

ÉCHOS DE L'ATELIER

« La lutte contre le gaspillage alimentaire, en faveur de l'économie locale »

1^{er} décembre 2015 ● Saint-Ouen-des-Toits

Le mardi 1er décembre, la commune de Saint-Ouen-des-Toits en partenariat avec le Conseil départemental de la Mayenne a accueilli 28 personnes (dont 17 élus) à la rencontre du Réseau sur le thème : « **La lutte contre le gaspillage alimentaire, en faveur de l'économie locale** ».

En effet, alors que la nourriture qui finit à la poubelle doit être divisée par deux d'ici 2025 ; les enjeux autour du gaspillage alimentaire sont nombreux pour les collectivités locales : faire des économies, aider les plus démunis, éduquer la population à la gestion des déchets... La rencontre avait pour objectif de montrer que la lutte contre le gaspillage alimentaire peut être une opportunité pour soutenir l'économie locale, aussi bien en termes de production que de transformation.

La soirée s'organisait autour de 2 temps, l'un consacré aux enjeux du développement durable (présenté sous forme de quiz interactif), l'autre consacré aux témoignages.

Pour la commune de Saint-Ouen-des-Toits, la motivation et l'observation des élus et du chef cuisinier ont suffi pour mettre en place les 1ères actions. Des actions simples mais très efficaces comme la diminution des grammages d'aliments compliqués, une inscription des enfants au mois, une meilleure communication avec l'école... Pour le collège Pierre Dubois, l'évaluation avec la mise en place de pesées tous les mois depuis 3 ans permet d'ancrer dans le temps les bonnes habitudes et de maintenir la vigilance. Outre l'impact positif pour l'environnement, la lutte contre le gaspillage alimentaire permet d'économiser et de réinvestir dans des denrées alimentaires de qualité, fraîche et locale. Un des fournisseurs, l'association La Légumerie était d'ailleurs présente pour décrire son activité d'insertion et le fantastique potentiel qui existe pour l'agriculture, le maraichage mayennais.

En résumé

■ Introduction

Anne Lépinay, adjointe à la mairie de Saint-Ouen-des-Toits accueille les participants. Elle a rappelé que sa commune adhère au Réseau des collectivités depuis 2015. Une suite logique car la commune s'est engagée dès 2008 dans un Agenda 21 s'organisant autour de 4 priorités :

- Mieux vivre ensemble
- Consommer autrement
- Réduire la facture énergétique
- Préserver la ressource en eau

La restauration scolaire est donc pleinement concernée par notre ambition de « consommer autrement » au travers d'une meilleure gestion des déchets et de l'approvisionnement....



Maude Laurent, animatrice de Synergies, présente rapidement l'association et le projet « Réseau des collectivités » et propose un « jeu-tour de table collectif » afin de repérer dans l'assemblée : les élus, les agents dont ceux en charge de restaurant scolaire, de représentants associatifs ou société civile, etc.

Puis Maude annonce le programme de la soirée.

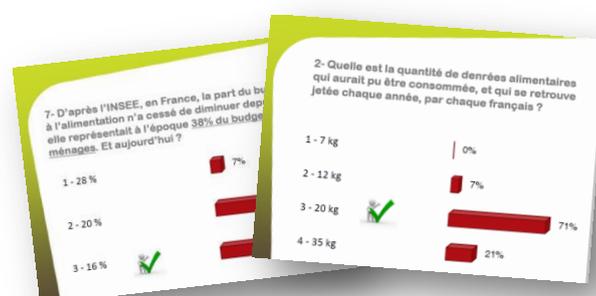
■ Partie 1- Les enjeux liés au gaspillage alimentaire, du global au local... en 10 questions.

En s'appuyant sur un quiz interactif (les participants étaient dotés de télécommande de vote), Aurélie Fauque de l'association Synergies a balayé les principaux enjeux liés au gaspillage alimentaire.

A retenir...

→ Définition du gaspillage alimentaire : en France, la définition retenue dans le cadre du Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire est la suivante : **toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée, dégradée** (on parle ici des **déchets alimentaires évitables**).

Un produit destiné à l'alimentation humaine qui finalement servira de nourriture aux animaux est, par exemple, considéré comme du gaspillage alimentaire.



