



Tous acteurs de notre alimentation !

Projet Alimentaire Territorial

Lundi 6 septembre 2021 - **Compte rendu**

Temps n°1 d'ateliers : Tous acteurs pour faciliter l'accessibilité aux produits locaux

Atelier n°1 : L'utilisation des produits locaux dans la restauration scolaire

Comment proposer à nos enfants une alimentation saine, locale et durable ?

Intervenants :

Christophe Demeyer, Qualiticien en restauration collective, Amiens Métropole
Sébastien Mascret, Chargé de mission restauration, Conseil Régional

Christophe Demeyer, *La Restauration Scolaire à Amiens*

La commune d'Amiens dispose d'une cuisine centrale qui approvisionne 6 500 à 7 000 repas par jour (hors mercredi et vacances scolaires) sur Amiens intra muros. Cela représente 56 restaurants scolaires et 31 centres de loisirs.

Les objectifs :

- Proposer des repas de qualité aux convives,
- Travailler en circuits courts en respectant la saisonnalité des produits : le pain proposé est bio et issu d'une filière locale, travail des bêtes à « l'équilibre carcasse » avec les producteurs locaux,
- Lutter contre le gaspillage alimentaire.

Sébastien Mascret, *Approvisionnement local dans les lycées*

231 lycées avec restauration sont concernés dont 19 se trouvent dans le département de la Somme et 6 sur Amiens Métropole.

Les objectifs :

- Créer du lien social entre les acteurs ,
- Développer l'économie locale,
- Améliorer la qualité de la restauration collective,
- Redonner du sens au travail,
- Lutter contre le gaspillage alimentaire,
- Offrir un repas de qualité à nos convives.

Les échanges :

Pour s'approvisionner auprès de producteurs, il semble important que la restauration scolaire prenne en compte :

- Le respect de la saisonnalité des produits : il est nécessaire d'anticiper en amont la composition des repas,
- Une flexibilité à l'égard des volumes fournis car il est possible qu'il n'y ait pas toute la marchandise initialement prévue (en raison de la météo par exemple). Il a été rappelé qu'il ne faut pas oublier que le rôle premier du producteur/éleveur est de produire/élever et non pas de livrer des commandes,
- L'irrégularité possible des produits,

- L'adaptation du personnel de cuisine à de nouvelles pratiques : formation du personnel et investissements dans de nouveaux équipements,
- La rédaction de marchés avec davantage d'allotissement pour permettre aux producteurs d'y répondre.

Pour travailler avec la restauration scolaire publique, il semble important que les producteurs prennent en compte :

- L'adaptation des calibres et des conditionnements des produits pour faciliter le travail du personnel de cuisine,
- Les contraintes de stockage de marchandise, notamment pour les sites préparant un nombre élevé de repas,
- Les équipements ainsi que les moyens humains mis à disposition,
- Les conditions sanitaires que le personnel de cuisine se doit de respecter : chaîne du froid, plan de maîtrise sanitaire ou encore respect d'un protocole de cuisson,
- Le respect des règles en termes de livraison (bon de livraison),
- Enfin, le volume de repas va fortement conditionner les autres critères cités précédemment.

LA COMMUNICATION ET LA COORDINATION DES ACTEURS, UN ENJEU IMPORTANT

Pour favoriser les relations entre producteurs et restauration scolaire publique, les clés sont la communication et la compréhension des besoins et des contraintes de chacun afin de trouver des solutions collectivement. Il semble nécessaire de sensibiliser le personnel de cuisine à une nouvelle logique d'achat et à des pratiques délaissées. La visite de la cuisine centrale et des exploitations sont des exemples d'actions mises en place pour mieux appréhender le travail de l'autre. Il est important, derrière cette démarche, d'apporter une part d'éducation alimentaire à effectuer auprès des convives.