

Entretien avec Mûrs-Erigné, Œuf d'or 2010

En 2010, Mûrs-Erigné fut, aux côtés de Marseille ou encore Saint Etienne, l'une des premières villes françaises à obtenir notre trophée des [Œufs d'Or](#). Celui-ci récompense les collectivités qui s'engagent à s'approvisionner exclusivement en œufs hors cage pour leur restauration collective. Dans le cas de Mûrs-Erigné, la ville a même opté pour un approvisionnement en œufs exclusivement biologiques.

Dans le cadre de notre [campagne](#) à destination des maires de France, nous avons souhaité nous entretenir avec l'équipe municipale, afin de recueillir son expérience. Mélanie Halet, responsable de la communication, Dominique Louapre, adjointe aux affaires scolaires, Jean-Michel Serisier, responsable de la cuisine centrale et Jean-Louis Audouin, 1^{er} adjoint, ont répondu à nos questions.



De gauche à droite, Dominique Louapre, Jean-Michel Serisier et Jean-Louis Audouin.

Un effort sur les œufs...

C'est le directeur de la cantine centrale, Jean-Michel Serisier, qui a initié une démarche de changement en 2010, en décidant, dans le cadre de sa candidature aux Œufs d'Or, de ne plus s'approvisionner qu'en œufs bio. *« Le maire en place à l'époque m'a suivi car il était très sensible à tout ce qui concerne l'environnement. Quelques années auparavant nous avons décidé, pour une meilleure qualité de produit, de n'utiliser que des œufs frais en cuisine. Sachant qu'au niveau de l'utilisation, on ne fait pas de pâtisseries, pas de mayonnaise, donc on limite les risques de respect de la chaîne par rapport à l'utilisation des produits. [...] Je trouve cela plus intéressant que de faire de la cuisine d'assemblage où les produits nous arrivent tout prêts et il n'y a plus qu'à faire les mélanges. C'est bien qu'il se passe quelque chose en cuisine. »*

Ce sont ainsi près de 10 000 œufs par an qui sont concernés par cette politique. Ceux-ci proviennent de la région, voire du département.

M. Serisier assure que de se procurer en œufs bio n'a constitué aucune difficulté. *« Notre fournisseur a pu répondre à cette demande sans que cela pose de problèmes. Alors bien sûr, cela demande d'anticiper un peu sur la commande, car les stocks ne sont pas les mêmes que sur du conventionnel, mais sur le 0 [NDR : code correspondant à l'élevage biologique : plus d'information [ici](#)], c'est quand même assez facile. Comme c'est une filière beaucoup plus courte que l'œuf conventionnel, qui est toujours en stock de manière importante, il faut précommander une semaine à l'avance. C'est vrai pour toute utilisation du bio ».*

Quant à la différence de prix, le responsable de la cuisine centrale relativise : *« elle était relativement importante à l'époque, mais elle s'est réduite depuis. L'œuf est de toute façon un aliment peu cher, moins que la viande notamment. C'est pour ça qu'on a commencé par ça. »*

« [La différence de prix] était relativement importante à l'époque, mais elle s'est réduite depuis. L'œuf est de toute façon un aliment peu cher, moins que la viande notamment. C'est pour ça qu'on a commencé par ça. »

...A l'origine d'une démarche plus globale

A la suite de cette décision, la municipalité a souhaité approfondir cette démarche de progrès. La volaille est maintenant Label Rouge, certains produits tels que les chipolatas et le fromage blanc sont systématiquement bio. Selon M. Serisier, *« ça s'est fait assez naturellement, parce qu'on commence à mettre le pied sur un produit, et puis on s'aperçoit que ce n'est pas une mauvaise idée, alors on en met un deuxième, un troisième, un quatrième, les élus sont plutôt positifs et puis il y a les recommandations liées*

notamment au Grenelle de l'environnement. Après, la municipalité a changé par souhait des habitants, mais ce n'est pas pour autant qu'ils veulent revenir en arrière, bien au contraire. Ça ne prête pas forcément à débat avec eux, mais plus avec le prestataire qui doit trouver des solutions sans pour autant avoir une incidence sur le coût. »

M. Audouin, 1^{er} adjoint, renchérit : *« actuellement, nous encourageons à poursuivre le travail qui a été fait, dans la mesure où nous avons des retours positifs. Maintenant que la qualité est là, il faut la maintenir et l'améliorer ».*

Mme Louapre, adjointe aux affaires scolaires et à la jeunesse, précise : *« notre objectif, dans l'intérêt des enfants, c'est d'arriver à des produits locaux, dont le plus possible de bio, avec une viande tracée française et des produits qu'on cuisine dans le respect de la saisonnalité ».*

