

COMPTE RENDU

Atelier n°2 : Utilisation des produits locaux et loi Egalim : comment aller plus loin dans la restauration collective ?

Le bureau d'études Vitamin', a été missionné par Amiens Métropole pour mener une étude sur l'état d'approvisionnement local des sites de restauration scolaire présents sur Amiens Métropole dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial. Cette étude a pour objectif de faire un état des lieux de l'approvisionnement des établissements publics et privés à l'échelle du territoire métropolitain, de leur fonctionnement et leur positionnement par rapport à l'approvisionnement local et la loi EGAlim.

Ce premier atelier avec les acteurs du territoire avait pour but d'approfondir les premiers sujets phares identifiés dans l'étude et de faire émerger des pistes d'actions concrètes à mettre en oeuvre.

Au programme :

- Présentation de l'étude menée et ses objectifs
- Sous atelier 1 : présentation et exploitation des réseaux professionnels présents sur le territoire
- Sous atelier 2 : réduire de 50 % le gaspillage alimentaire - identification des clés pour réussir et recueil des attentes en matière d'accompagnement
- Sous atelier 3 : Identifier les démarches d'éducation alimentaire

Animateurs :

- Tristan Gueneuc, Bernadette Loisel et Frédéric Hérisson, Vitamin'



Cette étude est subventionnée à hauteur de 80 % dans le cadre de la mesure 13 du Plan de relance concernant le secteur agricole et alimentaire par la Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de Forêt des Hauts-de-France (DRAAF).

Le planning :

PHASE 1

DIAGNOSTIC DU TERRITOIRE

mai > fin septembre 2022

- **volet 1** : évaluer le mode de fonctionnement de chaque établissement identifié
- **volet 2** : évaluer l'intérêt des établissements concernés vis-à-vis des objectifs de la loi EGALIM
- **volet 3** : évaluer l'intérêt des actions mises en place par rapport au gaspillage alimentaire

fin septembre > fin décembre 2022

PHASE 2

ANALYSER LES FORCES, FAIBLESSES, MENACES & OPPORTUNITÉS DU TERRITOIRE

Les premiers chiffres clefs de l'étude :

| **57 établissements** ont répondu intégralement, soit 73 sites

cela représente **5,5 millions de repas annuels**

| **1,60 à 1,80 € HT** c'est le prix des matières premières dans le repas d'un scolaire

| 3 savoir-faire : **saisonnalité, légumerie, pâtisserie**

| **28% des enquêtés** seulement ont des informations sur leurs approvisionnements locaux

| **340 salariés identifiés** (cuisines, service, entretien, management)

Synthèse des échanges :

SOUS ATELIER 1 : mettre en lien des réseaux existants de la restauration collective sur le territoire

Plusieurs réseaux professionnels sont aujourd’hui en place sur le territoire d’Amiens Métropole. Ont été identifiés : le réseau des ESAT, AGREC, Korian, SISCO, CC Artois API Restauration, Mosaïque, FASSIC, CEDRE, Réseau des crèches de la ville d’Amiens, REMI (microcrèches), Restau’co, Ma-cantine. gouv ou encore Appolocal.

Une grande partie des répondants à l’étude ne font cependant partie d’aucun réseau.

Problématiques identifiées	Sujets à approfondir	Propositions et actions par priorité
<ul style="list-style-type: none"> • Inciter les petits producteurs à se référencer et notamment auprès de Bio d’ici d’abord ou encore Appolocal • Logistique, transport et stockage • Identifier les compétences de chaque réseau • Inciter les groupes privés à s’approvisionner en local via par exemple EGAlim ou encore Climat&Résilience • Mobiliser les réseaux Restau’co ou Agores pour augmenter l’approvisionnement local • Utiliser le PAT pour croiser les réseaux. Ex: transports aide alimentaire VS transports de la restauration collective 	<ul style="list-style-type: none"> • L’adhésion aux réseaux est souvent payante • La mutualisation des outils. Exemple du Conseil Départemental de la Somme : la solution a été trouvée en interne, de la part des chefs de cuisine • Réseaux d’achat : intérêt des réseaux d’envergure nationale pour les achats de qualité 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Accompagnement au changement vers de nouvelles pratiques Exemple : action Plaisir à la cantine (informations auprès de la DRAAF) 2. Croisement des réseaux Exemple : croiser les réseaux logistiques, mettre en commun les moyens et les ressources disponibles

SOUS ATELIER 2 : réduire de 50 % le gaspillage alimentaire

La plupart des établissements rencontrés dans le cadre de l'étude ne mesurent pas le gaspillage alimentaire de leurs sites de restauration et ne sensibilisent pas leurs convives sur ce sujet.

