

Université Rurale 2012/2013 – Pays Combraille en Marche

« Circuits Courts et valorisation des ressources locales »

Action « Manger des produits locaux et frais à la cantine »

Compte-rendu du 3^{ème} atelier de réflexion
Mercredi 23 janvier / 14h – 17h30, cantine de Mainsat

Présents :

- Valérie SIMONET – Présidente du Pays Combraille en Marche
- Véronique BONNAUD – Cuisinière école de Champagnat
- Nadine AYMARD – Cuisinière école de Rougnat
- Mireille RICHARD – Cuisinière école de Dontreix
- Annie CHAUSSAROT – Gestionnaire du collège d'Auzances
- Stéphane KINET – Cuisinier école d'Auzances
- Patrick COMPAGNON – Cuisinier école de Mainsat
- Marie-Christine SCHULZ – Présidente association des parents d'élèves école de Mainsat
- Marie CLOCHON - Parent d'élève école de Champagnat
- Virginie BOURDERY – Association Cap Grandir à Champagnat
- Sylvie TEULET – Boucherie de Mainsat
- Isabelle BONNAT – Ferme du Ballotier à Reterre
- Katia BOUZON – Ferme de la Monterolle à Evaux les Bains
- Samuel HENCHOZ – Domaine de Chauveix
- Adrien DEMAY – Design Territoires Alternatives (DTA)
- Arnaud DEPLAGNE – Prêt A Diffuser (PAD)
- Michaël BOUTHIER – Animateur PLA Pays Combraille en Marche
- Nicolas MACQ – Animateur DCT Pays Combraille en Marche

Excusés :

- Patrice MORANCAIS – Maire de Saint Chabrais
- Jean-Denis BOURCY – Maire de Peyrat-la-Nonière
- Damien LAFARGE – DRAAF Limousin
- David GRANGE – Membre du Conseil de Développement

➤ **Bilan intermédiaire des expérimentations**

- **Ecole de Mainsat**

Suite à l'introduction de viande locale dans les menus via la boucherie de Mainsat, l'introduction des œufs et farine provenant de la ferme de la Monterolle

s'est faite sans difficulté et commence à prendre également son rythme de croisière.

P. Compagnon va lui-même chercher les produits à Evaux les Bains, la fréquence d'approvisionnement se fait environ toutes les 3 semaines/1mois. En revanche, ce dernier continue de prospecter auprès des maraichers du territoire d'Auzances-Bellegarde et du Pays. A ce jour, 3 maraichers voir 4 sont identifiés (Marc BOSLE, Emmanuel BAILLY, Louis VERDJUIN et Filip CLAES).

Les maraichers contactés disent rencontrer des problèmes logistiques pour s'engager dans ce type de démarche. De plus, ils considèrent qu'une diversification vers ce mode de commercialisation semble peu rentable. Enfin, leur principale crainte repose sur le manque de lisibilité sur l'année vis-à-vis de la préparation des surfaces agricoles dédiées.

P. COMPAGNON craint que toute cette effervescence retombe par la faible mobilisation des maraichers. Il faut absolument pour le prochain atelier aller à la rencontre de ces producteurs afin de pouvoir leur faire des propositions.

Dans le cadre du « Menu Royal », P. COMPAGNON a également testé un potage au chou-fleur « Crème Dubarry », les toasts de sardine et le croq'pinard. Ces plats ont obtenu des suffrages des petits convives.

- **Ecole de Champagnat**

V. BONNAUD présente ses nouvelles expérimentations et notamment les plats cuisinés dans le cadre du « Menu Royal » : une mousse de sardines tartinée sur des toasts et le « Croque-pinards ».

Ces 2 plats ont rencontré un franc succès auprès des enfants qui souhaitent revoir rapidement ces plats dans leurs assiettes. Un constat qui est le même chez P. COMPAGNON : c

V. BONNAUD, et P. COMPAGNON ont testé l'approvisionnement de poulets auprès d'un producteur de volailles, Mme Stéphanie VANNIEU WENHUYZE à Sermur. Ils en sont très satisfaits. Mme BONNAUD en a commandé 5 et M. COMPAGNON, 6 à 8,60 € le kg. Les poulets ont entièrement été cuisinés.

Les premiers retours des enfants sont très positifs d'autant plus que les plats servis par P. COMPAGNON et V. BONNAUD sont agrémentés d'explications sur les produits. Les enfants sont désormais en attente de nouveaux plats et ces différentes expériences ont permis aux 2 cuisiniers de se rapprocher de ces derniers.

- **Ecole de Dontreix**

M. Richard s'est rapprochée d'un producteur de fromages d'une commune voisine afin d'être livrée de façon régulière. Un contact a également été pris avec un maraicher du Puy de Dôme.

Mme RICHARD précise que les ateliers mis en place dans le cadre de l'Université, lui ont permis de lister ses besoins.

- **Ecole d'Auzances**

S. KINET aborde la question des bas morceaux (et/ou morceaux moyennement appréciés par les enfants) et précise qu'il a cuisiné de la langue de bœuf. Il a haché la viande et reconnaît que l'expérience fut plutôt très positive puisque les enfants ont apprécié.