« Nous encourageons à poursuivre le travail qui a été fait, dans la mesure où nous avons des retours positifs. Maintenant que la qualité est là, il faut la maintenir et l'améliorer. »

Des surcoûts maîtrisés

Pour M. Serisier, *« le seul frein, c'est le budget qu'on veut bien accorder à l'alimentation ».* Mais comme il le rappelle, *« la part alimentaire représente à peine 20% du prix total qui découle à la collectivité ».*

Et de faire la liste des solutions qu'il met en œuvre pour compenser le surcoût : *« En avançant, on s'aperçoit que par exemple sur la viande, on peut réduire un peu le poids par personne et servir des produits qui vont moins fondre à la cuisson, qui vont être meilleurs à mâcher, qui vont avoir plus de goût. Avec le poulet conventionnel, moi j'avais l'impression de manger du poisson... Là on a des produits plus respectueux de l'environnement et moins de perte d'eau à la cuisson. Cuisson qu'il faut savoir maîtriser : cuire moins fort en température, par exemple pour faire un bœuf au jus ou quelque chose comme ça, on n'est pas obligé de monter à ébullition, ce qui va durcir la viande et va demander une demie heure-trois quarts d'heure de plus, avec moins de masse nette ensuite. A la fin on a un peu moins de produit, mais pour l'avaler il faut plus mâcher, mastiquer et donc on a moins besoin d'en consommer parce que la sensation de satiété arrive plus vite. »*

« On préfère adapter aux besoins de nos structures plutôt que de respecter les préconisations et d'avoir un gaspillage important, [...] dans quel cas celles qui mangent le plus, ce sont les poubelles ! »

L'équipe de restauration a également travaillé sur le gaspillage alimentaire. *« Généralement les enfants se servent eux-mêmes à partir de la grande section. On leur dit de ne prendre que ce qu'ils vont manger, et de ne se resservir que s'ils aiment. De façon générale, comme nos agents sur place suivent bien la consommation, on est plutôt en dessous des préconisations en termes de grammages, qu'au-dessus. On préfère adapter aux besoins*

de nos structures plutôt que de respecter les préconisations et d'avoir un gaspillage important. Quand ce sont des produits qu'ils préfèrent, on peut aller au-delà des préconisations. C'est plus raisonné que de travailler bêtement ce qui est préconisé, comme le font certaines sociétés de restauration ou de liaison froide qui sous-traitent pour les collectivités, dans quel cas celles qui mangent le plus, ce sont les poubelles ! »

Une initiation progressive au goût et à la qualité pour les enfants

Proposer des produits différents et de meilleure qualité demande un effort pour habituer les convives et « *développer le palet des enfants* », comme le formule Mme Hallet, responsable de la communication.

Ainsi, selon M. Serisier : « *ici, on accepte que les enfants n'aiment pas mais il faut qu'ils goûtent. C'est ce qu'on préconise à nos agents : un enfant qui n'a rien dans l'assiette, ce n'est pas normal. Un avis se fait uniquement qu'après avoir eu quelque chose dans la bouche. De notre côté, si l'on doit faire une recette élaborée, on va l'introduire en plusieurs fois. Une recette, pour qu'elle soit acceptée totalement, il faut la servir cinq ou six fois en apportant à chaque fois un ingrédient supplémentaire. Sinon il y a un phénomène de rejet, donc on met ça en place pour toutes les recettes. En ce qui concerne le côté gustatif ou organoleptique du produit, les produits labellisés ou bio ont une valeur ajoutée en termes de goût. Sur une volaille label on a quelque chose de ferme, pas quelque chose où on peut presque manger l'os.*

« Une recette, pour qu'elle soit acceptée totalement, il faut la servir cinq ou six fois en apportant à chaque fois un ingrédient supplémentaire. »

« Il faut qu'il y ait une réflexion globale et partagée, ne pas imposer des choix qui seraient mal perçus par l'équipe. »

Pour les équipes qui sont sur la transformation et l'élaboration des recettes, c'est la même chose, il faut aussi avoir une démarche de pédagogie et introduire des choses progressivement, sinon il y a un phénomène de rejet. En effet, cela représente souvent plus de travail, il y a des choses supplémentaires à prendre en compte. Si on veut respecter le produit, il faut aussi le connaître. Il faut qu'il y ait une réflexion globale et partagée, ne pas imposer des choix qui seraient mal perçus par l'équipe. »