

LA RÉGION CENTRE-VAL DE LOIRE : TERRITOIRE D'ALIMENTATION RESPONSABLE ET DURABLE



© Office de Tourisme Loches Châteaux de la Loire - Ulrike PHOTOGRAPHY - TOURS

APPROVISIONNEMENT LOCAL ET DURABLE EN RESTAURATION COLLECTIVE

Exemples d'initiatives locales issues de l'observation dans 8 territoires pilotes de la région Centre-Val de Loire dans le cadre du projet "**Observer et accompagner la transition agricole et alimentaire dans les PAT**".

Un projet financé par la Région Centre-Val de Loire 2021-2022 et mené par l'association RESOLIS en partenariat avec chacun des 8 territoires pilotes.

MARS 2022



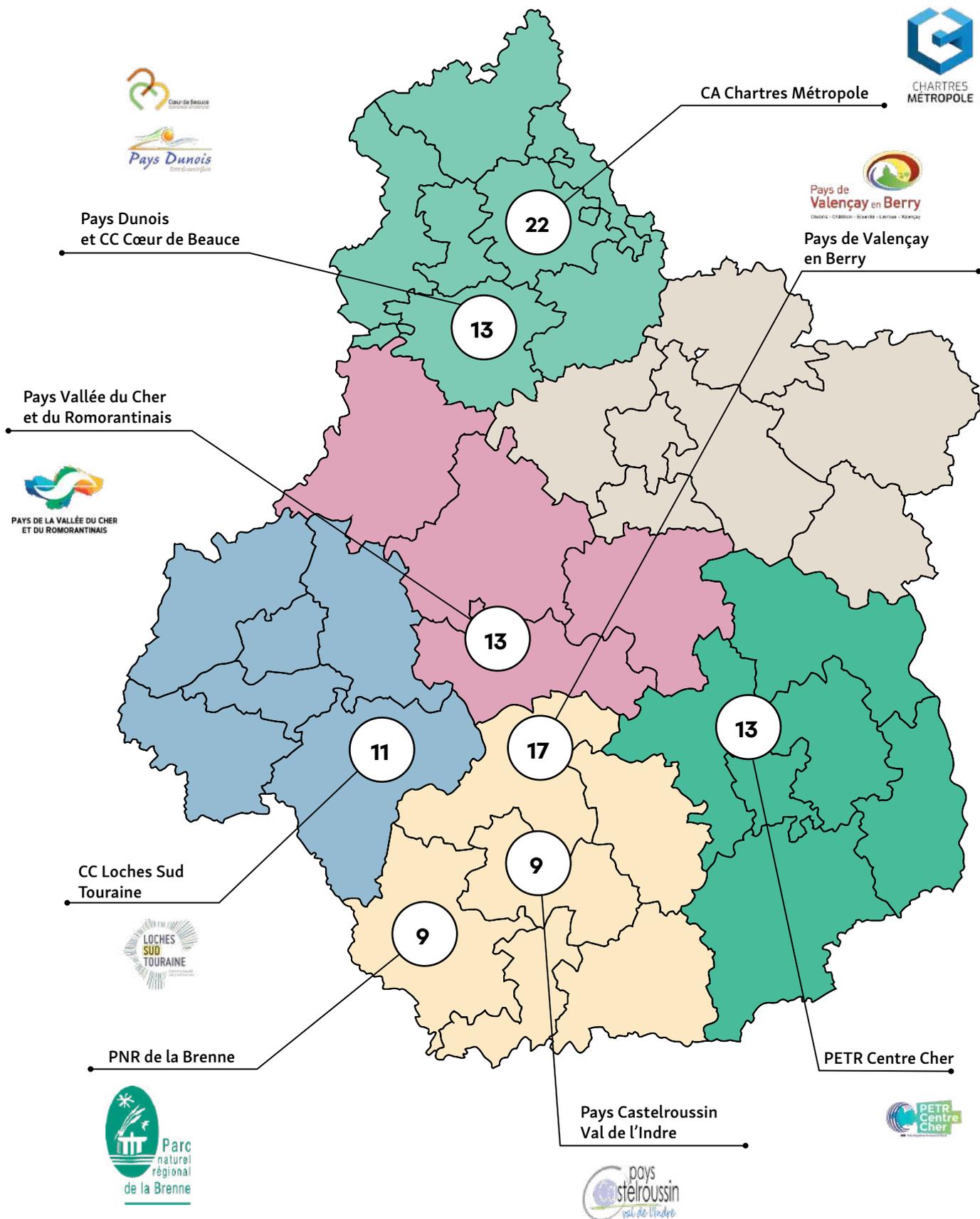
Carte des initiatives d'alimentation responsable et durable sur le territoire Centre-Val de Loire

Depuis ses débuts en 2013, le programme « Alimentation Responsable et Durable (ARD) » de l'association RESOLIS a constitué un patrimoine de plus de 1200 initiatives alimentaires et agricoles, aussi bien de société civile que d'acteurs publics afin de promouvoir une « pédagogie de la transition », c'est à dire une pédagogie de l'exemple, des

solutions et de l'échange pour engager une nécessaire transition de notre système alimentaire. À partir de mars 2019, en partenariat avec l'association InPACT Centre, RESOLIS appuie la mise en œuvre de la stratégie régionale pour l'alimentation 2017-2021 de la Région Centre-Val de Loire pour accompagner l'émergence de Projets Alimentaires

Territoriaux (PAT) « systémiques » et engagés dans des processus de transition.

En mars 2021, le projet « observer et accompagner la transition alimentaire dans 8 territoires pilotes » débute pour une période d'un an et parviendra à la capitalisation de 107 initiatives.



Les actions anti-gaspillage en restauration scolaire du Département d'Eure-et-Loir



Depuis plusieurs années, le Conseil départemental d'Eure-et-Loir mène des actions de sensibilisation et de lutte contre le gaspillage alimentaire dans les collèges. De 2016 à 2018, 11 collèges ont été accompagnés sur une année scolaire. Depuis, la démarche de sensibilisation et d'accompagnement a perduré et s'est généralisée sous des formes adaptées.

AUTEUR(S)

CHARDON-DESVIGNES DOMINIQUE

Chef de projet Service Vie des collèges

dominique.chardon-desvignes@eurelien.fr

Fiche rédigée par **BUR Clara**

PROGRAMME

Démarrage: septembre 2016

Lieu de réalisation:
Département d'Eure-et-Loir

Budget: 1500

Origine et spécificités du financement : ADEME : 1500€ pour chacun des 11 collèges de l'appel à projet, autofinancement du Département. Financement ADEME dans le cadre d'un appel à projet, autofinancement CD28 au titre de l'Éducation.

ORGANISME(S)

CONSEIL DÉPARTEMENTAL D'EURE-ET-LOIR

Chartres - 28006

1 Place Châtelet cedex chartres



COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

01/07/2020

Domaine

Alimentation

Envergure du programme

Locale

Outil d'intervention

Outil de planification Programme d'actions

Type d'objectif

Environnementaux Réduction/traitement des déchets, économie circulaire

Pédagogiques Sensibilisation des consommateurs

Pédagogiques Transmission de pratiques responsables aux professionnels

 Localisation

France

Centre-Val de Loire

Eure et Loir

Type de structure

Collectivité territoriale, État Collectivité territoriale, Etat

Bénéficiaires

Adolescents

Elèves, étudiants

Type d'action

Consommation Lutte contre le gaspillage alimentaire

Champ d'action

Agir sur la gestion et la prévention des déchets

ORIGINE ET CONTEXTE

En 2016, l'ADEME a lancé un appel à projet national « 1 000 écoles et collèges contre le gaspillage alimentaire » pour 2016-2018. La candidature du Département d'Eure-et-Loir a été retenue. L'opération venait compléter et renforcer d'autres actions déjà menées par le Département (dès 2013 il avait lancé des actions de sensibilisation, diagnostic et conseils pour lutter contre le gaspillage alimentaire dans 10 collèges, sur les 39 collèges publics que compte le Département).

OBJECTIFS

Intervenir dans 30% des collèges publics du département, dans des collèges n'ayant jamais été sensibilisés au gaspillage alimentaire : 11 collèges ont été concernés par l'opération.

Réduire de 30% le gaspillage alimentaire dans les restaurants de ces établissements (qui servaient au total environ 3 500 repas/jour, soit 500 000 repas/an) ; ceci en faisant évoluer pratiques et comportements.

Mieux connaître les causes du gaspillage et les leviers pour agir, en tirer des enseignements pour la poursuite d'une démarche adaptée visant l'ensemble des collèges publics du département.

ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Mise en place d'une équipe d'intervention pluridisciplinaire représentant au total 1,6 ETP (chef de projet, plus interventions de la diététicienne, du chef de service, de volontaires en service civique)
 - Interventions dans les 11 collèges : réalisation d'un diagnostic (pesées du gaspillage sur 1 semaine, observations et échanges), sensibilisation et proposition de nouvelles pratiques, puis nouvelle pesée et observations pour mesurer les évolutions. Il y a eu au total 89 interventions dans ces collèges ;
 - Conseils pour limiter le gaspillage en cuisine et par les convives ;
 - Retour dans chaque collège en fin d'opération pour faire un bilan et proposer des perspectives ;
- Mise en place d'une lettre d'information numérique à destination des 11 collèges.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

L'objectif de 30% de réduction du gaspillage a été atteint (avec un temps de restauration entre les 2 pesées de 15 à 16 semaines le plus souvent, mais allant de 10 à 26 semaines selon les collèges) ;

Les 11 collèges ont mis en place un tri du gaspillage et des actions pour sa réduction. Les nouvelles pratiques permettent aux convives de choisir selon leur appétit et aux équipes de cuisine de mieux gérer les quantités préparées et servies. La lutte contre le gaspillage est un sujet qui a fait consensus tant auprès des équipes de direction que des équipes de cuisine et des convives.

ORIGINALITÉ

- L'opération menée a touché 11 collèges variés : ruraux, urbains, certains en Réseau d'Education Prioritaire (REP), avec des effectifs allant de 65 à 545 repas par jour et des organisations différentes. Elle a permis de mieux connaître les causes du gaspillage et de tester différents leviers d'action.
- Les expériences tirées ont permis par la suite de mettre au point une méthodologie d'intervention pour l'ensemble des collèges : information, échanges et accompagnement personnalisé de certains collèges en fonction des besoins.

PARTENARIAT(S)

L'ADEME a été un partenaire financier pour cette action, menée par ailleurs avec les seuls moyens du Département. Son aide financière a permis d'acquérir du matériel favorisant la lutte contre le gaspillage (tables de tri, matériel pour optimiser le service...).

Au sein des collèges, l'opération a fait l'objet d'un partenariat avec les équipes de direction, les équipes de cuisine et parfois d'autres acteurs selon les cas.

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

Le temps défini pour l'opération dans le cadre de l'appel à projet était court et la méthodologie à appliquer complexe ;

Si tous les collèges étaient partants pour cette démarche, ils ont été selon les cas plus ou moins disponibles pour les actions menées.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Avenant demandé à l'ADEME pour disposer de plus de temps ; mode d'intervention adapté pour tenir compte à la fois des contraintes et des opportunités dans chaque collège.

Améliorations futures possibles :

La démarche menée dans le cadre de l'opération était complexe et n'était pas reproductible en l'état. En revanche elle a permis une très bonne connaissance du sujet et de mettre en place pour la suite une méthodologie bien adaptée pour toucher l'ensemble des collèges.

Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :

- La lutte contre le gaspillage alimentaire est un sujet qui fait consensus ;
L'équipe qui est intervenue était déjà en partie connue des collèges, ce qui a été facilitateur. La complémentarité des profils a permis une bonne prise en compte des différents aspects (réduction du gaspillage, mais aussi équilibre nutritionnel, conditions de travail des agents...) ;
- L'établissement d'un diagnostic chiffré permet d'avoir une vision objective des situations et de motiver pour l'action ;
- La fabrication des repas sur place facilite la réduction du gaspillage (plus de souplesse) ;
- L'expérience tirée de l'opération puis des actions mises en place par la suite a mis en évidence l'intérêt de démarches simples à mettre en œuvre et d'un accompagnement adapté, à la fois global (diffusion régulière à tous les collèges d'une lettre d'information numérique et de fiches-conseils, rencontres, formation...) et personnalisé dans certains cas (interventions en collèges selon les besoins, pour un diagnostic-conseil ou des actions ciblées) ;
- La réduction du gaspillage est une démarche d'amélioration continue qui doit s'inscrire dans la durée. C'est un enjeu fort pour atteindre les objectifs de la loi EGalim, via les économies permises, qui peuvent financer des surcoûts générés par ailleurs.

Les goûters plus sains et plus locaux de l'Accueil de Loisirs Sans Hébergement (ALSH) de LIGUEIL



L'Accueil de Loisirs Sans Hébergement (ALSH) de Ligueil, sous l'impulsion d'Anaïs Placide sa directrice, teste des menus de goûters plus locaux et sains depuis juillet 2021. Conjointement a été effectué un stage d'Orlane Bernard en BTS diététique afin de confectionner des goûters équilibrés.

