

A S S E M B L É E      N A T I O N A L E

X V <sup>e</sup>      L É G I S L A T U R E

# Compte rendu

**Commission d'enquête  
sur l'alimentation industrielle :  
qualité nutritionnelle, rôle dans l'émergence de  
pathologies chroniques, impact social et  
environnemental de sa provenance**

– Audition, ouverte à la presse, de M. Jean-Marc Mouillac, cuisinier animateur formateur pour le département de la Dordogne, et Mme Valérie Jacquier, diététicienne nutritionniste, membres fondateurs du Collectif « Les pieds dans le plat »..... 2

Jeudi

28 juin 2018

Séance de 11 heures 15

Compte rendu n° 23

SESSION ORDINAIRE DE 2017-2018

**Présidence**

**de**

**M. Loïc Prud'homme,**  
*Président*



*La séance est ouverte à onze heures quarante-cinq.*

**M. le président Loïc Prud'homme.** Nous accueillons Mme Valérie Jacquier et M. Jean-Marc Mouillac, deux des cofondateurs du collectif « Les pieds dans le plat ». Mme Jacquier est diététicienne nutritionniste libérale, et M. Mouillac est un cuisinier qui travaille pour les collectivités.

« Les pieds dans le plat » est une association née en Dordogne, de l'initiative de personnes que l'on peut qualifier d'« au plus près du terrain ». La vocation affirmée du collectif est de faire progresser l'alimentation « bio », et le plus possible « locale », au moyen d'actions ciblées de formation, dans la restauration collective, notamment en milieu scolaire.

Au-delà de l'approvisionnement en produits « bio » et « locaux » de qualité, les animateurs du collectif visent à sensibiliser les professionnels aux « bons gestes », à la responsabilité des fournisseurs, ainsi qu'à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Madame, monsieur, dans un premier temps, je vous propose de prendre la parole pour une vingtaine de minutes. Je reviendrai ensuite vers vous pour vous poser des questions sur votre action et votre regard sur les problématiques qui nous intéressent, puis je passerai la parole à Mme Michèle Crozier, rapporteure de cette commission d'enquête.

Mais auparavant, conformément aux dispositions de l'article 6 de l'ordonnance du 17 novembre 1958, je vais vous demander de prêter serment.

*(Mme Valérie Jacquier et M. Jean-Marc Mouillac prêtent serment.)*

**Mme Valérie Jacquier.** Je vous remercie de nous avoir invités à dialoguer autour de nos activités et de notre expérience de terrain. Pour aborder cette question, nous nous sommes dit qu'il serait intéressant de le faire à partir de deux mots : « comprendre » et « agir », afin de situer le contexte et de vous expliquer nos modalités d'action et notre expérience de ces dix dernières années.

Comprendre : l'origine de la création du collectif, qui est un peu antérieure à celle que vous connaissez ; la réalité de l'alimentation en restauration collective ; les enjeux nutritionnels, environnementaux et sociaux ; enfin, notre objectif, une alimentation saine, juste et cuisinée maison, c'est-à-dire un modèle durable de bon sens.

Agir : ce que le collectif fait de manière concrète ; l'éducation comme clé du changement, qui est notre ligne de conduite ; enfin, les recommandations nées de notre expérience, que l'on peut faire après dix années de travail.

Le collectif « Les pieds dans le plat » est un réseau national de professionnels de l'alimentation, des diététiciens et des chefs de cuisine, répartis sur le territoire, qui visent à défendre et à promouvoir une alimentation saine et surtout gourmande, pour tous ici et maintenant, à accompagner les acteurs de la restauration collective vers un modèle alimentaire biologique, durable et socialement éthique, et à développer l'éducation au goût, l'éveil à la citoyenneté, des convives à l'ensemble des acteurs.

Le réseau existe depuis 2008. Il a été créé à l'initiative de la Fédération nationale des produits de l'agriculture biologique (FNAB), de l'Institut de formation de l'environnement (IFORE) et du ministère de l'écologie, pour permettre la mise en application de la circulaire « État exemplaire » dont l'objectif était l'introduction de 20 % de produits biologiques en restauration collective d'État à l'échéance de 2012. Pour l'époque, c'était un objectif ambitieux, qui n'a cependant pas été atteint

Aujourd'hui, dix ans après, on s'aperçoit que d'autres tentatives d'introduction du bio, et de mises en avant d'un seuil d'introduction du bio se sont soldées par des échecs. La question est très actuelle puisqu'il est proposé par le projet de loi en discussion de n'introduire que 50 % de produits biologiques, locaux ou sous signe de qualité à compter de janvier 2022, et aucun seuil n'est fixé pour l'introduction des produits dits « biologiques », ce qui est extrêmement dommage.

Pour ce qui me concerne, je travaille en restauration collective. Mon cadre de travail est constitué de plusieurs textes : l'arrêté du 11 septembre 2011 et son décret d'application ; un guide pratique pour les gestionnaires, les décideurs et acheteurs publics, intitulé « *Les recommandations nutritionnelles du Groupe d'études des marchés de restauration collective et nutrition* » (GEMRCN), établi à l'initiative du ministère des finances, et dont la dernière version date de 2015.

Ces textes, qui constituent une avancée vers une meilleure qualité nutritionnelle en restauration collective, ont toutefois des limites. En voici quelques-unes : pas de définition de la qualité globale alimentaire, avec toutes ses composantes et ses critères ; pas d'orientation vers les labels, les aliments sous signes officiels de qualité, comme l'agriculture biologique ou le label rouge.

On peut signaler un déséquilibre au sein du groupe de travail lui-même : avec une sur-représentativité des filières alimentaires animales et des filières industrielles, une absence des filières végétales, et une absence fréquente des organismes publics des secteurs de la santé et de l'environnement. C'est un problème pour la définition ou la rédaction de ces recommandations, puisqu'elles sont orientées par les personnes présentes, exclusivement à partir de leur avis.

Cela amène à imposer un modèle alimentaire éloigné des recommandations environnementales de santé publique internationale, à savoir une alimentation qui devrait être composée, pour bonne part, de protéines végétales, et limiter l'introduction des protéines animales.

