mieux et procurer les apports nécessaires sur le plan nutritionnel.

La restauration scolaire doit assurer les repas servis des cantines scolaires françaises, ces repas sont jugés de qualité nutritionnelle, en moyenne, très bonne l'étude réalisée par l'INRA et MS-Nutrition. De plus, la volonté d'améliorer les cantines scolaires continue, notamment avec le projet de loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole, alimentaire et une alimentation saine et durable. Ainsi les cantines devraient proposer « au moins 50 % de produits biologiques, locaux et sous signe de qualité à compter du 1^{er} janvier 2022 » Au moins 20 % de ces produits devront être issus de l'agriculture biologique. La cantine est donc un lieu prônant le manger sain et mieux.

Sur le plan social et économique, l'un des enjeux principaux rencontrés est de permettre à tous les convives de bénéficier d'un repas équilibré qu'importe son milieu social, ainsi, que d'avoir une égalité en alimentation (cas de malnutrition et obésité), L'accessibilité demeure un enjeu essentiel pour les cantines de la restauration scolaire et l'accès indifférencié permettrait de réduire les inégalités alimentaires. Cette évolution permet en effet de se diriger vers une égalité sociale d'accès aux cantines.

L'augmentation de l'obésité, accompagnée de la « *médicalisation de l'alimentation* » (Poulain, 2013) impacte la production des repas, qui tente de causer des troubles alimentaires tout en promouvant une manière saine de s'alimenter. Sur le plan de santé publique, ces enjeux sont regroupés autour de promouvoir l'offre alimentaire qui peuvent répondre aux exigences nutritionnelles et sanitaires. La restauration scolaire participe activement à la prévention et à la lutte contre certaines maladies liées à une mauvaise alimentation.

Concernant les préoccupations environnementales, qui investissent la scène publique depuis des années sur le développement durable qui devient un impératif sociétal que les

¹⁴ Produit électronique mobile et fonctionnant de manière autonome à l'extérieur du domicile : smartphones, tablettes, ordinateurs portables

cantines scolaires perpétuent. La restauration scolaire a dû repenser à son offre par rapport à l'enjeu environnemental qui a investi tous les champs de la vie des consommateurs. Les réglementations pour la restauration scolaire concernant le développement durable sont ainsi introduites dans la loi EGAlim promulguée en 2018 et qui a plusieurs impératifs¹⁵.

- assurer aux agriculteurs un revenu plus élevé en répartissant les bénéfices ;
- permettre l'amélioration des conditions environnementales et sanitaires de production ;
- permettre le bien-être animal ;
- divulguer une alimentation durable et saine pour toute la population française ;
- amoindrir les quantités de plastique utilisé dans le domaine de l'alimentation.

La loi EGAlim a pour but de promouvoir une alimentation qui soit plus en accord avec l'environnement préservé de tous produits chimiques comme à l'utilisation massive des pesticides. Ainsi que, la protection et l'assurance des moyens de production qui soient plus écologiques, l'alimentation elle-même est impactée : une alimentation biologique peut désormais investir les cantines publiques et permettre une alimentation saine et à faible impact.

Après avoir été adoptée par le Parlement le 2 octobre 2018, la loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable a été promulguée le 1^{er} novembre 2018. La loi issue des États généraux de l'alimentation poursuit ces trois objectifs de payer le juste prix aux producteurs, pour leur permettre de vivre dignement de leur travail, de renforcer la qualité sanitaire, environnementale et nutritionnelle des produits et finalement favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous. Cette loi et l'objectif de la favorisation de l'alimentation saine et durable seront en outre centrale dans le travail de recherche de ce mémoire puisqu'elle promet l'introduction d'au moins 20 % de produits biologiques dans les repas quotidiens des restaurants scolaires.

¹⁵ Cités sur le site du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation « *EGAlim : ce que contient la loi Agriculture et Alimentation* », 2019. [En ligne] Consulté le 29 janvier 2023. Disponible sur <https://urlz.fr/96CX>

Ces évolutions dans le milieu de la restauration scolaire joueront un rôle très important concernant les futurs enjeux des cantines. « *Les mangeurs deviennent des mangeurs modernes, leur consommation évolue et se modifie* » (POULAIN, 2002, p.286).

2.3 La socialisation primaire

Le profil de chaque consommateur est influencé par l'acquisition d'un ensemble de normes et pratiques au fur et à mesure de la vie et donc de la socialisation.

« *La socialisation peut se définir comme le processus par lequel les individus intériorisent les normes et les valeurs de la société dans laquelle ils évoluent* ». (RIUTORT, 2013, p.63-74).

Ainsi, l'apprentissage des normes, que l'auteur aborde sous la notion d'intériorisation, est importante dans le processus de socialisation, en effet, très tôt, nous sont enseignées des normes qu'il convient d'intégrer et de faire sienne afin de s'intégrer au mieux à notre société.

Les phénomènes que nous vivons ont donc des impacts à court comme à long terme sur notre façon de consommer. On parle d'ailleurs de socialisation primaire et secondaire. La socialisation primaire est essentiellement due à l'impact familial au début de la vie de la naissance jusqu'à l'enfance alors que le secondaire a lieu tout au long du parcours social de l'individu et est impacté notamment par les structures environnantes (RIUTORT, 2013, p.63-74).

Toutefois, les familles ne sont pas les seuls intervenants dans le processus de socialisation, en effet, l'école intervient, elle aussi, à l'intégration et l'appropriation des règles en ce qu'elle participe à l'éducation des enfants. Les enfants sont scolarisés dès l'âge de 3ans en maternelle. Le milieu scolaire constitue ainsi un lieu décisif de socialisation primaire. Il est en ressort l'idée que les décisions alimentaires sont propres à chacun mais des tendances communes se dégagent amenant les individus vers les nouveaux modes de consommation « *les interactions sociales influencent les choix alimentaires des consommateurs* » (LEWIN, 1943, p.35-65). Les choix alimentaires semblent être un facteur de jugement du groupe social auquel nous appartenons, le secteur de la restauration collective est un lieu de mixité sociale, elle permet le mélange des différentes classes sociales et permet une adaptation des services proposés.

Si les convives apprécient autant leur cantine aujourd'hui, c'est avant tout pour la dimension sociale qu'elle représente, pour 84%, la cantine permet de partager un moment convivial entre collègues ou camarades, la praticité est le second élément qui leur attire à manger dans la cantine et pour 80 % des consommateurs, elle représente une solution pratique pour déjeuner rapidement des repas préparés par autrui. On déduit donc que la convivialité et la praticité sont d'ailleurs les deux aspects qui ont intéressent le plus aux consommateurs de la restauration collective. Grâce au rôle éducationnel de la cantine, les mesures ont été nombreuses avant de considérer ce rôle éducateur de la cantine et l'alimentation proposée résulte de cette remise en question constante des moyens mis en place pour sensibiliser les enfants aux régimes alimentaires sains, aux carences alimentaires possibles.

3. Les consommateurs de la restauration collective

3.1 La restauration collective vue par les convives

Au cœur des enjeux d'aujourd'hui et de demain, la restauration collective est confortée dans son rôle social et alimentaire. Pour 7 Français sur 10, la cantine permet désormais de mieux manger et d'être en meilleure santé. (Une étude IFOP¹⁶ pour le SNRC, novembre 2021).

Le SNRC a mené cette étude avec l'IFOP sur un échantillon de 1000 personnes représentatif de l'ensemble de la population française fréquentant ou ayant un proche/enfant qui fréquente régulièrement un restaurant collectif¹⁷, le syndicat et ses adhérents ont souhaité comprendre la relation des Français à la cantine.

Cette étude a conclu que 69 % des Français ont une bonne image des repas servis à la cantine. Un sentiment très constitué chez les jeunes consommateurs d'aujourd'hui et de demain dont 81 % des jeunes sont âgées entre 18-24 ans déclarent avoir une bonne image de la cantine et confirment qu'ils mangent mieux qu'avant, ils affirment que les cantines ont fait beaucoup d'efforts pour proposer des produits de qualité (produits locaux, bio, labellisés, etc.) aux convives. Ce constat positif souligne les efforts fournis par la restauration collective

¹⁶ Organisme français en charge d'effectuer des sondages d'opinion et des études de marché

¹⁷ Etude IFOP pour le SNRC « la restauration collective vue par les convives », 2021. [En ligne] Consulté le 29 janvier 2023. Disponible sur <https://www.neorestauration.com/article/etude-la-restauration-collective-vue-par-les-convives.61386>

ces dernières années. Les consommateurs déclarent également qu'un repas à la cantine est une occasion pour manger équilibré et varié. 66 % des convives sont prêts à payer plus cher pour manger plus de produits de qualité et que ce soient des repas préparés avec davantage, dont 3 sur 10 jusqu'à 10 % plus cher.

3.2 Les attentes des consommateurs et innovations

3.2.1 Les attentes des consommateurs

Depuis la crise sanitaire, les attentes des consommateurs évoluent, l'innovation est indispensable pour pouvoir y répondre afin de réaliser une veille régulière et identifier des solutions innovantes. Les évolutions et les transformations de la restauration collective s'accélèrent, des nouvelles pratiques nées au sein de la restauration commerciale, se transfèrent, petit à petit, aux attentes des convives de la restauration collective. Elles se synthétisent en 2 principales attentes¹⁸:

- **L'individualisation**

C'est le fait de tenir compte des régimes alimentaires de chacun, que ce soit pour des raisons de santé (sans sel, sans gluten) ou par aspiration personnelle (végétarien, végétan, restrictions religieuses.) est désormais un impératif : que ce soit sur l'offre alimentaire globale ou sur l'offre de restauration collective. Aujourd'hui, on remarque l'apparition des offres « à la carte », rendue possible grâce à des outils numériques.

- **La digitalisation**

La crise sanitaire de la Covid-19 a véritablement joué un rôle d'accélérateur pour la digitalisation de la restauration collective, elle est devenue une solution d'automatisation, de sécurisation sanitaire, mais aussi logistique comme les bornes d'encaissement numériques à l'instar de la « Borne Express » de Compass Groupe France.

¹⁸ Association Viatgora « *Restauration Collective : attentes des consommateurs et innovation* », réalisé par Delphine, 29 novembre 2021. [En ligne] Consulté le 23 février 2023. Disponible sur <https://www.vitagora.com/blog/2021/restauration-collective-consommateurs-innovation/#:~:text=Les%20convives%20les%20plus%20%C3%A9logieux,une%20%C2%AB%20tr%C3%A8s%20bonne%20image%20%C2%BB>.

3.2.2 L'innovation apporte des solutions¹⁹

- **L'anti-gaspillage**

Le gaspillage alimentaire généré en restaurant collectif se situe entre 150 et 200g par personne par repas, soit 30 et 40 centimes €. Ainsi pour un établissement servant 500 couverts par jour et en moyenne 200 jours par an, ce sont entre 15 et 20 tonnes de produits jetées par an. En phase avec la loi EGalim, il n'est pas surprenant, que la lutte contre le gaspillage alimentaire soit de plus en plus prioritaire aux yeux des convives de la restauration collective mais aussi des professionnels de ce secteur, qui innovent pour y répondre.

Du côté de plusieurs projets d'innovation, qui vise à développer, grâce à une meilleure compréhension des préférences alimentaires, un système numérique de collecte, relié à une interface connectée accessible au personnel des cantines.

Prenant par exemple le projet labellisé par Vitagora, Agri-food et innovation cluster, c'est une association professionnelle s'adressant à la filière agroalimentaire ainsi qu'aux offreurs de solutions transverses, elle a pour mission de favoriser le développement, la performance industrielle et l'innovation de ses membres. Vitagora a créé une application sensorielle 2.0 appelée GASPPLI pour diminuer le gaspillage alimentaire, son but est de développer un système de collecte de données qualitatives et quantitatives relatives à la consommation en restauration collective. Relié à une interface pour l'administrateur (le personnel du restaurant), celui-ci pourra adapter les menus et les quantités produites. Les objectifs de cette application sont donc multiples :

- mettre en place une application mobile ludique : permet de mettre en parallèle les quantités de nourriture gaspillée et leurs qualités, et ce, en conditions réelles de consommation ;
- définir des méthodes statistiques : afin de croiser les données sensorielles avec celles issues du gaspillage alimentaire ;

¹⁹ Marthe Jewell « *les projets de Vitagora- bulletins de janvier 2021* », publié le 12 janvier 2021. [En ligne] Consulté le 25 février 2023. Disponible sur <https://www.vitagora.com/vitagora/actus-media/bulletin-projets-innovation-agroalimentaire-nutrition-janvier2021/>

- **L'authenticité des produits bio**

Les aliments issus de la filière Agriculture Biologique sont vendus avec un certain surcoût par rapport aux aliments issus de l'agriculture conventionnelle. Les consommateurs attendent alors une garantie de leur authenticité, souhaitant un réel bénéfice en termes de qualité et de sécurité des produits. Au-delà des moyens de traçabilité et de certification déjà mis en œuvre, satisfaire ces attentes implique à disposer d'outils de contrôle analytique permettant de vérifier le respect des spécifications. Un projet collaboratif TOFoo a pour vocation de se mettre au service de l'Agriculture Biologique, ce projet a pour objectif de garantir l'authenticité de ces produits car aujourd'hui aucune solution analytique ne permet d'avoir un faisceau d'indices suffisant pour être entièrement certains de la nature biologique des produits.

Afin de pouvoir garantir le respect des pratiques autorisées tout au long de la chaîne de production bio, seront développés dans le cadre du projet :

- des appareils portables d'analyse : afin de réaliser des contrôles rapides, fréquents, directement sur site. Ils permettront d'obtenir des pré-alertes sur l'intégrité des produits ;

- des méthodes d'authentification en laboratoires fiables : permettrons de vérifier les pré-alertes et de réaliser des tests lors des plans de contrôle qualité et des audits des opérateurs bio.

Ces méthodes d'analyse, dont les performances seront améliorées grâce à des technologies émergentes.

L'ensemble de ses projets, labellisé par Vitagora, est financé dans le cadre des projets de recherche et développement structurants pour la compétitivité (PSPC)²⁰, d'une durée de 5 ans, il a un budget de 17,3M €.

Dans ce premier chapitre, il a été question de dresser une présentation de la restauration collective en général et un rapide historique de la création des restaurants collectifs en France. Nous avons vu également les évolutions que la Restauration collective a vu depuis les années

²⁰ Ces projets conduisent à une mise sur le marché, ils visent des retombées économiques et technologiques directes sous forme de nouveaux produits, services et technologies, et des retombées indirectes en termes de structuration durable de filières

70 dans le secteur public, notamment par l'apparition de nouvelles réglementations nationales, d'une part l'évolution des techniques de production de repas, ainsi que la partie nutritionnelle et, d'autre part, le côté sanitaires à respecter dans ce secteur, l'ensemble de ces évolutions ont été développées afin de répondre aux inquiétudes des parents d'élèves.

Afin de pouvoir expliquer la chute de CA que la restauration collective a connue pendant une certaine période, il fallait comparer ces chiffres d'affaires avant, pendant et après la crise sanitaire de la Covid-19 qui a pu impacter ce secteur à cause du confinement qui a duré pour une longue période. Aussi, nous avons abordé les modes de gestion spécifiques au secteur de la restauration collective.

Il a été question de dresser essentiellement une présentation de la restauration scolaire car c'est le secteur dont je porte un intérêt particulier car l'école est un lieu qui peut impacter les habitudes et les comportements des élèves et qui leur éduque à pouvoir apprendre à faire un bon choix alimentaire sain et sûr. Ainsi, la restauration scolaire a plusieurs acteurs sur le marché français qui gèrent les services de la restauration scolaire, le secteur a connu également des multiples transformations afin de pouvoir répondre à un certain nombre d'attentes sociales qui concernent la qualité de notre alimentation, la loi EGalim a donc pour objectif d'amener des réglementations qui pourront amener à avoir des évolutions et des changements positifs. Ainsi, les politiques ont développé des actions visant à améliorer les normes alimentaires dans le milieu de la restauration scolaire.

Cette contextualisation nous permet de comprendre les enjeux que rencontre la restauration collective dans le milieu scolaire. Dans un second temps, nous avons analysé les profils des consommateurs en France et comment ils voient la restauration collective et, d'autre part, la socialisation primaire comme étant imbriquée aux enjeux alimentaires qui existent aujourd'hui. En effet, les lieux scolaires sont des lieux de socialisation primaire qui jouent un rôle essentiel et elles constituent un champ d'étude qui permet de mieux comprendre l'impact et l'importance d'une sensibilisation à l'alimentation.

Finalement, nous avons abordé les attentes des consommateurs et ce qu'ils attendent comme évolutions au sein de ce secteur qui a tendance à s'améliorer au fil du temps et, deuxièmement, les nouvelles innovations qui pourront apporter des solutions à de grandes problématiques

Chapitre 2- L'introduction des produits biologiques dans les cantines scolaires

Dans ce chapitre, nous traiterons la question de l'introduction des produits biologiques dans les cantines. Dans un premier temps, il sera question de définir la nature des produits biologiques en abordant l'approche historique de ses produits et finalement connaître les consommateurs du bio. Ensuite, nous analyserons les promoteurs de ces produits et les raisons qui ont amené à l'introduction du bio dans le secteur scolaire. Ensuite, nous verrons dans quelles mesures les produits biologiques proposent une alternative meilleure pour ce qui est de la santé des individus ainsi les avantages du bio et, d'autre part son impact sur la partie environnement.

