



Le Chambon-Feugerolles se fait accompagner pour aller plus loin

Grâce à l'accompagnement de Vici, la commune du Chambon-Feugerolles a su créer de nouveaux marchés publics répondant à son besoin de produits plus locaux et durables. Une décision ayant eu pour conséquence l'essor de la satisfaction auprès de tous ses convives.

Par Noémie Giraud



Photos@LeChambon-Feugerolles

La commune du Chambon-Feugerolles (Loire) a réhabilité son ancien collège en cuisine centrale en 1994. Réalisant jusqu'à 800 couverts quotidiennement en régie directe, elle fonctionne pour un public allant de bébés de 3 mois à des personnes âgées. Ainsi, 2 crèches et 1 jardin d'enfants, 6 écoles, une résidence autonomie et du portage à domicile profitent de la restauration mise en place par la municipalité. « Cela représente jusqu'à 5 menus différents par jour », indique Anne-Sophie Putot, responsable du restaurant municipal Le Rabelais, au sein duquel les élèves de 2 écoles viennent prendre leurs repas (voir encadré).

Des menus « plaisir » à la carte

Les seniors, mais aussi les scolaires, ont droit à des menus « plaisir », en général une fois

par semaine. La commune propose également un menu « double choix ». Les personnes âgées sont alors amenées à choisir 3 semaines en amont les plats qui leur feraient plaisir. « C'est un travail très prenant, mais depuis l'été 2023 nous sommes accompagnés par une diététicienne de la société Vici. Auparavant, je réalisais l'ensemble des repas pour un mois, toute seule, en partant des adultes. » Désormais, une diététicienne réalise les menus pour 3 semaines sur un logiciel auquel toutes les structures ont accès pour ajuster les effectifs. Cela fait désormais 5 ans que la commune impulse une démarche de durabilité. Côté réglementation, elle a déjà atteint les 20 % de bio et a mis en place le repas végétarien une fois par semaine dès 2020. « Avec plus ou moins de réticence de la part des enfants. Nous avons testé beaucoup de choses, les

steaks de soja, par exemple. Mais cela ne fonctionne pas. À la place, le nugget de blé passe beaucoup mieux. Notre objectif est de former les cuisiniers courant 2025 via le CNFPT et d'aller vers davantage de fait maison sur le végétal. »

Un travail avec les plateformes locales

Grâce à l'accompagnement de Vici sur son nouveau marché public, la commune a pu faire davantage de local et travailler avec

Limitier les déplacements avec des selfs sur place

Si l'ensemble des élèves prenaient leurs repas à la cuisine centrale, ce n'est désormais plus le cas depuis 2020 pour 4 des 6 établissements entre 2021 et 2025. « Certains avaient jusqu'à 40 minutes de bus aller/retour pour venir se restaurer. Cela coupait réellement leur pause. Nous avons eu un accompagnement sur plusieurs temps méridiens, puis nous avons cherché des salles dans les écoles pour les emménager en salle de repas. » Uniquement fréquentées par les élèves sur le temps du midi, ces salles disposent de mobiliers amovibles. Les repas sont livrés en liaison froide et remis en température sur place.





Anne-Sophie Putot et Samia Hamidi

des plateformes distribuant des produits bio et locaux : La Ferme au Quartier, Bio Appro, Rhône Saône Légumes et Atypique. « Nous avons grand espoir de pouvoir atteindre les quotas en 2025. » Côté durabilité, des démarches ont été également initiées. Ainsi, des

« Nous avons gagné en technicité et en temps »

tables de tri à hauteur d'enfants ont été mises en place dans les selfs déjà occupés pour les sensibiliser, suite à un audit avec Eqosphère, subventionné par Saint-Étienne Métropole dès 2020. « Nous avons aussi mis en place le système de petite et grande faim après les préconisations reçues », souligne Samia Hamidi, élue en charge de la restauration collective. Le Chambon-Feugerolles s'est par ailleurs inscrite dans le PAT de Saint-Étienne Métropole depuis 2021.

Une action lui ayant permis de rencontrer des agriculteurs et d'échanger avec d'autres communes. D'autre part, elle a eu recours au logiciel Aidomenu de Vici pour une question de gestion, de maîtrise des stocks et des coûts, mais aussi des statistiques. L'équipe municipale a ensuite été accompagnée pour

LA PAROLE À...