Cliquer sur l'image pour accéder au quiz complet

→ Chaque française jette **20 kg de denrées alimentaires qui auraient pu être consommées** chaque année. Et parmi ces 20 kg, on trouvait 7 kg de nourriture encore emballée... (source : campagne nationale de caractérisation des OM de l'ADEME – 2007)

Une étude plus récente de l'ADEME sur une vingtaine de foyers témoins datant de 2014 conclut à des valeurs avoisinants les 32 kg / an et par habitant.

→ Dans le monde, un tiers de la part comestibles des aliments est perdu ou gaspillé chaque année. Cela représenterait 1,3 milliards de tonnes par an, soit 160 kg par an et par habitants. **Le gaspillage de nourriture constitue un scandale éthique et social**, dans la mesure où la sécurité alimentaire de tous n'est pas assurée dans le monde alors même qu'aujourd'hui nous produisons assez de denrées alimentaires pour combler les besoins énergétiques de chaque individu. **Le gaspillage au niveau de la consommation des pays industrialisés (222 millions de tonnes) est presque aussi élevé que la production alimentaire totale nette de l'Afrique subsaharienne (230 million de tonnes).**

→ La FAO (Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture) estime que le coût direct du gaspillage alimentaire à **1 000 milliards de dollars...** En France, cela représente 100 € par personne. Une étude plus récente de l'ADEME sur une vingtaine de foyers témoins datant de 2014 y ajoute 33 € de coûts indirects (transports, stockage, préparation, gestion des déchets). La facture pour la famille grimpe alors à 532 €.

→ D'après une étude du Ministère de l'agriculture de 2011, les **pertes et gaspillages alimentaires** représentent en moyenne 120g par personne et par repas, dans la restauration collective des **écoles primaires**, répartis de la manière suivante : **70 g générés par les élèves et 50 g par les cuisines.**

Concernant la problématique « gestion des déchets », on se rend compte que la cuisine a aussi un rôle pour limiter la quantité et l'impact de ses déchets de cuisine.

Concernant le gaspillage généré par les élèves d'écoles primaires, nous n'avons pas encore mis en commun les données collectées par les collectivités lors de pesées réalisées ces dernières années. Ce serait un intéressant travail.



→ Imaginons que le gaspillage alimentaire soit un pays... Sachant que le gaspillage alimentaire à l'échelle du monde émet 3,3 millions de tonnes de CO2 eq ; ce « Pays » serait sur le podium : en 3^{ème} place derrière la Chine et les Etats-Unis. A quelques semaines de la COP21, il est bon de se rappeler que la lutte contre le changement climatique peut se faire par des gestes simples et gratuits, réalisables par tous.

Les enjeux environnementaux sont multiples : émission des GES inutiles mais aussi une mobilisation inutile de terres cultivables, de gaspillages d'une importante consommation d'eau, de multiples consommations de carburant, d'engrais et de pesticides, sans oublier toute l'énergie nécessaire à son transport, sa transformation et sa distribution...

→ D'après l'INSEE, en France, la part du budget dédiée à la consommation n'a cessé de diminuer depuis 1950 : elle représentait 38% du budget en 1960 ; 16% aujourd'hui. En France, l'amélioration du niveau de vie ainsi qu'une sécurité alimentaire met le citoyen dans une situation où il peut se permettre de gaspiller des denrées alimentaires.

→ En 2007, l'offre de restauration collective de l'enseignement a généré 7 milliards d'euros d'achats alimentaires dont **2,7 milliards de produits frais**. A l'échelle de la Mayenne, un petit calcul au prorata du nombre d'habitants nous permet d'estimer le coût des achats des produits frais de la restauration collective de la Mayenne à... **12,6 millions d'euros**.

Pour en savoir plus sur la notion de produits frais, les dates limites de consommation :

<http://www.ademe.fr/particuliers-eco-citoyens/dechets/reduire-dechets/eviter-gaspillage-alimentaire>

Documents ressources :

- Dossier FNE « Du gaspillage alimentaire à tous les étages », déc. 2013
http://www.fne.asso.fr/dechets/gaspillage-alimentaire/dossier-thematique-du-gaspillage-a-tous-les-etages_fne_decembre2013.pdf
- [Pertes et gaspillages alimentaires dans le monde](#) FAO – Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture, 2011
- Projet européen « Greencook » : <http://www.green-cook.org/#>
- Pacte national contre le gaspillage alimentaire : <http://alimentation.gouv.fr/pacte-national-lutte-antigaspillage>
- L'opération Foyers témoins de l'ADEME – octobre 2014 :
https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/rapport_national_provisoire_ga_menages.pdf