Finalement, il sera question aussi d'aborder les effets sur la santé lorsque l'on mange bio, les limites et les enjeux du bio dans la restauration scolaire.

1 Historique du bio

Les produits biologiques ont apparu d'une prise de conscience environnementale. Dès les années 20, les premières tendances de l'agriculture biologique sont apparues en France et en Europe.

Face à l'apparition d'une agriculture industrielle et de ce fait d'engrais, d'herbicides et de pesticides de synthèse produits par des industries pétrochimiques, l'agriculture biologique fit ses premiers pas.

De plus, la consommation de viandes et de sous-produits animaux ne cessant d'augmenter, les producteurs se mirent à l'élevage en batterie (élevages en grand nombre dans des cages hors sol) ce qui incita à tendre vers cette tendance biologique.

En 1924, lorsque RUDOLF Steiner²¹ explicite sa conception de l'agriculture, ses explications donnent en fait le terreau nécessaire pour que le biochimiste et agronome ERHENFRIED Pfeiffer²² retravaille sur les données de RUDOLF Steiner. Ces travaux ont débouché sur une remise en cause totale de l'agriculture à cette époque et a impulsé la création de l'agriculture biodynamique. La découverte microbiologique des sols et la

²¹ Un polygraphe et occultiste autrichien. Connue comme fondateur de l'anthroposophie, une doctrine spirituelle, il va proposer sur la base de cette doctrine, des applications dans le domaine de l'éducation, l'agriculture et de la médecine.

²² Un chimiste et agronome allemand, il y partage la vie de Steiner qui devient son maître à penser.

production biologiques émerge dès la fin du 19ème siècle et on les a vu se renforcer dans le début du 20ème siècle (GUIVANT Sylvia, 2012).

En 1939, la 2ème guerre mondiale va bouleverser la production agricole, face à la pénurie alimentaire, la production de masse était plus importante et urgente que la mise en place d'une agriculture biologique. Les industries agroalimentaires produisent ainsi des denrées en grosses quantités et en courte durée, ils utilisent des produits chimiques qui permettent un accroissement de la production grâce au traitement des sols et aux machines qui permettront à avoir un résultat plus efficace.

En 1946, un an après la fin de la deuxième guerre mondiale, « *The Soil Association* », une des premières associations « organiques » [...] ouvre, peu de temps après son premier magasin de produits biologiques. Dans les années 1950, le mouvement continue à avancer lentement. En Allemagne est fondée la *Fondation écologie & agriculture, principale institution de recherche du pays et l'association pour la culture de fruits, de légumes et la récolte biologiques* » (GUIVANT Silvia, 2012, p.185). Les dommages créés par la deuxième Guerre Mondiale n'empêcheront ainsi pas la propagation d'un souci de plus en plus marqué pour une alimentation plus saine contenant moins de produits chimiques, la 2ème Guerre Mondiale aura toutefois aggravé un peu plus l'utilisation de pesticides puisque le pays cherchait à produire en grande quantité, et ce, rapidement.

Après plusieurs années, le ministère de l'agriculture biologique l'a officiellement reconnue et pendant cette période floue, les fondements de l'agriculture biologique ont été établis par plusieurs mouvements et la base de ces fondements c'est :

- la création des règles agronomiques et transformations précises ;
- le respect d'un cahier des charges strict et le contrôle de cet engagement par une tierce personne indépendante.

L'année 1981 marque la création d'un règlement national définissant l'Agriculture Biologique. Si l'agriculture biologique connaît un grand essor dans les années 90, c'est grâce à la création du développement durable en 1987, « *un développement qui répond au besoin du présent sans compromettre la capacité des générations futures à répondre aux leurs* »²³.

²³ DERANCOURT Elisabeth. Développement durable et RSE. Cours de Master 1 MIRC, ISTHIA, Université Toulouse Jean Jaurès, 2022

L'apparition du développement durable viendra ancrer durablement les impératifs biologiques dans une société de consommation qui ne va pas tarder à mettre en question la production industrielle.

En outre, la population Française a porté une attention très particulière à la durabilité de la planète qui s'impose de manière à permettre aux générations futures à répondre à leurs propres besoins, l'introduction de l'agriculture biologique devient l'un des moyens utilisés par le développement durable. La production alimentaire devient donc l'un des enjeux de préservations des ressources disponibles de notre planète, ainsi un enjeu sanitaire évidents pour les consommateurs qui commencent à comprendre mes méfaits d'une production industrielle et chimique.

Un règlement européen (texte n°2092/91) ²⁴créé en juin 1991, a permis de définir les règles de productions biologiques pour les végétaux et d'appliquer un contrôle de certification obligatoire pour les transformateurs et producteurs de produits biologiques. Dans la même année, l'Union Européenne adopte une réglementation visant à certifier de façon précise les produits biologiques grâce à l'inscription « AB » sur les marchandises, l'objectif est de permettre la reconnaissance des produits biologiques avec ses étiquettes qui distinguent les produits issus d'une agriculture chimiques.

En juillet 1999, le Journal Officiel a publié une extension du règlement aux productions animales. Celle-ci fut appliquée à partir du 24 août 2000 et sur le champ pour interdire la présence d'OGM²⁵ dans les produits biologiques.

Finalement, malgré le début du bio, il a quand même connu une évolution accélérée au cours des dix dernières années (ventes de produits biologiques multipliée par dix). Les crises (maladie vaches folles, fièvre aphteuse, etc.), ont aidé cette progression. La population a commencé à s'inquiéter pour sa santé et l'environnement et a donc voulu en savoir, plus sur ces aliments consommés quotidiennement. Ce qui, de nos jours, conduit beaucoup de personnes à consommer bio.

²⁴ Magasin Bio « *L'histoire du bio* ». [En ligne]. Consulté le 27 février 2023. Disponible sur <http://www.magasinbio.org/quest-ce-que-le-bio/histoire-du-bio/>

²⁵ Organisme Génétiquement Modifié, à l'exception des êtres humains, dont le matériel génétique a été modifié d'une manière qui ne s'effectue pas naturellement par multiplication et/ ou recombinaison.

1.1 Définition d'un produit biologique

Les produits issus de l'agriculture biologique renvoient à un mode de production alimentaire fondé sur des pratiques respectueuses de l'environnement, de la biodiversité et du bien-être animal. L'agriculture biologique vise à établir un système de gestion durable de l'agriculture, notamment à travers une amélioration de la qualité du sol, de l'eau, des végétaux et des animaux, un développement de la biodiversité, etc. Ainsi, il n'est pas permis de recourir aux pesticides et engrais chimiques de synthèse dans le cadre de la production biologique.

Les OGM et produits obtenus à partir de l'OGM sont strictement interdits en production comme en transformation.

Par outre, quelques conditions d'élevage sont imposées aux agriculteurs afin de garantir le bien-être des animaux (élevage en extérieur, espace suffisant dans les bâtiments agricoles, etc.).

Des dispositions sont également prévues pour éviter les contaminations, une obligation d'une production séparée dans le temps et l'espace pour les productions mixtes (biologique et conventionnelle), espaces dédiés au stockage des produits biologiques.

La production et la transformation des produits bio sont encadrées par une réglementation européenne²⁶. Cette réglementation concerne que quelques produits biologiques mais pas tous les produits, on trouve :

- les produits agricoles non transformés (les fruits, les légumes, les produits issus de l'élevage, lait, œufs, plantes) ;
- mes produits agricoles transformés destinés à l'alimentation humaine (pain, plats cuisinés, etc.) ;
- les aliments destinés aux animaux ;
- les semences et matériels de reproduction végétative.

²⁶ Préfecture de l'orne « *Que devez-vous savoir sur les produits biologiques* », juin 2008. [En ligne] Consulté le 28 février 2023. Disponible sur https://www.orne.gouv.fr/IMG/pdf/produits-biologiques_cle72a161.pdf

Un cahier des charges français complète le règlement européen sur le mode de production et de préparation biologique des animaux et des produits animaux. Tous les acteurs français de cette filière doivent se conformer à ce cahier des charges.

Tableau 5 : Produits non biologiques

Produits non biologiques	
Les produits de chasse et de la pêche	L'alimentation et les conditions de vie des animaux concernés ne peut pas être contrôlée
Les produits non agricoles	L'eau, les minéraux et les vitamines par exemple

Les produits bio sont par ailleurs marqués par un signe officiel « AB » de reconnaissance de qualité qui précise l'origine de chacun des produits. Il s'agit d'aliments sains, sûrs et durables, ce qui explique l'augmentation constante de leur consommation en France.

Aujourd'hui, l'agriculture garantit aux consommateurs une qualité certaine et un développement durable qui s'appuie sur les vertus naturelles de chaque produit sans pesticides ajoutés qui permettent une production massive.

1.2 Produits biologiques : principes techniques au service d'une éthique de la production agricole

Les principaux pionniers de l'Agriculture Biologique et les acteurs des pays en voie de développement considèrent l'Agriculture Biologique comme « un ensemble de pratiques agricoles respectueuses des équilibres de la nature, et du bien-être animal. L'Agriculture Biologique se veut une alternative « durable » au modèle agricole productiviste. (IRD, 2004)

L'IFOAM (International Federation of Organic Agriculture Mouvements) définit dans cette optique une liste de principes techniques et éthiques de l'Agriculture Biologique comme mentionné avant dans certains paragraphes. Ces principes sont :

- Écologiques : Ils prévoient le maintien et l'amélioration de la qualité des sols et la réduction des pollutions, l'utilisation des végétaux et d'animaux adaptés au milieu, le recyclage des déjections, le bien-être animal, l'économie d'énergie ;

- Sociaux et humanistes : Ils mentionnent le rapprochement entre producteurs agricoles et consommateurs, l'équité dans les relations commerciales avec les producteurs agricoles, la solidarité internationale, le maintien des paysans à terre ;
- Économiques : La promotion d'entreprises à échelle humaine, le maintien de marchés locaux, de prix équitables pour les produits qui on font partie.

2. Les règles d'étiquetage

Il existe environ 30 organismes certifiant l'origine bio d'un produit. Les produits issus de l'Agriculture biologique sont identifiables grâce à des labels et leur logo indiquant qu'ils correspondent à un cahier des charges précis. Pour une garantie du champ à l'assiette.

Seuls les produits qui contiennent au moins 95 % d'ingrédients agricoles certifiés biologique peuvent utiliser les termes « biologique » dans leur dénomination de vente. Pour les produits principalement composés d'ingrédients issus de la chasse ou de la pêche, les mentions peuvent apparaître dans la dénomination de vente en regard des ingrédients biologiques. Cependant, si la proportion d'ingrédients biologiques est inférieure à 95 %, les termes « bio » ne peuvent être utilisés qu'au niveau de la liste des ingrédients.

Afin de commercialiser ces produits bio, les opérateurs (producteur, préparateur, distributeur ou importateur) doit avoir été contrôlé par un organisme certificateur agréé par les pouvoirs publics et disposer des certificats correspondants. Des prélèvement pour analyse peuvent être effectués afin de vérifier la non-utilisation des produits interdits (OGM).





2.1 Le logo Européen Eurofeuille

Ce logo garantit que les produits respectent les règles de l'agriculture biologique de l'union Européenne. Un cahier des charges cadre la réglementation à respecter pour produire et transformer un produit labellisé Bio en Europe. Il indique que les produits sont 100 % bio ou contiennent au moins 95 % de produits agricoles bio dans le cas des produits transformés. Le label garantit que l'opérateur soit contrôlé au moins une fois par an.

Figure 4 : logo Eurofeuille ²⁷



Tableau 6 : Listes des logos de l’agriculture biologique (AB)

Logos	Signification
<p data-bbox="268 465 435 501">Le Logo AB</p> 	<p data-bbox="517 465 1378 667">Il s'utilise en France dans les mêmes conditions que l’Eurofeuille. Il n’indique pas que le produit est d’origine française, mais qu’il respecte le cahier de charges européen est à destination du marché français.</p>
<p data-bbox="268 721 467 757">Bio Cohérence</p> 	<p data-bbox="517 721 1378 922">C’est une marque privée associative qui garantit aux consommateurs le respect du cahier de charges européen, d’un cahier de charge Bio Cohérence qui complète la réglementation Bio en vigueur en ajoutant des règles plus strictes.</p>
<p data-bbox="268 976 504 1012">Nature & Progrès</p> 	<p data-bbox="517 976 1378 1227">C’est une marque privée associative, pionnière dans le domaine de l’agrobiologie, elle respecte également le cahier de charges européen. L’attribution de la mention s’effectue dans le cadre des Systèmes Participatifs de Garantie (SPG) qui rassemblent les adhérents consommateurs et professionnels.</p>
<p data-bbox="268 1281 387 1317">Demeter</p> 	<p data-bbox="517 1281 1378 1429">C’est une marque privée associative qui identifie les produits respectant le règlement européen de l’agriculture biologique et qui répondent en plus au cahier de charges spécifique de la biodynamie.</p>

2.2 Label rouge

Le label rouge et Label bio sont deux labels officiels tamponnées par le ministère de l'Agriculture.

Figure 5 : Label rouge ²⁷



Le label rouge existe depuis près de 60 ans et a une exigence de qualité gustative qu'il n'y a pas dans le label bio et, c'est la principale différence entre ces deux labels. On peut définir ce label comme un sigle national qui nous permet d'identifier des produits bénéficiant d'un niveau de qualité supérieur en comparaison à des produits similaires.

Aujourd'hui, pour bénéficier du label rouge, tout professionnel doit prouver le produit qu'il propose à la vente est conforme à l'un des cahiers de charges du label. Les produits qui peuvent bénéficier du sigle label rouge sont par exemple les denrées alimentaires (baguette de pain de tradition française), y compris des produits de la mer.

Afin de reconnaître les produits porteurs d'un label rouge, il doit être composé des mentions « label rouge » et « garantie qualité supérieure » et d'un numéro d'homologation du label, qui permet aux consommateurs ou opérateurs de retrouver le cahier de charges auquel le produit a répondu.

Maintenant que les signes de qualité et l'agriculture biologique sont définis, il convient d'explicitier pourquoi la consommation de produits bio est devenue une préoccupation principale du gouvernement et comment cela va être possible notamment pour les SRC.

Les agriculteurs utilisent des substances chimiques car ça leur facilite la culture (meilleur rendement, des végétaux de saison produits hors saisons, grosse quantité, etc.), mais ces substances chimiques représentent également des aspects négatifs, pour la santé des consommateurs et pour l'environnement.

L'utilisation des produits biologiques serait représentative d'une évolution et transformation positive et également vectrice de nouveaux modes de consommations plus sains et durables.

3. La production du bio en France

L'année 2020 a été marquée par la crise sanitaire et les changements dans les habitudes, ce qui a accentué mes préoccupations des Français sur les thèmes de la santé et de l'environnement. En particulier, la qualité des aliments et des produits est devenue une préoccupation centrale pour eux.²⁷

La tendance à la consommation de produits biologiques, sains et durables a été accentuée par les mesures exceptionnelles, conduisant à un engouement pour les produits locaux, de saison et issus de circuits courts. Dans ce contexte, le marché des produits biologiques a enregistré une croissance sans précédent, atteignant 13 milliards d'euros d'achats en 2020, soit le double de 2015. Cette progression des ventes a été constatée dans les différents circuits de distribution, bien que les magasins généralistes restent en tête avec plus de 50 % des parts de marché. Les magasins bio, quant à eux, ont enregistré une croissance de 13,1 % et représentent désormais 28,5 % des parts de marché, grâce à leur implantation privilégiée dans les centres urbains.

Parallèlement, la production de produits biologiques a connu une croissance importante. Le nombre d'exploitants agricoles produisant du bio a dépassé le seuil symbolique des 50 000, pour atteindre 53 255, soit près de 12 % des agriculteurs en France. La surface agricole utile (SAU) consacrée à l'agriculture biologique a augmenté de 12 % par rapport à 2019, pour atteindre 2,5 millions d'hectares, représentant ainsi près de 9,5 % de la SAU française. La France occupe ainsi la première place en Europe en termes de surface agricole utile consacrée à l'agriculture biologique, devant l'Espagne, l'Italie et l'Allemagne.

Au total, le secteur de l'agriculture biologique emploie plus de 200 000 professionnels en France en 2020, soit une augmentation de 12 % par rapport à l'année 2019, confirmant son rôle de créateur d'emplois.

²⁷ Ministère de la Transition écologique et de la Cohésion des territoires « *Le bio en pleine croissance* » [en ligne] Consulté le 1 mars 2023. Disponible sur <https://www.ecologie.gouv.fr/bio-en-pleine-croissance-decouvrez-chiffres>

Avec une augmentation de 10,4 % en 2020, le marché bio en France se positionne en deuxième place du classement européen, juste derrière l'Allemagne. Cette croissance régulière et solide confirme l'importance de l'agriculture biologique dans le développement économique de la filière agroalimentaire et, par conséquent, dans la souveraineté alimentaire de la France.

