

Du bio, du local et des pâtisseries industrielles : le menu des cantines à Marseille

Par Jean-Jacques FIORITO (jjfiorito@laprovence-presse.fr)

Créé le 23/05/2011 18:12

Il paraît qu'en matière de cantines scolaires, Marseille entre dans une ère nouvelle. Distribution différente, produits différents, philosophie différente, **moins de gras, moins de sucre, moins de sel** : la stratégie de la Ville, à travers la société Sodexo, a un petit côté révolutionnaire. Que le WWF vient de saluer.

Les enfants apprécieront-ils ? Le nouveau contrat (de 7 ans) avec la Sodexo venant à peine d'être signé, il faudra attendre la prochaine rentrée pour répondre. Mais on a déjà une idée de ce que les 317 cantines (dont plus de 200 selfs) des écoles proposeront aux élèves.

Le bio

C'est la grande nouveauté. Jusque-là absent des 45 000 plateaux quotidiens, il constituera 30% d'un repas dès septembre, au-delà des recommandations du Grenelle de l'Environnement, qui préconise 20%. "Il y aura un produit bio tous les jours. Cela pourra être un légume, un fruit ou un féculent, plus le pain qui sera systématiquement bio", assure Patrice Jenta, directeur de la cuisine centrale de Pont-de-Vivoux.

La provenance

"On a voulu **faire 100% français**, poursuit Philippe Jenta. D'abord pour avoir une bonne traçabilité, ensuite pour faire en sorte qu'il y ait plus de territoires convertis au bio. On a utilisé toutes les filières. Il y a évidemment des produits qui ne seront pas de la région, comme les yoghourts qui arriveront de Bretagne, où l'on trouve plus de vaches qu'ici. C'est la laiterie artisanale Triballat qui fournira ces yoghourts qui, comme le pain, seront toujours bio.

Pour le reste, **on s'approvisionnera en produits régionaux et locaux**. Les clémentines viendront de Corse, d'autres produits de Châteaurenard, Mallemort...etc. En revanche, le pain bio sera marseillais. C'est une association d'insertion, "Pain et partage", qui en fournira une partie. On va essayer, d'ici à 2014, d'être entièrement fourni par cette association qui doit déménager pour s'agrandir. D'ici là, on fera appel à un autre fournisseur, également marseillais."

Le coût

Le bio c'est cher. Alors, comment la ville réussira-t-elle à économiser 5 M€ sur 7 ans avec ce nouveau contrat ? Pour Philippe Jenta, c'est **grâce au lot unique**. Avenance - qui s'occupait d'une partie de la distribution des repas - n'ayant pas été retenue au terme de l'appel d'offres, Sodexo se retrouve seul. "Cette réorganisation permet de générer des économies. Puis, nous avons veillé à écarter les produits bio hors de prix."

Pour éteindre une vive inquiétude, le patron de la Sodexo assure aussi que les employés d'Avenance (une soixantaine) seront repris (comme l'exige la loi) avec les mêmes salaires et avantages acquis.

Le transport

On jette tout et on continue avec du neuf. Ce pourrait être la nouvelle devise de la Sodexo en matière de transports : "**L'ensemble de la flotte va être changé**. Sur 29 véhicules, nous

en avions un électrique. Nous en aurons trois à la rentrée. Pour le reste, il s'agira de véhicules respectueux de l'environnement, dont les émissions de gaz seront réduites de 30%." La Sodexo a également opté pour des **barquettes repas sans colorant**, qui seront recyclées et deviendront ainsi des cagettes de livraison, toujours pour la Sodexo.

La...tuile

Une seule cuisine centrale au lieu de deux : si survient une tuile, un incendie par exemple, et que la cuisine de Pont-de-Vivaux se retrouve dans l'impossibilité de fournir les repas, que se passera-t-il ? Pour un problème mineur, la société dispose de repas tampons ou, plutôt, de repas de secours. Pour un vrai coup dur, elle **pourrait s'appuyer sur une cuisine centrale en...région parisienne**. "*Mais n'oubliez pas qu'en 1992, la cuisine de Pont-de-Vivaux avait été construite pour livrer 50000 repas quotidiens. D'ailleurs, Marseille est actuellement la seule ville à utiliser deux cuisines.*"

L'information

Marseille entre aussi dans l'ère de la communication. **Un site internet** permettra aux parents, dès la rentrée, de savoir ce que leurs enfants ont mangé à midi. Et quelle était donc la valeur nutritionnelle de ce repas. Sur la toile, le fournisseur donnera aussi aux parents des conseils pour préparer le...repas du soir ! "*Et, tous les deux mois, on leur enverra une lettre d'information.*" Autre nouveauté : les parents n'auront **plus besoin de se déplacer pour payer la cantine**. Ils pourront le faire sur le Net.

La cerise

La cerise sur le gâteau sera la création, dans la cuisine centrale de Pont-de-Vivaux, d'un **atelier pâtisserie**. Fini la pâtisserie industrielle, parfois "caoutchouteuse", achetée à l'extérieur. Le clafoutis, la tarte à l'abricot ou la tarte au citron seront confectionnés par un chef pâtissier, un pâtissier et un commis. Bon appétit.

Photos / vidéos

Auteur : Photo C.R.

Légende : A la cantine, les enfants auront droit à 30 % de bio avec une constante : le pain. Et, selon la Sodexo, les produits seront 100 % français. Vivement la rentrée !

Visuel 1:



URL source: <http://www.laprovence.com/article/a-la-une/du-bio-du-local-et-des-patisseries-industrielles-le-menu-des-cantines-a-marseille>