

Atelier n° 21

Comment valoriser les produits de l'exploitation dans la restauration scolaire de l'EPL : quelle stratégie et quels outils ?

DEA : Hervé Longy, Tulle-Naves

Animatrice : Ghislaine Nouallet

Situation problème

Objectif du DEA : faire consommer plus de produits carnés dans la cantine de son EPL

De 2002 à 2010 : phase ascendante de la consommation de la cantine

De 2010 à 2016 : tend vers zéro. Comment relancer ce mécanisme ? L'EA ne produit que de la viande AB (VA limousine → veaux blancs, veaux rosés, vaches de boucherie ; naisseur-engraisseur en porc). 70 000 € de vente directe auprès des consommateurs sous forme de caissettes ; 5 000€ seulement auprès de la cantine. L'EPL a émergé autrefois à des plans nationaux encourageant la consommation de produits locaux. Les acteurs de l'EPL ont changé. Le prix de vente des produits de l'EA est concurrentiel

Frein principal : budget alloué à l'alimentation dans l'EPL revu à la baisse (250 000 € à 200 000 €)

Economat perçu comme un acteur bloquant (objectif « prix »)

Choix de faire manger de tous les morceaux à la cantine ou aux particuliers

Augmenter la part de produits de l'EA à la cantine : ce n'est pas un impératif économique, mais plutôt une question de logique et de volonté politique. Inscrit au projet d'EPL

Reformulation de la question

Je voudrais que le groupe m'aide à augmenter la consommation de produits issus de l'exploitation, sans créer de déséquilibres dans le rapport « matière / qualité ».

Je voudrais que le groupe m'aide à trouver des arguments convaincants auprès de mes collègues qui permettraient d'atteindre l'objectif.

Propositions du groupe

Le plus difficile à gérer dans le contexte proposé : l'équilibre « matière / qualité » du fait du budget de l'économat ; il serait plus simple de passer les « bas » morceaux à la cantine, améliorant ainsi la valeur des colis pour la vente directe. Inclure les élèves dans la démarche

Il apparaît qu'autrefois les dépenses d'alimentation étaient aidées (plans nationaux) ; aujourd'hui, la volonté est toujours là, mais les actions s'essoufflent

Le service restauration compte deux acteurs clés : l'économat et le chef de cuisine

Quid de la question institutionnelle ? Le thème de l'alimentation issue de l'exploitation est inscrite dans le projet d'EPL, mais seul le DEA a l'air de porter le dossier. Si projet d'EPL, l'économat ne devrait pas bloquer

S'appuyer sur la collectivité éducative

Le débouché « restauration » n'est pas indispensable à l'EA. Pas d'info sur la dimension de l'EPL, ni sur sa santé financière. Si l'EPL est en crise, ce n'est pas le moment de faire avancer ce dossier ; si sa situation est bonne, il faut y aller

S'appuyer sur le sentiment de fierté des élèves

Morceaux nobles : penser à la surgélation pour les repas « améliorés » ; DLC longue. Penser aussi à réduire le gaspillage alimentaire. Former les cuisiniers, certains ne savent pas travailler les morceaux nobles

Il est possible de solliciter la DRAAF pour pouvoir augmenter le prix des pensions. La qualité de la restauration est un point central pour l'EPL (fierté, bien-être...)

Diminuer le nombre de repas carnés pour pouvoir en augmenter la qualité.

Coupler cela à un travail sur la chasse au gaspillage

Depuis la M 9.9, l'exploitation revend au lycée avec de la TVA. Cela a un impact sur le coût de la transaction

Pour le budget de l'EPL, acheter à l'exploitation coûte moins cher que d'acheter

	<p>à un fournisseur <i>lambda</i></p> <p>Rassurer l'économe en faisant les comptes avec lui</p> <p>Formation des cuisiniers (éducation au goût, réduction du gaspillage alimentaire...) pouvant déboucher sur une valorisation de leurs métiers</p> <p>Comment, dans des changements de pratiques, faire que tout le monde avance ensemble ? (cf. saynète en introduction de l'après-midi)</p> <p>Attention à la communication : ne pas faire du « politique » d'un côté et réduire le budget alimentation de l'autre. Risque de créer du blocage chez le personnel de cuisine. Besoin de cohérence d'un projet construit ensemble</p> <p>Distinguer le gaspillage quand les repas ne sont pas bons, du gaspillage quand les parts sont trop importantes</p> <p>Si un EPL existe à proximité, lui proposer de la viande de l'exploitation peut faire bouger les lignes</p>
Propositions retenues par l'exposant	<p>Précisions du DEA suite aux échanges : l'EPL compte 400 apprenants, sa situation financière est saine. Frustration ressentie de sa part à ne pas pouvoir intervenir au fil de l'eau pour fournir les données manquantes au groupe.</p> <p>Proposition retenue : redonner de la cohérence entre les propos et les actions. Pour cela, tout le monde doit avancer ensemble. Associer les élèves à la « reconquête » de la cantine</p>
Principaux échanges sur les ressentis et avis sur la méthode	<p>Réconfort d'un DEA en voyant que ce problème réapparaît ailleurs. Surgelé → bonne idée. Vendre à un EPL voisin pour « titiller » → bonne idée</p> <p>Si le projet est celui de l'EPL, c'est au directeur de dicter la direction ; l'économe ne doit pas faire blocage</p> <p>Formaliser les choses par écrit : que met-on à la cantine, chaque année ?</p> <p>Dans certaines régions voulant réaliser des économies, tentation forte de soustraire la fabrication des repas (Sodexo...). Attention...</p> <p>Temps de questions de la situation du DEA trop court. Imaginer que pendant quelques minutes de débat, l'exposant puisse prendre encore la parole pour préciser certains points</p> <p>Etonné de la somme d'idées issues de la méthode, malgré le temps court. Qu'est-ce que cela aurait donné avec une assistance constituée d'intendants ?</p>