

**CIVAM BIO 09**

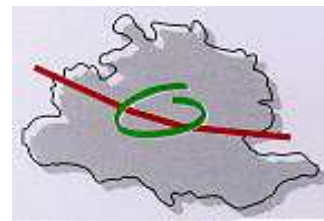
Les BIOS d'Ariège

CIVAM BIO 09

Cottes - 09240 LA BASTIDE DE SEROU

Tel/Fax : 05 61 64 01 60

Mel : [civambio09@free.fr](mailto:civambio09@free.fr)



**COMMUNAUTE DE COMMUNES  
DU SERONAI 117**

Route de Saint Girons

09240 LA BASTIDE DE SEROU

Tel : 05 61 64 51 25



## **BIEN MANGER ENSEMBLE en Séronais** **Un projet de territoire réussi**

### Les mots clés du projet :

*Savoureux, sains, respectueux de l'environnement, dynamique locale, éducatif, participation des acteurs*

Depuis mars 2000, suite à un mécontentement des parents d'élèves, les acteurs du Séronais œuvrent en commun sur un projet de restauration collective de qualité qui a 2 objectifs :

- promouvoir une alimentation respectueuse du consommateur, de l'agriculteur et de l'environnement ;
- privilégier une éducation à l'environnement en direction des citoyens de demain.

La cuisine centrale du Séronais prépare les repas pour les enfants des 6 écoles primaires du canton, les enfants du centre de loisirs en période de vacances scolaires, le portage des repas des personnes âgées du canton, le centre pour personnes autistes situé à La Bastide de Sérou (UTHAA). Cela représente 48013 repas par an, dont 33 926 dans la cantine scolaire (230 à 280 repas par jour, 4 jours par semaine).

### **Servir des repas de qualité tous les jours**

Ce premier objectif de la cuisine centrale se traduit concrètement par :

- ▶ la disparition de l'assemblage de produits tout prêts
- ▶ une priorité aux produits frais
- ▶ le respect de la saisonnalité qui impose le choix des produits et donc des menus
- ▶ des menus équilibrés
- ▶ l'intégration d'une autre façon de penser l'équilibre alimentaire, sans obligatoirement des produits carnés à tous les repas
  - 2 repas alternatifs (sans viande ni poisson) par mois
- ▶ une priorité aux produits locaux dans l'ensemble des repas
- ▶ l'intégration de repas bios dans les menus :
  - 1 repas bio par mois à la fin de l'année scolaire 2000-2001
  - 1 repas totalement bio par semaine à partir de septembre 2001
  - 2 repas totalement bio par semaine à partir de septembre 2004
  - De nombreux produits bios intégrés chaque semaine en plus des 2 repas bios à partir de septembre 2009

## S'appuyer sur les repas pour sensibiliser les enfants à l'alimentation et à l'environnement

Le volet éducatif donne du sens à l'opération de restauration collective de qualité et permet aux enfants de faire le lien entre ce qu'ils ont dans leurs assiettes et ce qu'ils reçoivent du personnel éducatif.

Le volet éducatif est multiacteurs puisqu'ils concernent :

- les enseignants pendant le temps scolaire ;
- les animateurs pendant le temps repas, le temps goûter, les activités du centre de loisirs ;
- les agriculteurs du territoire qui interviennent pour expliquer d'où provient le contenu des assiettes ;
- le cuisinier, qui participe à des ateliers expliquant la mise en œuvre des aliments.

Le volet éducatif se concrétise par :

- un comportement responsable devant son assiette encadré par les animateurs du temps repas : goûter, ne pas gâcher, ...
- une discussion sur le menu du jour : provenance des produits, équilibre alimentaire, information sur les produits nouveaux...
- des visites de fermes
- des ateliers cuisine, confiture, transformation charcutière ...
- des tables de découverte pour découvrir ou redécouvrir des aliments
- la création de jardins potagers, aromatiques, ...
- des reportages, expositions, ...
- des spectacles, fêtes, ...



## Les résultats en termes de coûts repas et d'impact sur le territoire

**Le coût de l'alimentation pour l'année 2010 est de 1,75 € en moyenne sur l'ensemble des repas de la cantine scolaire. Concernant les repas bios, la moyenne est de 1,82 €/repas.**

L'évolution entre 2008 et 2010 est de +11 % sur le coût matière global et +1.7% sur le coût matière des repas bios. Ceci montre que des approvisionnements de mieux en mieux maîtrisés permettent de limiter l'impact budgétaire l'opération.

En 2010, le coût de revient global d'un repas scolaire est de 6.70 €. Le prix payé par les parents est de 2,80 €, ce qui est très raisonnable en comparaison avec les autres cantines du département.

### En terme d'attachement territorial du projet :

Les approvisionnements globaux proviennent à 53.4 % d'acteurs du département (dont 27 % du Séronais), c'est-à-dire directement auprès des agriculteurs ou artisans et petits commerçants locaux. En ce qui concerne les produits biologiques, l'impact territorial est un peu plus important puisque 56 % des approvisionnements proviennent du département.

Concernant l'appui de l'opération à l'agriculture locale, il est important de noter l'importance de l'agriculture biologique pour le tissu local puisque 45% des approvisionnements biologiques proviennent directement des fermes biologiques d'Ariège (seulement 10% pour les produits conventionnels).

Au total, ce sont 38 acteurs qui sont impliqués dans l'approvisionnement de la cuisine centrale, dont 32 du département, 19 agriculteurs (ou groupe d'agriculteurs) et 13 artisans, commerçants ou petits transformateurs. Ceci montre que l'opération Bien Manger Ensemble en Séronais a un impact non négligeable sur le dynamisme économique du territoire.

## Les clés de la réussite du projet du Séronais

### 1- Constitution d'un groupe

La première étape a été de constituer un groupe de pilotage rassemblant tous les acteurs intervenants dans le projet : parents d'élèves, élus et administratifs territoriaux, équipe de cuisine, enseignants, animateurs du temps périscolaire, agriculteurs.

Ce comité de pilote a permis aux acteurs de dialoguer, de considérer les atouts et contraintes de chacun et de prendre conjointement toutes les décisions liées au projet.

### 2- Progressivité

Le comité de pilotage a réfléchi conjointement aux ambitions et aux résultats possibles à atteindre. Les étapes ont été choisies de manière progressive.

### 3- Temps

N'étant pas soumis à des dates d'échéance particulière, le comité de pilotage a toujours attendu que les conditions soient remplies pour passer à l'étape suivante.

### 4- Durable (moyens pour les étapes)

Les moyens dont dispose le projet sont réguliers et non remis en question. De plus, l'opération est toujours considérée dans sa globalité et les différents volets sont mis en place de manière simultanée.

### 5- Evaluation perpétuelle

Chaque stade a été analysé par le comité de pilotage et des solutions ont été trouvées lorsque nécessaires. 10 ans après le début du projet, le comité de pilotage se réunit toujours 1 à 2 fois par an et améliore progressivement la communication, les activités pédagogiques, ...

