

Etude sur la demande en produits alimentaires
locaux auprès de la restauration scolaire



Communauté de Communes des Crêtes Préardennaises
(Mai - Juillet 2021)

GAUDRON Juliette
Stagiaire Projet Alimentaire Territorial auprès de
Mme Isabelle HENRY
Chargée de mission Agriculture et Alimentation Durables

SOMMAIRE

Page de garde	1
Sommaire	2
Légende, abréviations et figures	3
1) Contexte et objectifs de l'étude	4
2) Méthodologie de l'étude	5
3) Résultats	
A) Cantines en gestion concédée	
a) Thin le Moutier (15.06.2021).....	6
b) Poix Terron (16.06.2021).....	8
c) Guignicourt sur Vence (17.06.2021).....	11
d) Viel Saint Rémy (23.06.2021).....	15
e) Rocquigny et Chaumont Porcien (22.06.2021).....	17
f) Boulzicourt (23.06.2021).....	18
g) Saulces Monclin (28.06.2021).....	19
h) Tourteron	
B) Cantines en gestion directe	
a) Novion Porcien (15.06.2021).....	22
b) Attigny (21.06.2021).....	23
c) Launois sur Vence (29.06.2021).....	24
d) Lucquy.....	25
e) Signy l'Abbaye.....	25
4) Conclusions tirées des entretiens et questionnaires	
a) Les personnes concernées et la cantine.....	26
b) Le repas et les moyens matériels.....	31
c) Les moyens humains, leurs rôles et leurs compétences.....	33
d) Animations.....	35
e) Introduction de produits locaux : état, freins et demandes.....	35
f) Satisfaction de la situation.....	36
5) Propositions et calendrier prévisionnel	36
6) Annexe	
a) Personnes concernées pour les questionnaires / entretiens et leur mail.....	41

LEGENDE :

- Commune en italique : commune située en-dehors de la CCCP mais qui fait partie du syndicat
- Pour les graphiques et tableaux



- En bleu clair : informations recueillies dans les comptes rendus de Mme Isabelle HENRY

ABRÉVIATIONS :

- CCCP : Communauté de communes des Crêtes Préardennaises
- PAT : Projet Alimentaire Territorial
- GMS : Grandes et moyennes surfaces

FIGURES :

- Figure 1 : Ecole de Thin le Moutier
- Figures 2 et 3 : Réfectoire de l'école de Thin le Moutier
- Figure 4 : Ecole de Poix Terron
- Figures 5 et 6 : Cuisine de l'école de Poix Terron
- Figures 7 et 8 : Réfectoire de l'école de Poix Terron
- Figure 9 : Ecole de Guignicourt sur Vence
- Figures 10, 11, 12 et 13 : Cuisine de l'école de Guignicourt sur Vence
- Figure 14 : Réfectoire de l'école de Guignicourt sur Vence
- Figures 15 et 16 : Ecole de Viel Saint Rémy
- Figures 17, 18, et 19 : Cuisine de l'école de Viel Saint Rémy
- Figure 20 : Réfectoire de l'école de Viel Saint Rémy
- Figure 21 : Pôle scolaire de Saulces Monclin
- Figures 22 et 23 : Cuisine du Pôle Scolaire de Saulces Monclin
- Figure 24 : Réfectoire du Pôle Scolaire de Saulces Monclin
- Figure 25 : Regroupements scolaires et type de gestion des cantines sur le territoire des Crêtes Préardennaises – Juillet 2021
- Figure 26 : Communes des enfants qui mangent dans les cantines des Crêtes Préardennaises et nombre de repas quotidiens – Juillet 2021
- Figure 27 : Répartition des types de gestion des cantines
- Figure 28 : Répartition des prestataires des cantines en gestion concédée
- Figure 29 : Type de gestion et nombre de repas dans les cantines
- Figure 30 : Équipement des cantines
- Figures 31, 32 et 33 : Coût de la matière première et tarifs appliqués aux familles en fonction des cantines

1) Contexte et objectifs de l'étude

La Communauté de Communes des Crêtes Préardennaises (CCCP) se compose aujourd'hui de **94 communes** avec une densité de population de **21 hab/km²**. Les deux communes les plus peuplées sont Signy-L'Abbaye et Attigny, qui comptent respectivement 1360 et 1152 habitants. Le territoire présente une position centrale dans le département mais se révèle **majoritairement rural** avec l'agriculture et l'artisanat comme activités dominantes. L'emploi total dans le territoire était de 4218 emplois salariés ou non-salariés et le taux de chômage des 15 à 64 ans s'élevait à 12,1% en 2017.

Cette étude vise à établir un **état des lieux de la demande en produits alimentaires locaux**, notamment auprès de la restauration scolaire. Il s'agira d'établir un parallèle avec une étude réalisée en 2011 par Eco-Territoire. Celle-ci résulte d'un long travail qui a permis d'interroger la restauration collective, les commerces d'alimentation générale, les magasins spécialisés et les groupements de particuliers à propos de différentes thématiques. Leurs pratiques, leur organisation technico-économique, leurs perceptions et leurs interrogations, leurs besoins potentiels, leurs motivations, leurs contraintes ainsi que les freins et les marges de manœuvres pour recourir aux produits fermiers locaux ont ainsi été analysés. De cette étude, ont émergé de nombreuses observations concernant les besoins mais aussi les contraintes des acteurs interrogés. Les restaurateurs ou les gestionnaires ont ainsi des demandes particulières en matière de garantie d'approvisionnement, de commande ou de livraison mais aussi de tarif. Quant à leurs besoins, sont ressortis un catalogues des producteurs avec les produits et les tarifs appliqués, une plateforme regroupant les producteurs, l'organisation de rencontres entre les différents acteurs (producteurs, gestionnaires, personnel de cantine et parents d'élèves) ou encore la création d'une charte pour valoriser la qualité des produits.

La réactualisation de cette étude figure en tant que mission principale d'un stage d'une durée de deux mois réalisé au sein de la CCCP dans le cadre de la mise en place d'un Projet Alimentaire Territorial (PAT). Il s'agira d'abord d'aller à la rencontre des cantines scolaires afin de comprendre leur **organisation technico-économique** et leurs **pratiques actuelles** mais aussi et surtout d'identifier leurs **besoins**, leurs **motivations** et les **freins** qu'elles rencontrent quant à l'introduction de produits alimentaires locaux. Une synthèse de ces informations sera ensuite rédigée et permettra de faire remonter les besoins et les demandes de la part des cantines afin de les assister dans l'intégration de produits alimentaires locaux.

Rappel des **activités principales** du stage :

- La **récupération** et la **synthèse** de toutes les **données** déjà disponibles en interne (études réalisées en 2011 sur l'offre et la demande en produits alimentaires locaux).
- L'analyse de la **demande** en termes quantitatif auprès des cibles prioritaires (restauration collective publique et privée) afin de répondre à différentes problématiques :
 - Comprendre les **pratiques**, l'**organisation technico-économique** en place et les **attentes** de chacun,
 - Recenser les **perceptions** et les **interrogations**,
 - Lister les **besoins** potentiels (gamme, volumes, fréquence, qualité, conditionnement...)

Etude sur la demande en produits alimentaires locaux auprès de la restauration scolaire
Communauté de Communes des Crêtes Préardennaises - GAUDRON Juliette

- Identifier les **motivations**, les **contraintes**, les **freins** et les **marges de manœuvre** potentielles pour recourir aux produits fermiers locaux dans leurs offres ou pratiques actuelles

2) Méthodologie de l'étude

Afin de réaliser cette étude sur la demande en produits alimentaires locaux, les **acteurs de la restauration scolaire** ont été interrogés selon deux modalités différentes : via un **questionnaire** envoyé par mail pour les cantines préalablement rencontrées par Madame Isabelle HENRY, chargée de mission Alimentation et Agriculture Durables, et au moyen d'un **entretien** basé sur ce même questionnaire pour les autres. Ce questionnaire a été élaboré au regard de la grille d'entretien de l'étude de 2011, dans l'optique de pouvoir établir une comparaison, et des compte-rendus des entretiens réalisés par Mme HENRY. Au total, **13 cantines** ont été contactées (Thin le Moutier, Poix Terron, Guignicourt sur Vence, Viel saint Rémy, Rocquigny, Boulzicourt, Saulces Monclin, Tourteron, Novion Porcien, Attigny, Lucquy, Launois sur Vence et Signy l'Abbaye) pour 16 sites au total étant donné que Chaumont Porcien est géré administrativement par Rocquigny et que Wasigny et Jandun font appel à un autre établissement pour leur fournir les repas (respectivement Novion Porcien et Launois sur Vence). En amont, les **mairies** avaient été contactées pour obtenir des informations d'ordre général sur la restauration scolaire dans leur commune, notamment pour ce qui est des regroupements, et pour obtenir le contact des personnes concernées par notre étude.

3) Compte-rendu des entretiens et questionnaires

Comme indiqué précédemment, 13 cantines ont été contactées. Parmi elles, **9** fonctionnent en **gestion concédée** et devaient donc être rencontrées. Toutefois, nous n'avons pas pu échanger directement avec les personnes en charge de la cantine de Boulzicourt car leur emploi du temps était très chargé. Pour ce qui est de la mairie de Rocquigny, qui s'occupe aussi administrativement de la cantine de Chaumont Porcien, les personnes n'ont pas souhaité nous rencontrer en raison d'un manque de temps et parce qu'elles considèrent qu'elles ne sont pas directement concernées par la question. Ces deux cantines ont donc complété en autonomie les questions prévues pour l'entretien. Les **7** autres cantines, qui elles sont en **gestion directe**, ont reçu un questionnaire par mail. Pour l'heure, seules les cantines d'Attigny, de Novion-Porcien et de Launois sur Vence nous ont retourné le questionnaire complété. Les autres ont été relancées par mail et par téléphone. Les informations recueillies par Mme HENRY lors des entretiens avec les cantines en gestion directe ont été utilisées.

Sont présentés ci-après les **compte-rendus des entretiens** réalisés avec les cantines en gestion concédée et des **questionnaires** reçus de la part de celles en gestion directe. Après avoir présenté nos interlocuteurs et la cantine, nous aborderons la question des repas, des moyens humains et matériels avant de nous concentrer sur l'état de satisfaction de la situation. Enfin, nous identifierons les techniques mises en place pour adapter les portions, créer des animations et intégrer des produits alimentaires locaux.

A) Les cantines en gestion concédée

a) Thin le Moutier (15.06.2021)

Les personnes présentes et la cantine

Mme **Laurence ROBQUIN**, conseillère municipale et trésorière de Familles Rurales, et Mme **Houda BOURSCHEIDT**, directrice de la cantine et du périscolaire étaient présentes à ce rendez-vous. La cantine est située sur la commune de Thin le Moutier et fait partie du **SIVU du Val de Thin** : Thin le Moutier, Clavy Warby et *Saint-Marcel* (hors Communauté de Communes des Crêtes Préardennaises). Des enfants de Neufmaison sont aussi inscrits dans cette école.

