

TRANSITION ALIMENTAIRE en restauration scolaire

Initiatives et acteurs
Castelnaudary et Haute-Vallée de l'Aude



40 fiches ressources

2 territoires
en Projet Alimentaire Territorial

Édito

Dans un monde en transition, les enjeux d'alimentation doivent être au cœur des préoccupations de chacun. Impactant les dimensions sociales, sanitaires, économiques, environnementales et culturelles de notre société, il est essentiel d'accompagner et d'encourager les évolutions de nos habitudes alimentaires, et ce, dès le plus jeune âge. En ce sens, les cantines de nos enfants doivent être, au même titre que l'École, de véritables espaces d'apprentissage et de découverte.

C'est ce que s'efforcent de faire les cuisiniers, associations, collectivités ou institutions que ce guide met brillamment en lumière. En tant qu'élues, il nous paraît essentiel de mobiliser cet écosystème d'acteurs afin que les plus jeunes bénéficient de services de restauration qualitatifs, pour des repas savoureux et sains.

Notre engagement dans nos Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) permet ainsi de faire dialoguer toutes ces forces vives de la transition et d'engager des actions collectives pour des systèmes alimentaires relocalisés et vertueux. Ce n'est qu'à travers cette approche systémique de notre alimentation et donc de notre agriculture (de la fourche à la fourchette), que nous pourrons offrir aux élèves des repas équilibrés, sains et goûteux.

En mettant en valeur les initiatives et acteurs qui font bouger les lignes, nous souhaitons encourager d'autres territoires et élus à s'engager dans la voie de la transition alimentaire, notamment au travers des PAT.

Inspirez-vous !

Evelyne Guilhem.

Adjointe au Maire de Castelnaudary
et présidente de la FD-CUMA de l'Aude

Marie-Ange Larruy.

Adjointe au Maire de Limoux
et conseillère départementale de l'Aude

À propos

Le guide de « La transition alimentaire en restauration scolaire » a été réalisé dans le cadre des Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) de Castelnaudary et de la Haute Vallée de l'Aude.

Ce guide répond à l'enjeu d'engagement des établissements scolaires afin de faire des repas une occasion de sensibilisation des élèves et démonstration d'une alimentation plus durable. Il rassemble les initiatives, dispositifs, services et acteurs du territoire œuvrant pour une alimentation saine et durable en restauration scolaire.

Vous y trouverez :

- les services et structures proposant des accompagnements et des formations sur les divers aspects d'une restauration scolaire durable et responsable.
- les structures et services dont les missions sont d'accompagner et faciliter les circuits courts, structurer et développer les filières et la production locale.
- les associations d'éducation à l'environnement proposant des actions de sensibilisation sur les thèmes d'une alimentation durable.

Le guide propose également sept témoignages de la part d'établissements scolaires qui ont fait leurs premiers pas ou sont engagés plus avant dans une démarche de transition alimentaire - sur les questions d'approvisionnement local, de gaspillage alimentaire ou encore sur la façon dont ils abordent l'offre végétarienne hebdomadaire à présent obligatoire dans le cadre de la loi Égalim.

Nous serons ravis de recevoir vos retours sur cet outil et d'y inclure votre expérience et vos expérimentations afin de le développer plus avant.

Pour plus d'informations sur les initiatives, dispositifs et services listés ici, vous pouvez contacter les animateur.rice des PAT respectives.

Marine Mertzy.

Animatrice du PAT Haute Vallée de l'Aude
à la Maison Paysanne de l'Aude
Tél. 07 50 04 50 96.

Sylvie Balestan.

Animatrice du PAT de Castelnaudary
Tél. 04 68 94 60 94.

Sommaire



Actions d'éducation à l'environnement et à une alimentation durable

Animations et projets

Atout Fruit	p. 7
Éco-citoyennetés	p. 10
Virgule	p. 13
Les Petits Débrouillards	p. 16
Nature en jeux	p. 19



Les établissements témoignent...

Approvisionnement, gaspillage alimentaire et offre végétarienne

Cantines en gestion directe

École Jean-Jaurès - Axat	p. 21
RPI de la Corneilla	p. 23
RPI Le Rapide du Pic	p. 26
Collège Delteil - Limoux	p. 29
Collège Jean-Baptiste Bieules - Couiza	p. 33
Collège des Fontanilles - Castelnaudary	p. 36
Lycée agricole Pierre-Paul-Riquet Castelnaudary	p. 38

Prestataire de restauration collective

API Restauration	p. 41
------------------	-------



Accompagnement et formation

Plateforme Agrilocal	p. 45
Biocivam 11	p. 47
Chambre d'agriculture de l'Aude	p. 52
CNFPT - Antenne de l'Aude	p. 55
Maison Paysanne - Limoux	p. 57
Dispositifs régionaux d'éducation à l'alimentation	p. 61
Collectif Les Pieds dans le Plat	p. 63



Pour labelliser et valoriser ses pratiques

Mon resto responsable	p. 65
ECOCERT en cuisine	p. 66



ACTIONS D'ÉDUCATION À L'ENVIRONNEMENT et à une alimentation durable

Animations et projets

L'association Atout Fruit sauvegarde le patrimoine fruitier ancien de l'Ariège et de l'Aude depuis 2002.

Goûter « À la découverte des pommes anciennes »

Objectifs

- Découvrir la biodiversité par le fruit.
- Apprécier la saisonnalité.



De 4 à 7 interventions, pendant la récréation, soit 15 minutes par intervention, entre septembre et décembre.



Primaires et collèves.

Déroulé pédagogique

Nous apportons quatre variétés de pommes. Les enfants choisissent une pomme pour leur goûter. L'animatrice sollicite leurs retours.

Au fil des semaines, les enfants apprennent que la belle pomme rouge n'est pas toujours celle qui a le meilleur goût.

Atelier « Découverte des pommes anciennes »

Cet atelier peut être réalisé en classe ou combiné à une visite du verger au Val de Lambron (11230)

Objectifs

- Découvrir la biodiversité par le fruit.
- Participer à un atelier de dégustation
- Apprécier la saisonnalité.



Environ 2h sur place (ajustable selon le groupe et la demande), de septembre à décembre. Si combiné à la visite du verger, prévoir la ½ journée.



Maternelles, primaires et collèves.

Atelier « Fabrication de jus de pommes »

Objectif

- Découvrir la transformation des pommes en jus de fruit.



2 à 3h (ajustable selon la quantité de fruits). De septembre à décembre.



Maternelles, primaires et collèves.

Déroulé pédagogique

Nous sommes équipés de matériel pour transformer les fruits en quatre étapes : broyage, pressage et mise en bouteille, plus pasteurisation si souhaitée. L'atelier commence par une dégustation de jus de pommes. Les élèves peuvent également apporter et transformer les pommes de leurs vergers.

Visite du verger de collection de pommes anciennes

Objectifs

- Découvrir la biodiversité à travers l'arbre.
- Apprécier la saisonnalité.



2h de mai à juin, et de septembre à novembre.



Maternelles, primaires et collèves.

Déroulé

Au sein d'une exploitation agricole, nous disposons d'un verger-collection de pommes anciennes hébergeant une centaine de variétés différentes. Au cours d'une balade entre les rangées d'arbres,

nous présentons les différentes fleurs ou les différents fruits, les variations de feuilles et de port des arbres, les différences de maturités. De septembre à novembre, nous cueillons des fruits au cours de la balade et les proposons en dégustation pendant ou à la fin de la visite.

Le verger est en culture raisonnée. Une parcelle est dédiée à l'association Atout Fruit et il est possible d'y effectuer certains travaux : l'éclaircissage des fruits à la fin du printemps, une cueillette de fruits dans le but d'un atelier jus de pommes à l'automne.

Atelier « Plantation d'une haie fruitière »

Objectifs

- Apprendre à planter un arbre : emplacement, technique...
- Apprendre à nourrir et prendre soin d'un arbre fruitier.



En fonction du nombre d'arbres à planter. Compter 2h pour 10 à 30 mètres.



Primaires, collèves et lycées.

Déroulé

Les 20 premières minutes constituent une introduction à la plantation. Les élèves participent ensuite à la plantation des arbres et reçoivent un descriptif des espèces choisies. Un fascicule est donné à l'établissement pour prendre soin des arbres plantés.



Les animations et ateliers précédemment cités peuvent être rassemblés en un projet à la carte, en fonction des moyens et du temps disponibles.

À vous de rêver ...

Nous sommes également partants pour aider à la conception et à la plantation de vergers pédagogiques là où des terrains conviennent et sont disponibles. Nous contacter pour plus de précisions.

Périmètre d'intervention

Haute-Vallée de l'Aude et Limouxin.





ÉCO-CITOYENNETÉS

L'association d'éducation à l'environnement Éco-citoyennetés est active sur les divers aspects d'une alimentation durable et responsable.

Association Éco-citoyennetés
7 rue du Cougaing,
11300 Limoux
09 71 40 99 80
eco-citoyennetes@orange.fr
www.eco-citoyennetes.fr



PROJETS

Goûter le monde autour de moi (G2M) – volet audois

Objectifs

- Découvrir les produits et rencontrer les producteurs du territoire.
- Apprendre à déguster dans la convivialité, expérimenter avec de nouvelles saveurs.
- Faciliter la réflexion sur le lien nutrition-santé et sur l'impact de nos choix alimentaires sur l'environnement.
- Prendre conscience des différences de perception propres à chaque individu et des références alimentaires de chaque famille.



Quatre interventions de 2 à 3 h
+ une demi-journée à la ferme
+ temps de restitution.



Primaires cycle 3, collèges, lycées



Transport pour se rendre à la ferme.
Lieu où il est possible de cuisiner
(il est possible d'apporter nos propres plaques chauffantes).

Déroulé pédagogique

1. Atelier goût. Introduction et dégustation des produits en fonction de la thématique choisie (produits de l'élevage, produits laitiers, fruits ou légumes, légumineuses, pain...). Approche sensorielle, pédagogie du goût
2. Atelier nutrition avec diététicien.ne nutritionniste ou infirmier.ère scolaire.
3. Atelier sur les différentes « méthodes de production », les différents labels.
4. Sortie pédagogique à la ferme chez des producteurs et productrice locaux pratiquant une agriculture respectueuse de l'environnement
5. Atelier de cuisine à partir de produits frais, locaux, de qualité et de saison.



Protéines animales et végétales : à la recherche d'un équilibre

Objectifs

- Complémenter l'évolution des pratiques en restauration scolaire par un programme de sensibilisation des jeunes convives aux bénéfices d'une diversification des protéines et d'un approvisionnement en protéines locales de qualité.
- Faire le lien avec le milieu familial et sensibiliser les parents aux évolutions de la restauration de leurs enfants scolarisés.



Quatre interventions de 2 à 3 h
+ une demi-journée à la ferme
+ temps de restitution.



Primaires cycle 3, collèges, lycées

Déroulé pédagogique

1. Atelier protéines : dégustation de protéines animales et végétales produites localement. Approche sensorielle, pédagogie du goût, valeur nutritionnelle
2. Atelier sur les « méthodes de production » et les divers labels. Lecture d'étiquettes.
3. Sortie chez des producteurs locaux pratiquant une agriculture respectueuse de l'environnement (élevage et légumières)
4. Atelier cuisine : expérimenter avec les protéines végétales à partir d'ingrédients locaux de qualité
5. Atelier de restitution : affiches « produits » et recettes pour faire le lien entre milieux scolaire et familial.



Transport pour se rendre à la ferme.
Lieu où il est possible de cuisiner
(il est possible d'apporter nos propres plaques chauffantes).

Ma cantine / mon collège / mon lycée anti-gaspi

Objectifs

- Sensibiliser à l'impact du gaspillage alimentaire sur la planète.
- Identifier des solutions en fonction de l'état des lieux réalisés
- Réduire notre impact sur le climat et faciliter l'évolution des comportements.



Deux trimestres.



Primaires cycle 3, collèges, lycées



Matériel pour réaliser les outils prévus par les élèves (gâchimètre, affiches, etc).

Déroulé

- Introduction : le gaspillage alimentaire et son impact.
- État des lieux participatif pour établir les causes, mécanismes et niveaux de gaspillage alimentaire.
- À partir de cet état des lieux, élaboration et mise en œuvre d'un plan d'action.
- Accompagnement et sensibilisation des convives.
- Restitution par les élèves sensibilisés auprès de leurs pairs.
- Bilan, évaluation et valorisation.

Réduire l'impact de notre assiette sur le climat

Si vous avez déjà abordé les trois thématiques ci-dessus avec vos élèves et ne souhaitez pas repartir de zéro, le projet « Réduire l'impact de notre assiette sur le climat » associe les trois thématiques et peut être développé « à la carte ». Nous consulter pour discuter du contenu souhaité.



Périmètre d'intervention

Carcassonnais, Haute Vallée de l'Aude, Ouest audois
(autres territoires possibles sur demande).

Note

Les animations et projets présentés de la page 7 à la page 19 sont fréquemment développés et réalisés conjointement entre l'association Éco-citoyennetés et l'association Virgule.



