



# Agir Local

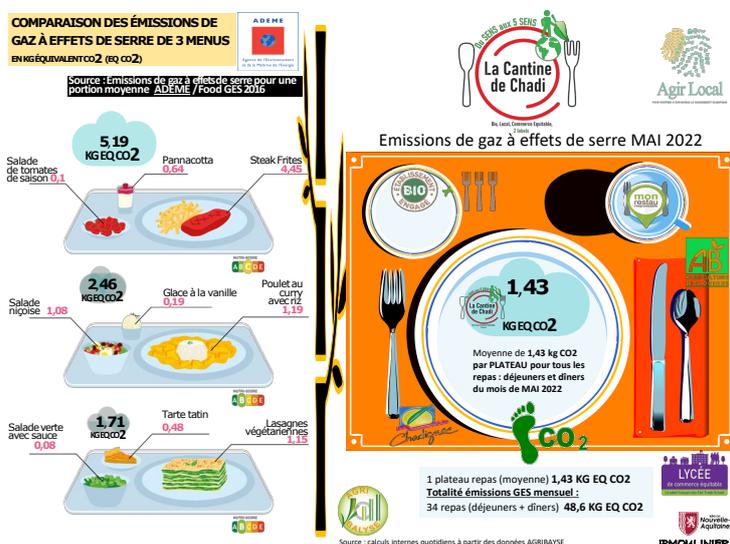
POUR CONTRER À SON NIVEAU LE CHANGEMENT CLIMATIQUE

## La CANTINE de CHADI

Efficacité carbone ● ● ●

Biodiversité ● ● ●

Reproductibilité ● ● ●



### Présentation :

En arrivant au lycée agricole le Petit Chadignac en 2011, Jean-Philippe Moulinier, chef de cuisine de la Cantine de Chadi a décidé de faire **une cuisine gouteuse, saine, locale, bio, équitable et depuis la rencontre d'Agirlocal, bas carbone.**

Evidemment en restant dans les budgets alloués.

Aussi a-t-il commencé il y a plusieurs années par réduire le gâchis alimentaire, en mobilisant son équipe, les élèves et les professeurs mais aussi les fournisseurs et les producteurs locaux.

Le résultat est là, les récrés gourmandes hebdomadaires adressées aux élèves aussi. Depuis, il a fabriqué un tableur carbone pour évaluer les émissions de ses quelques 600 fiches-menus.

Bientôt sur notre site.

*Efficace, aboutie, la solution la Cantine de Chadi est décrite pour que vous puissiez l'ajuster à votre territoire, l'améliorer si besoin et la reproduire massivement ; Pour gagner collectivement du temps, de l'argent et de l'énergie, en évitant essais et erreurs, elle décrit son montage et ses péripéties puis répond à : par où commencer, avec qui, quels moyens et quels documents.*

*Pour une reproduction méthodique de tout ou partie des solutions recueillies, voir la note projet de territoire et <https://agirlocal.org/par-ou-commencer/>*

## Adapter & Reproduire

### **Pourquoi une cuisine gouteuse, saine, locale, bio, équitable et bas carbone ?**

- >> Pour vivre mieux en écartant la menace climatique, dans une société plus juste, à budget constant.
- >> Parce que notre nourriture et l'agriculture qui va avec, émet 33% de nos émissions de gaz à effet de serre, notre empreinte carbone.
- >> Parce que nous pouvons étendre cette façon de se nourrir à la maison, au restaurant, partout où trois fois par jour nous mettons en péril notre bien-être, nos terres cultivables, nos lieux de vie.

### Les caractéristiques et le montage de la solution

#### *Caractéristiques :*

Au-delà de la prestation culinaire et du plaisir qui en découle, le projet, en quête de sens, est calé dès l'origine sur une démarche qualité éco-responsable, progressive donc, afin d'atteindre des enjeux sociétaux en phase avec le monde agricole et la transition écologique nécessaire.

L'un des leviers incontournables repose sur la construction d'une intelligence collective, centrée sur cet objectif, de l'ensemble de la communauté éducative du lycée agricole Le Petit Chadignac de Saintes.

#### *L'amorce du montage :*

Le montage a commencé avec la conception d'un outil visant à convertir en euros, instantanément et facilement, le poids des denrées alimentaires collectées lors du débarrasage des plateaux repas des utilisateurs de la cantine.

