

## **GROUPE DE TRAVAIL RESTAURATION COLLECTIVE**

**Réunion du 21 mars 2013**

### **Compte-rendu**

~~~~~

Le groupe de travail « restauration collective » s'est réuni le **21 mars 2013 à 18h30** sous la présidence de M. Gilles LEPROUST, vice-président de notre amicale.

**Etaient présents** : Mme DROUET, Maire de St Jean-d'Assé, Mme LARIDAN, adjointe au maire de St Jean-d'Assé, Mme LELIEVRE, adjointe au maire de Fyé, Mme MEINSER, Maire de la Chapelle-Huon, M. MILANDE, responsable de la restauration scolaire à Pontvallain, Mme Galpin, Maire de Vancé, M. POSSON, conseiller technique au CG de la Sarthe et Mme Dupont, directrice de notre amicale.

~~~~~

Le groupe de travail « restauration collective » se réunit pour la 1<sup>ère</sup> fois ce jour.

L'élu-référent de ce groupe sera **Gilles LEPROUST**, vice-président de l'association des maires et adjoints de la Sarthe et maire d'Allonnes.

M. Leproust souhaite la bienvenue aux élus et techniciens présents.  
Le but de ce groupe de travail est d'échanger, de proposer et de réfléchir à ce que nous pourrions faire sur le département pour faire avancer les choses en matière de restauration collective, d'approvisionnement local.

Ce groupe de travail est ouvert à l'ensemble des communes sarthoises : aux élus et techniciens (responsables de cantines...).

### **1°) Réunion du 26 avril 2012 à la Chambre d'agriculture :**

La constitution de ce groupe de travail fait suite à une réunion d'information que nous avons organisée le **26 avril 2012** en partenariat avec le Conseil général de la Sarthe et de la Chambre d'agriculture. Plus d'une centaine d'élus avaient répondu présents à notre invitation.

Lors de cette réunion nous avons abordé plusieurs questions :

- a) Les obligations d'autocontrôle dans les restaurants scolaires et le risque légionellose,
- b) La politique d'approvisionnement local dans un restaurant scolaire : Pourquoi ? Comment ? Quel coût ? Avec qui ? (présentation jointe),
- c) L'organisation concrète : lien avec les fournisseurs, association des parents et des élèves, l'évolution dans les pratiques culinaires (présentation distribuée également ce soir).

### **2°) Questionnaire et retours :**

En amont de cette réunion, un questionnaire avait été envoyé à l'ensemble des communes sarthoises.

L'idée était de faire un état des lieux de la restauration scolaire en Sarthe et notamment un focus sur l'approvisionnement en produits locaux.

Nous vous remettons ce soir, les résultats de cette enquête (joint).

Il ressort plusieurs points de cette enquête :

- que la notion de produits locaux n'est pas perçue de la même façon par tous,
- que le commerce local est souvent favorisé par les communes,
- et que l'achat auprès de producteurs locaux se fait surtout pour les fruits et légumes.

### **3°) Tour de table des participants :**

- *Commune de St Jean d'Assé :*

Mme LARIDAN est adjointe au maire en charge de commission restauration scolaire depuis un mois.

Mme Drouet, maire, indique avoir participé à la réunion en 2012 à la Chambre d'agriculture.

Ils veulent améliorer la cantine et développer le bio. La collectivité travaille avec une ferme de Spay.

- *Commune de Fyé :*

Mme LELIEVRE est adjointe au maire à Fyé. Elle indique que depuis 14 ans, leur cuisine était une cuisine traditionnelle. Mais aujourd'hui par manque de personnel, ils vont devoir passer à une cuisine collective.

- *La Chapelle Huon :*

Mme Meinser, maire, précise ne pas avoir participé à la réunion d'information en 2012.

Elle s'interroge sur la signification du terme approvisionnement local. Des produits qui viendraient de la Suze-sur-Sarthe par exemple, pour elle, ne constitueraient pas des produits locaux.