AUTEUR(S)

PLACIDE ANAÏS

Directrice

alsh.ligueil@lochessudtouraine.com

Fiche rédigée par **Sophie Levasseur**

PROGRAMME

Démarrage: Juillet 2021

Lieu de réalisation: Ligueil

ORGANISME(S)

ALSH LIGUEIL

Ligueil - 37240



COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

04/11/2021

 Localisation

France

Centre-Val de Loire

Indre et Loire

Domaine

Alimentation

Education et formation

Type de structure

Établissement public Etablissement public

Envergure du programme

Locale

Bénéficiaires

Elèves, étudiants

Enfants de moins de 5 ans

Type d'acteur

Acteurs de la consommation

Type d'action

Consommation Restauration collective responsable

Type d'objectif

Sociaux Amélioration de l'accès à l'alimentation

Pédagogiques Amélioration de l'accès à l'information

Pédagogiques Communication auprès des enfants

ORIGINE ET CONTEXTE

Anaïs a deux enfants et était déjà sensibilisée au sein de son foyer à une alimentation plus saine et locale. Elle a donc fait des essais de goûters avec ses enfants, en cuisinant avec eux. Puis, elle arrive sur le poste de directrice à l'ASH de Ligueil en janvier 2019. Après une phase de connaissance du poste et du personnel, elle

démarre des essais en juillet 2021 pour changer les menus des goûters. Contrairement au repas du midi (prestataire convivial, mais beaucoup de mécontentements), les goûters relèvent de la compétence de la Communauté de communes de Loches Sud Touraine (CC LST), sous la direction d'Anaïs. En effet, l'accueil des enfants sur le temps périscolaire est géré par le CC LST, mais l'initiative vient bien de la directrice, Anaïs Placide.

OBJECTIFS

- Montrer que l'on peut prendre du plaisir, ressentir du réconfort et de la satisfaction en mangeant un goûter sain et équilibré (que le sain n'est pas synonyme de fade et triste). À terme elle souhaiterait avoir une « routine » goûter simple tant sur la confection des menus que l'approvisionnement.
- Rendre les enfants plus autonomes en préparant les goûters avec eux.
- Inciter au bien être et au bien manger, le plaisir à retrouver des aliments sains et simples.
- Sensibiliser les familles à une consommation plus équilibrée.
- Revenir à des pratiques alimentaires plus simples, en préparant les repas, en n'achetant plus de repas préparés.
- Faire évoluer la vision de l'alimentation au sein de son équipe pédagogique.

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Plusieurs « tests » de goûter ont été mis en place. En septembre 2020, après avoir discuté du Projet Alimentaire de Territoire (PAT) avec Ingrid JAMIN (Directrice Générale du Service "enfance et jeunesse" en 2020 à la CC LST), l'ALSH de Ligueil décide de créer des ateliers cuisine destinés aux enfants les mercredis matins pour la fabrication de leurs propres goûters qu'ils mangeront l'après-midi. Malheureusement, le durcissement des mesures sanitaires n'a pas permis la poursuite de cette action que l'ALSH compte bien reprendre lorsque le contexte sera plus clément. En attendant, depuis juillet 2021, au moment du goûter (durée de 30 minutes), les enfants testent différents aliments plus sains : salades de fruits maison, fromages de chèvre avec du pain, yaourts de chèvre, fruits frais...

En parallèle, Anaïs a créé une action tous les vendredis « Instants partages » permettant d'inviter autour d'un goûter thématique (halloween en octobre...), les enfants et leurs parents. Cette action est un moment clé pour discuter avec les parents d'alimentation.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- Anaïs se sent plus légitime à faire évoluer les pratiques et changer les menus grâce au PAT : il y a désormais une chargée de mission dont ses missions sont d'amener une réflexion globale sur les menus.
- Orlane (stage BTS diététique) a fait des essais de yaourts au lait de vache et d'autres au lait de chèvre. Celui au chèvre, contre toutes attentes, a plu !
- Au démarrage, les enfants sont réticents au changement. Anaïs est donc présente à tous les goûters pour aider à sensibiliser, à ce que ce repas soit plus ludique. Et au finale, que cela soit pour la salade de fruits préparée avec des fruits frais, ou des bananes avec du beurre de cacahuètes, les enfants ont terminé leurs goûters.
- Courses effectuées chaque semaine auprès des producteurs locaux (fromages, pain, fruits...)

ORIGINALITÉ

« Cela ne devrait pas être original, avec notre pot de pâte à tartiner, on est vieux jeu »

PARTENARIAT(S)

- ALSH de Manthelan ou Descartes pour augmenter les capacités d'achats, mutualiser les goûters et la logistique
- Tour'N Vrac (qui fournit également les minis camps de Descartes), les pampilles de l'Oiselière et Terre et fruits pour les producteurs
- Pain à la boulangerie du village

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

- Avant ce test, les courses étaient faites une fois tous les deux mois (stock de gâteaux, confitures, pâte à tartiner, madeleines) pour un budget de 300 €/mois. A voir d'ici la fin du mois d'août le budget réalisé.

- Le test est plus simple sur une longue période, donc se prête bien aux vacances d'été. Plus difficile à réaliser en périscolaire car Anaïs est moins présente.
- Les enfants ne mangent pas beaucoup le midi, donc le goûter est un moment important pour eux (et pour les accompagnateurs) car ils se « rattrapent » par rapport au déjeuner.
- Le frigo est très petit et contient déjà les repas du midi. Le stockage des goûters (yaourt...) est problématique et les courses doivent être faites tous les jours.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

- Mutualiser les courses et les quantités avec le centre de Descartes (80 repas)
- Anaïs ne peut être la seule à porter ce projet « goûter », il faudra que son équipe pédagogique s'en empare : changement petits à petits des mentalités quand on voit que cela fonctionne, et que les enfants n'ont plus faims après le goûter
- Changer de prestataire le midi pour que les enfants mangent mieux
- Avoir un référent « goûter »
- Achat d'un nouveau frigo

Améliorations futures possibles :

- Cet été était un moment test, à voir ce qui est reproductible pour el reste de l'année scolaire.
- Contacter Le chef cuisinier de Ligueil qui a construit de réels partenariats avec des producteurs.

Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :

- Être très investie, et avoir à cœur le sujet de l'alimentation
- Être entourée d'une équipe, ne pas porter seule le projet
- Rester autonome sur la gestion des courses

Les actions anti-gaspillage en restauration scolaire du Département d'Eure-et-Loir



Depuis plusieurs années, le Conseil départemental d'Eure-et-Loir mène des actions de sensibilisation et de lutte contre le gaspillage alimentaire dans les collèges. De 2016 à 2018, 11 collèges ont été accompagnés sur une année scolaire. Depuis, la démarche de sensibilisation et d'accompagnement a perduré et s'est généralisée sous des formes adaptées.

AUTEUR(S)

CHARDON-DESVIGNES DOMINIQUE

Chef de projet Service Vie des collèges

dominique.chardon-desvignes@eurelien.fr

Fiche rédigée par **BUR Clara**

PROGRAMME

Démarrage: septembre 2016

Lieu de réalisation:
Département d'Eure-et-Loir

Budget: 1500

Origine et spécificités du financement : ADEME : 1500€ pour chacun des 11 collèges de l'appel à projet, autofinancement du Département. Financement ADEME dans le cadre d'un appel à projet, autofinancement CD28 au titre de l'Éducation.

ORGANISME(S)

CONSEIL DÉPARTEMENTAL D'EURE-ET-LOIR

Chartres - 28006

1 Place Châtelet cedex chartres



COMITÉ DE LECTURE

Date de lecture de la fiche

01/07/2020

Domaine

Alimentation

Envergure du programme

Locale

Outil d'intervention

Outil de planification Programme d'actions

Type d'objectif

Environnementaux Réduction/traitement des déchets, économie circulaire

Pédagogiques Sensibilisation des consommateurs

Pédagogiques Transmission de pratiques responsables aux professionnels

Localisation

France

Centre-Val de Loire

Eure et Loir

Type de structure

Collectivité territoriale, État Collectivité territoriale, Etat

Bénéficiaires

Adolescents

Elèves, étudiants

Type d'action

Consommation Lutte contre le gaspillage alimentaire

Champ d'action

Agir sur la gestion et la prévention des déchets

ORIGINE ET CONTEXTE

En 2016, l'ADEME a lancé un appel à projet national « 1 000 écoles et collèges contre le gaspillage alimentaire » pour 2016-2018. La candidature du Département d'Eure-et-Loir a été retenue. L'opération venait compléter et renforcer d'autres actions déjà menées par le Département (dès 2013 il avait lancé des actions de sensibilisation, diagnostic et conseils pour lutter contre le gaspillage alimentaire dans 10 collèges, sur les 39 collèges publics que compte le Département).

OBJECTIFS

Intervenir dans 30% des collèges publics du département, dans des collèges n'ayant jamais été sensibilisés au gaspillage alimentaire : 11 collèges ont été concernés par l'opération.

Réduire de 30% le gaspillage alimentaire dans les restaurants de ces établissements (qui servaient au total environ 3 500 repas/jour, soit 500 000 repas/an) ; ceci en faisant évoluer pratiques et comportements.

Mieux connaître les causes du gaspillage et les leviers pour agir, en tirer des enseignements pour la poursuite d'une démarche adaptée visant l'ensemble des collèges publics du département.

ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Mise en place d'une équipe d'intervention pluridisciplinaire représentant au total 1,6 ETP (chef de projet, plus interventions de la diététicienne, du chef de service, de volontaires en service civique)
- Interventions dans les 11 collèges : réalisation d'un diagnostic (pesées du gaspillage sur 1 semaine, observations et échanges), sensibilisation et proposition de nouvelles pratiques, puis nouvelle pesée et observations pour mesurer les évolutions. Il y a eu au total 89 interventions dans ces collèges ;
- Conseils pour limiter le gaspillage en cuisine et par les convives ;
- Retour dans chaque collège en fin d'opération pour faire un bilan et proposer des perspectives ;
- Mise en place d'une lettre d'information numérique à destination des 11 collèges.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- L'objectif de 30% de réduction du gaspillage a été atteint (avec un temps de restauration entre les 2 pesées de 15 à 16 semaines le plus souvent, mais allant de 10 à 26 semaines selon les collèges) ;
- Les 11 collèges ont mis en place un tri du gaspillage et des actions pour sa réduction.
- Les nouvelles pratiques permettent aux convives de choisir selon leur appétit et aux équipes de cuisine de mieux gérer les quantités préparées et servies.
- La lutte contre le gaspillage est un sujet qui a fait consensus tant auprès des équipes de direction que des équipes de cuisine et des convives.

ORIGINALITÉ

- L'opération menée a touché 11 collèges variés : ruraux, urbains, certains en Réseau d'Éducation Prioritaire (REP), avec des effectifs allant de 65 à 545 repas par jour et des organisations différentes. Elle a permis de mieux connaître les causes du gaspillage et de tester différents leviers d'action.
- Les expériences tirées ont permis par la suite de mettre au point une méthodologie d'intervention pour l'ensemble des collèges : information, échanges et accompagnement personnalisé de certains collèges en fonction des besoins.

PARTENARIAT(S)

L'ADEME a été un partenaire financier pour cette action, menée par ailleurs avec les seuls moyens du Département. Son aide financière a permis d'acquérir du matériel favorisant la lutte contre le gaspillage (tables de tri, matériel pour optimiser le service...).

Au sein des collèges, l'opération a fait l'objet d'un partenariat avec les équipes de direction, les équipes de cuisine et parfois d'autres acteurs selon les cas.

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

- Le temps défini pour l'opération dans le cadre de l'appel à projet était court et la méthodologie à appliquer complexe ;

- Si tous les collègues étaient partants pour cette démarche, ils ont été selon les cas plus ou moins disponibles pour les actions menées.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

- Avenant demandé à l'ADEME pour disposer de plus de temps ;
- Mode d'intervention adapté pour tenir compte à la fois des contraintes et des opportunités dans chaque collège.

Améliorations futures possibles :

La démarche menée dans le cadre de l'opération était complexe et n'était pas reproductible en l'état. En revanche elle a permis une très bonne connaissance du sujet et de mettre en place pour la suite une méthodologie bien adaptée pour toucher l'ensemble des collègues.

Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :

- La lutte contre le gaspillage alimentaire est un sujet qui fait consensus ;
- L'équipe qui est intervenue était déjà en partie connue des collègues, ce qui a été facilitateur. La complémentarité des profils a permis une bonne prise en compte des différents aspects (réduction du gaspillage, mais aussi équilibre nutritionnel, conditions de travail des agents...) ;
- L'établissement d'un diagnostic chiffré permet d'avoir une vision objective des situations et de motiver pour l'action ; - La fabrication des repas sur place facilite la réduction du gaspillage (plus de souplesse) ;
- L'expérience tirée de l'opération puis des actions mises en place par la suite a mis en évidence l'intérêt de démarches simples à mettre en œuvre et d'un accompagnement adapté, à la fois global (diffusion régulière à tous les collègues d'une lettre d'information numérique et de fiches-conseils, rencontres, formation...) et personnalisé dans certains cas (interventions en collèges selon les besoins, pour un diagnostic-conseil ou des actions ciblées) ;
- La réduction du gaspillage est une démarche d'amélioration continue qui doit s'inscrire dans la durée. C'est un enjeu fort pour atteindre les objectifs de la loi EGAlim, via les économies permises, qui peuvent financer des surcoûts générés par ailleurs.

