

## Société | Santé publique et circuits courts : OCCENA, l'appli qui donne envie de manger à la cantine



Lancé ce 2 juillet, le logiciel OCCENA (comme Outil de Calcul des Coordonnateurs d'Établissements Publics Locaux d'Enseignement de Nouvelle-Aquitaine) se pose comme une petite révolution dans le monde des acheteurs, et des fournisseurs de produits alimentaires et agricoles pour les cantines scolaires. Si son rôle immédiat est d'« objectiver » la note qualité des produits achetés et servis aux élèves, son objectif est d'avoir une empreinte positive sur la santé des élèves demi-pensionnaires et pensionnaires des établissements de la région grâce à une nourriture plus saine ; tout en encourageant un approvisionnement plus local. Le logiciel était présenté ce 1er juillet dans l'enceinte du Conseil Régional de Nouvelle-Aquitaine, qui l'a en partie financé, sous le regard enthousiaste de son Président Alain Rousset "bluffé" par l'initiative.

Si les cantines n'ont pas toujours eu une très bonne image sur la qualité gustative des repas servis, les efforts ont été faits dans ce sens. Désormais la question est pointée sur la qualité nutritionnelle de ces repas, et d'allier le plus souvent possible producteurs ou transformateurs locaux à la boucle de leur approvisionnement. Deux idées qui ne sont pas vraiment récentes, mais la méconnaissance des acteurs entre eux, les complexités administratives ou encore la question de la structuration des filières, des quantités disponibles ont été, et sont encore, des facteurs de frein à leur mise en œuvre. Cependant, comme le souligne Alain Rousset, les choses progressent dans le bon sens : « la valeur des approvisionnements locaux Nouvelle-Aquitaine des cantines de la région sur les produits frais ont augmenté de 46% entre 2018 et 2019 ». Quand aux approvisionnements locaux de l'ensemble des produits, ils enregistrent une hausse de 56% en valeur, soit 8,7M€ sur un total de presque 22,7M€ d'engagement.

### Additif, ultra-transformation, nutrition: 3 critères pour 1 note qualité

Pour autant l'Association des Coordonnateurs de groupements de commande des Établissements publics locaux d'Enseignement de Nouvelle-Aquitaine (ACENA) a cherché à aller plus loin, guidée dans un premier temps par l'exigence de qualité des aliments servis. Jérôme Glère, vice président de l'ACENA revient sur la genèse du projet qu'est le constat de l'augmentation des maladies liées à l'alimentation dans nos sociétés. « Et dans nos établissements aussi nous voyons de plus en plus de gamins avec des allergies alimentaires, des régimes particuliers, du diabète... Face à ça et compte tenu des tout de même 56 millions de repas que nous servons chaque année dans les établissements néo-aquitains, il nous fallait faire quelque chose sur la qualité de ces repas. L'association s'y est donc prise par étape.

S'appuyant sur les connaissances scientifiques dans le domaine, l'ACENA, après s'être focalisée sur l'établissement de fiches produits et du calcul du "nutriscore" des aliments dans les commandes publiques, a voulu inclure dans sa grille de lecture qualitative des aliments, d'abord, un travail autour de la toxicité des additifs, en demandant l'interdiction de tel ou tel additif dans les produits commandés, mais aussi sur « l'effet cocktail » de différents additifs. « Le soupçon est en effet important qu'au-delà de 5 additifs dans un même produit, ceux-ci pourraient nuire à la qualité sanitaire du produit en question. C'est ce qu'on appelle les produits ultra transformés. Or, quand on s'y penche, on en trouve beaucoup dans les produits qui nous sont proposés par les fournisseurs. », pointe Jérôme Glère.

L'application web présentée ce jour, permet, grâce à l'intervention de Bordeaux Science Agro qui en a conçu l'algorithme, de mesurer la qualité d'un produit tant au regard de la présence d'additif, de leur nombre et de la valeur nutritionnelle du produit en question. Un triple critère qui permet d'attribuer une note au produit, considérant que plus la note est élevée, moins le produit est sain. « Nous avons testé l'algorithme sur des cordons bleus venant de différents fournisseurs. Les différences étaient très importantes allant de 0 à 15 additifs selon les produits... L'idée de l'application est bien de permettre à l'acheteur de favoriser le produit qui n'a pas les marqueurs d'ultra conservateurs. »

## Encourager les fournisseurs à tendre vers les produits les plus sains

L'objectif est ainsi d'encourager les fournisseurs à tendre vers les produits les plus sains pour avoir une meilleure garantie d'achat par les acheteurs, sachant qu' "avec cette appli, comme le souligne l'intervenant il y a une transparence totale sur la méthode de notation, mais aussi une uniformisation de cette notation" ; l'idée étant bien que l'ensemble des groupes de commande de la Nouvelle-Aquitaine passent par cette application publique, et indépendante de tout groupe ou entreprise privé, avant qu'elle ne s'étendent à d'autres régions.

Quant à l'impact sur les producteurs ou acteurs locaux, le pari est que les grossistes pour gagner en qualité se réorientent vers des petits faiseurs ou des coopératives de la région, plus à même des'adapter en modifiant leur recette, pour avoir des produits plus sains, quitte à avoir des aliments qui se conservent un peu moins longtemps, assume les créateurs du logiciel. « Ca s'est déjà vu, pour de la charcuterie notamment », souligne l'intervenant.

Et, une fois cette nouvelle démarche de calcul de la qualité intégrée par les acteurs, à commencer par les fournisseurs eux-même, l'ambition des acheteurs publics est d'aller encore plus loin, en développant dans une deuxième phase, et toujours via cette application, une meilleure connaissance de l'entreprise. En d'autres termes, entrer dans les critères de notation, son approche environnementale et sa responsabilité sociale, tant dans son fonctionnement interne qu'avec ces fournisseurs par exemple... Des éléments qui viseront à favoriser plus encore au bout de la chaîne les producteurs et transformateurs locaux, voire bio.

Enfin, les acheteurs publics soucieux de plus de qualité n'oublient pas non plus la question du prix. « Avec le souci d'élever le seuil de la qualité, on va se heurter à un moment à la question du prix, mais notre volonté de travailler territorialement à l'échelle de la région, et non pas du point de vue très local du chacun dans son coin ; devrait permettre une certaine marge de manœuvre. Il faudra des adaptations logistiques, et un travail partenarial renforcé entre tous les acteurs, mais le jeu en vaut la chandelle », appuie avec conviction Jérôme Glère.

### L'info en plus:

Côté finances, l'ACENA est soutenue par la Région depuis sa création en 2017 et a bénéficié de 64 000 € d'aides régionales pour ses actions, dont 30 000 € sont prévus à la Commission permanente du 17 juillet. L'ACENA est également soutenue par la DRAAF dans le cadre du Plan National pour l'Alimentation.



Solène M.

*Crédit Photo : Xavier Chambelland / CC  
Publié sur [aqui.fr](http://aqui.fr) le 01/07/2017  
[Url de cet article](#)*