Annie CHAUSSAROT rebondit en précisant que l'âge des enfants joue énormément puisque de son côté, les collégiens (12 - 15 ans) n'ont pas souhaité manger de la langue de bœuf.

➤ **Mutualisation**

Ainsi, nous pouvons constater que certaines cantines ont pris l'initiative de faire des commandes groupées auprès de ce producteur. De plus, pendant les vacances de Noël, les cuisinier(e)s de Mainsat, Champagnat, Dontreix et Auzances se sont retrouvés pour élaborer leurs menus de façon concertée afin de partager leurs expériences et astuces.

Ainsi, les menus ont été rédigés pour les 5 premières semaines de 2013, et vont l'être prochainement jusqu'à la fin de l'année scolaire ; à terme, l'objectif étant d'élaborer les menus d'une année sur l'autre.

➤ **L'offre : Freins, leviers**

Katia BOUZON, productrice d'œufs et farine, intervient afin de présenter tout d'abord les contraintes que peuvent rencontrer les producteurs.

Elle explique la façon dont sont organisées ses livraisons et notamment le circuit de distribution mais elle expose également les contraintes sanitaires relatives aux différents modes de livraison.

Ensuite, elle relate des échanges qu'elle a pu avoir avec certains maraichers ; ces derniers sont assez peu mobilisés dans cette démarche en raison d'interrogations vis-à-vis des volumes, des fréquences d'approvisionnement mais aussi par rapport au temps passé sur la route.

C'est pourquoi, elle propose de démarrer l'expérimentation avec les maraichers en introduisant tout d'abord des légumes courants et cuisinés fréquemment tels que des pommes de terre, carottes ou oignons.

Ces légumes ont en effet pour avantages de se conserver longtemps, d'être relativement simples à cultiver et à des tarifs n'impliquant pas nécessairement de surcoûts.

Aujourd'hui, 3 cantines élaborent leurs menus en commun et ceux bientôt sur l'année entière comptabilisant près de 400 repas jour. Cette initiative permettra d'élaborer un tableau prévisionnel incluant les volumes, les fréquences d'approvisionnement et l'organisation des livraisons.

Ces données prévisionnelles seront donc un argument de poids pour intégrer des producteurs à la démarche et notamment des maraichers.

Sylvie TEULET, boucherie réalisant des tournées, intervient à son tour au sujet des contraintes sanitaires dans le cadre du transport des produits. Elle explique que lors des tournées en viande, l'entreprise ne peut transporter d'autres types de produits tels que des œufs, des laitages ou des légumes.

➤ **L'approche pédagogique**

Mainsat :

A l'initiative de P. COMPAGNON, la commune de Mainsat a organisé récemment une réunion visant à amorcer une réflexion autour d'un projet de jardin pédagogique.

Dans le cadre de ce projet, la commune a accordé 2000m² de terrain communal à exploiter à des fins productif, pédagogique mais aussi pour rassembler la population autour d'un projet collectif. Le programme d'actions reste à définir, cependant les pistes d'actions semblent s'orienter vers des projets intergénérationnels.

Nadine AYMARD précise que l'école de Rougnat avait mené une action similaire.

Champagnat :

Les classes primaires de l'école ont abordé le thème de la nutrition et vont prochainement travailler sur la thématique du goût.

La crèche de Champagnat a choisi « Les jardins » comme thème de l'année.

Les enfants découvrent les plantes de façon ludique grâce à des jardinières permettant de suivre la pousse des plants tout au long de l'année. Elles découvrent les actions menées par V. BONNAUD et trouvent intéressant de créer du lien.

Enfin, elles terminent en abordant l'idée d'une intervention d'un animateur nature qu'elle juge non appropriée compte tenu de l'âge des enfants (0 à 3 ans).

Dontreix :

Les déchets organiques issus de la cantine sont récupérés et valorisés sous forme de compost pour enrichir les espaces verts entretenus par la commune.

➤ **L'Université Rurale et le concept du « Pas à Pas »**

A. DEMAY revient sur ce concept du « Pas à Pas » qui consiste notamment, dans cet atelier, à introduire progressivement des produits locaux dans les menus des cantines et à des fréquences régulières.

V. BONNAUD reconnaît la pertinence de cette méthode puisque les problématiques d'approvisionnement varient d'un produit/producteur à l'autre.

Elle insiste ensuite sur l'importance de la fréquence d'approvisionnement afin d'instaurer un rapport de confiance entre les 2 parties.

➤ **La communication**

Les cantines de Champagnat et de Dontreix mentionnent les noms des producteurs sur les menus affichés devant les écoles.

Les représentants des cantines affirment communiquer sur les produits auprès des enfants en leur expliquant l'origine des produits, leur saisonnalité ou bien encore leur intérêt nutritionnel.

Plusieurs cuisinier(e)s constatent cependant le peu d'intérêt porté à ces démarches par les parents d'élèves mais aussi par les enseignants. Certains disent ressentir une déconnexion entre la cantine et l'école et regrettent qu'il n'y ait pas plus de ponts entre ces 2 entités.

