

LES CANTINES SCOLAIRES

Quelles sont les pratiques de nos cantines scolaires en matière d'approvisionnement local ?

Retour sur l'enquête conduite en 2016 par le Conseil de Développement auprès des cantines afin de mieux connaître leurs pratiques.

Le Conseil de Développement de l'Aunis est formé de citoyens habitant sur le territoire des Communautés de Communes Aunis Sud et Aunis Atlantique, engagés dans une réflexion collective permettant d'alimenter les réflexions des élus autour du "bien-vivre en Aunis".

+ Information : 05 17 83 41 65
codev-aunis.fr



LE MOT DE

Carine Maisonneuve-Prault

Co-présidente du Conseil de Développement de l'Aunis

Faire consommer des produits frais aux enfants qui fréquentent les cantines scolaires du territoire, les éduquer au goût, confectionner les repas, voilà une réflexion toute naturelle qui nous a conduit à travailler sur la thématique "Bien s'alimenter en Aunis". L'idée est de favoriser par le biais d'échanges, l'achat, l'élaboration des repas et la consommation de produits locaux avec une conversion progressive au bio (le Grenelle de l'environnement a fixé à 20 % le volume de produits bio qui devront être servis dans les cantines à l'horizon 2020). Notre première idée a

été de récolter des témoignages d'élus et d'agents de restauration relatant les initiatives concernant l'achat de produits locaux et l'élaboration des repas au sein du restaurant scolaire. Un questionnaire a été adressé aux 47 communes de l'Aunis. La traduction des réponses a fait ressortir que, si la plupart des repas servis est élaborée par des agents communaux, les denrées comme la viande, les légumes, les fruits, les laitages sont majoritairement achetées fraîches, très peu issues de l'agriculture biologique et que les producteurs locaux sont mal connus.

ENQUÊTE RÉALISÉE EN 2016 AUPRÈS DES 47 COMMUNES DE L'AUNIS*

31 questionnaires ont été retournés concernant 28 cantines

FONCTIONNEMENT

- 100 %** des enfants de maternelle et d'élémentaire bénéficient d'un service de cantine scolaire
- 90 %** des communes organisent elles-mêmes le service (certaines sont en regroupement).
- 74 %** des cantines répondantes réalisent tout ou partie des repas sur place
- 32 %** achètent les repas à une société de restauration
- 16 %** reçoivent les repas d'une cuisine centrale

Le coût de revient d'un repas se situe entre **1,18€ et 2,80€**

ACTIONS ÉDUCATIVES

- 71 %** des mairies ont mis en place des actions éducatives ou pédagogiques autour de l'alimentation.

MODE D'APPROVISIONNEMENT

- 55 %** des communes s'approvisionnent auprès d'un grossiste de l'industrie agro-alimentaire
- 48 %** s'approvisionnent pour certains produits dans un commerce local (essentiellement pour le pain)
- 39 %** s'approvisionnent chez des producteurs locaux
- 16 %** des maires envisagent de faire évoluer le mode d'approvisionnement de leur cantine

CONNAISSANCE DES PRODUCTEURS LOCAUX

- 39 %** des répondants déclarent connaître partiellement leurs producteurs.



Cynthia Favreau et Béatrice Servant, cantinières à l'école de Saint-Jean-de-Liversay, s'attachent à s'approvisionner en direct avec des producteurs locaux (fromage blanc bio produit au lycée agricole de Surgères, viande de la Ferme de Bonneville...).

*L'Aunis comprend les 20 communes d'Aunis Atlantique et les 27 communes d'Aunis Sud.