

Compte-rendu réunion « ça bouge dans ma cantine »

5 décembre 2016

Présents : cf feuille d'émargement

Déroulé :

1) Visite des locaux par Virginie Teyssonier, cuisinière au restaurant scolaire de Saillans

Découverte et partage du métier de cuisinière (cadre réglementaires, réalités matérielles, contraintes, etc.)

2) Présentation des participants, du déroulé et du cadre de la réunion

3) Introduction et intentions du SIVU par Christine Seux élue au SIVU les Enfants du Solaure

Jusqu'à la création du SIVU en 2015 la cantine était gérée par une association « les Gourmands du Pays de Saillans ». Le SIVU les Enfants du Solaure rassemble 7 communes (Saillans, Saint-Sauveur en Diois, Chastel Arnaud, Espenel, Aubenasson, la Chaudière et Véronne). Le SIVU a repris les compétences obligatoire du périscolaire et des TAP depuis le 1^{er} janvier 2016 et la compétence optionnelle de la cantine au 1^{er} juillet 2016. Dès le début de la prise de la compétence, et comme l'était l'association « Les Gourmands du Pays de Saillans », le SIVU s'est positionné favorablement à l'augmentation de produits bios et locaux dans l'approvisionnement de la cantine.

4) Présentation du programme et son calibrage par Louise Riffard, chargée de mission agriculture à la CCCPS

Né dans le cadre du programme Biovallée, ce projet a été initié par la CCCPS (Communauté de Communes du Crestois et du Pays de Saillans), la CCVD (Communauté de Communes du Val de Drôme), les associations Agribiodrôme, Courts Circuits et la fédération des CIVAM de la Drôme (Centre d'Initiative pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu Rural).

Animé dans la vallée de la Drôme depuis 2014, son objectif est d'accompagner les cantines du territoire qui le souhaitent à mettre en place un approvisionnement le plus local possible. L'idée est aussi de sensibiliser les différents acteurs (cuisiniers, élus, enfants, parents, etc.) aux intérêts d'une consommation favorisant les circuits courts.

Cf présentation du projet « ça bouge dans ma cantine »

5) Présentation du diagnostic (état de lieux actuel) par Marie Cadet, chargée de mission Restauration à Agribiodrôme.

Le restaurant scolaire de Saillans sert entre 70 et 80 couverts, en période scolaire, aux maternelles et primaires, ainsi que les repas des encadrants du périscolaire et quelques extérieurs. Un seul service est mis en place. Le restaurant scolaire fournit aussi les goûters du périscolaire.

Virginie Teyssonier, la cuisinière, est seule en cuisine et est appuyée 13h/semaine par Sylvie Roux qui aide à la mise en place des tables, le service, le ménage.

La cuisine est fonctionnelle, bien équipée en stockage et le matériel est adapté mais commence à vieillir. Les locaux, ont, par contre, certaines contraintes importantes : situés sur 3 demi-étages, ils demandent à Virginie beaucoup de manutention et d'allers-retours entre les salles, les monte-charges et la cuisine en sous-sol, pendant le service, la plonge et pour la réception des livraisons. Il est important que les déplacements soient optimisés et pour cela que le service soit bien cadré dans le temps pour les repas des maternelles et des primaires.

Les menus du restaurant scolaire suivent un plan alimentaire qui définit fréquence et grammages des types de plats. Ce plan a été validé en formation par une diététicienne.

Virginie a connaissance des effectifs le jeudi, et passe alors ses commandes pour la semaine suivante (délais assez courts pour un approvisionnement local).

90% des entrées sont travaillées à partir de produits frais, 50% pour les accompagnements. La viande est achetée à 50% en frais et à 50% en surgelé. Le poisson est surgelé. Les fromages, hors picodon, sont achetés en portion.

Certains produits sont utilisés préparés : vinaigrette, quelques fonds de sauce, quiches, pizzas.

Sur une évaluation réalisée sur les achats d'octobre à mi-novembre, on note que 16,14% des achats du restaurant scolaire concerne les produits bio et/ou locaux : 1% de bio local, 7,13% de local non bio, 7,83 % de local non bio. Les produits des repas du restaurant scolaire sont achetés auprès de grossistes de la restauration collective, de commerces et artisans de proximité et auprès d'Agri Court, plateforme de producteurs locaux et/ou bio.

Certaines céréales sont demi-complètes ou complètes, et les accompagnements ont été diversifiés : quinoa, sarrasin, etc.

Des menus alternatifs sont mis en place régulièrement avec l'utilisation d'associations légumineuses-céréales.

Le coût global du repas (hors investissement) est de 7,50€ : 3,75€ sont à la charge des communes (via le Sivu), 3,75€ sont à la charge des familles. Le coût matière première des repas est en moyenne de 2,10€.

