

## RESTAURATION COLLECTIVE

### Compte Rendu de la réunion du lundi 19 mars 2018 à 15h30 au Pays Loire Nature, à Ambillou

#### Etaient présents :

**Avrillé les Ponceaux/Rillé :** Anne GODIER  
**Benais :** Anne PUISSANT, Stéphanie RIOCREUX, Marion TROUSSEY  
**Bueil-Villebourg :** Denis GRANGE, Jacques CHAIGNEAU, Blandine MACE  
**Cerelles :** Chantal GROSBOIS, Sylvain RAGOT  
**Chambre d'Agriculture 37 :** Laura ANGERS  
**Château la Vallière :** Patricia DEPOIX  
**Cinq Mars la Pile :** Marie-Noelle DAUENDORFFER, Jean-Marie CARLES  
**Cléré les Pins :** Magali LAMY, Alain REMODEAU  
**CC GCPR :** Eric LAPLEAU, Baptiste MENNESSON, Christelle JACQUIN  
**CC TOVAL :** Benjamin PHILIPPON, Xavier DUPONT, Caroline BERTRAND, Rémi COULAIS  
**Continvoir :** Sylviane GRANDEMANGE  
**GABBTO :** Philippe JOUBERT  
**IMPACT 37 :** Jacques THIBAUT, Sarah DA PETTITOT  
**Ingrandes de Touraine :** Caroline POUZET, Nadia DOHIN  
**La Chapelle sur Loire :** Paul GUIGNARD  
**Mazières de Touraine :** Thierry ELOY  
**Pays Loire Nature :** Aurore BAILLY  
**Restigné :** Jeannette PICHET  
**Savigné sur Lathan :** Claudine PEREZ  
**Semblançay :** Monique BILLON  
**Souvigné :** Delphine AUNEAU

Monsieur PHILIPPON, Vice-Président de la CC TOVAL et Monsieur LAPLEAU, Vice-Président de la CC GCPR, ont introduit cette réunion en abordant la volonté de soutenir l'agriculture locale et la bonne alimentation des enfants des écoles du territoire.

Une présentation des résultats du questionnaire a ensuite été déroulée (cf. annexe).

Cela a notamment permis de mettre en évidence :

- des différences sur les nombres d'élèves d'une commune à l'autre,
- de réaliser que 65,5% de communes ayant répondues délèguent la gestion de la cantine à un prestataire,
- de percevoir une volonté unanime de s'approvisionner en produits locaux

Suite à cela il a été précisé que, au-delà des denrées, les charges de personnel sont également un facteur à prendre en compte dans les dépenses d'une cantine.

Afin de présenter des expériences concluantes, les municipalités de Bueil-Villebourg, Cinq Mars la Pile et Benais ont exposés leurs fonctionnements.

- Bueil-Villebourg :
  - Gestion par une association de parents d'élèves
  - 48000€ de budget (77% pour la cantine et 22% pour la garderie)
  - 2 salariés (1,1 ETP)
  - Fonctionne avec un maraicher qui fournit les légumes de saison toute l'année
  - Les légumes sont livrés déjà lavés
  - L'association se charge des autres achats au supermarché local
  - Une subvention d'équilibre communal de 22% est versée
  - Les locaux sont entretenus par la commune
  
- Cinq Mars la Pile
  - La réflexion a eu lieu à l'occasion de la reconstruction du restaurant scolaire
  - 400 repas/jour
  - 95% des enfants mangent à la cantine
  - Reconnaissance des parents pour la qualité des produits servis
  - Introduction de produits biologiques
  - La difficulté est la multiplicité des fournisseurs
  - Un travail sur le gaspillage est réalisé avec des pesées des déchets depuis 2 ans  
(- de 50g par enfant/jour)
  - Un poulailler municipal est utilisé pour les déchets restants, géré par les employés de la commune
  - Il y a une grosse difficulté sur l'approvisionnement au vu des volumes trop faibles commandés.
  - Nécessité d'assurer aux maraichers une commande régulière
  - Le fromage est par exemple pris en vrac pour générer moins de déchets

- Benais
  - Gestion associative depuis environ 60 ans
  - Membre d'un RPI
  - 44 élèves
  - 2 classes avec 2 enseignants moteurs
  - 6500 repas/ans
  - Budget de 32000€ (14000€ d'alimentaire et 17000€ en personnel)
  - Convention de gestion avec la mairie
  - Signature d'une charte de bonne pratique
  - Forte volonté d'associer l'alimentation à la santé et à l'environnement
  - Politique anti-gaspillage
  - Volonté de soutenir les petits commerces, les marchands ambulants, ...
  - Maintien de l'abattoir
  - Recettes versées à la commune
  - La mairie garde le lien avec les services vétérinaires
  - L'association a connu un approvisionnement par livraison, en se fournissant à la coopérative et désormais elle est livrée par le maraicher de l'AMAP une fois par semaine
  - Un groupement a été mis en place par le Parc Naturel Régional Loire Anjou Touraine pour l'approvisionnement en viande (avec le collège de Bourgueil, les écoles et collège d'Avoine et Beaumont en Véron, Rivière ainsi que Chinon). Des visites dans les exploitations ont lieu avec ce groupement. Cela permet aux cuisiniers et aux producteurs d'échanger sur les contraintes de chacun.
  - L'école est labélisée « éco école » et dispose d'un composteur

Les échanges ayant suivis ces présentations ont mis en avant les sujets suivants :

- Travailler sur les modes de livraison

- Négocier ou établir un cahier des charges communs dans le cas du travail avec un prestataire
- Organiser un groupement de commandes et mettre en réseau les cantines telle l'initiative du PNR
- Echange sur les contraintes entre producteurs et cantines
- Casser les idées reçues sur la conception des repas dans les cantines scolaires
- Travailler, lorsque la proximité le permet, avec les cuisines des collèges

Une réunion parallèle à ce premier échange aura lieu avec les agriculteurs vendredi 23 mars.

Les communautés de communes reviennent vers les participants dès que possible pour passer à la phase opérationnelle.