

# Les rendez vous de l'économie sociale & solidaire

RESTAURATION COLLECTIVE

## La cantine, pas condamnée à être un sanctuaire de la malbouffe

Alors qu'elle pourrait être un facteur de sécurisation alimentaire, la cantine est souvent assimilée à des repas vite pris et de piètre qualité. Elle représente pourtant un puissant levier permettant d'offrir à tous une alimentation de qualité. Un chantier pour l'économie sociale.

« **O**n mange quoi ce midi à la cantine ? » À l'école, à la fac, à l'entreprise, en colonie, à l'hôpital, en maison de retraite et même en prison,

la question est devenue une petite ritournelle quotidienne. Pourtant, le plus souvent, petits et grands poussent les portes du réfectoire en tordant le nez. Censé remplir une mission sociale très importante, le secteur de la restauration collective s'est laissé envahir par le moins-disant. Au fil des années, la course à la baisse des coûts s'est révélée fatale à la qualité des denrées. Les économies d'échelle ont favorisé l'externalisation de ce service à des grands groupes plus animés par le souci de leur rentabilité que par l'excellence des prestations. Bien des cantines gérées en régie publique ont aussi cédé à la tentation des plats tout prêts et du surgelé avec, à la clé, une économie de personnel, cuisinier compris. Résultat, pour beaucoup, la pause méridienne s'identifie à des repas pris à toute allure (22 minutes en moyenne), dans lesquels on ingurgite des aliments pimentés de sauce industrielle, souvent servis dans des bacs en plastique en ce qui concerne le scolaire: un repoussoir grandeur nature!

Chaque jour, plus de huit millions de personnes prennent un repas en restauration collective. Le phénomène est exponentiel puisque, selon une note du Conseil économique, social et environnemental, un déjeuner sur deux pourrait être pris hors du domicile d'ici à 2020, les chaînes de restauration rapide disputant ce temps à la cantine. Environ 40 % du service est concédé au secteur privé, une proportion qui atteint 55 % pour les restaurants d'entreprise, selon le Syndicat national de la restauration collective. Trois mastodontes - Sodexo, Compass Group et Elios - assurent 82 % du chiffre d'affaires de ce marché qui pèse 17 milliards d'euros. Une manne! Dont la source pourrait pourtant se tarir face à l'évolution de la demande, peu compatible avec de pures stratégies financières.

« Que ton aliment soit ton médicament », disait Hippocrate. Toutes les études montrent



**900 MILLIONS**  
C'EST LE NOMBRE  
DE REPAS SERVIS  
CHAQUE ANNÉE EN  
MILIEU SCOLAIRE.

TOUTES LES ÉTUDES MONTRENT QU'AUJOURD'HUI LES CONSOMMATEURS PLACENT EN TÊTE DES FACTEURS DE BONNE SANTÉ UNE ALIMENTATION VARIÉE, SAINE ET ÉQUILIBRÉE. PHOTO THIERRY PASQUET/SIGNATURES

qu'aujourd'hui, les consommateurs placent en tête des facteurs de bonne santé une alimentation variée, saine et équilibrée. Les Français plébiscitent, par exemple, l'introduction d'aliments bio dans les repas. Le dernier baromètre CSA, réalisé pour l'Agence française pour le développement et la promotion de l'agriculture biologique, révèle que 87 % des parents expriment cette exigence concernant les cantines scolaires, 73 % la réclament sur le lieu de travail. « La demande citoyenne pousse à donner du sens à l'alimentation, ce qu'une gestion libérale, animée par l'idée de faire de l'argent, ne permet pas. Un virage doit être pris pour forger la raison sociale de la restauration collective et la clé se trouve sans doute entre les mains de l'économie sociale et solidaire », suggère Laurent Terrasson, rédacteur en chef de la revue *Cuisine collective*.

« La cantine est un levier fondamental pour offrir à tous, quel que soit le milieu social, une alimentation de qualité », développe Amandine Lebreton, responsable du programme agriculture et alimentation de la Fondation Nicolas Hulot (1).