J'ajoute que ces recommandations précisent les grammages et les fréquences d'apparition et de service des aliments, mais qu'en fait elles sont axées essentiellement sur les protéines, le fer et le calcium, des éléments éloignés des aliments, et ne tiennent pas compte de la qualité globale de l'aliment, en mettant l'accent sur les produits animaux, les viandes et les produits laitiers, dont on connaît le coût écologique et le coût économique sur le menu. Le coût étant le leitmotiv, pour atteindre les grammages recommandés, on est conduit à choisir des viandes et des poissons hors de l'Union européenne, ce qui est dommageable pour les viandes et poissons français. Ces grammages sont par ailleurs très supérieurs aux besoins réels. Les produits de provenance étrangère ne sont pas toujours de bonne qualité gustative, ce qui entraîne un énorme gaspillage. D'ailleurs, selon l'ADEME, sur tout le volume qui est servi, le gaspillage en restauration collective est évalué à environ 40 %.

Ces textes et ces recommandations imposent de servir les produits laitiers en portions – en fait un yaourt, une portion de fromage ou un dessert lacté – mais quand ils sont introduits dans le plat principal, on ne les comptabilise pas. Dans la pratique, on incite à proposer exclusivement des produits laitiers en portions individuelles emballées, ce qui crée un problème de coût, de suremballage, de déchets et de recyclage des déchets. En revanche, on n'encourage pas le « fait maison » qui coûterait sûrement beaucoup moins cher à la portion que les portions préemballées individuellement.

C'est le calibrage des préparations qui fait que les gestionnaires s'orientent vers ce type de produits : calibré veut dire que l'on connaît précisément l'origine, ou presque, qu'on sait comment le produit est composé et qu'on peut évaluer la teneur en calcium ce qui n'est pas toujours évident pour une préparation « cuisinée maison ». Pour ces raisons-là, les préparations « cuisinées maison » sur site sont laissées de côté.

Voici un petit exemple des préparations ultra-transformées qui sont servies. Ce sont des préparations achetées toutes faites et « portionnées », l'attention étant surtout portée sur le calcium ou des éléments comme le fer. L'exemple que je vous donne concerne le calcium. Pour « entrer dans les cases », puisque le GEMRCN prévoit des fréquences, les industriels fabriquent des produits très transformés du type « spécialité fromagère », qu'on ne peut pas appeler fromage, mais qui sont enrichis en calcium chimique, par exemple avec des polyphosphates. Je précise que l'Autorité européenne de sécurité des aliments – *European Food Safety Authority* (EFSA) s'est penchée sur la question, en raison du problème de santé que pose la multiplicité des produits contenant des additifs et des polyphosphates. Ainsi, les *Vache qui rit*, *Kiri* et autres spécialités fromagères enrichies sont le lot de la restauration collective, au détriment des fromages véritables, qui sont très diversifiés, et des fromages biologiques qui ont évidemment un coût supérieur.

Un autre exemple permet d'illustrer la différence qui existe entre un produit biologique et un produit conventionnel : l'île flottante. Comparons les deux formules, les compositions et le type d'ingrédients : pour l'île flottante biologique, on a du lait, des œufs, du sucre et de la vanille, c'est-à-dire des ingrédients simples, courants, que chacun peut utiliser chez lui ; pour l'île flottante conventionnelle, on est loin de ce modèle avec, dans celle que j'ai trouvée, 17 ingrédients, 11 additifs et pas d'œufs – plus exactement une crème anglaise avec un blanc d'œuf cuit sur le dessus.

Ce qui pose également problème, c'est la réglementation et l'étiquetage de ces produits. Ils ont le même étiquetage, portent la même appellation, et probablement la même photo. Pour le gestionnaire, le seul critère de choix restera le coût, qui ne sera évidemment pas le même. Il y a donc là une information déloyale du consommateur et de l'acheteur public sur la réelle appellation à donner à ce type de préparations. Nous avons là l'exemple d'un produit ultra transformé qui ne contient aucun aliment, mais uniquement une composition d'additifs avec une base d'eau : du gélifiant, de l'aromatisant et du colorant. C'est encore un problème.

Pour les professionnels de la cuisine, la généralisation de l'alimentation industrielle en restauration collective a plusieurs conséquences. Leur travail est robotisé, car il se résume à ouvrir un sachet, suivre une recette sans faire appel à leur créativité propre, ce qui tout de même le propre d'un cuisinier. Cela se traduit enfin par une perte d'identité culinaire. On observe une mondialisation des saveurs et des textures. On trouve partout la même chose. Cela se fait au détriment de la typicité des terroirs français, alors qu'on est un pays de gastronomie. C'est extrêmement dommage.

Au niveau nutritionnel, la généralisation de l'alimentation industrielle a aussi des conséquences. Le fractionnement des aliments et leur recombinaison crée une perte de densité nutritionnelle. Leur incapacité à nourrir et à rassasier au sens propre à chaque repas entraîne clairement le grignotage, les compulsions alimentaires, l'hyperphagie, l'addiction au sucre et aux arômes intenses.

Je peux vous en donner un exemple : j'ai souvent l'occasion de passer dans les collèges et dans les lycées, et je vois des lycéens et des collégiens qui terminent leur repas en file devant le four à micro-ondes, pour chauffer une petite boule de pain dans laquelle ils ont inséré un morceau de fromage. Il arrive même que leur repas se résume à cela !

Au niveau de la santé, cette industrialisation massive en restauration collective entraîne des problèmes. On sait que la mauvaise alimentation est la première cause de mortalité directe ou indirecte – obésité, diabète, cholestérol et hypertension, soit plus d'un tiers des décès évalués en 2015.

Je vais maintenant laisser Jean-Marc Mouillac intervenir sur la partie « agir ».

**M. Jean-Marc Mouillac.** Pour agir concrètement, le collectif s'est appuyé sur une initiative lancée par des députés. À l'époque, nous avons été conviés à nous rassembler « nationalement » pour répondre à une offre de formation, mais aussi pour réapprendre et recuisiner dans la restauration collective. Et puis, forcément, après chaque élection, tout change...