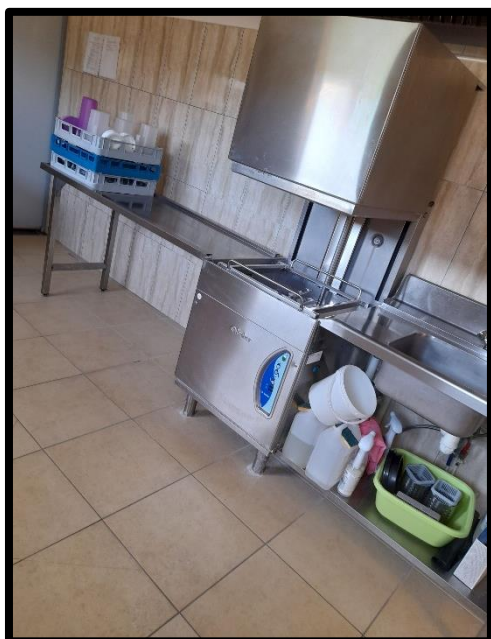


Figure 1 : Ecole de Thin le Moutier
15.06.2021 (photo réalisée par Juliette GAUDRON)

La cantine est en gestion concédée à **Familles Rurales** qui fait elle-même appel au prestataire **API (Fumay)**. Le contrat a été signé en **mars 2007** et est **reconductible tous les ans**. Entre **55 et 60 repas** sont servis quotidiennement sur deux services.

Le repas, les moyens humains et matériels

Les menus sont élaborés par API à l'aide d'une **diététicienne** et il semble que l'**équilibre nutritionnel** soit à la semaine. Le repas est acheté **3.55€** et le tarif appliqué aux parents s'élève à **6.10€** ou **5.90€** selon le quotient familial. Les enfants sont inscrits 48h à l'avance mais c'est très flexible. Le personnel de la cantine se compose d'une animatrice directrice, de trois animatrices, d'un animateur OACP et d'une stagiaire. Les équipements à disposition sont : four, frigo, lave-vaisselle, barnum et réchauffe-plat. La capacité de réchauffage est de 40 portions. C'est Mme BOURSCHEIDT qui s'occupe de faire les commandes le mardi par mail avec possibilité d'ajuster 48h avant. A son arrivée, elle vérifie la livraison qui a lieu tous les matins entre 7h30 et 8h30.



Figures 2 et 3 : Réfectoire de l'école de Thin le Moutier
15.06.2021 (photos réalisées par Juliette GAUDRON)

Satisfaction de la situation

X ne sont pas satisfaites de la situation. Elles observent une diminution de la qualité des repas depuis le changement de cuisinier. De plus, le cuisinier et le responsable commercial vont moins souvent à leur rencontre. Des erreurs dans les commandes ont lieu, la taille des plats fournis par API n'est pas adaptée et l'aspect des produits n'est pas toujours attrayant.

Adaptation des portions, animations et introduction de produits locaux

Pour adapter les portions à l'âge des enfants, des **contenants de différentes tailles** sont utilisés. Les enfants prennent leur plateau et se servent en entrée, fromage et dessert. Ils vont ensuite demander pour le plat. C'est alors que le personnel de la cantine **interroge** les enfants sur leur faim. Il possède une bonne **connaissance** de leurs habitudes. Il **incite** aussi les enfants à **goûter** (manger le repas devant eux, créer de la curiosité) et les **aide** pour utiliser les couverts (certains ne sont pas du tout habitués).

API introduit des **produits alimentaires locaux** dans ses menus et respecte la **saisonnalité**. Une **semaine du goût** et des **petits déjeuners** sont aussi organisés. Les enfants sont incités à goûter et un **potager** a été créé à l'initiative de Mme PERRERA sur un terrain mis à disposition par la mairie (une soupe a été préparée avec les légumes récoltés). Mme BOURSCHEIDT pense que des animations autour du **gaspillage** (pesée et sensibilisation) et de la **nutrition** (légumes et féculents) seraient adaptées. Mme ROBQUIN nous informe qu'un traiteur va peut-être s'installer à Thin le Moutier, juste à côté de l'école.

b) Poix Terron (16.06.2021)

Les personnes présentes et la cantine

M. **Jean BARROIS**, président du SIVU, et Mme **Kelly OUDART**, responsable de la cantine étaient présents à ce rendez-vous. La cantine est située sur la commune de Poix Terron et fait partie du **SIVU Robert GOBEZ** : Hagnicourt, La Horgne, Mazerny, Montigny sur Vence, Poix Terron, Singly, Villers sur le Mont, Villers le Tilleuil et Yvernaumont. Des enfants de Marquigny, Viel Saint Rémy, Chagny, Bouvellemont, Bâalons, Barbaise, Touligny, Vaux-Montreuil, La Sabotterie et Guignicourt sur Vence sont aussi inscrits dans cette école.



Figure 4 : Ecole de Poix Terron
16.06.2021 (photo réalisée par Juliette GAUDRON)

La cantine est en gestion concédée au prestataire **API (Fumay)**. Le contrat a été signé en **2013** et est **reconductible tous les 3 ans** (novembre 2021). **140 repas** sont servis par jour. Les menus sont élaborés par API à l'aide d'une **diététicienne**, ce qui leur fait dire que c'est équilibré.

Le repas, les moyens humains et matériels

Le repas est acheté **3.96€** et le tarif appliqué aux parents s'élève à **4€** pour les maternels, **4.20€** pour les primaires et **2€** supplémentaires pour la garderie. Toutefois, plusieurs parents n'ont pas les moyens de payer la cantine et M. BARROIS souhaiterait bénéficier, à l'instar de Familles Rurales, de **subventions** pour proposer des tarifs inférieurs pour les familles ayant de faibles revenus. Les enfants sont inscrits à la semaine, le lundi ou le mardi. Le personnel de la cantine se compose d'une responsable, de trois

animatrices pour les maternels, de trois animatrices pour les primaires et, selon les périodes, d'une stagiaire. Les équipements à disposition sont : four, frigo, lave-vaisselle, plan de travail, armoire, chariots et bacs isothermes (transport à l'étage). La capacité de réchauffage est de 280 portions. C'est Mme OUDART qui s'occupe de faire les commandes le mardi soir ou le jeudi matin par mail avec possibilité d'ajuster le vendredi. Le livreur passe le matin vers 5 ou 6h et indique les erreurs.



Figures 5 et 6 : Cuisine de l'école de Poix Terron
16.06.2021 (photos réalisées par Juliette GAUDRON)

Satisfaction de la situation

X sont **satisfaits** de la situation dans l'ensemble. Les **erreurs** sont **peu fréquentes**. Pour ce qui est de la qualité et du goût, les enfants disent que **ce n'est pas bon** mais ils sont difficiles. De fait, ils compensent avec du pain. Chaque année, API organise une formation au protocole à destination du personnel de la cantine (hygiène, bactérie, remise en température etc).

Adaptation des portions, animations et introduction de produits locaux

Pour les portions servies, le **grammage** a récemment été **réduit** par API à la demande de la cantine. Depuis, il y a moins de gaspillage. Lorsque les enfants arrivent dans la cantine, les tables sont déjà dressées et les entrées servies. Ensuite, les saladiers contenant l'accompagnement sont déposés sur chacune des tables et les enfants se servent eux-mêmes pendant que le personnel de la cantine passe pour distribuer le plat principal. Une corbeille de pain et un pichet d'eau sont aussi sur la table à l'arrivée des enfants. « La plupart du temps les enfants ne mangent que du pain. » « Ils sont difficiles maintenant. » Le personnel de la cantine remet du pain quand les enfants le demandent mais parfois ils le cachent sous la table pour en avoir plus (rires). Il n'y a pas de sel sur la table (interdit dans la loi apparemment) mais ils ne peuvent pas du tout en avoir (même s'ils le demandent).

Les enfants de la maternelle sont à l'étage et les primaires dans le réfectoire habituel. Cette organisation est liée au Covid mais va certainement perdurer car les enfants de la maternelle souffrent moins du bruit (problème de discipline qu'ils n'arrivent pas à résoudre).



Figures 7 et 8 : Réfectoire de l'école de Poix Terron
16.06.2021 (photos réalisées par Juliette GAUDRON)

Lors du dernier appel d'offre, un des critères du cahier des charges était d'utiliser 15 à 20% de **produits locaux**. API essaye d'en introduire (ex : yaourt de Rouvroy même si plus depuis longtemps). La cantine a demandé à ce que soient fournies les **adresses des producteurs** (cf. « Nos partenaires producteurs locaux » d'API). API respecte aussi la **saisonnalité**. Le problème c'est que les enfants n'aiment pas trop tout ce qui est chou, céleri etc. En principe, un menu complet bio est organisé par mois et un produit bio est proposé par semaine (3 ou 4 d'après le menu). API s'approvisionne chez MCBA pour le bio. Un menu végétarien par semaine qui ne semble pas poser problème (sauf pour le hachis parmentier).

Une **campagne de pesée** avait déjà été organisée il y a longtemps mais la personne n'avait pas renvoyé de commentaire. Il y a un gros problème de **gaspillage**, même si la diminution des grammages a amélioré la chose. On recense 3 à 4 seaux de 10L de déchets par jour (*sachant que 1L = 1Kg*). Il n'y a pas de composte mais les collègues récupèrent quelques déchets chez eux pour leurs poules (ce qu'ils appellent le **recyclage**). Cela a été mis en place car les poubelles devenaient vraiment trop lourdes. Il y a aussi du gaspillage pour le pain (les enfants entament plusieurs tranches à la fois). Mme OUDART emmène le pain à une **association** (Une seconde chance pour les animaux) à Clairon. Pourquoi pas refaire une campagne de pesée et mettre en place des animations par rapport au **gaspillage**.

La Communauté de Communes avait fait intervenir la **Maison de la Nutrition** sur la thématique des 5 sens (dégustation, ressenti). Cette sensibilisation s'adressait uniquement au **personnel de cantine** et aux **enseignants**. En principe, ils devaient ensuite le transmettre aux enfants. Pourquoi ne pas intervenir au niveau de la **nutrition** et du **goût**.

M. BARROIS serait favorable à une **cuisine centrale** sur les Crêtes Préardennaises. Il a donné l'exemple d'Attigny avec la **légumerie** qui transforme des produits locaux.

c) Guignicourt sur Vence (17.06.2021)

Les personnes présentes et la cantine

Mme **Brigitte LOISON**, maire de Guignicourt sur Vence, Mme **Murielle DELAMAUT**, secrétaire de mairie et Mme **Catherine LEGROUX**, responsable de la cantine étaient présentes à ce rendez-vous. La cantine est située dans la salle des fêtes de la commune de Guignicourt sur Vence. Elle est mitoyenne de l'école primaire et la maternelle est un peu plus loin. Les enfants sont ceux de Guignicourt sur Vence mais aussi des communes de Champigneul sur Vence, Saint Pierre sur Vence, Villers le Tilleul et *Villers Semeuse*.



Figure 9 : Ecole de Guignicourt sur Vence
17.06.2021 (photo réalisée par Juliette GAUDRON)

La cantine est en gestion concédée au prestataire **API (Fumay)** car c'est aussi eux qui s'occupent de Poix Terron et comme c'est à côté ils livrent aussi Guignicourt sur Vence (pas d'appel d'offre). Le contrat a été signé le **04.11.013** et est **reconductible tous les ans** (nouvel avenant pour les prix). **12 repas** sont servis par jour. L'année prochaine les primaires iront à Boulzicourt. Les menus sont élaborés par API à l'aide d'une **diététicienne** mais elles considèrent effectivement que ce n'est pas toujours équilibré.