- *Vancé :*

Mme Galpin, maire, nous indique que sa commune recherche des produits frais. Ils s'approvisionnent en local pour la viande, mais pour les légumes, cela est plus compliqué.

### **4°) Zoom sur le CG et notamment sur Emmanuel Posson :**

Emmanuel POSSON est conseiller technique en restauration scolaire pour le CG de la Sarthe.

Il va nous expliquer la démarche entreprise au niveau du département de la Sarthe.

L'introduction des produits biologiques en restauration collective est un des axes d'actions du Grenelle de l'environnement (2008), avec pour objectif 20 % de produits biologiques dans les commandes de la restauration collective publique d'Etat d'ici à 2012.

La loi Grenelle a déclenché un intérêt pour les produits locaux et le bio.

Le département Sarthe, quant à lui, soutient le tissu local, en incitant les collèges à acheter des produits le plus proches d'eux.

Le problème est l'agro-alimentaire, qui peut tout livrer.

Avant, on décidait des menus sans tenir compte des produits locaux. Puis des contraintes fiscales et sanitaires se sont ajoutées.

La DDPP (direction départementale de la protection des populations) accepte de plus en plus de flux de marchandises entre artisans, producteurs et les cantines.

La traçabilité est incontournable pour eux.

Les producteurs laitiers doivent faire des déclarations auprès des services vétérinaires.

En cuisine centrale, il y a l'exigence d'un agrément européen.

Il existe déjà des structures en Sarthe qui vont obtenir cet agrément européen : notamment à Spay.

Pour M. LARIDAN, il y a local et local.

M. POSSON précise qu'il travaille avec les cuisiniers et les chefs afin de leur donner des pistes.

Vous pouvez retrouver des informations très utiles et notamment les producteurs à proximité de chez vous sur deux sites :

- le site de la Chambre d'Agriculture : [www.agri72.fr](http://www.agri72.fr)
- et sur celui de la Région des Pays de la Loire : [www.approximite.fr](http://www.approximite.fr)

M. Posson conseille de commencer à réfléchir par famille de produits :

- ❖ en 1<sup>er</sup>, vous pouvez débiter par les produits laitiers
- ❖ puis le maraichage avec une activité de saison
- ❖ les arboriculteurs

M. POSSON précise que vous pouvez demander à vos chefs cuisiniers de préparer des menus en fonction de l'offre.

Vous pouvez alterner producteurs locaux et agro-alimentaire pour l'hiver.

❖ ensuite, les viandes et la charcuterie locales. Il convient, pour se faire, de se rapprocher des éleveurs régionaux.

Depuis 5 ans, le Conseil général de la Sarthe est aidé et travaille avec :

- la Chambre d'Agriculture,
- le GAB 72 (groupement des agriculteurs bio en Sarthe),
- l'Association des 19 bonnes tables dont une est à St Jean-d'Assé : ils mettent en avant les produits locaux.

Le CG de la Sarthe s'est rapproché des producteurs volaille de Loué. Cela a eu un intérêt :

- ✓ Pour la cuisson
- ✓ Au coût de l'assiette : avec label rouge

Au final, l'opération s'est révélée plus rentable qu'avec de la volaille de batterie. Car le coût d'achat est plus élevé mais en fonction de la cuisson retenue, il y a moins de perte.

Le groupe de travail sur la restauration au niveau du CG rassemble 9 collègues, qui travaillent depuis 15 mois.

Ils remontent mois par mois leur comportement d'achat local.

Le but est de pouvoir :

- ✓ Tirer une photo à l'instant T des 9,
- ✓ Harmoniser les comportements et inciter les autres collègues à acheter encore plus local

Des recettes sont mises en place dans les 9 collèges :

- ✓ Pendant la semaine du goût
- ✓ Recettes sont partagées et mutualisées sur le site intranet du CG.