On nous a donc laissés sans moyens et sans perspectives, alors que l'avenir des générations futures est en cause. Pour nous, la priorité est de servir quelque chose de sain dans les écoles, dans les maternelles, dans les crèches, surtout au pays des droits de l'homme. Mais nous n'avons pas voulu abandonner les outils que nous avons construits. Nous avons eu l'occasion de nous rencontrer, de partager une richesse nationale, et nous nous sommes rendu compte que lorsque les cuisiniers partageaient des compétences, le territoire s'en trouvait enrichi.

On est venu me chercher. Je suis à l'origine de la première cantine bio labellisée par le groupe Écocert de France – en 100 % bio, dont 85 % de produits locaux – et dont on a maîtrisé totalement la gestion pendant dix ans sans surcoût. Et au fur et à mesure, on s'est rendu compte que lorsque la volonté politique était posée sur un territoire, il était tout à fait possible de lancer de tels projets en faisant travailler des producteurs locaux. D'une certaine façon, on a réinventé les choses. Il ne s'agit pas de s'opposer aux industriels, mais de réindustrialiser les territoires, de monter des projets à taille humaine, pour éviter la désertification et avoir une agriculture qui compte dans le paysage dans notre alimentation.

Qu'on se nourrisse, dans certaines régions de France, avec des produits importés qui ne rassasient pas, c'est tout de même marcher sur la tête ! Grâce aux outils que nous avons mis en place et au prix d'un grand nombre d'heures de bénévolat, nous avons construit un catalogue de formations Cela va du marché public à l'éducation au goût, et à l'accompagnement en nutrition.

Nous faisons de l'audit, de la formation, du conseil, de l'accompagnement dans tous les établissements qui veulent s'engager. Le mouvement ne pourra pas s'arrêter parce que, d'une certaine façon, il n'est pas porté par nous. Il est porté par la demande des citoyens et des familles, qui s'expriment tous les quatre ou cinq ans à travers leur vote.

Cela se vérifie surtout dans les territoires ruraux où nous nous sommes rendus. Ainsi, notre département, la Dordogne, est le deuxième département de France le plus labellisé au niveau des restaurants scolaires. Nous nous sommes rendu compte que là où il y avait une volonté politique, les gens se réappropriaient le territoire. Je peux vous donner l'exemple de Saint-Pierre-de-Frugie, un village où il n'y avait plus âme qui vive ; aujourd'hui, ils sont obligés de sélectionner les gens qui veulent venir parce que le restaurant scolaire est passé en bio, et parce qu'il n'y a plus de pesticides. Je peux aussi vous donner l'exemple de Villars, des bourgs de Mussidan et de Marsaneix. Sur ce territoire, on ne pourra arrêter le mouvement, quelle que soit la loi ou la « non-loi » qui passe. Les gens ont envie de vivre dans ce cadre-là, et les populations reprennent le pouvoir.

Puis on s'est accroché, et on est rentré au comité de pilotage d'Écocert qui est, selon nous, le seul organisme de contrôle et de certification pour les paysans qui font des produits naturels. Notre objectif était d'introduire davantage de « fait- maison » dans le label, d'insister sur la saisonnalité et les produits de chaque territoire.

Le collectif a adapté un livret technique qui s'adapte à tous les territoires de France. On peut intervenir n'importe où en France, mais surtout, on s'adapte au territoire et à la saisonnalité de chaque territoire.

Ce livret technique ne semble pas grand-chose, mais c'est énorme. On est parti de 80 recettes, qui peuvent se démultiplier jusqu'à 400 recettes, dont le coût est maîtrisé, tout en procurant un revenu valorisant aux paysans. On ne se demande plus s'il est possible d'introduire les produits bio en restauration collective, puisqu'on l'a fait. Ceux qui le souhaitent peuvent s'appuyer dessus.

Mais on ressent bien que la demande est de plus en plus forte. On répond comme on peut, mais on sera vite dépassé. Le citoyen reprend vraiment sa place sur le terrain parce qu'il n'a pas envie de donner n'importe quoi à manger à ses enfants. Je ne sais pas comment cela se passe à Paris, mais je sais que la Ville a fait labelliser toutes ses crèches par le groupe Écocert. Cela a bien un sens. Je pense que le mouvement n'est pas près de s'arrêter.

Malgré de tout petits moyens, avec la commune qui était 100 % bio, nous avons organisé au mois de juin 2017 des Rencontres nationales. Nous nous sommes adressés à toute la restauration collective de France, et nous avons réussi à déplacer trente-sept départements dans ce village !

Devant le niveau d'engagement des élus locaux de nombreuses régions, on se dit que l'on ne pourra pas éviter ce qui constituera un tournant pour les générations futures. Après les scandales autour de l'amiante ou du tabac, on va nécessairement assister à des procès liés à l'alimentation, et certaines personnes seront mises en cause. Quand j'ai travaillé dans la restauration collective j'ai cuisiné des « choses industrielles », et je l'ai quittée pour redevenir un « vrai » cuisinier. Au bout d'un moment, certains vont devoir en répondre parce qu'il n'est pas possible de continuer ainsi, en rajoutant autant de produits qui ne sont pas de l'alimentation !

**M. le président Loïc Prud'homme.** Nous sommes bien d'accord, et le sujet de cette commission est d'établir un lien entre les pathologies chroniques et l'alimentation. Nous sommes face à un problème de santé publique énorme, dont je pense que personne n'en a encore mesuré l'ampleur.

Je souhaiterais maintenant vous poser des questions très précises sur les contraintes qui s'imposent à la restauration collective.

Vous nous avez dit que c'étaient l'arrêté du 30 septembre 2011 et les recommandations du GEMRCN qui formaient aujourd'hui le cadre légal de votre travail en restauration collective. Si oui, à quoi sert le plan national nutrition santé (PNNS) dans ce dispositif ? Est-il complètement inopérant ? Sur quel levier doit-on alors jouer pour faire bouger ces recommandations qui seraient inadaptées ? À l'autre bout de l'échiquier, Sodexo nous en a aussi parlé comme un réel problème.