V. SIMONET rappelle que 20 ou 30 ans en arrière, se tenaient encore des ateliers de travaux manuels dans les collèges afin d'apprendre aux élèves les bases de la cuisine avec ses aspects gustatifs et nutritionnels. Elle propose de réadapter ce type d'initiative aux écoles en organisant par exemple des ateliers du goût avec les enfants.

➤ **Les supérettes**

S. TEULET évoque le projet de construction d'un multiservices à Mainsat dont elle sera l'exploitante.

Ce nouveau local, dont la surface totale sera bien plus importante que l'actuelle boucherie, permettra de réceptionner toutes sortes de denrées grâce à un quai de déchargement équipé de chambres froides.

S. TEULET propose de jouer le rôle de plateforme de réception pour des produits locaux (œufs, farine, fromage, légumes...) pouvant être ensuite répartis entre les cantines regroupées.

Mme TEULET se dit également favorable à la commercialisation de produits locaux dans la superette.

➤ **Elargissement de l'expérimentation**

M. BOUTHIER pose la question de l'élargissement de la démarche à d'autres établissements scolaires du territoire.

V. SIMONET réagit en proposant de projeter un petit film sur l'expérimentation en conseil communautaire afin de sensibiliser les élus locaux à la démarche.

Il est également proposé d'éditer un guide méthodologique simple à destination des collectivités et cantines et illustré d'exemples issus de l'expérimentation.

➤ **De nouveaux besoins en infrastructures**

Le travail des produits locaux et frais nécessite tout d'abord de se réapproprier des techniques culinaires parfois oubliées au fil des années mais ce changement de pratiques pose également la question du matériel et des locaux devant être adaptés.

En effet, sur le Pays Combraille en Marche, nous pouvons recenser des projets communaux ou intercommunaux de réhabilitation des cantines en raison de contraintes sanitaires ou de capacité.

C'est pourquoi, M. BOUTHIER évoque notamment l'exemple de la commune de Nouzerines qui a choisi de mettre sa cantine, à disposition d'un maraicher afin que ce dernier puisse transformer ses produits (confitures et sirops).

Ainsi, ce sont des exemples de mutualisation de l'outil de travail qui peuvent favoriser à la fois le travail des produits bruts par les cuisinier(e)s mais peuvent également favoriser les partenariats publics/privés dans la structuration de filières d'approvisionnement.

D'autres projets communaux sont en cours sur le territoire, c'est pourquoi il semble important de sensibiliser les élus aux besoins futurs et notamment en matière d'infrastructures.

Ensuite, un tour de table des cantines est proposé afin de recenser les besoins spécifiques en matériel.

Les personnes présentes évoquent la pertinence d'une partie légumerie, d'un autoclave mais aussi l'intérêt d'une cellule de refroidissement notamment pour les préparations à l'avance de pâtisseries.

➤ **La poursuite de l'expérimentation**

- Pour le prochain atelier, les cantines de Mainsat et de Champagnat proposent d'afficher les menus en incluant un descriptif de l'expérimentation. Ces derniers proposent également de poser des photos des producteurs sur les murs des cantines. A. DEMAY propose également de mettre en place une banderole devant les écoles participant à l'Université Rurale (« école en mouvement »).
- A. DEPLAGNE continue de réaliser des vidéos de producteurs, artisans et cantines afin d'enrichir le blog mais aussi pour le prochain atelier. Un mini sujet sur les cantines permettrait de sensibiliser le public
- La prochaine rencontre entre les cantines de Mainsat, Champagnat, Dontreix et Auzances permettra d'élaborer un menu de façon concertée et ainsi de quantifier les volumes prévisionnels. Un listing des producteurs (surtout maraichers) sera réalisé permettant ainsi d'aller à leur rencontre lors du prochain atelier.
- M. BOUTHIER propose de ressortir les fiches d'identité des cantines réalisées par N. MALIGNIER, de les mettre à jour avec les données récentes issues de l'expérimentation afin de les mettre en perspective.
En parallèle, il serait intéressant de modéliser ces nouveaux schémas d'approvisionnement sous forme cartographique.
- Mme TEULET réaffirme sa volonté de contribuer à ce travail partenarial et annonce l'ouverture de son futur établissement pour début avril 2013.
- Lors du prochain atelier, les participants devront préciser les modalités d'organisation du marché-forum ; en juin ou septembre, la forme qu'il prendra mais également le public-cible.
- Une participante propose de se renseigner auprès de CNFPT afin de connaître les formations existantes en matière de nutrition.
- N. MACQ présente des exemples d'expérimentations menées en France afin de commencer à préparer le voyage d'étude prévu en mars ou avril 2013.

Il se propose de poursuivre la recherche d'un territoire similaire dont les travaux seraient suffisamment aboutis et notamment vis-à-vis de la problématique des maraichers. Dans un souci de mobilisation des acteurs, il serait préférable de cibler un territoire suffisamment proche pour un déplacement à la journée.

Afin de mobiliser plus de participants au prochain atelier et en particulier des producteurs, il est proposé de démarrer ce prochain atelier à 17h voire 18h.