

Grand Besançon

Carte Blanche : la cantine alternative qui fait de la résistance

Elle a livré ses premiers repas en 2019, a affronté le Covid et fait désormais face à l'inflation. Pour autant, son modèle économique commence à se structurer pour de bon. Elle, c'est la société coopérative Carte Blanche : une petite cantine basée à Chaucenne, qui alimente plusieurs écoles du Grand Besançon en privilégiant circuits courts, produits durables, parfois bio, et recettes artisanales.

Une bonne dose d'optimisme, de convictions, beaucoup d'énergie, et un amour inconditionnel des produits et du bien manger. S'il fallait définir la recette qui a permis à la cantine Carte Blanche de voir le jour, il y aurait sans doute un peu de tout cela. La cantine est née officiellement en 2019, lorsqu'elle a servi ses premiers repas aux enfants de l'école de Geneuille. Mais avant cela, deux ans de travail ont été nécessaires, pour coconstruire le projet entre Romain Marion, le chef cuisinier et fondateur de la cantine, et plusieurs parents d'élèves de la commune.

« Part belle au local »

À l'origine, ce sont ces derniers qui viennent trouver Romain Marion. « Au départ pour commander une étude de faisabilité d'une cuisine qui revient aux valeurs traditionnelles », retrace Sylvain Quinart, vice-président de Familles Rurales de Geneuille, l'associa-

tion des parents en charge du périscolaire. « Nous sommes alors en 2017 et notre président n'était pas satisfait des traiteurs en restauration collective. Nous voulions une cuisine plus qualitative, mais nous avions beau en discuter avec notre prestataire, on avait la sensation qu'il n'y avait pas d'offre possible. On avait beau dire qu'on pouvait discuter du prix, on n'était pas très entendu. Notre président nous a donc présenté Romain Marion. »

Ce dernier, chef cuisinier, avait travaillé en restauration collective, et sortait de la Saline royale d'Arc-et-Senans. « Notre idée, c'était de faire la part belle au local, d'intégrer un maximum de produits bios. On a fait la loi EGalim avant l'heure en quelque sorte. »

« On en jetait la moitié »

Dans son étude, Romain Marion répond que le projet est viable, sur une base de 400-450 repas jour servis, à 4,20 € par enfant. « À l'époque, nous payions 3,70 € le repas, mais en fait, on en jetait la moitié... Alors oui, le prix affiché était un peu plus élevé, mais ça ne nous paraissait pas insurmontable. » Et, voilà qu'à force de creuser la faisabilité du projet, le chef cuisinier propose de le porter lui-même. En parallèle, les parents s'engagent à frapper aux portes d'autres communes pour trouver le nombre de repas nécessaires à l'équilibre du projet. « À l'époque, on

convainc assez vite la municipalité de Cussey-sur-l'Ognon. On atteint les 250 repas jour environ, on se dit qu'on va trouver d'autres partenaires, alors, on se lance. »