**Mme Valérie Jacquier.** Le PNNS a précisément pour objectif d'améliorer la qualité nutritionnelle et l'état de santé de la population française. Les recommandations du GEMRCN découlent de ce PNNS, qui est réactualisé tous les cinq ans et dont on attend justement depuis février 2017 la publication officielle grand public, alors que le Haut Conseil de la santé publique (HCSP) a bien établi clairement les orientations pour ce prochain plan 2017-2022.

Donc, les recommandations du GEMRCN suivent, et elles s'adaptent. Elles sont régulièrement mises à jour pour coller aux orientations du PNNS. La dernière version date de 2015 et jusqu'à 2015 et même 2016, ces recommandations ont été en fait portées par le ministère des finances. Pour des raisons que j'ai oubliées, le ministère s'est désengagé du portage de ces recommandations. Mais ce ne sont jamais que des recommandations, sous forme d'une guide avec des orientations sur les fréquences de présentation, de service des plats et sur les grammages à proposer par profil de convives. En revanche, l'arrêté du 30 septembre 2011 est exécutoire. En fait, il y a un seul texte qui prévaut, c'est cet arrêté.

**M. le président Loïc Prud'homme.** Il n'y a pas de mise à jour ?

**Mme Valérie Jacquier.** Non, et c'est dommage, car contrairement aux recommandations qui sont très souvent téléchargées et dont beaucoup croient qu'elles sont obligatoires, la dernière version de ce texte suggère qu'une alimentation peut être de temps en temps végétale, ce qui signifie qu'il reconnaît que, sous certaines conditions, les protéines végétales sont tout aussi valables que les protéines d'origine animale. Mais dans l'arrêté actuel subsiste l'obligation de proposer un plat protidique composé uniquement de viandes, de poissons ou d'œufs.

**M. le président Loïc Prud'homme.** Le quatrième PNNS prend en compte l'émergence des protéines végétales. En ce domaine, il n'est pas en retard. Mais en fait, a-t-il été transposé ? Sinon, savez-vous quand il le sera ?

**Mme Valérie Jacquier.** Non, il n'est pas transposé, et nous n'avons pas de visibilité sur ce point.

**M. le président Loïc Prud'homme.** C'est une question que nous devons creuser.

**Mme Valérie Jacquier.** Le contenu du PNNS 4 a été présenté de façon officielle en février 2017. Il était en effet question de le traduire en message public, compréhensible pour la population générale à laquelle il est destiné. Or cela ne s'est pas fait. On est en juin 2018, et cela ne se fait toujours pas.

Peut-être est-ce lié au contenu ? En effet, ce PNNS opère un virage très marqué par rapport aux autres : orientation végétale marquée ; reconnaissance de certaines familles alimentaires qui n'étaient pas mises en valeur, comme les légumes secs, les oléagineux ou les

fruits séchés ; incitation claire à limiter le nombre de produits laitiers à deux, et non pas à trois comme c'était le cas précédemment ; limitation des quantités de viande rouge servies par semaine ; jus de fruit considérés comme équivalant à des boissons sucrées, et non plus comme équivalant à un fruit entier frais.

C'est en effet une belle orientation et une incitation à choisir des filières biologiques puisque, lorsque l'on suggère de consommer des produits complets ou semi-complets, c'est-à-dire non raffinés, contenant par exemple les enveloppes des céréales, il faut utiliser exclusivement des produits de qualité biologique, les produits classiques contenant des pesticides et étant de moins bonne qualité sanitaire – même si la qualité nutritionnelle augmente.

**M. le président Loïc Prud'homme.** Qui porte aujourd'hui les recommandations du GEMRCN ? On va se rapprocher des ministères, que l'on va recevoir, ce qui nous permettra de creuser la question.

**M. Valérie Jacquier.** Indépendamment du contenu du GEMRCN, du guide ou de l'entité qui portera les recommandations, il me semble primordial d'insister sur l'équité, sur la répartition du groupe et sur le fait que toutes les filières doivent être représentées, ce qui n'est pas le cas. Lorsque j'ai participé à la dernière mise à jour de la version 2015, je me suis rendu compte qu'aucune filière végétale n'était présente dans les nombreuses réunions qui avaient été organisées.

J'ajoute que, pour la première fois en 2014, j'y suis allée pour le compte de la FNAB qui jusque-là n'avait jamais été représentée non plus, pas plus d'ailleurs que les ONG ou des organisations environnementales. Cela pose problème, dans la mesure où l'on se trouve très éloigné des recommandations internationales consistant à végétaliser peu ou prou l'alimentation.

**M. le président Loïc Prud'homme.** Ce n'est pas une mince affaire. L'enjeu est important, puisqu'on parle ici de restauration collective, et donc d'éducation. Sans doute devons-nous apprendre à nos enfants à manger autrement.

Je voudrais revenir sur la partie « action » présentée par M. Jean-Marc Mouillac, qui nous a parlé de l'importance de la volonté locale. Cela nous conduit à faire le lien avec certaines questions abordées dans de précédentes auditions, à savoir : les projets alimentaires territoriaux (PAT) constituent-ils le bon niveau ? Comment les PAT pourront-ils changer les pratiques au niveau local ? En avez-vous sur votre territoire ? Comment sont-ils portés ? Peuvent-ils avoir une influence sur les consommateurs finaux, notamment les parents d'élèves ? Ces derniers sont-ils d'ailleurs intégrés à ces projets territoriaux ?

**M. Jean-Marc Mouillac.** Nous sommes en pleine construction de PAT, et nous voyons bien que l'on n'y est pas habitué. Il faut d'abord savoir quel paysage nous voulons sur notre territoire. Il faut déjà conserver le maximum de foncier possible, et éviter de multiplier les terrains de construction dans des endroits où il n'y a ni réseau ni routes. On ne peut pas en demander toujours plus aux collectivités des territoires ruraux.