■ Les témoignages

Commune de Saint-Ouen-des-Toits

Anne Lépinay, adjointe de Saint-Ouen-des-Toits a redonné des éléments de contexte concernant sa commune :

- 1700 habitants
- 2 écoles : 1 privée et 1 publique ; 94 et 156 élèves
- 150-160 repas servis par jour, 50 le mercredi
- Cantine gérée en interne « depuis toujours » ; avec un souhait réaffirmé de conserver ce fonctionnement il y a 3 ans.
- Bâtiment construit en 2000
- Personnel de cuisine : un cuisinier et 2 personnes en soutien sur les missions de « 2nd de cuisine », d'accompagnant sur le temps de repas, pour l'entretien.



Cliquer sur l'image pour accéder au diaporama



Les démarches anti-gaspillage alimentaire du restaurant scolaire

- ***On sait que le cantinier s'est formé sur le gaspillage. Quel a été l'élément déclencheur à cette réflexion et cette envie de prendre à bras le corps cette problématique ?***
« Le cuisinier, Sébastien Acqueberge, a un intérêt pour ce thème depuis longtemps, mais 2 temps forts - une formation CNFPT « Gestion des déchets dans la restauration collective » et la participation à une rencontre du Réseau des collectivités avec moi-même en octobre 2014 sur ce thème- ont donné le top départ de la réflexion sur les actions à mettre en place. Ainsi qu'un constat d'une production trop importante de déchets. »
- ***Avez-vous une idée de la quantité de déchets alimentaires produits par la cantine avant d'enclencher cette démarche ? Où en êtes-vous aujourd'hui ?***
« Il n'y a pas de suivi des quantités à ce jour, une simple observation nous a suffi pour nous encourager à agir. Mais c'est une perspective intéressante de se doter d'indicateur de ce type. »
- ***Quelles ont été les actions mises en place suite à ces éléments déclencheurs ?***
« Plusieurs actions modestes mais ayant portées leurs fruits ont été menées :
 - ⇒ Une diminution des grammages des aliments « plus compliqués » dans le respect du GEMRCM ; et si nécessaire, baisse et complément par un autre accompagnement. Le rabe est possible.
 - ⇒ Un travail sur la présentation des plats, par exemple avec l'utilisation de ramequins.
 - ⇒ Une amélioration du suivi des effectifs pour anticiper les commandes : inscription des élèves par les parents au mois. Ces derniers ont eu du mal à comprendre l'intérêt alors que ce système (même si on a des « absences » inopinées) permet d'avoir des effectifs beaucoup plus fiables.
Cela a nécessité aussi une amélioration du dialogue avec les écoles pour anticiper les sorties scolaires. Le traditionnel pointage quotidien sert au personnel chargé des trajets.
 - ⇒ Une recherche de dialogue permanent avec les enfants : le cuisinier va en salle pour aider à manger les plus petits, encourager à finir la viande ou l'accompagnement, expliquer. Une anecdote montrant la qualité du relationnel : des enfants demandent des recettes au cuisinier.
 - ⇒ Mise en place d'astuces comme la réutilisation du pain non servi en chapelure ou croutons... (idée clairement empruntée au restaurant scolaire de Cossé-le-Vivien, lors de son témoignage de l'année dernière !) ».
- ***Avez-vous estimé le cout de ces actions (en temps et/ou en budget s'il a fallu s'équiper) ?***
« Non car ils sont modestes comme l'achat de vaisselle adaptée ».

- **Ces efforts ont-ils été perçus par les enfants ? pour les enseignants et les familles ?**
« Nous échangeons au quotidien avec les enfants mais ils ne se rendent peut-être pas compte de ces actions « en coulisse ». Et aujourd'hui, sensibiliser sur le temps du repas n'est pas envisageable : à chacun son métier, et le temps du repas déjà court est « sacré », les enfants en ont besoin, il ne faut pas y toucher. Mais... pourquoi pas sur des temps de TAP, ou lors d'atelier spécifique comment l'atelier cuisine réalisé en février 2015 avec l'accueil de loisirs pendant les vacances, ou lors d'une porte-ouverte/ visite des cuisine de la cantine pour les familles...
Communiquer plus (actuellement, le menu mentionne le local et le bio) sur l'approvisionnement pourrait se faire : pourquoi pas avec une carte des fournisseurs affichée dans la salle. Cette rencontre a d'ailleurs été la « bonne excuse » pour passer le pas : je crois qu'elle est déjà affichée ! ».

