

Les clefs de la réussite : une démarche globale et concertée

■ Les facteurs humains ■ Les facteurs liés à la communication ■ Les facteurs liés à l'organisation



5 volets à explorer avant de se lancer dans la démarche

L'organisation des producteurs locaux

l'aspect juridique de l'achat des denrées du terroir

La transformation de certains produits frais

La formation des chefs de cuisine

L'animation auprès des élèves pour modifier les habitudes alimentaires

Et aussi

Les équipes de la restauration scolaire sont soucieuses de diminuer la facture, en faisant la **chasse au gaspillage alimentaire**. Une opération anti-gaspi a été initiée sur le territoire de l'Artois en partenariat avec Artois Com. A titre d'exemple, une enquête du collège Joliot Curie à Auchy les Mines a révélé que **les élèves jetaient plus de 29 kilos par personne et par an**. Si près de 2 élèves sur 10 ne finissent jamais leur assiette au restaurant scolaire, 4 élèves sur 10 n'ont pas conscience des impacts du gaspillage alimentaire.

Ils l'ont fait...

Les chefs de cuisine et leurs équipes témoignent d'une réelle volonté de définir une « stratégie » pour **inditer les élèves à goûter et apprécier des saveurs** jusque là méconnues.

● Au collège Roger Salengro de Saint-Pol-sur-Ternoise, la présentation de l'assiette, les accompagnements proposés (une sauce « colorée » sur un poisson blanc), les créations en duo (crevettes / quartier de pêche) sont autant de subtilités pour favoriser la découverte.

● Au collège Paul Verlaine de Saint-Nicolas-les-Arras, le gestionnaire et le chef de cuisine ont mis en place un « club Miam-miam » qui permet de travailler avec les élèves sur le thème de l'alimentation. Le chef organise régulièrement des ateliers culinaires avec les élèves. L'équipe a également créé une animation ludique autour de la soupe pour attirer les élèves vers ce met qui n'est pas toujours apprécié des jeunes !

Pour aller plus loin.....

Le comité de promotion Nord-Pas de Calais de la Chambre régionale d'agriculture a créé une plateforme virtuelle pour :

- Identifier les fournisseurs de proximité grâce à la géolocalisation
- Faciliter la mise en relation entre l'offre et la demande, notamment celle des collègues
- Déposer des appels d'offres ou des besoins spécifiques

www.offrealimentaire-npdc.com



Idées de menu !

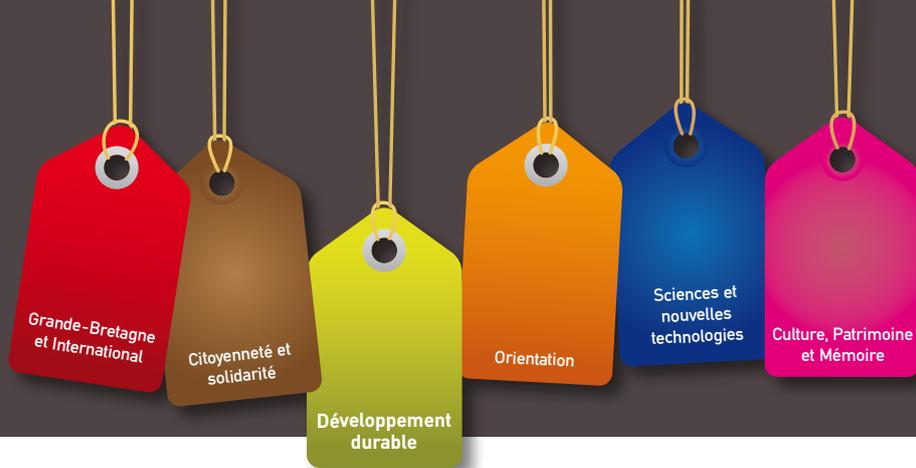
Buffet de crudités* ou
1/2 pamplemousse rose*

