



Groupe de travail E2

Accompagner la structuration d'un référentiel en produits locaux et bios pour répondre à l'approvisionnement d'une cantine collective

Compte rendu du 15/09/2021

Présents : Elodie Rouquié, Sarah Martinez et Jonathan ASARO (CCPA), Thomas Galland (Maison Paysanne), Yumi BIAGINI (Biocivam), Eve Thion (CA11)

Support de travail : Powerpoint « 210915 Groupe de Travail E2 »

Pilotes : BioCivam, Maison Paysanne et CA11

Rappel du contexte :

L'action envisagée début 2020 porte sur l'accompagnement du SIVU de la Maison d'Autonomie d'Axat pour la création de sa cuisine en lien avec l'approvisionnement des écoles.

A cette date, le projet de la Maison d'Autonomie d'Axat a du évoluer et ne comportera pas de projet « cuisine ».

La commission « alimentation » du SIVU va étudier la possibilité de créer une cuisine/cantine intergénérationnelle « hors les murs » de la maison d'autonomie

Dans le cadre du Terra Rural, les élus de la communauté de communes souhaitent que la réflexion soit élargie à l'échelle du territoire et à la structuration d'un « réseau » de cuisines collectives en explorant les pistes suivantes :

- Cuisine du Lycée de Quillan (existante) ou création d'une cuisine centrale
- Cuisine du Collège de Chalabre (existante)
- Cuisine des écoles d'Esperaza (à l'étude)
- Portage de repas à partir de ses structures



Ce projet est cofinancé par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural : l'Europe investit dans les zones rurales

Le Lycée/Collège de Quillan

M. ASARO a rencontré le Proviseur du Lycée de Quillan avec le chargé de l'intendance pour étudier la faisabilité de mutualisation de la cantine à d'autres structures.

Aujourd'hui le lycée prépare 350 repas par jour (Lycée + collège + primaire + maternelle), et se fournit principalement via Sud Primeur. Les équipements sont dimensionnés pour 700 repas.

Le personnel actuel est de 6 ETP.

Suite au désistement de Sodexo pour l'approvisionnement des cantines de Lapradelle, Axat et Campagne, le lycée va être en capacité de leur fournir 80 repas par jour en échange de la mise à disposition (ou participation à) un emploi équivalent à 16h/semaine.

Le statut spécifique collège/lycée (personnel départemental, investissements par la Région) nécessitera une intervention politique pour lever des blocages potentiels.

Le Collège de Chalabre

La cuisine est gérée par la Communauté de Communes. Les investissements sont de la compétence du Département. Les équipements pourraient permettre la préparation de 270/280 repas par jour. Suite à la perte de Puivert, Nébias et Ste Colombe sur l'Hers (qui sont passés chez API Restauration) ils produisent actuellement 130 repas par jour.

Le cuisinier s'approvisionne principalement chez Carrefour Market. C'est un ancien cuisinier de restaurant.

L'école d'Esperaza

Le contrat avec la Sodexo est maintenu pour cette année, mais la mairie est inquiète pour la suite. Il y a une forte volonté de Monsieur SOULA (Maire) de remunicipaliser la cantine pour améliorer la qualité et augmenter la part de produits locaux.

Dans le cadre de la mesure 14 (« Petites cantines ») du Plan de relance, une étude devrait être menée en fin d'année 2021 sur les investissements nécessaires pour la mise aux normes de la cuisine (qui aujourd'hui ne sert qu'à « réchauffer »). La future cuisine pourrait alimenter les écoles d'Esperaza et du Val du Faby (à voir et étudier la faisabilité si demande d'autres communes).

Le portage de repas

Depuis le 1^{er} septembre, la compétence de l'intercommunalité est étendue à toutes les communes de la CCPA.

Le nombre de repas annuel est estimé à 21-22000 (1800 repas servis en septembre).

C'est actuellement M. Merial (cuisinier, traiteur) en qualité de prestataire qui assure la confection des repas. C'est une personne sensible à l'utilisation des produits locaux.

Le prix actuel est de 10€50 par repas, vendu à prix coutant. Les repas tiennent compte des aversions et des allergies.

Le portage de repas a la particularité de fonctionner toute l'année, contrairement à la restauration scolaire. Sa prise en charge devra peut-être rester différenciée.



Ce projet est cofinancé par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural : l'Europe investit dans les zones rurales

Pour l'heure, deux scénarii sont envisagés :

- Optimiser l'existant (avec les marges en capacité de nombre de repas) pour proposer une livraison sur les écoles des communes de la CCPA. Cette option nécessite peu d'investissement matériel, mais du personnel supplémentaire
- Créer une cuisine centrale à Quillan (avec ou sans légumerie)

Dans le cadre du PAT de la Haute Vallée de l'Aude (à date de la réunion les fiches actions sont en cours de validation), un diagnostic va être réalisé à l'échelle des communes qui assurent une restauration scolaire.

Démarches à réaliser dans le cadre du Terra Rural :

- Rencontre avec les gestionnaires de Quillan et Chalabre pour faire un diagnostic complet de leur fonctionnement :
 - o Freins et leviers pour aller vers un approvisionnement local
 - o Attentes et motivation des équipes de cuisine
 - o Disponibilités du personnel pour de la formation
- Par rapport aux attentes identifiées dans le cadre du PAT, rechercher les mutualisations possibles
- En parallèle s'appuyer sur les résultats du diagnostic agricole réalisé par les étudiants stagiaires de SupAgro sur la partie approvisionnement
- Présenter un diagnostic aux élus



Ce projet est cofinancé par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural : l'Europe investit dans les zones rurales