

Lettre ouverte aux décideurs politiques

avec les Volailles Fermières Label Rouge

Juin 2005

QUEL NIVEAU DE QUALITÉ AVEZ-VOUS CHOISI POUR VOTRE RESTAURATION COLLECTIVE ?

En 2001, le Ministère de la Santé et de l'Education Nationale a adressé " La circulaire de l'écolier " incitant les responsables des restaurants collectifs à adopter des produits de qualité dans leurs menus. Cette circulaire rappelle également les produits à privilégier : crudités, légumes verts, " vraies " viandes ou poissons, des recommandations établies par le Groupement Permanent d'Etude des Marchés / Denrées Alimentaires (GPEM / DA).

Actualité : avril 2005, la 1^{ère} norme de service " NF. Restauration Scolaire " voit le jour. Cette norme de service fixe des règles et des solutions et vise à terme à consolider l'image de la restauration scolaire. Le cœur de cette norme de service concerne plusieurs niveaux : l'aménagement des locaux, l'accueil des enfants, le temps de repas, le personnel, l'organisation de la vie collective, mais aussi l'établissement des menus dans un souci d'éveil au goût.

Dans ces démarches de qualité, les Volailles Fermières Label Rouge s'inscrivent en toute légitimité avec une éthique d'élevage fermier (en plein air ou en liberté), des origines de production garanties avec leur IGP " Indication Géographique Protégée " et une qualité supérieure garantie officiellement par le Ministère de l'Agriculture.



Ces différents outils et ces garanties officielles sont pour vous de véritables aides à la décision et d'orientation pour l'Elu que vous êtes. Il est désormais plus facile de prendre des décisions dans la mesure où il existe un cadre, des références, des outils d'analyse et de comparaison.

En tant que décideur politique, votre restauration collective - scolaire et municipale - est un dossier qui vous concerne. Qu'elle soit autogérée ou concédée, votre position d'Elu vous implique et vous donne le droit de choisir l'exigence et la qualité.

COMMENT RETROUVER LE CHEMIN DES RESTAURANTS COLLECTIFS AVEC ENVIE

Chaque jour de la semaine, près de **6 millions d'élèves scolarisés** en écoles maternelles, primaires, collèges et lycées déjeunent à la cantine.

Selon plusieurs sondages IPSOS, plus de la moitié des parents sont inquiets de ce que leurs enfants mangent à l'école et 70 % craignent pour leur équilibre nutritionnel.

La cantine est souvent fustigée par tous, et notamment des enfants qui détestent le moment du repas, des médecins qui constatent des élèves de plus en plus en surpoids et des parents qui en ont assez de payer pour de la " mal bouffe ".

Dans ce contexte relativement inquiétant, des projets se développent partout en France pour **améliorer la qualité des repas servis à la cantine**.

Professionnels de la restauration, médecins, élus, filières agro-alimentaires, **tous se mobilisent** pour que la cantine s'améliore et participe activement à l'éveil des goûts et des saveurs.

Et vous que faites-vous ?

POURQUOI EST-IL IMPORTANT DE FAIRE LE CHOIX DE LA QUALITÉ ?

- **donner la priorité au goût et aux produits sous signes officiels de qualité**, c'est inscrire sa ville ou son département dans une démarche citoyenne et volontariste.
- **rassurer les parents d'élèves** quant à l'assiette de leurs enfants, mais également apporter une satisfaction pour les patients des hôpitaux publics et des maisons de retraites.
- **pouvoir conserver toute la maîtrise de sa gestion** en définissant bien son cahier des charges, ses approvisionnements et bénéficier d'une traçabilité et d'un système de contrôle rigoureux.
- **conserver son autonomie** sur le choix des fournisseurs en denrées alimentaires.
- impliquer tous les acteurs de la restauration dans **une démarche de qualité très valorisante**.