Malgré la hausse de la consommation observée depuis 2015, et surtout en 2020, le taux d'importation de produits biologiques reste stable à 33,5 % et diminue à 20 % si l'on exclut les produits tropicaux²⁸. Ces chiffres démontrent la capacité du marché français à s'adapter aux changements de la demande.

A l'échelle communautaire, le « Pacte vert pour l'Europe²⁹ » fixe un objectif ambitieux de 25 % de surfaces en agriculture biologique à atteindre en 2030.

3.1 Les nouveaux consommateurs bio³⁰

Le bio séduit de plus en plus la population française selon une étude de consommation des produits biologiques de l'Agence BIO³¹, on remarque une hausse des nouveaux consommateurs notamment représentés par la jeune génération.

Cette étude réalisée par Spirit Insight pour l'Agence BIO a permis de mettre en lumière les habitudes, leurs profils et les nouvelles tendances des consommateurs.

« En 2018, près de 9 Français sur 10 (88%) déclarent avoir consommé des produits biologiques. Un score très élevé qui, pour la première fois depuis 4 ans, connaît quelques nuances : une diminution des consommateurs réguliers et par conséquent une hausse de non-consommateurs », indique l'Agence Bio dans son baromètre.

17 % des consommateurs, consomment au moins une fois du bio par mois, sont des nouveaux consommateurs, c'est un chiffre record par rapport à 2017. Les consommateurs du bio préfèrent ce choix alimentaire parce que le bio permet de préserver la santé mais aussi de préserver l'environnement qui est la deuxième raison majeure de leur consommation, on

²⁸ Fruits provenant de régions au climat tropical

²⁹ Le pacte vert pour l'Europe est un ensemble de mesures visant à engager l'UE sur la voie de la transition écologique.

³⁰ Bio à la une « *Qui sont les nouveaux consommateurs bio* », publié par Anaïs Martinez le 25 février 2019. [En ligne] Consulté le 01 mars 2023. Disponible sur <https://www.bioalaune.com/fr/actualite-bio/37226/qui-sont-nouveaux-consommateurs-bio>

³¹ Agence BIO est un groupement d'intérêt public en charge du développement de la promotion et de la structuration de l'agriculture biologique française, [en ligne] Consulté le 18 mars 2023. Disponible sur <https://www.agencebio.org/>

déduit un pourcentage de 56 % de personnes convaincues de ce fait. En troisième partie on trouve le critère de la qualité et le goût des produits.

Les produits biologiques qui sont les plus consommés sont d'abord les fruits et légumes puis les produits laitiers et les œufs. En revanche, les poissons, crustacés et plats préparés sont les moins plébiscités.

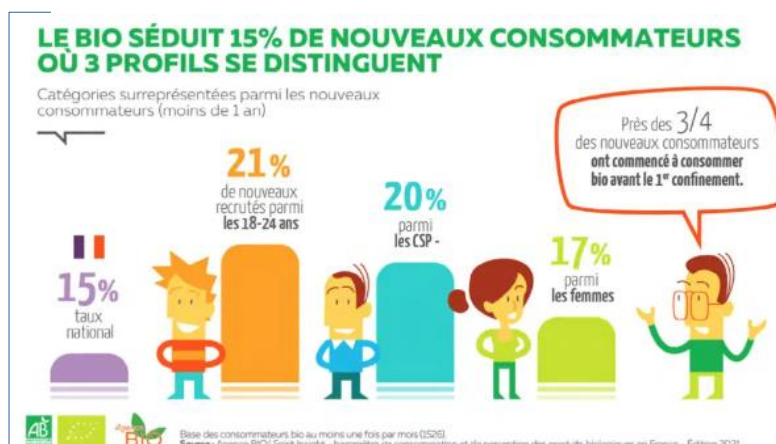
Les nouveaux consommateurs du bio sont bien évidemment la génération Z³² des 18-24ans, qui se sent plus concernée par le bien-être animal à 37 % contre 28 % pour l'ensemble de la population, mais aussi par les raisons éthiques ou sociales.

La seule contrainte pour ces consommateurs et aussi un frein pour eux, c'est que le prix reste trop élevé. Cependant, les consommateurs du bio reconnaissent les logos du bio à plus de 97 %, certains consommateurs (69%) manquent d'information concernant la réglementation en Agriculture Biologique et sur le contrôle des produits.

« Les bienfaits du bio sont reconnus par l'ensemble de la population française. Comme l'indique le rapport, « Près de 9 Français sur 10 reconnaissent la contribution de l'agriculture biologique à préserver l'environnement (87 %) et à favoriser la biodiversité (83 %) et les bénéfices sur la santé sont largement reconnus (83 %) ». (Baromètre 2019 par l'Agence BIO).

³² La génération Z concerne d'abord une population née après 1995(entre la fin des années 1990 et la fin des années 2000). Elle représente aujourd'hui 30 % de la population dans le monde.

Figure 6 : Les nouveaux consommateurs du bio



4. L'introduction des produits biologiques dans le secteur de la restauration scolaire

L'introduction de produits issus de l'Agriculture Biologique dans la restauration scolaire constitue un enjeu important. Cela concerne tout à la fois notre santé, notre environnement et notre modèle agricole. Cette instauration a connu bien évidemment plusieurs étapes. En 2008, le Grenelle de l'Environnement constitue un terrain de rencontres politiques mise en place afin d'encourager le développement durable, respecter l'environnement et la biodiversité. De ce fait, l'instauration des produits biologiques dans les lieux de restaurations collective devient essentielle afin de consolider les objectifs du Grenelle Environnement.³³

« [...]triplement de la part de l'agriculture biologique qui devrait atteindre 6% de la surface agricole utile en 2010, puis 20% en 2020, réduction de moitié de l'usage des pesticides, adoption d'une loi permettant de régler la coexistence entre les OGM. »³⁴ (Anne DUCLOS-GRISIER,2020)

L'objectif est d'atteindre au moins 6 %de la surface agricole en 2010, puis 20 % en 2020, réduire l'usage des pesticides et des OMG et adapter une loi qui va permettre de régler la coexistence des produits chimiques. L'objectif de la Grenelle de l'environnement reste aujourd'hui le même et il met en question l'instauration de 20 % minimum de produits issus de l'agriculture biologique dans le secteur de la restauration collective. Comme on a dû citer

³³ Le Grenelle Environnement désigne une série de trois lois traduisant la volonté officielle de refonder une politique en faveur de l'écologie, du développement et de l'aménagement durables en 2009 et 2010.

³⁴ Vie-Publique « *La Grenelle de l'environnement : quels engagements* », 2019. [En ligne] Consulté le 3 mars 2023. Disponible sur <https://www.vie-publique.fr/eclairage/268585-le-grenelle-de-lenvironnement-quels-engagements>

auparavant, la loi EGAlim (États Généraux de l'Alimentation) a pour objectif également et participe à l'introduction du bio en restauration collective. Cette loi consiste également à consolider le processus d'approvisionnement du bio dans ces lieux, afin de pouvoir atteindre, en 2022, 50 % de produits labellisés, dont 20 % de bio. Cependant, au-delà de ces réglementations ce sont aussi des acteurs qui se mobilisent pour introduire le bio en restauration collective (Agence BIO).

Les deux précédents plans Alimentation durable ont permis de passer d'un taux de 8 % de denrées durables dans les assiettes des cantines parisiennes en 2008 à 53 % en 2019. De plus, Paris est le premier acheteur public de denrées agriculture biologique.³⁵

La restauration collective représente 3 milliards de repas par an en France pour 17 milliards d'euros de CA. Ce gigantesque marché peut saisir une formidable opportunité pour créer des filières d'approvisionnement en circuit court, qui vont leur permettre de créer des emplois en zone rurale et garantir une juste rémunération pour les agriculteurs, pratiquant une agriculture respectueuse de l'environnement.

En fin 2018, la loi EGAlim donnait un coup d'accélérateur pour une meilleure alimentation dans les cantines, ce texte fixait un objectif : les cantines publiques doivent servir au moins 50 % des produits dits durables ou de qualité, dont 20 % de bio, au 1^{er} janvier 2022.

Trois ans plus tard, le ministère de l'Agriculture n'a pas pu atteindre cet objectif, le taux atteint est de 22 % dans les restaurants collectifs de l'État et 15 % pour l'ensemble du secteur public, selon les derniers chiffres du ministère de l'Agriculture.

La restauration scolaire serait la plus proche d'être dans les clous. La part des produits éligibles dans les approvisionnements est en moyenne de 25-30 % dont les produits biologiques, selon le syndicat national de la restauration collective.

« Le milieu de l'enseignement était déjà très éveillé sur la question de l'alimentation, notamment grâce aux parents d'élèves, dont la marche était plus courte à franchir ».

³⁵ Paris, Des cantines municipales bio et 100 % durables à l'horizon 2027, publié le 01 juin 2022, (en ligne). Disponible sur <https://www.paris.fr/pages/75-d-alimentation-bio-dans-les-cantines-municipales-d-ici-2027-21236>

« De nombreuses restaurants collectifs sont déjà au-delà des objectifs. Et la loi nous pousse à accompagner nos fournisseurs historiques vers une montée en gamme ». (Jean-Michel Noël, responsable d'achat à Sodexo, 2022)³⁶

En 2019, 65 % des établissements de la restauration collective ont pu introduire les produits issus de l'agriculture biologique dans leurs cantines. Le secteur de la restauration scolaire demeure toutefois celui qui connaît le plus grand taux de cantines utilisant ce produit. En réalité, de nombreuses cantines ont déjà intégré le bio dans les repas servis chaque jour. Cette dynamique a permis aux enfants à avoir accès à une alimentation bio saine pour un coût peu élevé dès le plus jeune âge, et ce, pour toute leur scolarité. Elle s'intègre d'ailleurs dans une démarche plus globale : sensibilisation, mise en place de pratiques anti-gaspillage dans les cuisines, limitation des déchets plastiques. Pus de bio dans les cantines contribue évidemment au développement de l'agriculture biologique, respectueuse de l'environnement, de la biodiversité et du bien-être animal. Elle permet également de contribuer à la lutte contre le réchauffement climatique d'une part en limitant les rejets polluants et d'autre part en stockant davantage le CO2 dans le sol.

Les avantages du bio dans le secteur de la restauration scolaire

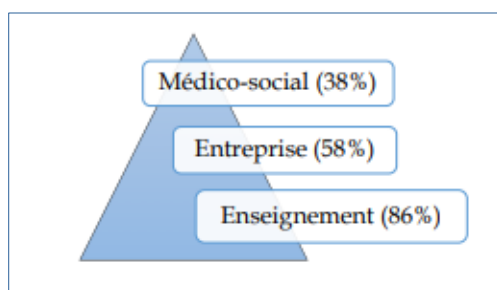
- encourager les filières agroalimentaires biologiques ;
- favoriser la qualité alimentaire ;
- sensibiliser les enfants à consommer le bio et de faire attention à leurs alimentations ;
- valoriser les produits du terroir et la diversité alimentaire ;
- maintenir les emplois ;
- réduire l'impact écologique ;
- réduire les risques d'obésité.

³⁶ Ouest France « Plus de bio dans les cantine », 31 janvier 2022. [En ligne] consulté le 04 mars 2023. Disponible sur <https://www.ouest-france.fr/economie/agriculture/mange-t-on-vraiment-mieux-dans-les-cantines-depuis-le-1er-janvier-2022-37d3933a-7226-11ec-8d9e-588470c235b8#:~:text=Agriculture-.Plus%20de%20produits%20bio%20et%20sains%20dans%20les%20cantines%20%3A%20la,depuis%20le%201er%20janvier%202022>

4.1 États des lieux

Pour les acteurs de la restauration collective, avant de devoir réadapter l'ensemble de leurs services en raison des nouveaux modes de consommation comme le télétravail. L'ensemble des SRC développent leurs relations et leurs partenariats avec des producteurs locaux et bio. Aujourd'hui, ils ont pour but de se réinventer et repenser à leurs offres de fonctionnement. Elles ont dû avoir des pertes financières importantes, environ 17 %³⁷ entre 2019 et 2020. Le secteur de la restauration collective est obligé de se réinventer, même pour les grands leaders du milieu.

Figure 7 : Pourcentage d'introduction de produits biologiques (Agence BIO, 2019, p.7)



Grâce à cette représentation, on remarque que le secteur de la restauration Médico-social et celui d'entreprise peinent à augmenter le nombre d'établissements ayant recours à l'utilisation de produits biologiques alors qu'on remarque que le nombre d'établissements scolaires utilisant les produits biologiques explose (86%).

On a constaté que la plupart des acteurs de la restauration collective ont répondu positivement à l'instauration du bio et même les produits locaux de régions. Cependant, le frein de ses produits est le prix d'achat plus élevé que les autres produits conventionnels. Cela représente un enjeu économique pour le secteur. Plus de la moitié des établissements (60%) ont subi un surcoût et ils parviennent à le lisser en le répartissant sur l'ensemble des dépenses. D'autres vont demander une compensation aux consommateurs afin de pallier ce surcoût. (Agence BIO, 2019, p.16). Des stratégies ont été mis en place afin de pallier ce

³⁷ Neo Restauration « *La restauration collective retient son souffle* », réalisé par ENCARNA Bravo, 21 janvier 2021. [En ligne] Consulté le 4 mars 2023. Disponible sur <https://www.neorestauration.com/article/etude-la-restauration-collective-retient-sonsouffle.54703>

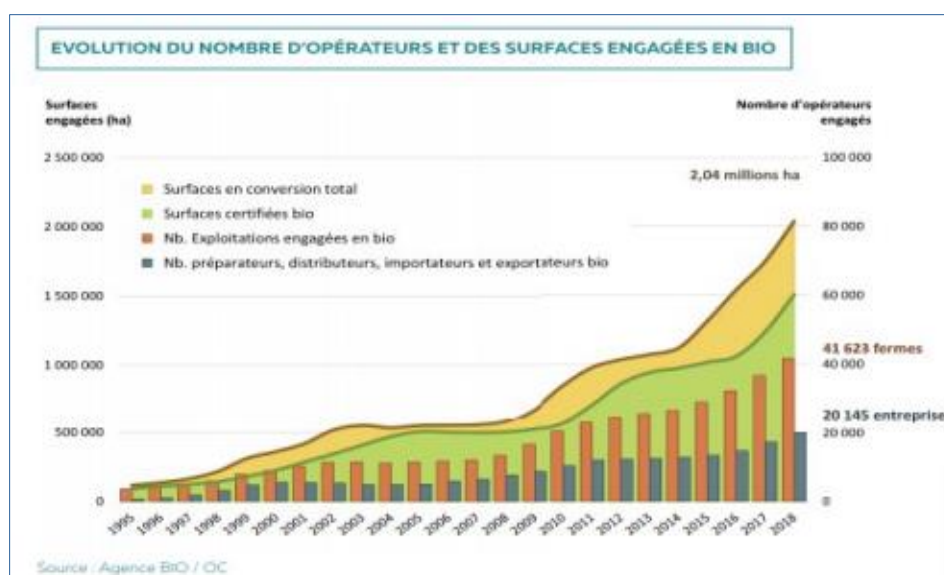
surcoût en limitant le gaspillage, utiliser des circuits courts et réaliser des repas végétariens sans viande car cela est moins coûteux.

4.2 Limites et enjeux du bio en restauration scolaire

Les limites de l'introduction des produits bio dans les restaurants scolaires constituent les enjeux auxquels ils font face.

En finalité, même si l'introduction du bio est sur une bonne lancée, certaines difficultés persistent. En effet, le frein du surcoût du bio n'est pas le seul frein mais on note plusieurs limites qui empêchent la propagation des produits biologiques en cantines scolaires et le principal frein demeure l'approvisionnement. Sachant que la demande de ces produits est trop importante comparée aux ressources disponibles, la quantité voulue n'est pas atteinte.

Figure 8 : Evolution du nombre d'opérateurs et de surfaces engagées dans la production du bio entre 1995 et 2018



Même si, les grandes surfaces d'agriculture utilisées à l'agriculture biologique a connu une augmentation, les cantines peinent à s'approvisionner. Ainsi, les produits bio utilisés sont donc très souvent exportés d'autres pays.

En 2018, la majorité des produits bio achetés étaient d'origine française, avec 76 % provenant de France, 8 % provenant de l'étranger mais l'Union Européenne, et 16 % venant des pays hors de l'Union Européenne. Par conséquent, l'objectif principal actuel est de s'approvisionner en produits bio 100 % bio. Comme le souligne la loi EGalim qui vise à

promouvoir la consommation de produits bio cultivés en France. Cependant, malgré l'importance de l'approvisionnement et, comme mentionné en haut, un autre obstacle majeur à la diffusion et à la consommation de produits biologiques est le prix. Les produits biologiques étant considérés comme trop coûteux, les cantines scolaires ont du mal à supporter les coûts supplémentaires liés à leur utilisation : Selon un rapport de l'Agence BIO, 60 % des restaurants collectives ne proposent pas de produits bio en raison des coûts élevés que cela engendrerait, et les cantines scolaires ne font pas exception à cette tendance.

