

CR Réunion territorialisée Ardèche – 12/10/2022 Privas

Ordre du jour :

Horaires	Programme
13h30-14h	Café d'accueil
14h-14h30	Temps introductif avec présentation de la loi EGAlim et de ses objectifs
14h30-15h	Présentation des outils nationaux et locaux pour accompagner la RHD
15h-17h15 : témoignages et temps de questions / réponses	Témoignages DADS / Atelier végétal Témoignages projet maraicher communal à Vinezac Témoignages Département / Collège de Privas Témoignage cuisine de Grâne / Cuisine centrale d'Annonay Témoignage AgriCourt
17h15-17h30	Temps d'échanges et de conclusion

1) Présentation de la Loi EGALIM et de l'outils « Ma Cantine »

Voir diaporama DRAAF - Intervenant.e.s : Patrice DELAIR (DRAAF) + Marie CARRE (Agribiodrôme) pour les questions

Questions/remarques/discussion intervention DRAAF :

- **« Option végétarienne » ?** 1 repas végétarien obligatoire par semaine + option d'en proposer un tous les jours (facultatif)
- **HVE, quels produits ?** beaucoup de fruits, vin, céréales et pain
- **Outils Ma Cantine :**
 - Solution technique pour les collectivités qui utilisent un autre outil que Ma Cantine ?
➔ Ne sait pas, voir avec la DRAAF en direct
 - Les fournisseurs peuvent faire des extractions des produits qu'ils livrent
 - Il faut indiquer ses pourcentages 1 fois par an aux convives
- **Notion de surcoût : des initiatives pour aider à revisiter les postes de dépense ?**
accompagnement par le réseau bio possible (voir diapo), travail sur les leviers tels que le gaspillage (faire des pesées par composante), révision des grammages, les protéines végétales, cuisson basse température...
- **Recommandation GEMRCN ?**
 - Ce sont des recommandations, parfois un peu hautes si on prend le repas en entier
 - Faire des pesées pour voir les plats où il y a le plus de reste
 - Viande au repas : dur de faire changer les habitudes, mais c'est possible !
 - Poids obligatoire maximum seulement pour les produits frais



- **Coûts petites cantines municipales** : problème financier avec la hausse des prix, pas de levier gaspillage car il n'y en a pas
 - o 1 repas = 20-25% du prix est lié aux denrées alimentaires, le reste : flux, personnel, amortissement. Une augmentation de 20 centimes de denrée représente une augmentation de 2 % du repas dans sa globalité
 - o Aide de l'Etat en fonction du quotient familial pour aider les familles : <https://www.asp-public.fr/aides/cantine-a-1-euro>
 - o Revoir les menus et les grammages
 - o Revoir le nombre de composantes
 - o Technique de cuisson pour limiter les pertes
 - o Créer du lien entre les cuisiniers pour échanger sur les problématiques/solutions et créer du lien + rôle des PAT de mettre en lien les acteurs de l'alimentation

2) Témoignages :

A- Département et Cuisine de Privas

Voir slide 36 à 40 du diaporama RHD

Intervenant.e.s : Anaïs MORAND (Département) et Jean-Marc RUSSIER/Marc CLAIRON (Collège de Privas)

Questions/remarques/discussion intervention :

- **Utilisation de produits bio ?** oui mais pas assez de volume en Ardèche
- **Levier pour baisser les prix ?**
 - o Cuisine basse T°C
 - o Consommation d'eau
 - o Gaspillage : 50 g/j de déchets
- **Gaspillage** : servir des moitiés de portion et les jeunes se resservent autant qu'ils le veulent (sauf pâtes/riz/frites)
- **Repas alternatif ?** plus difficile à instaurer : enjeu du primaire avec l'éducation au goût + sensibilité et curiosité des chefs de cuisine et personnel de cuisine
- **Des projets à venir ?**
 - o Aimerais encourager la présence des producteurs dans les établissements car l'alimentation = vrai enjeu éducatif
 - o Aimerais accueillir les élèves qui le veulent à 13h30 une fois par semaine dans les cuisines pour discuter avec les cuisiniers sur leur repas
- **Prix ?** En liaison froide : 2,52€ en denrées / certains collèges sont à 1,60 € en denrées, aide du département pour fixer un prix à 2,50€
- **Remarque** : c'est vraiment important d'instaurer un lien entre cuisiniers, élèves, enseignants et parents pour que tous puissent s'exprimer et expliquer les choix et contraintes



