

# Atelier thématique – Mobiliser la restauration collective dans la lutte contre la précarité alimentaire



Atelier animé le 6 avril 2021 par Laurent Terrasson (Cantines responsables) et Frédéric Souchet (SIRESCO)

**Question : comment utiliser les outils et personnels de la restauration collective pour les personnes en situation de précarité ?**

## 1. La restauration collective, un impensé de la lutte contre la précarité alimentaire ?

En France, il existe 55 000 équipements de restauration collective. Bien qu'il existe de nombreux restaurants solidaires, l'idée que la restauration collective existante prépare des repas équilibrés et complets pour les personnes en précarité semble un impensé pour les collectivités. En effet, les collectivités vont souvent se diriger vers des associations d'aide alimentaire ou des structures de l'ESS, voire créer de nouveaux tiers-lieux mais vont rarement utiliser les cuisines existantes et leurs personnels pour proposer des repas de qualité aux personnes démunies.

**La majorité des cuisines destinées aux crèches, écoles, collèges, hôpitaux ou repas à domicile ont été simplement fermées pendant le confinement.** Or les personnels et les équipements de ces cuisines, ainsi que des CROUS, auraient pu apporter un appui et des compétences fortes aux associations, notamment en matière de transformation.

## 2. Des collaborations prometteuses

Le secteur de la restauration collective s'est principalement penché sur la lutte contre le gaspillage, et sur la qualité des denrées (bio, locales), notamment poussé par la Loi Egalim. Le secteur est encore peu lié au secteur social ou aide alimentaire. Pourtant, il existe des initiatives intéressantes en Ile-de-France comme ailleurs :

- Pendant le confinement, certaines cuisines centrales ont été mobilisées pour produire des repas ou des paniers repas. Par exemple, la **cuisine de Clichy-sous-Bois du Conseil départemental du 93** a produit 5000 repas par jour
- **Leila Slimane, élue à la vie associative de Pantin**, partage une expérience pérennisée pendant la crise sanitaire : la Ville de Pantin a travaillé avec le Restaurant solidaire "Le Relais". Le Relais est un restaurant d'insertion. Il propose, depuis la crise, **des repas solidaires pour les étudiants de Pantin**. Le SIVURES (le service public de restauration collective pour Pantin et le Blanc-Mesnil) ne semble pas avoir été contacté dans le cadre de ces actions collectives.

- A **Goussainville**, la cuisine centrale d'Elior a été transformée et reconvertie en « [incubateur culinaire](#) », accueillant des projets de l'ESS, traiteurs d'insertion notamment en lien avec le [projet RER](#) qui porte le restaurant de la gare Garge-Sarcelles ([plus d'infos](#))
- Xavier Corbal d'Eqosphère rappelle qu'au début du confinement, il y a eu un gros travail réalisé pour réorienter les donc du secteur hospitalier vers les associations d'aide alimentaire. Il mentionne une étude réalisée pour l'APHP

### **Excellents Excédents, Aubervilliers (Anne Tison)**

L'**objectif** de la structure est de lutter contre le gaspillage de la restauration collective et de promouvoir l'accès à une alimentation de qualité.

Excellents Excédents récupère des repas auprès de 15 cuisines centrales et « réassemble » les repas dans sa chambre froide de Saint-Denis afin de livrer des espaces de coworking (traiteur solidaire) mais aussi des centres d'hébergement, des associations de solidarité et le restaurant solidaire Rest'Auber qui accueille un public mixte et pratique des plats très abordables à Aubervilliers.

Les repas donnés peuvent être défiscalisés. Excellents Excédents assure une traçabilité et un respect de la chaîne du froid. Ce dispositif original suppose de fortes compétences logistiques pour limiter le gaspillage et livrer des repas complets, nutritifs et de qualité dans des quantités ajustées au plus près des besoins.

**Contact** : [anne.tison@excellents-excedents.fr](mailto:anne.tison@excellents-excedents.fr)



La mise à disposition d'équipements de cantines pour des associations semble complexe à mettre en œuvre, le seul exemple connu des participants est une cantine en Isère qui a été mise à disposition d'un collectif associatif.

### **3. Mieux se coordonner pour diminuer les coûts**

Le Siresco est **un syndicat intercommunal** qui dispose de 3 cuisines centrales à Ivry (94), Choisy (94) et Bobigny (93). Pendant le confinement, les villes ont sollicité le Siresco pour mettre en lien des producteurs et des associations et pour produire des repas. Le Siresco travaille également avec Excellents Excédents afin de reconstituer et redistribuer des repas invendus. Frédéric Souchet, Directeur du Siresco, rappelle qu'avant même de mettre en place des projets complexes, il faut regarder « à l'interne », et **le milieu de la restauration collective, qui propose des emplois faiblement rémunérés, peut lui-même être concerné par la précarité alimentaire**. Le Siresco est actuellement en train de mettre en place un partenariat avec l'application Too Good To Go pour permettre à ses agents d'accéder à une alimentation à moindre coût.

La question soulevée par l'atelier va au-delà d'une collaboration ponctuelle entre cuisines centrales et aide alimentaire : il s'agit de **travailler en amont avec le secteur social sur les besoins des personnes démunies**. « *On ne fait pas un repas équilibré uniquement avec des pâtes ou du riz. Le surplus, ça n'a pas d'équilibre* ». Excellents Excédents parvient à reconstituer des repas complets car ils travaillent avec plusieurs cuisines, et plusieurs lieux de

livraison, mais « à force de travailler sur le gaspillage alimentaire, la préinscription des enfants à la cantine, le respect de la dépense publique, il va y avoir de moins en moins de gaspillage, et les dons vont être réduits. » Si on veut une vraie politique d'accès à l'alimentation, il faut réfléchir en amont, pas seulement à partir des invendus.

Un repas préparé par le Siresco revient environ à 2€ de matière première et 4 € en incluant les salaires et équipement. Certaines maraudes ou associations achètent des repas à des prix supérieurs à 4 €, même si le poids des dons et du bénévolat permet de faire des économies. **Les acteurs appellent à une analyse des « coûts complets » de la restauration collective comparé aux coûts complets de l'aide alimentaire.**

Pour François Mauvais, « c'est un métier de produire des denrées agricoles, on ne s'improvise pas agriculteur. De la même façon, c'est un métier de transformer des denrées en repas, il y a de nombreuses normes et process à respecter. C'est un autre métier de livrer des denrées. Faisons déjà bien nos métiers, faisons confiance à ceux dont c'est le métier. »

### **Contacts :**

- SIRESCO : [fsouchet@siresco.fr](mailto:fsouchet@siresco.fr)
- Cantines responsables : [francois.mauvais@cantinesresponsables.org](mailto:francois.mauvais@cantinesresponsables.org) ,  
[laurent.terrason@cantinesresponsables.org](mailto:laurent.terrason@cantinesresponsables.org)