

Mai 2017

Des produits locaux et bio dans le restaurant scolaire de Saint Augustin des Bois



Depuis mars 2016, élus, cuisinier, parents d'élèves et agriculteurs de la commune se retrouvent pour travailler afin d'introduire des produits locaux dans les menus destinés aux enfants des deux écoles de St Augustin.



Le Comité, accompagné par la Chambre d'agriculture, se réunit à chaque début de période scolaire pour faire le point sur le fonctionnement du restaurant scolaire.



CE PROJET EST COFINANCÉ PAR LE FONDS EUROPÉEN AGRICOLE
POUR LE DÉVELOPPEMENT RURAL. L'EUROPE INVESTIT DANS LES ZONES RURALES

Un mot sur le projet :

Les élus de la commune ont souhaité reprendre l'approvisionnement du restaurant scolaire afin de maîtriser ce qui arrive dans les assiettes des enfants et augmenter la part de produits locaux entrant dans les menus. Après une étape de chiffrage de ce projet, l'élaboration des menus et les commandes se font maintenant sur place.

La deuxième étape, démarrée à la rentrée, vise à développer l'utilisation des produits locaux en lien avec l'épicerie du bourg, le Vivéco.

Le comité de pilotage

Portraits des acteurs :



Christine Rochereau,
adjointe à l'enfance et à la jeunesse

Ce changement de fonctionnement de la cantine a été permis grâce à un travail en équipe avec tous les membres du comité de pilotage. Cela aurait été impossible sans l'implication et la motivation de notre cuisinier ni l'aide précieuse que nous a apportée la Chambre d'Agriculture du Maine et Loire.

Il n'engendre pas de surcoût pour les familles.



Romain Chaveton,
cuisinier du restaurant scolaire

J'établis les menus en respectant les recommandations du GEMRCN (Groupement d'Etude des marchés, Restauration Collective et Nutrition). Ils sont ensuite validés par la commission « menu ».

Je suis en charge de l'approvisionnement en respectant les contraintes budgétaires.

Enfin, je réalise les plats dans une cuisine sur place.



Céline Boureau,
maman d'Arthur de l'école Sainte Monique

Faire partie de ce comité de pilotage me permet de participer aux réflexions, d'être informée sur ce projet de replacer la qualité au centre de l'assiette.

J'apprécie que maintenant de plus en plus de produits soient de qualité, de saison, frais et locaux et qu'une dynamique avec les producteurs locaux soit créée.



Paulo Marques, papa d'Ilona, Julianne et Capucine de l'école Albert Jacquard

Mon métier de cuisinier dans une structure collective pour séniors me permet d'apporter mon expérience auprès du comité de pilotage. A la fois pour des idées de produits et au sujet de l'approvisionnement.

Je participe aussi à la relecture des menus.



Sandrine Vieillard,
gérante du Vivéco

Dès mon arrivée au village, j'ai été intégrée dans le comité de pilotage. Je travaille en collaboration avec Romain qui passe me donner ses commandes.

Je réceptionne le tout et je fais l'intermédiaire avec certains producteurs. Il n'a plus qu'à passer au magasin récupérer ces différentes commandes.

Tous les jours, il prend aussi le pain.



Quentin Grellier,
agriculteur

En tant que jeune agriculteur de la commune, il me paraît important de participer et d'apporter mon aide à ce comité qui est dans une démarche qui mérite d'être soutenue.

C'est pourquoi, j'apprécie que soient prises en compte les idées et les connaissances que je peux donner à ce groupe en ma qualité d'éleveur.

Les premiers produits locaux utilisés :

- Vivéco de Saint-Augustin
Fruits et légumes frais
Laitages pour les goûters

Vivéco 

- Boulangerie Viganne de Bécon les Granits
Pain tous les jours (par l'intermédiaire du Vivéco)

*Le Moulin
Béconnais*

- Les bouchers des Prés de Saint Germain des Prés
Viande locale de bœuf, viande de porc et volaille
2,5 fois par semaine en moyenne

SARL LES BOUCHERS DES PRÉS
Ouvrir du mardi au samedi
De 8h à 13h et de 16h à 19h
Le dimanche de 8h à 13h
Boucherie Traiteur Marché
Baptiste et Mickaël
St Germain des Prés

- Vergers du Guillaumei à la Pommeraye
Pommes bio achetées par l'intermédiaire du Vivéco
Une fois par quinzaine en moyenne

Les Vergers du Guillaumei
SCEA BORÉ-CHARRUAU / 1 GUILLAUMAÏ
49620 LA POMMERAYE / 02 41 43 53 85



- Fournil de la Milandrie au Louroux Béconnais
Pain bio cuit au feu de bois
Une fois par semaine en moyenne (par l'intermédiaire du Vivéco)



- Poisson frais une fois par mois, en moyenne
- Pain fabriqué par les enfants lors du temps d'accueil post-scolaire (TAP) (photo ci-contre)
Régulièrement



Réunion d'information :

Venez nous retrouver pour échanger sur le fonctionnement de la cantine mais aussi sur l'accueil périscolaire, les TAP (temps d'accueil postscolaire), la future aire de jeux et le retour du centre aéré :

Réunion ouverte à tous les parents

le jeudi 8 juin 2017 à 20h30

au centre polyvalent


**AGRICULTURES
& TERRITOIRES**
CHAMBRE D'AGRICULTURE
MAINE-ET-LOIRE

Manger LOCAL pas banal
Réseau LOCAL
Aujourd'hui

Contact :

Mairie de Saint Augustin
1 place de l'Eglise
49 170 Saint Augustin des Bois
02 41 77 04 49
christine.rochereau@saint-augustin-des-bois.fr