Un autre problème majeure lié à l'introduction de produits bio dans les cantines scolaires est celui de l'information et de la communication autour de ces produits. Le manque de communication est en partie à cause de l'implication des restaurants scolaires dans la sensibilisation. De plus, les parents des élèves ne sont pas suffisamment informés de l'introduction de ces produits dans les cantines de leurs enfants, bien qu'ils puissent être des consommateurs susceptibles d'acheter des produits bio dans leur sphère privée. Afin de remédier à ce manque d'information, des acteurs se mobilisent pour permettre aux parents de suivre les pratiques alimentaires dans les cantines scolaires. (« Qui dit miam » est une application et un guide pratique disponible en ligne recensent tous les produits bio utilisés dans les cantines françaises. Grâce à ces initiatives, les parents peuvent s'informer sur l'alimentation de leurs enfants et participer à l'introduction de produits bio en poursuivant ces démarches chez eux).

La sensibilisation des enfants est obligatoire car s'ils ne sont pas informés sur la nature de leurs repas ou les raisons de l'introduction de produits biologiques, leur consommation ne peut pas avoir un impact durable. Pour remédier à cette situation, l'Agence BIO propose des ressources pédagogiques aux écoles pour éduquer les enfants à l'agriculture biologique. Cela va permettre aux enfants de comprendre l'importance d'une alimentation saine, sûre et durable pour tous, comme le bio le promet. Cependant, l'information et la communication restent encore insuffisantes pour accroître et diffuser l'utilisation du bio dans les cantines scolaires.

En somme, les principaux enjeux de la restauration collective au milieu scolaire constituent à surmonter les limites liées à un approvisionnement insuffisant et à un accès au bio encore trop inégalitaire, avec une grande disparité entre les pourcentages de cantines ayant moins de 20 % de produits biologiques et celles ayant plus de 50 %.

Pour conclure, le deuxième chapitre traite de l'essor des produits biologiques en France et dans la restauration scolaire. Ce mode de production a connu une croissance importante, en partie grâce à la reconnaissance du label AB et de la production agricole biologique qui s'inscrit dans un enjeu plus large de développement durable et d'une alimentation saine. La consommation de produits biologiques a également augmenté en France et la majorité des Français en ont déjà consommé au moins une fois.

Cependant, le prix reste un obstacle très important. Introduire des produits biologiques dans les cantines scolaires nécessite un budget que les cantines n'ont pas toujours à leur disposition. Cela implique d'être capable de fournir les cantines en produits bio tout en garantissant un repas à un prix abordable. De plus, l'objectif est de sensibiliser les consommateurs à une alimentation saine et durable en utilisant des produits biologiques.

Chapitre 3 - Étude de mise en place d'une alimentation saine de qualité et durable et produits bio

Dans ce chapitre, il s'agira d'expliquer les différentes définitions de termes de l'alimentation durable et saine de qualité, Il sera essentiel de définir ces termes techniques. Par la suite, nous aborderons le lien entre l'alimentation durable et de qualité. Finalement, cette partie traite aussi l'impact de l'introduction des produits biologiques dans le secteur de la restauration collective et dans le milieu scolaire et comment ces produits peuvent influencer notre alimentation, santé et environnement.

1. Définitions

1.1 Alimentation durable

L'alimentation durable est une alimentation qui répond à un besoin essentiel plutôt qu'à une logique de marketing. L'alimentation durable est définie comme « *un ensemble de pratiques alimentaires qui visent à nourrir les êtres humains en qualité et en quantité suffisante, aujourd'hui et demain, dans le respect de l'environnement, en étant accessible économiquement et rémunératrice sur l'ensemble de la chaîne alimentaire* »³⁸. Elle est bénéfique pour l'environnement, l'économie et l'homme, en préservant le climat et l'environnement, en optimisant les ressources, limitant la consommation énergétique et en développant des écosystèmes locaux équilibrés. Afin de pouvoir atteindre cet objectif, une agriculture durable doit être mise en place, avec des modes de production respectueux de la nature et des travailleurs. Les produits biologiques issus de cette agriculture sont nutritifs, savoureux, frais, locaux et de préférence labellisés « Bio ».

Une alimentation durable implique également de réfléchir à notre régime alimentaire en diversifiant les sources de protéines. Cependant, il est important de noter que le manque d'information peut être un frein à la mise en place de ces pratiques alimentaires durables comme on l'a déjà évoqué auparavant.

³⁸ Optigede - Académie de la transition écologique « *Alimentation durable : définition et enjeux* » [en ligne] Consulté le 4 février 2023. Disponible sur <https://www.optigede.ademe.fr/alimentation-durable>

1.2 Enjeux d'une alimentation durable

L'alimentation représente l'un des plus grands enjeux de notre époque. D'ici 2050, les besoins alimentaires devraient doubler en raison de la croissance démographique et des changements dans les habitudes alimentaires, le tout dans un contexte de changement climatique et de nécessité de réduire l'empreinte écologique de l'humanité.

Sur le plan environnemental, l'alimentation est responsable d'un quart de l'empreinte des Français, ce qui en fait la principale source d'émissions de gaz à effet de serre, au même titre que le transport. Les impacts de l'alimentation sont également considérables en ce qui concerne l'eau, les sols, l'air et la biodiversité. La majeure partie de ces impacts est liée à la production agricole, ce qui dépend grandement des modes de production, mais également de la composition alimentaire.

Pour nourrir le monde à l'horizon 2050 et contribuer à la transition écologique, il faut faire des évolutions :

- une production agricole ayant des pratiques plus respectueuses de l'environnement, une intégration de l'écoconception au sein des filières agro-alimentaires. La mobilisation des marges de progrès sur la logistique, les transports, la transformation, le conditionnement, la distribution, la consommation est également indispensable ;

- une évolution des pratiques alimentaires en faisant converger les enjeux de santé et d'environnement. En France, cela passe notamment par le rééquilibrage entre aliments d'origine animale et d'origine végétale, la consommation de produits de saison et de proximité ;

- une réduction drastique des pertes et gaspillage à chaque étape de la chaîne alimentaire (1/3 de la production mondiale est gaspillé).

1.3 La durabilité, au-delà des questions environnementales

L'organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture considère que la durabilité d'un régime alimentaire dépend de plusieurs critères, tels que son faible impact environnemental, sa contribution à la sécurité alimentaire et nutritionnelle de la population ainsi que son accessibilité culturelle, économique et équitable. Cependant, étant donné que les situations culturelles, économiques, sociales et agricoles varient considérablement dans le monde entier, il est impossible de définir un régime alimentaire unique pour la population

mondiale. Par conséquent, il existe une diversité d'évolutions envisageables et souhaitables pour nos régimes alimentaires.

Il est important de comprendre que la consommation alimentaire est étroitement liée à la production agricole. Pour garantir un régime alimentaire durable, il est donc essentiel de produire des aliments dans le respect de l'environnement. NICKLAUS Sophie, spécialiste de l'étude du comportement alimentaire à l'INRAE³⁹, souligne que c'est un cercle vertueux :

Produire de manière plus responsable permet de mieux manger, ce qui à son tour stimule la demande pour une production encore meilleure. Malheureusement, les systèmes alimentaires actuels (pratiques agricoles, processus industriels, modes de transport, etc.) ont des effets néfastes sur l'environnement. Ces pratiques ont également un impact sur la santé humaine, car un environnement pollué et des pratiques irresponsables peuvent augmenter notre exposition à des contaminants divers.

1.4 Adoption de pratique agricole plus écologiques

Pour améliorer les pratiques agricoles et réduire les émissions de gaz à effet de serre, il est nécessaire de mettre en place des modèles plus respectueux de l'environnement, tels que l'agroécologie, qui repose sur des pratiques agricoles respectueuses de l'écosystème. L'agriculture biologique est également un bon moyen de verdir les pratiques agricoles tout en ayant un impact positif sur la santé, comme en témoigne l'étude BioNutriNet⁴⁰ qui a montré une réduction de 25%⁴¹ du risque de cancer chez les consommateurs réguliers d'aliments issus de l'agriculture biologique. Les recherches en cours visent à comprendre les raisons de ces résultats, notamment la présence de résidus de pesticides synthétiques plus fréquents et à des doses plus élevées dans les aliments conventionnels par rapport aux aliments bio, ainsi que des teneurs plus élevées en certains micronutriments dans les aliments bio.

³⁹ INRAE « *vers une alimentation saine et durable* », 2021, p.12, [en ligne] Consulté le 4 mars 2023. Disponible sur <https://hal.inrae.fr/hal-03449229/document>

⁴⁰ Une étude sur l'impact des régimes alimentaires

⁴¹ INRAE « *Manger sain et durable, les fondamentaux* » [en ligne] Consulté le 4 mars 2023. Disponible sur <https://www.inrae.fr/dossiers/alimentation-saine-durable/manger-sain-durable-fondamentaux>

2. Qu'est-ce qu'une alimentation de qualité ?

Une alimentation de qualité est une nourriture saine qui suit les saisons et qui est variée et équilibrée. Elle est préparée avec des matières premières brutes et des ingrédients naturels biologiques, qui préservent leur valeur nutritionnelle et ne contiennent pas de produits chimiques. Les aliments ultra-transformés et les OGM sont également interdits. En plus, cela, une telle alimentation est source de plaisir, que ce soit en rencontrant de nouveaux aliments, en cuisinant ou en prenant part à un repas. Les produits conventionnels, en revanche, sont souvent ultra-transformés et ne peuvent pas répondre aux exigences de qualité et de durabilité.

Il est possible d'améliorer la qualité des aliments utilisés dans les cantines scolaires et autres restaurants collectifs sans augmenter les tarifs. Cela peut être accompli par des mesures telles que la lutte contre le gaspillage alimentaire à toutes les étapes, des changements dans les modes de transformation des aliments et l'introduction de plus de légumineuses que la viande.

2.1 Les caractéristiques d'une alimentation saine de qualité

L'alimentation est l'un des aspects les plus importants de notre vie, car elle peut influencer notre santé et notre bien-être de manière significative. Lorsque nous mangeons des aliments sains et nutritifs, nous pouvons maintenir un poids santé, augmenter notre niveau d'énergie, renforcer notre système immunitaire et réduire le risque de maladies chroniques. Une alimentation saine de qualité devrait inclure les caractéristiques suivantes :

- équilibrée : Une alimentation saine devrait inclure une variété d'aliments provenant de tous les groupes alimentaires, y compris des fruits, des légumes, des protéines, des glucides et des matières grasses ;

- riche en nutriments : Les aliments devraient être riches en nutriments essentiels tels que les vitamines, les minéraux et les antioxydants pour soutenir une santé optimale ;

- fraîche : Les aliments frais et non transformés devraient être privilégiés autant que possible pour maximiser la teneur en nutriments et éviter les additifs alimentaires potentiellement nocifs ;

- adaptée aux besoins individuels : Une alimentation saine devrait être adaptée aux besoins individuels en fonction de l'âge, du sexe, du niveau d'activité physique, des préférences alimentaires et des problèmes de santé spécifiques.

2.2 Alimentation biologique plus saine

La présence d'azote, de métaux lourds et de résidus de pesticides dans l'agriculture conventionnelle peut causer de nombreux problèmes de santé. L'alimentation biologique contient 48% moins de métaux toxiques et 4 fois moins de pesticides. Bien qu'il y ait peu d'études concluantes, il semblerait que l'alimentation bio ait une valeur nutritionnelle supérieure et soit bénéfique pour la santé.

« Les produits d'origine biologique ne sont en général jamais complètement exempts de contamination en pesticides, mais les études concordent toutes dans le fait qu'ils en contiennent beaucoup moins. Ainsi, les produits bio contiendraient en moyenne 75% de pesticides en moins comparativement aux aliments issus de l'agriculture conventionnelle ». Méta-analyse publiée en 2014 dans British Journal of Nutrition ⁴²

Les produits pesticides peuvent causer des maladies graves comme le cancer. Les fruits et légumes biologiques sont moins traités chimiquement et contiennent donc moins de pesticides que ceux qui sont soumis à ces traitements. En France, l'utilisation de certains produits chimiques de synthèse est limitée ou interdite dans l'agriculture pour éviter la présence de résidus dans notre alimentation.

Les fruits et légumes biologiques s'adaptent aux saisons et voyagent peu, ce qui les rend plus frais et plus nutritifs. Ils sont cueillis à maturité et sont donc riches en vitamines et minéraux. Ils ont également meilleur goût car ils ont eu le temps de pousser dans des conditions naturelles et respectueuses de leur temps de croissance. Cependant, ils doivent être consommés rapidement car ils ont une durée de conservation plus courte.

⁴² Application Yuka « *Manger bio est-il meilleur pour la santé* », 2022 [en ligne] Consulté le 26 février 2023. Disponible sur <https://yuka.io/alimentation-bio-sante/>

2.3 Alimentation saine, durable dans les cantines scolaires

Le développement d'une alimentation saine, durable dans les cantines scolaires est une mesure fixée par le ministère de l'écologie des finances et de la souveraineté industrielle et numérique, Cette mesure d'un montant de 50 millions d'euros vise à soutenir certaines cantines souhaitant de s'engager dans une démarche durable et développer réapprovisionnement en produits locaux, de qualité et durable notamment ceux issus de l'agriculture biologique.

Le but de cette mesure est d'accompagner les cantines des écoles primaires en offrant un soutien financier pour les aider à investir dans du matériel permettant de cuisiner des produits frais et locaux de qualité, réduire le gaspillage alimentaire et éliminer les contenants en plastique. Ce genre d'investissement peut être coûteux, surtout pour les petites communes. L'État offrira donc un financement aux petites collectivités qui souhaitent s'engager dans une transition durable et améliorer la qualité de leurs repas en proposant des produits locaux, bio ou de qualité.

Cette aide permettra de financer au choix des collectivités concernées⁴³ :

- L'investissement en matériel pour cuisiner des produits frais (essoreuses, robot coupe légumes, éviers), lutter contre le gaspillage alimentaire, substituer les contenants en plastique, informer les usagers ;
- L'investissement immatériel (logiciels de suivi, réalisation de supports de communication...);
- Des prestations intellectuelles (accompagnement, bureau d'études, audits, formation des personnels...).

3. Durabilité et qualité sont indissociablement liées

Les attentes envers les aliments biologiques sont élevées et universelles. Ils doivent être exempts de résidus de pesticides, savoureux, sains et produits de manière à protéger l'environnement et dans des conditions socialement acceptables. Pour atteindre ces objectifs,

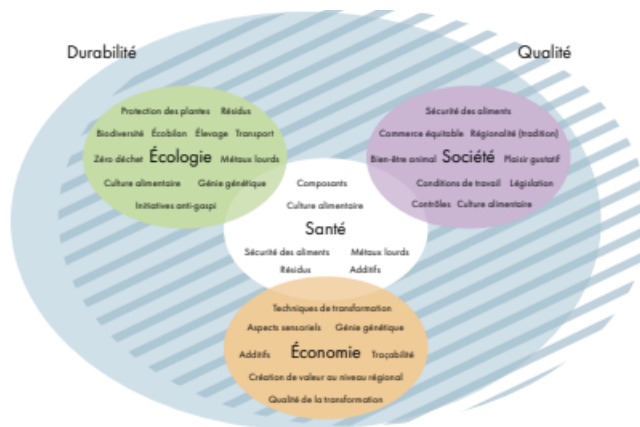
⁴³ Ministère de l'économie des finances et de la souveraineté industrielle et numérique « *Développer une alimentation saine, durable et locale dans les cantines scolaires* », 2021. [En ligne] Consulté le 12 mars 2023. Disponible sur <https://www.economie.gouv.fr/plan-de-relance/mesures/developper-alimentation-saine-durable-locale-cantines-scolaires>

il est essentiel d'adopter des méthodes d'élevage respectueuses des animaux, de produire des plantes adaptées aux conditions locales, de renoncer aux pesticides de synthèse, aux engrais azotés minéraux, aux OGM et aux ingrédients hautement raffinés. En somme, la qualité des aliments biologiques doit refléter l'ensemble de ces considérations.

Les consommateurs ont clairement des attentes en matière de qualité alimentaire qui ne peuvent pas être simplement réduites à quelques caractéristiques du produit, mais qui doivent plutôt prendre en compte l'ensemble du processus, depuis le champ jusqu'à l'assiette. Aujourd'hui, la qualité alimentaire inclut la création de valeur régionale, l'assurance qualité, le commerce équitable, ainsi que des critères de durabilité, en plus de la consommation d'énergie, des techniques agricoles et des processus de transformation.

Les consommateurs ont un rôle central à jouer dans la mise en place d'un système alimentaire durable qui prend en compte les exigences de durabilité à toutes les étapes de la production. La qualité et la durabilité des aliments sont donc étroitement liées, comme le montre la Figure 1, où la santé sert de lien entre les piliers classiques de la durabilité, à savoir la société, l'écologie et l'économie.

