

Restauration collective : démarche territoriale et accompagnement pour l'approvisionnement en produits locaux, de saison et/ou issus de l'agriculture biologique dans le Pays Loire Beauce

Fiche de bonnes pratiques

MISE EN ŒUVRE DE LA LOI EGALIM & APPROVISIONNEMENT LOCAL

dans les restaurants scolaires de Mareau-aux-Prés & Cléry-Saint-André

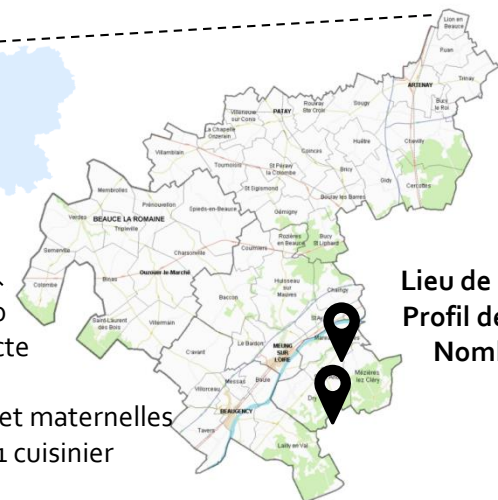
Cléry-Saint-André

FICHE TECHNIQUE

- Nombre de repas par jour : 330
- Type de gestion : Gestion directe
- Lieu de production : Sur place
- Profil des convives : Primaires et maternelles
- Nombre d'agents en cuisine : 1 cuisinier

L'APPROVISIONNEMENT

- ✓ Coût denrées : 1,70 €/jour (midi)
- ✓ Approvisionnement local : Fruits (pommes, poires) et légumes d'un maraîcher local
- ✓ Approvisionnement EGAlim : produits laitiers bios



Mareau-aux-Prés

FICHE TECHNIQUE

- Nombre de repas par jour : 150
- Type de gestion : Gestion directe
- Lieu de production : Repas produits sur place
- Profil des convives : Primaires et maternelles
- Nombre d'agents en cuisine : 2 cuisinières

L'APPROVISIONNEMENT

- ✓ Coût denrées : 1,95 €/jour (midi)
- ✓ Approvisionnement local : Fruits (pommes, poires) et légumes d'un maraîcher local
- ✓ Approvisionnements EGAlim : bio sur les produits laitiers et d'épicerie



Le contexte

Dans les communes de Mareau-aux-Prés et de Cléry-Saint-André, le local est déjà bien ancré dans les habitudes depuis plusieurs années ; la proximité de nombreux producteurs locaux, en « ultra-local » (à l'échelle de la commune), favorise l'approvisionnement de ces collectivités en fruits et légumes frais et de saison auprès des maraîchers et arboriculteurs locaux. En 2018, la promulgation de loi EGAlim annonce des changements importants pour la restauration collective, parmi lesquels : approvisionnements en produits dits durables et proposition d'un repas végétarien par semaine.



Loi EGAlim et produits locaux

La loi EGAlim indique que « les repas doivent comporter, à partir de l'année 2022, au moins 50 % de produits de qualité et durables dont au moins 20 % issus de l'agriculture biologique ou en conversion ». Les mentions et labels permettant qu'un produit soit considéré comme tel sont détaillés ; la seule dimension locale d'un produit n'est pas suffisante pour être EGAlim-compatible. Cela pose la question de l'inclusion des producteurs qui ne sont aujourd'hui pas labellisés, comme c'est le cas des fournisseurs locaux de Mareau et Cléry. Face à cela, il est nécessaire d'informer, sensibiliser et accompagner les producteurs locaux dans une réflexion vis-à-vis de cette mesure et des changements à entreprendre pour concilier au mieux loi EGAlim & local.



La démarche

Le suivi des approvisionnements est une pratique peu répandue dans les établissements de petite taille, qui ne disposent pas des outils nécessaires pour le faire. Pour pallier à cela, le chef du restaurant scolaire de Cléry-Saint-André a su s'emparer du tableur de suivi mis à disposition sur le site ma-cantine (cf. encart) et peut ainsi comptabiliser les taux d'approvisionnements EGAlim, préalable nécessaire à l'atteinte des objectifs de la loi.

De même, proposer un repas végétarien vient bousculer les habitudes de production d'un certain nombre de cuisiniers. Au restaurant scolaire de Mareau-aux-Prés, les cuisinières ont su exploiter les outils à leur dispositions pour proposer des recettes végétariennes dans les menus scolaires, en cherchant à favoriser autant que possible une cuisine maison (cf. image ci-dessous).

Pour accompagner la restauration collective à mettre en œuvre la loi EGAlim, le Comité National de la Restauration Collective a développé « **Ma cantine** » :



Cet outil accessible en ligne propose un déchiffrement des différentes mesures de la loi EGAlim pour la restauration collective ainsi que des outils et ressources pour sa mise en œuvre. Les restaurants collectifs y retrouveront par exemple : un tableur permettant de **suivre les taux d'approvisionnement** en produits durables et de qualité, mais aussi des guides de **recettes pour les repas végétariens**, pour la **rédaction pour les marchés publics** ; mais aussi la possibilité de partager des retours d'expérience.



Dans le livret de recettes du Pays Loire Beauce, les cheffes de cuisine de Mareau mettent en avant une recette végétarienne, locale et de saison



Les clés de la réussite

À Mareau-aux-Prés, les 2 cheffes de cuisine sont épaulées dans leurs changements de pratiques par un **duo élue - agent de mairie fortement impliqué** dans l'évolution du restaurant scolaire. Incitées et soutenues par la direction, les cuisinières ont participé à de nombreux temps de partage (formations, groupes de travail, visite chez un producteur), permettant de **faire du lien** avec des établissements partageant des problématiques similaires et de **donner du sens** à la démarche entreprise dans la cantine.

À Cléry-Saint-André, le chef de cuisine dispose d'une **formation et de compétences** qui lui permettent d'adapter sa pratique en cuisine, comme pour les repas végétariens ; par ailleurs, **une aisance avec les outils numériques** lui a permis de s'emparer facilement des ressources à disposition pour une progression en autonomie : ma-cantine, Approlocal, etc. Enfin, la commune n'hésite pas à investir dans l'évolution du restaurant scolaire, comme avec la mise en place d'un self.