

Retour d'expérience :

Projet alimentation durable, Fenouillet (31)



Fenouillet



Votre contact :

▪ Bruno RATEL, Responsable restauration
bruno.ratel@mairie-fenouillet.fr

▪ Geneviève ROQUES, Conseillère déléguée
Politique de la ville nourricière,
agriculture péri-urbaine, alimentation et
restauration municipale
genevieve.roques@mairie-fenouillet.fr



Type :

Crèches, écoles
primaires, portage

Préparation de repas en régie directe au sein de la cuisine centrale municipale

Maraîchage communal avec les Jardins du Ricotier pour fournir en légumes bio les restaurants scolaires et programme d'animations, animés par le réseau Cocagne Haute-Garonne

550 repas/jour

(période scolaire, hors mercredi)

10% de produits EGAlim

33% de produits locaux

Facteur de réussite :

« L'implication des acteurs (équipes de cuisine, ALAE, parents d'élèves..) est très importante pour la dynamique de la démarche, notamment le travail des agents de cuisine avec les Jardins du Ricotier. L'investissement en ressources humaines a facilité la mise en place de la démarche : une diététicienne du département accompagne l'équipe cuisine et sensibilise les enfants, un économiste qui saisit les indicateurs EGAlim. » Geneviève Roques, mairie de Fenouillet.

Origine du projet

La commune souhaitait proposer à sa population un projet écologique, solidaire et démontrer qu'une alimentation de qualité, bio et locale est possible même avec des moyens limités.

L'opportunité de la présence des Jardins du Ricotier a été le fil conducteur de la démarche d'alimentation durable de la commune : à la mise en place de la démarche, les actions envisagées prévoyaient que la cuisine centrale soit alimentée localement par les Jardins, qu'une commission restauration soit

2021

constituée et que dans le cadre pédagogique les serres municipales soient accessibles aux écoles afin de sensibiliser les enfants à la biodiversité.

Également, la commune souhaitait proposer une alimentation de qualité aux personnes en situation précaire avec la mise en œuvre de paniers bio solidaires.

La démarche

Accompagnement de la restauration collective dans le cadre d'un AMO pour une alimentation



• Bio Ariège-Garonne •
Le groupement des agriculteurs BIO
d'Ariège et de Haute-Garonne

durable proposé par Toulouse Métropole pour les communes volontaires. Celui-ci concernait deux accompagnements simultanés sur 2 écoles primaires de la commune : l'un pour augmenter les approvisionnements bio locaux (mené par Bio Ariège-Garonne) et l'autre pour réduire le gaspillage alimentaire (porté par Inddigo).

Lors du renouvellement du marché, une vigilance sera particulièrement apportée à deux lots : les légumes bio en circuits courts et les produits laitiers.

L'accompagnement

- Mobilisation des acteurs concernés par la restauration (élus, équipe restauration, équipe ALAE)
- Diagnostic : analyse des modalités d'approvisionnements, des capacités de production, de la répartition et des leviers d'intégration des produits durables
- Définition d'un plan d'actions et formalisation des actions pour introduire davantage de produits durables dont bio locaux
- Déploiement des actions : appui à la réécriture du marché pour 4 lots (construction du projet de marché/création d'une feuille de route alimentaire, d'une grille de sourcing, du CCTP, CCAP, grille d'évaluation)
- Bilan de l'accompagnement et des résultats obtenus

Origine des achats

Le marché de denrées alimentaires se répartit en **9 lots**. Il comprend notamment un lot volailles Label Rouge. Le lot viandes, le pain et une partie des légumes sont fournis en circuit-court par des structures locales. La commune a pour objectif principal d'intégrer les légumes des Jardins du Ricotier qui est un jardin d'insertion installé en face de la cantine et dont la commune est partie prenante. Le marché prévoit un lot pour fournir les légumes qui ne sont pas approvisionnés par les Jardins.

Coût matière

Coût matière :

2,95€

Qui comprend les repas
des 40 animateurs, 12 agents de cuisine
et 5 à 8 adultes

Résultats

- Prise de conscience par tous de la problématique d'alimentation durable
- Approvisionnement en légumes bio grâce au maraîchage communal
- Intégration de produits durables dont circuits-courts : lots volaille Label rouge, lot viandes circuits-courts, légumes bio locaux, artisan local pour la fourniture du pain
- Mise en place d'une commission restauration qui se réunit 2 à 3 fois/an
- Réduction du gaspillage alimentaire
- Mise en place d'un programme d'animations autour de l'alimentation durable avec le réseau Cocagne Haute-Garonne

Satisfaction

Des convives :

Du personnel :



Excellent



Excellent

Autres actions entreprises en faveur du développement durable

En période scolaire

- Affichage d'un panneau sur les types d'aliments avec des supers héros (cf. image ci-contre) à la maternelle du Ramier. Chaque super héros représente une composante du repas (protéines, féculents, produits laitiers, légumes et fruits, produits sucrés)

Description de l'animation : le jeu se déroule chaque jour avant le repas de façon interactive-participative avec les animateurs. Les joueurs changent tous les jours.