Vers un approvisionnement local ?

- **Depuis la mise en place d'actions, avez-vous fait une estimation des économies réalisées en euros ?**
« En l'absence de pesée, c'est difficile d'estimer les économies. Pour autant, nous avons un indicateur intéressant : l'évolution du budget affilié à l'achat des produits en baisse depuis l'arrivée du cuisinier.
Cette meilleure gestion du budget est en partie liée à la commande en « juste quantité » des produits. »
- **Avez-vous choisi de « ré-investir » en vous approvisionnant localement ? Si oui, sur quel type de produits ? Quels secteurs d'origine ?**
« On ne peut pas parler de ré-investissement. Nous avons la volonté politique de s'approvisionner en partie localement « quoiqu'il arrive ». Nous avons un approvisionnement d'environ 25 % en local et parfois bio. On peut quand même noter que ça progresse. Un petit exemple, le budget consacré aux produits laitiers locaux et bio (via l'association Manger Bio) est passé de 162 € pour 2013 à 388 € pour 2015... »

 Liste et carte des fournisseurs dans le diaporama

 Suite à ces témoignages, quelques questions / remarques de l'assemblée :

- Concernant la **formation**, Delphine Montagu technicienne au Conseil départemental de la Mayenne, a expliqué que des formations abordant en partie le gaspillage alimentaire étaient déjà proposées aux agents. Mais pour le moment, une formation 100% gaspillage alimentaire traitant autant des aspects cuisine que sensibilisation n'existe pas. C'est en cours de préparation. Aussi, pour ce genre de « création », il est bon de faire savoir si des collectivités sont d'ores et déjà intéressées.
Il ne faut pas hésiter à faire remonter vos besoins au 02 43 59 96 76.
- Concernant la sensibilisation du grand public, il est rappelé que sur tous les territoires il y a des « ambassadeurs préventions », des techniciens en charge de la gestion des déchets pouvant accompagner, soutenir les initiatives locales. Il ne faut pas hésiter à les solliciter.

L'exemple de Montsûrs

Jean-Marc Hallé, adjoint de la commune de Montsûrs s'est excusé de ne pas pouvoir participer à cette rencontre pour laquelle il avait préparé un témoignage.

Aurélie Fauque retranscrit les principaux messages qu'il souhaitait transmettre et reste à la disposition des participants pour plus d'information.

Éléments de contexte

Montsûrs compte 2 100 habitants ; 2 collèges, 2 écoles primaires et 2 écoles maternelles

Une cuisine centrale confectionne 71 500 repas par an dont :

- 62 500 pour les écoles;
- 9 000 pour le CCAS.

Celle-ci est auto-gérée avec 5 agents communaux (3 emplois temps plein et 2 emplois temps partiel).

Démarche anti-gaspillage alimentaire

Une campagne de pesée a été réalisée entre le 4 mai et le 12 mai 2015 en partenariat avec la Communauté de communes des Coëvrans. Résultat : 22 g par élèves par repas. 20 élèves ont participé avec le personnel de la cuisine et un enseignant. L'animation semble avoir eu un impact : les enfants sont très sensibles, comprennent bien les enjeux et sont toujours mobilisés.

Et le lien avec l'emploi et l'approvisionnement ?

Le suivi est permanent : une pesée des déchets se fait chaque semaine.

La question s'est posée de se tourner vers un prestataire. Après débat, le choix du conseil municipal sans hésitation avec une large majorité du maintien de la cuisine centrale :

- Pas d'avantage en termes de coût
- Besoin d'être rassuré concernant la qualité des produits et l'origine
- Maintien d'un service public de qualité.
- Aujourd'hui la plupart des produits provient du Grand Ouest, les viandes d'origine française. Il n'y a pas encore eu de travail avec les fournisseurs pour les impliquer dans cette démarche.

Pour en savoir plus, M. Hallé est joignable à la mairie de Montsûrs au 02 43 01 01 24.

