

Matinée débat Une restauration collective de qualité
Dimanche 25 mars – Sainte Foy De Peyrolières
Compte rendu

Après l'accueil et un remerciement aux élus d'être présents : M. AYCAGUER (Président de la Communauté de Communes, M. VIVES (Maire de Sainte Foy) et Mme SOBIERAJEWICZ (Conseillère municipale au Lherm), ainsi qu'aux parents , à Mme Valérie CRABERE (Directrice de la crèche de Sainte Foy), à Mme Nathalie MARTINET (Directrice de l'ALAE Sainte Foy) et Mme DESBOUCHAGES (Directrice de l'ALAE et de l'ALSH du Lherm), Nadine KIRCHER, Présidente de l'APE des écoles de Sainte Foy, a présenté les caractéristiques de la Communauté de Communes du Savés et de notre commune en quelques mots :

Au niveau du Savés :

- 18 communes
- 15000 habitants
- 6 écoles avec un total d'élèves :1823

Au niveau de la Commune :

- environ 1900 habitants (en fait très exactement 2009 précise François VIVES),
- un peu plus de 260 enfants scolarisés et quelques 180 repas servis par jour de classe
- des prix de repas qui varient entre 1.30 euros et 2.90 euros en fonction du quotient familial CAF
- Aujourd'hui, nous sommes dans le cadre d'un contrat de prestation avec Ansamble qui assure la fabrication et la livraison de repas en liaison froide (aliments sont préparés et portés à une température d'environ 65° puis ils sont refroidis et portés à 6° en moins de 2 heures. Une fois livrés, ils sont réchauffés dans le respect de normes et de techniques précises).

Ensuite Ghislaine RIGOLOT a présenté rapidement la démarche de l'APE avant d'aboutir à l'organisation de cette matinée débat :

- Participation à la commission cantine qui se réunit 3 fois par an pour faire le point essentiellement sur les menus, leur contenu, les améliorations...

- Participation en juin 2011 à la construction du cahier des charges pour le choix d'un nouveau prestataire avec notamment la proposition de variantes intégrant des aliments biologiques. Le choix final s'est fait sur la prestation la moins chère et donc sans produits bio. Il faut préciser que le prestataire n'était pas en mesure de s'engager sur la provenance des aliments biologiques

- Volonté d'élargir la réflexion et d'interroger les parents, les élus, les décideurs sur leurs attentes : organisation de cette journée et proposition d'un questionnaire aux parents dont le contenu et les résultats ont été présentés plus tard dans la matinée.

- Le choix s'est porté sur l'expérience de la Communauté de Communes du Séronais (C.C. du Séronais) parce qu'il s'agit d'une structure ayant le même nombre d'écoles (6 mais plus petites en nombre d'élèves) et ayant un caractère rural. L'expérience présentée a été initiée à la demande d'un groupe de parents d'élèves.

- Nous avons été invité par M. ROUCH (Président de la C.C. du Séronais, Maire d'Alzen, Président du PNR des Pyrénées ariégeoises) à venir visiter la cuisine centrale située à La Bastide Du Sérou et à déjeuner à la cantine attenante. Isabelle BANACHE (élue en charge des écoles) et 3 parents d'élèves ont été accueillis plus que chaleureusement. M. ROUCH et M. MICAS (Directeur de la C.C. du Séronais) ont fait preuve d'une très grande disponibilité. Et le repas était délicieux.

- M. ROUCH a accepté de venir nous parler de son expérience à Sainte Foy et nous lui laissons la parole.

Intervention de M. André ROUCH – Résumé de l'expérience de la C.C. du Séronais

Voir les documents joints : un résumé et une synthèse du fonctionnement de l'année 2010.

Caractéristiques de la C.C. du Séronais :

- 3350 habitants (population en augmentation grâce notamment à la politique d'accueil des porteurs de projet et de leur famille sur le territoire)
- 16 communes situées au cœur de l'Ariège
- 6 écoles

Le projet « manger bien ensemble en Séronais » est né en mars 2000 à l'initiative de parents qui ont organisé une réunion et y ont convié les élus.

Le jour même est décidé la mise en place d'un comité de pilotage composé : des agriculteurs et producteurs, des enseignants, des parents d'élèves, des élus, des personnels de l'école, des cuisiniers afin de voir ce qu'il est possible de faire.

Des formations sont mises en place pour réfléchir aux possibilités et aux freins (formations se passent en partie à BARJAC dans le Gard (voir le film « nos enfants nous accuseront »).

En 2000, les repas sont préparés au sein des cuisines de la maison de retraite où le personnel est en partie maison de retraite et en partie mairie ou intercommunal : on arrive à proposer un repas bio par mois puis un repas bio tous les quinze jours.

Rapidement, l'ensemble des interlocuteurs se rendent compte qu'il faut aller vers la construction d'une cantine centrale intercommunale pour progresser. Les installations doivent être pensées pour préparer des menus bio et des menus constitués essentiellement à partir de produits non transformés, frais...Le personnel doit être motivé et formé aux spécificités de cette façon de cuisiner.

=> ouverture de la cuisine à La Bastide de Sérou à la fin de l'année 2003. Les plans du bâtiment ont été élaborés avec un architecte qui depuis propose ce modèle à d'autres structures (en fait il s'agit d'une succession de réfrigérateurs organisés autour d'ateliers de préparation, transformation, cuisson...)