50 % de produits sous signe de qualité

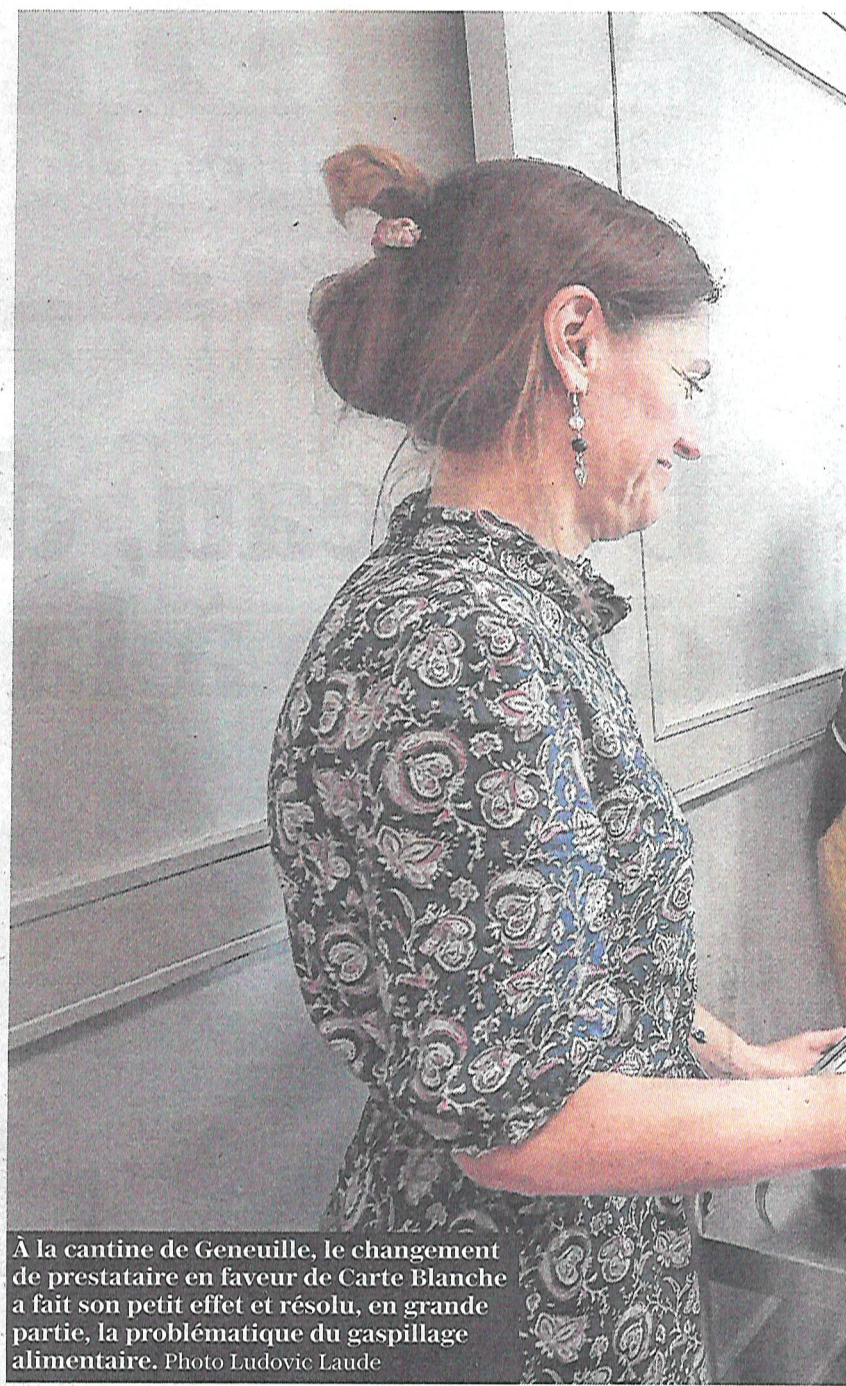
Romain Marion travaille pendant plusieurs mois pour mettre en place une cuisine centrale dans l'ancien laboratoire d'un traiteur, à Chaucenne.

Les lieux s'équipent petit à petit de matériel de réemploi, récupéré un peu partout en France. La cantine livre ses premiers repas en 2019, et deux ans plus tard, obtient son premier label « ECOCERT en cuisine ». « Il s'agit d'un label indépendant, spécifique à la restauration collective, qui valorise les établissements introduisant des produits bio, locaux et sains. »

Et de fait, les menus de Romain Marion intègrent 50 % de produits sous signe de qualité (type AOP, AOC, etc.) dont 30 % de produits bio. « On travaille avec cinq-six producteurs différents en local, et de nombreuses coopératives de producteurs. »

450 repas jour

Et à la cantine de Geneuille, la transition fait son petit effet auprès des élèves. « Le personnel technique a constaté que les poubelles avaient diminué de 90 % », relève Sylvain Quinart. Aujourd'hui, Carte Blanche fournit 450 repas jour environ, et approvisionne aussi



À la cantine de Geneuille, le changement de prestataire en faveur de Carte Blanche a fait son petit effet et résolu, en grande partie, la problématique du gaspillage alimentaire. Photo Ludovic Laude

les écoles de Grandfontaine, Byans-sur-Doubs, Boussières, Fourget et Tarcenay (Cussey-sur-l'Ognon a depuis, changé de prestataire). Mais son modèle économique reste fragile, et soumis à des courants contradictoires, entre maîtrise des coûts, et système alimentaire mondial mouvant.

Elle n'échappe pas à l'inflation, et a dû, elle aussi, se ré-

soudre à augmenter son prix. Une première fois en septembre 2022. « Et nous allons procéder à une seconde augmentation à la rentrée », détaille Romain Marion, « mais avec l'objectif de ne pas dépasser un tarif de 5 € le repas, pour une entrée, un plat principal, la garniture, le laitage et le dessert ».

