

# UNE RESTAURATION COLLECTIVE DE QUALITÉ ET RESPECTUEUSE DE L'ENVIRONNEMENT, LES ARTIGUES DE LUSSAC (GIRONDE)

## UNE ÉCOLE PILOTE SUR LE TERRITOIRE

La démarche « Mon restau responsable » a été lancée en 2016 par la Fondation pour la Nature et pour les Hommes (FNH) pour garantir une restauration collective de qualité et respectueuse de l'environnement. Florence GOUVERNET QUERRE, élue de la ville des Artigues de Lussac, a ainsi inscrit le restaurant scolaire de sa commune comme école pilote sur le territoire en juin 2016 lors du 1er Festival Biotope à Saint-Émilion.

L'envie d'engager son école lui vient d'un choix personnel de nourrir ses 5 enfants avec une alimentation de qualité, locale et biologique et ce, depuis plus de 20 ans. Ainsi elle poursuit son engagement au sein de sa commune, mais aussi et bientôt auprès de sa Communauté de Communes du Grand Saint-Émilionnais.



## UNE DÉMARCHE SE DÉCLINANT EN 4 ÉTAPES

La 1ère étape consiste à remplir un questionnaire d'auto-évaluation de 160 questions, qui sont autant de pistes d'amélioration sur 4 items : le bien-être (confort du convive et qualité nutritionnelle) ; l'assiette responsable (provenance des produits et cuisine) ; les éco-gestes (limitation du gaspillage, économie d'eau et d'énergie, choix des produits d'entretien, etc.) ; et enfin l'engagement social et territorial du restaurant.

La 2ème étape a été la visite technique d'un responsable de restaurant collectif déjà engagé dans la démarche (la Mairie de Saint-Laurent-Médoc) pour discuter des pistes d'amélioration envisagées avec la commission menu. La 3ème étape a été de proposer 9 pistes d'amélioration en mars 2017 lors de la Séance Publique d'Engagement. Dès que ces 9 améliorations ont été mises en place la Mairie a procédé à la 4ème étape, soit une Séance Publique de Garantie qui s'est déroulée le 8 novembre 2017. Un vote unanime a eu lieu lors de cette séance, ce qui assure la garantie Mon Restau Responsable pour 2 ans, pendant lesquels 4 engagements supplémentaires, en lien avec le bien-être des convives et les éco-gestes, ont été proposés.



AVEC LE SOUTIEN DE :



## DES REPAS ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS FRAIS ET LOCAUX ET ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE OU RAISONNÉE

Dès l'année dernière les menus ont été revus en fonction du goût des enfants. L'hiver il est difficile de faire manger des légumes aux enfants donc sont privilégiés les soupes et potages 2 à 3 fois par semaine.



1er prix 2017 - Trophée Agenda 21

Les légumes proposés sont de saisons pour plus de goût et les viandes de meilleure qualité sous vide plutôt que surgelées. Les produits locaux sont favorisés : boucher, poissonnier, boulanger, primeur de la commune ; la plateforme de producteurs locaux et bio Isle Mange Bio fournit toute l'épicerie (avec BIOCOOP restauration) et la crèmerie (notamment la ferme bio des Jarouilles à Coutras) ; et enfin la petite épicerie de la commune qui fournit des produits surgelés si besoin.

Des pesées du gaspillage alimentaire sont effectuées tous les jours dans le restaurant scolaire : pesées des restes de préparation, pesées des restes des assiettes, pesées du reste des plats servis et pesées des plats non servis. Un composteur a aussi été mis en place derrière la cuisine afin de valoriser les biodéchets. L'équipe a été formée par le SMICVAL pour utiliser le composteur correctement avec l'aide de l'équipe technique de la commune qui y ajoute de l'herbe et des feuilles ou encore du carton. Ce composteur fera l'objet d'un apprentissage auprès des élèves et d'une utilisation dans un futur potager, toujours derrière la cuisine. Un petit poulailler qui sera nourri des restes est aussi à l'étude.

Le gaspillage est aussi affaire d'emballage, le restaurant scolaire a éliminé tout emballage individuel pour privilégier les emballages recyclables. Ainsi le primeur reprend ses cageots, le boucher et le poissonnier utilisent une glacière pour la livraison, la ferme des Jarouilles récupère les seaux vides de yaourt et Isle Mange Bio récupère les alvéoles des œufs.

### LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE À TOUS LES NIVEAUX

Le résultat le plus visible est bien sûr le bien-être des enfants, qui n'hésitent pas à dire que ce qu'ils mangent est bon. L'équipe cuisine travaillant dans un meilleur environnement (sonore et lumineux) a un meilleur rapport avec les enfants qui apprécient leur cuisine (ce ne sont plus des heures de préparation qui partent à la poubelle, ce qui peut déprimer les équipes cuisine qui n'ont pas envie de faire des efforts...). Aujourd'hui les deux agents sont très impliqués dans la démarche, ont accepté de faire des efforts de pesées et de tout préparer puisque ils n'ont que des produits bruts (même la chapelure est faite à partir de biscottes bio). Enfin un autre résultat visible est bien sûr les poubelles qui sont réduites au minimum chaque jour.