Ensuite, j'espère que le PAT sera construit avec des professionnels de l'alimentation. On a plutôt tendance à s'adresser à un ingénieur qui va devoir penser à tout, alors que pour moi, ce sont ceux qui vivent sur le territoire qui doivent le construire.



Personnellement, je suis un « viandard ». Mais je peux manger moins de viande et planter de la légumineuse. Cela fera un couvert, apportera de l'azote et protégera mon champ – ce qu'on apprend à l'école. Or on met partout, notamment avec les aides de la PAC, du maïs que l'on passe son temps à arroser. Pourtant, aujourd'hui, on sait qu'il faut partir sur d'autres cultures. En Dordogne, par exemple à la Maison de la semence, nous avons du maïs sans irrigation de semence paysanne. Cela ferait plus joli si on plantait, à côté de nos châteaux en Dordogne, ces vieilles variétés de différentes couleurs plutôt que du maïs qu'on arrose et qu'on ne ramasse pas – mais comme on a touché la PAC, ce n'est pas grave ! Le maïs qu'on arrose permettra de nourrir des animaux on ne sait où, sans même savoir si on va les manger. Mais la légumineuse est aussi une protéine qui peut nourrir des êtres humains, et dont la couverture végétale pourra nourrir le sol en azote. Pour moi, ce type de raisonnement doit être la base des PAT.

On doit faire une place aux animaux et aux végétaux sur notre foncier, si l'on veut retrouver un paysage harmonieux avec des fruitières et plein d'autres choses qui le feront ressembler à ce qu'il était autrefois. Si on veut s'en sortir, il faudra au moins en conserver un minimum.

Pour nous, en Dordogne, c'est peut-être plus facile. Sur le Bordelais, cela risque d'être compliqué. Il n'en reste pas moins que ce sont les paysans et les cuisiniers qui doivent construire les PAT. Si on se contente d'en charger d'autres personnes qui penseront à leur place, c'est mort !

**M. le président Loïc Prud'homme.** Merci pour cette réponse sur les PAT. Nous sommes d'accord sur le scénario global de l'alimentation : Il s'agit de changer la ration, l'apport protéinique et ne pas faire pousser des protéines végétales qui nourrissent des animaux. La semaine dernière, nous avons reçu les représentants de Solagro qui nous ont expliqué comment il faudra modifier notre façon de nous alimenter dans le futur.

Vos formations s'adressent-elles uniquement aux cuisiniers qui travaillent dans la restauration collective ? Recevez-vous un soutien public pour effectuer ces formations ? Comme l'enjeu est national, je pense que ces formations devront avoir une dimension nationale.

Le guide dont vous avez parlé est un outil intéressant parce qu'il est facilement diffusable. Vous avez rappelé qu'il avait été élaboré à la demande des pouvoirs publics. Avez-vous les moyens de diffuser votre savoir et les activités de votre collectif ?

**M. Jean-Marc Mouillac.** Notre catalogue de formations s'adresse à beaucoup de monde. Nous avons des formations à destination des gestionnaires et des élus avec les thèmes suivants : « un projet alimentaire au service des usagers » et « maîtriser son budget pour introduire des produits bio du territoire ». Quand on parle de bio, il s'agit du bio local afin que l'économie reste sur chaque territoire.

On s'est aperçu qu'il fallait absolument répondre à l'offre des marchés publics. C'est pourquoi nous proposons une formation qui s'adapte à cela. Quand il y a une volonté politique, que quelqu'un maîtrise les marchés publics et que le cuisinier veut bien cuisiner, rien n'empêche de se fournir en produits bio locaux.

**M. le président Loïc Prud'homme.** On nous dit souvent que ce n'est pas possible.

**M. Jean-Marc Mouillac.** Ce n'est pas vrai. La ville de Bruz, par exemple, propose 80 % de produits bio et locaux, tout en respectant la règle des marchés publics.

Nous sommes allés nous former. Nous avons emmené un secrétaire de mairie, le gestionnaire et une autre personne du département se former sur cette ville. Maintenant ils font de l'accompagnement pour les gestionnaires ou les communes qui veulent monter des marchés publics en valorisant la production locale.

Nous proposons une formation en direction des cuisiniers dont le thème est le suivant : « faciliter l'introduction des produits bio en restauration collective ». Depuis trente ans, la seule formation dispensée aux cuisiniers et aux personnels est la formation à l'hygiène alimentaire, dite HACCP – pour *Hazard Analysis Critical Control Point*. Cette formation a été élaborée par les industriels qui vendent des plats insipides remplis de produits chimiques et qui a uniquement pour but de tuer les bactéries, même celles qui sont utiles. Il est donc normal que les techniques culinaires aient disparu. Nous repartons de la base, nous en revenons à des techniques culinaires et nous essayons d'apprendre aux cuisiniers à se réapproprier des compétences. Dès que le cuisinier rencontre le paysan près de chez lui, la structure ou la plateforme, il s'aperçoit qu'il avait perdu le goût.

Je ne peux pas dire que notre collectif forme sans aucun moyen puisque, lors des rencontres nationales, nous avons obtenu une aide d'une parlementaire. Ensuite, nous avons eu deux subventions, du département et du village. Sinon, nous n'avons eu aucune autre aide depuis le début.

Il faut savoir que le collectif forme 2 000 personnes par an et que la coordinatrice est bénévole, de même que le trésorier et le président. Notre mouvement a su s'adapter à tous les territoires de France.

**Mme Valérie Jacquier.** Le Centre National de la Fonction Publique Territoriale (CNFPT) fait d'ailleurs appel à nous. En fait, nous sommes prestataires pour le CNFPT en ce qui concerne certaines des formations qui figurent dans notre catalogue, ou en tout cas celles qui coïncident avec leur catalogue de formation.

**M. Jean-Marc Mouillac.** S'agissant du CNFPT, alors que nous cotisons tous à hauteur de 1 %, il faut savoir que la situation est inégalitaire d'un département à l'autre puisque certains font des formations tandis que d'autres n'en font pas.

