

Groupe de travail

RESTAURATION COLLECTIVE CIRCUITS COURTS

Rapporteurs :

Mme Stéphanie ATINDÉHOU-LAPORTE

Mme Bérengère LEMAITRE

Composition du groupe

COLLEGES

- **Mme Stéphanie ATINDÉHOU-LAPORTE**, Principale du Collège « Fontbruant » à Saint-Porchaire
- **Mme Maider MENTAVERRI**, Adjointe-Gestionnaire au Collège « La Fayette » à Rochefort
- **Mme Sylvie PARPAILLON**, Adjointe-Gestionnaire au Collège « de l'Atlantique » à Aytré
- **M. Olivier RENO**, Adjoint-Gestionnaire au Collège « Albert Camus » à La Rochelle
- **Mme Corine RODRIGUES**, Adjointe-Gestionnaire au Collège « Didier Daurat » à Mirambeau

DIRECTION DE L'ENVIRONNEMENT ET DE LA MOBILITE

- **Mme Florence BROSELIN**, Chargée de mission circuits courts et Agrilocal

DIRECTION DE L'IMMOBILIER, DES COLLEGES ET DE LA LOGISTIQUE

- **Mme Yolaine DAUPHY**, Directrice Adjointe Collèges
- **Mme Bérengère LEMAITRE**, Chargée de mission dialogue de gestion
- **Mme Marie-José STANKIEVITCH**, responsable de la restauration collective
- **Mme Sandra TRICAUD**, Chargée de la dotation globale de fonctionnement

Restauration collective et circuits courts

La restauration collective dans les collèges du Département : état des lieux



- 48 services de restauration sur les 51 collèges ;
- 2,6 millions de repas servis en 2021 ;
- 80% de demi-pensionnaires en moyenne et 90% dans les collèges ruraux ;
- Les achats de denrées ont représenté un montant total de 5,7 millions d'euros en 2019 ;
- Une aide départementale de 25% pour les produits bio ou conventionnels acquis via la plateforme Agrilocal 17.

Restauration collective et circuits courts

Depuis la création de la plateforme (octobre 2019) :

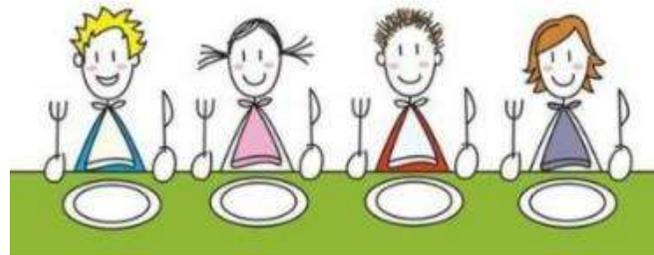
- 170 Fournisseurs
- 104 Acheteurs dont 38 collèges
- Plus de 600 produits en gammes variées
- 110 585 € HT de commandes réalisées dont presque la moitié en produits AB
- Plus de 25 t de produits



Restauration collective et circuits courts

Les réflexions du groupe se sont articulées autour d'une question :

Comment travailler en commun pour concilier une législation « mouvante » et qui impose des contraintes de mise en œuvre sur le terrain, avec le « bien-être » et le « plaisir de manger » des élèves, et ainsi favoriser leur réussite ?



Restauration collective et circuits courts

**Travailler ensemble
pour :**



Clarifier et
communiquer sur
les contraintes,
pour aller plus
loin en ...

... proposant des
outils, des leviers
d'action en
collaboration avec
tous les acteurs, et
ainsi ...

... libérer les
initiatives et
donner du sens
au temps de
repas de l'élève

Bien-être et
plaisir de
manger de
l'élève

**LA RÉUSSITE
DE
L'ÉLÈVE**



Restauration collective et circuits courts



L'impact des lois EGALIM – AGEC- Climat et résilience

50% de produits durables et de qualité, dont au moins 20 % de produits biologiques

Diversification des sources de protéines (repas végétarien)

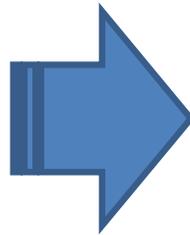
Lutte contre le gaspillage alimentaire

Sortir du plastique
Réduction des déchets.

Informers les usagers, afficher les provenances

Communiquer

S'adapter



Les difficultés rencontrées :

Le critère local est interdit dans les marchés publics ;

Difficulté d'utiliser la codification pour liquider des factures (temps) ;

Difficulté d'utiliser l'outil de l'Etat « Ma Cantine » ;

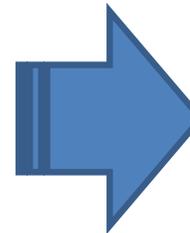
Une adaptation est nécessaire pour le chef de cuisine ;

Le coût du repas ;

Un traitement final des déchets qui interroge.

S'outiller

Accompagner



Donner du sens au temps de repas de l'élève pour qu'il puisse :

S'ouvrir aux autres ;

S'affirmer en tant qu'individu ;

Apprendre les codes sociaux ;

Être responsabilisé en tant que futur citoyen, acteur de son avenir.



Bien-être

et

bien manger de l'élève



Restauration collective et circuits courts

Quelques exemples d'initiatives

S'outiller

Accompagner

- Groupements d'achats ;
- Plateforme Agrilocal17 ; 
- Sensibilisation des élèves, des éco-délégués (exemple de l'exposition « la planète à notre table » mission locale Saintes) ;
- Les jeux Olympiques au Collège de l'Atlantique (Aytré) ; 
- Des repas à thèmes (semaine des langues) ;
- Les composteurs collectifs (exemple de Rochefort) ;
- Des locaux accueillants (espace et temps suffisants, et agréable à l'œil (affichage de productions des élèves) et faciles d'entretien (mobilier légers).



Restauration collective et circuits courts

Quelques pistes de travail :



Entretien
ou créer
des
réseaux

ÉCHANGER

Sensibiliser

INTERROGER

Les outils de
gestion
Le coût



La chaîne
de tri



Sur les pratiques,
les projets
éducatifs, les
accompagnements
possibles



Les
initiatives

VALORISER

Trophées,
concours

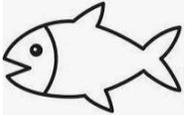


FORMER

Les agents
des
équipes de
cuisine



Les filières
de
parcours
avenir



Restauration collective et circuits courts

QUESTIONS

