



Mairie de Guénange  
1 place de l'Hôtel de ville  
BP 46  
57 310 GUENANGE

Le 15 novembre 2017,

Monsieur

En réponse à votre courrier du 9 novembre dernier dans lequel vous nous faites part d'interrogations d'habitants de Guénange concernant notre prestation de repas à destination des enfants, notamment sur la question du bio et des produits frais, voici quelques éléments de réponses :

Nous constatons depuis un certain nombre d'années une augmentation de la demande en produits issus de l'agriculture biologique dans les restaurants scolaires. De plus en plus, nous travaillons ce type de produits et comme vous avez pu le constater depuis septembre dernier, nous livrons systématiquement du pain bio, sans surcôt pour la collectivité comme pour les familles. La baguette bio nous est pourtant facturée 10 centimes de plus par notre boulanger (nous livrons une baguette pour 5 enfants. Le surcôt réel non facturé est donc de 2 centimes par enfant, soit plus de 10 000 € par an à la charge de notre association).

Dans nos menus actuels, il est fréquent que des produits bios soient utilisés, sans communication de notre part. Nos menus sont imprimés très en amont et nous sommes fréquemment confrontés à l'impossibilité pour nos fournisseurs de nous livrer un produit bio en quantité suffisamment importante pour notre activité. Nous ne voulons donc pas faire figurer ces produits sur nos menus sans garantir à 100 % qu'ils seront livrés.

Concernant les tarifs pratiqués par la filière bio, ils sont toujours très nettement supérieurs à ceux de la filière traditionnelle. Voici quelques exemples de prix pour des produits fréquemment utilisés par notre cuisine (tarifs au kg négociés par notre groupement d'achat) :

	<b>Bio</b>	<b>Non bio</b>
Steak haché:	7.78 €	5.23 €
Brocolis :	1.88 €	0.84 €
Chou-fleur:	1.75 €	0.61 €
Courgettes :	1.67 €	0.61 €

La différence de prix est importante. Généraliser les repas bio (en supposant que la filière agroalimentaire soit en mesure de nous approvisionner régulièrement, ce qui n'est pas le cas actuellement) entraînerait une augmentation importante du prix du repas. Les familles seraient-elles prêtes à payer 30 à 40 % plus cher ?

En outre, nous constatons que la qualité n'est pas toujours au rendez-vous avec les produits issus de l'agriculture biologique. Il nous est arrivé de commander en été 250 kg de tomates Roma bio. Nous avons reçu un produit certes bio, mais espagnol, dur et de qualité médiocre. Nous avons payé 2.90 € le kilo alors que le prix moyen était de 0.80 € en non bio.

Doit-on privilégier le bio importé, ou le non bio issu des exploitations lorraines ? En hiver par exemple, peu de produits bio sont disponibles sur les exploitations françaises. Doit-on importer pour livrer du bio alors que nos clients nous demandent en même temps de limiter notre empreinte carbone et de fournir des produits locaux ?

Les restaurants scolaires nous demandent aussi des produits de saison. Dans le même temps ils demandent de la variété, et du local. Mais à partir de novembre, le choix en produits locaux se restreint très fortement. Alors comment proposer des produits de saison variés et issus de l'agriculture régionale alors que la production est aussi limitée ? Il est souvent contradictoire de demander du bio ET du local, du légume ou du fruit de saison ET de la variété...

Il n'y a aucune opposition de principe au bio dans notre réflexion. Bien au contraire, nous souhaitons voir cette filière se développer. Nous voulons simplement sensibiliser nos partenaires à la complexité qui entoure ce sujet, à ses contradictions et à la réalité économique de ce marché.

Au premier semestre 2019, nous devrions commencer à exploiter une nouvelle cuisine centrale située sur la commune d'Entringe. Actuellement, la cuisine du FJT arrive à saturation et ce nouvel outil de production nous permettra de mieux appréhender la question du bio et des demandes spécifiques de nos partenaires.

Cependant, conscients de l'importance de la demande de la part de certaines familles, nous allons dès janvier 2018 retravailler nos menus et nos approvisionnements pour faire apparaître dès que possible les produits bio, en tenant compte des contraintes et des freins cités plus haut.

Concernant la question des produits frais, elle est depuis très longtemps une de nos priorités. Tous les jours, nous épluchons plusieurs dizaines de kilos de légumes frais pour proposer à nos clients la meilleure qualité possible. Evidemment, nous utilisons aussi des produits surgelés, notamment en période hivernale, mais le frais reste une de nos marques de fabrique.