Goûter le monde autour de moi (G2M) – volet audois

Objectifs

- Découvrir les produits et rencontrer les producteurs du territoire.
- Apprendre à déguster dans la convivialité, expérimenter avec de nouvelles saveurs.
- Faciliter la réflexion sur le lien nutrition-santé et sur l'impact de nos choix alimentaires sur l'environnement.
- Prendre conscience des différences de perception propres à chaque individu et des références alimentaires de chaque famille.



Quatre interventions de 2 à 3 h
+ une demi-journée à la ferme
+ temps de restitution.



Primaires cycle 3, collèges, lycées



Transport pour se rendre à la ferme.
Lieu où il est possible de cuisiner
(il est possible d'apporter nos propres
plaques chauffantes).

Déroulé pédagogique

1. Atelier goût. Introduction et dégustation des produits en fonction de la thématique choisie (produits de l'élevage, produits laitiers, fruits ou légumes, légumineuses, pain...). Approche sensorielle, pédagogie du goût.
2. Atelier nutrition avec diététicien.ne nutritionniste ou infirmier.ère scolaire.
3. Atelier sur les différentes « méthodes de production », les différents labels.
4. Sortie pédagogique à la ferme chez des producteurs et productrices locaux pratiquant une agriculture respectueuse de l'environnement.
5. Atelier de cuisine à partir de produits frais, locaux, de qualité et de saison.

Projet coordonné par l'association
Éco-citoyennetés.



Et si on mangeait local ?

Objectifs

- Découvrir les produits et rencontrer les paysans et paysannes du territoire.
- Appréhender la notion de kilomètres alimentaires.
- Faciliter la réflexion sur le lien nutrition-santé et sur l'impact de nos choix alimentaires sur l'environnement.



1 intervention en classe de 2 ou 3 h
+ une demi-journée à la ferme



Collèges



Transport pour se rendre à la ferme.

Déroulé pédagogique

1. Atelier kilomètres alimentaires. Le parcours d'un yaourt à la fraise + identification, localisation et dégustation des produits du territoire.
2. Visite d'une ferme locale agroécologique et dégustation comparée.

Goûter équilibré - poubelle légère

Objectifs

- Découvrir la composition d'un goûter équilibré et avec peu d'emballages.
- Apprendre à lire les étiquettes.
- Décrypter les publicités.



6 interventions en classe de 3h



Cycles 3 - Collèges 6e et 5e



Ingrédients

Déroulé pédagogique

1. Atelier goûter. Les ingrédients d'un goûter équilibré.
2. Cookies et jus de pommes. Réalisation de fiches produits. Dégustation.



<https://www.youtube.com/watch?v=s1ZZrFJIVtk>

3. La publicité dans l'acte d'achat. Écriture d'un slogan.
4. Réalisation de saynètes pour chacun des produits. Présentation et débat.
5. Optionnel atelier cuisine.



Formation éco-délégués - comment animer une intervention sur la restauration scolaire et son impact sur le climat

Objectifs

- Sensibiliser à l'impact de la restauration scolaire sur le réchauffement climatique.
- Appréhender la notion de kilomètres alimentaires.
- Faciliter la réflexion sur le lien nutrition-santé et sur l'impact de nos choix alimentaires sur l'environnement.
- Apprendre au éco-délégués à animer une séance auprès de leurs pairs.

 3-4 interventions en classe de 2h.
+ 2h par classe animée par les éco-délégués.

 Collèges

 Salle de taille suffisante pour accueillir quatre grands îlots.

Déroulé pédagogique

1. Animation sur les menus et leur impact sur le réchauffement climatique.
2. Décryptage de l'animation dans une perspective de transmission et appropriation du déroulé pédagogique par les éco-délégués.
3. Animation assurée par les éco-délégués dans leur classe.



Concert culinaire

Objectifs

- Découvrir les aliments avec les 5 sens.
- Aborder la saisonnalité et les circuits courts.
- Apprendre à déguster

 1 intervention en classe de 2 ou 3h

 Cycles 3 - Collèges

 Ingrédients

Déroulé pédagogique

1. Présentation des aliments.
2. Dégustation sensorielle.
3. Création sonore à partir des sons produits par les aliments.



Périmètre d'intervention

Carcassonnais, Haute-Vallée de l'Aude,
(autres territoires possibles sur demande).

L'association conjugue la culture scientifique et technique avec l'éducation populaire. Rendre les sciences amusantes et accessibles à toutes et tous. Faire pour comprendre, comprendre pour agir.



Atelier « Gaspillage Alimentaire »

Objectifs

- Prendre conscience des conséquences de l'impact de notre alimentation et du gaspillage alimentaire.
- Proposer des alternatives.



3h



Collèges, lycées.



Beaucoup de pain, grains de blé, accès à l'eau et à l'électricité.

Déroulé pédagogique

1. De la terre à la farine : production de blé, récolte, production de farine, pesticides, gaspillage.
2. Transport et pollution : acidification des océans.

Atelier « Pyramide alimentaire »

Objectifs

- Découvrir les catégories d'aliments et leurs fonctions pour notre corps.



3h



Primaires



Four, accès à l'eau, l'électricité, différents aliments

3. Fabrication de pain : avec la farine produite.
4. Quelles alternatives faces au gaspillage : exemple du pain.



Déroulé pédagogique

1. Les catégories d'aliments
2. Mise en évidence dans les aliments : lipides, protéines, glucides, vitamines, fibres, eau
3. Les éléments essentiels au corps.

Atelier « Le soda dans tous ses états »

Objectifs

- Prendre conscience de ce que contiennent les sodas commerciaux et de leur potentielle nocivité.
- Apprendre à fabriquer son soda maison.



3h



Primaires, collèves.



Accès à l'eau, Coca Cola.

Science Tour « Alimentation »

Objectifs

- Réaliser une journée exceptionnelle autour de l'alimentation avec la présence du camion.
- Questionner et débattre sur notre alimentation, notre consommation, et imaginer des évolutions individuelles et collectives.



1 journée



Collèves, lycées



Accès à la cour, aliments

Déroulé pédagogique

1. Le taux de sucre dans le coca
2. Que contient le coca? Ingrédients, acidité.
3. Fabriquer son soda maison.

Déroulé pédagogique

1. Dans la cour, le camion propose des animations et visionnages lors des récréations et pause méridienne.
2. Dans les classes : mise en situation d'un marché / analyse des achats de chacun-e / débat mouvant sur les choix alimentaires.

Action : écriture d'une lettre à un-e élu-e (mairie, département ou région) + engagements personnels.





SEC : séminaire d'exploration des controverses

Objectifs

- Favoriser l'appropriation sociale des grands sujets d'actualité et la participation des citoyens au débat démocratique.
- Former des citoyen.ne.s à la démarche d'investigation et aiguiser l'esprit critique.



18h minimum



Lycées.

Déroulé pédagogique

1. Accroche
2. Documentation
3. Approfondissement
4. Enquête
5. Analyse critique de la controverse
6. Dégagement des enjeux
7. Valorisation

Périmètre d'intervention

Le département de l'Aude.

La finalité de ces séminaires est de permettre à un groupe de citoyen.ne.s (jeunes, adultes...) de se saisir d'une question sociale à caractère scientifique, de la travailler avec rigueur, de débattre et de publier les conclusions afin de contribuer au débat social.

Les SEC cherchent ainsi à prendre appui sur la controverse pour sortir des débats passionnels, simplistes et caricaturaux pour permettre une réelle appropriation des questions scientifiques (le glyphosate, le bio, la consommation de viande, etc).

Évaluation

Nous évaluons l'implication des élèves dans la démarche et leur appropriation de la controverse. Nous observons l'avancée de leur réflexion et la mise en application de la démarche scientifique.



NATURE EN JEUX

Nous sommes une association d'éducation à l'environnement pour un développement durable en Lauragais. Nous sommes un lieu porteur de rencontres et de liens entre des personnes engagées, à la recherche d'une approche plus éthique du vivant.

Association Nature en Jeux
Espace En Gauzy,
5 route de Toulouse
11410 Salles sur l'Hers
info.natureenjeux@gmail.com
natureenjeux.e-monsite.com
www.facebook.com/Nature-En-
Jeux-1482152008772204/



PROJETS

Goûter le monde autour de moi (G2M)

Objectifs

- faciliter une réflexion sur notre mode d'alimentation et les méthodes de production agricole actuels.
- permettre la découverte des produits et la rencontre de producteurs du territoire.
- encourager des comportements alimentaires prenant en compte l'impact de nos choix sur notre santé et celle de la planète.



2 animations de 2h + 1 sortie au lycée agricole encadré par les élèves de troisième



Cycle 3

Déroulé pédagogique

1. Introduction : un marché virtuel est organisé, au cours duquel les élèves font leurs courses en produits locaux et de saison.
2. Atelier nutrition par l'infirmière scolaire départementale.



3. Sortie à la micro-ferme du lycée agricole Pierre Paul Riquet.
4. Atelier éducation au goût : dégustation du cordon-vert (fabriqué avec des légumes et de la volaille locale) et comparaison cordon-bleu industriel.

Périmètre d'intervention

Le Lauragais (Castelnaudary, Bram, Ariège, Haute-Garonne).



LES ÉTABLISSEMENTS TÉMOIGNENT

Approvisionnement,
Gaspillage alimentaire,
Offre végétarienne...

ÉCOLE Jean-Jaurès

Axat

53 élèves de maternelle et primaire répartis sur trois classes.

Entretien avec Aurélie Coppe, adjointe au maire, responsable de la cantine scolaire.



Qu'est-ce qui a motivé votre établissement à travailler sur la question d'une alimentation durable ?

Les enfants n'apprécient pas la nourriture servie actuellement. Un groupe de parents appuie l'idée de changement. Un groupe d'élus s'est rassemblé autour d'un projet ambitieux de remunicipaliser la restauration collective, à l'échelle du village et des villages avoisinants.

Comment ce processus a-t-il été mis en place et par qui ? Qui porte le projet, qui s'y investit ?

La cantine scolaire est actuellement desservie par Sodexo (qui est d'ailleurs prête à inclure des produits locaux – des produits laitiers par exemple, à la demande de la commune desservie). Ce contrat prend fin en octobre 2021.

À partir d'octobre 2021, la cantine scolaire d'Axat sera desservie par le restaurant scolaire de Quillan. Une réunion a eu lieu en janvier 2021 avec l'équipe de cuisine de Quillan qui propose un service en liaison chaude comportant 30% en produits locaux (nous sommes toutefois sur le point de lancer l'appel d'offres, nous en avons l'obligation).

Dans un troisième temps, nous avons le projet de mettre en place une cuisine inter-municipale desservant :

- la cantine scolaire et la Maison de l'Autonomie d'Axat (40 pavillons pour seniors), actuellement à l'état de projet.
- les personnes demandeuses de repas portés à Axat.
- les écoles de plusieurs villages avoisinants.

Êtes-vous accompagnés, soutenus, et si oui par qui ?

Un SIVU Alimentation a été mis en place pour développer le projet. Il rassemble l'équipe municipale d'Axat et plusieurs maires de localités alentours, ainsi qu'un groupe de parents d'élèves – avec le soutien et l'apport du Projet Alimentaire Territorial (PAT) de la Haute Vallée de l'Aude et du Biocivam 11.

Quelles difficultés rencontrez-vous ?

- les lenteurs administratives
- la difficulté des montages de dossiers
- l'accès au foncier...

Le projet est en phase de développement par le SIVU Alimentation.



L'approvisionnement local

L'approvisionnement local en viandes et produits laitiers ne présente pas de réelles difficultés. Le territoire est en revanche déficitaire en production de légumes. Des terres sont recherchées pour installer une unité de maraîchage qui alimenterait le projet.

La Communauté de Communes Pyrénées audoises a obtenu des financements, par le biais de TERRA RURAL, pour une étude concernant l'approvisionnement de la cantine que nous espérons créer.

Avez-vous participé à des formations/rencontres sur la question ?

Non, puisque la restauration est actuellement assurée par Sodexo.

Le gaspillage alimentaire

Jusqu'ici, l'école d'Axat n'a pas mené de projet sur le gaspillage alimentaire. La Mairie souhaite rejoindre la démarche Éco-école, et un projet de lutte contre le gaspillage alimentaire pourrait en effet être mené dans ce cadre.

“ Nous recherchons des terres pour installer une unité de maraîchage pour desservir les cuisines. ”

Le menu végétarien par semaine

Les enfants ne semblent pas réticents en ce qui concerne le menu végétarien hebdomadaire. Ceci dit, il pourrait être plus goûteux. Nous ne savons pas encore quelle forme prendra ce menu avec le restaurant scolaire de Quillan.

Où espérez-vous en être dans 5 ans ?

Nous espérons bien qu'un terrain aura été trouvé pour mettre en place cette unité de maraîchage qui desservira les cuisines.

Nous espérons également que nous aurons réussi à mettre en place une cuisine intermunicipale desservant la cantine scolaire et la Maison de l'Autonomie ainsi que le portage de repas et les écoles des alentours.