Le soutien du Conseil départemental



Mme Arcanger, conseillère départementale et Vice-Présidente de la commission environnement, développement durable et mobilités (déchets) rappelle que le Conseil départemental a confié à l'association Synergies, l'organisation de cet atelier sur le gaspillage alimentaire. La thématique du gaspillage alimentaire dans la restauration collective est, à ce jour, peu développée dans les politiques locales ; alors que les enjeux financiers peuvent être très importants. A titre d'exemple, un restaurant scolaire servant 100 repas par jour et des restes s'élevant à 70 g/repas/élève (moyenne nationale), perd 3 000 € sur l'année, soit l'équivalent de 16 services en achat de nourriture.

« Notre objectif est donc, à travers cet atelier, de faire prendre conscience aux élus des enjeux du gaspillage alimentaire et de montrer que des solutions existent. La forme assez libre et conviviale des ateliers animés par Synergies permet de mobiliser les élus sur des thématiques nouvelles tout en créant des échanges. Cette forme nous est apparue tout à fait adaptée à notre objectif de développer, en lien avec les communautés de communes, des actions « stop au gaspillage alimentaire » dans les communes.



Cliquer sur l'image pour accéder au diaporama

Il faut rappeler aussi que le département de la Mayenne a été labellisé fin 2014, par le Ministère de l'écologie, « Territoire zéro gaspillage, zéro déchet ».

Bien sûr, cela ne signifie pas que nous n'allons plus produire aucun déchet en Mayenne. Mais nous nous sommes engagés à réduire le gaspillage et augmenter la valorisation des déchets.

Pour cela, le département va :

- Continuer à communiquer avec la campagne « en Mayenne, soyons tous écomotivés »
- Travailler en partenariat avec les Communautés de communes, Synergies, le CPIE, Emmaüs
- Organiser à l'échelle départementale des formations/ateliers pour les communes (réduction du gaspillage alimentaire, gestion durable des espaces verts, ...)
- Travailler sur 6 collèges par an pour réduire le gaspillage alimentaire.

Sur le gaspillage alimentaire, l'objectif est de développer dans les communes des opérations « stop au gaspillage alimentaire » dans les restaurants scolaires. Ces démarches, qui seront suivies par les Communautés de communes et Synergies, reposeront sur la mobilisation de tous les acteurs des établissements scolaires : enseignants, élèves, cuisiniers, agents d'accueil, ...

Parce que le gaspillage alimentaire représente des enjeux financiers importants (environ 3 000 € pour une restauration de 100 repas/jour) et que les économies peuvent aller vers l'achat local, il apparaît prioritaire de travailler sur cette thématique. Il ne faut pas oublier non plus notre rôle de sensibilisation des enfants et des familles.

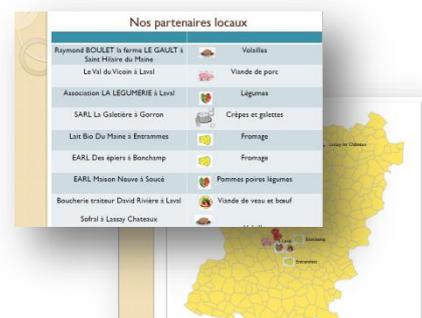
J'espère que vous trouverez lors cette rencontre les clés pour mener des actions sur vos territoires. Je suis persuadée que les témoignages montreront encore une fois le dynamisme et la créativité des communes mayennaises. »

L'exemple du collège Pierre Dubois de Laval

Mme Mille, gestionnaire du Collège Pierre Dubois de Laval, retrace la démarche du collège pour lutter contre le gaspillage alimentaire, engagée depuis 3 ans.

Quelques éléments de contexte :

Le collège accueille 550 élèves et 88% des élèves sont demi-pensionnaires. Le restaurant prépare 60 000 repas servis par an ; 480 repas en moyenne/jour.



Cliquer sur l'image pour accéder au diaporama

Pourquoi le collège s'est engagé dans une telle démarche ?

L'équipe du collège considère que c'est une démarche citoyenne car elle nous concerne à la fois au collège mais aussi à la maison. C'était l'opportunité d'engager une démarche collective, un projet d'établissement impliquant à la fois les adultes et les élèves autour d'un thème fédérateur et concret pour les élèves. Nos objectifs étaient de :

- sensibiliser les élèves à ce problème de société,
- faire un état des lieux au collège,
- apporter des solutions,
- assurer un suivi.



