

Retour d'expérience :

Cantine scolaire du Biros (09).



SCIC l'Autruche Volante
Relai Montagnard
09800 Bonac Irazein



Vos contacts :
SIVE :
Association l'Autruche Volante :
prestataire pour le SIVE du Biros
- mairie de Sentein



Type :
Restauration
scolaire

Les repas sont préparés dans la cuisine du relais Montagnard et livrés à l'école de Sentein (1,5 km) en liaison chaude

Possibilité de préparer des légumes bruts

Gestion concédée à un restaurateur

20 repas / jour

75 % de produits bio

Origine du projet

- **Élément déclencheur :** Cette cantine s'est créée à l'initiative d'une association, L'Autruche (aujourd'hui Autruche Volante), gestionnaire du Relais montagnard et les élus du SIVE du Biros autour de l'école située à Sentein (09), pour que les enfants de l'école puissent bénéficier d'un repas de restauration sur place.
- **Des objectifs partagés :** en termes d'approvisionnements : de saison, produits frais, locaux, et biologiques au maximum ; En termes de développement pour la vallée : création ou maintien d'emplois locaux, démarche collective ; En termes de pédagogie : associer la question alimentaire aux programmes pédagogiques.



- Fin de la cantine en décembre 2020 suite à la décision de la mairie.

Accompagnement

- Accompagnement réalisé par le CIVAM Bio 09 de septembre 2015 à mai

2016

- Etapes préalables : Premières rencontres avec les bénévoles du Relais Montagnard, présentation de la démarche et proposition d'accompagnement. Pré-diagnostic réalisé par l'équipe bénévole de parents représentants SIVE.
- Information sur la démarche : réunion publique pour lancer le comité de pilotage
- Etude de faisabilité, apports d'éléments techniques pour la constitution des menus, les approvisionnements, la contractualisation collectivités-restaurateurs à mettre en place....
- 3 réunions de COPIL

Coûts

- Pas d'élément de comparaison avant/après insertion de produits bio et locaux car introduits dès le commencement.
- Des travaux d'aménagement du Relai Montagnard ont été nécessaires (8000 €, main d'œuvre de la mairie et bénévoles de la structure) pour accueillir la cantine scolaire, ainsi que l'emploi d'une cuisinière salariée (prise de commandes, gestion des stocks, courses, préparation des repas, plonge et nettoyage) à 25 h/semaine.
- Passage de « tout viande » à un repas végétarien par semaine en 2017

Origine des achats

- En priorité sur du direct producteurs ariégeois
- Kéramis : Distributeur bio (épices et produits d'épicerie)
- Biocoop
- Bioespuna : groupement d'achat bio espagnol (fruits)
- Très ponctuellement : Terroirs d'Ariège : plateforme départementale

Retrouvez plus de retours d'expériences d'accompagnement sur nos sites internet !



ERABLES 31
La Bio en Haute-Garonne



CIVAM Bio 09
Le groupement des Agriculteurs Bio de l'Ariège

Résultats

La qualité des repas donne satisfaction, les enfants éduquent leur palais et découvrent de nouveaux aliments notamment lors des repas à thème (pays de monde, fêtes traditionnelles ...). Quelques repas à emporter sont également proposés pour les particuliers.

Satisfaction

Des convives : Du personnel :



Excellent



Excellent

Retrouvez plus de retours d'expériences d'accompagnement sur nos sites internet !



ERABLES 31
La BIO en Haute-Garonne



CIVAM Bio 09
Le groupement des Agriculteurs BIO de l'Ariège