Dans notre catalogue, nous proposons aussi le module de formation « faciliter l'introduction des plats alternatifs dans son offre alimentaire ». Un plat alternatif, c'est un plat, soit sans viande, soit avec un grammage réduit de viande – nous n'avons pas voulu parler de plat végétal. C'est une cuisine que faisaient autrefois les grands-mères, c'est-à-dire que c'était souvent la viande qui donnait un goût aux légumes. Or, dans l'apprentissage actuellement, c'est souvent l'inverse. On essaie de revenir à des pratiques où les légumes doivent être les premiers arômes dans l'assiette.

Autres modules de formation : « lever les obstacles en maîtrisant les techniques culinaires, valoriser sa démarche » et « réalisation pratique de techniques culinaires à échelle réelle sur site ». Il s'agit de cuisiner avec des équipes entières et d'élaborer avec elles des menus et des commandes locales.

Un autre thème de formation concerne la « lutte contre le gaspillage alimentaire ». Par exemple, l'école de Mussidan, en Dordogne, parvient à ne pas faire plus de 200 grammes de déchets par jour pour 250 élèves. Quand les enfants deviennent acteurs et mangent des produits bio locaux, ils ne font pas que manger, ils développent aussi une conscience, une pertinence et une éducation sur les aliments qui sont dans leur assiette. L'alimentation peut être un moment de citoyenneté. Quand on ne se respecte pas à table, qu'on ne se parle pas et qu'on va vite, on ne devient pas de bons citoyens.

Je cite encore d'autres modules de formation : « valoriser le travail des cuisiniers et de l'équipe de restauration, intégrer une action éducative », « échanges de techniques culinaires et de savoir-faire » et « sensibilisation à la démarche de progrès en restauration collective bio ».

Nous avons fait des ateliers destinés aux équipes éducatives présentes dans les écoles maternelles ou primaires ainsi qu'aux surveillants dans les collèges et les lycées pour qu'ils prennent conscience qu'ils ont un vrai rôle à jouer. Quand on travaille dans la restauration collective, qu'elle soit privée ou publique, le travail doit être collectif et on doit partager au moins les mêmes valeurs de l'alimentation pour les transmettre aux générations futures.

S'agissant du goût, nous proposons une « analyse sensorielle par la dégustation des produits locaux ». Nous avons voulu qu'à partir de l'âge de sept ans, l'enfant sache exactement où se retrouve l'acidité, l'amertume, le sel, le sucre. Comme les industriels mettent malheureusement du sucre partout depuis de nombreuses années, si l'enfant ne connaît pas sa bouche, il ne pourra pas dire qu'il y a du sucre dans une escalope cordon bleu. Si l'enfant sait où se trouve le sucre, l'amertume et l'acidité, il aura de la pertinence, du vocabulaire, il pourra partager des choses et on ne pourra pas le manipuler en matière d'alimentation. Je trouve que c'est primordial. C'est aussi ce qu'on fait pour les cuisiniers. Quand on assaisonne nos plats avec les cuisiniers, on s'aperçoit qu'ils avaient perdu beaucoup de choses. Le goût, c'est une compétence que l'on a tous, ce qui veut dire que personne n'est mauvais. Dans la société, on pointe tellement l'autre du doigt que le goût peut montrer dans une classe, quel que soit son niveau, que personne n'est mauvais.

Je citerai encore les deux derniers modules de formation : « mettre en place une démarche nutritionnelle et de santé spécifique à l'introduction des aliments bio » et « diagnostic de site et ingénierie de structure de restauration collective ». Cette dernière formation est très importante parce que souvent, dans les départements ou les collectivités, les communes demandent des subventions pour obtenir du matériel, mais ensuite il n'y a aucun contrôle de professionnels pour vérifier que le matériel acheté valorise les richesses du territoire. Si l'on achète du matériel qui ne sert pas à cuisiner, c'est de l'argent mal placé donc une dépense publique inutile. Je me suis aperçu, au quotidien que s'il y a des professionnels de la cuisine qui connaissent bien tous les produits du territoire, le matériel peut s'adapter.

**M. le président Loïc Prud'homme.** Votre catalogue est large.

Si j'ai bien compris, vous fonctionnez quasiment sans moyens, alors que vous formez 2 000 personnes par an. Comment faites-vous et combien êtes-vous ?

**M. Jean-Marc Mouillac.** Dans les 2 000 formations que nous faisons par an, il y a celles du CNFPT.

Nous avons organisé des rencontres qui nous ont un peu aidés financièrement. Cela nous permet, à chaque fois, d'entraîner des gens qui se passionnent pour la restauration collective. Des gestionnaires nous ont également rejoints parce qu'ils se sont aperçus que l'on faisait bouger les choses. Nous n'imposons pas nos idées, nous sommes appelés par beaucoup d'élus, des gestionnaires d'établissements. Notre collectif compte maintenant un peu plus d'une cinquantaine de personnes au niveau national.

Je suis petit-fils de paysans, père et grand-père et je ne veux pas de cette alimentation. Pendant vingt ans, en restauration collective, j'ai servi des fonds de veau de chez Nestlé qui étaient composés de 4 % de veau seulement, de 40 % de féculé de pomme de terre et d'une vingtaine de produits chimiques. On payait 23 euros le kilo pour quelque chose qui comprenait 4 % de veau ! Si je dis cela, c'est pour inciter l'industriel à mettre un plus fort pourcentage de veau et ne pas avoir à payer 23 euros le kilo de féculé de pomme de terre. Je dis aux cuisiniers qui veulent du fond de veau d'acheter du vrai fond de veau. Et qu'on ne me dise pas que le bio c'est plus cher, car en restauration collective il y a énormément de coûts cachés.

**M. le président Loïc Prud'homme.** Lors de l'examen du projet de loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable, j'ai proposé un amendement qui parlait de saisonnalité. Le ministre m'a répondu : je suis d'accord avec vous, mais la saisonnalité, ça n'existe pas. De quelle saisonnalité parlez-vous, de celle de la France, de la Nouvelle-Zélande ? Il était sans doute un peu de mauvaise foi...

Ma question est simple : pouvez-vous m'aider à définir la saisonnalité pour que je puisse présenter, lors de la nouvelle lecture du projet de loi, un amendement définissant la saisonnalité qui soit robuste au regard du droit ?