Figure 9 : La qualité comme résultante d'un mode de production et de vie durables ⁴⁴



En plus des critères écologiques, le concept de durabilité inclut également des critères sociaux et économiques. Dans le graphique représentant le concept de qualité, on peut distinguer la qualité du produit, qui inclut sa valeur nutritionnelle et ses caractéristiques sensorielles, ainsi que la qualité du processus de production, qui répond aux normes de

l'agriculture biologique. La combinaison de ces différents critères permet d'avoir une vision approfondie de la qualité des aliments.

Pour conclure, les agriculteurs, les pêcheurs, les transformateurs, les transporteurs, les distributeurs, les artisans, les commerçants et les restaurateurs, travaillent ensemble pour répondre aux besoins des consommateurs. Ils cherchent à fournir une variété de produits sains, en quantité suffisante, tout en offrant le meilleur goût et le meilleur coût possible, à la fois économique et environnemental. Chacun des acteurs de cette chaîne, du producteur au consommateur, a des attentes envers ses fournisseurs pour répondre aux besoins de ses clients. L'intégration de paramètres environnementaux dans nos systèmes alimentaires est une tendance de fond qui est inévitable et qui offre également des opportunités.

Conclusion générale de la première partie et problématisation

Nous venons d'exploiter et de mettre en relation trois thèmes de recherche : le secteur de la restauration scolaire, les produits biologiques et l'alimentation saine et durable appliquée à ce secteur. Cette mise en relation nous permet de déboucher sur des questions importantes qui structureront tout le déroulé de ce travail de mémoire.

Les produits biologiques sont de plus en plus accessibles au grand public, étant donné leur pertinence par rapport aux enjeux contemporains. Cependant, comme nous l'avons souligné, les produits biologiques restent relativement chers, ce qui constitue un obstacle majeur pour les consommateurs et les entreprises de restauration collective confrontées à la même problématique que l'ensemble de la population française.

L'introduction des produits biologiques dans les restaurants scolaires et l'étude de mise en place d'une alimentation saine de qualité et durable est une initiative importante qui contribue à améliorer la santé des consommateurs, à promouvoir une agriculture durable et à réduire l'impact environnemental de la production alimentaire. Cette approche permet également de sensibiliser ces consommateurs aux enjeux de la durabilité et de l'alimentation saine, en leur offrant une expérience unique au sein des cantines.

Les restaurants scolaires peuvent contribuer à réduire l'utilisation de pesticides et d'engrais synthétiques, soutenir les agriculteurs locaux et encourager la diversité des cultures en favorisant l'utilisation de produits biologiques et de qualité. De plus, une alimentation saine et durable peut améliorer la santé des consommateurs en réduisant les risques de maladies liées à une mauvaise alimentation, tout en favorisant leur concentration et leurs performances scolaires.

Cependant, la mise en place d'une telle initiative peut représenter un défi en termes de coûts et de logistique pour les établissements scolaires. Il est donc crucial que les gouvernements et les autorités locales soutiennent cette approche en offrant des incitations financières et en élaborant des politiques qui encouragent l'utilisation de produits biologiques et de qualité dans les restaurants scolaires. Dès lors, comment peut-on mettre en place une alimentation saine de qualité et durable au sein des restaurants scolaires ? L'introduction des produits biologiques a-t-elle un impact sur les habitudes des convives de

cantines ? Comment ces cantines peuvent jouer un rôle éducatif afin de les sensibiliser à adopter des choix alimentaires plus sains et durables ? Ces questions guideront ce mémoire d'étude qui aura à cœur de révéler l'impact de la mise en place d'une alimentation saine et durable en introduisant des produits biologiques dans le milieu scolaire et de soulever les enjeux que ces mesures rencontrent.

Après avoir mené un travail de recherche littéraire, l'objectif de cette étude est de déterminer dans quelle mesure la sensibilisation à la consommation des produits biologiques dans les cantines scolaires peut avoir un impact sur les habitudes alimentaires des convives. Dans cette étude, on va se concentrer sur les mesures mises en place dans les restaurants scolaires ainsi que les différents acteurs impliqués qui contribuent à la sensibilisation. Nous examinerons également les limites de cette étude de mise en place.

PARTIE 2-TRAITEMENT DES HYPOTHÈSES

Les recherches documentaires effectuées précédemment poussent à se questionner sur différents points qui mènent à la formulation d'hypothèses en lien avec la problématique énoncée initialement dans la première partie. Afin d'améliorer notre alimentation et surtout de maintenir une alimentation saine et durable nous allons pencher sur les hypothèses et les analyser. Deux hypothèses sont donc ressorties de cette réflexion :

- **Hypothèse 1** : Les restaurants scolaires jouent un rôle éducatif afin de pouvoir sensibiliser les convives à adopter des choix alimentaires sains et durables.

- **Hypothèse 2** : La mise en place d'une alimentation saine et durable nécessite une collaboration étroite entre les producteurs, les distributeurs et les consommateurs, ainsi que des politiques publiques favorables pour encourager la production et la consommation de ces produits.

Pour chacune des hypothèses, nous avons tenté de trouver des variables explicatives s'articulant autour d'une variable à expliquer. Ces hypothèses restent provisoires car elles n'ont pas été testées sur le terrain. Nous prévoyons de mener une étude exploratoire l'année prochaine pour collecter des données empiriques et reformuler nos hypothèses en conséquence. Malgré notre intention initiale de compléter nos données par des entretiens exploratoires sur le terrain, nous avons dû annuler ces entretiens cette année, mais nous les reconduirons l'année prochaine avant de débiter notre recherche sur le terrain.

Chapitre 1 – Première hypothèse

La première hypothèse postule que les restaurants scolaires jouent un rôle éducatif important dans la promotion des choix alimentaires. Nous supposons que les convives, notamment les élèves, peuvent être sensibilisés aux enjeux de l'alimentation saine et durable grâce aux informations et pratiques mises en place dans les cantines scolaires. Ainsi, les établissements scolaires peuvent avoir un impact positif sur les habitudes alimentaires des élèves en leur proposant des menus équilibrés et en les encourageant à faire des choix responsables, notamment en matière de produits biologiques. On implique également les différents acteurs impliqués dans la gestion des restaurants scolaires (par exemple les chefs cuisiniers, producteurs...), ces acteurs doivent être conscients de leur rôle et s'engager dans la promotion d'une alimentation saine de qualité et durable auprès des consommateurs.

1. La démocratisation croissante des produits bio

Plusieurs enquêtes récentes montrent que les Français sont de plus en plus intéressés par les produits bio. Grâce à la diversification des modes d'achat, les consommateurs ont de plus en plus accès à ces produits. Malgré le frein, qui, nous l'avons vu, demeure le prix de ces produits, une large frange de population consomme ce type de produits.

Figure 10 : *Des consommateurs bio de plus en plus nombreux*



Selon une étude réalisée par l'Agence BIO, 9 français sur 10 ont déjà consommé du bio en 2019 et 7 français sur 10 consomment des produits biologiques au moins 1 fois/mois. Cela confirme que la production et la consommation bio sont désormais une évidence pour les Français.

De plus, les établissements scolaires du secteur public ont un objectif d'introduire au moins 20 % de ces produits dans leurs cantines en 2022, conformément à l'objectif fixé en

2012 par la Grenelle de l'Environnement. Cette mesure est devenue obligatoire à la suite de l'adoption de la loi EGAlim en 2018, dans le but de garantir une alimentation saine, sûre et durable pour tous les élèves. En mettant en place cette loi, l'État reconnaît l'importance de l'environnement scolaire en tant que précurseur de pratiques alimentaires saines pouvant se répercuter sur la sphère privée. De même, cette loi souligne l'importance d'un changement d'habitudes de consommation, car même le sphère publique s'adapte aux enjeux actuels

2. Le rôle éducatif des cantines scolaires

Selon l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS), les cantines scolaires peuvent être utilisées comme un outil éducatif pour apprendre aux enfants à manger sainement et à adopter des habitudes alimentaires responsables. Les repas servis dans les cantines scolaires peuvent être l'occasion de sensibiliser les élèves aux enjeux de l'alimentation durable et de promouvoir les produits biologiques.

L'école a pour responsabilité de faire attention à la santé des élèves. C'est pour cette raison que depuis quelques années, l'Éducation nationale⁴⁴ veille à ce que les enfants et adolescents soient conscients de ce qu'ils mangent à la cantine. La cantine leur apporte une éducation à l'alimentation, à un équilibre alimentaire et au goût. Les élèves peuvent aussi être sensibilisés au gaspillages alimentaire, à la saisonnalité des produits, à l'intérêt des circuits courts et à la valorisation des productions locales et des produits biologiques. Les restaurants scolaires permettent aux enfants de découvrir les produits, de faire le lien entre agriculture et alimentation et d'apprendre à ne pas gaspiller la nourriture.

Les cantines scolaires suivent des directives pour améliorer la qualité nutritionnelle des repas. Ces directives incluent des règles concernant le grammage des produits (GEMRCN) qui définit les quantités minimales de nutriments que les repas doivent contenir pour répondre aux besoins nutritionnels des enfants et l'équilibre nutritionnel (PNNS) qui établit des recommandations nutritionnelles pour l'ensemble de la population. Pour garantir des repas de qualité, l'utilisation de produits biologiques est encouragée, car ils ont été démontrés comme étant de meilleure qualité et donc plus bénéfiques pour la santé. Ce processus de sensibilisation des enfants à l'utilisation des produits biologiques,

⁴⁴ FourniResto « *L'éducation alimentaires dans les cantines* » publié le 8 septembre 2017. [En ligne] Consulté le 31 mars 2023. Disponible sur <https://www.fourniresto.com/blog/l-education-alimentaire-dans-les-cantines/>

principalement intégrés dans les repas de midi, peut leur permettre de découvrir de nouvelles manières de se nourrir.

3. Vers une alimentation durable

Sensibiliser les élèves dans les cantines scolaires à adopter des habitudes alimentaires respectueuses à l'environnement, de la santé et du bien-être animal, c'est ce que signifie sensibiliser à une alimentation durable. Cette sensibilisation implique la proposition de repas équilibrés, variés et de saison, ainsi que la promotion des produits locaux et biologiques.

Les moyens de sensibilisation peuvent être variés, allant des programmes éducatifs, des ateliers de cuisine, aux activités de jardinage et aux événements thématiques.

Par ailleurs, la mise en place d'un environnement de cantine durable, comme la réduction des déchets et l'utilisation de couverts et d'assiettes réutilisables, peut aussi contribuer à promouvoir une alimentation saine et durable tout en sensibilisant les élèves à l'impact de leurs choix alimentaires sur l'environnement. Une campagne de sensibilisation au gaspillage alimentaire a été lancée le 12 janvier 2017 par Devenirs un centre de formations, qui propose un accompagnement aux personnes qui réalisent le service des repas dans les cantines, ils forment cadrent ces volontaires afin qu'ils réalisent le service et la sensibilisation des enfants à la limitation du gaspillage alimentaire et à l'alimentation saine. « A la fin du repas, les enfants effectuent eux-mêmes le tri de leurs restes alimentaires et les pèsent »⁴⁵. En outre, un autre travail de sensibilisation au goût, cette approche permet de sensibiliser l'ensemble des enfants à une alimentation de qualité et de l'importance de la composition de l'assiette et du goût.

4. Actions de sensibilisation dans les cantines scolaires

Le repas de midi à la cantine est souvent un moment d'apprentissage pour les élèves, qui peuvent y découvrir la vie en groupe, de nouveaux goûts et saveurs, l'équilibre alimentaire, les produits de saison et de l'environnement. C'est une occasion idéale pour combiner la théorie et la pratique à la fois, découverte et convivialité, et ainsi offrir un moment éducatif par excellence.

⁴⁵ Devenirs « *Sensibilisation à l'alimentation saine et durable* », 2018 [en ligne] Consulté le 1 avril 2023. Disponible sur <https://www.devenirs.be/les-animations/cantines-rebelles-sensibilisation-a-l-alimentation-saine-et-durable/>

Dans ce cadre, les différents acteurs de la restaurations collectifs (chefs cuisiniers, personnel, gestionnaires, ainsi que fournisseurs et agriculteurs) ont un rôle pédagogique autour des enjeux qui sont aujourd'hui de première importance et qui sont liées à notre alimentation, telles que la santé, l'environnement et le développement des territoires. La mise en place de l'alimentation bio dans les cantines est une opportunité de réfléchir autrement aux liens qui existent entre l'agriculteur, l'environnement et l'alimentation. Pour cela, plusieurs actions de sensibilisation ont été mis en place.

- Une politique nutritionnelle a été instaurée en 2011 : La nutrition est intégrée aux programmes d'enseignement, avec des campagnes de prévention contre les problèmes d'obésité, d'anorexie et d'autres troubles du comportement alimentaire. Une éducation nutritionnelle au goût et à la consommation a également été instaurée, et cette politique nutritionnelle continue d'évoluer.

- Dans les cantines, on affiche des posters et des affiches sur l'alimentation, expliquant de manière simple et amusante les bienfaits et les méfaits pour le corps humain. Ces images colorées attirent l'attention des enfants et leur permettent de s'informer sur la nutrition de manière autonome, en plus de l'éducation fournie en classe.

- Les menus des enfants sont soumis à des directives législatives et réglementaires. Le repas du midi se compose d'une entrée froide ou chaude, d'un plat principal, d'un dessert, d'un fruit ou d'un produit laitier et de pain. Les sodas et les jus de fruits ne sont pas proposés aux enfants, les cantines proposent que de l'eau.

- Une expérience d'introduction d'alimentation de qualité dans les cantines a été réalisée dans le 2ème arrondissement de Paris, en 2005, les menus ne comportent presque pas de produits transformés industriellement (avec 50 % de produits bio pour les crudités, fromages et volailles certifiées, 100 % pour le bœuf, 100 % de bio de légumes sauf pommes de terre car sa production bio est insuffisante en France).

- Concerne encore une fois l'Île-de-France, des actions d'animation a été renforcées dans le cadre de projet européen visant à favoriser les liens entre les habitants des zones urbaines et rurales au sein des chaînes alimentaires. Cela comprendra des visites de fermes pour les enfants.

4.1 Limites de la sensibilisation en restauration scolaire

Ils existent plusieurs obstacles à la sensibilisation dans les cantines scolaires. Tout d'abord, les habitudes alimentaires des élèves sont souvent influencées par leur environnement familial, ce qui rend difficile la modification de leurs comportements alimentaires à l'école. De plus, la mise en place de programmes de sensibilisation peut être onéreuse et nécessite des ressources importantes. Mesurer l'impact réel de ces programmes sur les habitudes alimentaires des élèves peut également être complexe.

Il est important de prendre en compte les préférences individuelles des élèves et de respecter leur droit à choisir leur alimentation, ce qui peut limiter l'efficacité et la sensibilisation. Ainsi que les élèves peuvent être influencés par les choix alimentaires de leurs pairs, ce qui peut rendre difficile de changer les habitudes alimentaires d'un groupe entier. Les différences culturelles et les préférences alimentaires peuvent rendre difficile l'adhésion de tous les élèves aux programmes de sensibilisation.

De plus, étant donné l'alimentation reflète les croyances et les convictions des individus (comme manger végétarien, bio ou sans porc), elle est un reflet de l'identité de chaque personne. Par conséquent, intégrer des produits biologiques et mettre en place une certaine alimentation équivaut à adhérer à une certaine catégorie de pensée qui affecte l'identité globale de l'individu.

Les contraintes de temps et d'espace dans les cantines peuvent limiter la variété des aliments proposés aux élèves.

Les difficultés d'approvisionnement en produits biologiques peuvent limiter la capacité des cantines à proposer d'une alimentation plus saine et durable.

En effet, il est difficile de changer des habitudes alimentaires ancrées dans la vie quotidienne même si cela semble simple en théorie. Cela devient encore plus compliqué lorsque des cultures alimentaires diverses sont impliquées, ajoutant de nombreux enjeux aux défis déjà rencontrés par les produits biologiques. Les cantines scolaires doivent donc réussir à sensibiliser ou convaincre les élèves et les parents également de l'intérêt d'un changement vers une alimentation saine et durable.

Chapitre 2 – Deuxième hypothèse

La deuxième partie et dernière partie postule que la mise en place d'une alimentation saine et durable basée sur des produits biologiques ne peut être réalisée qu'en impliquant différents acteurs, tels que les producteurs, les distributeurs et les consommateurs. Ces acteurs doivent travailler ensemble pour atteindre l'objectif commun de produire et de consommer des aliments sains et durables.

La production des produits biologiques peut être plus coûteuse que la production d'aliments conventionnels, car elle nécessite souvent plus de main-d'œuvre et de temps afin de pouvoir produire des aliments sans utiliser des pesticides ou d'engrais chimiques. Les politiques publiques ont aussi un rôle important à encourager la production et la consommation du bio.

L'ensemble de ces acteurs peuvent améliorer la disponibilité et l'accessibilité de ces produits, en développant des chaînes d'approvisionnement durables et en établissant des relations de confiance avec les consommateurs. Les consommateurs peuvent aussi soutenir la production de ces produits en faisant des choix d'achat conscient et en exprimant leur demande pour des aliments sains et durables.

