

« MA CANTINE EN CIRCUIT-COURT »

Mot de présentation de la présidente nouvellement élue :

- Annonce du fonctionnement de la cantine (ressources humaines et matérielles), de l'effectif de restauration (environ 70 repas –jour) et des prix de restauration (3,7 € pour les adhérents et 5,2 € pour les occasionnels).
- Présentation du nouveau bureau de la cantine :
 - Virginie GOURGIN : Présidente
 - Marie-Françoise REBUFFAT : Vice-présidente
 - Céline JANIN : trésorière
 - Michaël GUITTON : Trésorier adjoint
 - Jeanne HADORN : secrétaire
 - Vanessa FURCY : secrétaire adjoint

Présentation des personnes- ressources invitées qui animeront la réunion :

- François Bonnetain producteur et responsable de la commission environnement de la communauté de commune de Cluny, vice-Psdt de Terroirs de Saône et Loire, responsable de la démarche Cantines en mouvement, Marie FAUVET, consultante des projets PACTES, Clothilde Lacoste coordinatrice de « cantines en mouvement »
- GASBEL (Groupement des agriculteurs biologiques de Saône et Loire) et SEDARB (Service d'Eco-Développement Agrobiologique et Rural de Bourgogne) : Mme Aurélie Adoir
- Vincent Poyet, du conseil général en charge du « circuit-court » dans les restaurants scolaires des collèges.

Annonce de l'ordre du jour :

1 - Les raisons et les objectifs de cette réunion - 2- Présentation de « Cantines en mouvement » - 3 - Présentation des projets de l'Ireps – 4- Présentation du GABSEL et SEDARB - 5 – Présentation de Vincent Poyet sur le circuit court au collège – 6 - Débat : que peut-on faire ensemble ?

et remerciements aux personnes présentes ayant répondues à l'invitation (parents d'élèves, élus, représentants d'autres cantines environnantes...)

1. NOTRE PROJET

Historique de notre projet

Prise de conscience des parents qui a aboutie à la décision d'améliorer l'alimentation et l'éducation autour du contenu de l'assiette sans augmenter les coûts.

Prise de contact avec un maraîcher, puis deux, ainsi que l'insertion de fromages de chèvres tous les 15 jours au menu.

Achat d'un robot pour cuisiner les produits frais.

Nous avons assisté à la réunion de présentation de « Cantines en mouvement » en avril 2012 à Massilly.

Présentation de notre projet aux Maires des deux communes et aux cantinières en juin.

Préparation de cette réunion de septembre.

Les objectifs de notre projet pour le RPI Saint Julien de Civry/Lugny les charolles

Insérer dans les menus des produits frais : de saison, locaux, non transformés, sans pesticides. Une partie en bio pour un repas bio par semaine si possible.

Participer au développement durable de notre territoire en soutenant les producteurs locaux.

Se regrouper avec d'autres cantines pour une demande plus conséquente auprès des producteurs et s'organiser ensemble.

Trouver un partenaire pour coordonner le projet et imaginer une certaine mutualisation des coûts.

Trouver un partenaire pour l'éducation des enfants sur l'alimentation et le développement durable à proposer aux enseignants.

Encourager et aider nos cantinières dans une démarche de qualité.

Quels sont, aujourd'hui, nos besoins ?

- Elargir la liste de nos producteurs-fournisseurs, se créer un réseau de producteurs locaux et des partenariats entre cantines environnantes afin de réduire les coûts matières et imaginer une gestion et une coordination commune.
- La question qui reste latente pour tous est : comment supporter le financement d'un tel changement ?
- Cette réunion a donc pour but de faire connaître les intentions des différents partenaires potentiels : élus, producteurs, autres cantines...

2. PRESENTATION DE « CANTINES EN MOUVEMENT »

Il s'agit d'une association se situant dans le Clunisois dont la création débute en 2010. Partant d'une réflexion similaire voulant privilégier et encourager le circuit-court et l'introduction de produits bio dans les assiettes des enfants du Clunisois, la communauté de commune, des parents d'élèves, les cantinières et des enseignants se sont alliés pour créer un comité de pilotage en 2010.

Leurs missions premières sont :

- Faciliter l'accès à une alimentation de qualité dont la mise en place de 20% de menus bio ou à faible impact environnemental.
- Améliorer l'offre alimentaire et les connaissances sur l'alimentation.
- Promouvoir le patrimoine alimentaire.

Aujourd'hui, il s'agit d'une association qui regroupe :

- 8 cantines scolaires
- 11 producteurs-fournisseurs (présentation faite au cours de la réunion)
- avec une moyenne de 2100 repas-jour
- pour un coût matière moyen de 1,89 euros
- et 150 références produits

« Cantines en mouvement » a vu le recrutement d'une coordinatrice à 80% (financement Sud Bourgogne) dont la mission principale est de développer « Cantines en mouvement » et de rechercher producteurs et partenariats.

Conseils donnés et suggestions faites par les membres présents de « Cantines en mouvement » (François Bonnetain, Marie Fauvet, Clotilde Lacoste):

- mobiliser les personnels des cantines en favorisant leur formation (nutrition et techniques culinaires), en leur permettant d'aller à la rencontre des producteurs. Tout ceci dans le dessein d'une remise en cause de leur pratique et de donner du sens au changement.
- L'accompagnement politique et des municipalités est essentiel et indispensable.
- Ils se sont aidés de « Terroirs de Saône et Loire » (une association de producteurs) pour porter leur projet, prouvant l'importance du partenariat.
- La difficulté initiale venait du fait qu'aucune expérience dans le milieu rural n'avait vu encore le jour en France et culturellement les producteurs avaient des réticences à s'engager avec les cantines craignant un manque de rentabilité dans des conditions d'hygiène et de logistiques drastiques.