Ce groupe de travail a classé les achats de ces 9 collègues en 4 catégories :

- ✓ Les achats en direct,
- ✓ Les achats réalisés vers des entreprises sarthoises garantissant l'origine locale,
- ✓ Les achats vers les entreprises implantées en Sarthe sans garantie d'origine locale,
- ✓ Et les autres.
- ✓

Depuis peu, **un portail achats publics locaux axé sur la restauration locale** a été mis en place. Vous pouvez y accéder via le portail achats publics sarthois. L'idée est de favoriser le rapprochement de l'offre et de la demande.

Les communes restent maîtres de leurs achats quoiqu'il arrive...

Un volet information à destination des enfants de CM1/CM2 et de leurs familles a également été mis en place.

*Par exemple* : à Joué l'Abbé (85-90 couverts). Leur seuil d'achat local est important car ils sont au moins à 20 % du seuil.

Dans l'information, les 2 cantinières font le lien systématique avec l'origine du produit.

Le résultat est que les enfants mangent mieux.

- *Allonnes :*

M. LEPROUST précise que sa ville fait des efforts. Ils travaillent avec la ville de Changé (même s'ils ne font pas partie de la même intercommunalité). Ils mutualisent afin d'avoir des quantités plus importantes.

La ville réalise jusqu'à 700 à 800 repas par jour. Ils utilisent les circuits courts et bio.

Mais il y a de l'attente chez les agriculteurs et les producteurs.

C'est pourquoi le travail du Conseil général est important car lorsque les producteurs livrent les collègues, ils peuvent en profiter pour livrer les communes aux alentours.

Mais les normes demeurent un problème récurrent.

Il faut se rassembler pour travailler avec les producteurs locaux. Il faut des normes mais elles ne doivent pas tuer l'approvisionnement local.

L'information est un élément important surtout en milieu urbain, pour les enfants vivants en HLM notamment.

Les cantines ont un rôle éducatif important. Il serait judicieux d'ouvrir la porte aux parents et aux enfants. Quand on n'explique pas, la nouveauté fait peur.

- *St Jean d'Assé*

Les élus constatent que les enfants ne connaissent pas certains fruits, donc ils ne veulent pas en manger. Il faut leur donner des petits morceaux afin qu'ils goûtent.

Mme LARIDAN précise que la commune réalise 160 repas par jour. L'information est parfois difficile.

M. POSSON indique qu'il faut inviter les producteurs et les agriculteurs. Peut-être pouvez-vous profiter du temps éducatif (lié aux nouveaux rythmes scolaires) pour le faire ?

La commune de St Jean d'Assé propose de faire des ateliers dans la salle de restauration.

M. LEPROUST souligne qu'il y a déjà du personnel qui intervient sur le temps de la cantine, et sur le temps périscolaire.

Se pose la question de formation du personnel. Enjeu de cette formation du personnel qui intervient sur le temps du midi.

Il faut prendre le temps de faire le goûter.

M. LEPROUST indique que les uns et les autres peuvent se sentir isolés. Il convient d'utiliser les outils existants et les interlocuteurs que sont le CG, la Chambre d'Agriculture, la Région...

### **Résumé de M. LEPROUST :**

- ✓ Poser ce qui existe.
- ✓ Rendre la rencontre de l'an dernier pérenne, autre temps de rencontre en 2013. C'est la volonté des élus

Qui est agréé ou pas ?

On ressent le besoin de revenir sur les circuits courts, besoin de reconstruire une filière.

Le but est de créer un réseau d'élus

M. MILANDE, lui est seul à Pontvallain. Il n'y a pas de concertation, pas d'échange... il y a un fort besoin de mutualiser.

Mme MEINSER souhaite que les producteurs viennent vers eux (voir avec Mme DUVAL de la Chambre d'agriculture).

M. LEPROUST souligne qu'il faudrait voir à organiser des réunions avec les producteurs car on est sur un équilibre éco-instable.

Voir à délocaliser les futures rencontres des membres de ce groupe de travail.

A la prochaine réunion, inviter Mme DUVAL.

Prochain rendez-vous le :  
**Lundi 17 juin 2013 à 18h30**  
A Allonnes, salle Guy Mocquet  
Complexe sportif Georges Garnier  
Avenue Charles de Gaulle  
Allée André Legendre