B- Maraîcher communal Vinezac

Voir slide 33 à 35 du diaporama RHD

Intervenant.e.s : Marie Laure WESTERLOPPE et Thomas INSELIN (Commune Vinezac) et Samir KHOUANI (Maraîcher)

Questions/remarques/discussion intervention :

- **Temps pour le montage du projet** : 1 an pour créer le projet et convaincre + financement LEADER (1 an pour l'instant)
- **Taille du terrain ?** 5000 m², 1500 m² cultivé pour l'instant (verger + zone biodiversité)
- **Lien avec la cuisine d'Aubenas ?**
 - o La cuisine d'Aubenas achète des légumes au maraîcher de la commune et la commune achète des repas à la cuisine d'Aubenas, pas encore de partenariat fixe
 - o Relation chef/maraîcher : le maraîcher demande ce dont la cuisine a besoin et plante en fonction (la production est déjà vendue) / le chef vient sur place et prend ce qui est prêt
 - o Il faut travailler à base de format de plat et non de recette (permet aux cuisiniers de s'adapter plus facilement)
- **Projets/animations ?**
 - o Action soupe du potager avec les parents
 - o Plantation d'un verger
 - o Convention avec l'association Béthanie pour former des jeunes au maraîchage
 - o Accueil des élèves sur la ferme, vente de légumes devant l'école

C- D'Ardèche et de saison (DADS) et Atelier Végétal (AV)

Voir slide 26 à 32 du diaporama RHD

Intervenant.e.s : Nicolas SABOT (DADS) et Claire CHAUMERON (Atelier Végétal)

Questions/remarques/discussion intervention :

- **AV : Provenance des produits** : carottes/betteraves/oignons tout très local + aide de DADS si besoin, légumineuses Ardèche normalement et Drôme pour cette année
- **AV : Lien avec les cuisines ?** Accompagnement et test de cuisson et recettes avec les chefs
- **DADS : travaille possible avec les PAT ?** Oui ! DADS accepte tous les produits mais veille à ce qu'il y ait une bonne répartition des différentes productions sur le territoire (pour s'approvisionner au plus proche)
- **Lien AV/DADS** : DADS est un outil au service des producteurs et transformateurs, DADS aide AV à rendre accessible son produit partout en Ardèche. Cela marche bien grâce à une bonne connaissance, de la transparence et de la communication
- **Notion de prix** : DADS travaille sur les prix pour que ce soit accessible



D- Cuisine Grâne (G) et Cuisine centrale d'Annonay (A)

Voir slide 41 à 45 du diaporama RHD

Intervenant.e.s : Damien HOSTAL (Cuisine de Grâne) et Séverine VALLOT (Cuisine centrale d'Annonay)

Questions/remarques/discussion intervention :

- **G : Projet de structure :**
 - o Formation et accompagnement « ça bouge dans ma cuisine » pour les cuisiniers en partenariat avec la communauté de commune et Agribiodrôme
 - o Importance de convaincre tout le personnel car plus facile de sensibiliser les élèves
- **G : Gaspillage :**
 - o Servir des petites quantités et possibilité de se resservir, attention au temps de repas
 - o Repas 4 composantes : plus de temps de repas mais moins de coûts
 - o « Repas fin de saison » avant les vacances scolaires pour valoriser les excédents, coût zéro
 - o Fait un repas végétarien par semaine et un repas par semaine avec un grammage de viande de moitié avec compléments de protéine végétale, levier économique très intéressant et permet de mettre de la viande de qualité bio
- **G : Prix :** calcul les coûts des repas pour savoir les marges de main d'œuvre (tableau Excel fait maison dans lequel il faut rentrer toutes les composantes)
- **A : Accompagnement** « Les cantines s'engagent » (accompagnement par un prestataire) : état des lieux, explication de la Loi EGALIM, objectif de la structure
- **G : Gaspillage :** pesés réalisées pour intégrer la problématique du gaspillage alimentaire
- Important d'associer tout le monde à la démarche et d'y aller étape par étape
- **A :** Volet accessibilité sociale important, les communes ne sont jamais à l'équilibre avec les coûts des cantines, c'est un choix politique

E- AgriCourt

Voir slide 46 à 53 du diaporama RHD

Intervenant.e.s : Rachel ? Florent DALMASSO (AgriCourt)

Questions/remarques/discussion intervention :

- Travail en Ardèche ? Oui