● Laurie Marsot

La délicate question du prix des repas

À Geneuille, en 2019, l'association des parents d'élèves s'était préparée à la hausse du prix des repas à la cantine avec l'arrivée de Carte Blanche. « Nous nous étions tournés vers la municipalité de l'époque, mais notre demande était restée un peu lettre morte », rembobine Sylvain Quinart, alors président de l'association Familles rurales de Geneuille, en charge du périscolaire.

« On a immédiatement sollicité la Région pour nous aider à démarrer. Elle nous a accordé une subvention de 10 000 €, ce qui nous a permis, non pas de ne rien demander aux parents, mais de lisser la hausse dans le temps. On a procédé par étapes. Aujourd'hui, nous sommes à 4,70 € du repas, et on ne reviendrait en arrière pour

rien au monde. »

Pourtant, faire la promotion de la petite cantine s'est avéré plus compliqué qu'escompté... La question du financement a été plus épineuse dans certaines autres communes. « En fait, dans cette démarche, on est toujours confronté à la question "Mais à la fin, qui va payer ?" On s'est aperçu que finalement, il a été plus facile de convaincre dans des communes où les familles participaient au paiement des repas de la cantine. Dans le cas contraire, face à des municipalités qui supportaient seules cette ligne budgétaire, on s'est heurté à la barrière du prix, il semblait difficile pour elles de mettre plus d'argent. C'est vrai qu'on s'attendait à ce que ça s'étende plus rapidement et Romain a un peu plus galé-



Dans la cuisine centrale de Carte Blanche, à Chaucenne, où sont préparés environ 400 repas par jour pour plusieurs écoles du Grand Besançon. Photo Laurie Marsot

ré pour trouver un équilibre. D'autant qu'un an après le démarrage, on a pris le Covid, ce qui a clairement ralenti le projet. »

C'est d'ailleurs la pandémie qui met le projet sur pause, le temps du confinement. C'est aussi depuis cet épisode que Romain Ma-

rion a lancé en parallèle une activité de traiteur les week-ends, sur des événements, pour les collectivités, les associations, les entreprises, les particuliers, etc. « À la fois pour soigner mon angoisse, à l'époque, que pour compenser le prix de la cantine », confie le chef cuisinier, qui presque tout de suite après le Covid a aussi fait face à l'inflation.

« L'objectif à terme, c'est d'arrêter le traiteur, mais pour cela il nous faut encore 200 couverts. Malgré le cap fixé par l'étude de faisabilité et précisément parce qu'on a affronté coup sur coup ces deux imprévus, on a dû revoir nos objectifs à la hausse. »

Quatre ans après son lancement donc, la petite cantine doit encore consolider sa base.



Loi EGalim : des dispositions trop peu appliquées

Depuis le 1^{er} janvier 2022, la loi EGalim impose à la restauration collective publique un certain nombre d'obligations sur l'approvisionnement. L'ensemble des cantines - qu'elles soient scolaires, dans les crèches, le secteur médical ou médico-social, les cantines du personnel des administrations et des établissements pénitentiaires - doit s'approvisionner d'au moins 50 % de produits durables et de qualité, dont au moins 20 % de produits bio (en valeur d'achat, pas en volumes).

Concurrence déloyale

Ces dispositions, pourtant, sont loin d'être respectées, y compris dans les cantines scolaires, au grand dam de Romain Marion. « Sur le site macantine, un outil numérique créé par le gouvernement pour permettre aux restaurants collectifs de déclarer leurs valeurs d'achat de denrées alimentaires et de communiquer auprès des acteurs, si on se base uniquement sur les cantines ayant déclaré leurs chiffres, seule une cantine sur 10 dit respecter la loi EGalim », déplore le chef cuisinier bisontin.

« Le constat, c'est qu'il y a un véritable effort de la restauration collective publique dans



Romain Marion, chef cuisinier et fondateur de la Scop Carte Blanche, ici dans la cuisine centrale à Chaucenne, déplore qu'il n'y ait pas de sanction dans le cadre de la loi EGalim. Photo L. M.

les collèges et lycées. En revanche, pour la restauration dans les écoles primaires, c'est différent. C'est une compétence des municipalités, souvent déléguée à un prestataire, sauf que les prestataires privés, dans la grande majorité, ne communiquent pas leurs chiffres. Pour nous, c'est une forme de concurrence déloyale, alors que non seulement on respecte la loi, mais qu'en plus, on paie un label pour le certifier. »

« C'est malheureusement une réalité », appuie Richard Ramos. Député du Loiret (MoDem), ex-chroniqueur gastronomique, ce dernier est

connu dans l'hémicycle pour ses prises de position contre la « malbouffe ». Et se dit mobilisé pour changer la donne. « À la rentrée, je vais demander au ministre de l'Agriculture que l'on puisse mesurer réellement l'application de la loi EGalim dans les cantines scolaires par le biais d'une mission. L'idée, c'est de pouvoir à l'issue désigner publiquement celles qui ne le respectent pas, et mettre en avant celles qui le font et, par la suite, avant de céder aux sanctions, d'abord réinformer une dernière fois l'ensemble des structures sur leurs obligations vis-à-vis d'EGalim. »

Grand Besançon

Quel manque à gagner pour la filière bio ?