Le repas, les moyens humains et matériels

Le repas est acheté **4.08€** et le tarif appliqué aux parents s'élève à **4.83€** (5€ à la rentrée). La garderie sera facturée à partir de la rentrée. Comme M. BARROIS, Mme LOISON souhaiterait bénéficier de **subventions**. Les enfants sont inscrits à la semaine, lorsque Mme LEGROUX passe dans les classes le mardi. Elle passe ensuite sa commande par mail. En cas de modification, elle pourrait téléphoner mais elle fait par mail aussi pour qu'il y ait une trace (il y a 2/3 ans ils n'avaient pas pris en compte l'ajout

de repas). Le livreur passe vers 7h15 (avant c'était plus tôt) et Mme LEGROUX vérifie de suite s'il n'y a pas d'erreurs. Les équipements à disposition sont : four, frigo, lave-vaisselle et piano. Il n'y a pas de problème de place mais Mme LEGROUX doit transvaser les préparations des plats en plastique vers ceux en inox.



Figures 10, 11, 12 et 13 : Cuisine de l'école de Guignicourt sur Vence
17.06.2021 (photos réalisées par Juliette GAUDRON)



Satisfaction de la situation

X sont relativement **satisfaites** de la situation. La **qualité dépend** vraiment du **cuisinier** et elles trouvent que c'est mieux qu'avant depuis le changement. Aujourd'hui, il y a plus de **diversité** dans les purées ou les gâteaux par exemple. Pour un même légume, API propose aussi différents modes d'assaisonnement (carottes tantôt à l'orange tantôt à la vinaigrette par exemple) ce qui permet aux enfants de connaître les légumes de différentes manières et voir laquelle ils préfèrent. Pour ce qui est de la qualité, du **goût**, on ne peut pas faire de généralité : cela **dépend du plat** en question et aussi de l'**enfant** (certains enfants apprécient un plat un jour et la prochaine fois il ne l'aime pas). X ne mange pas le repas d'API donc elle se fie aux enfants. Dans le cadre de son métier, X a fait l'expérience des repas API. Elle trouve qu'ils se sont améliorés car avant c'était beaucoup de conserve et de surgelé, le

goût des plats été masqué par la sauce et il y avait très souvent des pommes. Aujourd'hui, 80% des repas sont élaborés directement à Fumay.

API fait **rarement des erreurs** et si c'est le cas alors ils reviennent livrer ce qui manque. La semaine dernière la boulangerie habituelle était fermée (suspicion Covid) alors ils leur ont fourni le pain d'une autre boulangerie.

Le menu végétarien une fois par semaine ne passe pas pour les enfants (parmentier aux lentilles, boulettes de haricot et maïs très compactes) sauf pour les nuggets. Les enfants ont beaucoup d'*a priori* sur le plat **végétarien** (peur de l'inconnu, pas l'habitude) mais X essaye de les faire essayer, ne les en dégoûte pas !!

Adaptation des portions, animations et introduction de produits locaux

L'agent de cantine **connaît bien le goût des enfants**, ceux qui mangent beaucoup et ceux qui ont une petite faim. Dans chaque assiette, elle dépose une petite quantité de nourriture et **incite les enfants à goûter**. Pour ceux qui sont vraiment réticents, elle commence par un brin de carotte râpée ou un carré de betterave. Au fur et à mesure, elle augmente la quantité. Lorsqu'elle arrive à avoir une bonne quantité c'est une victoire pour elle. X est vraiment investie pour que les enfants mangent de tout. API prévoit la quantité par rapport au nombre d'enfants et ensuite X **adapte les portions en fonction des enfants**. Pour les plus petits, elle découpe la viande juste avant de servir.

Pour éviter qu'ils ne mangent trop de pain, les enfants ne peuvent en avoir que pour saucer leur assiette après avoir mangé l'entrée. Elle a remarqué que lorsqu'il y a du pain à côté de l'assiette il « concurrence » le légume. Le **pain n'est donc pas en libre accès** sur la table. X reconnaît que cette **connaissance** des enfants et cette **proximité** qu'elle entretient avec eux n'est possible qu'avec de **petits effectifs** : « c'est comme à la maison ». Ce qui est bien aussi c'est qu'elle n'est pas limitée par le chronométrage du repas donc elle peut prendre le temps de porter attention à chaque enfant.

Pour le service, lorsque les enfants arrivent les tables sont déjà dressées et les entrées sont dans les assiettes (en toute petite quantité et puis elle en rajoute au fur et à mesure selon la volonté des enfants). X remarque aussi que les enfants sont influencés par les autres : si son camarade d'à côté mange tout son plat alors il va être incité à faire de même. Puis pour le plat, elle passe avec le chariot et le dépose dans les assiettes de chaque enfant.



Figure 14 : Réfectoire de l'école de Guignicourt sur Vence
17.06.2021 (photo réalisée par Juliette GAUDRON)

X a bénéficié d'une formation par rapport à la **nutrition** (stage à la Maison de la Nutrition de Boulzicourt : formation technique de quelques jours mais beaucoup de personnes ne sont pas revenues à la deuxième séance), à l'**animation pendant les repas** (découverte du goût) ou à l'alimentation des enfants de 0 à 3 ans par la CNFPT (Centre National de la Fonction Publique Territoriale). Des réunions sont aussi organisées par API mais elle ne s'y rend pas. La Communauté de Communes était intervenue par rapport au **bruit** (mais ce jour-là ils avaient été silencieux).

X fait déjà quelques animations durant le repas : elle leur fait **deviner les produits** qu'ils ont dans leur assiette, elle utilise des **images** pour leur montrer le légume, etc. C'est la formation de la CNFPT qui lui a indiqué ces techniques mais elle faisait déjà un peu ça avant. C'était plus facile de faire les animations avant la période du Covid parce qu'il y avait une seule grande table alors que maintenant les enfants sont séparés. X pense qu'il y a plein d'animations possibles et imaginables à mettre en place dans les cantines : **journée du goût, jeux** avec l'odorat ou le goût (type kim), intervention d'un **producteur** avec **dégustations**, découverte des variétés anciennes de fruits et légumes etc. Un **jardin** a été réalisé mais il est à l'abandon... Pour ce qui est du **gaspillage** et des **déchets**, X n'a pas une vision claire de la situation. D'abord elle donne une petite quantité aux enfants et ajuste en fonction des goûts et des envies de chacun, ensuite lorsqu'elle se doute que le repas ne va pas plaire elle diminue volontairement la quantité et la garde pour une autre fois (utilisée en cas d'oubli d'API par exemple). A voir s'il faut réaliser une pesée et faire de la sensibilisation.

Pour ce qui est des **produits locaux**, API a fait des **efforts** pour préparer eux-mêmes les repas. Pour certains produits, la cantine reçoit des **fiches** avec leur **origine précise**. Ils respectent la **saisonnalité**. Les personnes présentes donnent l'exemple de viandes, yaourts et fromages locaux.

d) Viel Saint Rémy (23.06.2021)

Les personnes présentes et la cantine

Mme **Christelle THOMAS**, présidente du SIVU et Mme **Hélène DRUMEL**, secrétaire du SIVU étaient présentes à ce rendez-vous. Une cantine est située à Jandun (liaison chaude avec Launois sur Vence) et une autre à Viel-Saint-Rémy. Cette dernière se situe derrière la mairie, dans la salle polyvalente mise à disposition par celle-ci. Les enfants sont ceux de Villers le Tourneur, Neuvizy, Viel Saint Rémy, Jandun et Raillicourt. La cantine n'existe que depuis quatre ans. Elle a été créée pour empêcher la fermeture de l'école. Avant, les enfants reprenaient le bus pour rentrer chez eux le midi. Les parents demandaient des dérogations pour mettre les enfants dans une école avec cantine.



Figures 15 et 16 : Ecole de Viel Saint Rémy
23.06.2021 (photos réalisées par Juliette GAUDRON)

La cantine est en gestion concédée au prestataire **API (Fumay)**. Plusieurs prestataires ont été rencontrés mais pas de traites. C'est API qui a été choisi car les repas proposés sont **variés**, ils introduisent des **produits locaux** et organisent des repas thématiques. « Si les autres le prennent c'est que c'est pas mal ». Le contrat a été signé il y a **4 ans** et est **reconductible tous les ans**. **20 repas** sont servis par jour à la cantine de Viel Saint Rémy et 20 à Jandun. Les menus sont élaborés par API à l'aide d'une **diététicienne** et elles trouvent que c'est **équilibré**.

Le repas, les moyens humains et matériels

Le repas est acheté **3.55€** et le tarif appliqué aux parents s'élève à **4.50€** (la garderie est comprise). Les enfants sont inscrits à la semaine. Les parents donnent une fiche d'inscription le lundi pour la semaine d'après. L'agent de cantine s'occupe de faire les commandes le lundi par mail. Elle peut ajuster la veille avant 9h. Le livreur dépose la commande avant 8h (il a les clefs) et l'agent de cantine vérifie à son arrivée.

Les équipements à disposition sont : chambre réfrigérée, four, lave-vaisselle, évier et armoire en inox. Il n'y a pas de problème de place. 2 agents de cantine sont employés pour la cantine de Viel Saint Rémy (remise en chauffe des plats, accueil des enfants, service, animation et nettoyage) et 2 autres pour celle de Jandun (récupérer les repas à Launois).



Figures 17, 18, et 19 : Cuisine de l'école de Viel Saint Rémy
23.06.2021 (photos réalisées par Juliette GAUDRON)

Satisfaction de la situation

Certaines petites choses posent problème. Les **erreurs** sont **fréquentes** (oubli de repas par exemple). Du coup, API ne leur fait pas payer mais ça ne règle pas le problème sur le moment (il manque quand même des repas pour les enfants). En général les **repas** sont **appréciés**. Par contre les plats végétariens ne le sont pas du tout, y compris lorsque les enfants ne sont pas avertis que c'est végétarien. Les enfants sont **incités à goûter**. Ils disent qu'ils n'aiment pas avant d'avoir goûté. Leur devise est qu'ils ont le droit de ne pas aimer mais il faut goûter.

Adaptation des portions, animations et introduction de produits locaux

Des **portions de tailles différentes** en fonction des adultes et des enfants (pas de maternels) sont proposées. Lorsque les enfants arrivent, les tables sont déjà dressées. Les entrées sont servies une fois qu'ils sont tous installés et en petite quantité au départ. Les enfants demandent le pain (3 tranches par personne).



Figure 20 : Réfectoire de l'école de Viel Saint Rémy
23.06.2021 (photo réalisée par Juliette GAUDRON)

Une formation à la **Maison de la Nutrition** a été organisée pour comprendre comment inciter les enfants à goûter. Le problème c'est le manque de temps à midi. Une réunion est organisée par API pour expliquer le fonctionnement de l'entreprise et parfois visiter les cuisines. C'est aussi un moment où les cantines peuvent faire remonter ce qui ne va pas.

Pour les animations, le **créneau du midi** est **limité** donc il n'y aura pas le temps. Selon X il y a toujours trop de **gaspillage** mais ça n'a pas l'air d'être un problème dans cette cantine : des petites parts sont distribuées dans un premier temps et les enfants ne sont pas trop difficiles. A voir s'il faut organiser une pesée. Un **jardin** avait été aménagé dans la cour mais il est à l'abandon. Son entretien dépend de l'investissement des enseignants.