RPI de la Corneilla

École Primaire
7 Av. du Col de Festes,
11300 Festes-et-Saint-André

3 écoles : Roquetaillade, Bouriège et Festes et Saint André pour 5 communes (Roquetaillade, Bouriège, Festes et Saint André, La Serpent et Bourigeole). Une cinquantaine d'élèves, une quarantaine de repas.

Entretien avec Eulalie Pinto, maire de Festes-et-Saint-André, et Julia Rodda, cuisinière.



L'approvisionnement

Qu'est-ce qui a motivé votre établissement à travailler sur la question de l'approvisionnement ?

La cantine a été créée par des parents soucieux de la qualité de l'alimentation servie à leurs enfants.

Les fruits et légumes proviennent principalement de maraîchers bio de Castelreng, occasionnellement de Floréal ou Plein Champs. Le pain bio-local vient du village voisin de La Serpent - mais des baguettes conventionnelles sont également servies pour varier et faire plaisir à tous les enfants. La majorité de la viande est achetée à

Plein Champs, qui ne vend que des produits de l'élevage local, l'épicerie sèche de la Biocoop Floréal. Les produits laitiers et les oeufs proviennent de l'offre bio de la grande distribution, pour des raisons budgétaires.

Il reste quelques produits qui ne se trouvent qu'en grande distribution et qui ne sont pas labellisés bio.

“ Nous avons la chance d'avoir beaucoup de producteurs très proches d'ici ”

Le repas (prix du panier) revient à 2,50 euros. Au moins 50% de nos achats sont bio.

Comment ce processus a-t-il été mis en place et par qui ?

La cantine a été fermée en 2009 car elle n'était pas aux normes. Elle était gérée à l'époque par l'AREP. Une nouvelle équipe municipale a décidé de réouvrir la cantine en 2012, après les travaux nécessaires de mise aux normes. La gestion est assurée par la mairie de Festes et Saint André.

Avez-vous été accompagnés, soutenus et si oui par qui ?

Nous avons appris « sur le tas », mais en fait nos pratiques sont les pratiques des parents du village. Et puis nous avons la chance d'avoir beaucoup de producteurs très proches d'ici.

Avez-vous participé à des formations/rencontres sur la question ? Si oui, lesquelles ?

Aucune.



Quelles difficultés avez-vous rencontrées ?

Les budgets sont serrés. Les villages avoisinants ne sont peut-être pas aussi intransigeants que les parents de Festes sur la question de la qualité et il est quelquefois difficile de justifier les coûts.

Où en êtes-vous aujourd'hui ? Quelles améliorations souhaitez-vous encore apporter ?

Ne serait-il pas possible, suite à ce travail de recensement, de créer des groupements d'achats nous permettant des prix plus abordables ? La crise sanitaire a fait fondre nos finances : pendant les mois de fermeture de l'école et de la cantine, nous avons dû continuer de rémunérer le personnel sans aucune aide.

Le gaspillage alimentaire

Qu'est-ce qui a motivé votre établissement à travailler sur la question du gaspillage alimentaire ?

En fait, nous n'avons pratiquement pas de gaspillage alimentaire. Nous connaissons bien les enfants et nous pouvons adapter l'assiette à l'enfant sans difficulté. Le peu de restes que nous avons est composté.



L'offre végétarienne

Depuis combien de temps proposez-vous une offre végétarienne dans vos menus ?

Nous proposons une offre végétarienne par semaine depuis 2012. Le «végé» préféré des enfants est la panisse aux pois chiches (Julia a carte blanche pour expérimenter et innover).

Proposez-vous une option végétarienne par semaine en même temps qu'une option non végétarienne ?

Nous proposons uniquement une option végétarienne et rien d'autre.



Comment ce processus a-t-il été mis en place et par qui ?

Le repas sans viande, ça fait déjà partie des habitudes des parents.

Avez-vous été accompagnés, soutenus et si oui par qui ?

Nous avons surtout été soutenus par les parents d'élèves du RPI de la Corneilla.

Avez-vous participé à des formations/rencontres sur la question ? Si oui, lesquelles ?

Aucune.

Quelles difficultés avez-vous rencontrées ?

Aucune. Les enfants ont déjà l'habitude de la cuisine végétarienne.

Où espérez-vous en être dans 5 ans ?

Comme nous le disions tout à l'heure, des achats groupés pourraient grandement nous faciliter la vie d'un point de vue budgétaire.



La cantine comporte une petite salle à manger gaie et colorée, avec un confort sonore que l'on remarque immédiatement, une cuisine équipée et une laverie (légumes, vaisselle...), le tout entièrement aux normes.

RPI Le Rapide du Pic

École maternelle de Bugarach
16 route des Corbières
11190 Bugarach

Regroupement pédagogique qui rassemble les écoles de Rennes les Bains et Bugarach. 58 élèves à la rentrée 2020, et nous servons 64 repas, pour les enfants et les adultes.

Entretien avec Christian Adda, élu et Dany Kocevic, cuisinière.



L'approvisionnement

Qu'est-ce qui a motivé votre établissement à travailler sur l'approvisionnement et les circuits courts ?

De façon générale, ce sont les parents et certains conseillers municipaux qui sont à l'origine de cette démarche « alimentation durable », et l'équipe pédagogique nous soutient dans cette démarche.

Comment ce processus a-t-il été mis en place et par qui ?

La mise en œuvre de cette démarche est principalement le travail de la cuisinière, qui est très investie. Le SIVU a financé deux heures supplémentaires par semaine - pour faire les commandes et les courses et organiser les livraisons. Un facteur important a aussi été la bonne volonté des producteurs locaux.

Il faut être bien organisée : j'identifie les petits fournisseurs du territoire, je goûte, je prends les coordonnées, je vérifie que le coût est compatible avec notre budget, qu'on peut organiser les livraisons, ou des points de dépôt. Certains de nos

fournisseurs acceptent de nous livrer par l'intermédiaire de Plein Champs.

Ce que je n'achète pas localement, je le trouve à Plein Champs. Je dirais que nous nous approvisionnons en local à 60 - 65%, et en bio à 70-75%. Entre le local et un bio « longue distance », je choisirai toujours le local. On connaît les producteurs, on sait que la qualité y est, label ou pas ».

“ 60 à 65 %
en local
et 70 à 75 %
en bio ”

Les produits laitiers, l'huile, les lentilles ... sont produits localement. Les légumes secs, les pâtes, le riz, la plupart des fruits sont bio. Je voudrais souligner que cuisiner du frais, local et/ou bio ne coûte absolument pas plus cher en matières premières si on respecte bien la saisonnalité et les bons grammages ».

Avez-vous été accompagnés, soutenus et si oui par qui ? Avez-vous participé à des formations/rencontres sur la question ? Si oui, lesquelles ?

La cuisinière a demandé à participer à deux formations :

- équilibre alimentaire et petite enfance
- plan de maîtrise sanitaire.



Ce serait agréable de pouvoir rencontrer des collègues pour échanger. La difficulté est de trouver le temps, même si nous sommes deux à la cuisine (la deuxième personne n'a pas le même nombre d'heures de travail).

Quelles difficultés représentent une telle démarche ?

Pour commencer, il y a eu quelques « on a toujours fait comme ça », et les « on n'a jamais fait comme ça » !

La feuille de route du SIVU précisait des menus plus variés, plus de fait maison, et plus de local. Bien sûr, cuisiner des produits frais demande plus de temps et de main d'oeuvre.

Il a aussi fallu s'équiper : cuisiner à partir de produits frais nécessite une cellule de refroidissement (pour les desserts par exemple) et l'équipement nécessaire pour le stockage du frais.

Quelquefois, il peut y avoir un mécontentement du côté des enfants par rapport aux légumes, il faut communiquer, éduquer.

Où en êtes-vous aujourd'hui ? Quelles améliorations souhaitez-vous encore apporter ?

On aime innover, proposer des plats moins connus. La plupart des enfants

adoptent, mais s'ils n'aiment vraiment pas on n'insiste pas. On leur demande juste de goûter.

Le gaspillage alimentaire

Où en êtes-vous sur la question du gaspillage alimentaire ?

Nous avons veillé de plus près à ajuster les quantités en fonction des absences. C'est la cuisinière elle-même qui a mis en place cette mesure. Il n'y a pas eu besoin d'accompagnement ou de formation. La difficulté est de pouvoir prévoir les absences : l'absentéisme augmente le coût de revient du repas.

En fait nous avons prévu à la rentrée de faire payer les repas annulés après 8h du matin. Nous avons perdu beaucoup d'argent cette année pour cette raison.

Il ne reste pas grand-chose sur les assiettes à la fin du repas : on apprend à les minimiser, en choisissant de bons produits, en servant les quantités qui correspondent aux enfants et en équilibrant goût et valeur nutritionnelle.

L'offre végétarienne

Depuis combien de temps proposez-vous une offre végétarienne ? Sous quelle forme ?





Il y a plusieurs élèves végétariens dans nos écoles, nous servons donc des repas végétariens depuis sept ans.

Nous servons un repas végétarien pour tous une fois et demie par semaine (soit 6 repas végétariens par mois).

Comment ce processus a-t-il été mis en place et par qui ?

Là aussi, c'est la cuisinière qui a mis en place cette mesure. Sans accompagnement, sans formation.

«La cuisine végétarienne présente des avantages, c'est elle qui permet de s'approvisionner en produits de qualité et de respecter l'équilibre financier. Il serait difficile d'acheter de la viande locale si on ne servait pas dans la même semaine un repas végétarien qui revient à 70 centimes contre un coût moyen du panier 1,90€.

Les repas végétariens sont bien acceptés, y compris par les mangeurs de viande. Mais il faut faire un effort : j'ajoute de la crème, une béchamel, je mixe... Il faut quelquefois utiliser les chemins détournés, surtout avec les légumes».

Quelles difficultés avez-vous rencontrées ou rencontrez-vous actuellement ?

Avoir des recettes végétariennes suffisamment variées.

Où en êtes-vous aujourd'hui ? Quelles améliorations souhaitez-vous apporter sur cette question ?

Nous aimerions proposer des repas végétariens deux fois par semaine.

On essaie également d'éviter le plastique : acheter le yaourt et le fromage blanc en seaux de 5 litres, c'est 180 petits pots de plastique évités chaque semaine ! Ce n'est pas rien !

“ Acheter yaourt et fromage blanc en seaux de 5 litres, c'est 180 petits pots de plastique évités chaque semaine ! Ce n'est pas rien ! ”



Le collège scolarise 920 élèves, dont 854 au collège (ULIS compris) et 66 en Segpa. L'internat compte 20 élèves dont 8 filles et 12 garçons. La mixité sociale y est prononcée.

Entretien avec M. Baghdadi, principal, Mme Mazon, gestionnaire et Mme Routier, référente développement durable.



L'approvisionnement

Qu'est-ce qui a motivé votre établissement à travailler sur l'approvisionnement et les circuits courts ?

C'est une question d'économie locale, puisque cela permet de faire travailler les agriculteurs locaux. C'est un choix écologique aussi, qui entre dans la lutte contre le réchauffement climatique.

La volonté du chef Geoffrey Albertus est de cuisiner « le plus de frais et le plus local possible ». La motivation du chef de cuisine est un point de départ indispensable car s'approvisionner en local implique de cuisiner du frais, donc davantage de travail que proposer des plats préparés ou surgelés.

Comment ce processus a-t-il été mis en place et par qui ?

La version autoide de la plateforme Agrilocal, mise en place par le Conseil départemental, a porté le projet de mettre en lien les producteurs locaux avec les cantines du Département. Le collège Delteil a

“ Agricolal a permis de passer de 10-15% de produits locaux à 48% actuellement ”

été parmi les premiers à rejoindre la plateforme en 2018. Cela a permis de passer de 10-15% de produits locaux à 48% actuellement. La plateforme Agrilocal a grandement facilité cette évolution. Un travail fourni de l'équipe de cuisine a permis d'étoffer le panel des fournisseurs en dehors de cette plateforme, avant même sa mise en place d'ailleurs.

Avez-vous été accompagnés, soutenus et si oui par qui ?

Le Département a émis une demande forte de privilégier les circuits courts et a accordé des primes en fonction de l'augmentation des pourcentages de l'approvisionnement en circuits courts. Parallèlement à ces aides, le Conseil départemental a lancé un appel d'offres à tous les producteurs du département pour les inciter à fournir les établissements scolaires.

L'animateur du dispositif Agrilocal a accompagné et suivi l'équipe de cuisine pour recueillir les retours et proposer des valorisations du travail accompli.



Avez-vous participé à des formations/rencontres sur la question ? Si oui, lesquelles ?

Deux rencontres ont déjà été organisées à Delteil pour offrir un espace d'échanges entre producteurs locaux et équipes de cuisine.

Des journées d'échange de pratiques en restauration collective sont aussi organisées par le Département et la chambre d'agriculture de l'Aude.

Quelles difficultés avez-vous rencontrées ?

