

Graine d'info n°1 - Déc 2025

Une capsule pour vous informer et mobiliser autour de l'environnement Par Théo

Le 12 novembre 2025, 3 membres du MNLE93 participaient à une visite de la cuisine de production du groupe scolaire Maryse Bastié à Romainville dans le cadre des portes ouvertes organisées par la ville. Le chef cuisinier et la cheffe de projet en charge de la cantine, nous ont accueilli et présenté la démarche. Nous avons terminé en déjeunant sur place.

La cuisine que nous avons visitée est le résultat d'investissements pour moitié sur le bâtiment, pour moitié sur les équipements. Elle a été transformée en véritable cuisine de production et mise en service début 2023. Aujourd'hui, cette ligne prépare environ 340 repas par jour pour les élèves. D'ici quelques mois, elle alimentera également une cantine dédiée aux agents municipaux, pour environ 140 repas supplémentaires : la capacité totale de ce site approchera alors les 480 repas. Cette cuisine s'inscrit dans un projet global de transformation de la restauration collective à l'échelle de la ville : Romainville compte 16 écoles, et l'objectif est de convertir en cuisine sur place d'ici 2030 au moins 7 cuisines qui sont encore livrées en liaison froide par la cuisine centrale du prestataire Table Commune, afin de fournir ces 16 écoles en direct ou en liaison chaude. Une autre cuisine de production avec pour vocation de fournir plus de 700 repas par jour pour 2 écoles sur place,

2 écoles en liaison chaude ainsi que des crèches qui seront livrées en vélo cargo.

La cantine a le label qualité le plus élevé en France : la cuisine est labellisée Ecocert avec la mention "Excellence" (les "3 carottes"), le niveau maximal d'exigence pour la restauration collective.

Le chef cuisinier dispose d'une équipe de huit personnes : deux commis, un commis dédié au goûter, une personne en charge des crèches, une personne supplémentaire appelée à renforcer le restaurant scolaire, ainsi que le chef lui-même. Trois postes sont occupés dans le cadre de contrats d'insertion, ce qui donne au projet une dimension sociale forte. Les agents ont été choisis pour leur adhésion au projet : travailler des produits bruts, faire du « fait maison » et s'inscrire dans une démarche éducative.

Sur le plan économique, la comparaison avant/après est très éclairante. Avant la transformation, la ville faisait appel à un prestataire (type Table Commune / Siresco) : le coût était d'environ 7,50 € par repas. Aujourd'hui, en cuisine de production, le coût des denrées est d'environ 2,18 € par élève et le coût du repas se situe autour de 6,30 €. Le passage au fait maison à partir de produits bruts a donc même permis des économies de fonctionnement malgré le passage à 100% de produits BIO et 60% de produits locaux qui ont augmenté les coûts d'achats denrées.

Cependant devoir s'approvisionner dans une grande métropole a un coût : le chef, originaire de Marvejols en Lozère, nous a d'ailleurs donné un exemple très parlant des écarts de prix : le poulet BIO qu'il achetait autour de 7 € le kilo en Lozère

Graine d'info n°1 - Déc 2025

coûte près de 17 € le kilo à Romainville pour un niveau de qualité comparable.

Cette soutenabilité repose sur plusieurs leviers : maîtrise fine des grammages, réduction du gaspillage alimentaire, structuration précise des approvisionnements. Tous les biodéchets sont pesés et montrent un gaspillage d'environ 40 g par repas et par jour, ce qui est nettement inférieur à la moyenne observée dans beaucoup de cantines.

Sur les viandes, l'équipe privilégie l'achat de poulets entiers plutôt que du piécé, ce dernier étant beaucoup plus cher. Pour tenir le budget tout en respectant les besoins nutritionnels, les grammages de viande sont réduits et complétés par des légumineuses, ce qui permet à la fois de maintenir un apport protéique suffisant et d'inscrire les menus dans une logique de transition alimentaire.

S'ils s'engagent à être 100% en BIO, la seule exception est sur le poisson : l'équipe se montre critique sur le cahier des charges du poisson BIO d'élevage et préfère des poissons sauvages issus de pêcheries durables, labellisées MSC ou de la pêche à la ligne, sans recourir à l'élevage intensif, en ciblant des espèces qui se reproduisent vite et accumulent moins les métaux lourds.

