



Cantines bio et locales : face à la crise sanitaire, l'audace alimentaire

TROIS PARTENAIRES

UN PLUS BIO - Premier réseau des collectivités locales engagées dans la transformation des politiques publiques de l'alimentation. Un Plus Bio éclaire les problématiques, soutient les initiatives et fédère les acteurs. Son crédo : rendre le bio, le local, le sain et le juste à table accessible à tous.

ECOCERT - Créateur du label « En Cuisine », Ecocert distingue les cantines engagées dans le bio et le durable. À ce jour, plus de 2 000 établissements engagés dans la démarche.

AGORES - Le réseau des directeurs de restauration publique territoriale défend une restauration collective fondée sur une exigence globale de qualité appliquée à tous les aspects de la restauration publique : formation des personnels, hygiène, nutrition et sécurité, qualité et organisation des repas, information des familles, rôle social et éducatif...

Alors que la rentrée de la restauration collective reste très incertaine, comment s'organisent les collectivités face à la crise sanitaire ? Les trois grands réseaux français des cantines durables lancent la campagne des #Ateliers virtuels, partout en France, pour sonder les expériences en cours. Coup de projecteur sur les cinq initiatives du moment.

Le premier webinaire a eu lieu hier après-midi : plus de 60 personnes, des élus, des techniciens, des gestionnaires et des agents réunis en visioconférence pour faire le point sur les difficultés vécues par la grande famille de la restauration collective. Le secteur pèse lourd en France, avec plus trois milliards de repas par an, or la crise du Covid-19 impacte sérieusement les politiques publiques de l'alimentation : chômage partiel massif, déséquilibre du marché de l'offre et de la demande, incertitudes sérieuses qui planent sur une hypothétique rentrée après le 11 mai.

Cette réunion inédite des acteurs, organisée par les trois réseaux Ecocert, Un Plus Bio et Agores, a permis de mettre en lumière les expériences et témoignages des collectivités qui réagissent avec audace, innovation et solidarité auprès de leurs populations. Le but : inspirer au sein de la communauté des programmes d'action pour faire face à l'urgence et amortir en douceur les inévitables conséquences économiques et sociales du secteur, en misant notamment sur la production locale. Cinq initiatives exemplaires méritent le détour (page suivante) où, plus que jamais, la restauration collective s'avère un puissant levier de développement économique des territoires.



Cinq exemples de politique solidaire face à l'urgence



LES PROCHAINS ATELIERS VIRTUELS

Mardi 19 mai : région Bretagne / Grand-Ouest

Mercredi 27 mai : régions Auvergne-Rhône-Alpes et Bourgogne-France-Comté

EN SAVOIR PLUS

Ecocert

label-en-cuisine@ecocert.com
a.beauchamp@giesbert-mandin.fr
06 88 94 44 42

Agores

www.agores.asso.fr/contact

Un Plus Bio :

contact@unplusbio.org
09 82 58 26 41

À FONTENAY-SOUS-BOIS (94) 580 familles soutenues en direct, 300 000 € de commandes maintenues auprès de la coopérative agricole. Cantines fermées ? Qu'à cela ne tienne. Les élus de Fontenay-sous-Bois ont rapidement identifié les 1 000 enfants en situation de précarité sociale qui mangeaient gratuitement à la cantine. Chacune de leurs familles reçoit directement dans la boîte aux lettres des bons alimentaires hebdomadaires de 50 à 200 €. Parallèlement, la ville continue d'acheter les productions fermières de la coopérative des agriculteurs bio d'Île-de-France dont elle est sociétaire, qu'elle transforme en paniers locaux livrés à tous les foyers fragilisés, bénévolement, par l'ensemble des acteurs du tissu associatif.

À LAGRAULET-DU-GERS (32) La secrétaire de mairie gère le drive municipal bio et fermier ! Sara Mourat a mis de côté la gestion des affaires courantes pour prendre en main le [drive municipal](#) qu'a mis en place la petite commune rurale où la cantine dessert d'ordinaire des repas 100% bio. Résultat : 70 paniers bien garnis de produits bio et locaux partent chaque semaine de la ferme municipale, évitant à la population de remplir son attestation pour aller au premier supermarché situé à un quart d'heure de route. Les habitants plébiscitent ce dispositif circulaire dont ils réclament le maintien après la crise, et un [site](#) de précommande a été mis en ligne en trois jours seulement !

À SEIGNOSSE (40) Le chef de la restauration cuisine la nuit et surgèle les surplus. Pierre Clos-Cot, directeur de la cuisine centrale de la communauté de communes landaises MACS, soutient les producteurs locaux en cuisinant de nuit des repas qu'il surgèle depuis la fermeture des écoles. Il a amorti le choc du désengagements des commandes des collèges et lycées de son secteur en achetant la marchandise qui leur était destinée. 10 000 repas ont déjà été cuisinés, livrés auprès des 5 Ehpad de la communauté et dans le cadre du portage à domicile qui connaît un surcroît d'activité. 2000 plats de plus envoyés aux Restos du Cœur.

À MILLAU (12) Les agents municipaux sans travail livrent les repas aux personnes âgées. La cuisine bio et locale de la ville sud-aveyronnaise a ralenti son activité mais une chaîne de solidarité unique s'est mise en place à destination des personnes âgées. Les employés de la restauration scolaire mais aussi des services de la piscine, de la culture et d'autres ont répondu à l'appel de la mairie et de Julien Aigouy, le directeur de la restauration, pour prêter main forte. Un numéro spécial « Allô Seniors » a été mis en place, qui centralise les demandes particulières : faire des courses, aller chercher une bouteille de gaz... Les livraisons de repas sont toujours assorties, avec les gestes barrières d'usage, d'un moment de discussion avec les bénéficiaires. La cuisine municipale a même prévu de livrer un brin de muguet avec les plateaux repas pour le 1er mai. Comme le résume Julien « le service de la restauration n'est pas légalement obligatoire, mais dans cette crise il s'avère indispensable ! »

EN GIRONDE (33) Paniers suspendus, aide alimentaire et soutien à la production. La Gironde, à l'inverse des départements limitrophes de la Nouvelle-Aquitaine, compte peu de producteurs agricoles et une forte population (1,6 million d'habitants). Le conseil départemental s'est donc retroussé les manches pour proposer une série d'interventions à la hauteur de la crise : la cuisine du collège Edouard-Vaillant de Bordeaux continue de produire des repas qu'elle livre aux personnes sans domicile ; une aide de 25 000 € a été versée à la Banque alimentaire ; une opération de paniers suspendus sur le modèle italien est en place à l'échelle de la métropole (les gens achètent ces paniers en ajoutant un arrondi pour en financer d'autres tandis que le Département en assume 100 par semaine) ; Enfin le soutien aux producteurs est renforcé via des drives éphémères, la mise en ligne d'un carnet d'adresses de toutes les fermes de proximité, la consolidation du réseau des Amap et un travail en commun avec la chambre d'agriculture.