Des restaurants collectifs qui montrent l'exemple

LE SIRESCO - SYNDICAT INTERCOMMUNAL POUR
LA RESTAURATION COLLECTIVE EN RÉGION PARISIENNE
Alain Paton - Président du SIRESCO
30 000 repas par jour

" Nous fabriquons 30 000 couverts par jour, ce qui nous situe à la première structure intercommunale publique de restauration au niveau national. Pour les volailles nous avons fait appel, par exemple, à nos fournisseurs pour leur demander de nous trouver des volailles labellisées. Nous avons depuis un partenariat avec la volaille Label Rouge. Bien évidemment nous nous rendons sur les lieux de production pour vérifier avec nos fournisseurs la qualité et la véracité des engagements qu'ils prennent avec nous. Concernant les volailles nous avons été effectivement vérifier sur place et pu contrôler que les volailles étaient élevées en liberté. Il y a donc dans le cahier des charges un ensemble de prérogatives mentionnant ces conditions d'élevage. La réaction des parents est très positive et ils sont souvent agréablement surpris de voir qu'une collectivité locale peut être synonyme de qualité "

LA CUISINE CENTRALE
DES VILLES DE BORDEAUX ET MÉRIGNAC
**Xavier Tournellec - Directeur des cuisines du
SIVU Syndicat Intercommunal à Vocation Unique**
18 000 repas par jour

" Depuis juillet 2004, les villes de Bordeaux et Mérignac ont regroupé leur cuisine et leur savoir-faire. Un changement opéré à la demande des élus qui ont souhaité offrir une restauration de meilleure qualité à leurs concitoyens. Depuis, l'offre en produits alimentaires sous signe de qualité s'est nettement renforcée. Les moyens mis en œuvre pour obtenir une prestation optimale ont été une réévaluation du coût moyen de l'assiette, avec un ajustement réalisé selon le profil des convives (prix moins élevé pour le scolaire et plus important pour les maisons de retraite) ; une redéfinition du cahier des charges (durée d'élevage, alimentation naturelle...). Enfin, après une période de rodage, le retour de satisfaction s'est nettement amélioré. "

LE COÛT DU GOÛT, UN FAUX DÉBAT

Reste que le grand frein à l'amélioration des cantines est le budget à consacrer. Seulement, **si la qualité a un prix, la quantité aussi !** En effet, dans certaines cantines c'est parfois **40 % des repas, voire davantage, qui se retrouvent à la poubelle !** Produits bas de gamme ou préparations standardisées, les enfants boudent leurs assiettes.

Plusieurs initiatives révèlent qu'en choisissant des matières premières garantes de qualité, le volume des déchets réduit fortement. Les quantités peuvent être adaptées selon les convives qui apprécient la découverte des saveurs et des odeurs des plats ainsi préparés.

L'ensemble des collectives qui ont testé les volailles fermières Label Rouge de manière ponctuelle les ont depuis systématiquement adoptées dans la composition de leurs menus.

En effet, les volailles fermières Label Rouge apportent un certain nombre de réassurance et d'engagement, à savoir :

■ **leur terroir d'origine** : les volailles fermières Label Rouge sont toutes élevées au cœur des régions françaises par des agriculteurs et agricultrices qui vivent de leur métier.

■ **leur goût et leur supériorité organoleptique** : une garantie prouvée scientifiquement grâce à des analyses sensorielles. Les résultats notent une texture plus ferme, un meilleur aspect, une odeur plus intense, une flaveur supérieure et une préférence significative pour les volailles fermières Label Rouge.

■ **la sécurité** : des contrôles inopinés opérés par des organismes certificateurs indépendants vérifient en permanence le respect du cahier des charges à tous les niveaux de la filière avicole.

Toutes ces raisons sont pour vous la garantie d'une qualité assurée. Autant d'éléments pour vous permettre d'exiger la qualité. Et si on vous parle de prix, celui-ci se pondère avec des règles simples et efficaces : travailler le coût-portion, équilibrer la diversité des morceaux et désaisonnaliser certaines volailles.

