

Conseil Local de l'Alimentation du 8 juillet 2022

Fiche de cadrage thématique « restauration collective »

Etat de situation : informations, actions en cours

- 233 communes dans le PETR
- Plus de 300 établissements de restauration collective en Ariège (scolaire, santé, jeunesse, sociaux)
- Une quarantaine d'EPHAD public et privé en Ariège
- Hétérogénéité des modèles de fonctionnement (régie directe ou déléguée)
- EGAlim ; effet de levier sur l'approvisionnement, difficultés de répondre aux exigences : maîtrise du budget alloué à l'achat de matière première
- Certains sites qui remplissent les critères EGAlim à budget maîtrisé (lycées, collèges, écoles, maisons de retraite)
- Enjeu d'évolution de l'ensemble des acteurs de la production des repas (freins culturels et techniques)
- Des équipements logistiques et de distribution structurante existants : légumerie départementale (pour les collèges), plateforme logistique de distribution de produits locaux (Terroirs Ariège Pyrénées), collectifs d'éleveurs (association La Source), tissu de PME et de transformateurs (abattoirs, salles de découpe), plateforme RestoBio
- Un défi « cuisine à alimentation positive » sur 3 sites porté par Bio Ariège Garonne : diagnostic de la cantine, recherche d'amélioration dans l'approvisionnement pour un budget identique
- Production maraichère essentiellement tournée vers la vente directe au détail, un développement du demi-gros pour répondre à la demande de restauration collective -> projet d'Agrosite d'Embarrou (achat foncier, maraichage bio demi-gros)
- Pas de réflexion commune sur l'ensemble restauration collective : maison d'arrêt, EPHAD, restauration privée... Compétence alimentaire éclatée entre maternelle / collège / lycée
- Inflation sur les denrées alimentaires, qui ne se vaut pas sur tous les types de produits

Questions critiques :

- Comment associer les critères EGAlim au soutien des systèmes d'approvisionnement locaux ?
- A quelles échelles massifier pour atteindre une taille critique permettant d'organiser des systèmes d'approvisionnement local dans un territoire peu dense ?
- Comment faire le lien avec les productions Ariègeoises et les bassins de forte consommation ?
- Quelles productions, outils de transformation et de logistique développer pour répondre à quels besoins ?
- Comment accompagner et responsabiliser plus largement les collectivités sur leur rôle dans la valorisation des productions locales ?

Petites victoires :

- Proposer aux collectivités d'énoncer leur ambition partagée sur l'approvisionnement de qualité, bio et local des cantines scolaires du PETR
- Quantifier le nombre de cuisine collective et le nombre de repas à l'échelle du PETR
- Organiser une visite de la cuisine collective de Pamiers et proposer une rencontre entre les fournisseurs et