Simple d'utilisation, cet outil permet un suivi quotidien quantifié du gaspillage alimentaire. Il permet aisément d'établir des graphiques. L'interprétation des résultats permet la mise en place d'actions correctives et de rechercher un sens durable aux actions de sensibilisation et d'éducation pour contrer le gaspillage alimentaire.

Des élèves ambassadeurs volontaires communiquent et partagent les buts, les valeurs et les résultats, adossés à des professeurs référents ; la mise en place de récrés gourmandes hebdomadaires entretient la flamme. L'idée est de redistribuer une partie de l'argent qui n'est plus gaspillé sous forme de buffets conviviaux à thématiques responsables : bio, commerce équitable et anti-gaspi.

Ainsi, ont été amorcées des réflexions sur les achats de la cantine, l'origine des denrées alimentaires, les pratiques de cuisine et celles de fournisseurs. Le tout s'intégrant dans le développement d'une économie circulaire de la graine à la valorisation des déchets.

#### *Le développement d'une économie circulaire*

Les principales composantes concrètes sont :

- Recherche méthodique d'achats locaux, d'achats bio, d'achats équitables, repas végétariens hebdomadaires, repas bio et végétariens adaptés aux goûts des élèves, enquêtes de satisfactions ponctuelles des usagers,
- Lutte contre le gaspillage alimentaire avec participation des élèves au projet (ambassadeurs et utilisateurs), repas ponctuels nommés « anti-gaspi » pour obtenir des assiettes vides des lycéens à la fin du repas,

- Réalisation de fiches techniques destinées à valoriser les éventuels surplus de production culinaire, suppression du plastique, tri des déchets résiduels, fabrication d'huiles essentielles pour valoriser les peaux d'oranges servies à chaque petit déjeuner, remplacement du film alimentaire par réalisation de Bee Wrap à partir de la cire collectée lors de la fabrication du miel en provenance de l'exploitation agricole du lycée.
- Enfin calcul et communication de l'empreinte carbone des menus tant en interne que sur internet et programmation des menus en conséquence.

Chemin faisant, la cantine soutient des acteurs engagés tels que Commerce Equitable France, la fondation Nicolas Hulot en faveur du climat et de la biodiversité, des start-up qui développent des outils en faveur de la loi EGALIM comme assiettes végétales.

*Communication et mise en réseau dans le temps de développement :*

-Une labellisation a permis de faire connaître et reconnaître cette démarche progressive, En 2018, la cantine a été labellisée bio (Interbio), en 2020 elle obtient un second label « Commerce Equitable » décerné par Commerce Equitable France, en 2022 le label Assiettes Végétales.

- Le partage des acquis d'autres démarches s'installe progressivement. En 2019, elle devient membre du réseau Mon Restau Responsable.

En 2021 elle candidate avec succès à l'appel national à solutions locales abouties lancé par Agirlocal : <https://agirlocal.org/appel-a-solutions-locales-efficaces/> Ce qui permet d'acquérir une nouvelle compétence de comptage carbone des menus et de réduction opérationnelle de l'empreinte carbone de la cantine.

La même année, elle reçoit un trophée décerné par le réseau REGAL\* de Nouvelle-Aquitaine afin de récompenser les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire à La Cantine de Chadi. (\* REseau de lutte contre le Gaspillage Alimentaire).

### ***Les perspectives d'évolutions de la démarche***

L'efficacité bas carbone repose sur un tableur carbone taillé pour les cuisiniers professionnels mais aussi domestiques s'ils sont motivés.

Outil simple d'utilisation, rôdé depuis plusieurs mois, le tableur permet un calcul des menus en 10 minutes par jour. Bientôt sur [www.agirlocal.org](http://www.agirlocal.org)

Spectaculaire, il permet par exemple d'annoncer les plats servis et les émissions associées.

Une appli est en cours de fabrication qui lui ôtera sa pédagogie transparente... mais en facilitera l'usage domestique.

Ce point est clé pour la généralisation à la maison de pratiques culinaires gouteuses saines, éthiques, locales, bio et bas carbone ; et par conséquent pour la baisse drastique de l'empreinte carbone : une division par deux, constatée à la cantine de Chadi et généralisée chez tous les français réduirait à elle seule l'empreinte carbone France de plus de 10%, pour 1% environ sur la seule généralisation à la restauration collective.