Question posée par l'assistance : qui fixe les prix des produits ?

Réponse : les producteurs eux-mêmes. Toute la difficulté pour eux est justement d'estimer les coûts non seulement des matières mais de toute la logistique afférente (transports, matériels...). Dans le Clunisois, les producteurs se sont alliés pour organiser le transport des matières à tour de rôle afin de réduire les coûts.

3. PRESENTATION DE GASBEL ET SEDARB PAR AURÉLIE ADOIR

GASBEL = groupement des agriculteurs bio de Saône et Loire (208 producteurs labellisés) ayant pour mission d'aider les producteurs dans leur démarche de labellisation et le SEDARB = Service d'Eco-Développement Agrobiologique et Rural de Bourgogne dont les responsables de la restauration collective peuvent être ressources pour tout projet d'introduction de Bio dans les assiettes.

Elle attire notre attention, suite à une question posée sur la différence réelle entre bio et fermier, sur le fait que le label Bio répond à un cahier des charges précis alors que le label fermier n'a pas signification en soi (le label fermier ne veut pas dire forcément agriculture raisonnée).

Question posée : le Bio est-il plus cher ?

Réponse : dépend de nombreux facteurs environnementaux et matériels selon les produits et les producteurs. Il ne faut pas stigmatiser le bio et combiner bio et local.

Intervention d'une représentante de la cantine d'IGUERANDE qui précise avoir introduit cette année des aliments Bio sans augmentation réelle des prix, en équilibrant les dépenses sur les autres aliments. Il faut plutôt raisonner en coût assiette qu'en coût matière.

4. PRESENTATION IREPS (instance régionale d'éducation pour la santé) PAR CORINNE LHORSET

La nutrition des enfants est au cœur des préoccupations publiques. L'IREPS s'est engagé dans des projets pour aider les cantines scolaires à passer au bio et local en proposant des actions de formation aux cantinières, enseignants et élèves. Il s'agit d'un volet complémentaire dans les projets visant les questions de nutrition dans les cantines scolaires.

5. PRESENTATION PAR VINCENT POYET DU CIRCUIT COURT DANS LES CANTINES DES COLLÈGES.

Définition proposée : il s'agit d'un circuit qui impose UN intermédiaire maximum entre producteur et cantine.

Il présente les intérêts précédemment énoncés et les freins qui peuvent se présenter sont, par exemple, l'absence de relation producteur-prescripteur, la culture, la sécurité sanitaire, la

punctualité de livraison, l'absence de solution de substitution, les prix, les commandes importantes irrégulières et les contraintes de conditionnement.

Présentation de la carte des circuits courts et locaux dans les collèges en Saône et Loire : 48 cantines, 16500 repas-jour, 1,84 euros coût matière, 14 000 références produits.

Deux opérations se sont déroulées cette année dans les collèges : « steaks hachés charollais » et « la quinzaine du fromage de chèvre ». De nouveaux projets sont d'actualité : de nouvelles opérations d'approvisionnement local sur la volaille , le bœuf bourguignon et la fraich'attitude.

Une charte d'approvisionnement en filière courte a été rédigée avec la chambre d'agriculture.

6. DISCUSSION

* Peut-on intégrer « cantine en mouvement » ? Oui, moyennant le financement de la coordinatrice !!

* Y'a t'il dans la salle d'autres cantines intéressées par le projet ? Pas de réponse le soir même mais de l'intérêt certainement, toutefois la proposition est faite par la cantine d'Iguerande de se rencontrer et d'échanger pour comprendre l'organisation et la gestion des autres cantines.

Des membres des cantines suivantes étaient présents : Saint Symphorien/Dyo/St Germain/Amanzé - Iguerande, La clayette, Colombier/Ozolles, Martigny le comte, Champlecly/Palinges/St Aubin/Baron, Mussy/Chassigny.

« Quelque soient les cas de figures de gestion des cantines, rien n'empêche la mutualisation »

* Qu'en pensent les élus ? Il sera sujet de discussion entre eux. La communauté de communes de Charolles prendra certainement contact avec celle de Cluny pour préciser leurs possibilités.

L'importance de commencer par la création d'un Comité de pilotage : donc les cantines intéressées pour entamer une réflexion sur ce projet pourront participer à la prochaine réunion du COPIL qui aura lieu le **24 octobre à 18H, à la cantine de Saint Julien de Civry (près de l'école – direction St Christophe en B.). Nous pourrions chercher ensemble un autre lieu plus central par la suite qui conviendrait à tous.**

Remarque : dans un premier temps, la fréquence des réunions du Comité de pilotage sera une fois par mois environ.

Quelques coordonnées :

Cantine Casba : casba@hotmail.fr

Référent Casba sur ce projet : Jeanne Hadorn : jeanne.hadorn@gmail.fr (Tel : 03 85 70 67 64)

Cantines en mouvement : Clotilde Lacoste : clacoste@sl.chambagri.fr (tel : 03.85.29.56.79)

TERROIRS DE SAONE ET LOIRE-Maison de l'agriculture-59 rue du 19 mars 1962-BP 522 - 71010 MACON Cedex

IREPS - Corinne Lhorset : c.lhorset@ireps-bourgogne.org

GABSEL – 1 Pont de l'étang, BP 13, 71250 Cluny - Aurélie Adoir : animatrice@gabsel.fr
www.gabsel.fr