6) Temps d'échange autour des attentes / craintes par rapport au projet

Des craintes :

- Que ça fasse un surplus de travail pour la cuisinière
- Qu'on soit limités financièrement et en terme de personnel

Quelques propositions et attentes :

- Proposer à nouveau un tri sélectif et un compost
- Travailler sur la gestion des restes et le gaspillage alimentaire
- Faire un micro-trottoir avec les enfants devant les menus pour voir leurs commentaires et ce qu'ils en comprennent (cela peut être drôle !)
- Une aide supplémentaire en cuisine pour augmenter les produits frais et faits-maisons
- Permettre un choix dans les entrées et les dessert (notamment yaourts ou fromage)
- Plus de bio, de circuits courts, de frais
- Mettre en place un protocole de remplacement pour faciliter la prise en main de la cantine par une personne extérieur en cas d'absence de Virginie

7) Réflexion en 3 groupes de discussion

- objectifs quantitatifs et actions au sein de la cuisine

Il n'y a eu pas de décision sur un objectif chiffré. Il est important de noter que le SIVU reprend juste la gestion de la cantine, n'a que quelques mois de recul sur le budget et ne peut donc mettre d'objectifs chiffrés trop ambitieux pour cette année. Il y a un souhait d'avancer pas à pas. Les participants du groupe souhaitent que le travail actuel mis en place par Virginie soit pérennisé. Certains produits ont été évoqués pour un approvisionnement bio et/ou local : pain, huile, épicerie, viande.

Pistes d'actions discutées :

- accompagnement de la cuisine pour l'approvisionnement (lien avec les fournisseurs, recherche d'une organisation qui fonctionne, appui à la recherche de fournisseurs) (par Agribiodrôme)
- appui pour réaliser le suivi des achats (par Agribiodrôme)
- appui diététique pour une révision du plan alimentaire : proposition d'un temps d'accompagnement collectif par un diététicien entre les communes de la vallée de la Drôme
- participation de Virginie à 3 demi-journées d'échanges/formation entre cuisinières et cuisiniers de la Vallée de la Drôme (échanges de recettes, échanges de solution d'approvisionnement, etc.)
- communication sur l'origine des produits sur les menus affichés (les produits bio sont déjà affichés)

- actions pédagogiques :

Les actions pédagogiques sont prévues pour 2 classes de cycle 2. 4 ateliers thématiques sont proposés en classe, parmi lesquels chaque classe peut en choisir 2 : atelier du blé au pain, atelier abeilles/ miel, atelier cuisine locale et de saison, atelier plantes aromatiques et médicinales. Il y a aussi 2 visites de fermes par classe, pour lesquelles le transport est à la charge de la commune ou de l'école.

Sont également inclus la création d'un jardin potager avec 3 demi-journées d'accompagnement par classe ainsi que des animations ludiques et pédagogiques par l'association Court-Circuit (durant le temps de classe ou de cantine).

Compte-rendu des échanges avec l'enseignante présente, une parent d'élève et Graham Whittington:

- L'école de Saillans a déjà accueillie l'association Court-circuit pour quelques interventions pédagogique il y a 3 ans dans le cadre du GPRA Biovallée : très bons souvenirs pour l'enseignante.
- Le cycle 2 de l'école de Saillans étant répartie en trois classes dont 2 à double niveau, la question est posée si on pourrait réaliser 1 atelier par classe (soit 3 ateliers) et non 2x2 ateliers.
- Un potager est déjà présent au sein de l'école, accompagné par une l'association Saillansonne « Pied à Terre ». Un projet de potager pour le jardin public voisin de l'école été prévu dans le réaménagement de celui-ci : voir avec la Mairie si l'accompagnement pourrait se faire sur le jardin public, éventuellement avec le centre de loisirs ? la crèche ? ...
- La question du transport est problématique car les classes de l'école étant des classes d'environ 30 élèves, cela nécessite souvent 2 bus dès qu'on déplace plus d'une classe, ce qui augmente le budget. Les sorties en vélo sont complexes à organiser car elles nécessitent des parents accompagnants agréés.
- Autre idée d'exploitation sur Saillans à visiter : Ferme de La Pimpreline, production de Spiruline

- ma cantine idéale

Il ressort que la cantine de Saillans convient aux participants, ravis que ce service soit maintenu et de qualité ! Dans la diversité des menus, les rapports des enfants avec les animateurs, les pics nics au printemps, les attentions de Virginie (cf les anniversaires des enfants), etc.

Quelques propositions :

- Plus de communication autour de la cantine : notamment sur le fait que les particuliers puissent venir y manger, sur les produits utilisés, les choix de Virginie, etc.
- Pourquoi pas un mail de temps de temps avec des nouvelles envoyées à tous les parents dont les enfants mangent à la cantine.
- Une visite de la cantine en début d'année avec les parents qui inscrivent leurs enfants à la cantine : pour mieux connaître les locaux, le fonctionnement, la manière de travailler de Virginie.

8) Conclusion

Les **activités pédagogiques** dans les classes vont commencer en février 2017.

Un journal d'information sur le projet à destination des parents, élus, cuisiniers et enseignants à destination de toute la vallée va être diffusé. **Un appel est lancé pour celles et ceux qui souhaitent écrire un article.**

Une prochaine **réunion sera proposée en mars-avril 2017** pour faire un point sur l'état d'avancement du projet « ça bouge dans ma cantine ». Une autre aura lieu fin mai- début juin pour faire une conclusion sur l'année scolaire.