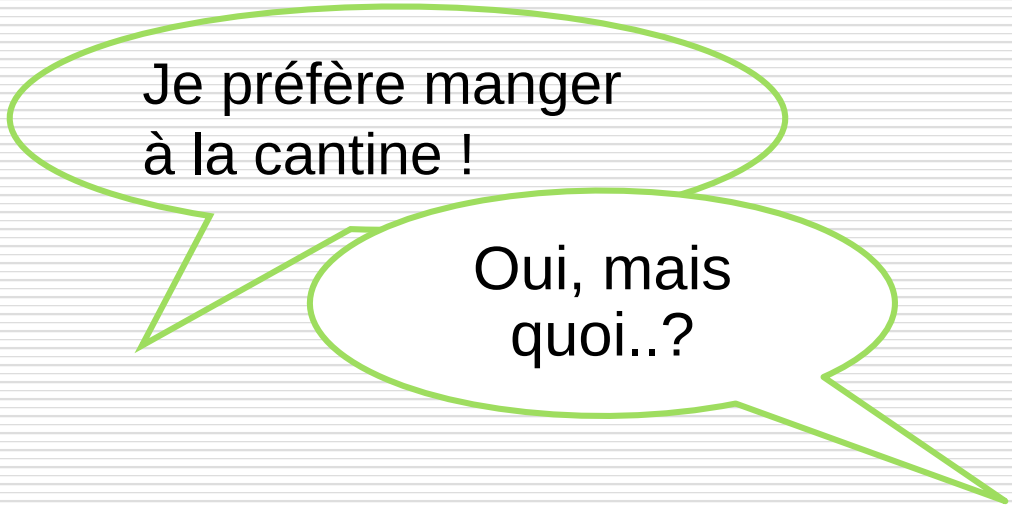
Collectif
Creusot - Montceau
TerrEco

Approvisionnement bio et local des cantines scolaires de la Communauté Urbaine



Montceau les mines - 3 Octobre 2017

Quel rôle pour Creusot Montceau TerrEco ?

Collectif
Creusot - Montceau
TerrEco

Rassembler, sensibiliser, concevoir des actions, agir, évaluer pour aller vers **des pratiques écologiques**

Nos particularités :

- l'échelle communautaire
- la mobilisation sur des questions encore peu abordées
- l'articulation avec les élus les plus engagés, peser sur l'action publique

Groupes de travail :

*- EAU : Dossier Fl*uorine

- CANTINES BIO ET LOCAL

- DECHETS

HORIZON « CANTINES BIO ET LOCAL »

Collectif
Creusot - Montceau
TerrEco

Un groupe de travail d'une dizaine de personne travaillent depuis plus d'un an sur la question de l'approvisionnement des cantines scolaires sur le territoire de la communauté urbaine.

- Comment fonctionnent-elles ?
- Où s'approvisionnent-elles ?
- Qui fabrique et comment ?

Les écoles publiques de la CUCM en quelques chiffres

Collectif
Creusot - Montceau
TerrEco

Nombres d'élèves de la Maternelle à la Primaire

environ 7800 enfants

Nombre d'établissements **87**

Nombre de repas servis par jour en moyenne

3600 repas

La ville du Creusot compte 15 écoles et plus de 1700 enfants
35% mangent au Restaurant Scolaire

La ville de Montceau compte 18 écoles et plus de 1200 enfants
56% mangent au Restaurant Scolaire

Les restaurants scolaires de la CUCM en quelques chiffres

Collectif
Creusot - Montceau
TerrEco

Sur les **27 communes de la CUCM** :

14 fonctionnent actuellement
en Délégation de Service Public

5 sont gérées par une Association

5 fonctionnent en Gestion Communale

3 bénéficient des services d'une autre commune

Les restaurants scolaires de la CUCM en quelques chiffres

Collectif
Creusot - Montceau
TerrEco

Sur les 3673 repas servis/jour dans les restaurants scolaires de la CUCM, on compte :

70% **des repas préparés, livrés et servis par un sous-traitant de Restauration (Délégation de Service Public)**

30% **des repas préparés dans des cuisines autonomes (Association ou Gestion Communale)**

Visite de la cuisine centrale d'Autun

& Collectif Creusot - Montceau TerrEco

La démarche :

- Reprise d'un bâtiment ancien
- Valorisation de l'économie local
- Embauche d'une chargée de mission qui a coordonné la mise en place entre élus/professionnels et structures encadrantes
- Enquête de satisfaction auprès des parents

Résultats :

-Augmentation progressive du nombre de repas/jour
-Maintient d'une équipe de travail
-Approvisionnement local d'une vingtaine de producteur

Visite de la cuisine centrale d'Autun

& Collectif Creusot - Montceau TerrEco

Perspectives évoquées sur la CUCM :