L'Association des cantines scolaires de Manthelan-Le Louroux (ACSML) et la création de repas bio, locaux et de qualité.



L'association des cantines scolaires de Manthelan-Le Louroux a vu le jour afin d'amener plus de produits de qualités et locaux dans les repas des élèves de primaires des communes de Manthelan et Le Louroux sur place. Aujourd'hui, ce sont plus de 50% des produits qui sont locaux, et 11% en bio pour 31 000 repas par an.

AUTEUR(S)

BOUTIN SÉBASTIEN

Président

cantine.manthelan.louroux@gmail.com

Fiche rédigée par **Sophie Levasseur**

PROGRAMME

Démarrage: 2010

Lieu de réalisation:
Manthelan et le Louroux

ORGANISME(S)

ASSOCIATION DES CANTINES SCOLAIRES MANTHELAN LE LOUROUX

Manthelan - 37240

11 Rue du 11 Novembre
1918

5 Salariés / 15 Bénévoles /
20 Adherents



COMITÉ DE LECTURE

📅 Date de lecture de la fiche

04/11/2021

📍 Localisation

France

Centre-Val de Loire

Indre et Loire

Domaine

Alimentation

Education et formation

Agriculture

Type de structure

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Envergure du programme

Locale

Bénéficiaires

Agriculteurs

Elèves, étudiants

Enfants de moins de 5 ans

Type d'acteur

Acteurs de la consommation

Type d'action

Consommation Restauration collective responsable

Type d'objectif

Sociaux Amélioration de la santé par une alimentation saine

Environnementaux Réduction/traitement des déchets, économie circulaire

Culturels Valorisation du patrimoine alimentaire

Pédagogiques Communication auprès des enfants

Développement local Structuration/maintien de filières locales

ORIGINE ET CONTEXTE

Le groupe de bénévoles, des parents d'élèves et des élus des communes, s'est constitué il y a plusieurs années afin de réfléchir à améliorer les repas au sein de la cantine de Manthelan et Le Louroux. Une cantine est équipée sur la commune de Manthelan, et fournit également la cantine du Louroux.

L'objectif principal était de cuisiner sur place des repas de qualités pour les élèves de Manthelan et le Louroux. Depuis 5 ans, grâce à l'implication des bénévoles, plus de 50% des produits achetés sont locaux et 11% en bio (en valeur HT d'achat).

OBJECTIFS

- Servir des plats confectionnés sur place
- Utiliser des produits de saison et de qualité
- Créer des moments conviviaux
- S'inscrire dans la vie de l'école et du territoire
- Agir pour la préservation de l'environnement
- Sensibiliser à une alimentation saine et de saison
- Offrir une alimentation saine, variée et équilibrée

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Les statuts de l'association restent très ouverts afin que la gestion y soit plus simple. En effet, au vu des effectifs fluctuants des parents d'élèves, il est plus simple que l'adhésion des membres soit ouverte à tous et pas uniquement aux parents d'élèves.

Le fonctionnement repose sur les administrateurs (12 bénévoles), qui passent entre 1 heure par an et 10 heures par semaine (en fonction des missions) : lien avec les producteurs, faire les factures auprès des fournisseurs, factures auprès des parents, gestion des salariés, communication, ...

Certains bénévoles sont référents auprès des salariées des cantines scolaires afin de faire le lien entre producteurs, élèves et salariés des cantines.

Ce sont les bénévoles qui réalisent les menus en suivant un plan alimentaire annuel mais aussi en fonction de la saisonnalité des produits, et les proposent ensuite aux cuisinières. Ensuite, ce sont elles qui appellent les fournisseurs afin de voir la disponibilité des produits. Au cas où il manquerait un produit, elles rappellent la personne référente des repas pour avoir l'accord de passer vers un autre fournisseur.

Tous les produits sont livrés à la cantine, car certains producteurs sont à proximité, ou la cantine est sur leur chemin de livraison habituel.

Il y a une réelle émulsion entre les bénévoles pour discuter de ce qui est le mieux pour les enfants, pour leur alimentation et pour l'environnement. Par exemple, les bénévoles ont décidé de limiter les achats des yaourts individuels en plastique de la ferme Maurice, et d'aller sur des seaux de 5L de yaourts (Ferme des Frisonnes), et d'ajouter compote ou coulis fait maison pour agrémenter les yaourts.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- 12 membres dans le CA, dont 6 travaillant très régulièrement (plusieurs heures par semaine) pour la gestion quotidienne de l'association.
- Chiffre 2020 : 11% de bio, 50% de local (40 000 euros d'achats de produits bruts dont 20 000 euros de produits locaux).
- Retour des enfants plutôt positifs. Mais pour un même repas, il peut y avoir du gâchis : est-ce la manière différente de le présenter, l'ambiance à table... ?
- Quatre personnes à Manthelan (et une au Louroux) assurent le service et sensibilisent les enfants à goûter.
- Travail également sur le gaspillage : poules pour limiter les déchets, des composteurs, achats en vrac, fromages à la coupe, yaourt en seau de 5L. Pour éviter le gâchis à table, les personnes en charge du service servent de petites quantités une première fois, quitte à refaire un tour pour se resservir.
- Actions pour diminuer les coûts de structures : serviette lavable, avec des bénévoles qui sont couturières et qui en vendent. Vente de saucissons, de sapins de Noël. Ce sont autant de produits qui permettent à l'association d'équilibrer les comptes

- Introduction en 2021 de nouveaux produits de nettoyage labellisés « Ecocert ».
- Personnels et nombres de convives :
 - Manthelan : 1 cuisinier, 3 personnes qui aident durant service, 160 convives (2 services)
 - Le Louroux : une cuisinière, 40 convives (2 services)
- Repas entre 3.40 et 3.70 euros

ORIGINALITÉ

« Tout ce qu'on met en place est utile, enrichissant et valorisant : pour les enfants et pour l'économie locale »

PARTENARIAT(S)

- Boulangerie de Manthelan
- EARL l'œuf bio de Touraine
- Ferme du Pineau
- Ferme la Bertinerie
- Ferme des Frisonnes
- Ferme le Buisson
- Les Champs Don
- Epicerie vrac : Minimaliste
- Le grain libre
- Kobo o Kobo (producteur de seitan)
- Boucherie Dessable Chambilles
- La Thibaudière
- Fromagerie Maurice
- Ferme de l'herbe tendre
- Ferme de l'Aubier
- La Branche à fruits
- Coopérative de Verneuil
- Mairie de Manthelan
- Association Parents d'élèves

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

- Mettre en place menu végétarien (formation des cuisinières pour des idées de recettes et les cuisiner)
- Problème d'impayé de la part des parents
- Freins au démarrage pour cuisiner des produits bruts de la part des cuisinières (manque de temps). Depuis 5 ans, il y a une nette évolution des changements de pratiques, un besoin continu de formation.
- Pour la facturation aux parents : tableur Excel (très fastidieux et problème au niveau du RGPD)
- Adéquation entre l'association qui gère les repas pour toute la semaine sauf mercredi et vacances scolaires (élèves en centre de loisir), qui sont à la charge d'un employé de la communauté de communes. Par conséquent, pas de réelle cohérence entre les menus, et surtout, les repas sont facturés de l'ALSH à l'asso, alors que les achats ne sont pas dans la liste des producteurs locaux (ex : achat de pâte industrielle plutôt qu'auprès des producteurs locaux du Grain libre), ce qui diminue le pourcentage de produits locaux, par rapport aux objectifs de la loi EGalim.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

- Former les bénévoles et les salariés avec le centre de formation « savoirs partagés », qui ont proposé une journée de formation pour la réalisation de menu végétarien. Malgré certaines réticences (des parents) à ce type de repas, la loi impose un menu végétarien/semaine. Donc, la loi aide beaucoup à « imposer » des changements d'habitude alimentaires.
- Demander le chèque des repas aux parents à la rentrée scolaire. Les parents peuvent payer en 1 à 8 fois.
- Sur la perte de temps dû au travail des produits bruts (épluchage...): réfléchir sur comment mieux s'organiser dans les tâches, et surtout, investissement de 12 000 euros grâce au plan de relance pour du matériel plus performant (éplucheuse, mixeur, cellule de refroidissement et four). Si le personnel gagne en temps, elles pourront peut-être s'investir sur la gestion administrative (facturation...) pour soulager la charge de travail des bénévoles.
- Avoir un logiciel de gestion des factures fourni par la communauté de communes (avoir son propre onglet « cantine Manthelan le Louroux ») pour gérer plus facilement.
- Changement produits ménagers

Améliorations futures possibles :

- L'idéal serait d'avoir un Variocooking Center Multificiency (le Groupe Bernard de la Ville-Aux-Dames dans le 37 en vend mais coût de 12 000 euros) pour gagner en efficacité lors des confections des repas
- Avoir une réunion annuelle entre association/cuisinières/centre de loisir (ALSH) pour avoir une réelle cohésion des menus sur toute l'année et avoir une réelle cohérence sur la Loi EGAlim
- Proposer de candidater à "Trophée Touraine propre"
- Le commercial des produits ménagers est venu à la cantine faire une formation sur dosage et utilisation des nouveaux produits ménagers.

Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :

- Très bonne ambiance au sein de l'équipe bénévole, à la dernière assemblée générale nouvelles personnes sont rentrées au conseil d'administration, car la bonne communication des actions peut donner envie aux futurs bénévoles de s'investir dans l'association.
- Ne pas être propriétaire des locaux ou du matériel (si l'association doit fermer la mairie peut rebondir et reprendre la gestion des repas).

Du local en circuit court dans la restauration collective : l'initiative de l'association Cagette et Fourchette.



Cagette et Fourchette est une association créée en 2017 pour répondre aux difficultés d'approvisionnement de la restauration collective en produits locaux et de qualité, tout en assurant une juste rémunération aux producteurs. Elle rassemble aujourd'hui près de 100 producteurs et restaurateurs autour d'une démarche commune de valorisation des produits locaux et de préservation de l'environnement. En 2020, elle a étendu son activité à la livraison des particuliers pour s'adapter à la baisse de commandes de la restauration collective liée au Covid-19.

AUTEUR(S)

BRAHY ELISE

Coordinatrice
contact@cagette-et-fourchette.fr

Fiche rédigée par **Ariel Martinez** / mise à jour par **Suzanne Hermouet**

PROGRAMME

Démarrage: 2017

Lieu de réalisation: PNR de la Brenne, Pays Castelroussin Val de l'Indre, CDC Pays d'Argenton / Creuse, Levroux et Châtillon

Budget: 216500

Origine et spécificités du financement : fonds propres liés à la vente, cotisations, prestations, subventions (entreprise d'insertion)

ORGANISME(S)

CAGETTE ET FOURCHETTE

Rosnay - 36300

Le Bouchet

4 Salariés / 100 Adherents



COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

26/07/2021

Appréciation(s) du comité

Source d'inspiration !

Type de structure

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Bénéficiaires

Enfants de moins de 5 ans

Elèves, étudiants

Agriculteurs

Type d'action

Distribution/commercialisation Vente ambulante/de plein-air

 Localisation

France

Centre-Val de Loire

Indre

Domaine

Réseaux, coopérations

Agriculture

Alimentation

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Services d'accompagnement

Type d'objectif

Sociaux Amélioration de la santé par une alimentation saine

Développement local Maintien et/ou création direct(e) d'emplois

ORIGINE ET CONTEXTE

Le projet prend ses racines en 2011, avec la création de l'Association des Producteurs Fermiers du Pays Castelroussin (APFPC). Impulsée par le Pays Castelroussin, celle-ci avait pour but de développer la vente de produits locaux en circuits court auprès de la restauration collective.

En 2015, l'étude de faisabilité fait valoir le besoin de fédérer les producteurs et les restaurants collectifs autour d'une plateforme de distribution, de coordination et de mutualisation des transports. L'association « Approvisionnement local pour la restauration collective » est créée le 24 janvier 2017, devenant « Cagette et Fourchette » à la fin de la même année.

OBJECTIFS

- Faciliter les liens entre producteurs locaux et restauration collective ;
- Proposer des aliments de qualité garantissant la fraîcheur, le goût et le respect des saisons ;
- S'engager pour une juste rémunération des producteurs ;
- Participer à la valorisation et à la résilience de l'économie locale ;
- Soutenir une agriculture soucieuse de la protection de l'environnement ;
- Accompagner les personnes en difficulté d'emploi dans leur projet professionnel.

ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Centralisation des commandes : création d'une plateforme virtuelle comprenant un catalogue des produits et une présentation des producteurs, afin que les restaurateurs et les particuliers puissent commander en ligne plutôt qu'individuellement auprès des producteurs.
- Mutualisation de la livraison : définition d'un circuit de livraison, assuré par les salariées de l'association, et articulé autour de 9 points relais ;
- Sensibilisation des restaurateurs : renforcement des liens et de l'interconnaissance entre producteurs et restaurateurs afin de trouver des points de convergence et d'adaptation de leurs pratiques ;
- Communication et démarchage auprès des producteurs, restaurateurs, collectivités, afin de poursuivre la mise en réseau ;
- Elaboration d'une charte éthique et d'engagement, alliant les intérêts des producteurs et consommateur ;
- Information auprès des producteurs des démarches à entreprendre pour que leur production soit incluse dans les produits favorisés par la loi EGalim.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- 2 tournées « Restauration collective » par semaine et 1 tournée « Particuliers » par mois ;
- Mise en place d'un interlocuteur unique pour la commande et la livraison qui coordonne les relations producteur – consommateur ;
- 57 producteurs,
- 45 restaurateurs adhérents, près de 300 particuliers ont commandé en 2020 ;
- 400 produits proposés à la vente.

ORIGINALITÉ

Faire converger les producteurs et les gérants de la restauration collective passe tout d'abord par une démarche de mise en lien et de création d'interconnaissance entre deux professions qui se méconnaissent et ont souvent perdu l'habitude de travailler ensemble.

PARTENARIAT(S)

- Pays Castelroussin
- Association des Producteurs Fermiers du Pays Castelroussin

- Chambre d'Agriculture36
- CIVAM du Carroir
- CODES 36
- PNR de la Brenne
- ADAR CIVAM
- CPIE Brenne Berry

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

- Manque de moyens humains par rapport aux tâches requises : gestion administrative et comptable, communication et sensibilisation des producteurs et restaurateurs, organisation de la récupération et de la livraison des aliments.
- Équation difficile à résoudre concernant le modèle économique permettant d'assurer la viabilité économique de l'association, la promotion d'une agriculture vertueuse pour le territoire et des moyens logistiques adaptés pour y répondre.
- Moyens de sensibilisation peu développés pour convaincre les restaurateurs à rejoindre le projet. Le territoire est marqué par une agriculture certes diversifiée mais peu labellisée « bio ».
- Certains produits manquent cruellement dans la région et ne répondent pas aux exigences des restaurateurs pour répondre à la loi EGALIM.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

- Recrutement de salariées, aidé par le passage de l'association sous le statut d'entreprise d'insertion ;
- L'association a décidé de ne pas s'interdire les aides et subventions, en essayant de diminuer leur part au fur et à mesure ;
- La sensibilisation a été travaillée en partenariat avec d'autres structures, notamment dans le cadre des PAT du territoire ;
- Travail d'accompagnement effectué pour que les producteurs puissent répondre à ces exigences (notamment pour l'obtention du label HVE).

Améliorations futures possibles :

- Améliorer les conditions matérielles et optimiser les circuits de livraison afin de développer l'activité ;
- Développer l'association sur les territoires de la Châtre et d'Issoudun ;
- Mieux ancrer l'association dans les territoires en intégrant les moments de livraisons à la vie des communes concernées ;
- Impliquer les consommateurs au conseil d'administration ;
- Développer la gamme de produits proposés pour investir de nouveaux marchés (restauration commerciale) ;
- Améliorer les techniques de communication et de sensibilisation aux changements de pratiques, aussi bien pour les agriculteurs que pour la restauration collective ;
- Préciser des objectifs dans la charte éthique afin d'aboutir à des changements de pratiques sur le territoire.

Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :

- L'importance du dialogue en amont avec les producteurs et les structures de restauration collective afin de concilier les contraintes de chacun ;
- Une réflexion globale autour de l'alimentation, intégrant nouveaux modes de consommations et impacts économiques locaux ;
- Le soutien des collectivités et de leurs élus ;
- La position de neutralité du coordinateur qui permet d'entreprendre les actions de sensibilisation.

La cantine scolaire bio et locale de la commune de Saint-Just



En 2016, la cantine de Saint-Just décide de mettre en place une structure de restauration scolaire sur site en cuisinant des aliments bruts à destination d'une soixantaine d'élèves de l'école élémentaire communale. Il s'agit actuellement de la seule cantine entièrement locale et bio de la région Centre-Val de Loire, récemment labellisée "établissement bio engagé".

AUTEUR(S)

GARCIA STÉPHANE
stephane.garcia@ville-stjust.fr

Fiche rédigée par **PETR Centre-Cher**

PROGRAMME

Démarrage: 2016
Lieu de réalisation: Saint-Just

ORGANISME(S)

COMMUNE DE SAINT-JUST
Saint-Just - 18340
1 Place de la Mairie



COMITÉ DE LECTURE

Date de lecture de la fiche

28/09/2021

Localisation

France Centre-Val de Loire Cher

Domaine

Agriculture Alimentation Education et formation

Type de structure

Collectivité territoriale, État Collectivité territoriale, Etat

Envergure du programme

Locale

Bénéficiaires

Elèves, étudiants Agriculteurs

Outil d'intervention

Outil opérationnel Mise à disposition (création, gestion, entretien, développement) d'infrastructures/outils/équipements (marché, bâtiment, ressources électroniques, etc.)

Type d'action

Consommation Restauration collective responsable

Type d'objectif

Culturels Valorisation du patrimoine alimentaire

Pédagogiques Communication auprès des enfants

Sociaux Amélioration de la santé par une alimentation saine

Développement local Structuration/maintien de filières locales

Champ d'action

Agir sur la commande publique en matière de restauration

ORIGINE ET CONTEXTE

La commune de Saint-Just, située au sud de Bourges, compte 650 habitants. En 2016, Stéphane Garcia a été élu maire et a affiché sa volonté politique de travailler à la structuration de la restauration scolaire de son école élémentaire afin d'avoir une cuisine sur site capable de préparer et servir des aliments bruts. Auparavant, la commune contractualisait avec la société ANSAMBLE, fonctionnant en regroupement pédagogique intercommunal avec 3 collectivités. Or, le bus chargé d'emmener les enfants à la cantine était coûteux pour la collectivité : 8000€ par an. Au-delà de la question liée au coût de transport, l'éloignement de la cantine soulevait un problème de sécurité routière pour les enfants de Saint-Just, car le bus scolaire devait traverser chaque jour la route départementale 2076 qui est particulièrement dangereuse. Le maire de Saint-Just a souhaité s'emparer de ces enjeux pour mettre en place une cantine scolaire servant des produits locaux et majoritairement bio à ses élèves.

OBJECTIFS

La commune s'est fixée pour objectif d'améliorer la santé des enfants, d'instaurer l'éducation alimentaire et d'agir pour la planète. Plus encore, il s'agit de sensibiliser les enfants pour atteindre leurs familles, et de faire des enfants d'aujourd'hui des adultes responsables demain. Plus globalement, l'objectif est de lutter contre l'obésité (via une alimentation plus saine) et de réduire le gaspillage alimentaire (via une meilleure gestion des stocks de denrées).

ACTIONS MISES EN OEUVRE

La cantine scolaire travaille avec la plateforme d'approvisionnement local Agrilocal18 et sert uniquement des produits en provenance de l'agriculture biologique et locale. Les repas sont préparés sur site, de l'entrée au dessert, par le cuisinier Pascal PROUST, qui est employé de la commune. Les circuits courts sont privilégiés. Cette initiative est soutenue par le programme d'aide de l'Union Européenne à destination des écoles;

Une diététicienne nutritionniste est associée au projet : toutes les 5 semaines, elle fait un point avec le maire afin de vérifier les apports nutritionnels des aliments (impacts sur la croissance, sur les dents...) et d'élaborer les menus. Les enseignantes sont également mobilisées sur ce projet, elles accompagnent les enfants dans une démarche de réflexion à travers des ateliers pédagogiques. Une « commission cantine » a été mise en place afin de permettre aux enfants qui le souhaitent de donner leur avis sur les menus des dernières semaines et de suggérer des idées de repas. En matière de réduction du gaspillage alimentaire, la municipalité est vigilante quant à l'approvisionnement de la cantine afin d'ajuster les stocks de denrées alimentaires. En cas de surplus, les denrées non consommées un jour sont proposées aux enfants le lendemain. De plus, une étude sur l'évolution du compost a également été menée en 2020, afin de permettre aux enfants de suivre les phases de décomposition des épiluchures de légumes provenant de la cantine.

La construction du projet s'est également effectuée avec les parents d'élèves. De fait, la municipalité a mis en place une phase de sensibilisation et de discussion avec eux afin de définir le projet collectivement.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

En septembre 2021, la commune est devenue la première commune labellisée de la région Centre-Val de Loire pour sa restauration, avec 60% de produits bio dans les menus. En juin 2020, la mairie de la commune de Saint-Just a été lauréate pour le département du Cher, dans la catégorie école, de la deuxième édition des Trophées Acheteurs Agrilocal 2020, une récompense saluant l'engagement municipal et celui notamment du cuisinier de la cantine scolaire dans la création de repas biologiques issus de l'agriculture locale.

Les avantages sont multiples : amélioration de la santé des élèves, augmentation de la qualité nutritionnelle et gustative des aliments, traçabilité des produits, valorisation et promotion des produits locaux, réduction du CO2 grâce aux circuits courts, sensibilisation des élèves, convivialité dans la cantine...

Le maire a pu constater que cette sensibilisation auprès des élèves touche également leurs familles. Preuve de ce changement de mentalité, de nouveaux arrivants font le choix de s'installer à Saint-Just pour inscrire leurs enfants dans la cantine scolaire.

En matière de gaspillage, après 3 ans de recul, la commune sait désormais évaluer précisément ce qu'elle a besoin en termes de denrées. Ainsi, il n'y a presque plus de stocks ni de gaspillage.

La cantine sert entre 8000 et 9000 repas par an, environ 60-70 repas par jour (contre 30 au début). Un repas coûte 5€ à la municipalité et est facturé 3,50€ aux élèves. Le maire observe une baisse des coûts de fonctionnement pour la collectivité.

ORIGINALITÉ

La cantine scolaire de Saint-Just est la seule cantine locale et bio de la région Centre-Val de Loire.

PARTENARIAT(S)

La commune de Saint-Just travaille sur ce projet avec les partenaires suivants :

- Pascal PROUST, cuisinier de la cantine, employé de la commune. Embauché initialement à mi-temps, il travaille aujourd'hui 28h par semaine en raison de l'effectif croissant des élèves et de l'approvisionnement supplémentaire du centre de loisirs.
- Virginie NEDELEC diététicienne nutritionniste
- Ludovic CHENIER, agriculteur de la Ferme des Giraults (pommes de terre, courgettes, quinoa, lentilles, pois-chiches, sarrasin, épeautre...)
- Ferme de Milly à Nérondes (fromages)
- Mathieu CYPRES, agriculteur à Thaumiers (légumes bio)
- etc.

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

Stéphane Garcia a connu des difficultés lors de la mise en place du projet : avant de trouver des producteurs locaux, il s'approvisionnait notamment au potager bio de l'association Le Relais 18, à Fussy. Il devait alors s'y rendre avec sa voiture personnelle pour récupérer la marchandise.

Améliorations futures possibles :

La cantine de Saint-Just va prochainement signer une convention avec deux communes contiguës afin de livrer leurs cantines et ainsi faire profiter de ce système à 50 autres enfants.

Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :

Stéphane Garcia souligne que la réussite de ce projet s'explique par un choix politique de la commune d'investir pour la santé des enfants, pour l'éducation alimentaire et pour la planète. Il pense que si une petite commune peut le faire, il est alors possible de transposer progressivement ce modèle à des communes plus grandes et que le PAT pourrait être un levier transversal pour généraliser ce système.

POUR EN SAVOIR PLUS

- Reportage du Ministère de la Transition Ecologique (septembre 2021) : https://www.youtube.com/watch?v=ALnXR_oL290
- Articles de presse :
- https://www.leberry.fr/marçais-18170/actualites/saint-just-et-marçais-labellisees-territoire-bio-engage_14015236/
- https://www.leberry.fr/saint-just-18340/actualites/saint-just-primee-pour-la-qualite-et-la-proximite-des-produits-que-composent-ses-repas-scolaires_13798804/

Un approvisionnement local et de qualité pour la cité scolaire Emile Zola à Châteaudun



A Châteaudun, la cité scolaire Emile Zola s'engage depuis 2015 vers un approvisionnement local et durable pour sa restauration et ses 900 repas quotidiens. En plus de l'amélioration de la provenance et de la qualité des produits, les collégiens et les lycéens font également l'objet de nombreuses actions de sensibilisation autour des enjeux de la nutrition ou encore du gaspillage alimentaire.