D'abord, nous avons réalisé des **pesées en coulisse** : le poids des déchets au collège avant la sensibilisation étaient de 95gr/repas (80% des déchets de repas sont de la nourriture). Nous en avons tiré quelques constats : ces résultats sont bons par rapport aux chiffres nationaux 100 à 150 g/élève, très peu de restes d'aliments liés aux plats non servis ont été jetés (1 à 2 kg) ; de même pour le pain proposé aux élèves.

Ensuite nous avons réalisé des « **pesées aux yeux de tous** ». Cette animation sur une semaine au self permet de réaliser des pesées par niveau, par type de déchets ; devant les élèves.

La quantité de déchets obtenue est plus faible que lors des pesées en coulisse : 50g/repas.

Ce qu'il était intéressant de noter, c'est que :

- la quantité jetée est plus importante pour les plus jeunes
- les aliments les plus jetés sont : plat principal, salade décorative
- très peu de pain, entrées, fromage et desserts sont gaspillés mais 16% du plat principal jeté
- La quantité de féculents servis est trop importante

A partir de l'analyse des résultats suite aux pesées et d'extrapolation (et sachant que le poids moyen d'un plateau repas était de 600 gr suivant l'âge de l'élève), nous avons pu faire ressortir les points suivants :

- Coût annuel du gaspillage alimentaire est de 13 800 € sur un total d'achat de nourriture de 117 807 €
- Les aliments jetés représentaient une part de 11% des dépenses de nourriture sans compter le coût du traitement des déchets.
- On constate une prise de conscience de l'empreinte écologique « le trajet de l'aliment du champ à l'assiette », les conséquences pour la planète mais aussi des économies qui peuvent être réalisées et utilisées ailleurs.

Nos réponses apportées pour moins gaspiller se sont organisées autour de 3 actions :

- Adapter le poids suivant l'âge des enfants
- Diminuer le poids des féculents
- Communiquer avec les élèves : équipe de direction, vie scolaire, agents, enseignants...

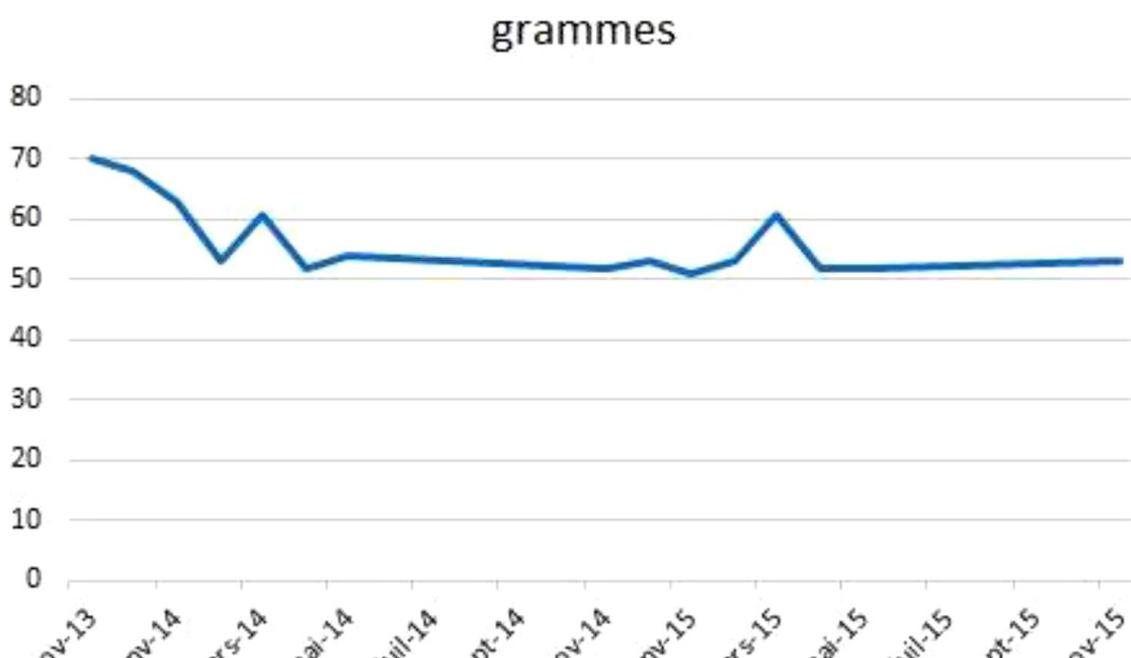
A la rentrée le chef cuisinier passe dans chaque classe de 6ème pour se présenter, les inviter à oser demander la quantité qu'ils souhaitent.

