

Restauration scolaire



Manger **BIO** à la cantine... faisons-nous enfin plaisir

La loi Alimentation qui vient d'être votée imposera 50% de produits de qualité et 20% de produits issus de l'agriculture bio dans les cantines d'ici 2022. Pas de panique, l'expérience montre que manger bio, local et sain, c'est bon pour le climat, la santé et le plaisir des convives et pour tous les acteurs, du champ à l'assiette.

La municipalité de Lalinde a donc souhaité adopter une politique alimentaire durable et ambitieuse : les deux restaurants scolaires des écoles de Lalinde et Sauveboeuf riment déjà avec bio et local. Aux simples salades, se sont ajoutés, au fur et à mesure, les yaourts, le fromage ou encore les fruits et légumes de saison et même la viande. Au final, tous les jours, des produits bio (issus d'une culture respectueuse de l'environnement et des animaux) sont proposés à Lalinde.

POURQUOI FAIRE CET EFFORT ?

Nous sommes dans un territoire rural, il est primordial de faire travailler nos producteurs locaux. Outre la mouvance nationale autour du bio, c'est une volonté propre de la municipalité, pour une question de santé aussi, les familles continuant de payer le même prix pour les repas de leurs enfants à la cantine.

COMMENT S'ADAPTER EN CUISINE ?

Cela demande plus de travail et de préparation, mais c'est plus agréable aussi pour les personnels qui ne sont pas de simples « cuisinières-ouvre-boîtes ». Les élus savent qu'ils peuvent compter sur l'engagement des personnels de cuisine pour porter ce projet alimentaire et tiennent ici à les en remercier. Vouloir du bio demande aussi une certaine adaptation en fonction des volumes à produire et de la saisonnalité des produits frais. Concrètement, cela passe par un travail nourri : gérer le foncier avec plus de

finesse, maîtriser la réglementation des marchés publics pour relocaliser l'offre, associer le monde agricole local pour répondre aux attendus du territoire, faire de la santé publique une priorité éducative dans l'assiette, former les équipes à de nouvelles pratiques, introduire des comportements plus écologiques comme réduire le gaspillage ou valoriser les protéines

RESTAURATION SCOLAIRE			
DU LUNDI 13 AU VENDREDI 17 MAI 2019			
LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Feuilleté au fromage Steak haché Haricots verts Fromage Compote gâteaux	Mouton de la région Radies beurre salé Poulet Frites Ile flottante	Salade Sauté de veau Riz Fromage Fraises	Terrine de campagne Brochette de poisson pané Gratin de courgettes jaunes et vertes Yaourt fermier
LA MUNICIPALITÉ DE LALINDE RELEVÉ LE DÉFI DU MANGER BIO ET LOCAL POUR UNE ALIMENTATION PLUS SAINÉ			

végétales... En se retroussant les manches, en croisant les expériences qui marchent, l'horizon d'un monde plus goûteux, plus bio et plus local est largement atteignable !

BIO OUI, MAIS LOCAL AUSSI

Il y a le biologique mais aussi le local, sur lequel mise la municipalité. Le marché privilégie les circuits courts (local) et bio. Local ne veut pas dire le moins éloigné, mais le moins d'intermédiaire possible. En Dordogne, les exploitants agricoles peinent à répondre à la demande en produits bio des établissements scolaires. Les quantités de produits à la fois biologiques et locaux sont encore insuffisantes pour répondre à la demande de la restauration collective dans le département. Notre démarche

«Manger Bio et Local en restauration collective» ne consiste pas en une simple substitution de produits, mais il s'agit bien d'une démarche de relocalisation durable de l'agriculture bio et de l'alimentation sur nos territoires. De plus, il s'agit autant que possible de créer des liens viables avec des producteurs ou transformateurs bio de proximité, en s'approvisionnant de manière régulière et progressive chez ces derniers.

D'OÙ VIENNENT LES PRODUITS BIO POUR LES CANTINES DE LALINDE ?

Pour la viande, nous nous servons sans intermédiaire, directement chez des éleveurs en Dordogne : La ferme de Malledent (Viande de Porc, Bœuf), Ferracin (Viande de Veau). Pour l'épi-

cerie : Manger Bio Périgord (fraise et kiwi), Natifruits (carottes), GAEC du Pignier (Yaourts vanille)... En tout, une demi-douzaine de producteurs bio fournissent et livrent les deux cantines lindoises. Dernier partenariat en date : celui avec la Potagerie de Camensou installée depuis peu le long du Drayaux pour des salades et légumes de saison. Prochain objectif : proposer du pain bio.

Il s'agit avant tout de développer une démarche globale de qualité : introduire des produits bio ne doit pas se faire au détriment de la qualité globale des repas. Ainsi, la municipalité tient à ce que le projet aborde notamment les aspects nutritionnels, les qualités gustatives des préparations et la limitation du gaspillage.