### Depuis trois ans, le mouvement vers la qualité s'accélère

« L'envie existe d'opérer la transition parmi les collectivités territoriales. Mais il ne suffit pas de servir quelques aliments bio à la cantine, il faut aussi porter la question de la diversification de l'agriculture », ajoute-t-elle. De par l'importance de ses volumes, la restauration collective peut devenir une des clés pour élever le niveau de qualité de ce service indispensable à la population. « Depuis trois ans, le mouvement s'accélère, mais on en est encore au frémissement », souligne Philippe Jouin, directeur de Biocoop Restauration, filiale de la coopérative de distribution ali-

mentaire Biocoop. « Il s'agit d'un choix très politique », ajoute-t-il, car beaucoup se jouent au moment de la commande publique et des exigences couchées dans le cahier des charges. Un repas revient à 8,50 euros en moyenne, dont 25 % représentent le coût matière (2 euros environ). Si, dans les appels d'offres, les aliments deviennent la variable d'ajustement, le moins-disant atterrit dans les assiettes. « Les grandes entreprises du secteur privé tirent parfois des tarifs à 90 centimes le repas de primaire. C'est théoriquement impossible », constate-t-il, appelant à mener le débat sur les coûts. Car le renchérissement du prix d'une alimentation bio, de 30 % en moyenne, est vite dépassé, en termes sociaux, de santé publique ou de pollution, par les coûts cachés du conventionnel. ●

PAULE MASSON

(1) Plusieurs organisations, dont la FNH, ont créé : [www.restauration-collective-responsable.org](http://www.restauration-collective-responsable.org)

## Les rendez-vous de l'économie sociale &amp; solidaire

REPORTAGE

# À Bruz et à Langouët, le bon goût est à l'ordre du jour à la cantinche

En Ille-et-Vilaine, un réseau de cantines engagées dans le développement durable s'organise. Règles publiques de restauration collective et développement de filières de productions bio permettent aux enfants de manger sainement et à la Bretagne de panser ses plaies d'un modèle agricole en crise.

Pays de Rennes, envoyée spéciale.

**P**remière région agricole de France, la Bretagne doit composer avec l'image d'une terre dévastée par son modèle d'agriculture intensive. Élevages en batterie, abus de pesticides, abattoirs et usines agroalimentaires maillent un territoire en proie à de graves problèmes de pollution des eaux. Temple de la production laitière, l'Ille-et-Vilaine fait figure de pilote. Pourtant, dans ce système à bout de souffle, une révolution silencieuse est à l'œuvre. Ce département, fronton de la Bretagne, a été labellisé il y a peu territoire de commerce équitable, rejoignant ainsi les collectivités territoriales qui ont engagé une démarche de consommation responsable. Une des petites graines ayant favorisé la récolte de cette économie durable a été plantée à Bruz, commune de près de 18 000 habitants, la cinquième du département, qui ne transige pas avec l'expression « du champ à l'assiette ». Concernant la reprise en main de sa restauration collective, on pourrait préférer comme formule : « du pis au verre ». Car dans la cuisine municipale de cette ville du pays rennais, tout commence avec le lait.

**« C'est bon et nourrissant alors les enfants mangent. Il y a moins de gâchis »**

6 h 45, le jour n'est pas encore levé quand la camionnette chargée d'une palette de bidons arrive. Le liquide blanc, pâle comme la lune, fume encore. Il est à 30 °C, sorti depuis une demi-heure de la mamelle. L'équipe de la cuisine centrale commence par là, normes sanitaires obligent. Béchamel ou dessert, le lait tout frais doit être transformé dans les deux heures qui suivent. À peine le temps d'en déguster une louche qu'il faut entamer la plûche. La veille encore, les carottes, poireaux et autres pommes de terre, mûrissaient en terre. Les salades, rondes et pommeées, elles, sont cueillies du matin, et, à peine lavées, effeuillées, lavées, apprêtées. L'heure tourne. Dans un frigo, la pâte à brioche pousse. Elle attend son heure avant d'être enfournée. « C'est pour le goûter », glisse, sourire gourmand, Christian Lelu, un des cuisiniers.