En fin d'année scolaire une sensibilisation est faite sur l'équilibre alimentaire et le gaspillage pour les élèves de 6ème avec le chef cuisinier, l'infirmière....

- Mise en place d'une table de tri, les élèves ne peuvent plus cacher ce qu'ils n'ont pas mangé

Nous avons la chance d'avoir un recul de 3 ans. Lors d'animations, des affiches et expositions ont été réalisées et celles-ci sont toujours dans le self. Nous continuons les pesées chaque mois avec un même menu afin d'évaluer les retombées de cette sensibilisation (cf graphique) et l'idée est accompagner et communiquer avec les élèves au réfectoire par l'ensemble des adultes : agents, surveillants, personnels de direction...

Pesée « en coulisse » pour évaluer la production de déchets durablement



Nous estimons une économie annuelle de plus de 4 140€ soit sur 3 ans 12 000€. Ce qui nous a permis :

- de **développer l'approvisionnement local**, les fabrications maisons
- **d'établir un partenariat avec des producteurs locaux** dans un premier temps viande de porc et volaille
- de **définir nos besoins** et de **s'adapter à leurs contraintes**,
- **d'anticiper nos commandes**
- avoir une meilleure connaissance des produits
- travailler des produits de meilleure qualité sur le plan gustatif.

Le Département et les collèges se donnent comme objectif que 100% de denrées soient d'origine française dont 50% soient produites ou transformées en Mayenne (sauf pour l'épicerie) d'ici juin 2016. Fin septembre 90% de nos achats étaient français dont 24% d'achats locaux. Fin octobre, 93% français et 38% d'achats locaux.

☰ Cf carte et liste dans le diaporama.

Les échos d'un fournisseur local : la Légumerie

Elisabeth de Vitton, directrice de l'association " **la légumerie 53** ", présente l'activité de la légumerie qui mêle : développement de l'agriculture et du maraîchage local, insertion socioprofessionnelle et production de « produits frais locaux et prêts à être cuisinés ».

Ce témoignage permet d'avoir un regard différent, car la porte d'entrée est clairement sociale. L'association accompagne ses bénéficiaires dans toutes leurs difficultés avec pour objectif de les sortir du RSA et ramener vers l'autonomie et l'emploi (en passant par l'emploi d'insertion momentanément), en proposant des ateliers liés à l'environnement. Génie propose donc des

activités comme l'entretien d'espaces verts... mais force est de constater qu'il était difficile d'y positionner des femmes. Pourtant, elles sont « prioritaires » car elles subissent parfois des accumulations de difficultés (financières, familiales, transport, logement, santé, etc.).

Parallèlement, Denis Le Metayer, agent au Conseil départemental qui cherchait des moyens pour faciliter l'approvisionnement des collèges en produits frais et locaux.

Ces problématiques se sont donc rencontrées autour d'un projet simple mais répondant à des enjeux :

- achat 100% mayennais et donc forcément de saison ;
- achat à un prix adapté à la réalité des agriculteurs (choix volontaire de ne pas créer un atelier de maraîchage en plus : l'association se tourne vers les activités agricoles existantes) ;
- apporter un accompagnement adapté aux femmes ;
- en cohérence avec les enjeux de développement durable >> plus-value environnementale (circuit-court...), plus-value économique (emplois aidés permettant d'avoir une part « main d'œuvre » réduite)...

Aujourd'hui, la légumerie 53 embauche 14 salariés, uniquement des femmes.

Les clients viennent surtout de la Mayenne et il y a quelques Sarthois. Le conditionnement très pratique (sous vide, découpé à la dimension souhaitée) est très apprécié. La qualité, testée par les collèges, permettent de dire qu'à poids égal livré, ces produits une fois transformés sont meilleurs et ont perdu moins de poids que d'autres produits achetés sous vide... Les prix au poids plus élevés sont donc facilement gérés en jouant avec un grammage avec préparation plus léger. »

Tout est épluché et paré à la main (sauf les pommes de terre pour lesquelles c'est mécanisé) ; puis taillé selon la demande.

A noter que les emballages sont consignés et que les déchets d'épluchures seront envoyés à la plateforme de méthanisation de Saint-Berthevin.