1. Prise en compte du circuit court

Le développement des productions alimentaires biologiques et locaux suscite des interrogations chez les acteurs de la restauration collective, les élus locaux et les associations de terrain. Les autorités publiques nationales se sont également intéressées à cette question en créant des outils tels que les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT), qui ont pour objectif à rassembler les acteurs locaux concernés par l'alimentation, la santé, l'environnement et le développement local à l'échelle d'un territoire donnée. Plus de 150 PAT existe sur le territoire français et veulent actionner le développement des circuits courts et favoriser l'approvisionnement alimentaire biologique et local.

Selon le ministère de l'agriculture et de l'alimentation, est considéré comme un circuit court « un mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte, à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire ».

Le choix des circuits courts représente plusieurs avantages : moins de transport signifie moins d'énergie dépensée et moins d'emballage nécessaire pour protéger les produits. De plus, cette approche permet d'acheter des fruits et légumes en lots, avec des produits plus frais et un juste prix pour une rémunération plus équitable des producteurs.

1.2 Les freins pour les producteurs

Les pratiques d'approvisionnement des agriculteurs pour la restauration collective sont souvent informelles et limitées. Plusieurs obstacles sont à relever :

- Les producteurs ont du mal à trouver des clients car la vente directe se fait principalement de manière unilatérale, le client va à la rencontre du producteur, rarement l'inverse.
- Les producteurs ne cherchent pas forcément activement des clients car ils se concentrent plutôt sur la satisfaction de la demande existante, ce qui peut entraîner des ruptures d'offre.
- Les acteurs de la restauration collective peuvent également rencontrer des obstacles liés à l'organisation et à la complexité des procédures pour travailler avec plusieurs fournisseurs.
- La disponibilité des produits biologiques est floue, fragmentée et incomplète. Il y a un manque de communication et d'informations, il est difficile de savoir les offres, les conditions de livraison des producteurs et comment s'approvisionner en dehors des fruits et légumes de saison. Ces informations sont indispensables pour prendre une décision éclairée.
- L'achat direct auprès des producteurs est peu attrayant car ils ont une offre limitée en volume et dans le temps. Les besoins de la restauration collective sont importants en volume et la régularité des livraisons est essentielle.

Cependant, la gestion de la restauration scolaire est plus complexe car elle ferme pendant les grandes périodes de production, obligeant les producteurs à trouver d'autres débouchés pour leurs produits.

2. Les SRC s'engagent pour l'agriculture biologique

Le groupe Elios a signé avec la Fédération Nationale d'Agriculture Biologique (FNAB) et l'association Manger Bio Ici et Maintenant (MBIM), une « Démarche de Progrès » en 2015 visant à développer une dynamique d'approvisionnement bio local en France. Cette signature concrétise un engagement en commun et volontaire pour pérenniser l'offre de produits bio-locaux dans la restauration collective. Après 5 ans de collaboration avec des plateformes de producteurs Bio, le groupe Elios a décidé de renforcer sa politique d'approvisionnement en produits bio locaux en France. Cette démarche de progrès vise à consolider les partenariats locaux existants entre les producteurs et les restaurateurs, ainsi qu'à structurer davantage les filières afin de pouvoir élargir la gamme de produits bio locaux disponible dans toutes les régions en France. Ils existent 4 principes ⁴⁶ de la démarche de progrès :

- proposition d'une offre bio issue d'une production respectueuse de l'environnement ;
- développement de l'offre bio prioritairement locale qui tienne compte de la saisonnalité des productions et permette de structurer des filières ;
- accessibilité des produits alimentaires de qualité au plus grand nombre.

Cette initiative s'inscrit dans la politique d'achats responsables du Groupe Elios en mettant en avant les produits locaux issus de l'agriculture biologique. Cette démarche vise à contribuer durablement au développement économiques des régions. Pour y parvenir, les restaurants collectifs d'Elios dans différents secteurs tels que l'entreprise, l'enseignement et la santé disposent de l'offre la plus large du marché. Cette offre diversifiée répond aux attentes des consommateurs qui cherchent des produits cultivés localement et dans le respect de l'environnement. Pour la FNAB et MBIM, cette démarche leur permettra de développer la présence des produits bio chez Elios, sensibiliser les collaborateurs et les convives d'Elios aux spécificités de l'agriculture et de l'alimentation bio à travers des visites de sites agricoles référents et des réunions d'information.

⁴⁶ Groupe Elios « *Responsabilité sociétale de l'entreprise* », 25 février 2015. [En ligne] Consulté le 27 Avril 2023. Disponible sur <https://www.eliogroup.com/fr/medias/communiqués-de-presse/elios-sengage-promouvoir-les-produits-issus-de-lagriculture-biologique>

PARTIE 3-METHODOLOGIE ET TERRAIN

Dans cette partie, nous allons présenter et décrire la méthodologie que nous allons suivre cette année et le terrain envisagé pour l'année prochaine.

Dans le premier chapitre, nous présenterons les raisons qui ont mené à choisir ce sujet « les produits biologiques : étude de mise en place d'une alimentation saine de qualité et durable », ainsi que la méthodologie d'étude expliquant les étapes suivies afin de réaliser ce mémoire.

Dans le deuxième chapitre, nous expliquerons et détaillerons la méthodologie envisagée dans une perspective de continuité en deuxième année, permettant la vérification de nos hypothèses. À partir de ce chapitre, nous allons visualiser le cheminement parcourus et nous allons être capable d'imaginer la progression de ce mémoire. Ce chapitre présentera les différents outils requis pour vérifier le validité des hypothèses formulées.

Chapitre 1- Méthodologie

1. Méthodologie de première année

Afin de réaliser ce travail, il fallait passer par certaines étapes a été essentiel. Par conséquent, nous allons donc cheminer le parcours suivis afin de rendre ce travail universitaire.

1.1 Justification du thème

Dans la première partie, nous avons expliqué que l'alimentation joue un rôle important pour notre santé, elle est un sujet qui a une importance toute particulière de nos jours dans notre quotidien. Au cours de ses dernières années, notre alimentation a subi plusieurs changements remarquables et, si s'alimenter demeure une nécessité biologique, cette pratique n'est donc pas toujours bien encadrée. En effet, les consommateurs ont du mal à maintenir une alimentation saine et durable.

Le thème de mon étude portera sur la mise en place d'une alimentation saine de qualité et durable au sein de la restauration scolaire. Le choix de ce thème, n'était pas hasardeux, le sujet de l'alimentation est de plus en plus important dans notre société, en raison de l'augmentation des problèmes de santé liés à la malnutrition et à la pollution environnementale. Étudier les produits biologiques dans le cadre de la mise en place d'une alimentation saine de qualité et durable représente un enjeu actuel.

Il m'a paru donc essentiel de connaître les différentes contraintes lors de l'introduction des produits biologiques au secteur de la restauration scolaire et leurs impacts dans notre alimentation.

Ce thème était vraiment l'occasion pour moi afin d'apporter les compétences que j'ai pu acquérir durant mon parcours universitaire et surtout lors de notre atelier terrain et d'acquérir de nouvelles connaissances dans le secteur de la restauration collective.

1.2 Problématisation de la question de départ

Dans le cadre de réalisation du mémoire, la rédaction d'une question de départ est une étape essentielle et, qui sera le fil conducteur de ce travail.

De plus, elle permet de concentrer le champs d'étude sur des axes plus précis et ne pas se perdre lors de mes recherches.

A la suite de mes premières recherches, j'ai bien évidemment constaté qu'il était complexe d'introduire efficacement des produits biologiques et promouvoir une alimentation saine, de qualité et durable dans les restaurants scolaires, en prenant en compte les contraintes budgétaires, logistiques et nutritionnelles, les attentes des convives, ainsi que les normes et réglementations en matière de sécurité alimentaire, tout en favorisant l'éducation nutritionnelle et en contribuant à la lutte contre la malnutrition, l'obésité infantile et les maladies chroniques associées. Ces interrogations m'ont permis de poser la question de départ suivante :

Comment mettre en place une alimentation saine de qualité et durable au sein de la restauration scolaire ?

Afin de pouvoir étudier cette problématique, en premier je me suis focalisée sur la lecture d'ouvrages qui traite ces différents thèmes et qui pourront me guider et de comprendre l'introduction des produits issus d'agriculture biologique dans la restauration scolaire et de sensibiliser les convives aux avantages de ce type de produits, ainsi l'importance de la mise en place d'une alimentation saine de qualité et durable. J'ai choisi ce sujet car il m'intéresse énormément et je suis motivée à étudier comment les produits biologiques peuvent contribuer à une alimentation saine et durable.

En deuxième temps, j'ai orienté mes lectures pour répondre à cette question départ afin d'étudier le secteur de la restauration collective ainsi que la restauration scolaire bien évidemment et vue que c'est mon terrain d'étude de mon problématique. L'utilisation de produits biologiques dans ce secteur est devenue un enjeu majeur pour les consommateurs, les acteurs, les producteurs et aussi les gouvernements. Avec l'augmentation de la demande pour une alimentation plus saine et durable, les produits biologiques sont de plus en plus recherchés chez les consommateurs sont de plus en plus recherchés en raison de leur impact pour offrir des aliments plus sains et de qualité, tout en respectant l'environnement.

J'ai tout d'abord établi un constat sur la situation actuelle des restaurants collectifs en France, son historique et ses évolutions au fil des temps, ensuite j'ai présenté le secteur de la restauration scolaire, ses principaux acteurs et ses enjeux. Il a été ensuite nécessaire d'étudier les approches réglementaires de l'introduction des produits biologiques. Grâce à mes lectures, j'ai ensuite compris que les consommateurs des produits biologiques sont en augmentation et cherche à consommer plus de produits biologiques pour des raisons

sanitaires et environnementales, mais sans oublier les freins budgétaires chez eux et également les producteurs et les acteurs de la restaurations collectives , puis l'importance d'une alimentation saine de qualité et durable qui jouera un rôle très important à sensibiliser et influencer les enfants et leurs parents à l'importance de l'introduction de ces produits dans notre quotidien.

L'étude de ces différentes lectures, m'ont permis de dégager cette problématique de l'introduction de produits biologiques et la mise en place d'une alimentation saine, de qualité et durable dans les restaurants durables.

Grâce à l'avancement de mes recherches, mes différentes lectures et la problématique, deux hypothèses ont débouchés :

- **Hypothèse 1** : Les restaurants scolaires jouent un rôle éducateur afin de pouvoir sensibiliser les convives à adopter des choix alimentaires sains et durables.

- **Hypothèse 2** : La mise en place d'une alimentation saine et durable nécessite une collaboration étroite entre les producteurs, les distributeurs et les consommateurs, ainsi que des politiques publiques favorables pour encourager la production et la consommation de ces produits.

1.3 Collecte de données

L'enrichissement du travail bibliographique a été complété au fur et à mesure de mes lectures.

Grâce aux enseignements universitaires, j'ai pu dégager une certaine réalité quant aux faits supposés. Lors de notre atelier terrain de cette année, qui traite le sujet de changer et/ou consolider les pratiques alimentaires et agricoles durables sur un territoire rural, il m'a donné l'opportunité de rencontrer des professionnels du secteur de la restauration collective, ils m'ont permis d'explorer d'avantage mon sujet et diriger mes problématiques. J'ai cherché à comprendre principalement le point de vue des professionnels de la restauration collective sur ce sujet.

La recherche documentaire nécessite un ensemble d'étapes permettant de chercher, collecter et trouver des documents relatifs à un sujet, à travers l'étude de sources officielles ou universitaires. Ces étapes vont permettre de construire une stratégie de recherche documentaire. On cite les différents étapes d'une recherche documentaire :

Figure 11 : Étapes de la recherche documentaire ⁴⁷

1- Définir le sujet
2- Identifier les sources d'information
3- Choisir les mots-clés
4- Utiliser les outils de recherche
5- Evaluer la pertinence des sources
6- Collecter et organiser les informations
7- Analyser et synthétiser les informations
8- Citer les sources

1. Définir le sujet : La première étape consiste à définir le sujet et d'établir une stratégie de recherche efficace en précisant les caractéristiques du sujet.
2. Identifier les sources d'information : La deuxième étape consiste à identifier les sources d'information pertinentes. Il peut s'agir de sources primaires (livres, articles scientifiques, documents officiels, etc.) ou de sources secondaires (bases de données, bibliographies, annuaires, etc.).
3. Choisir les mots-clés : Il faut Choisir les mots-clés les plus pertinents. Ces mots-clés aident à trouver les sources d'information pertinentes et à formuler des requêtes de recherche efficaces.
4. Utiliser des outils de recherche : Cette étape consiste à utiliser des outils de recherche tels que les bases de données, les moteurs de recherche et les annuaires pour trouver des sources d'information pertinentes.
5. Évaluer la pertinence des sources : Il est important d'évaluer la pertinence des sources d'information qu'on a trouvé afin de s'assurer qu'elles répondent à notre sujet de recherche et qu'elles sont fiables et de qualité.
6. Collecter et organiser les informations : On peut collecter les informations pertinentes à partir des sources qu'on a sélectionné et il faut les organiser selon les thèmes ou les questions de recherche.

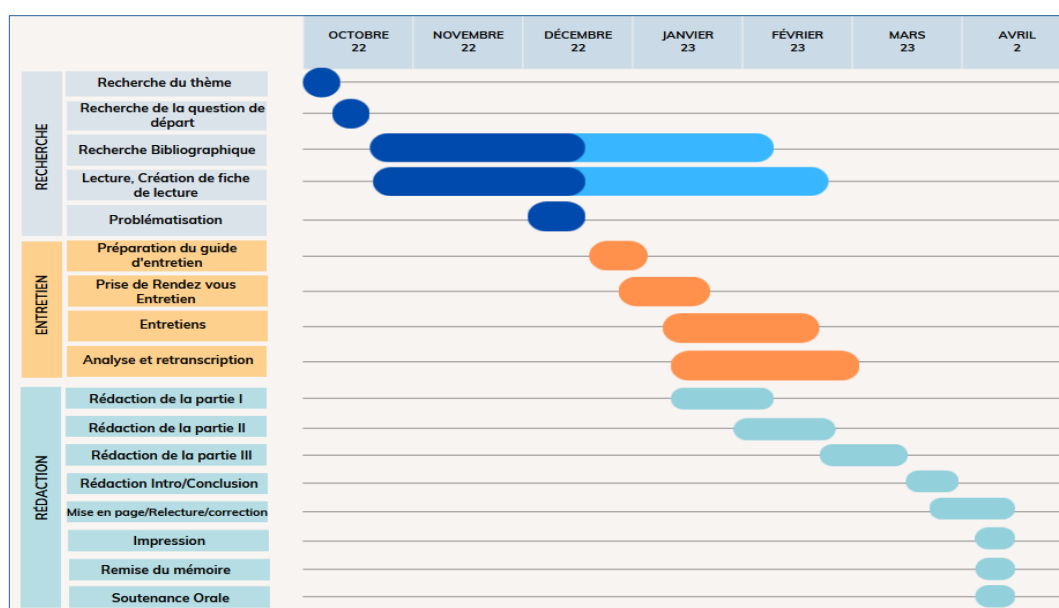
7. Analyser et synthétiser les informations : L'avant-dernière étape consiste à analyser et synthétiser les informations collectées. Ensuite on Identifie les liens entre les différents éléments et les principales conclusions de recherche.
8. Citer les sources : La dernière étape est la plus importante, c'est de citer correctement toutes les sources qu'on a utilisé dans notre recherche, en suivant les normes de citation appropriées (INSEE, Agence BIO).

L'élaboration d'un plan de travail est une étape essentiel dans le travail de recherche et mémoire, j'ai donc élaboré mon plan afin qu'il soit validé par mon maître de mémoire. Par la suite, j'ai pu commencer la rédaction de mon mémoire. J'ai ensuite établi un guide entretien que je voulais envisager de mettre en place pour cette année mais par manque de temps, j'ai décidé finalement de le mettre en place l'an prochain afin de pouvoir enrichir mes recherches par rapport à mon sujet étudié.

1.4 Diagramme de Gantt

Afin d'avancer dans ma recherche et de planifier mon étude, j'ai réalisé un échéancier de travail afin d'évaluer mon avancée dans la réalisation de ce mémoire.

Figure 12 : Diagramme de Gantt



Chapitre 2 -Terrain envisagé

Dans le cadre de ma formation en Master 2 Management et Ingénierie de la Restauration Collective, il serait intéressant continuer et de développer cette étude en deuxième année de ma formation car je souhaite étudier plus ce sujet et comment ces produits biologiques peuvent contribuer à une alimentation plus saine et durable.

Dans ce chapitre, nous allons présenter la méthodologie envisagée pour étudier mes axes de recherches pour confirmer ou infirmer mes hypothèses afin de répondre à ma problématique.

1. Objectifs visés

Dans les premières et deuxièmes parties de ce mémoire de recherches, nous avons pu acquérir beaucoup de connaissance sur le sujet de l'introduction des produits biologiques dans la restauration collective, ainsi dans la restauration scolaire que j'ai choisi comme terrain d'étude car les élèves pourront être les consommateurs les plus sensibles à ce sujet. L'objectif de ce mémoire, est de comprendre comment mettre en place une alimentation saine de qualité et durable. L'objectif du mémoire de deuxième année de mon master sera de prendre place dans la continuité de mon travail de recherche. Après avoir compris les différents problématiques de l'introduction des produits biologiques et de la mise en place d'une certaine alimentation qui sera plus saine et durable dans nos cantines, ces études seront une source d'informations pour dégager une conclusion. Ainsi que j'envisage d'effectuer des entretiens avec des professionnels et des visites de cantines qui me permettront de faire une expérience terrain.

