



Approvisionnement en circuit court dans deux cantines scolaires du territoire

LOCAL À partir du 16 janvier, les élèves de Saint-Perdon, Pouydesseaux et Bostens mangeront encore plus régulièrement des produits locaux. Cette expérimentation sera mise en œuvre jusqu'à la fin de l'année scolaire 2022/2023.

Les élus de l'Agglomération ont décidé en Conseil communautaire d'expérimenter l'approvisionnement local et en circuit court dans plusieurs cantines du territoire. Deux écoles pilotes ont été choisies parmi les cantines en régie du territoire, c'est-à-dire celles qui produisent les repas directement sur place : Saint-Perdon, qui produit environ 135 repas par jour, et Pouydesseaux, qui produit environ 95 repas par jour (pour les enfants de Pouydesseaux et de Bostens).

Des objectifs multiples

Pour les élus communautaires, les enjeux sont les suivants :

- Consommer des produits locaux, respecter leur saisonnalité autant que possible sous signe de la qualité et/ou du bio
- Soutenir l'agriculture locale, participer à son développement et épauler les agriculteurs du territoire
- Éduquer nos enfants au goût et œuvrer en faveur de leur santé
- Proposer des activités en lien avec les équipes périscolaires et enseignantes (autour de l'agriculture locale, du respect de la saisonnalité, du gaspillage alimentaire, proposer des visites d'exploitation, des interventions en classe, etc.)

Ainsi, sur la base des menus élaborés par la diététicienne de la cuisine centrale, certains produits seront identifiés et commandés en circuit court. En fonction de la saisonnalité

et de la disponibilité des produits, certains menus pourront être légèrement modifiés.

Une action au coût maîtrisé

L'approvisionnement en circuit court n'est pas nécessairement synonyme d'augmentation des coûts (hormis les investissements en matériels pour équiper les cantines). En effet, l'inflation actuelle se répercute sur chaque acteur de la chaîne alimentaire. Or, en circuit court, la diminution des intermédiaires règle les surcoûts d'énergie notamment ceux liés au transport ou à la transformation des produits industriels. D'autres leviers permettront également de maîtriser les coûts : lutte contre le gaspillage, amélioration des menus végétariens (moins coûteux que les menus carnés), actualisation des recettes (un produit frais de qualité perd moins d'eau et de poids à la cuisson)...

Une démarche qui s'inscrit dans la dynamique existante dans les écoles (jardins partagés, composteurs, bacs à légumes...) pour que nos enfants consomment mieux demain... dès aujourd'hui !



Une démarche dans l'intérêt des enfants

Julien Paris,
élu communautaire
référent du dossier

"L'objectif de cette expérimentation est d'intégrer autant que possible dans les menus quotidiens de nos enfants des produits en circuit court. Concrètement cela veut dire consommer des produits locaux, dans le respect des saisons, sous le signe de la qualité et même du bio, promouvoir et soutenir l'agriculture locale, mettre en valeur le métier de cuisinier... Bien évidemment, les familles ne seront pas impactées par d'éventuels surcoûts de production liés à cette expérimentation. Une évaluation sera ensuite menée pour décider de la poursuite et/ou du déploiement de cette démarche sur d'autres écoles du territoire."

Bon à savoir

Circuit court et approvisionnement local

Le circuit court est un circuit de distribution avec au maximum un intermédiaire entre le producteur et le consommateur. L'approvisionnement local concerne l'achat de matières premières produites sur le territoire, dans un rayon comprenant notre département et ceux limitrophes.