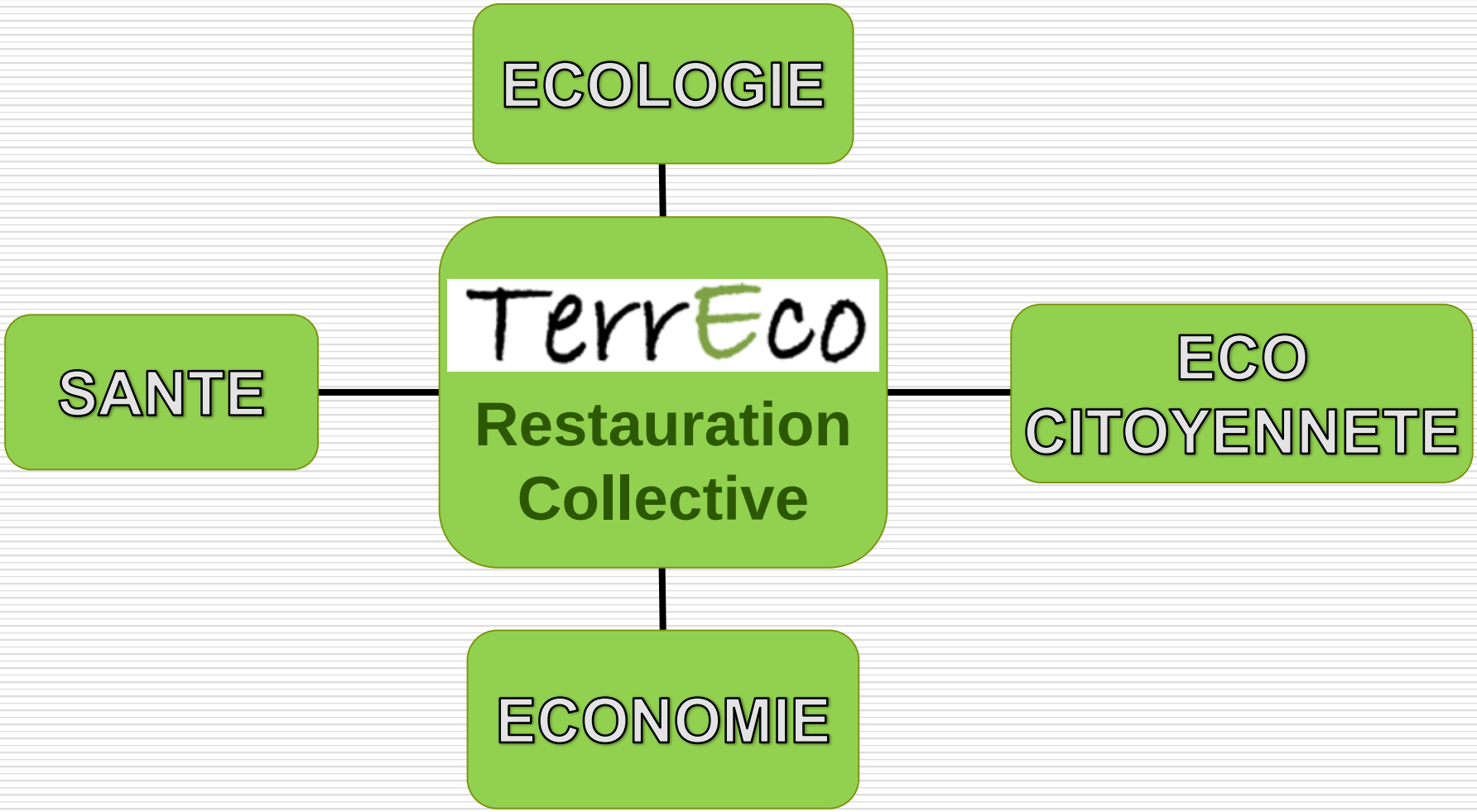
Sur LA CUCM, les parents d'élèves souhaitent des repas plus qualitatifs que ce qui est proposé à travers la SOGERES.

Contexte différent sur la CUCM par rapport à la CCGAM :

- Plus urbain avec deux pôles urbains Le Creusot et Montceau
- Absence d'outils sur la CUCM, nécessité de se les réapproprier
- Pas de forme prédéfinie

Discussion animée lors de la visite par l'association Terreco

Ligne de conduite Terreco



Ligne de conduite Terreco

& Collectif Creusot - Montceau TerrEco

SANTE

- L'exclusion des OGM, des pesticides, de l'agriculture intensive et l'introduction privilégiée de denrées en bio

- La promotion des labels officiels (AB, AOP), notamment pour la viande (Label rouge).

- Le plaisir du goût

- Egalité des chances, accès à tous à des produits sains

Ligne de conduite Terreco

& Collectif Creusot - Montceau TerrEco

ECOLOGIE

- Réflexion autour du gaspillage alimentaire (réutilisation des restes, dons à des associations)

- Moins d'emballage de l'approvisionnement à l'assiette

- Gestion responsable des sols et de l'eau répondant aux exigences d'un développement durable

- Diminution de l'impact carbone

- Manger des légumes et fruits de saison

Ligne de conduite Terreco

& Collectif Creusot - Montceau TerrEco

ECO-CITOYENNETE ECONOMIE

- Se réapproprier la compétence «Restauration collective »

- Maîtriser la qualité alimentaire, évitant un risque sanitaire

- Valoriser l'humain (enfants, producteurs, cantiniers)

- Relance de l'économie et activer la création d'emploi

- Participer aux convertions BIO

Horizon
« Cantine Bio & Local 2018 »

&

Collectif
Creusot - Montceau
TerrEco

1° Court terme :

- Début du deuxième trimestre scolaire, engager l'introduction de Pain BIO
- Participation collaborative avec la commission travaillant sur l'appel d'offre « restauration scolaire »
    - Cahier des charges commun ?

=> Travail en collaboration avec la personne en charge du dossier

2° Long terme :

- Réflexion autour des cantines autonomes :
    - Réhabilitation/création cuisines ?
    - Cantine centrale ?
    - Mettre en adéquation l'offre et la demande sur le territoire

=> Mise en place d'un chargé de mission
Collaborer avec cette personne