Le FJT livre ses repas en liaison chaude. Les repas sont préparés le matin même entre 6h et 10h et sont livrés avant midi dans les restaurants scolaires pour une consommation immédiate. Notre méthode permet d'assurer un excellent niveau de fraîcheur que ne permet pas la liaison froide où les aliments sont préparés plusieurs jours à l'avance, puis réchauffés. Ils perdent alors une grande partie de leurs qualités organoleptiques et de leur valeur nutritive (vitamines, antioxydants...). Mais là aussi, il ne faut pas tout catégoriser de façon stricte puisque la surgélation et la mise en conserve scellent les nutriments dans les fruits et légumes pendant plusieurs mois et ne s'opposent pas nécessairement à la notion de qualité.

Concernant nos approvisionnements, nous privilégions autant que possible la production locale. Notre cuisine produisant de gros volumes, nous travaillons bien sûr avec des grandes structures de l'agroalimentaire (Pomona...) puisque l'agriculteur local n'est bien souvent pas en capacité de nous fournir les quantités dont nous avons besoin. Mais Pomona a développé depuis plusieurs années un partenariat avec des agriculteurs et maraîchers lorrains. Notre viande provient des abattoirs de Metz qui nous fournit en priorité en viande lorraine ou alsacienne dans des élevages raisonnés. Notre groupement d'achat (Les 4 As, constitué de quatre cuisines centrales du secteur associatif) privilégie les sociétés locales qui distribuent autant que possible en circuit court.

Pour les fruits et légumes nous avons un partenariat avec des fournisseurs qui priorisent les produits locaux. Nos deux fournisseurs principaux travaillent avec un réseau local comprenant notamment les Jardins Vitrés à la Maxe, M. Pascal Richard, maraîcher à Saulny, les Jardins du Val de Moselle... qui ont une production raisonnée en fruits et légumes de nos régions.

Tous les lundis, la Ferme du Kandel de Manom nous livre des légumes et nous essayons également de faire travailler directement quelques producteurs plus modestes en direct sur des coups spécifiques en s'approvisionnant par exemple en jus de pomme chez Wagner à Halstroff, en fraises de Rettel ou aux jardins d'Husange. A compter de décembre, nous démarrons un partenariat avec la Laiterie d'Elvange. Le maraîcher bio de Hettange Grande, par contre, n'a pas répondu à notre sollicitation malgré une visite sur site et un bon contact.

Pour le pain, nous faisons travailler le boulanger « du coin » (Boulangerie Wernet à Thionville) qui tous les jours nous fournit 500 baguettes.

Le FJT est lui-même un producteur local pour nos différents partenaires. Nous sommes implantés sur le nord-mosellan. Nous faisons travailler des gens de Thionville, Yutz, Guénange, Terville, Boulange, Algrange, Mondelange, Bertrange, Fixem, Distroff, Volstroff, Uckange, Koenigsmacker... Nous livrons des restaurants scolaires situés dans un rayon de 25 km. Nous ne faisons pas venir nos repas d'une cuisine centrale située au sud de Nancy...

Lorsque du personnel est absent, nous faisons systématiquement appel à l'association intermédiaire Tremplin qui permet à des personnes en difficulté de retrouver un emploi. 60 % de notre personnel de cuisine a été embauché par l'intermédiaire de cette association. Nous employons des travailleurs handicapés et nous avons confié notre linge et nos espaces verts à l'APEI. En cuisine, nous accueillons des apprentis, des stagiaires, des personnes condamnées par la justice à effectuer des travaux d'intérêt général (qu'il nous est à plusieurs reprises arrivé d'embaucher). Nous essayons de favoriser et de faire travailler des associations issues du secteur social qui œuvrent pour une société plus juste. Nous nous efforçons de créer autour de notre activité un cercle vertueux favorisant le développement de l'économie locale. Nous bénéficions d'ailleurs de l'agrément « entreprise solidaire d'utilité sociale » délivré par les services de l'Etat.

Notre association est indépendante, et contrairement à la plupart des grandes sociétés de restauration, elle n'appartient pas à un fonds d'investissement côté en bourse et basé à l'étranger. Notre association à but non lucratif ne rémunère aucun actionnaire. Nos administrateurs sont bénévoles. Lorsque nous dégageons des excédents, ils sont réinjectés dans le fonctionnement de l'association et permettent d'améliorer les conditions de travail, de développer l'activité en achetant du nouveau matériel, de nouveaux véhicules, d'améliorer les conditions d'accueil et de prise en charge des jeunes que nous hébergeons... Faire

travailler le FJT, c'est soutenir un projet social au service de la jeunesse, de la citoyenneté et du développement local.

Espérant avoir répondu à votre questionnement, nous vous remercions pour la confiance que la ville de Guénange nous accorde depuis de nombreuses années.

Nous restons à votre disposition et nous vous prions de recevoir, Monsieur le directeur général des services, nos salutations distinguées.

Le responsable restauration



Dominique WAGNER

Le directeur



Vincent SCHMITT