**Mme Valérie Jacquier.** Je ne sais pas comment le dictionnaire définit la saisonnalité. Pour nous, la saisonnalité, cela veut dire manger des aliments de saison, manger ce que la nature produit au moment où elle le produit, et pas en dehors. À partir du mois d'avril on a les primeurs, c'est-à-dire les petits pois, les fraises, les cerises, les tomates, les pêches, les brugnons, les melons, les pastèques. En fait, d'avril à septembre, on a presque exclusivement des fruits et légumes qui contiennent de l'eau. Or c'est à cette période de l'année que le corps a besoin d'eau parce qu'il transpire. À l'inverse, en hiver on a besoin d'éléments beaucoup plus énergétiques. À partir de septembre-octobre, on commence à avoir les potimarrons, les courges, ensuite les racines comme le panais, la carotte, les topinambours, les pommes de terre, qui sont plus énergétiques et dont le corps a besoin. En fait, la saisonnalité, c'est manger les aliments au moment où ils sont produits parce que cela correspond exactement à ce dont le corps a besoin.

**Mme Michèle Crouzet, rapporteure.** Je suis d'accord avec vous, mais en ce moment, au Chili, la pomme est un produit de saison. Or, elle va peut-être être importée en France. Dans la définition de la saisonnalité, il faut parvenir à intégrer la notion locale parce qu'il y a des produits de saison partout dans le monde qui correspondent à chaque pays. Ils sont de saison là-bas, mais ils ne le sont pas chez nous. Parfois, ils n'existent pas chez nous parce qu'ils ne peuvent pas être produits. C'est là toute la complexité de la définition. Quel territoire retenir ? L'Europe ?

**Mme Valérie Jacquier.** C'est effectivement compliqué si l'on considère la question sous l'angle éducatif. L'enfant d'ici mange des pommes à partir du mois de septembre, il en mange toute l'année, et il mange des fraises à partir du mois de mai. C'est peut-être aussi ce

critère qu'il faut retenir : manger des aliments qui sont de saison ailleurs mais pas chez nous n'a rien d'éducatif, puisque cela perturbe la compréhension de la nature et des saisons.

Quand vous mangez une mangue, vous savez qu'elle a une saisonnalité ailleurs. Chez nous, la saisonnalité de la mangue, parce qu'elle est importée, est à une certaine période.

**Mme Michèle Crouzet, rapporteure.** Je tenais à vous féliciter pour ce que vous avez fait. Les formations que vous pouvez délivrer sont vraiment extraordinaires.

Vos cantines sont équipées de façon que les cuisiniers puissent cuisiner de manière traditionnelle. Aujourd'hui, malheureusement, cet équipement n'existe plus dans les cantines, il n'y a même plus de légumerie. Certaines collectivités ont-elles réussi à rendre leur cantine conforme pour pouvoir cuisiner ?

Pour ma part, je suis conseillère départementale et je me préoccupe beaucoup de restauration collective. Il y a un cuisinier que je considère comme le VPR de mon département parce qu'il fait des choses extraordinaires. Par exemple, il réintroduit plein d'aliments dans la nourriture des enfants – il leur fait même manger des fromages qui sentent mauvais. Les produits ne sont pas nécessairement bio, mais ils sont en partie locaux. Quand j'ai voulu faire cela avec les collègues, je me suis aperçue que beaucoup de cantines étaient très mal équipées. Nous avons même eu le cas d'une cantine qui a été abîmée à la suite d'une inondation, et je me suis dit que ce serait l'opportunité de l'équiper correctement. Eh bien non, l'hôpital va faire des travaux, mais l'agence régionale de santé (ARS) n'a rien prévu. Je suis furieuse, parce qu'on n'arrive pas à mettre en place de telles choses.

Dans le cadre du projet de loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable, un amendement proposait de supprimer les emballages plastiques dans les cantines afin de ne pas y faire réchauffer les aliments et de réintroduire des matériaux comme le verre, la céramique, l'inox. Il a été répondu que c'était très onéreux. Votre collectif est-il sensibilisé à cette question ?

**M. Jean-Marc Mouillac.** On veut bien recruter votre cuisinier !

**Mme Michèle Crouzet, rapporteure.** Non, je le garde !

**M. Jean-Marc Mouillac.** En Dordogne, la question du matériel est souvent une fausse excuse. On nous dit que l'on ne peut pas cuisiner, parce que c'est compliqué, qu'il faut désinfecter. Mais c'est souvent de la mauvaise volonté. Je trouve, au contraire, que l'on est très bien équipé. Pour ma part, je dois intervenir en priorité dans les collèges, mais je vais beaucoup plus dans les communes que dans les collèges, car je trouve qu'ils progressent bien et qu'il y a des compétences.

J'ai quarante-six ans. J'ai commencé à cuisiner en restauration collective à l'âge de dix-huit ans. J'ai connu les vieux établissements où il n'y avait que des plats en aluminium. Ils pesaient trois tonnes ! Aujourd'hui, quel établissement n'a pas un four et des bacs Gastronorme ? Mais on y met des haricots verts surgelés ou en boîte, des aliments qui arrivent dans des cartons qui sont déstockés dans du polyéthylène parce qu'il faut un sas de décartonnage. Il y a quelques petites communes qui cuisinent comme autrefois. Je lutte pour qu'on n'appelle pas les dames qui y travaillent des cuisinières et non des cantinières, car elles cuisinent mieux que certains qui sont bardés de diplômes mais qui ne cuisinent plus.

Dans les grandes villes, la mode a été de mettre des cuisines centrales. Là où il y a des cuisines centrales, on invente des légumeries énormes. Mais ce qui me dérange avec les cuisines centrales, c'est que les cuisiniers ne voient pas les convives. Les chiffres de l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (ADEME) me font très peur : 40 % de ce qui est préparé dans les cuisines centrales est jeté. Quand l'être humain n'est pas au plus près de ce qu'il fait, ça ne marche pas, on le vérifie depuis la nuit des temps... Seule la volonté politique peut faire avancer les choses. Ensuite, il faut que le cuisinier soit motivé.