La difficulté principale a été de réussir à obtenir une diversité suffisante dans les marchandises fournies. Aujourd'hui, cette difficulté est résolue mais à la mise en place, nous avons eu beaucoup de difficulté à trouver des maraîchers, la HVA étant surtout riche en éleveurs.

Où en êtes-vous aujourd'hui ? Quelles améliorations souhaitez-vous encore apporter ?

Nous aimerions surtout :

- renouveler la cuisine, moderniser le matériel,
- réduire les fruits exotiques au profit de fruits locaux,
- renforcer l'axe de travail « gaspillage alimentaire ».

Le gaspillage alimentaire

Qu'est-ce qui a motivé votre établissement à travailler sur la question du gaspillage alimentaire ?

Le constat était alarmant quant à la quantité des restes alimentaires à la fin des repas. La lutte climatique et le gaspillage alimentaire font partie des programmes scolaires. Quelque part, il fallait mettre de la cohérence entre le contenu des programmes scolaires et les comportements alimentaires à la cantine.

Comment ce processus a-t-il été mis en place et par qui ?

Une campagne de sensibilisation est en place depuis 4 ans (ateliers, affichage posters & numérique).

Le CVC (Conseil de Vie du





Collège) a initié une campagne de lutte contre le gaspillage en 2018. C'est ainsi qu'une pesée des déchets s'est organisée pendant une semaine, rassemblant élèves et parents d'élèves.

À l'issue de cette pesée, le constat a été que « 1 repas sur 5 était jeté à la poubelle ». Les élèves ont alors préparé des affiches de sensibilisation pour le réfectoire.

Avez-vous été accompagnés, soutenus, et si oui, par qui ?

Oui, par le dispositif Planète Collège du département, coordonné par le réseau Gée Aude, qui nous a mis en contact avec Pascaline Pavard, de l'association Virgule. Pascaline a animé les ateliers de sensibilisation à destination des élèves du CVC, et plus récemment dans le cadre du projet « Réduire l'impact de notre assiette sur le climat », coordonné par Éco-citoyennetés dans le cadre du PAT de la Haute Vallée. Ce deuxième projet complète le premier.

Avez-vous participé à des formations/rencontres sur la question ?

En 2020, le Chef de cuisine a suivi plusieurs formations proposées par le CNFPT dont une sur comment conduire un projet de lutte contre le gaspillage.

Où en êtes-vous aujourd'hui ?

Nous faisons de notre mieux pour valoriser ce qui n'est pas consommé : le pain est récupéré pour une ferme équestre et nous avons mis en place un composteur pour les déchets végétaux.

Le compostage des déchets de la cuisine (végétaux seulement) est réalisé par les élèves de la filière Segpa dans le cadre du projet « Espace Rural et Environne-

ment ». Le projet utilise ce compost dans des activités de jardinage qui fournissent une partie des salades de la cantine !

Quelles améliorations souhaitez-vous apporter ?

La plus grande difficulté actuellement est de ne pas pouvoir, faute de locaux adaptés, mettre en place le tri des déchets. Le Conseil départemental prévoit des travaux pour mettre en place un tri des déchets d'ici 2022.

L'offre végétarienne

Depuis combien de temps proposez-vous une offre végétarienne dans vos menus ?

Depuis la parution de la loi Égalim le 1^{er} novembre 2019. Mais avant la loi, il était déjà possible tous les jours de composer un menu sans viande.

Proposez-vous une option végétarienne par semaine en même temps qu'une option non végétarienne, ou bien proposez-vous une option végétarienne seulement ?

Un repas par semaine est végétarien pour tout le monde.

Avez-vous été accompagnés, soutenus et si oui par qui ? Avez-vous participé à des formations/rencontres sur la question ? Si oui, lesquelles ?

En 2020, le chef de cuisine a suivi plusieurs formations proposées par le CNFPT dont une sur comment cuisiner des menus végétariens - et sur la lutte contre les perturbateurs endocriniens en



restauration collective.

La diététicienne du département nous a proposé de rejoindre le GEMRCN, un groupe d'étude sur la nutrition qui émet des recommandations sur la fréquence de certains aliments afin d'équilibrer les menus dans la durée.

Quelles difficultés avez-vous rencontrées ?

La composition des premiers menus s'est faite en tâtonnant. Ils n'ont pas été très appréciés. Encore à l'heure actuelle, on constate plus de gaspillage lors des repas sans viande et les élèves mangent même plus vite. Certains parents d'élèves se sont plaints de ces menus sans viande. Il aurait fallu compléter cette loi par une anticipation pédagogique pour informer les élèves.

“ Servir des plats végétariens issus de l'industrie agroalimentaire ne présente pas d'intérêt pour les équipes du collège ”

Il y a eu des propositions commerciales (pâtes à la farine de légumineuse, steaks de soja), mais servir des plats issus de l'industrie agroalimentaire ne présente pas d'intérêt pour les équipes du collège.

Selon la gestionnaire, il faudrait mettre en place des actions pédagogiques pour accompagner les élèves dans la compréhension des repas sans viande.

Où en êtes-vous aujourd'hui ?

Le programme de sixième étudiant l'équilibre alimentaire, les professeurs de SVT font travailler les élèves à composer des menus équilibrés puis ces menus sont transmis à la cantine qui les réalise et les valorise en affichant la classe qui en est à l'origine.

Collège J-B-Bieules Couiza

Le collège de Couiza sert 280 repas par jour aux écoliers de la maternelle et de l'école primaire et aux collégiens.

Entretien avec Paul Koppel, chef de cuisine.

Collège Jean-Baptiste Bleules
Av. du Docteur Chaïla,
11190 Couiza
04 68 74 01 41
ce.0110015g@ac-montpellier.fr
www.clg-bieules-couiza.
ac-montpellier.fr



L'approvisionnement

Qu'est-ce qui a motivé votre établissement à travailler sur l'approvisionnement et les circuits courts ?

Nous faisons partie d'un territoire, c'est à nous d'aider à le faire vivre.

Comment ce processus a-t-il été mis en place et par qui ?

Je suis ici depuis dix ans. Souvent le lien commence avec Agrilocal, et puis on finit par travailler directement avec les producteurs. Quelquefois les producteurs nous appellent eux-mêmes, surtout les producteurs de viande. La viande que nous achetons est souvent bio.

En valeur, notre approvisionnement est de 40 à 45% local : pommes de Marseille, lentilles bio et haricots de Castelnaudary, pommes de terre du pays de Sault ... Nous servons deux sortes de pain : un pain traditionnel fait à Espérasa, et un pain bio du Fournil de Luc.

“ Quelquefois, le bio et le local sont en contradiction. Dans ce cas, nous faisons le choix du local plutôt que d'un bio importé. ”

La provenance des aliments est affichée sur le menu, mais je ne crois pas que les enfants y prêtent beaucoup d'attention. On remarque qu'il y a eu une perte de savoir-faire chez les parents, au niveau des compétences en cuisine, et cette perte d'intérêt se retrouve chez les enfants.

Avez-vous été accompagnés, soutenus et si oui par qui ?

Oui, principalement par Agrilocal et aussi par le réseau des chefs de cuisine de l'Aude. C'est sur Agrilocal qu'on a trouvé nos fournisseurs de viande, de produits laitiers, de fruits et légumes. Agrilocal, ça a représenté l'ouverture sur de nouveaux fournisseurs.

Avez-vous participé à des formations/rencontres sur la question ? Si oui, lesquelles ?

Nous n'avons suivi aucune formation : on est deux seulement aux cuisines donc il est compliqué de s'absenter.



Quelles difficultés avez-vous rencontrées ?

Quelquefois, le bio et le local sont en contradiction. Dans ce cas, nous faisons le choix du local plutôt que d'un bio importé.

Le coût du panier est de 2€, 2,10€. Le fromage, que nous servons à la coupe, est un des produits les plus chers. Les coûts sont lissés sur l'année.

Nous n'avons pas assez de producteurs de légumes locaux. Il faudrait une légumerie : dans une cantine comme la nôtre, où nous ne sommes que deux à la cuisine, nous n'avons pas le temps de préparer les légumes. Du coup, on s'approvisionne en légumes frais de quatrième gamme (légumes et fruits frais, crus, lavés, épluchés et coupés, et livrés sous vide.).

Où en êtes-vous aujourd'hui ? Quelles améliorations souhaitez-vous encore apporter ?

S'approvisionner localement, ça prend beaucoup de temps. Alors on développe

“ J'aime bien que les enfants nous parlent au moment du service, nous ne sommes pas des robots. À eux de nous dire ce qui leur fait envie, combien ils veulent qu'on leur serve... ”



notre réseau graduellement, en fonction des moyens bien sûr.

Le gaspillage alimentaire

Qu'est-ce qui a motivé votre établissement à travailler sur la question du gaspillage alimentaire ?

On n'a pas pris la décision de travailler spécifiquement sur le gaspillage alimentaire mais on a pris certaines mesures pour le minimiser : on propose des fruits de petit calibre, par exemple. Ce sont surtout les légumes qui sont gaspillés. Ceci dit, sur les dix ans que j'ai passés ici, j'ai remarqué que les enfants mangent plus de légumes aujourd'hui qu'il y a dix ans. Il faut être à l'écoute de ce qu'ils aiment/n'aiment pas. On déguise les légumes pour donner envie : gratins, pâtes aux épinards et à la crème...

Les portions sont à la demande, en fonction de l'appétit et de l'envie. J'aime bien que les enfants nous parlent au moment du service, nous ne sommes pas des robots. À eux de nous dire ce qui leur fait envie, combien ils veulent qu'on leur serve...

On remarque moins de gaspillage de pain depuis que la situation sanitaire nous oblige à servir les enfants en pain nous-mêmes.



L'offre végétarienne

Depuis combien de temps proposez-vous une offre végétarienne dans vos menus ?

On proposait déjà une dizaine de repas végétariens avant la loi Égalim. La loi Égalim n'a rien inventé : on servait déjà des repas végétariens, on s'approvisionnait déjà localement, et on prenait déjà des mesures anti-gaspillage...

Le rôle du collègue c'est aussi de minimiser les inégalités : le repas de midi est extrêmement important pour le bien-être des enfants. Pour certains, c'est LE repas par jour.

Proposez-vous une option végétarienne par semaine en même

temps qu'une option non végétarienne, ou bien proposez-vous une option végétarienne et rien d'autre ?

Nous proposons une option végétarienne en même temps qu'une option non végétarienne.

Une dizaine de repas tous les jours, une cinquantaine les jours « Égalim ». Ils ne sont pas tous mangés, loin de là. Mais la matière est recyclée, il n'y a pas de gaspillage.

Quelles difficultés avez-vous rencontrées ?

La cuisine sans viande ne fait pas partie de ma culture.

Collège des Fontanilles

L'établissement sert 580 repas par jour.

Entretien avec David Wilgos, chef de cuisine.

Collège des Fontanilles
1 Avenue de l'Europe
11400 Castelnaudary
04 68 23 19 16
<https://sites.google.com/site/collegesfontanilles/>



L'approvisionnement

Qu'est-ce qui a motivé votre établissement à travailler sur l'approvisionnement et les circuits courts ?

La plateforme Agrilocal a constitué une sorte de déclencheur, et nous a vraiment permis d'accéder à la production locale : yaourts, pommes de terre du Pays de Sault... Environ 32% de notre approvisionnement se fait en produits locaux.

Il est souvent difficile de trouver des fruits et légumes produits localement. Mais nous avons de la chance : une maraîchère qui nous fournit organise le reste de nos achats auprès des petits producteurs des environs. Nous pouvons ainsi nous approvisionner auprès d'eux et respecter au maximum la saisonnalité.

Nos entrées sont constituées à 85% de produits frais. Les légumes qui accompagnent le plat du jour sont frais à 50% - le reste est de quatrième gamme et surgelé.

En ce qui concerne la viande, l'approvisionnement local est relativement facile, en volailles surtout. Le bœuf vient de l'Aude, mais aussi de l'Aveyron et du Tarn et Garonne.

**“ 85 %
de produits
frais pour
les entrées ”**

L'approvisionnement local pour nous, ce n'est pas vécu comme une contrainte, c'est quelque chose qui va de soi. Nous aimerions faire mieux mais les moyens sont limités. La plate-forme a aussi l'avantage qu'elle renforce le lien entre cuisiniers et fournisseurs locaux.

Notre approvisionnement en bio concerne surtout les yaourts. Nous achetons aussi de la viande de bœuf et des légumes bio auprès des grands groupes. Le maximum de local, plus de bio, voilà où nous aimerions être dans cinq ans.

Le gaspillage alimentaire

Où en êtes-vous sur la question du gaspillage alimentaire ?

Pour le minimiser, il nous faut nous approvisionner au plus juste, même si le plat du jour peut être resservi.

Quant aux restes d'assiette, il s'agit surtout des légumes, si nous les servons seuls : s'ils sont accompagnés de féculents, de crème, il ne reste rien. Les épinards à la crème par exemple sont très populaires.