AUTEUR(S)

AUBRY / TRECUL KARINE / SÉBASTIEN

Cheffe de cuisine / Adjoint
Gestionnaire

karine.aubry@centrevallde Loire.fr

Fiche rédigée par **Maëlle GILLET**

PROGRAMME

Démarrage: 2015

Lieu de réalisation:
Châteaudun (28)

ORGANISME(S)

CITÉ SCOLAIRE ÉMILE ZOLA

Châteaudun - 28200

26 Rue de Civry

7 Salariés



COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

04/11/2021

 Localisation

France

Centre-Val de Loire

Eure et Loir

Domaine

Alimentation

Education et formation

Type de structure

Établissement public Etablissement public

Envergure du programme

Locale

Bénéficiaires

Adolescents

Elèves, étudiants

Type d'acteur

Acteurs de la consommation

Type d'action

Consommation Restauration collective responsable

Type d'objectif

Sociaux Amélioration de la santé par une alimentation saine

Développement local Création de dynamiques économiques

Pédagogiques Sensibilisation des consommateurs

Pédagogiques Communication auprès des enfants

ORIGINE ET CONTEXTE

La cité scolaire Emile Zola de Châteaudun, composée d'un collège et d'un lycée, s'engage dès 2015 vers un approvisionnement local et durable pour sa restauration scolaire. Cette démarche a notamment été impulsée avec l'arrivée de la responsable de cuisine Karine AUBRY, déjà sensible à ce sujet. Elle vise à fournir des repas sains et de qualité, préparés au sein de la cuisine, pour les élèves et le personnel. Elle s'inscrit également dans la volonté politique du Département et de la Région en faveur des circuits de proximité. Cet engagement permet aussi de répondre à la loi EGAlim qui impose à la restauration collective d'introduire 50%, en valeur d'achat, de produits durables ou sous signes d'origine et de qualité.

OBJECTIFS

- Fournir des repas sains et de qualité auprès des élèves et du personnel
- Participer à la relocalisation de l'alimentation et à la préservation de l'environnement en favorisant un approvisionnement local
- Répondre à la loi EGAlim avec 50% de produits durables dont 20% de produits bio
- Sensibiliser les élèves à une alimentation saine, locale et de qualité

ACTIONS MISES EN OEUVRE

La cité scolaire Emile Zola repose sur un fonctionnement en régie directe. Elle assure ainsi l'intégralité du service de restauration, de l'achat des denrées alimentaires à la confection des repas. Comme tout organisme public, elle est soumise aux principes de la commande publique. Elle fait également partie d'un groupement d'achat. Pour tendre vers un approvisionnement local et durable, la cité scolaire a travaillé avec la Chambre d'Agriculture afin d'allotir son marché en fonction de l'offre disponible dans le département. Ce dernier se compose d'une cinquantaine de lots avec des critères bien définis, en fonction de la zone géographique ou encore des labels souhaités. Ces allotissements permettent notamment de faciliter l'accès à des fournisseurs de proximité. L'établissement assure la prise des commandes et réceptionne des livraisons tous les jours. Il travaille donc avec de nombreux fournisseurs : des producteurs locaux, des grossistes, Agrilocal28, la plateforme logistique « Sur le Champ ! », Biofinesse, des grossistes, *etc.*

Dotée d'une cuisine, la cité scolaire Emile Zola produit tous ses repas sur place. Les collégiens et lycéens bénéficient d'un service de self, ouvert de 11h à 13h30. Un large choix d'entrées, de plats, de laitages et de desserts leur est proposé. Les menus sont réalisés au mois par Karine AUBRY, qui applique les règles nutritionnelles du GEMRCN (Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition). L'objectif est de proposer des repas variés et équilibrés aux élèves.

La cité scolaire Emile Zola mène aussi des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire et de sensibilisation des élèves à une alimentation saine, locale et de qualité. Un système de tri sélectif est disponible à la cantine et une pesée des sacs poubelles est réalisée chaque semaine. Mise à l'arrêt depuis la crise sanitaire de la COVID-19, cette action permettait notamment d'adapter les achats des denrées alimentaires et de limiter par la suite les pertes. Lorsque des produits arrivent à la date limite de consommation, l'établissement travaille avec des associations de lutte contre la précarité alimentaire (Secours Populaire et Pain Contre La Faim). Pour sensibiliser les élèves aux enjeux de la nutrition, des animations pédagogiques sont réalisées avec les enseignants autour de l'équilibre alimentaire. Pour faire découvrir de nouveaux goûts et produits, des menus à thèmes sont régulièrement confectionnés. De plus, certains fournisseurs peuvent également proposer des animations : un repas 100% local avec la semaine locale d'Agrilocal, des dégustations avec la plateforme Biofinesse, *etc.*

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Au sein de la cuisine, ce sont entre 850 et 900 couverts qui sont produits tous les midis. Des petits-déjeuners, des goûters et des dîners sont également préparés chaque jour pour les 70 internes de la cité scolaire Emile Zola. Le fonctionnement de la cuisine est assuré par une équipe de 7 personnes. Elle se compose d'un responsable, de deux cuisiniers, de deux aides cuisiniers, d'un magasinier et d'un plongeur.

Par rapport aux objectifs de la loi EGALIM, la cité scolaire atteint 30% de produits "durables ou sous signes d'origine et de qualité" dont 17% de bio et 9% de produits locaux (volume d'achats). Depuis 2015, ce chiffre a augmenté et l'objectif est d'atteindre au minimum les 50% imposés. Le prix de revient d'un repas, avec le coût des matières premières, est d'environ 2€.

ORIGINALITÉ

En travaillant sur son marché public, la cité scolaire Emile Zola a la possibilité de s'approvisionner en produits locaux et labellisés. Elle propose ainsi aux collégiens et aux lycéens des repas sains, variés et de qualité. Elle

mène également de nombreuses actions pour sensibiliser les élèves aux enjeux de la nutrition ou encore du gaspillage alimentaire.

PARTENARIAT(S)

- La Chambre d'Agriculture pour définir l'allotissement du marché en fonction de l'offre locale
- De nombreux fournisseurs :
 - Des producteurs locaux
 - La plateforme Agrilocal28, qui met en relation la restauration collective avec des fournisseurs du département
 - La plateforme logistique « Sur le Champ ! »
 - Biofinesse
 - Des grossistes
 - *etc.*
- Des associations de lutte contre la précarité alimentaire pour éviter le gaspillage lorsque des produits arrivent à date limite de consommation

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

- L'Eure-et-Loir étant relativement pauvre en élevage, il est difficile de trouver de la viande locale et à des prix abordables
- Manque de temps pour effectuer un sourcing de l'offre locale
- Des équipements qui deviennent parfois vieillissants

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

- Travailler avec différents fournisseurs pour proposer des repas variés et de qualité aux élèves
- Aide de la Région qui permet de changer les équipements vieillissants

Améliorations futures possibles :

Augmenter la part d'achat de produits durables, labellisés et locaux

Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essai :

- Être pourvu d'équipements qui permettent notamment de travailler avec des produits bruts
- Travailler avec du personnel qualifié et impliqué

La cantine scolaire éco responsable de la commune de Saint-Aignan



Depuis la parution de la loi Égalim, les élus de la commune de Saint-Aignan se sont engagés à adopter des mesures relatives à l'éco-responsabilité de leur service de restauration collective. Au cours de l'année scolaire 2020-2021, la collectivité a notamment reçu la mention ecolabel qui récompense les bonnes pratiques alimentaires des établissements scolaires.

AUTEUR(S)

NAIL ET GOMES DAVID ET ZITA secretariat@ville-staignan.fr

Fiche rédigée par **Jacob Guimont**

PROGRAMME

Démarrage: 2019

Lieu de réalisation: Saint-Aignan

ORGANISME(S)

RESTAURATION COLLECTIVE DES ÉTABLISSEMENTS DE LA COMMUNE DE SAINT-AIGNAN

Saint-Aignan - 41110

1 Rue Victor Hugo



PAYS DE LA VALLÉE DU CHER ET DU ROMORANTINAIS

COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

23/07/2021

Domaine

Alimentation

Education et formation

Santé, Bien-être

Environnement

Envergure du programme

Locale

Outil d'intervention

Outil opérationnel Mise à disposition (création, gestion, entretien, développement) d'infrastructures/outils/équipements (marché, bâtiment, ressources électroniques, etc.)

Type d'objectif

Sociaux Amélioration de la santé par une alimentation saine

Environnementaux Réduction/traitement des déchets, économie circulaire

Pédagogiques Communication auprès des enfants

Pédagogiques Sensibilisation des consommateurs

 Localisation

France

Centre-Val de Loire

Loir et Cher

Type de structure

Collectivité territoriale, État Collectivité territoriale, Etat

Bénéficiaires

Elèves, étudiants

Type d'action

Consommation Restauration collective responsable

Champ d'action

Agir sur la commande publique en matière de restauration

ORIGINE ET CONTEXTE

Suite à des demandes de parents d'élèves couplées à la parution de la loi Égalim en 2018, les élus de Saint-Aignan se sont engagés à en respecter les consignes et à tendre vers un service de restauration collective écoresponsable. Pour accompagner les changements de pratiques vers plus de produits locaux dans les menus, la commission "menus" a été créée. Celle-ci rassemble Zita Gomes (maire adjointe), Arnaud Sellier, (cuisinier), Hakim Shaimi (responsable du service enfance-jeunesse) et des représentants de parents d'élèves.

OBJECTIFS

- Promouvoir des produits locaux et de qualité auprès du public scolaire
- Offrir un débouché en produits locaux aux producteurs de la région
- Répondre aux objectifs de la loi Égalim
- Adopter une démarche de restauration collective écoresponsable
- Obtenir la mention ecolabel
- Réduire les impacts sur l'environnement

ACTIONS MISES EN OEUVRE

De nombreuses actions ont été engagées par le service de restauration collective de la commune afin de respecter les objectifs de la Loi Égalim. Désormais, le fonctionnement de la cantine se fait en régie directe et celle-ci propose un menu végétarien une fois par semaine, travaille sur la provenance des produits avec de nombreux fournisseurs travaillant localement (fruits et légumes dans un rayon de 140 km, fromage d'une fromagerie locale, viande uniquement française...). Parallèlement, des réflexions ont été engagées pour réduire le gaspillage alimentaire au sein de l'établissement. Certaines actions comme le réajustement des quantités achetées et préparées ou encore l'installation d'un gaspipain (collecte de pain non consommé par les enfants et mesure des quantités dans le but de les réduire au fil du temps).

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Ces différentes actions ont permis aux gestionnaires de la cantine de mieux maîtriser leurs commandes, leurs stocks et leurs pertes en termes de gaspillage alimentaire, ce qui a permis à la collectivité de réduire considérablement leurs coûts (d'environ 30%). Ces économies ont permis à la collectivité d'augmenter la qualité des produits proposés tout en n'augmentant pas le tarif des repas. En complément, la municipalité a décidé de s'inscrire dans le projet ecolabel pour la rentrée 2020 et a bien été labellisée. Un partenariat, écoles - accueil périscolaire - cuisine - services techniques, est alors mis en place, avec pour objectif la mise en place du tri par les agents, mais également par les enfants, avec les bacs de tri, en plus de la suppression des plastiques.

ORIGINALITÉ

Peu de cantines du territoire sont engagées dans une telle démarche d'alimentation durable et intégrée d'ecolabel.

PARTENARIAT(S)

La cantine scolaire travaille avec de nombreux producteurs locaux

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

- Peu aisé d'adopter de nouvelles habitudes de travail pour les personnels de cantine
- Certains produits s'avèrent très coûteux (viande, fromage)

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Prix des menus inchangé en gagnant sur la quantité des portions et la nature des produits achetés

Améliorations futures possibles :

Intégrer davantage de viandes/volailles et de poissons issus des circuits courts de proximité dans les repas de l'établissement

Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :

Personnel de cantine prêt à adopter de nouvelles habitudes de travail. Dans le cas de Saint-Aignan, il y avait une volonté forte de la part du cuisinier et des personnels de cantine d'adopter de nouvelles habitudes, quitte à suivre des formations spécifiques par exemple (saisonnalité, protéines végétales...)

Le foyer de Cluny, un espace de production et de cuisine destiné à l'amélioration de l'alimentation des personnes en situation de handicap.



Le Foyer de Cluny fut créé en 1973 par Monsieur Michel GIRAUDEAU. Il a permis d'offrir dès son ouverture une réponse aux besoins des personnes handicapées adultes dans un département d'Indre et Loire qui ne disposait alors d'aucune structure de travail et de vie sociale. Aujourd'hui, le foyer offre diverses activités (ESAT, Foyer d'Hébergement...). La particularité est sa gestion de la cuisine de produits de qualités et locaux, ainsi que 37 ha de maraîchage et élevage de volailles.

