

Circuits courts et alimentation biologique en restaurant scolaire

Restaurant scolaire d'Augerolles

La Communauté de communes du Pays de Courpière et les écoles

La Communauté de communes du Pays de Courpière est située à l'est du département du Puy-de-Dôme, sur le territoire du Parc Naturel Régional du Livradois Forez. Cette intercommunalité compte dix communes, 8 600 habitants et six écoles publiques maternelles et/ou primaires. La Communauté de communes dispose de la compétence de gestion des écoles sur son territoire.

Le "Resto des Loupiots", restaurant scolaire d'Augerolles

Augerolles est une commune de 900 habitants à l'est de la Communauté de commune du Pays de Courpière. Son école primaire comprend 85 élèves. 70 repas sont préparés et servis chaque jour sur place, au Resto des Loupiots, le restaurant scolaire attenant à l'école.

Hélène Germain est la responsable du restaurant. Elle est assistée de 3 personnes pour l'encadrement et le nettoyage des locaux. La cuisine bénéficie de locaux entièrement équipés et remis à neuf par la Communauté de communes.

Un à deux repas en alimentation biologique sont servis par semaine aux enfants.

Des circuits d'approvisionnement les plus courts possibles

Le restaurant priviliege chaque fois que possible les producteurs locaux, avec lesquels s'est développée une relation de proximité et de confiance. Il existe en effet dans un rayon de 50 km, un très grand nombre de producteurs en agriculture biologique, dont bénéficie le Resto des Loupiots.

Exemples

- Primeur à Tour-sur-Meymont (15 km) : livraison 2 fois par semaine
- Maraîcher en agriculture biologique à Augerolles : menus fonction des produits de saison
- Producteur fruitier de Sauviat (8 km)
- Producteur biologique de viande de bœuf et de veau d'Aubusson d'Auvergne (7 km)
- Producteur de lait et de yaourts de St-Genest-La-Tourette (40 km)

Prix équivalents

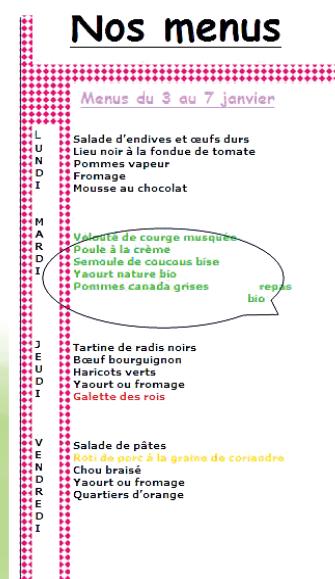
Les "prix nourriture" moyens des repas en alimentation biologique* et conventionnelle sont pratiquement équivalents (Prix nourriture ~ 1,55 € pour un prix de revient du repas hors subvention ~ 7,99 €).

Ceci s'explique par les efforts mis en place :

- Le restaurant d'Augerolles bénéficie de produits de qualité biologique à prix intéressants grâce à la proximité de leur provenance, à la saisonnalité qui évite tout stockage, aux produits non communs (pousses d'épinards, butternut) qui sont moins

demandés et donc moins chers, au conditionnement en gros (yaourts en pots de 5 Litres)

- Les produits Bio sont reconnus plus rassasiant, donc utilisés en moindre quantité
- Le fait d'utiliser des protéines végétales plutôt qu'animales baisse considérablement le coût

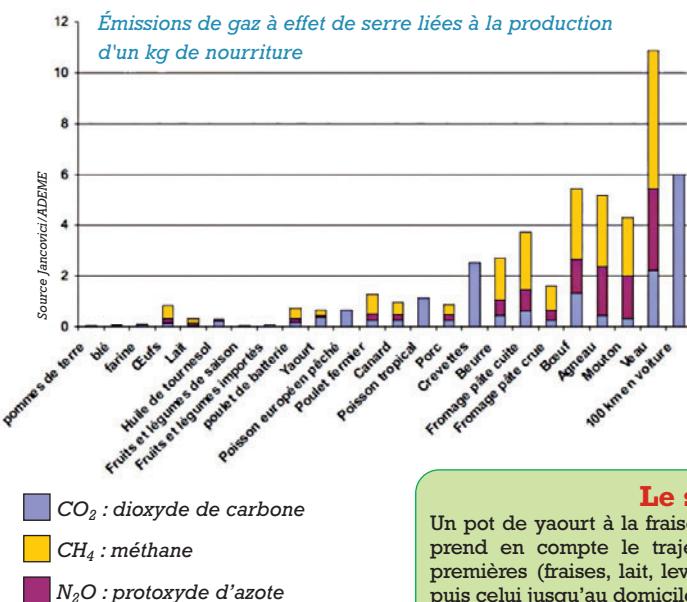


*bénéficient d'un soutien du conseil général du Puy-de-Dôme

Alimentation et impacts sur l'environnement et le climat

L'alimentation a un impact fort sur l'environnement de par les consommations d'eau, d'énergie et la production de déchets, les émissions de gaz à effet de serre (GES*). Ainsi, cultiver des plantes, éléver des animaux, préparer les aliments, les stocker, les conserver, les emballer, les transporter puis les jeter consomme de l'énergie et émet des GES (*).

(*) gaz dont l'accumulation dans l'atmosphère provoque une modification des équilibres climatiques



----- २ -----

Introdução à microeconomia da produção de bens e serviços 2011

Le saviez-vous ?

Un pot de yaourt à la fraise peut parcourir plus de **9 000 km**, si on prend en compte le trajet parcouru par chacune des matières premières (fraises, lait, levures, sucre, pot, couvercle, étiquettes...) puis celui jusqu'au domicile du consommateur. (Source : ADEME)

Conditions de réussite de la démarche

- Cuisine et locaux accueillants et bien équipés;
 - Nombre de repas servis (75 repas/jour en deux services) de taille raisonnable;
 - Chef cuisinier sur place pour donner des détails sur les aliments et faire partager sa passion;
 - Volonté de l'ensemble du personnel d'aller au-delà du simple fait de donner à manger;***
 - Réseaux d'échanges entre cuisiniers (APRC** , ateliers cuisine du Parc Livradois Forez);
 - Animations mises en œuvre dans l'école par les enseignants et dans le restaurant par l'encadrement:
 - Lecture chaque matin à l'entrée en classe du repas servi à midi
 - Variétés des repas avec différents thèmes abordés

- Repas basés sur la qualité première des aliments plus que sur la technicité de la cuisine
- Intervention de personnes extérieures (macchiatristes...) pour sensibiliser les enfants.

- Travail partenarial avec le centre de loisirs CLSH du territoire, l'AIA (association inter-communale d'animation) qui interviennent sur le temps périscolaire
- Soutien des collectivités (communauté de communes, Conseil général du Puy-de-Dôme)

Jardin biologique à l'école

Au-delà de la démarche, les enfants de l'école cultivent un jardin biologique, grâce aux graines de fruits et légumes issus du restaurant et au compost issus des déchets verts du restaurant et de l'école.

****Association des professionnels de la restauration
communale. Tél. : 04 73 53 54 58**

Fiche réalisée par l'Aduhme
dans le cadre de sa mission Espace INFO→ENERGIE

Le service
Espace INFO→ENERGIE est financé par



Plus d'informations
N° Vert 0 800 503 893
APPEL GRATUIT DEPUIS UN POSTE FIXE



Pour toute information, contactez

Pour toute information, contactez
Aduhme, agence locale des énergies et du climat
129 avenue de la République - 63100 Clermont-Ferrand - Tél. : 04 73 42 30 90
contact@aduhme.org • www.aduhme.org