2. Terrain et population envisagés

Afin de pouvoir répondre à nos hypothèses, nous allons utiliser de différents outils méthodologiques dont certains ont déjà été utilisés dans ce mémoire de première année master. Cependant, nous allons utiliser bien évidemment la méthode de recherche bibliographique qui semble essentielle et qui a pour but la collecte d'informations à travers des documents statistiques et d'études traitées. Comme cité auparavant, nous allons aussi réaliser des méthodes qualitatives comme un entretien, qui nous permettra de récolter des

informations vis à vis des professionnels du secteur. Et enfin, l'observation terrain me permettra d'enrichir les conclusions.

2.1 Recherche bibliographique

La recherche bibliographique est une source essentielle d'informations.

De nos jours, nous avons accès d'une façon plus rapide aux ouvrages, aux études statistiques, des articles... En effet, il est nécessaire de trier ces informations afin de collecter des données plus fiables et cohérentes. Pendant cette année de première année de mon master, j'ai pu récolter et analyser de nombreuses informations qui m'ont permis de construire les premières parties de cet écrit.

L'année prochaine, je compte continuer à collecter des informations, des documents d'études traitées, des articles et toutes informations qui pourra m'aider à avancer dans mon travail de recherche et approfondir et répondre à mes hypothèses ainsi qu'à la problématique posée.

2.2 L'entretien semi-directif

L'entretien semi-directif est un des outils les plus utilisés dans la recherche. Avant tout entretien, l'étape la plus importante demeure la prise de contact avec les futures personnes enquêtées. En effet, il faut trouver les personnes avec qui faire les entretiens puis leur présenter le sujet. Bien qu'une rapide introduction quant au sujet de la rencontre soit nécessaire, celle-ci doit être brève afin de ne pas biaiser les réponses que les personnes enquêtées fourniront. S'en suit une prise de rendez-vous qui permettra de déterminer la date, le lieu et la durée de l'entretien, qui peuvent, eux aussi, influencer les réponses : les conditions de réalisation des entretiens doivent être pensées afin de n'orienter aucune réponse qui serait préconstruite. Au début de l'entretien, il conviendra de préciser que l'entretien sera enregistré, anonyme et qu'il est dans le cadre universitaire.

C'est donc grâce à l'élaboration de guide-entretien préparé en amont que l'enquêteur pourra accueillir des informations qui lui seront utiles ultérieurement dans l'avancée de recherche. Ce guide entretien est composé de différents thèmes et questions en lien avec les hypothèses et plus particulièrement la problématique de recherche. Cette méthode plus approprié pour l'utilisation de la question « comment » permet d'expliquer plus en profondeur les fonctionnements du sujet choisi.

Cette année, je souhaitais proposer des entretiens exploratoires. Cependant et vu de mes avancés, je me suis focalisé plus sur mes recherches bibliographiques pour étayer mes propos et de pouvoir avancer dans ma recherche sachant que le secteur de la restauration collective est nouveau pour moi et j'ai donc décidé d'acquérir et de découvrir ce milieu grâce à mes lectures bibliographiques et mes recherches.

En seconde année, nous envisagerons de réaliser des entretiens. Ces entretiens auront pour objectif d'apporter certains éléments de réponse à mes hypothèses. Ils seront donc destinés aux professionnels de la restaurations collectifs, des chefs cuisiniers, des experts de nutrition et des producteurs.

Pour répondre à nos hypothèses, nous pensons que l'entretien semi-directif est le plus adapté à notre sujet de mémoire. En effet, l'entretien nous permettra de poser de différentes questions sur des différents thèmes à aborder en mettant la personne enquêtée à l'aise et sans lui donner une impression de se faire interroger par un questionnaire strict mais il faut plutôt lui poser des question ouvertes. Nous allons pouvoir aussi revenir sur les réponses de l'enquêté(e) afin de les compléter ou le/la relancer pour mieux approfondir notre sujet de recherche.

Plus concrètement, je souhaiterais interroger plusieurs personnes dont des chef cuisiner qui ont l'habitude de cuisiner avec des produits issus de l'agriculture biologique, des experts de nutrition qui pourront nous apporter des réponses sur l'alimentation, ainsi que des producteurs et des professionnels, qui ont des connaissances au sujet de l'introduction des produits biologiques et à notre problématique sur la mise en place d'une alimentation saine de qualité et qui respecte notre environnement. A la suite de ces entretiens, une retranscription et une analyse seront constitués pour chacun d'eux afin de mettre des conclusions.

En cette première année, j'ai pu constituer un guide entretien. Il sera destiné à un chef cuisiner et professionnel de la restauration scolaire. Ci-dessous, le guide d'entretien que j'envisage utiliser l'année prochaine :

Tableau 7 : Guide entretien destiné aux professionnels de la restauration scolaire ⁴⁷

Thèmes	Questions
Présentation	- Pouvez-vous vous présenter s'il vous plaît ?
L'introduction des produits biologiques dans la restauration scolaire	<ul style="list-style-type: none"> - Que pensez-vous des produits biologiques ? - Votre établissement propose-t-il actuellement des aliments biologiques ? Si oui, lesquels ? - Pouvez-vous me parler de votre expérience avec les produits biologiques ? - Comment voyez-vous la demande actuelle pour les produits biologiques et comment cette tendance a-t-elle évolué au fil du temps ? - Comment les consommateurs peuvent-ils être mieux informés sur les produits biologiques et leur impact sur la santé et l'environnement ? - Comment les gouvernements et les institutions peuvent-ils soutenir le développement de l'industrie des produits biologiques ? - Avez-vous des préoccupations concernant les coûts des produits biologiques ? - Comment pensez-vous que l'introduction de produits biologiques pourrait améliorer le restaurant scolaire à l'avenir ?
Étude de mise en place d'une alimentation saine de qualité et durable	<ul style="list-style-type: none"> - Comment décririez-vous une alimentation saine et de qualité ? - Quels avantages pensez-vous que l'alimentation saine, de qualité et durable pourrait apporter aux convives et aux personnels de votre établissement ? - Avez-vous des suggestions pour améliorer la mise en place d'une alimentation saine et durable avec l'utilisation des produits bio ?

⁴⁷ Création personnelle, 2023

2.3 Observation terrain

Dans le cadre de mon mémoire de recherche, j'envisage de visiter un restaurant scolaire à Toulouse. Ainsi que la prise de contact que j'ai pu faire lors de l'atelier terrain avec des professionnels qui ont dû accepter à ce que je visite leurs cantines. Cette visite me permettra de se confronter à la réalité du terrain. J'envisage de réaliser ces visites aux différents départements d'un restaurant scolaire afin de pouvoir répondre à la problématique et de vérifier les hypothèses.

L'observation de terrain représente plusieurs avantages, il va nous permettre de récolter des informations concrètes, apporter une valeur ajoutée au mémoire à travers des audits internes. C'est donc l'occasion de réaliser des observations dans le terrain pour connaître comment peut-on mettre en place d'une alimentation saine de qualité et durable grâce à l'introduction des produits biologiques dans le secteur de la restauration scolaire afin de dégager certaines conclusions.

Grâce à l'observation de terrain, il serait essentiel de proposer une grille d'observation plus au moins formalisée afin d'avoir en tête les éléments à prendre en compte. Cette méthode concrète est subjective car chaque individu peut observer ou comprendre des phénomènes de façon différente. Il ne faut pas avoir de jugements. Il est aussi recommandé de se rapprocher de certains acteurs pour comprendre davantage des situations afin de produire des conclusions justifiées.

2.4 le questionnaire

Pour le questionnaire, il comprend deux voies d'administration possibles : il peut être réalisé en face à face, au téléphone ou être auto-administré et se remplit donc sur papier ou en ligne. Afin de mettre en place une enquête quantitative, il faut tout d'abord définir l'objet d'enquête et des hypothèses. Puis, identifier la population interrogée. Ensuite, il faut choisir parmi les types d'enquête possibles en fonction de la durée d'étude envisagée.

Par la suite, il sera convenable de choisir le mode d'administration le plus adéquat pour le questionnaire en sachant que chaque mode présente des avantages et des inconvénients. J'ai donc choisi d'établir un questionnaire auto-administré en ligne, pour pouvoir avoir le maximum de réponses afin de pouvoir avoir des différents profils de consommateurs de bio et leur choix d'alimentation au sein des restaurants collectifs. Ci-dessous, j'ai établi un exemple de questionnaire que j'envisage mettre en place pour l'an prochain.

Tableau 8 : *Questionnaire destinés aux convives/étudiants universitaires de la restauration scolaires* ⁴⁸

Questionnaire destinés aux convives / étudiants universitaires de la restauration scolaires	
Questions	Échelle de réponse
Quel est votre âge ?	Question ouverte
Mangez-vous à la cantine scolaire ?	Oui, non, parfois
Comment évaluez-vous la qualité des aliments proposée dans le restaurant scolaire actuellement	Bien, pas mal, mauvaise
Que pensez-vous des produits biologiques ?	Question ouverte
Pensez-vous que l'introduction de produits biologiques dans la restauration scolaire est une bonne idée et importante ?	Oui, non (pourquoi ?)
Seriez-vous prêt à payer un peu plus cher pour ces produits ?	Oui, non (pourquoi ?)
Aimeriez-vous ajouter autre chose à propos de l'introduction du bio dans les restaurants scolaires ?	Question ouverte
Aimeriez-vous voir plus d'options de plats végétariens et végétaliens dans les restaurants scolaire ?	Oui, non (pourquoi ?)
Avez-vous déjà participé à des programmes de sensibilisation à l'alimentation saine et durable ?	Oui, non

Ces différents types de méthodologie qui sont la recherche, l'entretien semi-directif, l'observation de terrain et le questionnaire me permettrons de répondre convenablement à mes hypothèses et à ma problématique.

⁴⁸ Création personnelle, 2023

3. Limites de ce travail de mémoire

Durant ce travail de recherche, qui a duré quasiment une année, j'ai pu me pencher sur des thématiques dont j'ignorais avant, ce qui s'est avéré très enrichissant. Toutefois, en réalisant ce mémoire de première année master, j'ai été confronté à diverses limites. La première limite, c'est que je n'ai pas pu rencontrer des professionnels de restaurants collectifs au manque de contacts. Et de réaliser des entretiens qui pouvaient m'apporter davantage des informations plus pertinentes à mon sujet de mémoire. En effet, j'ai pu rencontrer des professionnels mais dans des restaurants d'entreprises. En outre, la deuxième grande limite à laquelle j'ai dû faire face durant ce travail de recherche a été la temporalité des événements. En effet, je n'ai pas pu réaliser le travail exploratoire de terrain que je souhaitais entreprendre avec les acteurs de ce secteur.

Il était prévu que je fasse une exploration empirique avec les élèves afin d'affiner au mieux mes hypothèses. De fait, mes hypothèses ne sont pas le fruit de la réflexion que j'espérais développer et restent relativement peu développées. Elles sont pertinentes mais gagneraient en effet à être confrontées à la réalité du terrain. Enfin, le temps qui nous a été imparti a constitué une limite qui m'a poussé à exclure quelques thèmes qu'on va aborder toutefois l'année prochaine.

CONCLUSION GENERALE

Le travail de recherche de ce mémoire de première année master est donc achevé et fournit des pistes à explorer pour la seconde année. Dans la première partie de ce travail, nous avons pu revenir sur l'historique de la restauration scolaire pour comprendre comment l'introduction de produits biologiques dans les cantines scolaires a permis d'inscrire les écoles dans un dispositif qui s'étend jusqu'aux pratiques alimentaires auparavant perçues comme relevant essentiellement de choix privés. Cette introduction a été considérée comme une reconnaissance de l'intérêt public pour la santé et la qualité nutritionnelle des repas des Français, dans le but de réduire les maladies causées par une mauvaise alimentation et de limiter l'impact environnemental de ces pratiques préjudiciables.

La mise en place de règles a permis à la restauration collective de mieux encadrer le fonctionnement des cantines scolaires et les pratiques alimentaires, grâce aux connaissances acquises au fil du temps. Les crises alimentaires appartiennent désormais au passé, car la traçabilité des produits et les nombreuses chartes que les producteurs ont acceptées garantissent la qualité des produits livrés. De plus, nous avons exploré le rôle éducatif des cantines, en soulignant l'importance de la sensibilisation dans un lieu de socialisation primaire tel que les restaurants scolaires. En examinant l'avènement des produits biologiques en France, nous avons compris les enjeux actuels auxquels sont confrontés les producteurs et les consommateurs potentiels.

Ces deux acteurs de la restauration collective rencontrent des défis spécifiques, et de notre compréhension de ce lien peut nous aider à mieux comprendre la relation entre les structures proposant des produits biologiques et les consommateurs. Nous avons également étudié l'impact de cette relation sur la santé et l'environnement.

La croissance de l'obésité en France et l'avènement de développement durable ont modifiés les politiques publiques relatives à l'alimentation cette dernière décennie. En matière de nutrition, la loi du Grenelle se fixe comme un objectif d'atteindre 20 % de produits bio en restauration collective pour développer l'agriculture biologique. C'est dans le prolongement de ces mesures que l'État lance le plan d'offre pour une alimentation saine, sûre, diversifiée et durable. Celui-ci cherche donc à agir conjointement sur la santé des consommateurs et sur les modes de production des agriculteurs, notamment par le biais de

la restauration collective. Elle apparaît de ce fait comme un lieu stratégique pour mesurer les changements apportés par cette politique dans l'organisation du système agroalimentaire.

Introduire les produits bio dans la restauration collective pourra donc améliorer la qualité nutritionnelle des repas des convives au sein des cantines scolaires. Pour y parvenir, les acteurs et les producteurs doivent s'entendre sur la qualité alimentaire, sans quoi le projet n'est pas tenable. D'où ma problématique :

Comment mettre en place une alimentation saine et durable en utilisant des produits biologiques destinés aux jeunes convives ?

Dans la même partie, nous avons présenté les définitions données à l'ensemble des acteurs sur la qualité alimentaire et le lien entre l'alimentation saine et durable et qu'ils sont reliés d'une façon interconnectée.

La seconde partie, nous avons traité les hypothèses et de faire un état des lieux des connaissances actuelles sur nos sujets d'étude. Nous avons également essayé de comprendre comment la restauration scolaire joue un rôle éducatif pour sensibiliser les consommateurs à adapter des nouvelles connaissances habitudes correctes envers leur choix alimentaires tout en faisant attention à leur santé, à la qualité des aliments et en respectant leur environnement. Sans oublier le rôle des acteurs également qui sont impliqués dans la promotion et l'introduction des produits biologiques au sein de la restauration collective.

En troisième partie, nous avons mis en place une méthodologie probatoire, participe au développement des hypothèses et permet également de les préciser. Afin de pouvoir apporter des réponses qui nous permettront d'établir des résultats, il est essentiel d'interroger les professionnels de la restauration collective et également des consommateurs de ce secteur. Il est donc pas possible de faire des conclusions car dans le cadre de cette première année de master, nous n'avons pas pu réaliser des entretiens permettant de confirmer ou affirmer nos hypothèses. Dans le cadre de la seconde année de master, nous pourrons apporter des éléments de réponse aux hypothèses.

Ce travail de mémoire m'a permis de réaliser un travail personnel qui m'a appris à faire face à des difficultés mais que j'ai pu surmonter, venant d'un secteur différent, j'ai pu apprendre de nouvelles connaissances et compétences. Pour finir, mener ce travail m'a prouvé l'indispensabilité de mêler assiduité et autonomie afin de le mener jusqu'à terme.

BIBLIOGRAPHIE

- Organisme des nations unies. « *Les 17 objectifs pour transformer notre monde* ». Consulté le 18 février 2023 [en ligne]. <https://www.un.org/sustainabledevelopment/fr/>.
- Bio à la une « *Qui sont les nouveaux consommateurs bio* », publié le 25 février 2019. [En ligne] Consulté le 18 février 2023 <https://www.bioalaune.com/fr/actualite-bio/37226/qui-sont-nouveaux-consommateurs-bio>.
- Statista. « *Répartition du nombre de repas servis en consommation alimentaire hors domicile en France en 2017 par type de restauration* », 2017. [En ligne] Consulté le 20 février 2023. <https://fr.statista.com/statistiques/575748/repartition-nombre-repas-servis-cahd-par-type-france/>.
- Ministère de l'agriculture et de l'alimentation - Syndicat National de la Restauration Collective (SNRC) « *La restauration collective, reflet de la culture alimentaire française* », 2020. [En ligne] Consulté le 20 février 2023. <https://agriculture.gouv.fr/la-restauration-collective-reflet-de-la-culture-alimentaire-francaise>.
- Spécialiste d'études sectorielles Xerfi, « *les nouveaux challenges des acteurs de la restauration collective* ». [En ligne] Consulté le 20 février 2023. <https://www.restauration-collective.com/au-quotidien/2021-01-21-restauration-collective-en-france-un-ca-en-chute-de-plus-de-17-en-2019-2020/>.
- Laporte Cyrille. « *Acteurs et logiques d'action dans les systèmes de restauration collective* ». Cours de Master 1 MIRC, ISTHIA, Université Toulouse Jean-Jaurès, 2022.
- Programme National Nutrition Santé. « *10 bonnes raisons de privilégier la restauration en gestion directe dans les restaurants scolaires et les établissements de soins* ». [En ligne] Consulté le 20 février 2023. https://sante.gouv.fr/IMG/pdf/franchecombe_argument.pdf.
- Jeannine Laure Pelletier « *Historique de la restauration collective* ». [En ligne] Consulté le 7 février. <https://docplayer.fr/5219229-Historique-de-la-restauration-scolaire.html>.
- INSEE – « *statistiques 2021* » [En ligne] Consulté le 21 février 2023. <https://www.banquedesterritoires.fr/restauration-collective-la-reouverture-du-marche-scolaire-na-pas-suffi-relancer-lensemble-de>.
- Syndicat National de la Restauration Collective « *La hausse des prix des repas de restauration collective* », 8 novembre 2022. [En ligne] Consulté le 21 février 2023.