AUTEUR(S)

GIRAUDEAU JEAN-CHRISTOPHE
Chef cuisinier
cuisine@foyerdecluny.fr
Fiche rédigée par **Sophie Levasseur**

PROGRAMME

Démarrage: 1973
Lieu de réalisation: Ligueil

ORGANISME(S)

FOYER DE CLUNY
Ligueil - 37240
15 Avenue Léon Bion
100 Salariés



COMITÉ DE LECTURE

📅 Date de lecture de la fiche

04/11/2021

Domaine

Agriculture Alimentation Emploi et insertion
Lien social, intergénérationnel Pauvreté, précarités

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Acteurs de la consommation

Type d'objectif

Sociaux Aide et insertion (personnes handicapées/chômeurs...)
Sociaux Amélioration de la santé par une alimentation saine
Développement local Création de dynamiques économiques
Développement local Structuration/maintien de filières locales

📍 Localisation

France Centre-Val de Loire Indre et Loire

Type de structure

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Bénéficiaires

Personnes en situation de handicap
Population précaire Population rurale Seniors

Type d'action

Consommation Restauration collective responsable

ORIGINE ET CONTEXTE

Le foyer de Cluny existe depuis 1973. M. Giraudeau est responsable de la restauration collective dans l'association depuis 1996. Avant cela, il était cuisinier professionnel, ayant fait ses études à l'école Ferrandi à Paris, puis ayant travaillé dans plusieurs restaurants étoilés en France et à l'étranger. Il est également éducateur technique spécialisé et encadre une dizaine d'adultes qui travaillent dans la production, le suivi et la distribution des repas. Il souhaite donner une bonne image de la restauration collective, et surtout valoriser le travail des adultes qu'il encadre. Il dit s'épanouir et profiter d'une grande liberté de manœuvre, qui pour lui fait également sa force. A travers ses expériences professionnelles, il a su développer une sensibilité aux aliments de qualités et locaux.

OBJECTIFS

- Accueillir et héberger des personnes en situation de handicap.
- Accompagner les personnes handicapées dans le développement ou le maintien de leur autonomie.
- Concourir au développement et à l'épanouissement moral, physique, intellectuel et social des personnes accueillies.
- Apporter sécurité et protection aux personnes accueillies.
- Œuvrer à la socialisation et à l'intégration sociale des personnes handicapées.
- Offrir la possibilité d'un accès au travail, un accompagnement et une insertion professionnels.

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Le Foyer de Cluny articule les valeurs, les missions, les objectifs et les projets d'établissement des différents établissements et services de l'Association : l'ESAT, le Foyer d'Hébergement, le Foyer de Vie et le Foyer d'Accueil Spécifique pour Personnes Handicapées Vieilles de plus de 60 ans.

Ce qui nous intéresse dans le cadre du PAT, ce sont deux activités : l'activité agricole et la mise en place de réels partenariats entre le Foyer et les producteurs locaux.

L'ESAT développe des activités agricoles sur 37 ha au sein d'une petite exploitation, propriété de l'Association, nommée la Saimbauderie à Cussay, et sur la propriété de Plancouline à Buxeuil. Les produits (volailles, poulets fermiers, gélines de Touraine, légumes...) sont vendus directement au Foyer à Ligueil, dans les casiers automatiques à Paulmy, ou sont utilisés dans la restauration collective sur place.

Les restaurateurs peuvent également s'approvisionner, comme par exemple M. Dallais qui lui a acheté des gélines de Touraine. Les volailles sont conservées en chambres froides avant la vente.

Toutes les transformations sont faites directement au Foyer de Cluny. Ils cuisinent tout sur le site et livrent ensuite les repas dans les différents lieux tout en servant sur place désormais en assiettes individuelles du fait de la Covid-19. Ils travaillent avec une équipe d'une dizaine de personnes en situation de handicap mental léger ou moyen. Une seule personne en cuisine présente un handicap physique qui nécessite des aménagements. L'objectif est de trouver des activités valorisantes pour chacun, et les tâches sont individuelles ou partagées. Cela passe par un travail d'accompagnement au niveau de la gestuelle par exemple. Son travail est également d'être pédagogue sans causer de stress.

Ils possèdent également un abattoir de volaille homologué avec une chambre froide sur place. Ils travaillent en liaison froide avec deux véhicules réfrigérés pour livrer leurs différents sites.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- 320 repas/ jour
- Plus de 100 salariés au sein de ses établissements et sur les différents sites d'accueil, de travail, d'hébergement et de prise en charge. Au total, ce sont 200 personnes qui sont présentes sur les différents sites du Foyer.
- 37 ha cultivés pour le maraîchage (2.7 ha), volailles et céréales
- Tous les légumes et volailles sont autoconsommés ou vendus en directe

ORIGINALITÉ

Il existe une grande polyvalence et une complémentarités dans les différents ateliers de la structure.

PARTENARIAT(S)

- Les Pampilles de l'Oisellière (Monsieur Léger) pour le fromage de chèvre,
- M. et Mme Maurice (fromagerie) pour la crèmerie et les yaourts,
- M. Lecompte (maraîchage) de Villandry que nous avons rencontré au marché de Loches,
- M. Rocher que nous avons rencontré au marché de Loches, producteur d'asperges à Lémeré,
- M. Galisson producteur de viande de boeuf à la Chapelle Blanche Saint Martin,
- M. Pawula auprès duquel ils se fournissent en canettes et magrets,
- M. Burron à Azay le Rideau pour les pommes et poires,
- Un producteur avec le label bio en sortie de Sainte Maure aussi pour les pommes et poires.

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

- Le chef cuisinier a voulu rapidement mettre en place des produits locaux dans la conception des repas.
- La plus grande difficulté est la mise aux normes pour la loi EGalim.
- Valorisation des déchets alimentaires
- Seule l'eau du puit est utilisée. Durant un été caniculaire, le puit peut être à sec

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

- Aller à la rencontre des producteurs sur le marché de Blois, et aller visiter les fermes
- Que la communauté de communes organise une journée de sensibilisation sur la loi EGalim et le label HVE afin que les structures de RHD continuent leur partenariat avec les producteurs locaux.
- Rencontrer les gestionnaires de cantines pour savoir comment chacun gère les déchets.
- Faire un forage pour être plus autonome pour l'eau

Améliorations futures possibles :

- Achat d'une nouvelle serre pour augmenter la gamme primeur des légumes.
- Aller vers une labellisation AB pour les légumes
- Réflexion sur la limitation des contenants en plastiques
- Technicité sur le lombricompostage (expérience à Tours : les vers de Tours)

Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :

- Le chef cuisinier s'adapte aux besoins et contraintes du producteur et réciproquement (volumes, négociation sur le prix, délai de livraison, acheminement de la marchandise)
- Accompagnement de la part du chef cuisinier pour que le producteur sache quelles obligations légales en termes sanitaires pour livrer une cantine scolaire

“Mieux manger; bien manger” dans la cantine scolaire du Poinçonnet : entre éducation et équilibre alimentaire.



En 2013, à l'initiative de la mairie du Poinçonnet, les parents d'élèves, les enseignants, les élus et les agents municipaux de la commission « Mieux manger, bien manger » de l'Agenda 21 ont engagé un travail sur l'équilibre alimentaire des menus confectionnés au restaurant scolaire, avec l'aide du comité départemental d'éducation à la santé (CODES) et d'une diététicienne. L'objectif au cœur du projet est de favoriser une meilleure alimentation dans une approche pédagogique et ludique.

AUTEUR(S)

ALAUME VIRGINIE

adjoite à l'environnement et au développement durable
virginie.alaume@ville-lepoinconnet.fr

Fiche rédigée par **Audrey Teoh**

PROGRAMME

Démarrage: 2013

Lieu de réalisation: Le Poinçonnet

Budget: 80000

Origine et spécificités du financement : Mairie du Poinçonnet

ORGANISME(S)

MAIRIE DU POINÇONNET

Le Poinçonnet - 36330
Place du Premier Mai
65 Salariés



COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

27/07/2021

Domaine

Alimentation

Education et formation

Envergure du programme

Locale

Outil d'intervention

Outil opérationnel Mise à disposition (création, gestion, entretien, développement) d'infrastructures/outils/équipements (marché, bâtiment, ressources électroniques, etc.)

Type d'objectif

Sociaux Amélioration de la santé par une alimentation saine

Environnementaux Réduction/traitement des déchets, économie circulaire

Pédagogiques Communication auprès des enfants

 Localisation

France

Centre-Val de Loire

Indre

Type de structure

Collectivité territoriale, État Collectivité territoriale, Etat

Bénéficiaires

Enfants de moins de 5 ans

Elèves, étudiants

Type d'action

Consommation Restauration collective responsable

Champ d'action

Agir sur la commande publique en matière de restauration

ORIGINE ET CONTEXTE

Ce programme a débuté dans le cadre de l'agenda 21 et de la politique environnementale que souhaitaient les élus du Poinçonnet. L'objectif était d'apporter une alimentation saine aux enfants et aux parents. Les problèmes spécifiques visés étaient :

- Le besoin de l'éducation au goût-Le besoin de sensibiliser au gaspillage alimentaire
- Le besoin de faire découvrir des produits de qualité à savoir des produits bio et locaux
- Un groupe de travail « bien manger, mieux manger » a été créé en 2013 pour mettre en place des actions en lien avec ces besoins par le biais du restaurant scolaire de la commune qui nourrit 350 convives (les enfants des deux écoles élémentaires et des crèches, et les agents de la mairie) tous les jours – lundi, mardi, jeudi et vendredi.

OBJECTIFS

- Proposer des repas équilibrés avec de bons produits
- Diminuer le gaspillage alimentaire
- Éduquer les enfants mais aussi les parents à une bonne alimentation

ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Proposer des repas équilibrés avec de bons produits : les repas sont équilibrés avec une diététicienne qui organise le planning des repas avec le responsable de la cantine scolaire. Les produits utilisés sont bio et locaux, le principal fournisseur du restaurant scolaire est l'association « Cagette et Fourchette ». Les repas sont entièrement préparés sur place par les 4 agents. La présentation des assiettes est particulièrement soignée pour donner envie aux enfants de goûter des produits qu'ils n'auraient pas l'habitude de manger.
- Diminuer le gaspillage alimentaire : des pesées sont réalisées 1 fois/an pour évaluer les restes sur 1 semaine pour faire l'état des lieux du gaspillage alimentaire à la cantine, ou par exemple, une tour de pain a été créée sur 1 semaine avec le pain jeté.
- Éduquer les enfants à une bonne alimentation : la semaine du goût a été organisée autour des cucurbitacées. Des repas à thèmes sont réalisés sur un plat d'un pays, par exemple la paëlla pour l'Espagne. Ces actions visent directement les enfants mais aussi les parents par l'intermédiaire des enfants. D'autres actions transversales ont été réalisées. Par exemple : en lien avec l'école lors des temps périscolaires (TAP). L'animateur "fleurissement de la commune" apprenait aux enfants à planter les graines, à récolter les légumes avant de les amener au cuisinier et de pouvoir les déguster. Les menus sont affichés, dessinés et font le lien entre l'origine du produit et l'assiette servie (par exemple, l'image de l'animal et de la viande).
- Ressources humaines : collaboration des agents, des parents d'élèves, des professeurs et des élus en charge du dossier (groupe de travail) et équipe du personnel de cantine qui s'est agrandie (nouvelle recrue). Des formations en lien avec l'hygiène avaient été organisées pour s'adapter à un nouveau mode de gestion. Des agents sont engagés par la mairie pour faire le service à table le midi. Les équipements de la cantine ont été entièrement refaits dans les normes.
- Aussi, la salle a été entièrement rénovée et insonorisée, le mobilier acheté est désormais anti-bruit et des cloisons entre les différentes tables ont été installées pour favoriser un mieux-être lors des temps de restauration. Les parents sont des acteurs du projet à part entière. Ils sont mobilisés lors de groupes de travail en lien avec les agents et les élus de la commune et participent de manière volontaire à ces temps de réflexion autour de l'alimentation. Ressources financières : budget mairie

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- Proposer des repas équilibrés avec de bons produits : avant les produits achetés étaient principalement du surgelé. Aujourd'hui, on atteint plus de 21% de bio et 25% de produits locaux (au total 46% de produits labellisés EGalim). Le coût des produits de qualité est plus élevé et le coût de revient total est en augmentation (notamment lié au recrutement d'un cuisinier supplémentaire) mais cela a été anticipé au niveau du budget.
- Diminuer le gaspillage alimentaire : le gaspillage est en diminution, il y a une meilleure adaptation des grammages aux besoins des jeunes convives – du fait que la diététicienne fait en sorte de concevoir des menus au goût des enfants. Éduquer les enfants et les parents à une bonne alimentation : 3 mamans se sont positionnées sur le groupe de travail. Il y a un retour globalement positif des parents et des enfants sur les repas qu'ils trouvent très attractifs (les parents demandent les recettes des plats au responsable du restaurant scolaire).
- Reconnaissance de résultats du projet : un agrément européen a été obtenu le 14 novembre 2011 – en lien agenda 21 et les objectifs fixés, et plusieurs communes du territoire (comme par exemple Arthon) sont

venues visiter le restaurant scolaire et rencontrer les agents.

ORIGINALITÉ

- La qualité des produits proposés. Les repas sont préparés sur place par les agents, pas de plats tout fait.
- Amélioration dans la présentation des plats.
- Groupe de travail incluant les parents, les élus, les professeurs, les agents, etc.