Cuisse de poulet Marengo*
ou paupiette de
dinde forestière*
Semoule* et petit pois*

Fromage blanc*
et son spéculos ou
Faisselle* et son
coulis parfumé

Buffet de fruits frais*

*Produits issus de l'agriculture biologique
ou de proximité



Lettre d'information de la Direction de l'Education et des Collèges

Manger autrement dans les collèges du Pas-de-Calais : une opération partenariale aux multiples facettes

A l'origine du projet

En 2008, le Département du Pas-de-Calais a initié une opération expérimentale « **Manger autrement dans nos collèges** » avec le concours de 6 collèges partenaires. Deux quinzaines, l'une au printemps et la seconde à l'automne sont ainsi labélisées et proposent d'introduire dans les menus des collégiens, une part significative de produits issus de l'agriculture biologique (fruits, légumes, viandes, œufs) ou reconnus pour leur spécificité nutritionnelle (produits laitiers de teneur en calcium supérieure à 150 mg) et des produits locaux et de saison.

Quelques définitions

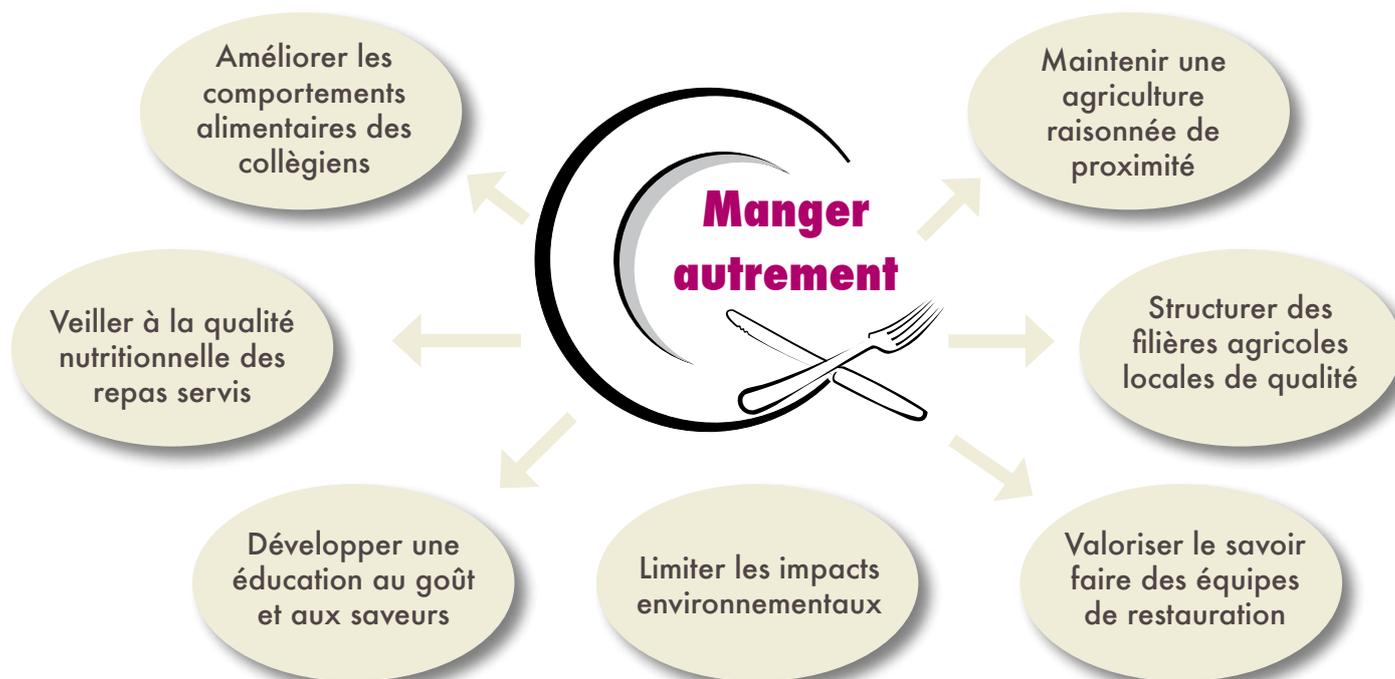


Le terme « **BIO** », définit un mode de production exempt de produits chimiques de synthèse et respectueux de l'environnement et des hommes. Ces produits sont certifiés et contrôlés par des organismes agréés.
Les produits locaux de saison sont les produits de proximité qui sont naturellement bons à consommer à un moment donné.