Il a été question d'une table de tri (pour trier les restes à la fin du repas), c'est un projet conjoint avec le Département



et le collège. Pour l'instant, le tri est plutôt mal réalisé.

L'offre végétarienne

Chilli sin carne, steaks au fromage, falafels, lasagnes au chèvre, etc., nous cuisinons trois semaines sur quatre des menus végétariens. La quatrième semaine, ce sera une galette préparée ou une omelette. Nous ne remarquons pas plus de gaspillage alimentaire ce jour-là que les autres jours.

Nous avons été accompagnés dans la mise en place de ces menus végétariens par la diététicienne du Département. J'étais un peu réticent au début et puis nous nous sommes plutôt bien adaptés.

De façon générale, il faut dire quand même que tous ces changements signifient plus de responsabilités, donc plus de stress.

Avez-vous participé à des formations/rencontres sur la question? Si oui, lesquelles ?

Nous avons été accompagnés dans la mise en place des menus végétariens par la diététicienne du département. J'étais un peu réticent au début et puis nous nous sommes adaptés. Un programme de formation avait été mis en



place pour l'année 2019-2020, portant sur les fondamentaux et la déontologie, sur l'application des différentes mesures de la loi Égalim, et sur les allergènes.

Les formations commençaient juste quand le COVID a tout interrompu. Ce qui est bien dommage car ce programme était très adapté à nos besoins et s'adressait à toute l'équipe des cuisines.

Lycée agricole Pierre-Paul-Riquet Castelnaudary

935 Av. du Dr René Laennec,
11400 Castelnaudary
04 68 94 59 00
campus-agricole-castelnaudary.fr

Les services de restauration des lycées audois dépendent de la Région Occitanie. Le restaurant scolaire sert 300 repas chaque midi, plus les repas du soir des internes.

Entretien avec Jean-Jacques Paraire, chef de cuisine.



L'approvisionnement

Qu'est-ce qui a motivé votre établissement à travailler sur l'approvisionnement et les circuits courts? Comment ce processus a-t-il été mis en place et par qui ?

Il n'y a pas eu véritablement de changement dans la politique d'approvisionnement de l'établissement. L'approvisionnement local a toujours été dans nos principes: un lycée agricole doit pouvoir faire preuve d'exemplarité. Je dirais que 70% de nos commandes proviennent de producteurs locaux.

C'est grâce à l'initiative de l'association « Mangeons Lauragais », mise en place par des agriculteurs du territoire, que les premières mises en lien directes entre chefs de cuisine et producteurs ont pu être enclenchées. Le but était de se mettre d'accord sur les volumes et les intervalles de livraison, mais ça a aussi permis d'aller plus loin dans la recherche de solutions : la mise en lien par exemple d'un céréalier avec un meunier local.

La cuisine du lycée dispose d'une léguerie, ce qui facilite la préparation de repas cuisinés à partir de produits frais. Les lycées ont tendance à ne pas trop utiliser Agrilocal.

Avez-vous été accompagnés, soutenus et si oui par qui ? Avez-vous participé à des formations/rencontres sur la question ? Si oui, lesquelles ?

Les échanges avec d'autres chefs de cuisine, lors des rencontres régulières organisées par l'association des chefs de cuisine de collectivités de l'Aude, sont importants au niveau de la motivation. Depuis quinze ans nous nous réunissons une fois par trimestre. C'est l'occasion de se retrouver dans la convivialité, et bien sûr d'échanger sur nos pratiques, partager nos informations, etc. Le réseau existe aussi au niveau régional.

Et puis nous avons aussi le soutien de la Chambre d'Agriculture.



Quelles difficultés avez-vous rencontré ?

Pas trop de difficultés à partir du moment où on peut garder de la souplesse, de la flexibilité, dans ses pratiques d'approvisionnement : par exemple pour pouvoir changer le menu au dernier moment et profiter des opportunités qui peuvent se présenter. Ceci dit, en cette année COVID, une grande partie de notre temps a été accaparée par la mise en place des mesures sanitaires. Nous sommes sous pression, et fatigués.

“ Je ne propose pas encore de menu végétarien hebdomadaire car je ne veux pas servir les imitations carnées que les industriels cherchent à nous vendre. ”

la qualité, on est à l'écoute, « Pourquoi jettes-tu ceci, cela.. », on communique...

Côté pratiques, on sert les élèves en fonction de leur appétit, on place le pain en fin de parcours. J'achète un pain de qualité, qui se garde. On essaie de changer les comportements des convives sans qu'ils s'en aperçoivent, de les responsabiliser. Ca ne coûte rien, au contraire, on réalise des économies.

Les légumes restent le plus difficile – et pourtant, je dirais que la consommation de légumes a augmenté ces dernières années.

Le gaspillage alimentaire

Où en êtes-vous sur la question du gaspillage alimentaire ?

Nous travaillons depuis 2014 sur cette question-là. Toujours dans le cadre de projets proposés par la DRAAF. Je n'ai pas de chiffres à vous donner. Pour éviter le gaspillage alimentaire, on travaille



L'offre végétarienne

Depuis combien de temps proposez-vous une offre végétarienne dans vos menus ? Proposez-vous une option végétarienne par semaine en même temps qu'une option non végétarienne, ou bien une option végétarienne et rien d'autre ?

Je ne propose pas encore de menu végétarien hebdomadaire car je ne veux pas servir les imitations carnées que les industriels cherchent à nous vendre. Je veux élaborer de vrais menus végétariens qui séduiront les jeunes.

En fait, l'année a été trop difficile pour mettre en place le menu végétarien. Mais il y a un plat végétarien tous les jours



pour les élèves qui ne mangent pas de viande.

Dans le cadre du projet « Légumicants » de la DRAAF Occitanie (Direction régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt), nous avons participé à la rédaction d'un livre de recettes et animé pour les lycéens des ateliers de cuisine sur les légumineuses. Le but était de tester des menus « 100% légumineuses » et de peser les restes d'assiette. Résultat : « 7g de gaspillage par assiette, ce n'est rien du tout » ! Et puis nous recevons également le soutien de la Chambre d'agriculture.



API Restauration du Pays d'Oc et du Pays catalan

*4000 repas sont préparés chaque jour
par la cuisine centrale de Pennautier.*

Entretien avec Jean-Louis Peuchamiel, directeur régional, Marie-Pierre Albert, acheteuse Occitanie et Nadège Bedos, diététicienne, référente développement durable.



L'approvisionnement

Quelle est votre politique en matière d'approvisionnement ?

Notre philosophie a toujours été de favoriser le frais dans la préparation des plats. Nous prêtons donc une grande attention à la saisonnalité.

Nous avons établi un grand nombre de partenariats avec des fournisseurs locaux ou régionaux. Notre charte d'engagement garantit l'origine régionale de 11 produits : légumes, fruits, yaourts, viandes... De 30 à 35% de nos achats provient de circuits courts régionaux, de 45 à 60% des produits achetés sont des produits frais (la proportion varie en fonction des saisons).

La loi Égalim exige des producteurs classés HQE (Haute qualité environnementale). Nous accompagnons nos fournisseurs dans leur démarche de référencement, réalisons des contrôles qualitatifs réguliers de la qualité des produits fournis.

Il est vrai que les petits fournisseurs non

Domaine de la Canarde
3 Avenue Luis Ocana
11610 Pennautier
04 68 11 95 50

jl.peuchamiel@api-restauration.com
www.api-restauration.com/contact/

centralisés entre eux sont plus difficiles à inclure au vu du nombre de repas servis.

Nous proposons trois modèles de partenariats :

- livraison de repas cuisinés (ex : écoles de Castelnaudary, de Fa et Nébias en Haute Vallée)
- sous-traitance de la restauration à une équipe Api, alors réalisée dans les cuisines de l'établissement (ex : Jeanne d'Arc à Carcassonne)
- assistance sur l'approvisionnement et accompagnement des équipes du client (ex : Les Estamounets à Couiza).

L'approvisionnement se fait selon les mêmes critères de qualité dans les trois cas.

Nous adhérons à la plateforme Agrilocal, mais il nous faut trouver des producteurs capables d'assurer les quantités dont nous avons besoin. Disons qu'Agrilocal complète l'offre, est une option pour les quantités moins importantes. Un maraîcher peut par exemple avoir un surplus de courgettes en fin de saison – nous y aurons accès par le biais d'Agrilo-



cal. C'est là aussi que nous nous approvisionnons en fromages de chèvre local.

Nos produits bios sont principalement le riz et les pâtes, la semoule, la betterave, les bananes et le kiwi en saison.

Quelles sont les difficultés que vous rencontrez ? Quelles améliorations souhaitez-vous encore apporter ?

En premier lieu, la restauration collective souffre d'une image plutôt négative. Mais les difficultés sont le plus souvent d'ordre logistique. Une gestion groupée des achats et des livraisons est évidente mais à qui appartient le rôle de mettre en place ces regroupements ? Ce n'est pas le rôle des agriculteurs !

Nous espérons augmenter notre part de produits régionaux durables. Et puis il nous faut augmenter la proportion de produits bios pour atteindre

les 20% prescrits par la loi Égalim. À présent, nous en sommes à 11-12%. Mais le Bio doit être local ou régional, ou au moins national.

Le gaspillage alimentaire

Nous menons une campagne sur le gaspillage alimentaire depuis deux ans. Notre stratégie a pour objectif de le réduire au maximum. Il concerne surtout les entrées à base de légumes, crus ou cuits, et les légumes d'accompagnement.

Nous organisons une campagne

annuelle de pesée des déchets, qui est coordonnée nationalement par le service RSE d'Api Restauration. Les déchets alimentaires produits sont pesés sur 5 jours consécutifs et dans chaque restaurant collectif. Les déchets sont repérés, en trois catégories, et repérés séparément, il y a les déchets de préparation des repas, les excédents de production, et les restes des assiettes des convives, cette méthode permet d'identifier les points critiques et de cibler les actions de prévention.

Suite à cette opération de pesée, les résultats sont analysés et nos équipes de cuisine sont conviées à une cause-rie sur le sujet, qui débouche sur des actions à mettre en place sur l'année à venir.

NB : dans le cadre de son P.A.T., la Mairie de Castelnaudary a organisé un projet de sensibilisation et de réduction du gaspil-

lage alimentaire dans les cinq écoles de la Ville desservies par Api-restauration. La crise sanitaire n'a toutefois pas permis de compléter ce projet.

L'offre végétarienne

Depuis combien de temps proposez-vous une offre végétarienne dans vos menus ?

Depuis que la loi Égalim nous y contraint, mais il était déjà possible de composer une assiette sans viande auparavant.

Nous proposons un repas végétarien par

“L'option végétarienne est plutôt bien accueillie, elle s'installe dans les habitudes alimentaires.”



semaine, sans autre choix (sauf dans les restaurants collectifs disposant d'un self service).

Avez-vous été accompagnés, soutenus et si oui par qui ? Avez-vous participé à des formations/rencontres sur la question ? Si oui, lesquelles ?

Nous sommes principalement accompagnés par notre service RSE présent au siège Api Restauration.

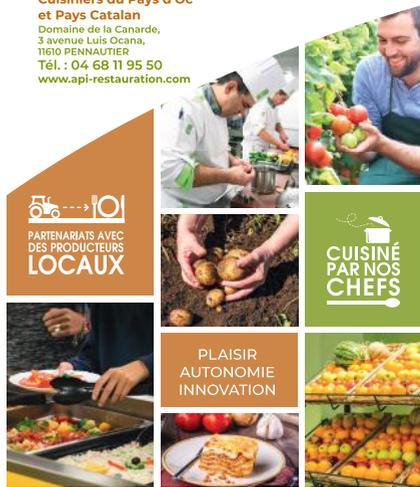
En région, nous avons également participé aux premières assises territoriales de la transition agroécologique et de l'alimentation durable, qui ont eu lieu à Montpellier, les 5 et 6 février 2019.

Quelles difficultés représente la restauration végétarienne ? Y a-t-il des améliorations que vous souhaitez y apporter ?

Il est vrai que les chefs pour commencer étaient un peu démunis, ils manquaient de recettes et de savoir-faire. Nous avons travaillé, en collaboration avec nos chefs, à un livre de recettes servant de référence. Ce travail d'élaboration de recettes végétariennes se poursuit, et il



Cuisiniers du Pays d'Oc
et Pays Catalan
Domaine de la Canarde,
3 avenue Luis Ocana,
11610 PENNAUTIER
Tél. : 04 68 11 95 50
www.api-restauration.com



nous a d'ailleurs permis de redécouvrir les épices.

Les convives peuvent être réticents, les idées reçues sur les repas sans viande ne manquent pas. Mais dans l'ensemble l'option végétarienne est plutôt bien accueillie, elle s'installe dans les habitudes alimentaires.



ACCOMPAGNEMENT
et formation

AGRILOCAL

Association nationale qui regroupe 47 départements adhérents, à laquelle l'Aude a adhéré en 2015. Agrilocal propose une plateforme en ligne pour faciliter l'approvisionnement de la restauration collective.