PARTENARIAT(S)

- Organisation et équilibre des repas (équilibre nutritionnel/grammages)
- Agrément des producteurs qui correspondent aux besoins des restaurations collectives (à demander)
- Obligation de passer par un appel d'offres pour cibler les producteurs locaux

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

- Organisation et équilibre des repas (équilibre nutritionnel/grammages)
- Agrément des producteurs qui correspondent aux besoins des restaurations collectives (à demander)
- Obligation de passer par un appel d'offres pour cibler les producteurs locaux

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

- Diététicienne et Logiciel Salamandre : aide pour les commandes et l'équilibre des menus
- De plus en plus de producteurs ont les agréments ce qui augmente le choix des produits
- Allongement de la durée des marchés publics – de 2/3 ans à 4 ans

Améliorations futures possibles :

- Remplir tous les objectifs de la Loi Egalim : 1 repas végétarien/semaine, plus de contenant plastique, information des convives (menus).
- Développer de nouveaux projets et objectifs (potager avec des poules, favoriser le lien intergénérationnel, etc.) qui sont actuellement en réflexion.

Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :

- Sensibiliser en s'adaptant au public : par exemple le gaspillage avec pesée (très visuel, fonctionne bien avec les enfants).
- Adhésion du projet de la part de tout le monde : agents, élus, parents, etc. Par exemple, les agents sont motivés pour ces changements et font plus d'efforts sur la présentation des plats et des affichages pour que ce soit le plus ludique possible.
- Impulsion par les élus : besoin d'une volonté politique car il faut convaincre, argumenter et mettre en œuvre avec les moyens nécessaires à ces changements.

Idées de sujet(s) de recherche fondamentale ou appliquée :

Aider par l'alimentation à une cohésion intergénérationnelle (réunir les jeunes et les anciens).

Une plateforme logistique pour développer un approvisionnement direct avec les producteurs « Sur Le Champ ! »

sur le champ!
les produits locaux illico



En 2002, la marque Terres d'Eure-et-Loir voit le jour, sous l'impulsion de la Chambre d'Agriculture, afin de répondre à une demande croissante pour les produits locaux. Hormis cet outil promotionnel, la Chambre constate qu'il n'existe aucune structure de commercialisation collective. Afin de répondre aux objectifs de la loi Egalim, la plateforme « Sur le Champ ! » propose aux producteurs et acteurs de la restauration collective un service de distribution logistique commun.

AUTEUR(S)

TOUTAIN AURÉLIE

Chargée de mission diversification, filières et Innovation à la Chambre d'Agriculture d'Eure-et-Loir
a.toutain@eure-et-loir.chambagri.fr

Fiche rédigée par **BUR Clara**

PROGRAMME

Démarrage: juin 2019, date de création de la société : janvier 2019

Lieu de réalisation: Département Eure-et-Loir

Budget: 81200

Origine et spécificités du financement : capital initial apporté par la SCAEL, la Chambre d'Agriculture, les collectivités locales, l'Union de Métiers de l'Industrie Hôtelière et un collège de producteurs - Subventions : 20000 € sur les investissements, par le Conseil Départemental

ORGANISME(S)

SCIC SAS « SUR LE CHAMP ! »

Chartres - 28000

3 avenue Victor Hugo, 28000 Chartres

2 Salariés / 50 Adhérents



COMITÉ DE LECTURE

Date de lecture de la fiche

31/03/2020

Appréciation(s) du comité

Innovant !

Source d'inspiration !

Type de structure

Coopérative Coopérative

Bénéficiaires

Universel

Agriculteurs

Type d'action

Distribution/commercialisation Création de circuits de proximité (géographique)

Localisation

France

Centre-Val de Loire

Eure et Loir

Domaine

Environnement

Agriculture

Alimentation

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Distributeur

Type d'objectif

Environnementaux Décarbonation, performance énergétique

Développement local Création de dynamiques économiques

ORIGINE ET CONTEXTE

En 2018, partant du constat qu'il n'existe pas de structure de commercialisation collective des produits alimentaires locaux à l'échelle départementale et en vue d'atteindre les objectifs de la loi Egalim d'ici 2022, la Chambre d'Agriculture d'Eure-et-Loir associe sa réflexion à celle de la Société coopérative agricole d'Eure-et-Loir (SCAEL) afin d'apporter une solution aux besoins des producteurs et acteurs de la restauration collective sur le territoire. Ce partenariat permet de faire ressortir la solution la plus adéquate : une plateforme logistique commune aux producteurs pour la distribution de produits locaux vers la restauration collective.

OBJECTIFS

- Trouver une structure juridique permettant aux producteurs de se regrouper pour approvisionner la restauration collective en circuit court et mutualiser leurs livraisons ;
- Faciliter la mise en relation des producteurs et des professionnels de l'alimentation, en particulier la restauration collective, ainsi que la livraison des produits ;
- Répondre aux objectifs de la loi Egalim et anticiper l'augmentation de la demande en produit locaux d'ici janvier 2022 ;
- Optimiser l'investissement des producteurs livrant en restauration collective : livraisons et gestion administrative chronophages et coûteuses.

ACTIONS MISES EN OEUVRE

En 2018, une étude de faisabilité est lancée : enquêtes auprès des producteurs, des élus de la Chambre et de la SCAEL, diagnostic de territoire pour identifier les besoins, trouver la structure juridique adaptée ;
En janvier 2019, la société coopérative d'intérêt collectif (SCIC) « Sur le Champ ! » est créée et permet de lancer les premiers investissements : achat des chambres froides, création et gestion de la plateforme internet, etc. ;
La SCIC est gérée par la Chambre et la SCAEL et permet un cofinancement du projet par : un collège de producteurs, l'Union de Métiers et de l'Industrie Hôtelière, les collectivités, la Chambre et la SCAEL ;
La SCAEL, coopérative agricole implantée dans le département et possédant les enseignes « Gamm vert » qui communiquent autour des produits Terres d'Eure-et-Loir, co-finance le projet avec la Chambre, met à disposition un entrepôt ;
Services de la plateforme : stockage des produits livrés par les producteurs à Chartres, commercialisation, livraison et facturation par commande, respect du code des Marchés Publics, études des coûts logistiques des producteurs.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

En 2019, 50 producteurs et 25 clients utilisent régulièrement la plateforme ;
Les quantités de produits distribués augmentent depuis juin 2019. Mais il faut attendre les résultats de long-terme et notamment à partir de 2022 avec la mise en œuvre de la loi Egalim. Les produits distribués restent en effet en majorité non-standardisés, moins transformés ;
Large gamme de produits commercialisés : légumes frais et secs, produits laitiers et œufs, viande, épicerie sucrée, farines, jus de fruits, bière et cidre, condiments, 4ème gamme (légumes et frites).

ORIGINALITÉ

Partenariat entre la Chambre d'Agriculture et la SCAEL ; Collaboration d'acteurs divers au sein de la SCIC (élus, coopérative agricole, producteurs, professionnels de la restauration collective, collectivités locales, Chambre d'Agriculture)

PARTENARIAT(S)

Coopérative agricole « SCAEL ».

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

- Une personne (responsable commerciale) a été mise à disposition de la SCIC début 2019 : la polyvalence du rôle peut s'avérer complexe à gérer, car étant responsable de la gestion du site internet, de la communication, de la relation avec les producteurs et de la prospection de nouveaux clients;
- Temps passé sur les premiers mois d'activité : référencement de nouveaux producteurs, tout en assurant la prospection commerciale.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

La responsable commerciale manquant de temps pour gérer à la fois les commandes, la gestion du site internet et la communication, une personne supplémentaire l'a rejointe en décembre. Cette personne vient ainsi renforcer la prospection clientèle et assure la préparation des commandes.

Améliorations futures possibles :

- Augmenter le nombre de clients, le panier moyen et le nombre de commandes ;
- En 2020, des audits logistiques conduits auprès des agriculteurs non-membres vont permettre d'évaluer le coût de leur logistique et de confronter ce coût à une distribution unique vers la plateforme, afin d'évaluer les bénéfices de la collaboration.

Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :

- En 2019, des réunions ont été organisées afin de présenter aux producteurs du territoire le projet et d'expliquer le rôle de la SCAEL : ces réunions sont importantes pour établir un lien pérenne et de confiance avec les agriculteurs qui ont pris part au projet ; Il est important de communiquer sur le fait que la plateforme soit un service de prestation pour la logistique et non une activité d'achat-revente ;
- Il faut considérer les bénéfices à long terme du projet, qui permet de développer une économie circulaire locale et d'atteindre les objectifs de la loi Egalim en 2022, tout en assurant l'équilibre économique du projet.

Valcook, une cuisine centrale et une légumerie pour l'Association Départementale des Pupilles de l'Enseignement Public de l'Indre (ADPEP 36).



Dès 2019, l'ADPEP 36 décide de travailler sur les volets "éco-responsabilité" et "circuit court". A ce titre, l'ADPEP 36 a décidé de restaurer le restaurant de l'Institut Médico Educatif (IME) et de travailler sur la réalisation d'une cuisine centrale à base de produits locaux qui alimentent les établissements du territoire. Elle permet l'emploi et la formation de personnes en situation de handicap.

AUTEUR(S)

BONNIN NICOLAS cuisine-
legumerie.valcook@adpep36.fr

Fiche rédigée par **Laureen Remillard**

PROGRAMME

Démarrage: 2016

Lieu de réalisation: Valençay

Budget: 1300000

ORGANISME(S)

VALCOOK

Valençay - 36600

4 Rue des Templiers

1 Salariés



COMITÉ DE LECTURE

 Date de lecture de la fiche

16/07/2021

Domaine

Alimentation

Emploi et insertion

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Acteurs de la consommation

Type d'objectif

Sociaux Aide et insertion (personnes handicapées/chômeurs...)

Sociaux Amélioration de la santé par une alimentation saine

Développement local Maintien et/ou création direct(e) d'emplois

 Localisation

France

Centre-Val de Loire

Indre

Type de structure

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Bénéficiaires

Personnes en situation de handicap

Professionnels

Population rurale

Population urbaine

Type d'action

Consommation Restauration collective responsable

ORIGINE ET CONTEXTE

L'IME Chantemerle se situe sur la commune de Valençay et possédait un restaurant dans ses locaux, depuis 60 ans.

M. Ludovic DUTOUR, directeur général de l'ADPEP 36, était désireux depuis 2016, de restaurer et remettre aux normes ces locaux pour y créer une cuisine centrale et une légumerie pour compléter les fonctions de cette cuisine.

Cette cuisine centrale se nomme « Valcook ». La cuisine Valcook n'appartient pas à l'IME Chantemerle mais à l'ADPEP 36.

OBJECTIFS

Les objectifs généraux :

- Ne pas abandonner un bâtiment déjà existant ; -
- Remettre aux normes l'ancien restaurant de l'IME ;
- Réhabiliter la lingerie de l'IME en « légumerie » ;

Les objectifs de la cuisine centrale et de la légumerie (leurs engagements) :

- Favoriser la formation, l'accompagnement et l'emploi des personnes en situation de handicap ;
- Promouvoir un réseau d'approvisionnement en circuit court sur le territoire ;
- Informer sur la provenance des produits, impliquer et communiquer auprès des bénéficiaires ;
- S'engager dans une démarche de qualité éco responsable et dans une démarche de valorisation des déchets.

ACTIONS MISES EN OEUVRE

L'objectif et l'image de la cuisine collective Valcook repose sur une démarche éco responsable et sur les atouts de l'économie circulaire. A ce titre, le responsable de la cuisine centrale a eu pour enjeux de :

- Construire un réseau d'approvisionnement autour de producteurs de proximité pouvant alimenter sur la durée la cuisine centrale ;
- Former l'équipe de production et accompagner dans la pédagogie les personnes en situation de handicap (leur trouver un emploi et/ou leur acquérir des compétences). Avant le démarrage de l'activité, M. BONNIN a dû effectuer une demande d'agrément sanitaire à la DDCSPP (Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations), pour répondre aux exigences de sécurité sanitaire et être autorisé à exporter des repas.

D'après la DDCSPP, « tout exploitant mettant sur le marché des produits d'origine animale ou denrées contenant des produits d'origine animale doit effectuer une demande d'agrément sanitaire auprès des services de proximité ». Valcook répond aux exigences de la norme HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point). La cuisine centrale Valcook représente au total 300 M², répartie en plusieurs zones permettant de mettre en place le principe de « la marche en avant », un principe de base appliqué en restauration, qui permet d'éviter que les produits sales croisent les produits propres. Elle possède une zone de réception des produits et de stockage (zone sale), une zone de décontamination des produits, une zone de transformation des produits (zone propre), une zone d'allotissement ainsi que des chambres froides. Cette cuisine centrale fabrique environ 400 repas par jour répartis entre l'EME de Châteauroux, l'IME Chantemerle de Valençay, 4 ESATS, 4 foyers occupationnels, 4 foyers d'hébergements, la fabrication de repas en direction des personnes âgées à domicile distribués par les services de la « famille rurale » sur la commune de Valençay mais également la transformation de légumes à destination de l'hôpital d'Issoudun. Les repas sont fabriqués par une équipe composée de 7 personnes dont 4 personnes en situation de handicap, encadrés par deux professionnels. Les tâches de l'équipe se répartissent entre la légumerie, la fabrication et la livraison des repas. Toute l'équipe est formée aux normes et aux procédures d'hygiène pour garantir la sécurité alimentaire.