API introduit des **produits locaux**. Ils envoient des **fiches** où sont indiqués le nom du producteur, la composition, les allergènes etc. Ils respectent les **saisons**.

e) Rocquigny et Chaumont Porcien (22.06.2021)

Les personnes présentes et la cantine

Les personnes concernées sont M. **Guy CAMUS**, président du syndicat et maire de Chaumont Porcien, et Mme **Véronique HOSSON**, secrétaire de mairie de Rocquigny. Ils n'ont pas souhaité nous rencontrer par manque de temps et parce qu'ils considèrent que ça ne les concerne pas vraiment.

Une école est située à Rocquigny (école communale) et une à Chaumont Porcien (SIVOM comprenant les communes de Chaumont Porcien, Chappes, Givron, Doumely-Begny, Fraillicourt, Remaucourt, Rubigny, Vaux lès Rubigny et Renneville). Tout l'administratif est géré par Rocquigny.

La cantine est en gestion concédée au prestataire **API (Fumay)**. Le contrat a débuté en **2009** et a été signé pour la dernière fois le **30.11.2015** avec effectivité au **01/09/2015**. Il est **reconductible tous les ans** de manière tacite avec révision du prix des repas. **60 repas** sont servis par jour.

Le repas, les moyens humains et matériels

Le repas est acheté **3.18€** (sans le pain) et le tarif appliqué aux parents s'élève à **4€**. Les enfants sont inscrits à la semaine. 3 agents techniques sont employés. L'un d'entre eux s'occupe de faire les commandes et de les réceptionner. Les commandes sont faites par fax ou internet chaque mardi pour la semaine suivante. Les commandes peuvent être ajustées tous les jours avant 9h pour le lendemain. La livraison est faite sur place dans un camion frigo. Elle a lieu tous les jours entre 7h et 9h.

Les équipements à disposition sont : four, lave-vaisselle et chambre froide. La capacité de réchauffage est de 80 portions.

Satisfaction de la situation

Pas de commentaire

Adaptation des portions, animations et introduction de produits locaux

Les **portions** seraient **adaptées** à l'âge.

Pour les animations, ils seraient intéressés par la **nutrition**, le **gaspillage** et le **goût**.

Pour l'introduction de **produits alimentaires locaux**, ils nous ont transmis les menus d'API.

f) Boulzicourt (23.06.2021)

Les personnes présentes et la cantine

Les personnes concernées sont M. **Pascal MAUROY**, président du SIVU, M. **Bruno DUPONT**, secrétaire du SIVU, Mme **Aurélié PERIN** et M. **Julien PETITPAS** de l'espace de vie socio-culturel de la Vence (anciennement Les Petits Loups de la Vence). Ils n'ont pas eu de disponibilité pour nous rencontrer car ils étaient surchargés pour préparer l'accueil de loisirs de cet été.

La cantine est organisée en SIVOM et comprend les communes de Boulzicourt, Champigneul-sur-Vence, Saint-Marceau et Saint-Pierre-sur-Vence. La gestion est associative car c'est l'espace de vie socio-culturel de la Vence qui s'en charge. Le **traiteur GOFFMAN** de Saint-Laurent s'occupe des repas. Le contrat a débuté au 01.01.2021 et est à durée indéterminée (préavis de 2 mois). Entre **50 et 60 repas** sont servis par jour.

Le repas, les moyens humains et matériels

Le repas est acheté **3.71€** et le tarif appliqué aux parents s'élève à **4€**. Les enfants sont inscrits au mois. La directrice et quatre animatrices de l'ALSH (dont une mise à disposition du SIVU) ainsi qu'un service civique font partie de l'équipe. La directrice fait les commandes auprès du traiteur. Les repas sont livrés par le traiteur le matin au pôle scolaire. Les équipements à disposition sont : four, lave-vaisselle et frigo.

Satisfaction de la situation

Plutôt **satisfaits** mais pas de commentaire.

Adaptation des portions, animations et introduction de produits locaux

Les **portions** seraient **adaptées** à l'âge et à la faim des enfants.

Pour les animations, ils seraient intéressés par le **gaspillage** et le **goût**.

Pour l'introduction de produits alimentaires locaux, ils nous préconisent de nous renseigner auprès du traiteur.

g) Saulces Monclin (28.06.2021)

Les personnes présentes et la cantine

M. **Bruno LECOMTE**, président du SIVU, et Mme **Nelly CAUTIONNART**, responsable de la cantine qui travaille à la fois pour le SIVU et pour ELIOR étaient présents à ce rendez-vous. La cantine est située à Saulces Monclin et est organisée en SIVU. Les enfants sont ceux de Saulces Monclin, Puiseux, Chesnois Auboncourt, Wignicourt, Faissault et Vaux Montreuil.



Figure 21 : Pôle scolaire de Saulces Monclin
28.06.2021 (photo réalisée par Juliette GAUDRON)

La cantine est en **gestion concédée** au prestataire **ELIOR (Sedan)**. Un changement de prestataire a eu lieu car l'ancien n'était vraiment pas satisfaisant. Un appel d'offres a donc été réalisé : ELIOR, API et un autre prestataire privé qui a fait faillite y ont répondu. Ils ont choisi ELIOR pour les prix. Le contrat a été signé il y a **6 ans** et est **reconductible tous les ans**. **Entre 110 et 120 repas** sont servis par jour. Les menus sont élaborés par ELIOR à l'aide d'une **diététicienne**. Il semble que ce soit **équilibré** dans l'ensemble.

Le repas, les moyens humains et matériels

Le repas est acheté 3.94€ / **4.15€ TTC** et le tarif appliqué aux parents s'élève à **5.50€** (3€ pour le repas et 2.50€ pour la garderie). Les enfants sont inscrits annuellement puis au fur et à mesure en cas de changement. Mme CAUTIONNART s'occupe de faire les commandes le mercredi pour le lundi suivant par mail. Elle peut encore ajuster la veille. Le livreur dépose la commande le matin et l'agent de cantine vérifie à son arrivée.

Les équipements à disposition sont : four, frigo, lave-vaisselle, plan de travail et armoire. Les agents de cantine rencontrent des difficultés pour tout réchauffer (notamment l'hiver avec la soupe) donc un projet de **démultiplier l'ensemble du matériel** est prévu. De leur avis, la taille de la cuisine est assez limitée.



Figures 22 et 23 : Cuisine du Pôle Scolaire de Saulces Monclin
28.06.2021 (photos réalisées par Juliette GAUDRON)

Satisfaction de la situation

Ils sont très **satisfaits** de la situation, les **repas** sont **appréciés** par les enfants (« ça dépend de ce qu'aiment les enfants mais en général ils mangent »). Les **oublis** sont très **peu fréquents** et s'ils se produisent ELIOR les livre aussitôt. Les plats végétariens ne sont pas vraiment appréciés. Les aliments qui ressemblent à des saucisses sont plus appréciés mais pas ceux qui ressemblent à des steaks. X ne goûte pas les repas bien qu'ELIOR le leur conseille : elle n'a pas le temps et l'aspect n'est pas ragoutant. Les enfants sont au courant que c'est le jour végétarien car le menu est affiché et en plus de cela ils demandent au personnel de la cantine s'il y a de la viande aujourd'hui.

Adaptation des portions, animations et introduction de produits locaux

Quand les enfants arrivent, les tables sont déjà dressées. Les entrées sont servies en **petite portion** d'abord. Pour le reste du repas, les agents de cantine passent avec le chariot et distribuent la nourriture. Les **portions** sont **adaptées** à l'âge : ELIOR propose des portions différentes selon les âges mais c'est compliqué à facturer aux parents donc ce n'est pas mis en place. Les agents de cantines font donc en fonction des enfants car ils connaissent leurs habitudes.



Figure 24 : Réfectoire du Pôle Scolaire de Saulces Monclin
28.06.2021 (photo réalisée par Juliette GAUDRON)

ELIOR organise une **semaine du goût** durant laquelle des repas inspirés de différents pays sont proposés. Il y a aussi un concours pour connaître l'aliment préféré des enfants. Pour M. LECOMTE, si des animations sont proposées par la CCCP alors elles seront acceptées. Cependant, le **temps du repas** est **limité** à 45 minutes donc ce sera compliqué de réaliser ces animations à ce moment-là. Pour ce qui est des **déchets**, ça dépend des plats. Aucune pesée n'a été organisée. La CCCP est déjà intervenue en matière de **nutrition** (arriver à faire goûter les plats aux enfants).

L'introduction de **produits alimentaires locaux** est un argument de vente pour ELIOR mais concrètement ils ne savent pas ce qu'il en est. Ils n'ont pas l'air d'être préoccupés par la question. Aucune fiche n'est fournie par ELIOR pour indiquer l'origine des produits. X précise que sur le sachet de radis il était indiqué l'origine et que c'était de la région.

h) Tourteron (pas de retour pour le moment)

La cantine de Signy l'Abbaye est organisée en SIVU comprenant les communes de Saint Loup Terrier, Tourteron et Ecordal. Des enfants viennent aussi des communes de Guincourt, La Sabotterie et Jonval. La gestion est concédée à API (Fumay). Le contrat a été signé en 2020 et il est encore valable deux ans. Avant ils faisaient appel à Familles Rurales : c'était bon et moins cher.

Ils ne sont pas du tout satisfaits de la prestation d'API. De fait, il y a beaucoup de gaspillage, les plats ne sont pas appétissants et les quantités inadaptées (les parents inscrivent les enfants 48h à l'avance mais ce n'est pas un souci d'anticipation). Les ATSEM répartissent la totalité du contenu des bacs gastronomiques dans les assiettes (il faudrait prendre en photo les assiettes avant et après les repas mais aussi peser les assiettes pour vérifier la quantité distribuée). API refuse de leur fournir les repas de la cuisine centrale de Saint-Germainmont alors que c'est meilleur.

50 repas sont servis par jour. Les enfants des écoles qui ne sont pas situées à proximité de la cantine utilisent le transport scolaire.

Un des atouts de cette cantine est la proximité avec l'atlas de la biodiversité et le rucher-école.

B) Les cantines en gestion directe

a) Novion Porcien (15.06.2021)

Les personnes concernées et la cantine

Les personnes concernées sont M. **Philippe LANTENOIS**, président du SIVU, Mme **Natacha ARNOULD**, cuisinière et Mme **Karine FUENI**, aide cuisinière.

La cantine est organisée en SYREPE qui comprend les communes de Novion Porcien, Mesmont, Wagnon et *Corny-Machéroménil*. La gestion est directe. **100 repas** sont servis par jour.

Le repas, les moyens humains et matériels

Le tarif appliqué aux parents s'élève à **4,40€**. Les enfants sont inscrits au mois puis au jour le jour. Le personnel de la cantine est composé de la cantinière et de l'aide-cantinière. Il ne possède pas de compétences particulières. Les menus sont élaborés par la cuisinière 8 jours à l'avance. Elle s'occupe aussi de faire les commandes (une fois par semaine par téléphone) et de les réceptionner le lundi. Aucune réponse n'a été donnée à la question concernant l'adaptation des portions aux enfants.

Les équipements à disposition sont : Four, piano, lave-vaisselle, armoire frigorifique, bain-marie et friteuse.