Entretien avec Denis Adivèze, chargé de mission

Conseil départemental de l'Aude
Denis Adivèze
Chargé de mission circuits courts
Direction du Développement,
de l'Environnement
et des Territoires
04 68 11 63 44
denis.adiveze@aude.fr
ou agrilocal@aude.fr
www.agrilocal11.fr



ACCOMPAGNEMENT

Quel est le rôle de la plateforme Agrilocal dans la restauration scolaire de l'Aude ? Comment travaillez-vous avec les restaurants scolaires et avec qui exactement ?

Notre rôle consiste à mettre en relation, de manière simple et directe, les producteurs locaux et les acheteurs de la restauration collective, y compris scolaire. Les équipes de cuisine qui utilisent la plateforme peuvent ainsi proposer à leurs convives des produits de saison (y compris bio) cultivés dans le département et livrés à maturité.

Agrilocal est un outil logistique qui permet aux restaurants scolaires de s'approvisionner localement tout en respectant leurs contraintes budgétaires. Les restaurants scolaires contribuent ainsi à maintenir une agriculture de qualité, sans surcoût.

En cas de surplus d'un produit, une notification est envoyée aux acheteurs pour permettre d'éviter le gaspillage et valoriser les productions.

Nous avons par ailleurs initié un système de bonus financier afin d'inciter les collèges à utiliser les produits locaux. Ce bonus est alloué aux

dépenses des cuisines.

Un agent a été recruté en 2016 pour animer le dispositif. Il se tient à la disposition des chefs de cuisine pour soutenir les volontés qui se manifestent.

La plateforme se charge également de la communication (par le biais de rencontres et de visites d'exploitation) par exemple entre un producteur de riz de Marseillette et des personnels de cuisine.

Agrilocal peut-il faciliter l'application de la loi Égalim ?

Bien sûr, la plateforme facilite l'approvisionnement en produits bio, par exemple. Nous en sommes à 10% de produits bio dans les collèges. Elle peut faciliter également la diversification des protéines : non seulement les légumineuses sont référencées sur la plateforme mais de nombreuses animations sont mises en place afin de les valoriser dans la restauration collective.

Quelles difficultés avez-vous rencontrées ?

La difficulté principale est celle des volumes disponibles : on manque de



produits. Nous sommes à la recherche de terres disponibles pour installer des jeunes agriculteurs. Un projet est en cours pour identifier parmi les communes des réserves foncières à allouer à l'installation agricole.

Où en êtes-vous aujourd'hui? Quels progrès ont été réalisés ?

Un travail important a été fourni pour recruter plus d'acheteurs et de fournisseurs. Actuellement on compte 193 producteurs (agriculteurs, artisans, entreprises locales...) et 75 acheteurs inscrits sur la plateforme. Parmi ces derniers, les 28 collèges du département, des lycées, des communes, des maisons de retraite, un foyer de vie, un centre hospitalier, des associations, ainsi que Sodexo et Api-Restauration.

Des progrès ont été réalisés concernant la facilité d'utilisation de l'outil et les partenaires et usagers sont formés à son utilisation.

En matière de volumes commandés via la plateforme, l'Aude est en seconde place à l'échelle nationale! Le Réseau national d'animateurs Agrilocal propose des rencontres régulières avec forum pour échange d'expérience et pour favoriser l'entraide.

Les commandes passées sur Agrilocal respectent les règles imposées par le Code des marchés publics : pour les acheteurs, c'est plus de simplicité. Pour les producteurs qui n'avaient pas accès à la commande publique, c'est une nouvelle source de revenus.



Quels sont vos projets pour aller plus loin ?

Nous projetons de :

- remunicipaliser les cantines dans le cadre du PAT départemental.
- augmenter la part de produits locaux dans les cuisines des collèges en atteignant l'objectif de 70%, avec un prix moyen du repas à 2€.
- apporter une aide à l'installation agricole sur les filières manquantes.
- mener une réflexion sur la possibilité d'une plateforme logistique pour faciliter la distribution et la transformation.
- fédérer et créer un collectif d'acheteurs et de producteurs avec mise en place d'animations.

Et nous sommes toujours à la recherche d'ambassadeurs du manger local, pour promouvoir les produits locaux.





Biocivam 11

Le Biocivam 11 est l'association des producteurs bio de l'Aude et regroupe plus de 300 producteurs et productrices. Son objectif principal est de développer l'agriculture biologique dans l'Aude.

Entretien avec Yumi Biagini, animatrice alimentation et restauration collective.



ACCOMPAGNEMENT et FORMATION

Les missions du Biocivam 11 consistent à accompagner :

- l'introduction de produits bio et locaux en restauration collective.
- l'appui à l'installation et la conversion de fermes en agriculture biologique.
- la structuration des filières bio et locales.
- la communication et la promotion de l'agriculture biologique.

Quelle est votre mission concernant la restauration collective ?

L'intérêt - des élus, des parents d'élèves, des cuisiniers... pour une restauration scolaire de qualité, bio et locale se développe. La loi Égalim, qui impose 20% de produits bio dans les cantines à partir de 2022, incite les collectivités à se (re) saisir de la question alimentaire. Le Biocivam :

- facilite le lien entre les producteurs bio du territoire et les collectivités.
- accompagne les établissements qui le souhaitent à introduire des produits biologiques locaux, en impliquant les différentes parties prenantes : élus, communes, cuisiniers, gestionnaires, parents d'élèves.

BIOCIVAM 11

Yumi Biagini
biocivam.alimentation@orange.fr
<https://www.bio-aude.com/>
04 68 11 79 24



Un producteur en animation au Lycée Agricole de Carcassonne

Quels sont les freins à l'introduction de produits bio en restauration scolaire ?

- le premier frein est souvent économique : les produits bio sont trop chers, le budget trop restreint. Certaines collectivités souhaitent repasser en gestion directe mais craignent d'embaucher du personnel.
- il peut également y avoir des freins techniques : manque de matériel et d'équipement, manque de formation (pratiques innovantes en cuisine, aspects diététiques...), besoin de faire évoluer les marchés publics pour s'adapter à l'offre locale...



- le frein peut enfin être politique, là où les élus décisionnaires manquent d'informations et méconnaissent les solutions pour amorcer la transition.

L'ensemble de ces freins est tout à fait surmontable si l'on aborde le projet de façon collective et globale.

Manger bio et local à la cantine tout en maîtrisant ses coûts, c'est possible : mais comment ?

De plus en plus d'exemples le montrent : à toutes les échelles, en cantine municipale en lycée et collège ou en cuisine centrale, il est possible de s'approvisionner en produits bio et locaux sans pour autant faire exploser le budget et le « coût matière ».

Comment s'y prendre ? En adoptant une démarche globale qui implique tous les acteurs pour faire évoluer progressivement les pratiques - en cuisine comme au niveau de la gestion...

Comment aidez-vous les élu.e.s qui souhaitent relocaliser et introduire du bio à la cantine ?

Le Biocivam les accompagne pour :

- apporter des informations aux équipes d'élus afin de dépasser les freins, notamment liés à la maîtrise des coûts.
- construire un projet de restauration collective et créer une dynamique locale et participative autour de celui-ci.
- repasser en gestion directe, maîtriser les coûts, former le personnel de cuisine.

Quelles pistes apportez-vous aux cuisinier.ère.s en restauration scolaire qui souhaitent cuisiner des produits bio et locaux tout en maîtrisant les coûts ?

De nombreuses options existent pour monter en qualité sur les produits sans exploser les coûts :

- travailler avec des produits bruts et de saison : plus goûteux et moins chers.
- ne pas dépasser les portions de viande recommandées.
- introduire les protéines végétales (céréales et légumineuses) pour réduire les quantités de viande tout en respectant les recommandations diététiques. Les économies réalisées permettent d'accéder à une viande bio de qualité.
- se former à des techniques de cuisson qui maintiennent la qualité nutritive des aliments.
- faire des repas à 4 composantes (au lieu des 5 habituelles : entrée, plat et garniture, produit laitier et dessert) pour retrouver une marge dans son budget et





dégager du temps pour travailler les produits bruts.

- travailler avec les convives pour diminuer le gaspillage alimentaire.

Quel accompagnement proposez-vous pour gestionnaire d'un établissement scolaire ?

Le renouvellement d'un marché public peut permettre de favoriser l'introduction de produits bio et locaux dans l'établissement !

Le marché public, qu'il concerne les denrées alimentaires ou le service de restauration lui-même, est un puissant outil pour influencer sur la qualité des repas servis.

Le Biocivam peut apporter des préconisations pour rédiger le Cahier des Clauses Techniques Particulières et élaborer l'alotissement des marchés publics afin de permettre l'approvisionnement en produits bio et locaux. Par ailleurs, la contractualisation avec des producteurs peut permettre d'accéder à des prix attractifs.

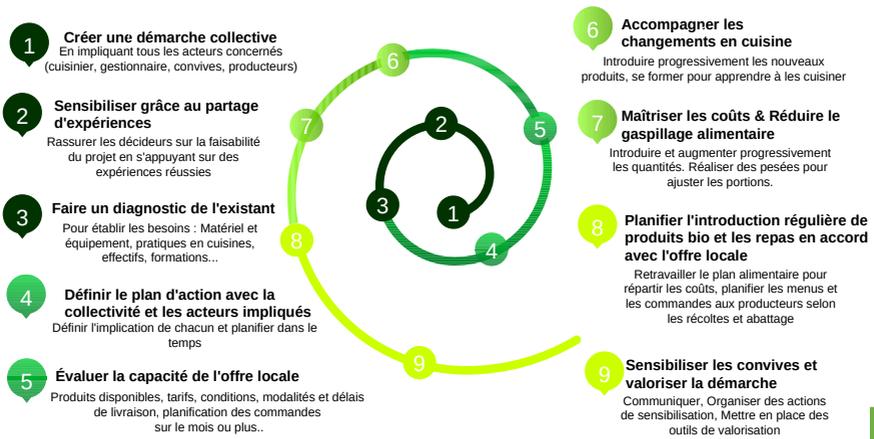
Enfin, les communes éligibles à la dotation de solidarité rurale (DSR) peuvent obtenir une aide de l'État couvrant leur reste à charge si elles mettent en place un système de tarification sociale. Le dispositif « Cantine à un euro » donne droit à une aide de 3 € pour chaque repas à 1 € servi aux enfants de familles à revenus modestes.

www.asp-public.fr/aide-de-letat-la-mise-en-place-dune-tarification-sociale-des-cantines-scolaires

Comment accompagnez-vous les parents d'élèves qui souhaitent voir évoluer le service de restauration scolaire vers plus de qualité, de produits bio et locaux ?

Nous pouvons les accompagner dans la mobilisation et l'information de la collectivité en lui proposant un projet collectif impliquant tous les acteurs.

Notre méthodologie suit le plus souvent les étapes suivantes :





Où en êtes-vous aujourd'hui ? Quels progrès ont été réalisés ?

Nous accompagnons plusieurs communes qui souhaitent introduire des produits bio et locaux dans leur cantine : les communes du canton d'Axat par exemple, sur le territoire des Pyrénées Audoises, qui souhaitent réinstaller une cuisine à destination des écoles, cuisine qui pourrait également fournir une maison d'autonomie actuellement en projet.

Nous commençons également à accompagner des démarches et réflexions intercommunales dans lesquelles des communes ayant fait le choix d'une gestion concédée sont intéressées pour se regrouper et remunicipaliser la cantine scolaire.

Et nous accompagnons la structuration collective des producteurs bio locaux qui souhaitent fournir la restauration collective, comme l'association des éleveurs bio de l'Aude.

L'association des éleveurs bio de l'Aude



Vincenzo Battafarano, cuisinier du Lycée agricole Charlemagne à Carcassonne, découpe une cuisse entière bio et locale. Une initiative pour réduire les coûts d'une viande de qualité, organisée par le Biocivam de l'Aude et l'association des éleveurs bio de l'Aude.

Composée d'une douzaine d'éleveurs, l'Association des éleveurs bio de l'Aude commercialise sa viande bio locale auprès de la restauration collective. Plusieurs éleveurs de l'Association sont organisés pour commercialiser de la viande de jeunes bovins bio sous la marque régionale Tendre d'Oc. Élevé en région Occitanie et issu de race rustique, il se nourrit principalement du lait de sa mère, puis d'herbe et de foin et reçoit un complément de céréales. Les animaux sont transportés vers l'abattoir le plus proche et transformés dans des ateliers de proximité.

Contact : eleveursbio11@gmail.com



Quels sont vos projets ?

Les projets concernant la restauration collective sont nombreux et bénéficient d'un regain d'intérêt notamment dans le cadre des différents PATs (Projets Alimentaires Territoriaux) audois. Nous prévoyons :

- d'identifier les communes ou groupes de communes prêts à mutualiser une partie de l'accompagnement et ainsi lancer une dynamique territoriale.
- de réaliser des diagnostics de la restauration collective municipale sur les territoires de PATs de la Haute Vallée de l'Aude, du Lauragais et du Carcassonnais : ces diagnostics nous permettront

de mieux cerner la situation des communes et de mieux les accompagner.

