



+ ECUELLES (77) +

MA CANTINE EN AMAP

En 2017, la commune de Moret Loing et Orvanne participe à l'expérimentation menée par le Réseau des Amap Ile-de-France pour approvisionner la restauration scolaire d'Ecuelles (commune déléguée) avec un système en AMAP.

Contexte

Cette nouvelle commune fusionnée créée en janvier 2017 rassemble 5 communes (Veneux-les-Sablons, Moret, Ecuelles, Montarlot et Episy) regroupant 13 000 habitants. Chacune des communes a actuellement un système de restauration collective et d'approvisionnement différent. La nouvelle équipe municipale a lancé le projet de mettre en place un approvisionnement local.

La commune travaille ainsi depuis 2015 avec Terre de Liens sur un projet d'achat de terres par la municipalité pour y installer un producteur qui pourrait à terme approvisionner les cantines locales.

L'expérimentation « Ma cantine en AMAP » a été menée dans la cantine de l'école primaire d'Ecuelles qui sert 175 couverts/jour.

Un comité de pilotage élargi pour favoriser l'implication de tous les acteurs

C'est en avril 2017 que le Réseau des AMAP d'Ile-de-France crée une commission Restauration collective afin de réfléchir à la faisabilité de la reproduction du partenariat AMAP dans le contexte de l'approvisionnement des cantines scolaires. Pour mener à bien l'expérimentation, un comité de pilotage regroupant parents, paysans, directeurs d'écoles, cuisiniers et élus engagés dans le projet est créé. Des réunions mensuelles sont organisées d'octobre 2017 à juin 2019.

Afin de traiter tous les sujets, trois groupes de travail ont été constitués :

1/ Economie du projet et logistique

Dans un premier temps il a été fait un diagnostic de l'existant : quantité de produits préparés et consommés à la cantine, volume de stockage, matériel utilisé, temps de main d'œuvre nécessaire à la fabrication des plats.

Dans un second temps des projections ont été proposées pour l'introduction de produits locaux et bio avec une évaluation des quantités, fréquence, coûts matière, temps de travail supplémentaire (notamment pour l'épluchage), aménagements et équipements de la cuisine.

Plusieurs scénarii ont été établis à court, moyen et long terme prenant en compte une phase de transition puis de routine.

Pour réaliser ce travail de recueil et d'analyse de données des entretiens ont été menés auprès de Muriel Karl, cheffe de cuisine, et des producteurs.

Un travail de planification des semences a été fait avec Benoit Feyler, maraîcher, pour



septembre 2018.

Le transport envisagé dans un premier temps dans des glacières en polystyrène a été reconsidéré suite à une consultation plus approfondie des contraintes réglementaires. Après enquête auprès des services départementaux, il s'est avéré que les légumes et fruits bruts ne nécessitent pas de transport frigorifique.

En ce qui concerne les produits laitiers Brigitte Delpech, éleveuse, a fait une demande auprès de la DDPP (Direction départementale de la protection des populations) qu'elle a obtenu.

2/ Projet pédagogique

Création d'un jardin pédagogique : deux professeurs des écoles de CP/CE1, soutenue par leur directrice se sont investis dans la culture en bac, accompagnées par Michel Grao, maraîcher. Du terreau, des barquettes de semis et des graines ont été fournis par Michel : tomates, courgettes, radis, potimarron, basilic, salades. Vingt-quatre outils ont été achetés. L'entretien des cultures est fait par les deux classes et les élèves de l'atelier jardinage instauré par le Centre de loisirs sur le temps périscolaire et les vacances.

3/ Changements de pratiques en cuisine

Pour que les changements de pratiques en cuisine se fassent dans de bonnes conditions il a été nécessaire d'assurer que l'équipe retrouve son fonctionnement à 3 personnes ce qui n'était pas le cas au début du projet dans la mesure où un membre du personnel en congé longue maladie n'était pas remplacé depuis 6 mois. Un recrutement en mai a permis de stabiliser l'équipe de cuisine et de s'engager plus sereinement dans de nouvelles pratiques. En effet un surplus de travail dû à la qualité brute des légumes est à prendre en considération. Des formations pour l'équipe de cuisine afin d'accompagner ces changements ont été proposées à l'automne 2019 avec le Groupement des Agriculteurs Biologiques (GAB) d'Ile-de-France. Un travail a été mené pour la rentrée 2019 : reprendre les menus de l'année précédente et voir ce qui peut être remplacé par des produits locaux et de saison.

EN JUILLET 2019 L'ÉQUIPE CUISINE A INTRODUIT PRÈS DE 20% DE PRODUITS BIO, LOCAUX ET DE SAISON DANS LES MENUS DE LA CANTINE !

La forte implication de l'ensemble des membres du Comité de pilotage notamment des parents d'élèves qui se sont appropriés le projet. Cela est un gage de pérennité avéré. En effet, après le départ de la cheffe de cuisine en avril 2019, l'équipe mobilisée par le projet a été déstabilisée et certains élus ont émis des doutes sur le soutien apporté par la municipalité à ce système d'approvisionnement. Dans un contexte d'incertitude de recrutement, il a été question de passer la régie municipale en prestataire privé. Grâce à la mobilisation des parents (réunion avec les élus, courriers...), ce choix n'a pas été retenu et le recrutement d'un cuisinier motivé par le projet a eu lieu. L'approvisionnement bio et local de la cuisine a été intégré dans les missions de la fiche de poste du nouveau chef de cuisine.

Difficultés

- Les parents n'étaient pas des parents de l'école : les parents d'Ecuelles n'étaient pas très impliqués.





- Pas de prise en main financière du projet, pas de ligne budgétaire dédiée.

Perspectives

- La forte implication de l'ensemble des membres du Comité de pilotage notamment des parents d'élèves qui se sont appropriés le projet. Cela est un gage de pérennité avéré. En effet, après le départ de la cheffe de cuisine en avril 2019, l'équipe mobilisée par le projet a été déstabilisée et certains élus ont émis des doutes sur le soutien apporté par la municipalité à ce système d'approvisionnement. Dans un contexte d'incertitude de recrutement, il a été question de passer la régie municipale en prestataire privé. Grâce à la mobilisation des parents (réunion avec les élus, courriers...), ce choix n'a pas été retenu et le recrutement d'un cuisinier motivé par le projet a eu lieu. L'approvisionnement bio et local de la cuisine a été intégré dans les missions de la fiche de poste du nouveau chef de cuisine.
- L'élection en 2020 d'un parent d'élève au conseil municipal permettra certainement de pérenniser l'initiative !

Pour en savoir plus :

- <http://www.lelabo-ess.org/reseau-amap-ile-de-france-manger-local-durable-et.html>



Ile-de-France