Ce qui amène à tenter de calculer l'empreinte carbone des quelques 600 fiches-menus stockés dans l'ordinateur du cuisinier de la Cantine et les diffuser sur notre site. De préférence avec le concours des lycéens du Petit Chadignac qui ont approuvé cette idée ce 13 octobre 2022 et d'autres comme les 2 lycées des Versants de l'Hautil à Cergy-Pontoise qui ont été sollicités pour adapter et reproduire la démarche de la Cantine de Chadi chez eux : Lycée de l'Hautil et lycée Camille Claudel.

En attendant sa publication, voir le guide utilisateurs de la source des données : [guide Ademe-Agribalyse](#)

## Les ressources nécessaires

Matériellement l'éco-système existe : producteurs locaux ou achats éthiques, cuisines, organisation des ressources humaines et formations, tri des déchets résiduels. Mais la démarche en change les buts et fait bouger les lignes économiques, sociales et mentales de cet éco-système.

La créativité dont a dû faire preuve le cuisinier de la cantine de Chadi, nécessaire au développement de la solution, n'est plus aussi importante mais reste de mise pour le cœur de métier : la cuisine.

Le métabolisme des territoires est impacté : métabolisme entendu comme les productions et les consommations locales, les flux entrants et sortants de personnes, de marchandises, de connaissances et d'argent. C'est le prix d'une nourriture gouteuse, saine, locale, équitable, bio et bas carbone ; avec à la clé des lycéens, des professeurs et des gestionnaires motivés et gratifiés, des créations d'emploi local, du bien-être et une forme nouvelle de démocratie dans l'action.

Réalisé à budget constant, les ressources humaines et financières existent mais le mode de gestion de l'établissement et le besoin en formation changent de contenu et de mode de faire : le projet local ne peut se développer sans le soutien actif des responsables d'établissement (ici lycée et Agrocampus de Saintonge), tandis que la formation gagne à être organisée en conséquence par la Région.

Cuisiner d'autres menus, adapter la programmation des menus aux variations des productions locales impliquent, si ce n'est déjà fait de donner au cuisinier la main sur le budget global de la cantine, le responsabiliser en conséquence, en faire un animateur d'équipe interne et externe si tel n'est pas déjà le cas, centré sur un projet de changement progressif et collectif, adossé aux réseaux de cuisiniers.

L'environnement d'établissements susceptibles d'amplifier la démarche est là : les collèges, lycées et éventuellement établissements d'enseignement supérieur mais aussi les hôpitaux et les Ephad, les cantines interentreprises et d'entreprises, les restaurants privés. Sans oublier les écoles de cuisine.

Toute une série de start-ups ont aussi construit des modèles économiques concourants : outre les solutions précédemment recueillies comme [Ferme Urbaine de Saint-Denis](#) , [Nutreets](#) , ou [Forêt Nourricière](#) , le dernier jury d'Agirlocal en a complété la démonstration avec [Neo Farm](#) , [Roz'ho](#) , [Assiette végétale](#) , [Ideel Garden](#) , [Up'cycle](#) .

Ce qui va amener Agirlocal à construire cette année 2023 une présentation de l'articulation de ces solutions autour de la locomotive qu'est [La Cantine de Chadi](#) .

## Qualités de la solution :

- Progressive, la solution se pilote pragmatiquement, au gré des opportunités et de la progression des expériences locales et des expériences similaires. Ainsi, la responsabilisation des élèves est une qualité première de cette solution : chacun se sert pour ce qu'il va manger, sans restes et peut revenir en reprendre s'il a faim : « C'est une clé anti-gaspi », déclenchante donc. Le test régulier des menus par les élèves, avec le cuisinier en est une autre.
- Selon les termes d'une gestionnaire : « la cuisine est le seul travail où l'on est noté à chaque repas ». En cas de défaut l'information retombe directement sur le ou la cuisinière. Une cuisine reconnue pour ses qualités permet à tous de passer sur les inévitables défauts accidentels.
- Selon les termes d'une diététicienne-nutritionniste, « le rééquilibrage de la consommation de protéines animales et végétales, sans braquer les habitudes et les consciences est permis par des plats mijotés maison, goûteux, mettant à l'honneur les aliments source de protéines végétales ».