👂 Suite à ces témoignages, quelques questions / remarques de l'assemblée :

Vous travaillez avec les collèges, les lycées. Quels sont les autres types d'établissements se fournissant chez vous ?

« Des Foyers handicapés, des cuisines centrales, des restaurants privés...

55 – 60 clients différents en Mayenne mais aussi un petit peu en Sarthe.

Nous travaillons pour des restaurants de tout type ; des entreprises (comme Sodexo ou Api), mais aussi des particuliers. En fait, le potentiel est énorme ! Nous avons une très bonne évolution de notre production car nous sommes passés de 6 tonnes par mois en juillet 2015 à de 1 à 1,8 tonnes par... jour en décembre 2015 ! L'impact sur le milieu agricole peut vraiment être positif. »

Mais sur la carte, il y a peu de fournisseurs...

« Oui, et au démarrage, nous avons eu du mal à accorder nos violons avec le Civam-bio... je souhaitais rester « maître » de notre chaîne. Il faut savoir qu'une grande partie du maraîchage mayennais est bio. Aujourd'hui, nous nous approvisionnons auprès de 4 producteurs mayennais qui nous livrent et via la plateforme de commercialisation MangerBio. »

Je représente aussi un collège privé qui ne connaissais pas votre activité... nous avons fait la démarche de venir vers vous : nous allons être client (Collège privée de Saint-Pierre-la-Cour).

« Nous avons fait peu de démarchage car cela va plus vite que ce qu'on pensait... quelques contacts ont été pris, mais on laisse surtout les gens intéressés venir vers nous. Et la presse nous a beaucoup suivis. »

Allons-nous atteindre un seuil critique production – transformation ?

« Un partenariat avec la Chambre d'agriculture nous a permis d'anticiper, de préparer ce projet...

Aujourd'hui finalement, nous avons des soucis pour gérer les différents types de pommes de terre. »

Les associations peuvent-elles faire appel à vous ?

« Oui, notamment les associations d'événementiels. »

■ *Clôture de la soirée en vidéo*



Cliquer sur l'image
pour accéder à la vidéo

Liste des participants :

NOM	Prénom	Fonction	Collectivités / structure
BIGOT	Pierre	Agent technique	CC Le Horps Lassay
COMER	Jean-Luc	Elu	epicerie sociale pays de loiron
DE PONTFARCY	Christine	Elue	Quelaines St Gault
DE VITTON	Elisabeth	Directrice	La Légumerie 53
HELIGON	Jérôme	Agent technique	Conseil régional des Pays de la Loire
LARDEUX	Roselyne	Elue	Coudray
LE LETTY	Jacques	Agent technique	Communauté de communes du Pays de Loiron
LEMARIE	Christophe	Agent technique	Conseil départemental
LEPINAY	Anne	Elue	St Ouen des Toits
LEPINE	Virginie	Elue	Chailland
LETOURNEAU	Thérèse	Elue	Le Bourgneuf-le-Forêt
MILLE	Anne-Marie	Agent technique	collège Pierre Dubois
POUTEAU	Claudine	Elue	
MILLET	Roger	Elu	Gorron
MONTAGU	Delphine	Agent technique	Conseil départemental
SAINT	François	Elu	St Ouen des Toits
SABIN	Sophie	Elue	Argentré
GALLACIER	Dominique	Elu	Saint Ouen des Toits
RENOULT	Christophe	agent	Le Bourgneuf-le-Forêt
CHEVREUIL	Cécile	Elu	Le Bourgneuf-le-Forêt
DURAND	Isabelle	Agent	Le Bourgneuf-le-Forêt
RUBIN	Jean-Claude	Epicerie Solidaire	Port-Brillet
ROUSSEAU	Alain	Elu	Saint Ouen des Toits
MOREAU	Didier	Elu	La Baconnière
PERRIN	Delphine	directrice ALSH	Argentré
FRESNAIS	Marie-Claire	Secrétaire générale	Saint Ouen des Toits
MICHEL	Louis	élu CD 53	Saint-Cyr-le-Gravelais

MENARD	Eliane	Elue	Saint Ouen des Toits
--------	--------	------	----------------------

Etaiet excusés :

NOM	Prénom	Collectivités / structures
RISS	Gilles	?
MERCIER	Pascal	Azé
PILON	Vincent	?
Rondeau	Alain	Jublains
LEMARIE	Christophe	Agent Conseil départemental