- d'organiser des temps de formations et d'échange à destination des cuisiniers.

Par ailleurs, il est prévu :

- de mettre en place un groupe de travail sur les marchés publics, dans le cadre du PAT départemental, afin d'accompagner les gestionnaires sur cette question.
- d'organiser plus de journées de sensibilisation à destination des élus locaux, afin de les informer sur les différents dispositifs existants pour la relocalisation des cantines scolaires.

Chambre d'agriculture de l'Aude

La Chambre d'agriculture de l'Aude a pour rôle de soutenir l'agriculture audoise par la valorisation de sa production et l'appui à sa commercialisation. L'objectif est d'accompagner les agriculteurs dans leurs démarches, autant via les labels de qualité que par la structuration de filières.

Entretien avec Élodie Sabatier, chargée de mission.

Chambre d'Agriculture de l'Aude
Élodie Sabatier
Chargée de mission circuits courts
et circuits de proximité
Pôle Entreprises
Z.A. de Sautès à Trèbes - 11878
Carcassonne Cedex 9
04 68 11 79 31
06 83 69 85 56
elodie.sabatier@audechambagri.fr



Comment la Chambre d'agriculture contribue-t-elle à développer l'approvisionnement local en restauration scolaire ?

Notre mission principale est de favoriser l'approvisionnement en produits locaux pour soutenir l'agriculture audoise. Ce qui a donné lieu à :

- l'organisation d'une journée de formation à destination des agriculteurs pour les encourager à connaître et fournir le circuit de distribution de la restauration collective, y compris scolaire (2015).
- la rédaction du guide « Comment introduire des produits locaux » (2015).
- la réalisation d'un référencement de l'offre en production agricole via l'outil départemental Agrilocal (2016).
- l'organisation d'évènementiel autour du « Repas 100% audois » dans les collèges du département.
- l'organisation de rencontres professionnelles de la restauration collective, y

compris scolaire, sur les territoires pour rapprocher l'offre et la demande.

Quels sont les freins à l'introduction de produits locaux que vous rencontrez ?

- L'offre en production locale n'est pas toujours adaptée à la demande. Les productions principales du département de l'Aude sont la viticulture et les céréales. Les filières de maraîchage, arboriculture et élevage sont beaucoup moins développées et structurées ce qui limite l'offre pour la restauration collective.



© estefrati 2021



La Chambre d'agriculture travaille, en partenariat avec les acteurs agricoles locaux, au développement et à l'accompagnement de ces filières pour relocaliser la production et la consommation des produits de consommation courante.

Notre département est une « petite France » : on y trouve tous les produits, mais certains en quantités très limitées car souvent valorisées en vente directe (fruits, légumes, produits laitiers...).

- Il est par ailleurs plus difficile de fournir des produits locaux quand les cuisines sont en gestion indirecte par délégation de service public : les entreprises privées qui préparent les repas (parfois plusieurs jours à l'avance) travaillent à un niveau régional plutôt que local. Un point fort de notre département est d'avoir une majorité de cantines en gestion directe.

Comment travaillez-vous avec les restaurants scolaires et avec qui exactement ?

La Chambre d'agriculture travaille en priorité avec les agriculteurs pour structurer l'offre pour ce marché.

Depuis le lancement de la plateforme Agrilocal audoise, nous avons identifié le besoin de faire rencontrer l'offre et la demande pour améliorer les échanges entre professionnels. Ainsi, nous organisons depuis 2017 des rencontres interprofessionnelles au niveau des territoires : une à deux rencontres par an,

réparties sur le territoire départemental. Nous invitons les équipes de cuisine, les communes dont la cantine est en gestion directe, les prestataires (Sodexo ou Api-restauration, Elior)... Lors de ces rencontres, les producteurs exposent et font déguster leurs produits et les cuisiniers, les gestionnaires et les élus viennent à leur rencontre pour échanger.

Ces temps permettent entre autres d'aborder les critères de la loi Égalim (le critère « produits de qualité » par exemple) et de créer des échanges entre professionnels, car le facteur humain est le premier qui permet de lancer une dynamique d'approvisionnement local.

“ Le facteur humain est le premier qui permet de lancer une dynamique d'approvisionnement local. ”

Où en êtes-vous aujourd'hui ? Quels progrès ont été réalisés ?

Nous avons été retenus dans le cadre d'un appel à projet de la DRAAF Occitanie (Direction Régionale de l'Alimentation, l'Agriculture et la Forêt) pour travail-



© ester-foto 2021



ler à améliorer la logistique qui permet de s'approvisionner en produits locaux et pour poursuivre les rencontres interprofessionnelles sur le territoire de la Haute Vallée de l'Aude.

C'est un travail de longue haleine mais le développement des Projets alimentaires territoriaux (P.A.T.) a donné un nouvel élan à cette dynamique. Les PAT sont aussi l'occasion de collaborer avec les partenaires et acteurs locaux.

Et pour aller plus loin ?

Au sein de la Chambre d'agriculture de l'Aude, une étude est en cours sur les aspects logistiques de la distribution des produits locaux. L'une des options possibles pour résoudre les difficultés identi-

“ Un point fort de notre département est d'avoir une majorité de cantines en gestion directe. ”

fiées est la création d'une plateforme logistique pour faciliter la distribution. C'est un projet porté par le Département dans le cadre de son PAT.

En ce qui concerne la transformation des produits, l'étude portée par Carcassonne Agglo sur un projet de légumerie reste pour l'instant au stade de la réflexion.

antenne de l'Aude

Le Centre national de la fonction publique territoriale est un établissement public. Ses missions de formation contribuent à l'accompagnement des collectivités territoriales et de leurs agents dans leur mission de service public. Il est l'acteur principal de la formation professionnelle des agents des collectivités territoriales.

Entretien avec Francis Païva, directeur d'antenne.

CNFPT Aude
M. Francis PAIVA,
directeur d'antenne
85 avenue Claude Bernard
11000 Carcassonne
04 68 71 67 94
francis.paiva@cnfpt.fr
www.cnfpt.fr/



Que propose le CNFPT exactement qui réponde aux besoins de la restauration scolaire ?

Nous proposons trois formats différents de formation et d'accompagnement :

- les formations listées dans notre catalogue, sur le gaspillage alimentaire, le menu végétarien en restauration scolaire, l'approvisionnement en produits de qualité, l'éducation au goût...
- les formations « inter », qui rassemblent le personnel de plusieurs structures autour d'un projet : projet de territoire, projet alimentaire territorial, etc. Nous avons par exemple effectué un accompagnement des collèges audois, à la demande du Conseil départemental.
- les formations en « intra », pour le personnel d'une seule structure : un établissement par exemple peut faire appel à nous pour organiser/concevoir un programme de formations « à la carte » sur

divers aspects de la restauration scolaire.

Nous encourageons également la co-formation : les chefs de cuisine formant par exemple eux-mêmes leurs pairs.

Proposez-vous des formations spécifiques pour faciliter l'application de la loi Égalim dans les cantines du département ?

Fin 2019, le CNFPT a organisé une journée de formation pour que tout le monde soit à jour de la réglementation. L'accent était à ce stade sur le décryptage de la loi.

Des propositions et des préconisations ont émergé de cette journée, favoriser l'économie locale par exemple.

Mais... la COVID est passée par là. Un suivi était prévu mais les participants ont bien sûr eu d'autres préoccupations suite aux plusieurs confinements.

Les formations prévues pour 2020, y



compris sur l'application de la loi Égalim, ont dû être annulées en raison de la situation sanitaire.

La prochaine formation proposée par le CNFPT Occitanie est une formation à distance intitulée « Loi Égalim et restauration collective : où en êtes-vous » ?

“ Un établissement peut faire appel à nous pour concevoir et réaliser un programme de formation à la carte. ”

Quel public est visé par l'offre que vous proposez ?

Tout dépend du sujet mais généralement parlant, les responsables de la restauration, de la production des repas : les gestionnaires, les cuisiniers et cuisinières bien sûr, et les agents de la restauration.

Quels sont les facteurs qui facilitent la participation ?

Nous utilisons les leviers classiques en mettant en avant la santé des enfants, la valorisation du travail de chacun ... les événements aussi, comme la Semaine du Goût, qui contribuent à valoriser le travail du personnel.

Voir www.cnfpt.fr/trouver-formation pour les formations proposées par le CNFPT en Occitanie.



Maison Paysanne de l'Aude

**SCIC à but non lucratif
dont l'objectif est de permettre
le maintien et le développement
de l'agriculture paysanne.**

Entretien avec Thomas Galland, animateur.

Maison Paysanne de l'Aude
1, Avenue Salvador Allende
11300 Limoux
07 55 60 41 75
04 68 31 01 14
maisonpaysanne@mp11.fr
www.maisonpaysanneaude.fr/



ACCOMPAGNEMENT et FORMATION

La Maison Paysanne de l'Aude rassemble des citoyens, des paysannes et paysans, des associations de développement agricole, des magasins de producteurs, des coopératives, des groupements d'achats, de petites associations locales et des communes rurales qui développent et portent collectivement un projet de société pour le monde rural audois.

Quelle est votre mission concernant la restauration collective?

La Maison Paysanne regroupe divers profils d'acteurs qui œuvrent dans un but commun - le développement de l'agriculture paysanne. À ce titre, beaucoup de paysannes et paysans sont actifs au sein de notre structure. Parmi eux, un certain nombre fournissent la restauration collective sur divers produits : viande, produits laitiers, légumes, fruits, jus, pain...

On peut donc dire que, de manière indirecte, la Maison Paysanne œuvre à l'approvisionnement local de la restauration collective puisque nous accompagnons des porteurs de projets et des

paysans sur le territoire audois, orientés vers un modèle d'agriculture paysanne qui promeut les circuits-courts et ceux de proximité.



© Thomas Galland

“Nous accompagnons des porteurs de projets et des paysans sur le territoire audois, orientés vers un modèle d'agriculture paysanne qui promeut les circuits-courts et ceux de proximité.”



Plus directement, notamment à travers la coordination du Projet Alimentaire Territorial de la Haute-Vallée de l'Aude (PAT HVA), la Maison Paysanne de l'Aude facilite et accompagne les projets de restauration collective plus responsables, notamment ceux visant à reprendre en régie directe leur service ou à augmenter la part de produits locaux et de qualité (labellisés bio, Nature et Progrès...) dans les menus.

Quelle forme prend l'accompagnement que vous proposez à la restauration scolaire ? Avec qui précisément travaillez-vous ?

La Maison Paysanne a d'abord joué un rôle d'initiateur de dynamique sur le sujet de la restauration collective, tel que l'a fait Nature et Progrès via une étude sur la restauration collective dans l'Aude qui a préfiguré la mise en place du PAT HVA.

À présent, plus qu'un accompagnement, la Maison Paysanne joue un rôle de coordination sur le territoire de la Haute-Vallée de l'Aude.



© Thomas Gaillard

Elle a par exemple servi à mettre en contact certaines municipalités soucieuses de faire évoluer leur service de restauration scolaire avec les partenaires que sont notamment le Biocivam et la Chambre d'agriculture.

En tant que structure coordinatrice du PAT HVA, la Maison Paysanne a également mené tout un travail de concertation et de coconstruction d'un programme d'actions destiné à être soumis à un appel à projet du plan de relance destiné aux PATs.

À la suite de tout ce processus de coopération et de codécision, plusieurs fiches-actions ont été déposées, dont un grand nombre traitent directement ou indirectement de la question de la restauration collective, y compris scolaire.

Quels sont les freins à la réalisation de vos objectifs ? Comment les dépasser ?

Nous identifions trois freins principaux :

- la volonté politique et la méconnaissance des enjeux et des solutions : pour une collectivité, se réapproprier son service de restauration collective nécessite une certaine prise de conscience des limites qualitatives et de développement local que peuvent connaître les grands groupes de sous-traitance de préparation de repas. Comme sur d'autres sujets qui questionnent la souveraineté de la collectivité, revenir à une régie directe nécessite avant tout de prendre conscience des enjeux mais aussi d'être entreprenant face aux contraintes réelles et supposées.



“ Il ne faut pas négliger le travail d’animation et de coordination qui peut être effectué par les structures de développement. ”

- le manque d’offre locale adaptée et de qualité : si demain, toute la restauration scolaire audoise voulait se fournir en produits locaux, on ne pourrait servir que des verres de vin aux enfants... En effet, la spécialisation qui a accompagné l’industrialisation de l’agriculture a fait fi des besoins alimentaires concrets des territoires. Il est donc essentiel d’œuvrer à la diversification des productions agricoles, comme le fait la Maison Paysanne en accompagnant à l’installation et à la transmission des fermes, pour ainsi sortir d’une agriculture de marché et répondre à l’enjeu de souveraineté alimentaire avec des produits locaux, nutritifs et produits sainement.

