

Le 17 juin dernier, nous étions une quarantaine à nous réunir à Orsennes, pour le 3ème *carrefour de la restauration collective* organisé par le CPIE Brenne-Berry et l'ADAR-CIVAM. Producteurs, élus, cuisinières et gestionnaires ont répondu présents pour faire avancer l'approvisionnement des cantines en produits locaux.

Un état des lieux de la restauration collective puis des ateliers ont permis d'échanger et de mener une réflexion sur les atouts et les freins à cette démarche.



Approvisionnement local en Boischaut Sud, où en sommes-nous ?

Pays de la Châtre

- 37 restaurants scolaires servent chaque jour entre 18 et 250 repas. Les 2/3 servent moins de 55 repas /jour. Il y a 32 cantines communales, 4 collèges et 1 lycée.
- 70 c'est le % de cantines qui s'approvisionnent localement en viande de boeuf, porc et veau, chez un boucher ou un producteur local.
- 19 c'est le % des cantines ayant développé un approvisionnement local régulier (hebdomadaire ou quotidien) sur 4/5 produits locaux ou plus.

Pays Val-de-Creuse-Val-d'Anglin

- 30 restaurants scolaires servent chaque jour entre 17 et 250 repas. La moitié servent moins de 55 repas /jour. Il y a 24 cantines communales, 3 collèges, 1 cité scolaire et 1 lycée professionnel.
- 50 c'est le % de cantines qui s'approvisionnent localement en viande de boeuf, porc et veau chez un boucher ou un producteur local.
- 30 c'est le % de cantines qui ont un approvisionnement local régulier sur plusieurs produits, principalement viande, légumes, fromage.

- 8 c'est le record du nombre de produits locaux servis régulièrement au sein d'une même cantine. Il y en a une sur chacun des 2 Pays.

Réglementation sanitaire, réponses d'experts

La Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations (DDCSPP) de l'Indre est l'organisme référent pour le contrôle et le conseil en matière de réglementation sanitaire des cantines scolaires. Pascale Lebraly et Bertrand Gillet ont répondu à vos questions.

Qui décide de la Date Limite de Consommation (DLC) d'un produit?

C'est le producteur (ou le transformateur si c'est une personne différente) qui la fixe. Attention, il faut distinguer DLC et DLUO :

La DLC s'applique à des denrées périssables, c'est une limite à ne strictement pas dépasser (exemple : viande, yaourts).

La DLUO (Date Limite d'Utilisation Optimale) est une date indicative au-delà de laquelle le produit peut perdre son goût ou sa qualité nutritionnelle, mais il est toujours autorisé de le servir à la cantine (exemple : fromage affiné, légumes secs, épices).

Un particulier peut-il donner des fruits, légumes, champignons ou œufs aux cantines?

Fruits et légumes : pas de restriction, une cantine peut donc se fournir auprès de tout producteur ou encore accepter des fruits et légumes d'un particulier (parent d'élève par exemple).

Œufs : les œufs servis dans la cantine doivent passer par un centre d'emballage agréé. Il est donc interdit d'acheter les œufs directement à un producteur ou de les recevoir d'un particulier. Vous pouvez acheter les œufs auprès d'un commerce (grossiste, superette, etc.).

Champignons : pas de restriction, mais s'ils viennent d'un particulier, il vaut mieux s'assurer de leur comestibilité auprès d'un connaisseur (pharmacien, spécialiste en champignons).

Peut-on utiliser du lait cru en restauration collective?

Oui, il faut cependant le chauffer à 72° au moins 15 secondes, ou l'intégrer dans des préparations chaudes type béchamel, gâteau, gratin, etc. Le producteur doit posséder une *autorisation de mise sur le marché*, délivrée par la DDCSPP.

Peut-on congeler des aliments à la cantine?

Il y a deux cas de figure :

- un produit acheté congelé peut être remis au congélateur si celui-ci n'a pas décongelé pendant le transport (T° -18°C minimum).