Un **circuit court** se définit par un réseau de distribution de proximité présentant au maximum un intermédiaire entre producteur et consommateur.



Les enjeux partagés



La présentation de la démarche : du collège au territoire ou comment assurer de nouveaux débouchés économiques aux producteurs locaux.



L'adhésion d'un collège se traduit par une recherche de producteurs de proximité, capables de répondre aux attentes et aux exigences de la restauration scolaire.

- ✓ Information et implication des équipes du collège
- ✓ Evaluation du volume des consommations dans le cadre de la restauration scolaire
- ✓ Réunion de concertation : identification des partenaires pour structurer l'offre locale en produits agricoles
- ✓ Structuration de l'offre locale en produits agricoles
- ✓ Approvisionnement du collège
- ✓ Relais entre les élèves et les équipes du collège pour l'appropriation du projet dans le cadre de la demi-pension

Constat : une démarche qui prend de l'ampleur

En 2012, près de 6 collèges sur 10 s'engagent dans cette démarche qualitative et gustative.

Année	Nombre de collèges inscrits	Nombre de repas servis	Quantités de produits achetés
2011	55	305 000	78 tonnes
2012	71 	385 000	98 tonnes

Bon à savoir

Le coût de la viande bio est supérieur d'environ 10 à 30 %, mais la quantité nécessaire est moindre par rapport à une viande élevée de manière conventionnelle car elle fond moins à la cuisson.

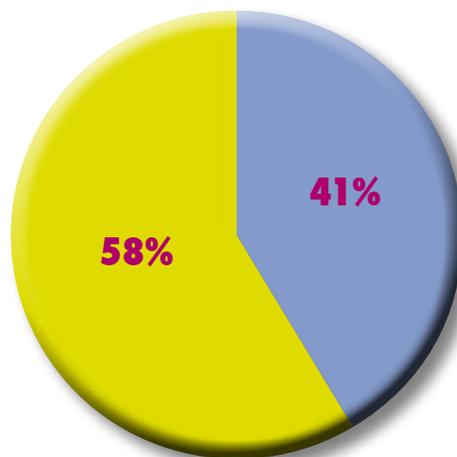
L'élaboration des menus de la demi-pension du collège est le résultat d'une synthèse qui prend en compte en premier lieu, l'équilibre alimentaire dans le cadre du plan de maîtrise alimentaire et l'éducation au goût.

Le département du Pas-de-Calais a fait le choix de conserver les légumeries dans les collèges permettant ainsi de recevoir et de traiter les produits bruts dans les meilleures conditions.



En 2011, le Département a accompagné financièrement les collèges signataires de la convention à hauteur de 81 000€

ORIGINE DES PRODUITS ACHETES



-  Produits issus de l'agriculture biologique
-  Produits locaux et de proximité

Prix de quelques produits phares :

PRODUIT	BIO	LOCAL	CONVENTIONNEL
Salade (pièce) 	1,35 €	0,65 €	0,95 €
Pomme de terre (le kg) 	2,30 €	0,95 €	0,80 €
Yaourt (pièce) 	0,30 €	0,35 €	0,25 €

Des produits appréciés par les personnels de restauration et... les collégiens

Le personnel en charge de la restauration scolaire témoigne de sa satisfaction « de (re)découvrir les produits locaux, de travailler de beaux produits où la qualité est au rendez-vous ! Certes, le travail à réaliser est plus important que la simple utilisation d'un produit déjà fabriqué ou surgelé mais il est important de prévoir un menu adapté en fonction des tâches à accomplir », comme aime à le souligner le chef de cuisine au collège Salengro à Saint-Pol-sur-Ternoise.