Aujourd'hui,

- la cuisine assure la fabrication d'environ 330 repas par jour
 - ↳ pour les 6 écoles, un centre d'accueil pour personnes autistes, un centre aéré pendant les vacances scolaires et la crèche en liaison chaude (les repas sont maintenus au chaud après leur préparation et jusqu'à dégustation dans des caissons adaptés)
 - ↳ portés à domicile pour les personnes âgées (en liaison froide).

- les repas ont un coût d'environ 6 euros et ils sont facturés aux parents 3 euros.

Le coût n'est pas un frein puisque la quasi totalité des enfants mangent à la cantine. Et M. ROUCH n'a aucun retour négatif de la part des parents et des enfants. (Des enquêtes sont réalisées par le CIVAM Bio 09 plus officiellement.)

- M. Rouch insiste sur la volonté de ne pas servir plus de repas même s'il y a la demande. La cuisine est à l'échelle d'un territoire et doit le rester. Il ne faut pas transporter les repas à plus de 20 ou 30 kms.

Les bénéficiaires doivent être parties prenantes et non des simples consommateurs d'un service.

Cette volonté politique s'explique aussi par le fait qu'il ne s'agit pas « d'assécher le marché local des produits bio et de qualité, il faut en laisser pour les autres »

- Le coût de la construction de la cuisine centrale est d'environ 500 000 euros. La CC du Séronais a obtenu 70 % de cofinancement et d'aides. Aujourd'hui, les subventions des autres collectivités ont baissé mais on arriverait tout de même à 50 ou 60 % du financement .

Pour faire fonctionner cette cuisine, la CC doit apporter 120 000 euros par an. C'est financé par l'impôt communautaire

- Le CIVAM BIO 06 (Centre d'Initiatives pour la Valorisation de l'Agriculture et du Milieu rural) a accompagné la CC pour coordonner les actions, construire un échéancier, proposer les actions et fédérer les agriculteurs susceptibles de répondre à cette demande. Une association de producteur est née : La source.

Ces 2 structures viennent d'être récompensées par les Trophées Régionaux de l'Agriculture Durable.

➤ M. ROUCH précise qu'il n'y a rien d'extrême dans leur démarche : les élus ne sont pas « absolument bio » mais seulement pour une garantie de qualité et aujourd'hui, le bio est un dispositif qui permet de passer les produits dans une série de filtres garantissant leur qualité. Mais il ne s'agit pas d'aller chercher du bio à l'autre bout du monde. Il s'agit avant tout de faire vivre un territoire.

Aujourd'hui, la quarantaine de fournisseurs doit remettre un document à la cantine attestant l'absence d'OGM dans leurs produits.

➤ Le projet doit se faire au niveau de l'intercommunalité pour avoir les aides et co-financement

Commentaires et remarques des participants

M. Ayçaguer estime que le modèle du Séronais est très intéressant mais qu'il n'est pas transposable tel quel à notre situation : une population plus sédentaire et moins attachée aux démarches dites « alternatives », un nombre de repas beaucoup plus important avec des contraintes en termes de code des marchés publics supplémentaires, la difficulté à alimenter la cuisine en produits locaux, des financements de l'investissement pas si simples à obtenir, des finances locales avec une logique différente (pas d'augmentation des impôts communautaires).

Ce projet demanderait du temps pour sa réalisation, il ne sera pas réalisé dans les 2 ans à venir.

M Vives a demandé le coût de cet investissement . Il a également précisé qu'avant à Sainte Foy, nous avons une cantine sur place mais qu'en raison de l'évolution des normes, la Commune a dû réfléchir à une transformation. A l'époque ce n'est pas le choix d'une cantine municipale qui a été fait en raison du coût.

M. VIVES a également évoqué la cuisine/cantine actuelle avec les possibilités d'agrandissement mais il semble que ce soit compliqué de transformer un bâtiment déjà existant.

Sur la difficulté à trouver des producteurs locaux de produits bio ou de qualité, il semblerait qu'il y ait actuellement sur le département ou les départements limitrophes des producteurs en recherche de nouveaux débouchés.

Pour conclure, M. Ayçaguer a exprimé la volonté d'aller visiter la cuisine collective de la CC du Séronais au cours du printemps. Il souhaite également que l'APE continue la démarche et soit en mesure de lui proposer un dossier permettant d'appuyer le projet auprès des élus de la CC du Savès.

En tant que parents d'élèves, nous n'avons pas les compétences et le temps de construire un tel dossier mais nous allons continuer notre mobilisation et voir, notamment, s'il serait possible de proposer un accompagnement à la CC par une structure équivalente au CIVAM BIO 09. Il faudra aussi que nous prenions contact avec les autres écoles, communes....

De l'avis des personnes présentes, l'intervention de M.ROUCH a été claire et convaincante. Il semble aisé de faire les choses quand on est convaincu de leur intérêt.

La matinée s'est poursuivie par la projection du film « bio et local en restauration collective c'est possible ! » et par une présentation des résultats du questionnaire proposé aux parents.

Les discussions ont continué autour d'un excellent punch.

Nous avons également remis à M. ROUCH un bouquet de fleurs pour nous faire pardonner auprès de Mme ROUCH pour avoir accaparé son mari un dimanche !!!