- la difficile circulation de l’information et des produits : un approvisionnement local généralisé nécessitera de fait des outils adaptés, à commencer par une plateforme logistique (sur laquelle travaillent des partenaires comme la Chambre d’Agriculture) mais aussi une meilleure circulation de l’information. Au-delà d’outils indispensables de mise

en relation comme la plateforme Agrilo-cal, il ne faut pas négliger le travail d’animation et de coordination qui peut être effectué par les structures de développement. Des moyens importants devront être alloués à ce «travail de l’ombre» indispensable au bon fonctionnement d’un système généralisé d’approvisionnement local pour la restauration collective.

Où en êtes-vous aujourd’hui ? Quels progrès ont été réalisés ?

Les progrès et succès sont pour le moment trop peu nombreux. Preuve en est, les mêmes initiatives sont toujours montrées en exemple, dans l’Aude, mais aussi plus largement en France. Mais une dynamique de fond est en cours. Le sujet de l’alimentation commence à questionner et mobiliser.

Des élus locaux se renseignent, des parents d’élèves se mobilisent, des cuisiniers font évoluer leurs pratiques... À nous, structures d’accompagnement, de pouvoir donner des réponses à ces interrogations.

Les Projets Alimentaires Territoriaux sont un excellent cadre de coopération pour faire évoluer la restauration collective dans le bon sens.

Ces espaces de dialogue et d’actions doivent permettre de susciter et d’engager des transitions un peu partout dans l’Aude et au-delà, sur le sujet de la restauration collective mais aussi sur tous les autres qui sont indispensables à un approvisionnement local.

Les enjeux d’installation, de foncier,



de transmission, de diversification et d'éducation sont ainsi essentiels et doivent faire l'objet de projets coopératifs d'envergure, associant le monde agricole, les collectivités locales et les citoyens.

Quels projets avez-vous pour aller plus loin ?

Mettant en avant les compétences de la Chambre d'agriculture, du Biocivam et de Nature et Progrès, une action devrait être engagée dans le cadre du PAT HVA sur la période 2021-2023 dans le but d'accompagner les communes soucieuses de faire évoluer leur service de restauration collective vers plus de produits locaux et de qualité, en repassant notamment en régie directe.

Par ailleurs, afin de faciliter un approvisionnement le plus local possible,

diverses actions en faveur de la diversification des productions, du renforcement de l'action des collectivités publiques dans l'installation agricole et de sensibilisation à l'agriculture et l'alimentation sont prévues dans le cadre de ce plan d'action du PAT HVA.



© Thomas Galland



Collectif Les Pieds dans le Plat

Le Collectif est composé de cuisinier.ère.s et de diététicien.ne.s engagés dans la facilitation d'une transition alimentaire, qui interviennent pour accompagner la mise en place de projets alimentaires durables, à l'échelle d'une structure ou d'un territoire, ou sur des thématiques ciblées.



ACCOMPAGNEMENT

Quel est le rôle du Collectif en restauration scolaire ?

Nous proposons un accompagnement complet, où à la carte et plus ciblé pour les établissements scolaires déjà engagés dans une démarche « alimentation durable ».

Le Collectif a été très impliqué par exemple dans le projet de « restauration scolaire 100% bio » du département de la Dordogne. Dans ce projet, c'est le « fait maison » qui a été prioritaire : une fois ce principe adopté, le reste, le bio, le local... ont suivi.

L'essentiel, pour le Collectif, c'est le « faire soi-même », la seule pratique à notre avis qui permette d'éviter l'agro-alimentaire, qu'il soit conventionnel, bio ou végétarien.

Quelle est la motivation première du Collectif ?

Simplement, les enfants, leur santé, leur

bien-être, leur plaisir.

Nous prêtons beaucoup d'attention à la communication avec les enfants, ne serait-ce que sur les fruits et légumes. On voit bien que certains enfants en mangent peu à la maison. Et puis nous essayons d'impliquer les enfants dans la cuisine même, avec des ateliers.

Vous voyez la cantine comme partie intégrante de la mission pédagogique de l'établissement ?

Absolument. L'équipe de cuisine ne doit pas se retrancher dans les cuisines : les changements survenus récemment dans la restauration scolaire provoquent beaucoup de questionnements : à nous d'y répondre, d'être présents, y compris au C.A de l'établissement, dans les réunions, les temps d'échange...

Par exemple, les sixièmes quand ils arrivent bénéficient d'une vingtaine de minutes sur la question du petit déjeuner, avec moi-même et un professeur de

Contact

Pierre-Yves Rommelaere
réfèrent Aude
Chef de cuisine au collège de Lézignan-Corbières
lanouvellecantine@gmail.com
www.collectiflespiedsdansleplat.org



SVT. On parle sucre, on parle recettes, de comment ça se passe à la cantine... on leur présente le service de restauration, on souligne la liberté qu'ils ont de composer leur propre plateau, et en même temps la responsabilité de composer un plateau qui soit bon pour leur santé.

Est-ce qu'un approvisionnement en produits frais de qualité c'est difficile ?

Financièrement non, pas vraiment. Logistiquement, oui, il faut prendre le temps, faire plus de recherches. À Lézignan par exemple, pour les produits laitiers, les œufs, c'est facile mais ça n'est pas le cas pour l'entièreté de notre approvisionnement. Pour les légumes, nous avons la chance d'avoir l'association MP2 près d'ici, avec qui nous avons passé une convention et qui a doublé sa surface de production pour approvisionner la restauration collective en légumes frais.

Quelle forme prend l'accompagnement que vous proposez ?

Nous commençons par la réalisation d'un audit des pratiques. Puis on affine ensemble, pour travailler les menus, les pratiques culinaires, les activités de sensibilisation, tout dépend de là où en est l'établissement quand il fait appel à nous.

Quel rapport entretenez-vous avec le CNFPT ?

Nous sommes vraiment là pour apporter du concret. Nous arrivons avec notre pa-

noplie de cuisiniers, pour cuisiner. L'offre du CNFPT est peut-être plus théorique ? Mais nous sommes complémentaires et il nous arrive de travailler ensemble.

Il y a beaucoup à faire sur le nutritionnel, d'où le binôme cuisinier.ère / diététicien. ne que nous favorisons.

Comment le repas végétarien est-il perçu par le Collectif ?

En fait, il vaut mieux voir le repas végétarien comme une opportunité plutôt qu'une contrainte, comme un défi à relever, qui permet d'une part d'expérimenter et d'autre part, en servant un peu moins de viande, d'équilibrer plus facilement les budgets!

Du point de vue des convives, ce n'est pas si facile : les élèves ont trouvé ce changement difficile, et il a fallu prendre le temps de sensibiliser.

Comment espérez-vous voir le Collectif « Les Pieds dans le Plat » évoluer ?

Je me suis impliqué parce que je suis convaincu qu'avec son chiffre d'affaire, la restauration collective, y compris scolaire, est un levier fabuleux pour faire avancer la transition alimentaire.

Nous les équipes de cuisine, nous avons beaucoup à apporter pour que se développe une agriculture paysanne, biologique, pour tous.

Maintenant, il faut que la volonté politique suive.

Dispositifs régionaux d'accompagnement et de formation

Contact
Emmanuel Sanquer
emmanuel.sanquer@agriculture.
gouv.fr



ACCOMPAGNEMENT et FORMATION

Formations *Plaisir à la cantine*

« Plaisir à la cantine » (PALC) est un dispositif pédagogique national conçu pour les collèges et les lycées souhaitant repenser l'alimentation dans sa globalité. Il est structuré autour d'un programme de formation qui s'adresse à l'ensemble des acteurs de la restauration scolaire : équipe de cuisine, gestionnaire, infirmier, ère scolaire, élèves, professeurs, administration...

Ses objectifs :

- réenchanter la cantine en rendant l'offre alimentaire plus attractive tout en respectant la réglementation relative à la qualité des repas servis.
- redonner du sens à l'acte alimentaire en reliant la dimension nutritionnelle au goût, à la sociabilité et aux rituels du repas.
- retrouver une complicité souvent perdue entre l'aliment et les personnes qui le produisent, le cuisinent et le mangent.

Le dispositif comporte sept modules de formation (restauration, nutrition, gestion, communication, art, psychologie des adolescents, éducation au goût), et privilégie les ateliers pratiques.

Actuellement la DRAAF Occitanie finance la mise en place de PALC via un appel à candidature annuel à destination des lycées agricoles publics. <https://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/Le-dispositif-Plaisir-a-la-cantine>

Elle sera toutefois « réceptive à une demande de mise en place du dispositif sur d'autres établissements scolaires de l'éducation nationale ».

Formations *Les classes du goût*

Le programme de formation « classes du goût » s'adresse aux enseignants du cycle 3, aux personnels d'animation du périscolaire et aux infirmières et diététiciennes scolaires.

Il vise « à engager une réflexion sur ce que manger signifie : prendre le temps d'apprécier les aliments connus ou inconnus, trouver du plaisir à déguster, se concentrer sur ses sensations et dompter son appréhension envers les aliments moins appréciés comme les légumes ».

Les modules de formation proposés permettent de (re)découvrir les aliments du quotidien et du territoire, par le goût mais aussi par le nez, le toucher, l'ouïe et la vue. Lors de la mise en œuvre, des intervenants peuvent être invités : agriculteurs, artisans de métiers de bouche, chefs de restauration...

Le programme permet de promouvoir l'équilibre et la diversité alimentaires, de favoriser la connaissance des modes de production et de redécouvrir notre patrimoine alimentaire. Les formations sont animées par des référents régionaux, eux-mêmes formés au dispositif.



POUR LABELLISER et valoriser ses pratiques



Label Mon Restau responsable

Mon Restau responsable
www.monrestauresponsable.org



Label « Mon restau responsable »

Cette démarche est gratuite et repose sur quatre « piliers » :

- une assiette responsable : approvisionnement en produits bio, durables ou de proximité.
- le bien-être : accueil des convives, confort de la salle de restauration, qualité nutritionnelle des menus servis.
- l'adoption de pratiques écoresponsables : réduction du gaspillage et des déchets, économies d'eau et d'énergie, produits d'entretien respectueux de l'environnement.
- un engagement social et territorial : travail de sensibilisation, collaboration entre acteurs et territoires, conditions de travail des équipes.

LES ÉTAPES

- un questionnaire d'auto-évaluation aide à réaliser un diagnostic des points forts et des axes d'amélioration. Il prend en compte les dernières obligations législatives et règlementaires, y compris la loi Égalim.
- une visite technique est réalisée par un professionnel du réseau « Mon Restau responsable ». Engagée dans une démarche de restauration collective responsable, cette personne visitera votre établissement et échangera avec vous sur les pistes d'amélioration possibles.

- l'équipe de restauration se réunit ensuite pour identifier collectivement les pistes d'amélioration à prioriser, soit une dizaine d'engagements précis à réaliser sur les 2 années suivantes (vous trouverez des exemples sur le site du label). Le plan d'action qui en résulte permet une démarche progressive.
- le restaurant invite les parties prenantes (convives, fournisseurs, élus...) à une rencontre publique. La rencontre commence par une visite du restaurant/ de la cantine, qui permet de mettre en valeur les pratiques existantes, et se poursuit par la présentation des engagements.

Le restaurant peut alors utiliser la garantie Mon Restau Responsable®.

Son attribution sera réexaminée tous les 2 ans lors d'une nouvelle rencontre publique.



Label Ecocert en cuisine

Label Ecocert En Cuisine
<http://labelbiocantine.com/>



Label Ecocert - En Cuisine

Le label « En Cuisine » d'Ecocert propose un parcours de progression à trois niveaux.

Concrètement, il valorise les établissements de restauration collective qui introduisent des produits bio, locaux et sains à leurs menus.

Le label garantit :

- une cuisine faite maison.
- l'utilisation de produits de saison, bio et locaux dans les menus.
- une gestion écologique des sites de restauration : lutte contre le gaspillage alimentaire, utilisation d'écodétergents...
- une information claire sur les démarches engagées et le niveau de labellisation.

L'objectif est d'apporter un soutien aux collectivités pour améliorer la santé des convives et des territoires et pour faciliter la transition écologique.

Par exemple, le niveau 1 implique :

- 20% de produits bio
- au moins 4 composantes bio et locales par mois.
- pas d'OGM, additifs et graisses hydrogénées.
- des menus clairs.
- des protéines de qualité.
- des fruits et légumes de saison.
- des activités de réduction du gaspillage alimentaire.
- des activités de sensibilisation à une alimentation durable.

Cette labellisation est destinée :

- aux restaurants des établissements d'enseignement : école, collège, lycée, université...
- aux restaurants des administrations et des entreprises.
- aux restaurants des structures d'accueil : hôpital, EHPAD, crèche, centre de vacances...

56 % des restaurants scolaires labellisés sont des écoles,
15 % sont des collèges, 1 % sont des lycées.





2 territoires en Projet Alimentaire Territorial

Document financé par les programmes LEADER
des deux territoires et la DRAAF dans le cadre
du programme Inter-PAT
de la Maison Paysanne de l'Aude
et de la ville de Castelnaudary
Réalisation : association Éco-citoyennetés



Projet cofinancé par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural
l'Europe investit dans les zones rurales