Mieux trier, moins jeter et **revaloriser**

En constatant une quantité trop importante de déchets générés et des gestes souvent timides pour trier, les agents municipaux ont identifié une liste conséquente de pistes pour agir concrètement.

A ce jour, aucun dispositif n'existait pour valoriser les déchets alimentaires issus de la cantine. Pourtant ceux-ci alourdisaient considérablement le poids des poubelles qui dans le cadre d'une restauration collective sont facturées à la commune. A Lalinde, c'est près de 5 tonnes de biodéchets par an. De nombreux acteurs ont été mobilisés pour réaliser au mieux la mise en place du recyclage au sein des cantines : les agents de restauration, les agents techniques municipaux, le syndicat de tri SMD3, ou encore les élus délégués aux écoles ont ainsi contribué aux aménagements réalisés, dans l'optique d'un meilleur tri des déchets.

Réduire le gaspillage commence par donner envie à l'enfant de manger son

repas. C'est donc bien l'amélioration de la qualité de l'assiette qui est le projet clé. Les agents des écoles prennent en compte les retours des enfants lors des repas et en font part afin d'adapter les menus à venir. D'autre part, des rencontres entre les élèves et la responsable de la restauration ont lieu régulièrement dans certaines classes afin d'élaborer ensemble des menus équilibrés nutritionnellement mais aussi qui donnent envie d'être dévorés ! Dans un second temps, il est important de mettre en place des projets pour trier, recycler et valoriser les restes et les déchets de la structure. Les déchets alimentaires des deux restaurants scolaires à Lalinde et Sauveboeuf sont dorénavant triés, recyclés et valorisés en engrais.

L'ambitieux projet de mise en place de

la valorisation des biodéchets aboutit grâce au travail conjoint des agents des écoles, des agents du centre technique et des élus chargés des affaires scolaires. Les personnels municipaux ont bénéficié de temps de formation proposés par le SMD3 sur le tri des déchets et sur l'impact de ce recyclage pour la préservation de l'environnement. La municipalité a récemment investi dans du matériel et du mobilier de tri. Les consignes pour les enfants sont simples : d'un côté tous les restes de nourriture et de l'autre les emballages. Comme à la maison, les conditionnements recyclables sont jetés dans les poubelles jaunes alors que les matières organiques sont valorisées sous la forme de compostage. Les biodéchets sont composés de l'ensemble des déchets organiques issus des repas et leurs préparations,



ce sont principalement les déchets alimentaires. Les agents techniques municipaux ont donc proposé la création d'une véritable plateforme de stockage des déchets organiques produits par les cantines scolaires. Régulièrement ces déchets sont collectés dans les écoles, stockés dans un espace dédié, se décomposent à l'air libre et sont régulièrement mélangés avec du broyat de déchets verts provenant de la tonte des pelouses pour donner du compost au bout de quelques mois. Ce procédé biologique permet de produire du com-

post de qualité qui sera par la suite utilisé par le service espaces-verts de la commune pour fertiliser les plantations en ville.

DES ACTIONS DE SENSIBILISATION

L'objectif principal est de sensibiliser les enfants, afin qu'ils deviennent également de véritables ambassadeurs du tri de retour à la maison. Dans le cadre de son festival jeunesse « Lalande s'amuse » organisé lors des vacances

de février, la municipalité proposait en partenariat avec le SMD3 un atelier très éco-citoyen sur l'apprentissage du tri-sélectif et le recyclage des déchets. Il s'agissait d'une animation et de jeux autour du tri sélectif, le recyclage et le compostage des déchets. D'autres démarches de développement durable sont menées dans les écoles depuis plusieurs années de la maternelle au CM2 afin d'apprendre les bons réflexes et de comprendre pourquoi et comment on recycle.

A la cantine scolaire des écoles maternelle et primaire du Terme à Lalinde, le personnel sensibilise les enfants sur la quantité de déchets valorisables générés par les restes des repas. Quotidiennement ils prennent conscience de la quantité de déchets à traiter lors de la pesée en fin de service, ils donnent leur ressenti, leur avis au personnel municipal. Ainsi les enfants limitent au maximum les restes dans leur assiette après chaque repas.

A l'école Yves Peyrony à Sauveboeuf, à la fin du service de la cantine, les enfants ont encore beaucoup à faire : certains garnissent le composteur avec les restes de nourriture pendant que d'autres se rendent au poulailler installé dans la cour de récréation pour nourrir les 5 poules de l'école avec quelques restes de leur repas et surtout aller à la recherche des œufs ! Cette activité quotidienne s'inscrit dans un projet pédagogique plus large mené par les enseignants.

Initier les jeunes aux enjeux environnementaux liés aux déchets est un objectif plein d'avenir.