Dans ce bout de Bretagne longé par la Vilaine, tout est cuisiné sur place. La part des aliments bio servis dans les cantines atteint 45 %. « On fabrique même la panure avec les restes de pain quand on propose du poisson pané », s'amuse Jean-Jacques Guerrier, cuisinier militant, gérant consciencieux, l'âme du projet. Dans un coin de la cuisine, une assiette pleine de cookies, beurre salé breton et chocolat équitable, provoque la gourmandise. « Un essai », commente le cuisinier, afin de pouvoir calculer le temps que prendrait la confection de cette

**« La surprise a été de se rendre compte que cette métamorphose n'a pas augmenté le coût de la cantine. »**

DANIEL CUEFF  
MAIRE DE LANGOÛËT

pâtisserie pour plus de 1000 convives, répartis dans trois écoles primaires publiques, une privée et deux crèches. À midi pétant, la cantine du groupe scolaire Jacques-Prévert s'emplit d'un joyeux brouhaha. Crudités, poisson, fruits agrémentés d'éclats de popcorn fait maison, sont avalés, léchés, saucés. Même le pain, bio, est fabriqué à petite distance. À la fin du service, petits et grands sont invités à jeter leurs restes dans des bassines. Mais les déchets sont chiches, presque inexistant. « C'est bon et nourrissant alors les enfants mangent. Il y a moins de gâchis », s'enorgueillit Jean-Jacques Guerrier.

Bruz n'a jamais délégué ce service à un groupe privé. Mais la décision du conseil municipal (alors divers gauche) de construire une cuisine centrale, inaugurée en 2002, a permis de pousser la réflexion sur la qualité alimentaire et les filières d'approvisionnement. « L'image que les gens ont de notre travail est très négative. On ouvre des poches de légumes surgelés et on fait cuire », se désole Marie-Noëlle Micault, membre de l'équipe qui travaille à la cuisine centrale. La reconversion s'opère à partir de 2008. La ville se dote d'une charte de développement durable qui impulse l'installation d'agriculteurs biologiques sur ce territoire

truffé de nappes phrétiques et renforce la sécurité alimentaire. Côté cuisine, Jean-Jacques Guerrier est embauché, avec, dans son bagage professionnel, une expérience traumatisante. « Le groupe de restauration dans lequel je travaillais appartenait à un fonds de pension anglais. Les salaires de mes chefs dépendaient de mon rendement. Il fallait faire toujours plus avec des produits prêts à l'emploi, auxquels on ajoutait du goût », se souvient-il, une moue de dégoût au coin des lèvres. Ses racines paysannes et sa formation à l'école hôtelière forgent chez ce quadra au sourire enfantin la conviction de mettre au service du plus grand nombre son savoir-faire. Il s'y attelle à Bruz, non sans avoir acquis une connaissance sociologique de l'enjeu alimentaire en passant un DHEPS (diplôme des hautes études en pratiques sociales).

« Je suis sorti armé d'outils pour comprendre », sourit le cuisinier engagé, militant de la CGT et membre fondateur du collectif Les pieds dans le plat, dont l'ambition est de « faciliter l'accès à une restauration sociale collective de proximité et de qualité biologique ».

« Quand je suis arrivé, il y avait beaucoup de gâchis. On jetait de la viande notamment. Or, la protéine animale coûte cher et peu aisément être remplacée. En faisant un petit calcul, je me suis dit : au même tarif, on passe aux produits frais et on développe le bio », se souvient le chef, qui prend son temps pour convaincre. Le concept « cuisiné maison » s'impose aussi comme la référence, car il permet de diminuer les doses de sucre, de gras, de sel, donc de lutter contre l'obésité, le diabète et autres pathologies qui se sont installées avec la montée en puissance de l'industrie agroalimentaire. Les vertus nutritives des produits frais et bio, plus riches en nutriments, moins gorgés d'eau, permettent de baisser les quantités servies. Une économie d'échelle qui permet de faire mentir l'idée selon laquelle le coût du qualitatif serait forcément plus élevé que la cuisine industrielle.

Quand on lui pose la question du prix, Daniel Cueff, maire de Langouët, petite commune située à quelques dizaines de kilomètres de Bruz, esquive un sourire retenu mais qui dit tout du défi relevé. Ici, dans le bassin



**« LA VILLE A CHANGÉ DE MAJORITÉ (DVD) MAIS NOUS AVONS PRÉSERVÉ LE SYSTÈME DE RESTAURATION COLLECTIVE. »  
SYLVIE BRIEND, MAIRE ADJOINTE DE BRUZ.**