Satisfaction de la situation

Adaptation des portions, animations et introduction de produits locaux

Des actions à l'initiative de la cuisinière seraient mises en place pour intégrer plus de **produits locaux**. **Le pain et les pommes de terre sont locaux et avant il y avait aussi des légumes bio et de la viande**. Elles sont favorables pour introduire des produits locaux et de saison (salade, pomme de terre, carotte etc). Cela leur paraît absolument indispensable. Elles sont motivées par la qualité et le soutien à l'agriculture locale. Selon elles, l'élaboration d'une **charte qualité** sur l'ensemble de la chaîne permettrait de garantir la qualité des produits.

La **régularité des approvisionnements** représente le principal frein à l'introduction de produits locaux. Pour les animations : à voir

Il est plus facile de s'approvisionner auprès des GMS. Le **conditionnement** peut aussi se révéler être un frein. Un **catalogue des produits**, des **contrats sur l'année** pour assurer la **régularité** des approvisionnements et une **aide financière** pour le temps supplémentaire à la préparation de desserts et entrées maison (à partir de produits bruts) faciliteraient l'introduction de produits alimentaires locaux.

La quantité de **viande** a été réduite, les parents ont bénéficié d'une sensibilisation avec une **diététicienne** de Saulces Monclin, une pesée de nourriture et d'eau ont été organisées mais aucun plan anti-gaspi n'a été mis en place. Des animations concernant la **gestion de l'eau et des déchets** ont eu lieu. Un tableau

avec des **images du menu** a été fabriqué et des affiches représentant les produits locaux sont présentées. Un **jardin** a été créé par Mme Menu et les “**gueules cassées**” sont utilisées. Il faudrait mettre en place un **plan anti-gaspi** en prenant en compte les résultats de la pesée et faire intervenir des producteurs. En raison du Covid, peu d’animations ont été organisées et peu de produits locaux ont été utilisés.

b) Attigny (21.06.2021)

Les personnes concernées et la cantine

Les personnes concernées sont Mme **Sonia LARIQUE**, gestionnaire, et M. **Christophe BILETTE**, cuisinier.

La cantine se situe au sein du collège Eva Thomé et n’est pas organisée en syndicat. La gestion est directe et fonctionne en groupement de commandes avec le lycée Georges Brière de Reims. **560 repas** sont servis par jour.

Le repas, les moyens humains et matériels

Le coût de la matière première est de **1.70€** et le tarif appliqué aux parents s’élève à **3.10€**. Les enfants sont inscrits au trimestre pour les collégiens et au jour le jour pour les primaires. Le personnel de la cantine est composé de deux cuisiniers, de six agents d’entretien et d’un agent de maintenance. Il ne possède pas de compétences particulières. Les menus sont élaborés par les cuisiniers 6 semaines à l’avance. Les portions seraient adaptées à l’âge des enfants. Le gestionnaire et le cuisinier font les commandes (une fois par semaine par mail et téléphone) et les cuisiniers les réceptionnent.

Les équipements à disposition sont : Four, piano, lave-vaisselle, chambre froide etc.

Voir le tableau récapitulatif des commandes.

Satisfaction de la situation

Insatisfaction en raison notamment d’une **absence de marché**

Adaptation des portions, animations et introduction de produits locaux

Les motivations pour intégrer des produits locaux sont la **qualité**, l’**éducation** et le **soutien à l’agriculture locale**. Quelques **produits locaux** sont déjà intégrés : Pomme, boudin blanc, viande (Christophe JOLLY deux fois par an), jus de pomme, fruits rouges, pain et pâtisseries. Ils vont aussi solliciter Stéphane BRION. La **transparence** et l’**échange direct** avec les producteurs permettent de garantir la qualité des produits selon eux. Les freins à l’introduction de produits alimentaires locaux sont le **prix**, la **quantité** à livrer et la **diversité** (surtout pour les légumes). Des **prix attractifs**, un **catalogue des producteurs** et la possibilité d’acheter des légumes en toute indépendance puis de les faire transformer en **légumerie** favoriseraient l’introduction de produits alimentaires locaux. Toutes les animations proposées semblent intéressantes, en particulier pour le **gaspillage alimentaire** et les **produits locaux**. Peu de produits locaux ont été utilisés en raison du Covid. Lorsque le repas végétarien a été organisé, tout a été jeté.

c) Launois sur Vence (29.06.2021)

Les personnes concernées et la cantine

Les personnes concernées sont M. **Janick LOMBARD**, maire de Launois sur Vence, Mme **Virginie BAUDET**, présidente de la commission scolaire, et Mme **Muriel PREVOT**, gestionnaire et cuisinière. La cantine se situe au sein de l'école Jules Mary à Launois sur Vence et n'est pas organisée en syndicat. La gestion est directe. **87 repas** sont servis par jour.

Le repas, les moyens humains et matériels

Le coût de la matière première est de **1.86€** et le tarif appliqué aux parents s'élève à **3.55€**. Les enfants sont inscrits à la semaine. Le personnel de la cantine est composé d'une cantinière et d'une aide cantinière. Elles ont bénéficié d'une formation de l'HACCP (hygiène). Les menus sont élaborés par la cuisinière 15 jours à l'avance. Les portions seraient adaptées à l'âge des enfants. La cuisinière fait les commandes (par téléphone ou représentation 1 fois par semaine pour les produits frais et le surgelé, par représentation 2 fois par mois pour l'épicerie) et les réceptionne (le lundi, mardi et jeudi pour les produits frais et le lundi pour l'épicerie et le surgelé).

Les équipements à disposition sont : Four, friteuse, armoire pour maintenir à température, micro-onde, armoires réfrigérées (3) et lave-vaisselle

Voir le tableau récapitulatif des commandes (partiel).

Satisfaction de la situation

Satisfait

Adaptation des portions, animations et introduction de produits locaux

Aucune action n'a été mise en place pour intégrer des **produits alimentaires locaux**. Ils s'approvisionnent localement pour la viande (EMON), le pain et les pâtisseries. Ils envisagent de faire de même pour les fruits et légumes (même s'ils veulent rester fidèles à Coccinelle), la volaille (HUET) et les truites fumées (Attigny). Ils sont moyennement favorables à cette idée. Ils ne sont pas attachés au local ni au bio : les **prix** et la **facilité** sont la priorité. La **qualité** est leur seule motivation pour intégrer des produits locaux. L'**échange direct** avec les producteurs permet de garantir la qualité des produits selon eux. Les freins à l'introduction de produits alimentaires locaux sont le **surcoût** et le **manque de temps** (pour recevoir de nouveaux fournisseurs et de nouvelles livraisons). Si le nombre de fournisseurs augmente alors le nombre de livraisons à réceptionner et à ranger aussi. Il y a déjà une livraison par jour qui n'est, en plus, pas à heure fixe. La **capacité de stockage** est limitée et il n'y a pas moyen d'agrandir. La logistique des producteurs étant assez contrainte, il est nécessaire de **commander en grande quantité**. Un **catalogue des producteurs** avec les tarifs ainsi qu'une **adaptabilité** et une **flexibilité** des commandes et des livraisons favoriseraient l'introduction de produits alimentaires locaux. Ils seraient intéressés par 200 kg de volaille sur tout l'année. Ils seraient intéressés par des animations autour du **gaspillage alimentaire** afin de comprendre comment y remédier davantage. Il y aurait peu de gaspillage grâce à une **bonne connaissance des enfants**. Aucune animation n'a lieu à la cantine et il n'y a pas de lien avec l'école. Une diététicienne est déjà intervenue mais elle n'était pas pédagogue. Le **goût des enfants semble minimisé** : ils ne sauraient pas faire la différence entre un poulet industriel et un labellisé.

d) Lucquy (pas de retour pour le moment)

A la cantine de Lucquy, les enfants viennent des écoles de Coucy et Lucquy et du MFR. **60 à 65** repas sont servis par jour dont 54 pour le MFR (108 élèves au total mais en alternance). Le repas est facturé **3.30€** aux familles. Actuellement, la cantine est en plein travaux dans le cadre d'une **rénovation totale** avec du nouveau matériel.

Quelques **produits locaux** sont utilisés (pain et légumes). Ils se fournissent au maraîcher de Pauvres qui est un ancien élève. Les fruits, pommes de terre, salade et volaille proviennent de chez Ardennes Primeurs (très pratique pour les livraisons). Ils font aussi des commandes à l'abattoir de Rethel. Ils n'ont pas d'idées pour s'approvisionner localement en produits laitiers et en légumes.

Ils désirent obtenir un **catalogue** des producteurs et des produits.

Plusieurs animations sont organisées concernant le **gaspillage** mais aussi la **cuisine** (Familles Rurales et dans le cadre des formations).

Ils souhaiteraient mettre en place des **dégustations** pour découvrir les produits d'un agriculteur local et faire intervenir des éleveurs pour expliquer la fabrication des produits. Ils voudraient aussi organiser des goûters bio, élaborer et fabriquer les menus avec les pensionnaires mais aussi travailler avec les formateurs sur le **gaspillage** et les **produits locaux**.

e) Signy l'Abbaye (pas de retour pour le moment)

La cantine de Signy l'Abbaye est organisée en syndicat intercommunal comprenant les communes de Signy l'Abbaye, Lalobbe, La Romagne, Montmeillant, Neufmaison, *Lépron les Vallées et Vaux Villaine*. 410 repas sont servis par jour : 320 pour les collégiens et 90 pour les primaires. Le personnel de la cantine est composé d'un chef, d'un second et de 7 aides cuisiniers dont 2 sont payés par le syndicat scolaire pour les primaires. Ils ont pour projet de construire une nouvelle cuisine, ce qui permettrait aussi d'installer un deuxième lave-vaisselle (utilisation de récipient en plastique car manque de moyens).

Ils utilisent quelques produits locaux : des yaourts de Rouvroy, des fruits et légumes achetés « Au marché couvert » avant son rachat et les produits de la boulangerie de Signy. Ils sont ponctuellement sollicités par un éleveur en cas de surplus mais cela entraîne une explosion du prix du repas). M.LEFEVRE serait trop cher et les enfants n'apprécient pas le mouton. Ils vont voir avec les nouveaux maraîchers ROMBY. Un projet de marché paysan sous la nouvelle halle de Signy existe. X précise qu'Ardennes Thiérache a fait appel à l'Authentique fermier pour un service traiteur et que c'était de très bonne qualité. D'après X, le département oblige le collège à fonctionner en groupement de commandes.

Les personnes rencontrées ne sont pas du tout sensibilisées au local et au bio. Selon eux, plus les menus sont à base de produits de qualité, plus les déchets sont nombreux. Ils minimisent la capacité des enfants à apprécier de bons produits. Pour eux, il n'y a pas assez de producteurs pour répondre à leur volume de commande mais ils ne connaissent pas non plus le guide des producteurs.

Pour inciter les enfants à manger des légumes, un snack bar a été installé avec des entrées préparées par le cuisinier avec des légumes frais (tomates toute l'année). X est opposé à la légumerie car selon lui les légumes sont préparés à l'avance et ne sont donc pas frais. Chaque jour, 2 types de viande et un menu végétarien sont proposés. Pour adapter les portions aux besoins des enfants, des assiettes grande et petite taille sont à disposition. Le pain est situé en bout de self et les enfants ne peuvent prendre que 2 tranches à la fois. Des éco-délégués ont été instaurés suite à la COP 21 dont les activités consistent entre autres à valoriser les déchets ou encore créer une vidéo sur le pain. Une campagne de pesée a été organisée mais nous ne disposons pas des résultats. Il semble toutefois que le gaspillage soit un problème dans ce collège (chiffres supérieurs à la moyenne nationale). Le collège a passé un contrat avec Véolia en raison de l'obligation à valoriser les déchets. Mme VOCANSON, professeur de SVT et Mme LEDOUBLE, documentaliste, sont très impliquées à ce sujet. Un composteur et plusieurs points tri ont été installés. Une diététicienne est déjà intervenue.

