

## CANTINES SCOLAIRES : POURQUOI ET COMMENT AGIR ?

Targon 2 et 3 juin 2018

Événement organisé avec l'aide logistique et financière de la Communauté des Communes Rurales de l'Entre-Deux-Mers.



Classe de GS/CP Blasimon

*En 2018, Katanton se penche sur la restauration collective et plus particulièrement la restauration scolaire. L'alimentation des enfants est en effet essentielle pour leur santé future, donc pour leur bien-être et pour la vitalité de notre société. Les modes de production alimentaire et de distribution des denrées ont, par ailleurs, des incidences profondes sur l'environnement et l'économie locale.*

### Samedi 2 juin

Le samedi 2 juin, à Targon, a été projeté le film de Guillaume Bodin « zéro phyto 100% bio », co-produit par Génération Futures, Bioconsom'acteurs et Agir pour l'Environnement.

Il s'agit d'une enquête passionnante sur plusieurs communes françaises qui n'ont pas attendu l'entrée en vigueur le 1er janvier 2017 de la loi Labbé interdisant l'utilisation des pesticides dans les espaces publics pour changer leurs pratiques. Ce film met aussi en avant les pionniers de la restauration collective biologique et leurs partenaires : associations, entreprises, agriculteurs, ingénieurs, artisans, qui ensemble contribuent à l'amélioration de la qualité des repas dans les collectivités. Conscients de leurs responsabilités en termes de santé publique et d'environnement, ces acteurs de terrain ne livrent pas de solutions toutes prêtes, mais décrivent plutôt les étapes qu'ils ont franchies pour mener à bien leurs projets.

Environ 45 personnes ont assisté à la projection, puis au débat auquel a participé Cyril Giraud, relais local de Génération Futures Bordeaux, invité par Katanton.



## Dimanche 3 juin

Le lendemain 3 juin, la journée dont le thème était « les cantines scolaires : pourquoi et comment agir », s'est déroulée en trois temps.

### Compte-rendu des enquêtes

Afin de sensibiliser élus et usagers, Katanton a effectué un état des lieux de la restauration scolaire sur **le périmètre de la Communauté des Communes Rurales de l'Entre-Deux-Mers** avec l'aval de celle-ci.

Deux questionnaires ont été proposés : l'un aux usagers à travers les parents d'élèves et l'autre aux collectivités en charge de la restauration collective (municipalités et SIRP).

Katanton a présenté tout d'abord les résultats de ces deux enquêtes : la très faible participation à l'enquête autorise à douter de ce que la cantine constitue un enjeu prioritaire pour les collectivités et les parents. Un compte-rendu est disponible [ici](#).

### Table ronde

Dans un deuxième temps, une table ronde a réuni :

- **Mme Brigitte ALLAIN**, ex-députée de la Dordogne, porteuse de la proposition de loi visant à favoriser l'ancrage territorial de l'alimentation puis de deux amendements destinés à introduire **40% d'aliments durables (de saison, en circuits-courts, sous signes de qualité...)** dont **20% de produits issus de l'agriculture biologique** ou en conversion dans la restauration collective d'ici à 2020 (Amendements rejetés par le conseil constitutionnel en janvier 2017).
- **Mme Aurélie MANSARD BÉNAZET**, diététicienne-nutritionniste-nutritionniste-nutritionniste, formatrice en nutrition biologique pour la restauration collective, co-fondatrice de l'association « [Les pieds dans le plat](#) »
- **M. Jean-Marc MOUILLAC**, chef de cuisine qui a introduit 100% de bio dans la cantine scolaire de sa commune, actuellement Conseiller formation en aliments bio locaux pour le conseil départemental de la Dordogne, co-fondateur de l'association « [Les pieds dans le plat](#) »
- **M. Lionel CHOLLON**, maire de Loupiac, municipalité qui a fait une priorité de la restauration scolaire de qualité, en lien avec divers acteurs du territoire, à coûts maîtrisés, et qui projette la création d'une régie municipale agricole pour l'approvisionnement en légumes bio.
- **M. Gilles HUTZLER**, vétérinaire.



Trois questions ont été débattues par les participants :

- Quels sont les enjeux qui ont motivé votre engagement ?
- À l'heure actuelle, voyez-vous des opportunités pour améliorer l'offre de restauration ?
- Quels freins identifiez-vous et, le cas échéant, comment les avez-vous contournés ?

## Ateliers de réflexion

Dans un troisième temps, une session de réflexion collective a réuni 24 participants : 4 ateliers ont recherché des pistes d'actions opérationnelles et locales, selon la méthode d'animation dite « méthode de Delphes », en débattant sur 3 questions. Les réflexions ont fait émerger les propositions suivantes.



### PROPOSITIONS 1 : « **Comment motiver les acteurs (parents, élus) ?** »

Il a été suggéré de privilégier les relations par :

- un échange d'informations,
- un repas festif à la cantine réunissant enfants, parents et élus ;
- par l'intégration des acteurs à un projet annuel présenté à chaque réunion de rentrée, à l'intention des parents et des élus ;
- par une sensibilisation des enfants à d'autres orientations culinaires ;
- par une éducation à l'alimentation, et des budgets transparents.
- Il a aussi été suggéré de demander aux élus de se positionner par rapport à la loi.

### PROPOSITIONS 2 : « **Comment améliorer la qualité des repas, du service, des locaux ?** »

Les participants ont proposé :

- d'élaborer un cahier des charges collectivement, avec toutes les parties prenantes (enfants compris — dont les avis devraient être pris en compte —, parents, élus, personnels) et avec des critères de qualité (produits frais, locaux, sains (bio), de saison, cuisinés sur place) ;
- de s'inspirer d'exemples en invitant des acteurs ayant déjà réalisé des améliorations significatives ;
- de former l'ensemble de la chaîne (cuisiniers, agents de service...) à gérer la nouveauté (local, frais, de saison, bio, cuisine, service) et l'accueil des convives (éclairage, bruit) ;
- de privilégier le service à l'assiette et de faire intervenir des diététiciens.
- Enfin, la convergence de la restauration scolaire et de la restauration des personnes âgées a été suggérée.

---

## PROPOSITIONS 3 : « Comment impliquer les producteurs, les fournisseurs locaux dans l'approvisionnement ? »

---

L'ensemble des participants pense nécessaire de :

- faire un état des lieux des producteurs et de la production ;
- rencontrer les producteurs, en particulier avec les enfants ;
- leur proposer des contrats d'approvisionnement et d'achat qui leur garantissent des débouchés et des revenus réguliers à des prix rémunérateurs ;
- proposer des aides financières pour la création de nouvelles installations et une plateforme de distribution coopérative.

Outre les actions concrètes déjà mise en place par les associations fédérées dans Katanton\*, le réseau a désormais l'intention d'inciter les collectivités et les citoyens-consommateurs à s'impliquer dans l'élaboration du Plan Alimentaire Territorial initié et piloté sous l'égide du Pôle d'Équilibre Territorial et Rural Cœur Entre-Deux-Mers.

\*Pour les actions de 2018 : ADEEM (Blasimon) ; BIOTIMARRONS (Targon) ; Le Lien (Sauveterre de G.) ; Union Vivre en E2M (St Genès de Lombaud) ; Vallée Engranne Nature (Castelviel)