Des mairies qui s'engagent

Claude Kestel

Chef du service économique à la caisse des écoles du 2^{ème} arrondissement de Paris

"Le cahier des charges a été établi en fonction des souhaits de Monsieur le Maire du 2^{ème} arrondissement. Les volailles ont toutes été sélectionnées sous signes officiels de qualité : Label Rouge ou bio. Nous avons un prestataire de service qui nous livre les repas et qui nous propose des repas faits par leur diététicienne. Le tout est ensuite contrôlé par notre diététicienne en commission des menus. C'est le prestataire de service qui choisit les volailles et qui nous fait des propositions que nous acceptons lors de la commission de menus. Au départ, les enfants étaient étonnés puisqu'il ne s'agissait pas du même produit, la viande était plus ferme, plus goûteuse et ils estimaient que le poulet basique leur convenait mieux. Maintenant, au bout d'un an et demi que nous leur servons de la volaille sous signes officiels de qualité, la grande majorité préfère ce qu'on leur sert actuellement. Les Volailles Fermières Label Rouge participent bien entendu à l'équilibre alimentaire des enfants. Dans le 2^{ème} arrondissement, il est clair que ce n'est pas la loi qui a permis ce genre de disposition, mais la volonté du Maire ."

Yann Syz

**Maire Adjoint à la santé de la Mairie de Lorient
3600 repas par jour**

"Cette volonté politique initiée par le Maire et son adjoint s'inscrit dans une démarche globale de qualité. Cette revalorisation passe par le choix de produits labellisés, assurant une sécurité alimentaire. Une orientation politique qui s'opère à 3 niveaux depuis 2000 : exclusion totale d'OGM dont la preuve doit être apportée par le fournisseur, sélection de produits Label Rouge dont les volailles, et mise en place de repas bio 2 fois par mois dans les restaurants (établissements scolaires, foyers de logement et restaurants administratifs)."



DÉCRET DU 12.3.96

L'avis d'une nutritionniste

L'apprentissage du goût se fait tout au long de la vie... mais commence dès le plus jeune âge !

Sensibiliser voire éduquer les enfants à une alimentation saine et équilibrée s'annonce aujourd'hui comme une nécessité !

Dès la maternelle, et encore plus après l'âge de 5 ans, un enfant profite d'expériences gustatives nouvelles à l'extérieur de chez lui.

La cantine scolaire a pour rôle de nourrir bien sûr, mais aussi d'éduquer le goût des enfants aux saveurs traditionnelles et nouvelles.

Le temps du repas étant l'occasion pour les élèves de se détendre et de communiquer, il doit donc être un moment privilégié de découverte et de plaisir.

En effet, c'est à travers un bon repas, et avec des aliments de qualité, que l'enfant apprend à se construire en tant que consommateur.

Outre l'apparence des aliments pour "mettre en appétit", la qualité des aliments passe aussi et surtout par :

- La qualité organoleptique : saveur, odeur
- Les qualités nutritionnelles et sanitaires car "qualité rime avec santé".

Pour cela, des moyens sont nécessaires, tels que l'utilisation de produits possédant des signes officiels de qualité (Label Rouge, AOC...) qui garantissent aux consommateurs une qualité supérieure des produits et une origine.

Chloé Martin
Nutritionniste

LES VOLAILLES FERMIERES LABEL ROUGE, UNE FILIÈRE ENGAGÉE DANS UNE ÉTHIQUE DE QUALITÉ

Créée en 1967, **LE SYNALAF - Syndicat National des Labels Avicoles de France** - est une organisation interprofessionnelle qui représente les 26 groupements de volailles fermières et œufs Label Rouge répartis dans toute la France.

La vocation du SYNALAF est principalement **de défendre** et de **promouvoir les labels avicoles** auprès de nombreux publics, dont des professionnels de la restauration collective. En 2004, le Syndicat a mené une grande étude dans ce secteur pour quantifier le marché, déceler les freins et analyser ses besoins. Des résultats qui révèlent notamment un fort potentiel et une demande réelle des professionnels pour des produits sous signes officiels de qualité, dont Label Rouge. Depuis, plusieurs actions d'informations et d'échanges ont été menées avec les organisations de la restauration collective pour leur présenter les atouts des volailles fermières Label Rouge et les moyens de les mettre dans leurs appels d'offres.

En 2005, ce sera la diffusion d'un Kit d'informations pratiques à plus de 4000 professionnels et chefs de la restauration autogérée et concédée.

Service de presse Agence Ankea
Contact : Céline Chanvin & Séverine Bernard
Tél. : 01 53 32 28 33
bernard@groupe-vianova.com



DECRET DU 12.3.96

Lettre éditée par le SYNALAF - Syndicat National des Labels Avicoles de France
Contact : Agnès LASZCZYK - Tel : 01 45 69 69 00 - Site internet : www.synalaf.com