Il faudrait organiser une nouvelle campagne de pesée pour réduire le gaspillage et mettre en place des animations en partenariat avec le département (saisonnalité, goût, etc).

4) Conclusions tirées des entretiens et questionnaires

a) Les personnes concernées et la cantine

Les profils des personnes rencontrées lors des entretiens sont assez variés. Quatre étaient responsables de la cantine en question : Mme BOURSCHEIDT pour Thin le Moutier, Mme OUDART pour Poix Terron, Mme CAUTIONNART pour Saulces Monclin et Mme LEGROUX pour Guignicourt sur Vence. Pour les trois premières, elles étaient accompagnées d'une personne du SIVU (M. BARROIS pour Poix Terron et M. LECOMTE pour Saulces Monclin) ou de Familles Rurales (Mme ROBQUIN pour Thin le Moutier). Mme LEGROUX était quant à elle accompagnée de la maire, Mme LOISON, et de la secrétaire de mairie, Mme DELAMANT. A Viel Saint Rémy, seules les représentantes du SIVU étaient présentes : la présidente, Mme THOMAS, et la secrétaire, Mme DRUMEL. Pour Chaumont Porcien, Rocquigny et Boulzicourt, que nous n'avons pas pu rencontrer, c'est respectivement la secrétaire de mairie de Rocquigny, Mme HOSSON, et M. PETITPAS de l'Espace socio-culturel de la Vence, à qui a été déléguée l'organisation de la cantine, qui nous ont renseignés. Pour ce qui est des personnes qui ont complété les questionnaires envoyés par mail, il s'agit des cuisinières, Mme ARNOULD et Mme FUENI, pour Novion Porcien, et de Mme LARIQUE, gestionnaire, pour Attigny.

Nous remarquons que les entretiens ont été d'autant plus riches lorsqu'étaient présentes à la fois des personnes du SIVU, de Familles Rurales ou de la mairie et celles directement en charge de la cantine. Les **informations** transmises étaient alors **complémentaires**.

Sur les 16 cantines étudiées, 10 sont organisées en syndicat : 8 en **SIVU** (Thin le Moutier, Poix Terron, Viel Saint Rémy avec Jandun, Boulzicourt, Saulces Monclin, Signy L'Abbaye et Tourteron), 1 en **SYREPE** (Novion Porcien) et 1 en **SIVOM** (Chaumont Porcien). Les cantines de Guignicourt sur Vence, Rocquigny, Wasigny, Attigny, Lucquy et Launois sur Vence ne sont quant à elles pas organisées de la sorte. Toutefois, il se trouve que des enfants sont inscrits dans des écoles alors que leur commune

n'est pas membre du syndicat. La **compréhension** de cette organisation peut donc se révéler assez **complexe** comme le montrent les deux cartes ci-après.

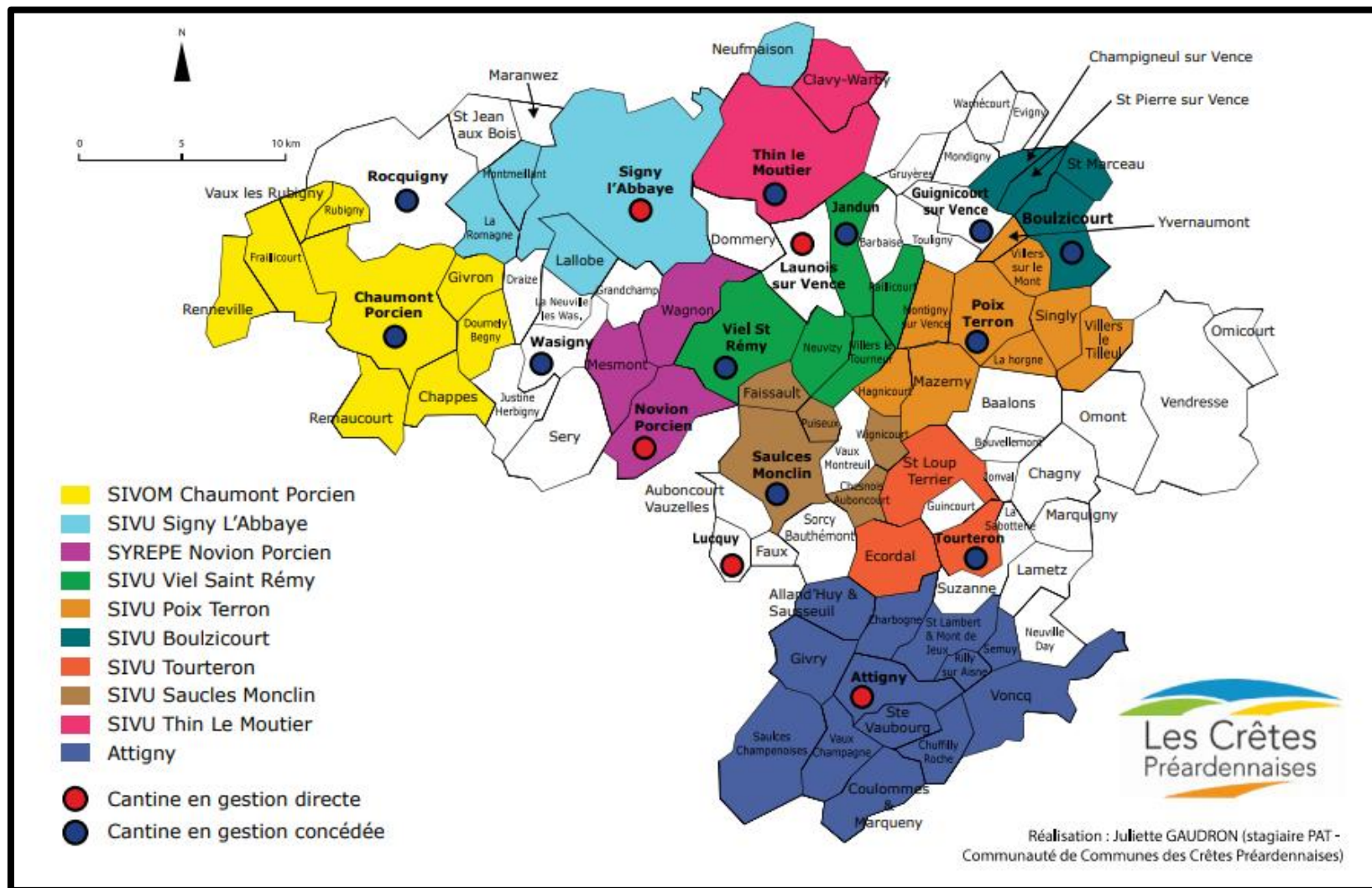


Figure 25 : Regroupements scolaires et type de gestion des cantines sur le territoire des Crêtes Préardennaises - 2021

Etude sur la demande en produits alimentaires locaux auprès de la restauration scolaire
Communauté de Communes des Crêtes Préardennaises - GAUDRON Juliette

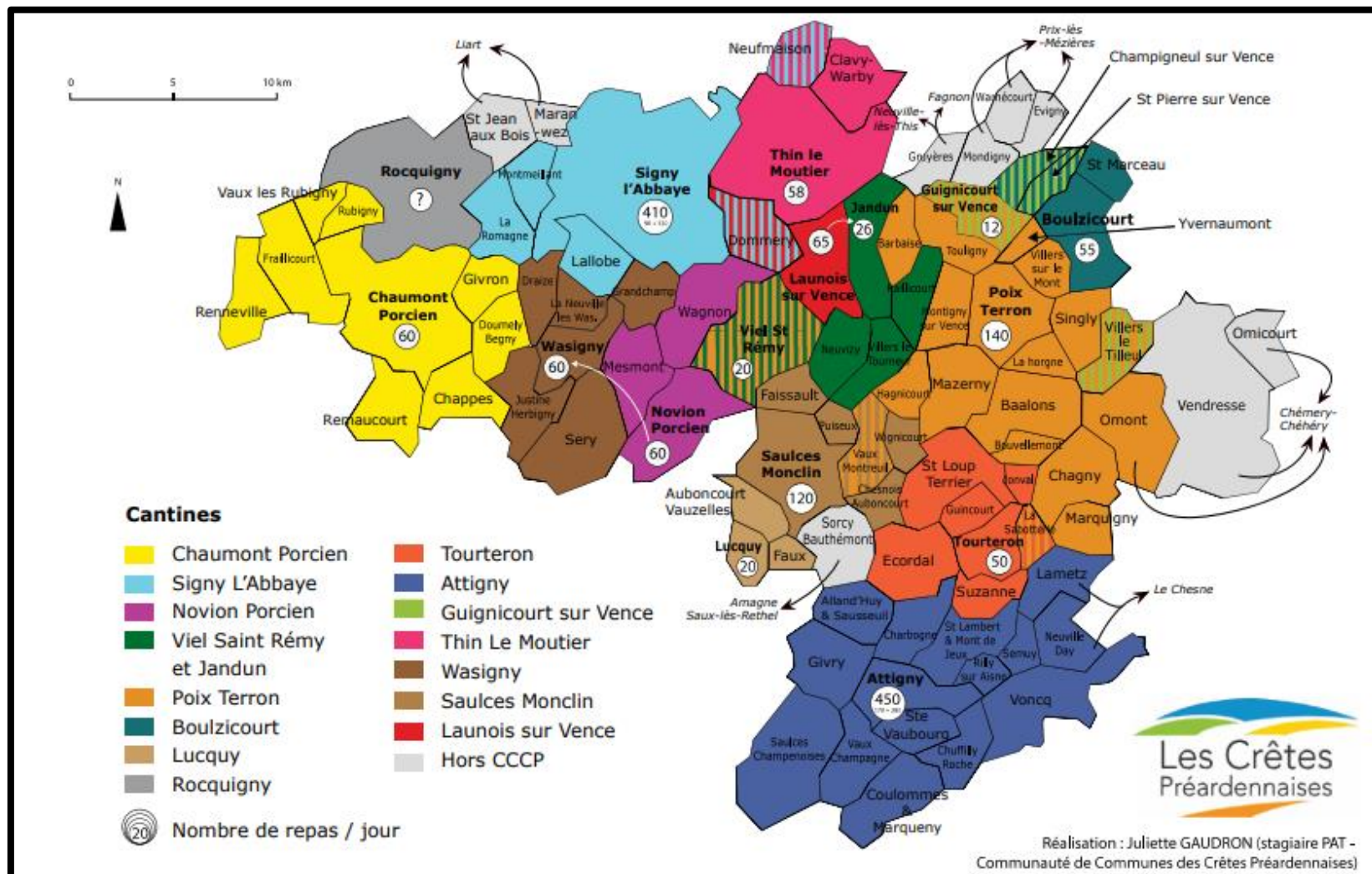


Figure 26 : Communes des enfants qui mangent dans les cantines des Crêtes Préardennaises et nombre de repas quotidiens - 2021

Etude sur la demande en produits alimentaires locaux auprès de la restauration scolaire
Communauté de Communes des Crêtes Préardennaises - GAUDRON Juliette

Parmi les 16 cantines étudiées, 9 sont en gestion concédée dont 7 à **API** (Thin le Moutier, Poix Terron, Guignicourt sur Vence, Viel Saint Rémy, Chaumont Porcien, Rocquigny et Tourteron), 1 à **ELIOR** (Saulces Monclin) et 1 au **traiteur GOFFMAN** de Saint-Laurent (Boulzicourt). Les autres, c'est à dire 7, sont en gestion directe (Novion Porcien, Attigny, Lucquy, Launois sur Vence et Signy L'Abbaye) et parmi elles 2 font appel aux services d'un autre établissement (Wasigny auprès de Novion Porcien et Jandun auprès de Launois sur Vence). A l'échelle nationale, 60% des cantines fonctionnent en gestion directe et 40% en concédée¹. Au sein du territoire de la CCCP, nous remarquons que la situation s'inverse : 56% en gestion concédée et 44% en gestion directe. Les collectivités ont donc tendance à déléguer l'organisation de la restauration à un prestataire privé. Peut-être est-ce par manque de temps ou bien d'intérêt pour la question.