Aline Cettier, cheffe de projet achat et coordinatrice pour les montages des marchés et **Frédéric Moutou**, responsable du service formation audit conseil - Vici



©Vici

Aline Cettier est intervenue en tant qu'Assistance à maîtrise d'ouvrage (AMO) au Chambon-Feugerolles, un rôle qui consiste à accompagner et conseiller la collectivité dans la mise en place et l'amélioration de ses services. « Nous avons d'abord échangé sur leurs besoins avant de réaliser un état des lieux de la restauration, suivi de réunions de travail. Ensemble, nous avons identifié ce qui fonctionnait ou non, et évoqué leurs nouvelles attentes. Avec l'entrée en vigueur de la loi Egalim, il était nécessaire de privilégier un approvisionnement local et des produits conformes à la réglementation », explique-t-elle. Sur le plan juridique, Sébastien Anater, juriste, s'est assuré de la conformité au code de la commande publique.

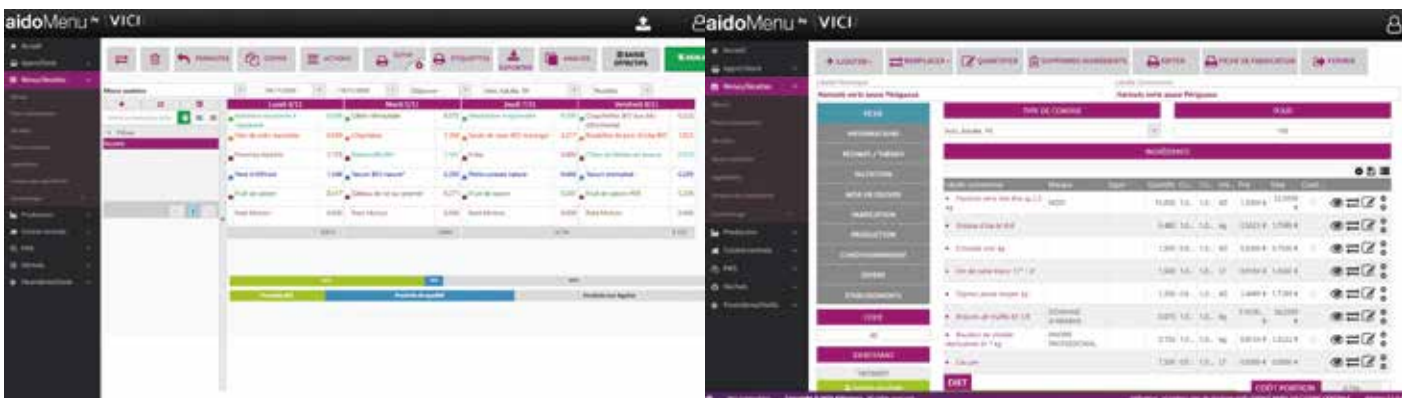
Par ailleurs, Vici a accompagné Le Chambon-Feugerolles dans la mise en place de l'outil Aidomenu dès 2020. « Toute l'équipe a bénéficié d'une formation initiale lors de son déploiement. L'ensemble du marché et les prix des produits sont paramétrés afin que le client puisse passer commande directement », souligne Frédéric Moutou. Ce logiciel, compatible avec Macantine.fr, facilite également la déclaration des montants d'achats. Depuis juillet 2023, une diététicienne employée par Vici est chargée de l'élaboration des menus, en tenant compte des demandes des différents publics et des recommandations des GEMRCN.

le montage des marchés publics, « afin de ne pas faire d'erreurs lors de nos demandes. Nous avons complété par des formations avec le PAT », souligne Anne-Sophie Putot, pour qui cet accompagnement est un gain de temps considérable.

Un retour très positif des convives

« C'est un travail chronophage et nous avons toujours peur de nous tromper. Sans compter que l'on n'osait pas aller vers certains fournisseurs. Désormais, on sait où l'on va et nous avons gagné en technicité et en temps. » Suite à toutes ces actions, les commissions de menus en crèches, dans les écoles et au sein de la résidence autonomie remontent de nombreux retours positifs. La fréquentation

des selfs sur place a même doublé depuis leur aménagement. « Ils ont dû s'adapter. Pour l'un des sites, où le service est effectué en chariot, on est passé de 8 à 15 élèves le midi. Un autre a mis en place deux services afin de restaurer tout le monde. Mais c'est aussi grâce aux équipes et à la volonté d'investissement des élus que les enfants sont satisfaits. » Au sein de la résidence autonomie, le directeur partage régulièrement des enquêtes de satisfaction aux résidents, dont les taux de satisfaction atteignent 95 %. Désormais, la commune va poursuivre son travail auprès des enfants sur le gaspillage alimentaire avec les professionnels de l'éducation, et souhaite atteindre l'ensemble des points Egalim. « Cela se fera en consultation avec les élus et les écoles. »



©Vici