

So 23/09/2019

TRESSES

La restauration collective repensée

Le pôle territorial du Cœur Entre-deux-Mers réunissait, mardi, dans le cadre du programme alimentaire territorial les élus et gestionnaires de restaurants scolaires, crèches ou centres de loisirs du Cœur Entre-deux-Mers. Marie Jolaud, stagiaire au sein de cette collectivité, a présenté l'état des lieux de la restauration collective au sein de neuf collectivités du territoire volontaires. Des besoins ont été identifiés comme la nécessaire mise en relation avec des producteurs locaux, l'accompagnement pour la réalisation de cahier des charges ou le renforcement d'actions pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

Création d'un réseau

La formation des agents de restauration et le lien avec les enseignants se sont avérés aussi importants. Toutes ces actions sont bien évidemment menées conformément à la loi EGalim. Différents retours d'expérience ont été faits par les participants, qui venaient de

Saint-Loubès, Langoiran, Sainte-Eulalie, les Portes de l'Entre-Deux-Mers et Tresses.

À l'issue de ce diagnostic, il a été décidé de créer un réseau de collectivités, en créant des groupes de travail. Le but est aussi de pérenniser cette démarche sur le long terme en créant des actions structurées. Différents ateliers de réflexion ont été proposés aux participants sur l'accompagnement des convives, la lutte contre le gaspillage alimentaire et le traitement des déchets, la formation des agents et un approvisionnement local et de qualité. Ce réseau proposera des réunions thématiques (deux à trois par an) selon une charte rédigée par le pôle territorial du Cœur Entre-deux-Mers et validée par les collectivités volontaires. Ce réseau vient en complément de l'accompagnement individuel proposé par le pôle territorial aux les collectivités demandeurs.

Martine Guillot



✳

P16

22ABODE-