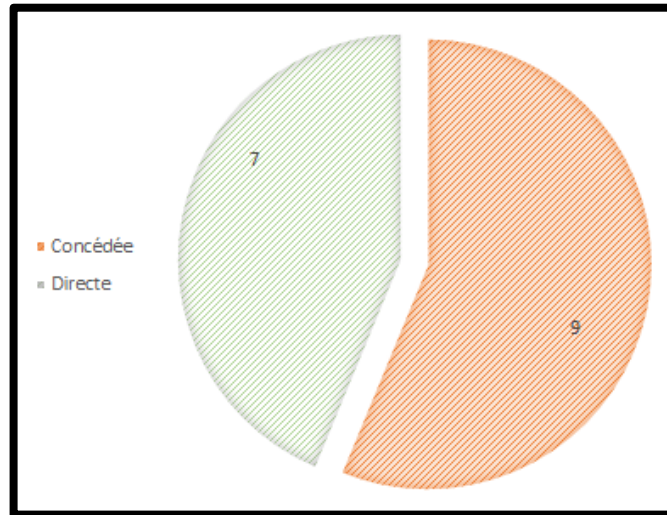


Figure 27 : Répartition des types de gestion des cantines

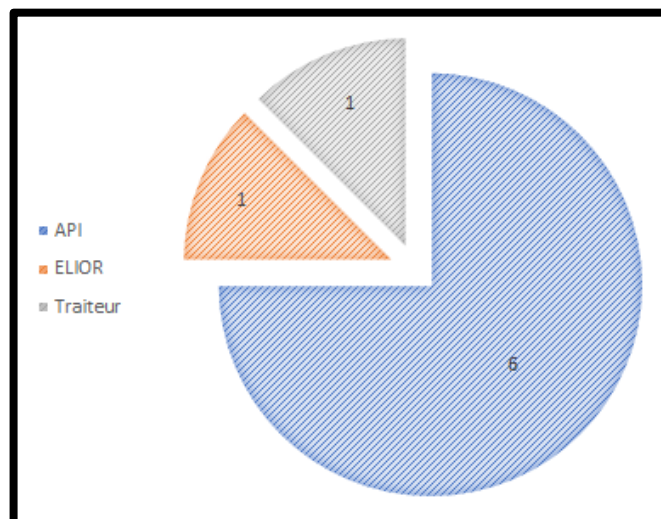


Figure 28 : Répartition des prestataires des cantines en gestion concédée

¹ CHABANNE, Jérôme, "Le menu végétarien sème la zizanie dans les cantines", *La France Agricole*, 17/06/2021

b) Le repas et les moyens matériels

Les cantines des collèges de Signy L'Abbaye et d'Attigny sont celles qui servent le plus grand nombre de repas quotidiennement, respectivement 410 et 450. A l'inverse, la cantine de Viel Saint Rémy est celle qui en sert le moins (12). Pour les autres, leur production quotidienne se situe entre 40 et 140 repas. Nous ne remarquons aucune corrélation entre le nombre de repas servis par jour et le type de gestion.

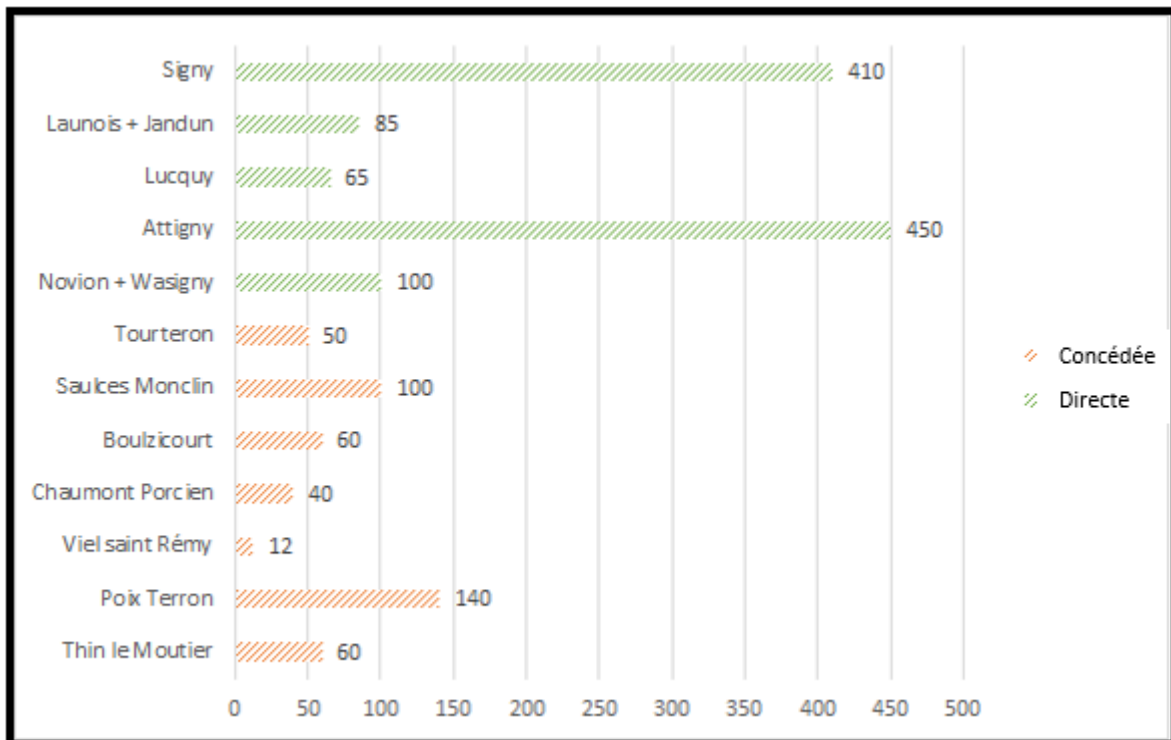


Figure 29 : Type de gestion et nombre de repas dans les cantines

Toutes les cantines, qu'elles soient en gestion directe ou concédée, disposent *a minima* d'un four, d'un frigo et d'un lave-vaisselle. Potentiellement, elles seraient donc toutes en capacité de préparer les repas sur place. Comme le montrent les photos présentées précédemment, certaines cuisines sont plus spacieuses que d'autres. Cela semble toutefois proportionnel à la capacité quotidienne de repas servis.

Cantine	Equipement					
	Four	Frigo	Lave-vaisselle	Piano	Friteuse	Bain-marie
Thin le Moutier						
Poix Terron						
Guignicourt sur Vence						
Viel Saint Rémy						

Chaumont Porcien						
Boulzicourt						
Saulces Monclin						
Tourteron						
Novion Porcien						
Attigny						
Lucquy						
Launois sur Vence						
Signy L'Abbaye						

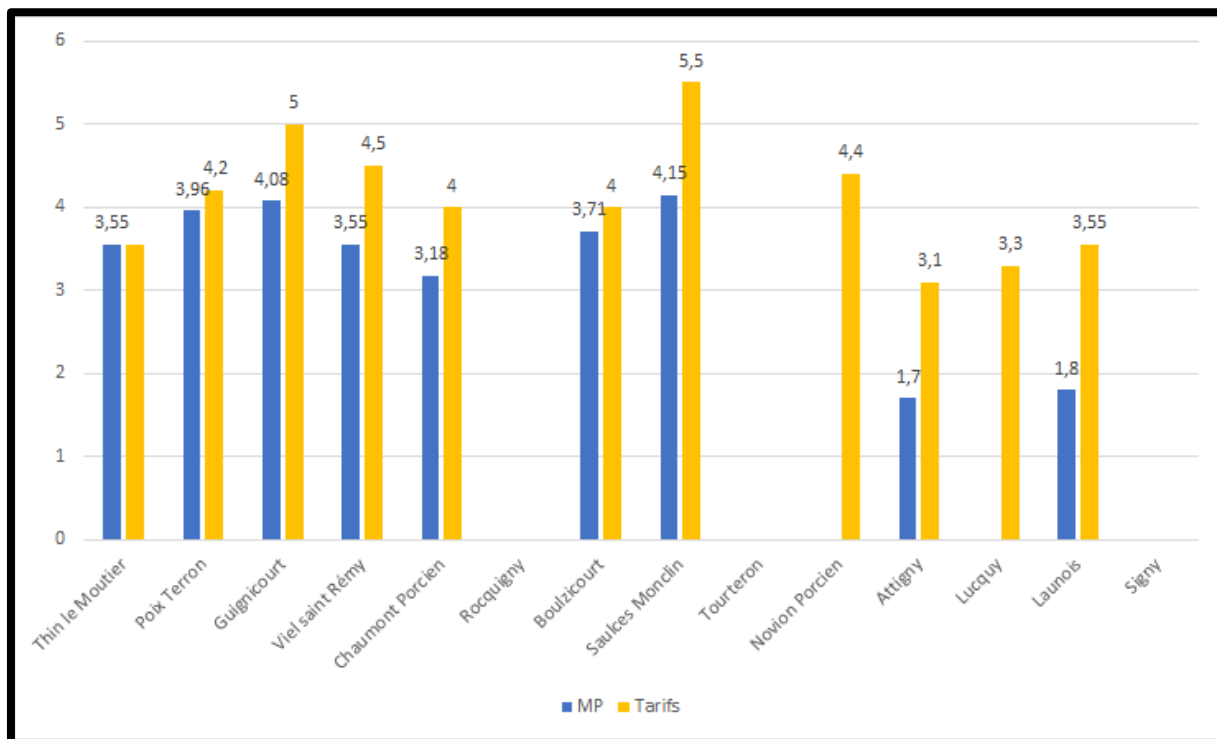
Figure 30 : Équipement des cantines
(en grisé = pas d'informations)

Il semble que le coût de la matière première soit plus important pour les cantines en gestion concédée. Cela s'explique par le fait que les repas sont livrés de sorte à ce qu'ils soient prêts à être servis. Dans les cantines en gestion directe, malgré l'achat de quelques plats préparés, la majorité des denrées sont brutes et doivent donc être transformées. Pour ce qui est des tarifs appliqués aux parents, ils sont supérieurs dans les cantines en gestion concédée.

