

ça bouge dans ma cantine

***une action du programme
Système Alimentaire Innovant***

Qu'est-ce que le programme **Systeme Alimentaire Innovant**

Objectif : relocaliser l'alimentation sur le territoire

Sensibiliser les consommateurs et développer la consommation locale

- « Ça bouge dans ma cantine »
- Actions pédagogiques dans les crèches
- Communication, sensibilisation
 - Formations ...

Mettre en lien les acteurs pour une meilleure cohérence alimentaire de territoire

- Rencontres entre entreprises
- Mutualisation, actions collectives
- Mise en lien des acteurs associatifs

Transformer, distribuer et commercialiser les produits locaux

- Etat des lieux de la logistique alimentaire
- Action auprès des structures de l'aide alimentaire
- Identification et soutien des chaînons manquants

Accompagner les cantines du territoire qui le souhaitent, à mettre en place un approvisionnement le plus local et le plus qualitatif possible :

- **En s'appuyant sur l'existant** : les outils à la disposition du projet (bâtiment, matériel, équipe...), et les productions agricoles diversifiées du territoire
- **En soutenant le développement des chaînons manquants** pour faciliter l'approvisionnement local et de qualité
- **En s'entourant de personnes compétentes** pour répondre aux problématiques des différents acteurs concernés (cuisiniers, élus, parents d'élèves...)
- **En travaillant en équipe** en prenant en compte les besoins, attentes et freins de chacun

Les bénéficiaires

LES ENFANTS

profitent d'une alimentation de qualité, issue de produits frais locaux et de saison.

L'ECOLE

a la possibilité de développer un vrai projet éducatif autour des enjeux sociaux et environnementaux de l'alimentation, enjeux au cœur de notre société.

LES CUISINIERS

se voient revalorisés dans leur rôle et retrouvent le plaisir de cuisiner de bons produits.

L'EMPLOI

d'agriculture locale, à taille humaine et à forte valeur ajoutée, est soutenu.

L'ENVIRONNEMENT

est préservé notamment par la réduction des transport et donc des émissions de CO₂. L'approvisionnement en produits bio permet aussi la préservation des sols, de l'eau et de la biodiversité.

LA COMMUNE

met en pratique des actions en accord avec ses valeurs, valorise son image et attire de nouveaux élèves dans sa cantine.

ça bouge dans ma cantine

à Saillans

Les points forts 2016-2017

- **Engagement de principe du SIVU** dès le 14/06/16 validé en Comité Syndical le 9/09/2016
- **Commission restauration** : 5/12/16 avec tous les partenaires, des représentants des enseignants, des parents, du personnel du SIVU avec visite de la cuisine, présentation du projet et perspectives (progression de 16,14% de bio et/ou local).
- **Animations pédagogiques**
 - ✓ **“court circuit” à l’école** :
 - 9/05: CE1/CE2 : *Dis-moi ce que tu manges* - CE2/CM1 le yaourt aux fraises
 - 23/05 : CE1/CE2 : *atelier goût* - CM2 : le haricot vert du Kenya et le haricot local
 - 11/04 : CE2/CM1 : *du champ à l’assiette*
 - ✓ **jardinage à l’école** : 10/04 et 15/05 : CE1/CE2 et CE2/CM1 avec une mise à disposition par la Mairie d’un bout de terrain dans le jardin.
 - ✓ **sorties sur exploitation** : 23/06 : CE2/CM1 : Stéphane Pourrat à Aubenasson + Ferme de Bérange à Beaufort (trajet en bus), en juin : CM2 : la ferme de Pimprenille (spiruline) sortie à vélo.
 - ✓ **cuisine à l’école en juin** : CM2 avec Serge Allain : fabrication d’un repas végétarien avec la production maraîchère des élèves.
- **Formation des cuisiniers avec implication de Virginie Teyssonier**
 - ✓ 8/03/17 à Aubenasson chez Stéphane Pourrat (agriculteur boulanger), RECETTES pour cuisiner local et de saison. Présence de Serge Allain, paysan traiteur à Cobonne

- ✓ 29/03/17 au Pôle bio, Eco site de Eurre : L'APPROVISIONNEMENT en local et bio dans la vallée, visite de la plateforme Agricourt.
- ✓ 12/04/17 au restaurant scolaire de Piégros-la-Clastre pour discuter du plan alimentaire
- ✓ 17/05/17 dans un restaurant scolaire de la vallée pour un atelier de pratique culinaire
- **Dans le cadre des TAP** : réalisation d'un court métrage d'animation par les enfants sur le thème de l'alimentation
- **Bilan juin 2017** invitation de tous les partenaires, ce bilan a permis de voir la progression soit 3% en bio local, 6.84% en local non bio, 11.46% en bio non local soit 21,05 % total sur factures mars avril 2017.
- **Engagement du SIVU à poursuivre la démarche par la signature d'une charte** avec en 2018 35% de produits bio et/ou locaux et juin 2019 45% de bio ou locaux validé en Comité Syndical le 29/06/2017
- **Pour tout cela il a fallu :**
 - ✓ une mobilisation de nombreuses personnes et partenaires, remerciements tout particuliers aux élus du SIVU, à Louise Riffard, Baptiste Perrin, Fanny Larroque, Marie Cadet, la mairie de Saillans...
 - ✓ des rencontres avec des producteurs, exploitants, commerçant local..., des réunions... et surtout l'implication de Virginie vaillante et motivée pour assurer la mise en place de plus de bio et de local dans les repas servis aux enfants mais aussi aux anciens de Saillans...