<https://www.weka.fr/actualite/commande-publique/article/la-hausse-des-prix-des-repas-de-restauration-collective-est-elle-ineluctable-158579/>.

- Neo Restauration, « *les palmarès Néo de la restauration collective* », 2022. [En ligne] Consulté le 21 février 2023. <https://www.neorestauration.com/article/le-palmares-neo-de-la-restauration-collective-2018,44797>.
- Ministère de l’Agriculture et de l’Alimentation « *EGalim : ce que contient la loi Agriculture et Alimentation* », 2019. [En ligne] Consulté le 29 janvier 2023. <https://urlz.fr/96CX>.
- SNRC – Institut IFOP « *la restauration collective vue par les convives* », 2021. [En ligne] Consulté le 29 janvier 2023. <https://www.neorestauration.com/article/etude-la-restauration-collective-vue-par-les-convives,61386>.
- Association Viatogora « *Restauration Collective : attentes des consommateurs et innovation* », 29 novembre 2021. [En ligne] Consulté le 23 février 2023. <https://www.vitagora.com/blog/2021/restauration-collective-consommateurs-.innovation/#:~:text=Les%20convives%20les%20plus%20%C3%A9logieux,une%20%C2%AB%20tr%C3%A8s%20bonne%20image%20%C2%BB>.
- Marthe Jewell « *les projets de Viatogora- bulletins de janvier 2021* », 12 janvier 2021. [En ligne] Consulté le 25 février 2023. <https://www.vitagora.com/vitagora/actus-media/bulletin-projets-innovation-agroalimentaire-nutrition-janvier2021/>.
- DERANCOURT Elisabeth. Développement durable et RSE. Cours de Master 1 MIRC, ISTHIA, Université Toulouse Jean Jaurès, 2022
- Magasin Bio « *L’histoire du bio* ». [En ligne]. Consulté le 27 février 2023. <http://www.magasinbio.org/quest-ce-que-le-bio/histoire-du-bio/>.
- Préfecture de l’orne « *Que devez-vous savoir sur les produits biologiques* », juin 2008. [En ligne] Consulté le 28 février 2023. https://www.orne.gouv.fr/IMG/pdf/produits-biologiques_cle72a161.pdf.
- Bio Nouvelle-Aquitaine « *Labels comment reconnaître un produit bio* », janvier 2019. [En ligne] Consulté le 28 février 2023. <https://www.bionouvelleaquitaine.com/wp-content/uploads/2019/01/Guide-labels.pdf>.
- Ministère de l’économie des finances et de la souveraineté industrielle et numérique « *produit label rouge : à quoi vous attendre* », 21 novembre 2022. [En ligne] Consulté

- le 1 mars 2023. <https://www.economie.gouv.fr/particuliers/produit-label-rouge-quoi-vous-attendre>.
- Ministère de la Transition écologique et de la Cohésion des territoires « *Le bio en pleine croissance* » [en ligne] Consulté le 1 mars 2023. <https://www.ecologie.gouv.fr/bio-en-pleine-croissance-decouvrez-chiffres>.
 - Bio à la une « *Qui sont les nouveaux consommateurs bio* », 25 février 2019. [En ligne] Consulté le 01 mars 2023. Disponible sur <https://www.bioalaune.com/fr/actualite-bio/37226/qui-sont-nouveaux-consommateurs-bio>.
 - Vie-Publique « *La Grenelle de l'environnement : quels engagements* », 2019. [En ligne] Consulté le 3 mars 2023. <https://www.vie-publique.fr/eclairage/268585-le-grenelle-de-lenvironnement-quels-engagements>.
 - Ouest France « *Plus de bio dans les cantine* », 31 janvier 2022. [En ligne] consulté le 04 mars 2023. <https://www.ouest-france.fr/economie/agriculture/>.
 - Neo Restauration « *La restauration collective retient son souffle* », 21 janvier 2021. [En ligne] Consulté le 4 mars 2023. <https://www.neorestauracion.com/article/etude-la-restauration-collective-retient-sonsouffle,54703>.
 - Optigede - Académie de la transition écologique « *Alimentation durable : définition et enjeux* » [en ligne] Consulté le 4 mars 2023. <https://www.optigede.ademe.fr/alimentation-durable>.
 - INRAE « *vers une alimentation saine et durable* », 2021, p.12.
 - INRAE « *Manger sain et durable, les fondamentaux* » [en ligne] Consulté le 4 mars 2023. <https://www.inrae.fr/dossiers/alimentation-saine-durable/manger-sain-durable-fondamentaux>.
 - Nlem Maelle « *L'introduction de produits biologiques en restauration scolaire : impacts auprès des enfants en REP et des famille* », 2020. [En ligne] Mémoire consulté le 2 février 2023
 - Yuka « *Manger bio est-il meilleur pour la santé* », 2022 [en ligne] Consulté le 26 février 2023. <https://yuka.io/alimentation-bio-sante/>.
 - Ministère de l'économie des finances et de la souveraineté industrielle et numérique « *Développer une alimentation saine, durable et locale dans les cantines scolaires* », 2021. [En ligne] Consulté le 12 mars 2023. <https://www.economie.gouv.fr/plan-de-relance/mesures/developper-alimentation-saine-durable-locale-cantines-scolaires>.

- FiBL – Bio Suisse « *Durabilité et qualité des aliments biologiques* » (2017, p.3).
- FourniResto « *L'éducation alimentaires dans les cantines* », 8 septembre 2017. [En ligne] Consulté le 31 mars 2023. <https://www.fourniresto.com/blog/l-education-alimentaire-dans-les-cantines/>
- Devenirs « *Sensibilisation à l'alimentation saine et durable* », 2018 [en ligne] Consulté le 1 avril 2023. <https://www.devenirs.be/les-animations/cantines-rebelles-sensibilisation-a-l-alimentation-saine-et-durable/>
- Unesco « *Les objectifs de développement durable* », septembre 2015. [En ligne] Consulté le 1 Avril 2023. <https://fr.unesco.org/sdgs>.
- Ministère de l'Agriculture et de Souveraineté Alimentaire « *Loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentation et une alimentation saine et durable* », octobre 2019. [En ligne] Consulté le 1 Avril 2023. <https://agriculture.gouv.fr/infographie-egalim-1-la-loi-agriculture-et-alimentation>.
- Groupe Elios « *Responsabilité sociétale de l'entreprise* », 25 février 2015. [En ligne] <https://www.eliorgroup.com/fr/medias/communiqués-de-presse/elios-sengagement-promouvoir-les-produits-issus-de-lagriculture-biologique>

TABLE DES SIGLES

A-B-C

AB Agriculture Biologique

CCC Convention Citoyenne pour le Climat

CROUS Centre Régional des Œuvres Universitaires et Scolaires

CRS Compagnies Républicaines de Sécurité

CSP Contrat de Sécurisation Professionnelle

D-E-F

DD Développement Durable

EHPAD Etablissement d'Hébergement pour Personnes Agées Dépendantes

EGalim Etats Généraux de l'alimentation

FNAB Fédération Nationale d'Agriculture Biologique

G-H-I

GEMRCN Guide des Équivalences des Mesures de Restauration Collective et de Nutrition

HACCP Hazard Analysis and Critical Control points

IFOAM International Federation of Organic Agriculture Movements

INRAE Institut National de Recherche pour l'Agriculture, de l'Alimentation et l'Environnement

INSEE Institut National de la Statistique et des Études Économiques

ISTHIA Institut Supérieur du Tourisme, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation

J-K-L-M-N-O

MBIM association Manger Bio Ici et Maintenant

ODD Objectifs de Développement Durable

OGEC Organisme de Gestion de l'Enseignement Catholique

OGM Organisme Génétiquement Modifié

OMS Organisation Mondiale de la Santé

ONU Organisation des Nations Unies

P-Q-R-S- [...] -Z

PAM Programme Alimentaire Mondial

PAT Projets Alimentaires Territoriaux

PNNS Plan National Nutrition Santé

PSPC Projets de recherche et développement Structurants Pour la Compétitivité

RC Restauration Collective

RHD Restauration Hors Domicile

RHF Restauration Hors Foyer

SAU Surface Agricole Utile

SRC Sociétés de la Restauration Collective

SNRC Syndicat National de la Restauration Collective

TOFoo True Organic Food

TABLE DES FIGURES

<i>Figure 1 : Répartition de la restauration hors domicile en 2017 en France</i>	15
<i>Figure 2 : Répartition des modes de gestion pour la Restauration Collective en France</i>	21
<i>Figure 3 : Evolution de la production en volume depuis 2010</i>	25
<i>Figure 4 : logo Eurofeuille</i> ²⁷	44
<i>Figure 5 : Label rouge</i> ²⁷	46
<i>Figure 6 : Les nouveaux consommateurs du bio</i>	50
<i>Figure 7 : Pourcentage d'introduction de produits biologiques (Agence BIO, 2019, p.7)</i>	53
<i>Figure 8 : Evolution du nombre d'opérateurs et de surfaces engagées dans la production du bio entre 1995 et 2018</i>	54
<i>Figure 9 : La qualité comme résultante d'un mode de production et de vie durables</i> ⁴	63
<i>Figure 10 : Des consommateurs bio de plus en plus nombreux</i>	69
<i>Figure 11 : Étapes de la recherche documentaire</i> ⁷	82
<i>Figure 12 : Diagramme de Gantt</i>	83

TABLE DES TABLEAUX

<i>Tableau 1 : Les secteurs d'activités de la restauration collective</i>	<i>17</i>
<i>Tableau 2 : Les avantages des modes de gestion de la restauration collective</i>	<i>20</i>
<i>Tableau 3 : Acteurs impliqués en fonction de chaque niveaux scolaires</i>	<i>28</i>
<i>Tableau 4 : Acteurs impliqués dans le secteur de la restauration scolaire</i>	<i>30</i>
<i>Tableau 5 : Produits non biologiques.....</i>	<i>43</i>
<i>Tableau 6 : Listes des logos de l'agriculture biologique (AB).....</i>	<i>45</i>
<i>Tableau 7 : Guide entretien destiné aux professionnels de la restauration scolaire</i>	<i>87</i>
<i>Tableau 8 : Questionnaire destinés aux convives/étudiants universitaires de la restauration scolaires</i>	<i>89</i>

TABLE DES MATIERES

REMERCIEMENTS	6
SOMMAIRE.....	7
INTRODUCTION GENERALE	8
PARTIE 1- CONTEXTUALISATION ET DEFINITIONS.....	13
Chapitre 1 - La restauration collective	15
1. La restauration collective	15
1.1 Définition de la restauration collective	15
1.1.1 Modes de gestion dans la restauration collective : autogérée ou concédée	18
1.2 Historique de la restauration collective.....	21
1.2.1 Les différents évolutions : Années 70, 80 et 90	22
1.3 Chiffres d'affaires actuels de restauration collective en France	24
2. Présentation de la restauration scolaire	26
2.1 Les principaux acteurs impliqués dans la restauration scolaire.....	28
2.2 Les enjeux de la restauration collective en milieu scolaire.....	30
2.3 La socialisation primaire.....	33
3. Les consommateurs de la restauration collective.....	34
3.1 La restauration collective vue par les convives.....	34
3.2 Les attentes des consommateurs et innovations	35
3.2.1 Les attentes des consommateurs	35
3.2.2 L'innovation apporte des solutions.....	36
Chapitre 2- L'introduction des produits biologiques dans les cantines scolaires	39
1 Historique du bio.....	39
1.1 Définition d'un produit biologique.....	42
1.2 Produits biologiques : principes techniques au service d'une éthique de la production agricole.....	43
2. Les règles d'étiquetage.....	44
2.1 Le logo Européen Eurofeuille	44
2.2 Label rouge.....	46

3. La production du bio en France	47
3.1 Les nouveaux consommateurs bio	48
4. L'introduction des produits biologiques dans le secteur de la restauration scolaire	50
4.1 États des lieux.....	53
4.2 Limites et enjeux du bio en restauration scolaire	54
Chapitre 3 - Étude de mise en place d'une alimentation saine de qualité et durable et produits bio	57
1. Définitions.....	57
1.1 Alimentation durable	57
1.2 Enjeux d'une alimentation durable.....	58
1.3 La durabilité, au-delà des questions environnementales	58
1.4 Adoption de pratique agricole plus écologiques.....	59
2. Qu'est-ce qu'une alimentation de qualité ?.....	60
2.1 Les caractéristiques d'une alimentation saine de qualité.....	60
2.2 Alimentation biologique plus saine.....	61
2.3 Alimentation saine, durable dans les cantines scolaires.....	62
3. Durabilité et qualité sont indissociablement liées	62
Conclusion générale de la première partie et problématisation	65
PARTIE 2-TRAITEMENT DES HYPOTHÈSES	67
Chapitre 1 – Première hypothèse	69
1. La démocratisation croissante des produits bio	69
2. Le rôle éducatif des cantines scolaires	70
3. Vers une alimentation durable	71
4. Actions de sensibilisation dans les cantines scolaires	71
4.1 Limites de la sensibilisation en restauration scolaire.....	73
Chapitre 2 – Deuxième hypothèse	74
1. Prise en compte du circuit court.....	74

1.2 Les freins pour les producteurs	75
2. Les SRC s'engagent pour l'agriculture biologique.....	76
PARTIE 3-METHODOLOGIE ET TERRAIN	77
Chapitre 1- Méthodologie.....	79
1. Méthodologie de première année	79
1.1 Justification du thème.....	79
1.2 Problématisation de la question de départ.....	79
1.3 Collecte de données.....	81
1.4 Diagramme de Gantt.....	83
Chapitre 2 -Terrain envisagé	84
1. Objectifs visés	84
2. Terrain et population envisagés.....	84
2.1 Recherche bibliographique	85
2.2 L'entretien semi-directif.....	85
2.3 Observation terrain	88
2.4 le questionnaire.....	88
3. Limites de ce travail de mémoire	90
CONCLUSION GENERALE	91
BIBLIOGRAPHIE.....	93
TABLES DES SIGLES.....	97
TABLE DES FIGURES.....	99
TABLE DES TABLEAUX	100
TABLE DES MATIERES.....	101

Résumé

Les produits biologiques sont aujourd'hui un succès en raison de nombreuses campagnes publiques qui ont mis en avant les avantages d'une alimentation plus saine et durable. Les cantines scolaires jouent un rôle crucial dans ce processus de sensibilisation, car elle contribue à éduquer les consommateurs de demain.

Ce travail de mémoire traite donc une étude de mise en place d'une alimentation saine et durable à base de produits biologiques. On a étudié les différentes caractéristiques de produits biologiques ainsi que leur impact sur la santé et l'environnement. On a aussi examiné les stratégies de la mise en place de cette alimentation, en prenant en compte les aspects économiques, sociaux et environnementaux. Pour ce faire, on a effectué une analyse de lecture et recherche bibliographique.

L'objectif est de comprendre les enjeux de l'alimentation durable et de proposer des solutions pour encourager l'utilisation des produits biologiques dans l'alimentation afin de pouvoir sensibiliser les consommateurs, l'élaboration des politiques gouvernementales pour encourager la production et la distribution ces produits issus d'agriculture biologique.

Mots clés : Restauration scolaire, produits biologiques, alimentation saine, et durable

Abstract

Organic products are now a success due to a lot of the benefits of healthier and more sustainable food. School canteens play a crucial role in this awareness-raising process, as they help educate the consumers of tomorrow.

This research thesis studies the implementation of a healthy and sustainable diet based on organic products. The different characteristics of organic products and their impact on health and the environment were studied. Various strategies for implementing this diet were also examined, considering economic, social, and environmental aspects. To do this, a reading analysis and bibliographic research were conducted. The objective is to understand the issues of sustainable food and to propose solutions to encourage the use of organic products in food to raise awareness among consumers, as well as to develop government policies that encourage the production and distribution of these products from organic agriculture.

Keywords: School catering, organic products, healthy and sustainable food.