En bio local, les produits sont de saison. On adapte ses menus à un maraîcher, une plateforme, on demande des *listings* de provisions. La première année, c'était compliqué, la deuxième un peu moins, et la troisième, on a fait des prévisionnels avec des paysans sur un territoire et on a mis en place ce qu'on voulait. En l'espace de trois ans, avec notre maraîcher, nous sommes passés d'une trentaine de fruits et légumes à soixante. Non seulement le prix est rémunérateur et cela permet des créations d'emplois, mais de surcroît on apporte sur un territoire une diversité qui existait autrefois, on va consommer de tout. À chaque saison, on fera des menus et on expliquera aux enfants de maternelle et de primaire que tel produit pousse maintenant et que c'est maintenant qu'il faut le manger. Quand on a des kiwis, on en met toutes les semaines au menu parce que c'est maintenant qu'ils sont mûrs.

Je fais partie du service « Agriculture » du département de la Dordogne depuis un an. Le président du conseil départemental, Germinal Peiro, m'a recruté pour faire ce que je faisais déjà dans mon école, c'est-à-dire faire passer le message partout. Ce message passe plus que bien partout et il y a une demande forte. Les choses avancent toujours lorsqu'il y a la volonté politique. Quant aux moyens nécessaires, ils ne sont pas exorbitants. Quand on suit la saisonnalité, il n'y a que des cageots qui sont posés à l'entrée de la cantine puis repris la semaine suivante par le maraîcher. C'est un cycle sans fin. De surcroît, c'est de la consommation intelligente.

**Mme Valérie Jacquier.** Je voudrais répondre à votre question concernant les plastiques qui sont largement répandus depuis un certain nombre d'années. Ces plastiques sont utilisés pour le conditionnement des préparations et le réchauffage, ce qui est extrêmement problématique puisque les éléments contaminants des plastiques migrent dans les aliments lipidiques, c'est-à-dire gras. Il y a toujours des transferts entre les aliments gras et les plastiques, et cela concerne tous les éléments conditionnés. Concernant la restauration collective, c'est vraiment dommageable parce que les bacs Gastronorme qui étaient utilisés auparavant, et qui sont en inox, sont inaltérables et ne transmettent aucune molécule préjudiciable à la santé. L'exposition aux plastiques est un vrai problème de santé publique, d'autant que dans les cantines, en primaire, les enfants mangent directement dans des assiettes et des gobelets en plastique. C'est inacceptable. La raison majeure avancée, c'est que porter une pile d'assiettes et des bacs Gastronorme, c'est lourd pour le personnel. Mais il ne faut pas oublier qu'on parle de la santé des enfants. Je comprends cette problématique, mais la pénibilité du travail dans les cantines a toujours existé et elle était bien plus grande autrefois. Il existe aujourd'hui du matériel plus léger, sur roulettes, et des moyens de faire autrement.

Tout à l'heure, j'ai oublié de vous dire que nous portons une attention particulière aux contaminants alimentaires qui sont divers, multiples et variés : les pesticides, les nitrates, les organismes génétiquement modifiés (OGM), les résidus médicamenteux. Ce qui doit vraiment nous alerter concernant la consommation de viande issue des élevages conventionnels, c'est l'antibiorésistance qui est un vrai sujet de santé publique mais qui n'est pas du tout abordée dans les recommandations. À l'échéance de 2030, il est probable qu'il n'y ait plus aucune

molécule active, et je pense que l'on pourrait potentiellement mourir d'un rhume. Ne pas parler des contaminants divers, y compris des plastiques, est très gênant.

Comme vous, j'ai fait ce constat de cuisines en Île-de-France qui ont beaucoup évolué, en particulier après la mise en place de la HACCP. C'est une étape charnière dans la conception de l'hygiène et dans la responsabilité des acteurs. À partir de 1997, on voit clairement que l'attention est mise sur l'obligation de résultat et plus du tout sur l'obligation de moyens. Du coup, les cuisines se transforment. Auparavant, on avait des locaux « amont », c'est-à-dire une légumerie, une structure de pâtisserie, une boucherie, qui n'existent plus aujourd'hui. S'il n'y a plus de locaux « amont », comment faire pour réintroduire des produits bruts ? Cela se fait, mais suppose de créer des plateformes, des filières de transformation préalable parce qu'il n'y a plus de locaux adéquats pour veiller à ces critères d'hygiène. S'il n'y a plus de locaux de légumerie, souvent il n'y a plus de matériels adaptés, c'est-à-dire plus de robots-coupe, ce qui entraîne la convergence de tous les achats vers des produits de quatrième ou cinquième gamme, des produits semi-élaborés ou élaborés, reconstitués. C'est l'industrialisation dont on parlait.

**M. le président Loïc Prud'homme.** Nous sommes arrivés au terme de cette audition qui était passionnante, hormis quand vous nous avez promis de mourir d'un rhume. (*Sourires.*) J'espère que cela n'arrivera pas tout de suite !

Nous avons évoqué beaucoup d'aspects. Il faut en effet repenser entièrement du champ jusqu'à l'organisation même de la cuisine.

**Mme Valérie Jacquier.** Nous vous remercions de nous avoir écoutés. C'est valorisant pour nous. Comme l'a dit M. Mouillac, nous travaillons beaucoup et bénévolement. Il est important de partager nos convictions et de faire en sorte qu'elles puissent servir à d'autres, parce qu'il y a vraiment urgence en matière de qualité nutritionnelle en restauration collective.

*La séance est levée à douze heures cinquante-cinq.*



**Membres présents ou excusés**

**Commission d'enquête sur l'alimentation industrielle : qualité nutritionnelle, rôle dans l'émergence de pathologies chroniques, impact social et environnemental de sa provenance**

Réunion du jeudi 28 juin 2018 à 11 h 45

*Présents.* - Mme Michèle Crouzet, M. Loïc Prud'homme

*Excusés.* - M. Julien Aubert, M. Christophe Bouillon, Mme Bérengère Poletti