Les points forts 2017-2018

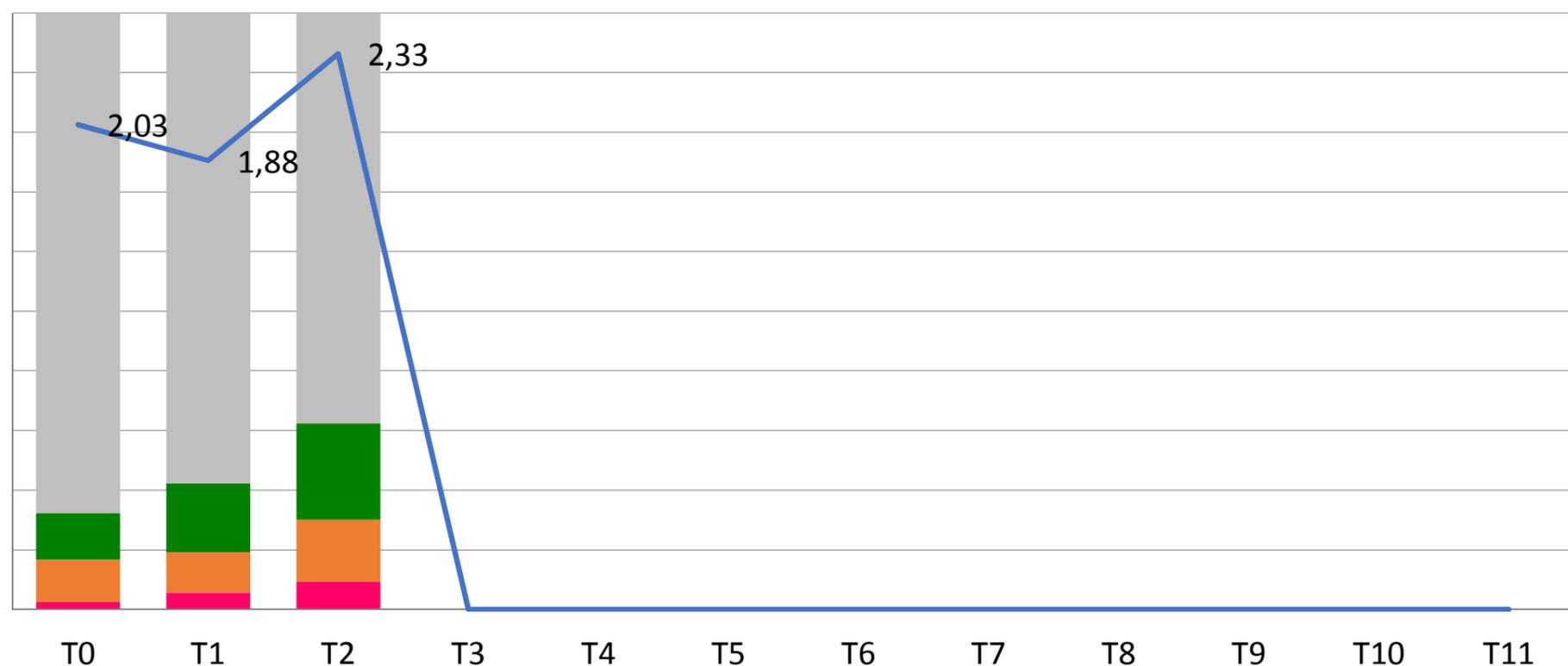
- **Participation à la semaine de l'économie locale**, expo de la synthèse des résultats.
- En projet : **une formation pour Virginie, la poursuite de l'augmentation du bio local** avec, en négociation, du pain avec la nouvelle boulangerie de Saillans, des contacts avec le Court Bouillon (regroupant 40 producteurs sur Saillans et alentours) et le passage du goûter en bio pour le périscolaire...

	oct-nov 2016	mars-mai 2017	juin-déc 2017
% Bio et local	1,18%	2,75%	4,67%
% Local non bio	7,13%	6,84%	10,36%
% Bio non local	7,83%	11,46%	16,18%
Total Bio et/ou local	16,14%	21,05%	31,21%
Prix matière en €/repas	2,03 €	1,88 €	2,33 €
nombre de repas	1190	3167	6093

Évolution des achats et du coût du repas en matière première

Proportions des achats

100%
90%
80%
70%
60%
50%
40%
30%
20%
10%
0%



Coût matière première

2,50 €
2,00 €
1,50 €
1,00 €
0,50 €
0,00 €

- % autres achats
- % Bio non local
- % Local non bio
- % Bio et local
- Prix matière en €/repas