- un produit acheté frais peut être congelé, mais il faut le faire au plus vite. Plus on se rapproche de la DLC et plus le risque augmente. Un produit congelé assez tôt peut ainsi dépasser la DLC dans le congélateur.

Dans tous les cas, il faut s'assurer que le congélateur fonctionne correctement c'est-à-dire qu'il ait une température minimum de -18° C.

Quels aliments peut-on utiliser pour les pique-niques?

Vous pouvez utiliser les mêmes aliments qu'à la cantine, il faut cependant respecter les températures de conservation propre à chaque denrée.



Des menus locaux et alternatifs pour la rentrée !

Justine Balland, diététicienne au Comité Départemental d'Education pour la Santé (CODES) est venue animer un atelier sur la confection de menus équilibrés « alternatifs » et/ou avec des produits locaux.

En effet, confectionner des menus variés et originaux toute l'année n'est pas toujours facile. De plus, les menus « alternatifs » (sans viande, ni poisson) intéressent de plus en plus de cantines, mais les cuisiniers ne savent pas forcément comment les composer.

Un des avantages des menus « alternatifs » est leur faible coût. Ainsi l'économie réalisée peut être affectée dans des plats composés de viande de meilleure qualité (viande fraîche locale, volaille fermière, etc).

Voici quelques menus que vous pouvez proposer dans votre cantine en automne :

Menus « alternatifs »

*Salade endive pomme et noix
Gratin courgettes/pomme de terre avec béchamel
et fromage
Salade
Compote de pommes*

*Sucrine râpée vinaigrette
Couscous pois chiches, légumes,
raisins et châtaignes
Crumble Poire-chocolat*

Menus « traditionnels »

*Salade choux de Bruxelles crus et noisettes
Saucisse de bœuf et lentilles
Salade
Raisin*

*Carotte râpée, fenouil et graines de tournesol
Jambon et riz
Fromage blanc et figues cuites*

Producteurs et cantines, vers une collaboration durable ?

Les producteurs présents au carrefour semblent de plus en plus favorables à « formaliser » leur collaboration avec les cantines (convention par exemple). Ils semblent désormais confiants dans leur capacité à fournir les restaurants scolaires et souhaiteraient des engagements mutuels lors de leur approvisionnement, notamment sur la **régularité** et l'**anticipation des commandes**.

Ainsi, il semble opportun d'organiser **une rencontre entre producteurs et personnel de cuisine** au sein de collèges et cantines communales souhaitant s'approvisionner localement. En effet, des outils et réflexes peuvent être mis en place afin de favoriser la collaboration des cuisiniers et des producteurs. Par exemple, pour les maraichers, l'envoi des produits disponibles par e-mail à intervalle régulier, peut faciliter l'intégration de ces produits dans les menus.



Quoi de neuf à la rentrée ?

Cuisinières et cuisiniers, nous vous proposons des formations

La cuisine de menus alternatifs (CPIE Brenne-Berry/ ADAR-CIVAM)

*le mercredi 2 décembre à la cantine du Pêchereau

La cuisine des légumes d'hiver (CPIE Brenne-Berry)

*le mercredi 20 janvier à la cantine du Pêchereau



Accompagnement et formation pour les producteurs

Planification de la production de légumes pour la vente en circuits courts
(ADEARI/ADAR-CIVAM)

*février/ mars 2016 (date à confirmer)

Besoin d'aide ?

L'ADAR-CIVAM et le CPIE Brenne-Berry sont à votre disposition pour toutes questions et peuvent vous accompagner pour l'introduction de produits locaux dans votre cantine.

Pays de la Châtre, contactez l'ADAR-CIVAM :

*Anne-Claude Moisan-Lefebvre – 02.54.48.08.82 - moisan.adar.bs@gmail.com

Pays Val-de-Creuse-Val-d'Anglin, contactez le CPIE Brenne-Berry :

* Clément Chomeau – 02.54.39.29.15 – clement-chomeau@cpiebrenne.org

Partenaires techniques et financiers :

