

PÔLE TERRITORIAL CŒUR ENTRE-DEUX-MERS

Le réseau Bien manger à la cantine est créé



À la cantine de l'école Jules-Ferry de Targon. PHOTO D.F.

Le Pôle Territorial (PETR) Cœur Entre-deux-Mers a lancé le projet alimentaire territorial (PAT). Il s'agit de travailler sur la restauration collective publique qui concerne essentiellement la restauration des écoles et les Communautés de communes qui gèrent souvent les crèches et les centres de loisirs (public enfants).

Suite aux états généraux de l'alimentation, une loi a été votée en novembre 2018, la loi Egalim, qui va amener des changements dans la restauration collective avec différents calendriers dont voici les points principaux :

1) Introduire 50 % du coût d'achat des matières premières dont 20 % provenant des filières bio de qualité (AOP-IGP) avec l'idée d'améliorer la qualité de l'alimentation.

2) Tester et mettre en place un menu végétarien une fois par semaine à minima dans les cantines.

3) Enlever tous les contenants plastiques que l'on peut trouver dans les services ou cuissons d'aliments, soit zéro plastique dans les cantines.

4) Monter un plan de gestion des déchets, autrement dit travailler sur le gaspillage en passant

par des dons alimentaires, la transformation des déchets ou des filières de traitements.

5) Accompagner les cantines du territoire et les collectivités qui gèrent ces cantines pour faire évoluer durablement leurs pratiques et améliorer ainsi l'économie locale.

Quinze collectivités pilotes

Le Pôle territorial a fait le parti pris de ne travailler pour le moment qu'avec une quinzaine de collectivités et d'étendre ensuite le processus aux autres, puisque 50 collectivités au total se trouvent sur le territoire du Cœur Entre-deux-Mers (45 communes et 5 CdC).

Cela a consisté à travailler sur un diagnostic individuel de leurs pratiques avec les gestionnaires des cantines et sur des formations pour le personnel de ces cantines pour faire des menus végétariens. Il en est ressorti un besoin de travailler entre eux et de formaliser un réseau de cantines et de personnels qui s'appellerait « bien manger dans ma cantine ».

Le pôle propose de reconnaître ce réseau et de le faire vivre par des réunions et des démarches au long court afin de transposer les bonnes idées : mettre en réseau

ces cantines, qu'il y ait une fois par an une thématique prioritaire comme celle choisie cette année : « comment travailler sa commande publique ».

Deux à trois rencontres par an

Le Pôle territorial s'est associé avec A3R (Association aquitaine des achats publics responsables) qui accompagne individuellement et qui apporte des éléments juridiques sur les marchés publics ainsi que du conseil collectif et individuel.

Une réunion a déjà eu lieu à Targon avec des rencontres publiques entre acheteurs et fournisseurs agricoles et partenaires institutionnels pour pouvoir matérialiser et rencontrer les producteurs.

L'an prochain, une autre thématique est prévue sur « la restauration scolaire » avec des rencontres deux à trois fois dans l'année.

Le Pôle territorial travaille avec les communes du Sud-Gironde et de la Rive Droite. Richard Rey est le coordinateur du projet alimentaire territorial au sein du Pôle.

Danielle Fidaire

Renseignements : Richard Rey
au 05 56 23 95 17.