L'organisation des approvisionnements constitue un volet majeur du projet. La ville s'approvisionne notamment en Seine-et-Marne, par exemple auprès du Village Potager (M. et Mme Falize). La structure des marchés publics a été entièrement revue : on est passé de huit lots mono-attributaires à treize lots multi-attributaires, avec rotation d'un attributaire par semaine, et création d'un lot

spécifique pour l'huile. Une règle importante a été fixée : pas plus d'un intermédiaire entre le producteur et la collectivité. Chaque chef de cuisine passe ses commandes dans ce cadre. Pour sécuriser les débouchés, la ville fournit désormais aux producteurs des estimations de volumes, en s'appuyant sur les consommations de l'année précédente, afin de les aider à planifier leur production. En amont, les services de la commande publique ont accompagné les producteurs pour répondre aux marchés, ce qui est décisif pour qu'ils puissent s'adapter aux exigences de la commande publique.

Les marchés publics restent toutefois une source de difficultés. Il est par exemple impossible d'inscrire explicitement le critère "local", ce qui complique le ciblage des producteurs de proximité : il faut jouer sur des paramètres techniques (distances entre lieu d'élevage, d'abattage, de découpe...) sans enfreindre le droit. L'idée de recourir à un jury d'analyse qualitative a été évoquée pour mieux prendre en compte ces aspects. Un besoin de formation spécifique aux marchés publics a été identifié pour les équipes, afin de faire évoluer les cahiers des charges en cohérence avec les objectifs de restauration durable.

Un frein important reste aussi les délais de paiement, qui peuvent décourager certains producteurs. Pour identifier les fournisseurs, la ville passe par des marchés, des salons, des réseaux inter-collectivités. Un temps, un partenariat avec Kelbongoo a été envisagé puis abandonné, cette entreprise de l'ESS étant jugé encore trop peu structuré.

Graine d'info n°1 - Déc 2025

Le collectif Les Pieds dans le Plat et la SCIC Nourrir l'Avenir ont accompagné Romainville de manière structurante, à la fois sur les aspects techniques, méthodologiques et pédagogiques pour mettre en place cette cantine et leur projet de transformation de la restauration. À plus long terme, la ville réfléchit à l'acquisition d'une ferme publique dans le cadre d'un réseau de fermes municipales, avec déjà des échanges engagés, par exemple avec la ville de Villejuif.

La dimension pédagogique est au cœur du projet. Un producteur intervient une fois par mois auprès des élèves pour expliquer concrètement leur métier et la cheffe de projet mène des ateliers réguliers sur le bio, la construction des prix, le commerce équitable et leurs impacts sur l'environnement et le revenu des agriculteurs.

La cantine sert aussi de support pour travailler la question du bruit au réfectoire et des conditions de repas. Des ateliers de cuisine sont organisés avec les classes dont les enseignants sont volontaires : deux classes à la fois, recettes simples, utilisation d'une centrifugeuse pour transformer les fruits en jus, préparation de confitures fraîches (pomme, poire, orange) immédiatement consommées. La ville projette également de développer des visites d'exploitation avec les maternelles et réfléchit à des séjours de plusieurs jours avec les élèves autour de l'alimentation et de l'agriculture.

La visite a montré le rôle décisif du levier politique : à Romainville, la question alimentaire est clairement portée au plus haut niveau. Cette volonté politique permet d'assumer des choix ambitieux et de tenir une ligne cohérente. Nous

ressortons de cette visite avec l'impression d'un projet de restauration complet et cohérent : maîtrise des coûts, qualité alimentaire, lien structuré aux producteurs, pédagogie auprès des enfants, dimension solidaire via les contrats d'insertion, le tout appuyé sur une stratégie politique claire. Cependant c'est moins un modèle à copier-coller, qu'une démonstration concrète qu'une cuisine de production faite maison, bio et largement locale est possible si l'on travaille finement sur les grammages, le gaspillage, la formation des cuisiniers et des agents, les marchés publics et les partenariats avec les producteurs et qu'on est prêt à investir et à penser sur le long-terme.