Pour le bio, il y a une marge de progression certaine dans la restauration collective, de l'avis des acteurs. Photo d'archives Franck Lallemand

Si les dispositions de la loi EGalim étaient respectées dans la seule restauration collective publique, dans son ensemble, sur le territoire de Grand Besançon - « environ 40 000 repas par jour », c'est au moins un million d'euros supplémentaires qui ruissellerait chaque année vers la filière bio.

Le calcul est celui de l'équipe de Carte Blanche, « en imaginant qu'à l'heure actuelle, les cantines concernées appliquent un taux de 10 % de produits bio ».

Marge de progression

« Nous n'avons pas fait ce genre de calcul, ici », répond Marion Grandmougin, de Bio Bourgogne Franche-Comté (anciennement Interbio Franche-Comté et Bio Bourgogne), « mais ce qui est certain, c'est que les 20 % sont très, très, rarement atteints. Il y a effectivement une marge de progression très grande, c'est indéniable ». Loin d'y voir un échec pour autant, l'animatrice territoriale de Bio BFC pour le Doubs et le Territoire de Belfort préfère se dire que « la loi EGalim a une valeur incitative, et qu'elle sensibilise bien sur la question de l'approvisionnement ».

Mais qu'est-ce qui coince pour aller plus loin ? Plusieurs para-

mètres, selon elle. « Le prix, bien sûr, fait partie de l'équation. Aujourd'hui, c'est un frein, dans la mesure où il faudrait revoir à la hausse la part du coût matière - le coût des ingrédients - qui pèse finalement assez peu dans le prix global des repas. » L'animatrice pointe une autre difficulté, sur laquelle il est possible de progresser : « Il faut favoriser la connaissance entre les acteurs. » « Provoquer la rencontre entre le cuisinier d'un collège et un maraîcher voisin, par exemple, pour voir comment ils pourraient travailler ensemble. C'est un travail de proximité, finalement, c'est de l'humain avant tout. »

Et, sans doute, plus long à mettre en place : structurer davantage les filières d'approvisionnement. « Lorsqu'on entre dans un marché public, on fait face à des commandes à plus grande échelle, avec aussi un certain nombre de contraintes. Il y a du potentiel, même si certaines productions mériteraient d'être développées sur le territoire, d'autres manquent, mais c'est aussi lié au profil de la région. On produit moins de fruits ici que dans la Drôme, par exemple. Il faut aussi amener les producteurs à envisager la restauration collective comme un débouché. »

« Mettre tout le monde autour de la table »

Provoquer la rencontre et les discussions entre les producteurs, les élus des communes, les associations d'éducation populaire, les parents d'élèves etc., dans l'espoir de structurer et de développer davantage les filières d'approvisionnement en produits locaux de la restauration collective, c'est aussi l'objectif de Romain Marion.

Le chef cuisinier, fondateur de Carte Blanche, a même un plan pour cela : élargir le partage de la gouvernance au sein de sa petite entreprise de restauration collective.

En la matière, il avait déjà franchi un cap, en juin 2021, en faisant évoluer une première fois sa structure - une SAS à l'époque - vers une Scop, comprendre Société coopérative de production. Un statut juridique qui per-

met d'instaurer une gestion participative portée par des salariés coopérateurs. Dans peu de temps, la structure devrait encore se transformer en devenant une Scic, pour Société coopérative d'intérêt collectif. Là encore, l'esprit est celui d'une gouvernance partagée, mais qui intègre cette fois, en plus des salariés, les élus et les associations avec lesquels la cantine travaille, dans différents collèges, pour qu'ils s'impliquent dans la gestion de la structure. Romain Marion y voit là une manière de réunir tout le monde autour d'une même table et de discuter. « Parce que lorsqu'on a démarré, clairement, personne ne se parlait. Pourtant, c'est la clé pour structurer le local : la résilience alimentaire ne pourra passer que par là. »