- Les multiples changements de pratiques culinaires sont orientés par la durabilité : par exemple justes cuissons permettant de meilleurs rendements, cuissons de nuit permettant de valoriser des produits considérés comme rustiques et de soulager le travail des cuisiniers, cuissons gouteuses de pommes de terre avec leur peau, mousse au chocolat à base de jus de cuisson des pois chiches en lieu et place du blanc d'œuf (!)...
- La valorisation des produits et des savoir-faire des producteurs locaux est un moteur économique et social du changement ainsi piloté par une cuisine appréciée par ses convives.
- La mesure des progrès, avec des indicateurs transparents et incontestables, est un mode de partage moteur du changement à opérer.

Le tableur carbone pour évaluer les émissions de CO<sub>2</sub>e des menus en est l'outil le plus avancé.

### Difficultés rencontrées au montage :

« A mon arrivée en 2011, rien n'allait notamment sur le plan organisationnel, relationnel et des prestations culinaires ». D'où l'idée de mettre en place une démarche qualité ancrée sur l'auto-évaluation. Ainsi, les progrès accomplis ont été mesurés grâce aux mesures correctives destinées à résoudre les dysfonctionnements constatés. Cette démarche fait actuellement l'objet d'une solution destinée aux pros afin de faciliter l'atteinte d'une démarche éco-responsable pérenne.

### Reproductibilité

Tous les cuisiniers n'ont pas le profil de celui de la Cantine de Chadi. Le défrichage, pas seul, de cette solution et sa mise au point 10 ans durant permettent à bien d'autres de s'investir beaucoup plus facilement pour adapter et reproduire cette solution : elle fonctionne, bien, la démarche est connue, elle a fait ses preuves, les outils existent, les menus aussi. Elle est améliorable, bien plus efficacement dans une mise en réseau qui enrichit.

La situation des cuisines des écoles (municipales), des collèges (départementaux) et des lycées (régionaux) est très différente, sans compter celle des entreprises privées ou publiques ou des entités de l'Etat. Tant au plan de la décision, du statut du cuisinier, de la gestion en régie ou par délégation de service public ou par contrat de droit privé que du choix du repas unique ou multiple, avec ou sans cuisine centrale, de taille humaine ou à la dimension commandée par le seul objectif comptable.

Ce qui est invariant c'est la décision d'adapter et reproduire cette solution en revisitant les buts poursuivis localement, le cadre, l'organisation, les objectifs et la mesure des résultats obtenus.

Toutes choses qui n'entraînent pas révolution mais partent toutes du même moteur : une nourriture goûteuse, saine, locale, éthique, bio et bas carbone et du même porteur, la ou le cuisinier-e, en responsabilité à budget donné.

Ce qui demande quelques conditions :

- Être soutenu activement tout au long de la démarche de changement par l'encadrement de son établissement, de sa société, de son groupe public ou privé, notamment mais pas seulement en termes de formation,
- Être en relation directe avec ses fournisseurs locaux ou lointains lorsqu'il ne peut en être autrement, chef d'orchestre d'une équipe et animateur du lieu où il opère.

Contact et porteur du projet : [Jean-philippe.moulinier@educagri.fr](mailto:Jean-philippe.moulinier@educagri.fr)

### ***Les financements :***

L'adaptation-reproduction de cette solution ne demande pas de financement spécifique hors celui de la formation des cuisiniers, habituellement inscrite dans les budgets formation des établissements.

### **Les documents liés au projet :**

Note en une page, fiche de candidature et la présente note Adapter-reproduire :

<https://agirlocal.org/la-cantine-de-chadi/>

Bientôt, vous y trouverez également le tableur carbone et les 600 fiches-menus progressivement chargées.

Le site de la Cantine de Chadi : <http://site.chadignac.com/cantine/>

### **La vitrine à projets :**

La vitrine à projet permet d'accéder à l'ensemble des documents de la solution Forêt nourricière, ainsi qu'aux autres solutions développées dans les 6 champs d'action locale, de la maison à la région : nourriture-agriculture, déplacements, bâtiments, énergies, biodiversité et éducation populaire-formation : <https://agirlocal.org/vitrine/>