M. Hernu, exploitant agricole et propriétaire de vaches laitières à Montigny-Cayeux fabrique des yaourts, du beurre et du fromage blanc. M. Hernu est satisfait de livrer des collèges : « Ce sont toujours les gestionnaires qui me contactent, je ne démarché pas les collèges. Grâce à l'opération « manger autrement », les collèges me commandent encore plus régulièrement des yaourts ! ». Quand on sait que le prix de ses produits sont équivalents, voire parfois moins chers, que ceux pratiqués par les grossistes, ils auraient tort de s'en priver ! »



MANGER AUTREMENT

Au printemps, un miel, dans le coin d'un des collèges du Département.

Miel, c'est pas grand, toi ? Allez, viens, je t'emmène à la cuisine. En plus, t'es de la cuisine, c'est "Manger autrement" en ce moment !!

Mieux ! Héhé... Manger autrement... C'est quoi ce truc ?

Hihi ! Ça fait du bien !

Le boulanger

Il avait beaucoup travaillé avec...

Tu vois, on a de la cuisine, alors certains pros, ils n'ont pas tout cela...

Ah bon !!! Comme ça, par exemple ?

Manger autrement, ça veut dire prendre un exemple ?

Regrais, il y a des fruits et autres, souvent en dessert... Prends tout comme bio par exemple !

Bonjour, salut... Hihi ! Regarde les Pommes, ils ont l'air vraiment bon aussi !

Deux bio par an, les collèges, qui ont autorisé à l'opération, proposent des menus enrichis avec des produits de saison, locaux et durables ! En 2012, déjà 72 collèges adhèrent à l'opération !

Au Japon, il n'y a pas de cuisine scolaire... Et aux Etats-Unis, ils mangent beaucoup de dinosaures vite faits... Alors, c'est vraiment meilleur !!!

Tu raison ! C'est super même top bon !!!

Il est important de bien manger, de faire des repas équilibrés, pour être en bonne santé, rester concentré et en forme !

D'ailleurs, en parlant de forme, difficile toi ! Tu vas être en retard à ton cours de sport !!

Donner ? Ça, ça va même s'appeler "bio" ?

Du bio ? Et c'est quoi de la ferme... Juste à côté du collège... Il est tendre à croquer !

Ah oui ! On peut souvent devenir avec ça...

Un peu, à la maison...

Bien sûr !... Tu manges du chou-fleur toi, maintenant ?

C'est délicieux, même ! Et tu savais que le chou-fleur est un légume de printemps ?

Et de bonnes pommes, ça va même s'appeler "bio" ?

merci ! Mieux... Moi, j'aime bien les Pâtes... Mais bon, pourquoi pas ?

Bon appétit les enfants ! Et n'oubliez pas de vous arrêter au abri de M. Landier pour un verre de bon lait frais.

Manger autrement, en deux mots

Cette démarche, en lien avec l'agenda 21 départemental, organisée par les établissements et en partenariat avec le Conseil Général du Pas-de-Calais a pour objectifs de :

- faire découvrir aux collégiens, professeurs et personnels de nouvelles saveurs culinaires
- favoriser une alimentation équilibrée
- développer une filière agricole locale durable.

Et dans l'assiette, qu'est-ce qui change ?

Les équipes de cuisine confectionnent quotidiennement les plats à base de fruits et légumes frais en collaboration avec des producteurs locaux - une démarche qui valorise le respect de l'environnement.

Manger autrement en chiffres

- 1 collégien sur 2 mange à la cantine dans le Pas-de-Calais
- 305 036 repas servis lors des 2-quinzaines de l'opération 2011