Panneau sur les types d'aliments avec des supers héros

Les enfants lisent le menu. Ils donnent le noms des composants et scratchent l'image correspondante (située sur la gauche du panneau) sur le super héros concerné.

- Intervention du chef en salle auprès des enfants pour présenter les légumes entrant dans la composition des plats
- Visites des serres des Jardins du Ricotier et de la restauration pour les enfants des écoles primaires et de la crèche

« Les enfants, âgés de 6 mois à 3 ans, ont pu visiter le jardin pédagogique du Ricotier, goûter, toucher et sentir les légumes et les plantes aromatiques, observer et écouter les petites bêtes du jardin, faire des plantations.. Les enfants étaient ravis de cette matinée et ils ont pu chacun repartir avec leur petit pot de plantation. »

- Mise en place d'une commission restauration 3 fois par an après l'école avec la participation des équipes de restauration et de l'ALAE, des enseignants de chaque école, la diététicienne, des élus et des parents et également des enfants

*Les actions concernant la réduction du **gaspillage alimentaire**...*

- Réutilisation des restes de pain en croustons ou chapelure
- Présentation d'une partie des entrées sans vinaigrette
- Un système de badge pour des 1/2 portions a été testé => l'action n'a pas été maintenue car les enfants demandaient naturellement une plus petite portion quand ils avaient moins faim. Aujourd'hui, tous les enfants ont la possibilité de se resservir de tout. Il est cependant envisagé de reconduire cette action 1 à 2 fois par an dans le cadre d'une campagne de sensibilisation au gaspillage alimentaire
- Chaque année à la rentrée : organisation de nouvelles pesées et sensibilisation sur les quantités produites et servies

D'autres actions en projet...

- Utilisation de la mallette Trop Moche mais Trop Bon après formation des agents
- Mobilisation de producteurs et affichages pour la journée internationale des légumineuses
- Travail sur un menu anti-gaspi avec les enfants

Sur le temps périscolaire

- Chaque soir, l'accueil de loisirs commence par le goûter. Ce rituel est l'occasion pour les enfants de partager un temps convivial avec leurs camarades ainsi qu'avec les animateurs. C'est aussi l'occasion pour les animateurs de jouer un rôle éducatif sur le thème du bien-manger.
- Animation pendant l'été aux Jardins du Ricotier : visite jardins, présentation des légumes...

Actions grand public en dehors sur temps scolaire

- Portes ouvertes de l'ALAE du Ramier sur le thème du goûter équilibré avec des ateliers parents / enfants animés par les animateurs et des ateliers culinaires proposés par Cocagne AlimenTerre. C'était un moment convivial et d'échanges entre les familles, les enfants et l'équipe de l'accueil de loisirs.
- Festival Nature en scène et En'Fanfare sur la thématique « Manger bouger » avec la participation de Cocagne AlimenTerre, des équipes ALAE et de la médiathèque municipale

Témoignages des acteurs du projet

« L'accompagnement a permis de nous aider en termes de supports, de conseils concernant les marchés publics ou encore pour la mise en place de la réduction des déchets. Les connaissances dans ces différents domaines nous ont apporté de la sérénité pour tout mettre en place. » Olivier PICHON, responsable restauration adjoint

« Actuellement, l'apport des légumes des Jardins du Ricotier a un retour vraiment très positif sur les enfants. En effet, ils sont fiers de consommer des aliments venant en partie des serres de Fenouillet. Une petite difficulté est rencontrée sur le temps passé au nettoyage et à l'épluchage des légumes en raison de la présence très importante d'insectes. » Bruno RATEL, responsable restauration

« La présence d'un animateur à table permet d'échanger et de renforcer les liens avec les enfants (discussion sur le « bien-manger »). La mise en place de la commission restauration et d'un point hebdomadaire entre le responsable ALAE et chef cuisine permet d'évoquer les problèmes. » personnel de l'ALAE

« Le partenariat entre le réseau Cocagne Haute-Garonne et la commune de Fenouillet est une vraie réussite. Il permet à la cuisine centrale d'avoir des produits frais toute l'année. Le personnel de cuisine a bénéficié d'une formation sur la préparation et la mise en valeur des légumes afin de diminuer l'apport en protéines animales. Les ateliers proposés donnent l'occasion de goûter des recettes créatives et d'ouvrir sur un nouveau monde gustatif où chacun peut trouver son bonheur. Aussi, les visites à la serre sont des moments privilégiés à la découverte de la nature pendant lesquels nous apprécions la gentillesse et l'implication des animateurs auprès des plus jeunes. » Valérie, représente FCPE