LA CUISINE MUNICIPALE DE BRUZ S'APPROVISIONNE EN PART FERME DES PETITS CHAPELAIS QUI FABRIQUE SON PAIN AVEC

## Les rendez-vous de l'économie sociale & solidaire



À CHEZ GREGORY FRACHON, LE MARAÎCHER VOISIN, ET LA  
LE BLÉ DU CHAMP D'EN FACE. PHOTO T. PASQUET/SIGNATURES

●●● laitier du nord de Rennes, fief de la FN-SEA, coule le Flume, une des rivières les plus contaminées par les pesticides de la région. Il y a dix ans, la ville s'est dotée d'un projet de territoire dont l'angle saillant a consisté à mettre sur pied une cantine 100 % bio. Le contrat de restauration fut immédiatement rompu avec Sodexo. Grâce à l'aide d'un groupement de producteurs spécialisés, Manger bio 35, « sans qui rien n'aurait été possible », prévient le maire, les approvisionnements en produits frais, fruits, légumes, œufs, viandes sont renouvelés. Un partenariat avec Biocoop (coopérative de distribution alimentaire biologique) fournit le reste. Le défi fut relevé en six mois. « Et la surprise a été de se rendre compte que cette métamorphose n'a pas augmenté le coût de la cantine. Le nombre d'enfants inscrits a doublé, passant de 35 à 80. On a fait du social par l'écologie », certifie Daniel Cueff, également conseiller régional de Bretagne, « écolo de gauche » sans carte. En 2003, le coût d'un repas Sodexo était à 5,39 euros. En 2013, le repas bio est à 5,29 euros. Balayant tous les clichés, et bien avant le Grenelle de l'environnement en 2007, qui a incité à servir 20 % de produits bio dans la restauration collective, Langouët est maintenant reconnue comme une des collectivités pionnières en la matière. Rien n'étant dû au hasard, la ville est aussi une pépinière de l'économie sociale et solidaire. Daniel Cueff se défend de céder à une mode : « 126 communes du département sont aujourd'hui adhérentes d'un réseau de cantines engagées dans le développement durable. Un mouvement se développe sans trop de bruit mais devient visible au plan économique. »

À la sortie de ce village de 600 âmes, Michel Communière cajole ses 3 600 poules. Leurs œufs régaleront les papilles des enfants des cantines de Langouët et de Bruz. « Quand je vois la catastrophe des productions conventionnelles, je suis conforté dans mon choix du bio, celui de la qualité », assure le volailler sans détour. Lui ne tient pas à agrandir son

### COMMERCE ÉQUITABLE LES ATOUTS D'UNE CONSOMMATION RESPONSABLE

À l'occasion de la Quinzaine du commerce équitable, du 9 au 24 mai, Max Havelaar France a réalisé une étude sur la consommation responsable. 61 % des Français considèrent que l'objectif consiste à garantir des conditions de travail décentes et la protection de l'environnement. Il sont 81 % à se dire prêts à acheter des produits locaux, 87 % à plébisciter les circuits courts et 58 % à vouloir consommer des produits issus du commerce équitable. 88 % jugent la démarche « positive ».

exploitation. Contrairement à Gilles Simonneaux, qui s'attache à démontrer que le bio peut voir grand. « Le premier rôle des agriculteurs est d'alimenter les êtres humains, pas la spéculation mondiale. Aujourd'hui, le bio pourrait nourrir tout le monde. Mais cela amène inévitablement à changer de modèle alimentaire, à s'inscrire dans l'idée d'une société sans compétition, sans béquille du chimique, qui localise beaucoup d'emplois », affiche cet homme de convictions. Producteur de lait bio avec 70 vaches, il élargit peu à peu l'activité de la ferme des Petits Chapelais, au point d'être aujourd'hui la deuxième plus grosse exploitation bio d'Ille-et-Vilaine. Situé à Chavagne, il fournit par exemple le pain des cantines de Bruz, toute proche, mais aussi de 35 écoles primaires de Rennes, par quinzaine. Ces jours-là, le boulanger pétrit, dans une pièce dédiée de la ferme, 540 pains. Le blé pousse en face. En ce mois d'avril, sous la brise légère, le champ offre au regard une vaste étendue d'ondulation de verts. La farine est moulue sur place. Les rejets du broyage régaleront les cochons. Un circuit fermé, sans déchet. « Passer du sol à l'assiette, c'est le souffle de la vie. Pour ne pas perdre le sens de

notre travail, il faut entretenir ce souffle », affiche l'agriculteur hyperactif.