Problématiques identifiées	Sujets à approfondir	Propositions
<ul style="list-style-type: none"> • Produire moins voir pas de déchets • Pour constater : il faut peser • Anticiper le nombre de repas • Sensibiliser à toutes les échelles : enfants, parents, administration, personnel • Pérenniser les actions déjà mises en place • Une pression forte sur les chefs de cuisine • Une dynamique de sensibilisation auprès des publics brisée par la crise sanitaire • Des coûts supplémentaires à prévoir pour la gestion des déchets 	<ul style="list-style-type: none"> • Adapter les portions à la faim des convives • Ajuster les quantités en fonction des produits • Travailler des produits déclassés • Éduquer à ne prendre que ce qui sera mangé • Travailler sur la présentation et la cuisson des produits • Favoriser et faciliter le lien avec les <i>Restaus du cœur</i>, la SPA etc. • Importance du choix de la vaisselle : petite assiette bien remplie, couleur et décoration 	<ul style="list-style-type: none"> • Service à l'assiette à table et au niveau du self adapté aux petites faims/moyennes faims/grandes faims • Savoir faire des cuisiniers et ajout de matériel (armoires réfrigérées) pour réutiliser les produits de la veille ou resservir les restes le soir à mi tarif (pour RIA par exemple) • Pour éviter le plastique : repenser le matériel de cuisine pour faire des demis bacs gastro • Repenser le modèle de cuisine centrale qui brasse des volumes immenses et « casse » la proximité avec les convives • Montée en compétences des agents de cuisine et du personnel d'accompagnement sur le temps du repas • Application «anti gaspi» • Frigo Troc : frigos partagés qui limitent le gaspillage alimentaire • Bar à légumes et salade bar • Mettre en place des ilots de service : manger l'entrée et la finir pour passer à l'ilot suivant • Faciliter le don • Diversifier l'offre pour pouvoir choisir

Les actions prioritaires :

1. Ne pas produire de déchets
2. Développer et généraliser la pré-réservation des repas
3. Organiser en amont pour rester en flux tendu (sous produire, travailler la substitution)
4. Eduquer à ne prendre que ce qui sera mangé
5. Diversifier l'offre pour offrir plus de choix

SOUS ATELIER 3 : Identifier les démarches d'éducation alimentaire

Plusieurs constats ont été soulevés dans le cadre de l'étude menée :

- Le thème de l'éducation alimentaire est abordé différemment selon l'âge du convive,
- Une conscience collective autour de cet enjeu existe aujourd'hui,
- Chaque site travaille comme il le sent / comme il le peut,
- Le recours à un.e nutritionniste est peu cité

Problématiques identifiées	Sujets à approfondir	Propositions et actions par priorité
<ul style="list-style-type: none"> • Place de l'alimentation dans le foyer : <ol style="list-style-type: none"> 1. Temps accordé à la cuisine 2. Connaissance des produits 3. Saisonnalité • Communication auprès du grand public de ce qui est réalisé sur le terrain (par les agriculteurs, les équipes de cuisine, les écoles etc.) 	<ul style="list-style-type: none"> • Travailler autour de la semaine du goût • Végétaliser l'alimentation • Développer des programmes d'éducation alimentaire sur le temps de midi ou lors de petits dejeuners pour les maternelles par exemple (+ idée d'associer les parents). Peut aussi être fait dans le périscolaire • Associer les enfants à la confection de menus : l'éducation de l'enfant influe significativement sur les achats du foyer • Diversification alimentaire : former les parents et les équipes de cuisine • Créer des potagers dans les accueils de loisirs et les écoles. Généraliser les visites à la ferme pour reconstruire le lien à la terre • Travailler sur l'éducation au gaspillage alimentaire • Animer un réseau entre les établissements notamment sur le partage de bonnes pratiques • Partager des recettes à partir de produits locaux, de saison et de qualité auprès de tous les publics • Comment accompagner au changement de pratiques ? Notamment financièrement • Comment diffuser les nombreux outils qui existent déjà ? 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mettre en place des projets pédagogiques dans les établissements (de la maternelle à l'étudiant) : <ul style="list-style-type: none"> • Créer des ateliers cuisine (est proposé par le CROUS des ateliers «cuisine du monde») • Généraliser les visites des exploitations et des cuisines notamment dès la 6^{ème} (est aujourd'hui constaté un écart de qualité par rapport au primaire) • Intégrer des cours d'éducation alimentaire dans le projet éducatif en lien avec l'Education nationale 2. Faciliter l'accompagnement nutritionnel et l'appui des établissements sur ce sujet (besoin fort exprimé par les CROUS) 3. Décloisonner et bâtir une stratégie commune aux établissements du territoire : de la crèche à l'étudiant les convives passent de structure en structure 4. Le PAT est un outil pour travailler ensemble 5. Former l'équipe encadrante (attitude) 6. Intégrer les parents dans cette démarche (conception des menus, etc.)