La fabrication des repas se décline en 2 types de processus :

- « En direct » ou « liaison chaude », pour la restauration destinée aux salariés et aux usagers internes de l'IME de Chantemerle de Valençay ;
- « En différé » ou « liaison froide », pour les clients extérieurs et les établissements de l'association.

Les repas sont élaborés et conditionnés en collectif ou en barquette individuelle puis livrés aux différents établissements. Valcook possède sa camionnette de livraison pour livrer chaque établissement. Les repas sont confectionnés, en partie, avec des produits locaux provenant des producteurs de la région Centre-Val de Loire. Le responsable de la cuisine centrale se charge d'aller chercher directement à la ferme ces produits de proximité. Nous travaillons également en directe avec l'abattoir de Valençay pour les viandes bovines, ovines et porcines. Néanmoins, un complément d'achat est effectué via des grossistes situés dans la région centre afin de toujours favoriser la réduction des émissions carbone.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Le prix d'un repas (coût matière) : 2.05 €.

La création de la cuisine centrale et de la légumerie « Valcook » a permis de créer de l'emploi sur le territoire, de favoriser l'emploi pour les personnes en situation de handicap et de soutenir les producteurs locaux.

ORIGINALITÉ

L'originalité du projet repose sur la structuration d'une cuisine collective à base de produits locaux uniquement et la structuration d'une filière d'économie sociale et solidaire puisque les repas sont élaborés par des personnes en situation de handicap.

PARTENARIAT(S)

- Création d'un partenariat avec l'hôpital d'Issoudun pour la livraison de légumes frais préparés ;
- Création de partenariat avec les affaires scolaires de la commune de Levroux ;
- Création d'un partenariat avec les ESAT du territoire pour la livraison des repas ;
- Préparation de repas distribués par les « familles rurales » de Valençay ;
- Collaboration avec des producteurs locaux.

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

- Être seul pour la gestion de la cuisine centrale car cela demande du temps et de l'investissement ;
- Manque de soutien financier en raison de la typicité de l'opération (Economie sociale et solidaire, acteur privé, ...)
- Pas d'obtention d'aides financières.
- La typicité de l'opération ne rentre pas dans les critères des potentiels financeurs
- Le coût d'achat élevé pour les viandes fraîches de proximité difficilement supportable.

Améliorations futures possibles :

- Faire évoluer la flotte de véhicule pour développer les livraisons (en recherche de financement) ;
- Développer la légumerie (en recherche de soutien financier) ;
- Augmenter le nombre de clients sur les préparations de repas cuisinés et livrés ;
- Augmenter le partenariat de la légumerie avec l'hôpital d'Issoudun (effectif dès septembre 2021) ;

Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :

- Dimensionner la cuisine en prévision de son développement ;
- Adapter le matériel en fonction de l'activité que l'on souhaite effectuer ;
- Recruter du personnel formé et impliqué dans ce projet ;
- Obtenir du financement pour en diminuer les charges et ainsi permettre à l'acheteur de réaliser davantage d'achat de proximité pour en faire bénéficier nos consommateurs.

La cuisine centrale de Châteaudun, des repas locaux et de qualité pour la restauration scolaire



En 2001, la ville de Châteaudun crée une cuisine centrale permettant de travailler des produits locaux et labellisés pour confectionner des repas à destination de ses établissements scolaires et des bénéficiaires du service de portage à domicile. Depuis 2019, les menus des cantines scolaires sont composés de 75% de produits locaux et labellisés, ce chiffre atteignant les 30% concernant le portage à domicile.

AUTEUR(S)

PERINEAU PHILIPPE

Responsable de la cuisine centrale

philippe.perineau@mairie-chateaudun.fr

Fiche rédigée par **Maëlle GILLET**

PROGRAMME

Démarrage: Janvier 2001

Lieu de réalisation:
Châteaudun (28)

ORGANISME(S)

VILLE DE CHÂTEAUDUN

Châteaudun - 28200
2 Place du 18 Octobre
16 Salariés



COMITÉ DE LECTURE

📅 Date de lecture de la fiche

05/11/2021

Domaine

Alimentation

Education et formation

Envergure du programme

Locale

Outil d'intervention

Outil opérationnel Mise à disposition (création, gestion, entretien, développement) d'infrastructures/outils/équipements (marché, bâtiment, ressources électroniques, etc.)

Type d'action

Consommation Restauration collective responsable

Champ d'action

Agir sur la commande publique en matière de restauration

📍 Localisation

France

Centre-Val de Loire

Eure et Loir

Type de structure

Collectivité territoriale, État Collectivité territoriale, Etat

Bénéficiaires

Elèves, étudiants

Agriculteurs

Personnes en situation de handicap

Seniors

Type d'acteur

Acteurs de la consommation

Type d'objectif

Sociaux Amélioration de la santé par une alimentation saine

Pédagogiques Communication auprès des enfants

Développement local Maintien et/ou création direct(e) d'emplois

ORIGINE ET CONTEXTE

La commune de Châteaudun, située dans le département de l'Eure-et-Loir, engage dans les années 2000 une réflexion autour d'un projet de cuisine centrale. Ce dernier répond à la nécessité de fournir des repas auprès de la restauration collective et plus particulièrement, auprès des établissements scolaires et des centres de loisirs dont la commune a l'autorité de gestion. La cuisine centrale de Châteaudun voit ainsi le jour en janvier 2001, au sein d'un bâtiment réhabilité (ancien site de restauration d'une usine). Pour assurer la gestion de cet équipement, Philippe PERINEAU est recruté en octobre 2001. Il est aujourd'hui Directeur de la restauration au sein de la ville et la cuisine centrale représente une grande partie de son activité.

OBJECTIFS

- Fournir des repas aux restaurants scolaires et aux centres de loisirs qui sont gérés par la commune
- Participer à la relocalisation de l'alimentation et à la préservation de l'environnement en favorisant un approvisionnement local et de qualité
- Travailler avec des produits locaux et labellisés dans les menus des cantines scolaires
- Sensibiliser les enfants aux enjeux d'une alimentation saine, locale et de qualité

ACTIONS MISES EN OEUVRE

La cuisine centrale de Châteaudun confectionne des repas à destination des établissements scolaires de la ville, notamment des écoles maternelles et élémentaires. Ces derniers sont également distribués auprès des personnes qui sollicitent le service de portage de repas à domicile, assuré par la Communauté de Communes du Grand Châteaudun. Celui-ci est soumis à des conditions d'accès : être âgé de plus de 60 ans ou être en situation de handicap, être domicilié sur le territoire et commander au minimum 3 repas par semaine. La cuisine centrale a aussi en charge une partie de l'événementiel de la ville avec par exemple, le repas des séniors. Dans une moindre mesure, elle contribue à la fourniture de quelques plats auprès de la résidence Léo Lagrange, un établissement médico-social à Châteaudun qui produit 90% de ses repas sur place.

La livraison auprès des différents convives est assurée par la cuisine centrale. Elle s'effectue d'une part en liaison chaude pour les établissements scolaires et d'autre part, en liaison froide pour le portage des repas à domicile. Pour la liaison chaude, la cuisine centrale est équipée d'un camion avec des containers permettant de conserver les produits à température (chaud et froid). Ce processus impose un espace de production suffisant, des équipements adaptés et une durée de transport qui n'excède pas 1h. Cependant, il permet d'assurer la qualité des repas servis. Pour la liaison froide, la cuisine centrale est équipée de 3 véhicules frigorifiques qui maintiennent les produits entre 0 et 3°C. Ce type de liaison nécessite un espace de stockage suffisant.

La cuisine centrale propose des repas de qualité et 75% des menus sont composés de produits locaux et labellisés (Bio, Label Rouge, AOP, marque Bleu-Blanc-Cœur, etc.). Ces derniers sont élaborés chaque mois par Philippe PERINEAU, qui s'adapte aux besoins et attentes des convives. Ils sont également soumis à une diététicienne pour répondre à des enjeux de santé. Pour la fourniture de denrées alimentaires, la cuisine centrale est soumise à un marché public qui est décomposé en 21 lots distincts. Un fournisseur ne pouvant répondre qu'à un seul lot, elle travaille donc avec 21 fournisseurs différents : une dizaine de producteurs locaux, des grossistes de proximité, la plateforme bio TERNAO, la plateforme Biofinesse, etc. Dans le cadre de la manipulation de denrées d'origine animale, la cuisine centrale est dotée d'un agrément sanitaire communautaire. Cela impose également de travailler avec des fournisseurs pourvus de cet agrément.

La cuisine centrale mène aussi des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire et de sensibilisation des enfants à une alimentation saine, locale et de qualité. Avec les établissements scolaires, un système de fiche a été mis en place précisant la quantité des restes et l'appréciation des repas. Travaillant avec des légumes de 1ère gamme, la cuisine centrale s'est rapprochée des parcs et jardins de la commune pour mettre les épiluchures dans un composteur. Pour sensibiliser les enfants, des animations sont mises en place au sein des écoles (atelier pour découvrir de nouveaux légumes, intervention de la diététicienne, visite de la cuisine centrale, ...).

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

La mise en place de la cuisine centrale a notamment permis de créer de l'emploi sur le territoire. Aujourd'hui, c'est une équipe de 16 personnes (dont une personne à mi-temps) qui œuvre au fonctionnement de cet équipement. Elle se compose du directeur, d'un responsable de production, de plusieurs cuisiniers et aides cuisiniers, d'une personne chargée de l'administratif et de trois personnes dont un mi-temps pour assurer les livraisons.

Au sein de la cuisine centrale, ce sont 750 couverts par jour qui sont produits : 600 sont à destination de la restauration scolaire et 150 pour le service de portage de repas. Elle livre ainsi 9 restaurants satellites et 150 convives à domicile. Les confinements liés à la crise sanitaire de la COVID-19 ont fortement impacté l'activité de la cuisine centrale, notamment avec la fermeture des établissements scolaires. Cependant, sur cette période, le nombre de convives pour le portage des repas à domicile a augmenté.

Depuis 2019, les menus des cantines scolaires sont composés de 75% de produits locaux et labellisés. Pour le portage de repas à domicile, ce chiffre atteint les 30% au vu de la diversité des produits nécessaires aux régimes alimentaires des personnes qui sollicitent ce service. Le prix de revient d'un repas, avec le coût des matières premières, est de 2,05€. Le travail avec des produits locaux et labellisés a aussi induit des changements de pratiques au sein de la cuisine : nouvelle organisation de travail, adaptation des recettes, etc.

ORIGINALITÉ

La cuisine centrale de Châteaudun permet de fournir des repas de qualité auprès des établissements scolaires et des particuliers, qui bénéficient du service de portage de repas à domicile. Depuis 2019, elle a atteint son objectif des 75% de produits locaux et labellisés dans les menus des cantines scolaires. S'il a été défini bien avant, cet objectif permet également de répondre à la loi EGalim.

PARTENARIAT(S)

La cuisine centrale fournit des repas auprès de différentes structures :

- Les établissements scolaires et les centres de loisirs gérés par la ville de Châteaudun
- La Communauté de Communes du Grand Châteaudun et son service de portage de repas à domicile
- La résidence Léo Lagrange de Châteaudun

La cuisine centrale s'approvisionne auprès de 21 fournisseurs différents dont :

- 10 producteurs locaux
- Des grossistes de proximité
- La plateforme bio TERNAO
- La plateforme Biofinesse
- Etc.

Pour la conception des menus, la cuisine centrale travaille également avec une diététicienne.

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

- Trouver des producteurs locaux qui puissent assurer la livraison et le volume souhaité
- L'Eure-et-Loir étant relativement pauvre en élevage, il est difficile de trouver de la viande bovine locale
- L'agriculture biologique étant peu représentée dans le département, il est difficile d'avoir une offre variée de produits bio
- Un espace de production et des équipements qui limitent le nombre de repas préparés et livrés (capacité maximum d'environ 900 convives)

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Travailler avec des grossistes de proximité et différentes plateformes d'approvisionnement pour proposer des repas variés et de qualité

Améliorations futures possibles :

Pour augmenter la capacité de production de la cuisine centrale, des changements seront à prévoir : stockage, équipements, espace de production, etc.

Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :

- Concevoir une cuisine centrale adaptée aux besoins de ses utilisateurs
- Être pourvu d'équipements qui répondent aux normes sanitaires et à l'activité souhaitée
- Avoir un approvisionnement fiable et de qualité
- Travailler avec du personnel qualifié et impliqué

Pour aller plus loin: les autres productions de RESOLIS en région Centre-Val de Loire.



Un "catalogue d'initiatives" par territoire



Le livrable de synthèse



7 "catalogues thématiques"



Cliquer sur les images pour afficher les publications



Retrouvez l'ensemble des livrables sur :
<https://www.resolis.org/publications>



Découvrez les autres initiatives de la région sur :
L'observatoire RESOLIS : <https://www.resolis.org/observatoire>
Le site PAT CVL : <https://www.pat-cvl.fr/carte-des-acteurs-et-des-initiatives/>

Contact : Ariel MARTINEZ - alimentation@resolis.org



En partenariat avec :