### « Les enfants n'ont pas demandé à être riches ou pauvres. Mais ils ont tous le droit de bien manger »

Guillaume Héry l'affirme aussi : « On peut produire bio en gros volume. » Le maraîcher, qui fournit une partie des légumes du restaurant municipal de Bruz, montre sa serre, spacieuse, ultramoderne, avant de s'enfoncer au milieu des plans de fèves, à la recherche de la ruche à bourdons, insecte qui va polliniser la plante. Agriculteur, presque agronome, il assure que les petites bêtes qui grouillent dans le sol font un boulot très efficace, pour un rendement important. Reproduire le milieu naturel d'une plante, « c'est un savoir », argue-t-il. Au bout, pas de maladies, mais de bons produits. « Dans nos salades, il n'y a aucune perte, elles sont plus nourrissantes », sourit le jardinier. Fournir la restauration collective, pour Gregory Frachon, maraîcher voisin, c'est un choix. « Les enfants n'ont pas demandé à être riches ou pauvres. Mais ils ont tous le droit de bien manger », manifeste ce producteur de plein champ, qui est allé frapper à la porte de la mairie pour proposer ses services. Il a fallu attendre, répondre à l'appel d'offres et l'argument de force, pour raffer le marché au grossiste, fut la fraîcheur. « On a tout gagné sur ce critère. Pomona livrait des légumes cueillis de six à sept jours. Nous, de la veille », avance-t-il, en croquant à pleines dents dans une carotte fraîchement cueillie. Dès qu'elles seront mûres, les salades de ces deux maraîchers iront alimenter l'imagination du cuisinier de Bruz. « Travailler avec des producteurs locaux donne du sens à mon travail. Nous sommes en confiance et il n'y a pas de concurrence sur les prix », argumente Jean-Jacques Guerrier, qui offre alors, en ce mois de mai dévolu à la Quinzaine du commerce équitable, une parfaite définition du concept. ●

PAULE MASSON

## La bio s'invite dans nos assiettes

**DISTRIBUTION** Le Grenelle de l'environnement a fixé l'objectif d'atteindre 20 % d'aliments bio dans les cantines scolaires d'ici à 2012. On atteint péniblement 3 %. En Bretagne, la filière s'organise.

« On est parti de zéro. En 2000, j'ai vu des cuisiniers ouvrir des grands yeux ronds quand j'abordais avec eux l'idée de servir du bio à la cantine », se souvient Sophie Jeanin, coordinatrice de Manger bio 35, une plateforme de distribution de produits bio, locaux et de saison, permettant de fournir la restauration collective. Pionnier en la matière, le groupement rassemble aujourd'hui une trentaine d'agriculteurs d'Ille-et-Vilaine, capables d'alimenter en légumes, fruits, viande, produits laitiers, pain, une bonne centaine de cuisines centrales. « La demande est partie d'un collège, en 1999. L'équipe avait besoin de pouvoir regrouper ses commandes. Alors on s'est lancé », raconte cette ancienne salariée de Bull qui, après son licenciement, a cherché à rapprocher sa vie professionnelle de sa passion : convaincre du lien indéfectible entre alimentation et santé.

En 2008, le Grenelle de l'environnement a fixé l'ambition de servir 20 % de produits bio dans les cantines scolaires d'ici à 2012. Les 3 % sont aujourd'hui péniblement atteints. Face à la difficulté, le ministère de l'Agriculture a repoussé l'échéance à 2017 et ajouté l'objectif de 40 % de produits de proximité. Sylvie Forel, présidente de Manger bio 35, s'inquiète un peu du glissement. « La tendance aujourd'hui est de parler de production locale, qui peut être industrielle alors qu'il faut travailler à garantir la qualité »,

soutient-elle. L'arboricultrice invite à défendre une agriculture « bio et locale » car « l'essentiel doit nous amener à cultiver des aliments bons pour la santé, qui protègent les sols menacés de stérilité par les pratiques agricoles intensives, défendre une conception sociale du travail et qui emploie de la main-d'œuvre ».

