

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, 8600 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 privilégie 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 50km, un très grand nombre de producteurs en agriculture biologique, dont bénéficie le Resto des Loupiots.

Exemples

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

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 rassasiants, donc utilisés en moindre quantité
- Le fait d'utiliser des protéines végétales plutôt qu'animales baisse considérablement le coût

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



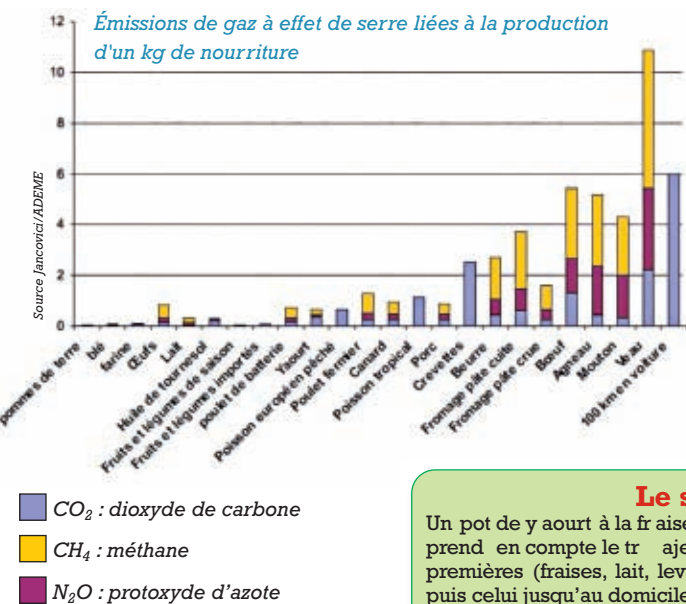
Nos menus	
Menus du 3 au 7 janvier	
LUNDI	Salade d'endives et oeufs durs Lieu noir à la fondue de tomates Pommes vapeur Fromage Mousse au chocolat
MARDI	Salade de courge-melons Pousses à la crème Serrano de copains locaux Yaourt nature bio Pommes caramélisées
JEUDI	Tartine de radis noirs Beuf bourguignon Haricots varts Yaourt au fromage Calette des rôtis
VENDREDI	Salade de pâtes Couscous à la menthe Chou braisé Yaourt au fromage Quartiers d'orange



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, élever 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.



Source ADEME: Du gaz à effet de serre dans mon assiette ?

Le saviez-vous ?

Un pot de yaourt à la fraise peut parcourir plus de 9000 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 (magiciens...) pour sensibiliser les enfants.

- Travail partenarial avec le centre de loisirs CLSH du territoire, l'AIA (association intercommunale 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



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