Les producteurs associés au réseau sont aussi motivés par cet engagement. Pour eux, la restauration collective ne représente en général que 10 à 25 % de leurs débouchés commerciaux. Mais ils sont assurés de la commande et rémunérés à un prix juste. La demande est par contre quasi inexistante pendant les vacances scolaires. « Cela complique la vie de tout le monde, reconnaît Sophie Forel, mais nous avons un objectif commun, le développement durable, et nous contribuons à construire une vision de la société où l'économisme et le moins-disant ne sont plus la religion mondiale. »

Manger bio 35 cherche donc à satisfaire une demande locale, mais globale. Les produits qui ne peuvent pas venir du cru, comme l'épicerie par exemple, sont livrés par Biocoop, coopérative leader de distribution bio en France, engagée dans une démarche de transparence, du producteur au consommateur. Beaucoup proviennent du commerce équitable, qui promeut une agriculture respectueuse des salariés et de l'environnement. En France, d'autres expériences de ce type voient le jour (Coop bio Île-de-France se structure, par exemple, en région parisienne), dans le but de structurer une filière qui rend les produits bio accessibles au plus grand nombre. ●

P. M.

## Les rendez-vous de l'économie sociale & solidaire

L'Éole, un restaurant d'insertion au service du plus grand nombre

### « Des principes économiques traduisant une volonté de coopération et de solidarité locale »

La fermeture de ses Forges de l'Adour et de ses usines d'engrais, dans les années 1970, a fait émerger, au fil du temps, à Tarnos, une culture de solidarité, d'action collective et participative. Peu à peu, ainsi, les choix politiques de la ville de Tarnos de développer sur son territoire « l'économie au service du social » se sont transformés en méthodes de travail, puis en mode de développement, incarnés aujourd'hui dans l'économie sociale et solidaire.

C'est ainsi qu'en 2006 est né, sous l'impulsion du comité de bassin d'emploi du Seignanx (CBE), le restaurant d'insertion Scic Éole, selon un processus partenarial et des principes économiques traduisant une volonté de coopération et de solidarité locale.

Aux antipodes des principes capitalistiques des grands groupes privés de restauration collective, l'Éole repose sur la coopération et l'implication permanentes entre les acteurs (entreprises, collectivités, salariés et usagers). Pour ce faire, l'entreprise est juridiquement constituée sous la forme d'une société coopérative d'intérêt collectif (Scic), un hybride entre association et société coopérative et participative (Scop), reposant sur la

solidarité entre les acteurs et les usagers, dans un fonctionnement démocratique et participatif, 1 associé = 1 voix. Les 70 sociétaires s'organisent en quatre collèges (salariés du restaurant, usagers employeurs, usagers à caractère social et structures d'appui), afin de garantir l'implication de tous et l'expression des besoins spécifiques de chacun, dans une relation d'usager sociétaire, et non pas de client, de patron ou d'employé.

L'activité du restaurant s'organise autour de trois services: la restauration interentreprises (sur site, en self), le portage de repas individuels (personnes âgées et salariés d'entreprises) et le portage de repas collectifs (écoles, maisons de retraite, foyer des jeunes travailleurs et maison d'enfants à caractère social). 5500 repas sont produits quotidiennement, pour un chiffre d'affaires annuel de 6 millions d'euros. Le maillage des besoins des différents acteurs du territoire permet une mutualisation des coûts et un fonctionnement solidaire des activités déployées. Il privilégie les circuits

non lucrative. Ses résultats sont versés aux employés, sous forme de primes, et dans des « réserves impartageables », permettant l'investissement.



Jean-Marc Lespade  
Maire de Tarnos,  
conseiller départemental  
des Landes

courts d'approvisionnement et les produits issus de l'agriculture biologique.

L'Éole constitue aussi un outil complémentaire de l'offre d'insertion déjà existante. Le restaurant est constitué sous la forme d'une entreprise d'insertion, afin de faciliter le retour à l'emploi des publics demandeurs. Sur ses 57 salariés, 14 se trouvent sur des postes d'insertion, dont la durée du contrat peut aller jusqu'à vingt-quatre mois. Une accompagnatrice sociale et un encadrant technique les suivent tout au long de leur parcours dans l'entreprise. 68 % d'entre eux ont jusqu'alors, par la suite, soit trouvé un emploi, créé leur entreprise, soit accédé à des formations qualifiantes complémentaires.

Véritable outil d'économie mixte, pleinement viable, et qui fait donc confiance à l'initiative citoyenne, la Scic Éole est aussi, de par ses statuts,

non lucrative. Ses résultats sont versés aux employés, sous forme de primes, et dans des « réserves impartageables », permettant l'investissement.

Incontestablement, dans un monde où l'argent roi prime sur toute autre considération et où la rentabilité à tout prix, et à deux chiffres, signifie la réussite, l'Éole ouvre un espoir, au-delà même du secteur de la restauration collective, qui montre qu'il est possible de produire, travailler, vivre autrement, redonnant ainsi au travail une noblesse sociale. ●

« Véritable outil d'économie mixte, pleinement viable, et qui fait donc confiance à l'initiative citoyenne, la Scic Éole est aussi, de par ses statuts, non lucrative. »

La restauration collective, une responsabilité de comité d'entreprise

### « La gestion directe encore importante »

Leurs comités d'entreprise « fêtent » leurs soixante-dix ans, mais cette célébration a quelque chose d'amer tant se profilent les menaces sur leurs fonctions, les moyens qui sont les leurs et en premier lieu sur la gestion des activités sociales et culturelles. Dès le début, la restauration collective des salariés figurait dans leurs responsabilités. La gestion directe des « cantines » est demeurée importante durant les quarante premières années des institutions. Mais le démantèlement des grandes entreprises, la dispersion des sites, le recul des effectifs, la ventilation des horaires, l'ont rendue de plus en plus difficile. Les reculs sur le pouvoir d'achat amènent de plus en plus de salariés à « gratter » sur le coût pourtant calculé au plus juste et payé en partie par le CE du repas méridien.

Parfois sous les contraintes, parfois par facilité, des CE ont été amenés à concéder la gestion de leurs sites à des sociétés, dont les préoccupations financières dominent, voire à renoncer à toutes prérogatives dans ce champ comme ce fut le cas lors de la restructuration des télécoms. Dans les deux cas, les salariés sont en définitive perdants même si on entend des discours sur un surcroît de liberté.

Ce même argument de « liberté » est avancé pour vider de leur contenu les titres-restaurants. Ce n'est pas un hasard si les pionniers en ce domaine, les promoteurs de Chèque-Déjeuner, une Scop, étaient des syndicalistes.

Sous la pression des sociétés financières qui investissent le champ, du plat chaud aux vertus nutritives on est passé

Sylvie Desenne  
Vice-présidente  
du Groupement  
des organismes  
employeurs  
de l'économie  
sociale

à un bon, ou à une carte qui ne représente plus qu'un supplément de salaire auquel on conteste dès lors les avantages sociaux et fiscaux qui lui sont liés.

Des CE résistent cependant et notre groupement les appuie dans leur démarche. Ils continuent à assurer une restauration méridienne de qualité, répondant aux évolutions de la demande de leurs mandants, voire assurant des innovations comme les distributeurs mis en place par le CRE-Régie, le CE de la RATP, en direction d'agents dispersés et aux horaires éclatés. Ces CE assument leur dimension d'entreprises de l'économie sociale et solidaire. Ils savent pouvoir s'appuyer sur des opérateurs qui, au contraire des SRC financières, intègrent leurs démarches et leurs valeurs, à l'instar de partenaires du Goees qui favorisent aussi dans leur démarche des approvisionnements de proximité, la présence de produits bio ou de produits issus du commerce équitable.

Tous ces aspects sont également présents dans l'accord collectif de la restauration en gestion directe, accord signé en novembre dernier en présence du ministre de l'Agriculture. Les signataires représentent tous les segments de la restauration collective: l'éducation (avec l'AJI, le Cnous), la santé et le social (avec l'Udih, l'ACEHF, l'AFDN), le travail et les adultes (avec le Goees), en partenariat avec Restau'Co, le réseau qui représente les professionnels de la restauration collective en gestion directe, les associations et organismes de la restauration collective autogérée. ●

### Dans votre supplément le mois prochain

Notre dossier

Les atouts de l'économie sociale et solidaire pour la transition énergétique.

MARDI 2 JUIN

### Les matinales ESS de l'Humanité

Prochain rendez-vous

À l'occasion du 70<sup>e</sup> anniversaire des comités d'entreprise.  
Culture, sports, loisirs...  
Comment redynamiser les œuvres sociales ?

JEUDI 18 JUIN