Par ailleurs, certaines cantines comme celles de Poix Terron et de Guignicourt sur Vence souhaiteraient proposer un tarif différentiel en fonction du quotient familial. En effet, les cantines dont la gestion a été déléguée à Familles Rurales appliquent des tarifs différents selon les moyens financiers des parents grâce à des aides de la CAF. M. BARROIS et Mme LOISON souhaiteraient pouvoir faire de même. Il a été conseillé à M. BARROIS de prendre contact avec la mairie de Poix Terron et la préfecture pour savoir s'il était éligible à une aide.

/ repas en €	Thin le Moutier	Poix Terron	Guigni-court	Viel Saint Rémy	Chaumont Porcien	Rocquigny	Boulzicourt	Saulces Monclin	Tourteron
Coût MP	3.55	3.96	4.08	3.55	3.18 (sans pain)	?	3.71	4.15	?
Tarifs	3.55 + <i>garderie</i>	4 / 4.20 + <i>garderie</i>	5 + <i>garderie</i>	4.50	4	?	4	5.50	?

/ repas en €	Novion Porcien	Attigny	Lucquy	Launois	Signy L'Abbaye
Coût MP	?	1.70	?	1.80	?
Tarifs	4.40	3.10	3.30	3.55	?



Figures 31, 32 et 33 : Coût de la matière première et tarifs appliqués aux familles en fonction des cantines

Pour les cantines en gestion concédée, ce sont API, ELIOR ou le traiteur GOFFMAN qui élaborent les menus. Les deux premiers font appel aux services d'une **diététicienne** et envoient les menus de vacances à vacances. Selon les cantines, certains disent que c'est **équilibré**, tantôt à la journée, tantôt à la semaine, et d'autres que ça ne l'est pas vraiment. Suite à la rencontre de M. D'AMICO de la Maison de la Nutrition, il semblerait que l'équilibre nutritionnel soit plus **complexe à mesurer**. Dans les cantines en gestion directe, ce sont les cuisinier.e.s qui élaborent les repas plus ou moins à l'avance : 8 jours à Novion Porcien et 6 semaines à Attigny.

c) Les moyens humains, leurs rôles et leurs compétences

Les personnes membres du personnel sont généralement la responsable de la cantine et les animateur.rice.s dans les cantines en gestion concédée. Parfois, il peut aussi s'agir d'ATSEM, qui doivent donc s'occuper des enfants pendant leur temps de repas, ou encore d'un.e stagiaire ou d'un.e

service civique. Leurs missions sont très diverses. Elles consistent à faire les **commandes**, les **réceptionner** et les **vérifier**, remettre les **plats en chauffe**, installer les **tables**, accueillir les enfants, faire le **service**, **animer** le repas, aider les enfants à utiliser les couverts, **nettoyer** et aussi faire de l'**administratif**. Dans les cantines en gestion directe, sont présents les cuisinier.e.s ou cantinier.e.s mais aussi les agents d'entretien et de maintenance. Là encore, il faut faire les **commandes**, en collaboration avec le gestionnaire, et les **réceptionner** une à plusieurs fois par semaine. Les missions sont assez similaires à celles du personnel des cantines en gestion concédée, mises à part l'**élaboration des menus** et la **préparation des repas**.

Dans les cantines auprès desquelles nous avons réalisé des entretiens, lorsque les enfants arrivent dans le réfectoire, les **tables** sont déjà **dressées** et les **entrées servies**. Thin le Moutier fait toutefois figure d'exception puisque les enfants prennent eux-mêmes leur plateau, choisissent leurs entrée et dessert puis se font servir le plat. Selon les cantines, les stratégies adoptées pour **adapter les portions** à l'âge et à la faim des enfants sont variables. L'un des facteurs déterminants est la **connaissance des enfants**. A Thin le Moutier, Guignicourt sur Vence et Saulces Monclin, le personnel possède une bonne connaissance des habitudes alimentaires des enfants. Nous pourrions penser que cette aptitude est plus répandue dans les cantines à faible effectif mais cela ne semble pas être le cas. Les cantines citées précédemment servent en effet respectivement 60, 12 et 120 repas par jour. Il est cependant nécessaire de préciser que la première et la troisième fonctionnent en **deux services**. Une autre technique employée consiste à **interroger les enfants** sur leurs envies. Dans la plupart des cantines rencontrées, les **parts distribuées sont d'abord très petites** et les enfants demandent par la suite à être servis de nouveau. A Poix Terron cependant, les enfants se **servent eux-mêmes** pour l'accompagnement du plat et consomment beaucoup de pain alors que d'autres cantines **limitent son accès**. Enfin, des **contenants de différentes tailles** peuvent être proposés, comme les assiettes grande et petite faim instaurées à Signy L'Abbaye. Ils ont aussi positionné le pain en bout de self et limite le nombre de tranches. Les prestataires peuvent aussi proposer des portions différentes selon les âges mais cela peut se révéler complexe à facturer aux parents.

Lorsque les portions ne sont pas adaptées, les enfants ne mangent pas forcément en **concordance avec leurs besoins** (selon l'âge mais aussi la faim car chacun est différent) et cela entraîne aussi du gaspillage. A Poix Terron, ils ont été contraints de demander à API de **diminuer le grammage**. A Tourteron, le personnel répartissait systématiquement la totalité des bacs gastronomiques dans les assiettes. Cependant, le gaspillage n'est pas le seul fait de portions trop importantes. Les **enfants dits "difficiles"** et la **qualité des repas** ont eux aussi une influence. A Thin le Moutier, Guignicourt sur Vence et Viel Saint Rémy, il nous a été indiqué que les enfants étaient **incités à goûter**. A Saulces Monclin, le personnel a suivi une formation de la CCCP à ce sujet. A Viel Saint Rémy c'était la Maison de la Nutrition. A Poix Terron, les enfants ne sont désormais plus obligés de goûter suite à des plaintes. A Signy l'Abbaye, un *snack bar* a été installé pour encourager les enfants à consommer des légumes. Encore faut-il que l'offre soit de saison... Diverses **formations** sont proposées au **personnel** de la cantine, notamment par API concernant le protocole sanitaire ou le fonctionnement de l'entreprise, ou encore en matière de nutrition et d'animation pendant les repas. Pour ce dernier point, le principal problème reste le **manque de temps le midi**.

d) Animations

Dans les cantines en gestion concédée, n'ont été évoquées comme animations que celles consistant à **inciter les enfants à goûter**. Certaines ont aussi mis en place des **potagers**, comme à Thin le Moutier et Viel saint Rémy mais seul le premier est entretenu. A Guignicourt sur Vence, Mme LEGROUX organise des petits jeux de type **devinettes** pour que les enfants identifient les aliments qu'ils consomment. Les prestataires organisent quant à eux une **semaine du goût**, des **repas thématiques** pour découvrir d'autres cultures culinaires ainsi que des **petits-déjeuners**.

Dans les cantines en gestion directe, certaines comme Signy l'Abbaye et Novion Porcien organisent des **pesées** pour mesurer le gaspillage. Toutefois, elles ne sont pas forcément suivies de **plan anti-gaspi**. Dans ces deux cantines aussi, des animations autour des déchets sont mises en place, notamment avec les **éco-délégués** du collège de Signy l'Abbaye (création d'une vidéo sur la fabrication du pain, points tri et compostage, etc). Une **diététicienne** est intervenue auprès des **parents** à Novion Porcien et des **enfants** à Signy l'Abbaye et Launois (sauf qu'elle n'était pas pédagogue).

Lorsque des animations ont lieu lors des repas, elles sont assez **limitées dans le temps**. La mise en place de potagers ou d'autres types d'animations est aussi intrinsèquement liée à l'**investissement d'enseignants**. La plupart des cantines interrogées ne sont pas contre l'organisation d'animations au sein de leur école. Certaines émettent tout de même des préférences sur des thématiques spécifiques telles que le **gaspillage**, la **nutrition** et le **goût**. Beaucoup désirent aussi la **venue d'agriculteurs** dans le cadre d'une **présentation de leurs produits** à travers des dégustations notamment.

e) Introduction de produits locaux : état, freins et demandes

Dans les cantines en **gestion concédée**, une **très faible marge de manœuvre** existe concernant l'**origine des produits**. Le choix des **approvisionnements** dépend du **prestataire**. Selon les personnes rencontrées, API **introduit des produits locaux** et fournit des **fiches** indiquant le nom du producteur. Pour ELIOR, c'est un de leurs arguments mais la cantine qui leur fait appel n'a jamais vérifié si c'était le cas. Les cantines ont tout de même la possibilité de **faire pression** sur les prestataires au moyen d'un **cahier des charges**. C'est le cas de M. BARROIS à Poix Terron qui a demandé à ce que 20% des produits utilisés soient locaux.

Pour ce qui est des cantines en **gestion directe**, elles réalisent elles-mêmes leurs commandes et possèdent donc **plus de marge de manœuvre**. Toutefois, elles recherchent souvent la **facilité** en faisant appel à des **grossistes** qui ne s'approvisionnent **pas forcément localement**. Elles tentent malgré tout de travailler avec des producteurs locaux pour la boulangerie, quelques fruits et légumes ou encore de la viande. Les cantines font cependant face à plusieurs difficultés qui freinent l'introduction de produits locaux : manque de **régularité des approvisionnements**, manque de **quantité** et de **diversité** de l'offre, **conditionnements** inadaptés, **méconnaissance des produits** et des **producteurs** locaux ou encore des **moyens humains et matériels** limités (multiplication des fournisseurs à contacter et des commandes à réceptionner puis ranger, capacité de stockage, etc). Parallèlement, plusieurs demandes ont été formulées : la diffusion d'un **catalogue des producteurs** détaillant l'offre de **produits**, les tarifs (qu'il faudrait attractifs) ou encore le conditionnement, des **contrats annuels** avec les producteurs pour assurer la **régularité des approvisionnements** ou encore une **aide financière** pour compenser le

surplus de travail. Dans le cas des cantines en gestion concédée, certaines seraient favorables à la mise en place d'une **cuisine centrale** sur le territoire des Crêtes Préardennaises.

f) Satisfaction de la situation

Pour les cantines en **gestion concédée**, la **satisfaction** vis-à-vis de la situation se fonde surtout sur la **qualité de la prestation** d'API, d'ELIOR ou du traiteur. Le prestataire le plus utilisé est API et les **avis** le concernant **divergent**. Pour ce qui est du traiteur GOFFMAN utilisé par la cantine de Boulzicourt, ils sont satisfaits.

Les personnes qui semblent **les plus concernées** par la question de la cantine émettent plutôt un avis **défavorable** quant à API. Inversement, les personnes qui apparaissent **plutôt désintéressées** par la question sont assez **satisfaites** de la prestation d'API. A Thin le Moutier, nos interlocutrices semblaient assez critiques : la **qualité** des repas a diminué depuis le changement de cuisinier, les **liens humains** se sont dissipés, les **erreurs** dans les commandes sont fréquentes et l'**aspect** des produits n'est pas attrayant. A l'inverse, à Guignicourt sur Vence, les personnes rencontrées trouvent que la qualité s'est améliorée depuis le changement de cuisinier et les erreurs sont rares. A Poix Terron et Viel saint Rémy, ils sont aussi satisfaits même si le second indique que les erreurs sont fréquentes. Pour ce qui est de la satisfaction en termes de , beaucoup de personnes ont indiqué que cela **dépendait des enfants**, qui s'avèrent être de plus en plus **difficiles** et dont les **capacités gustatives** sont parfois **minimisées** (distinguer un poulet fermier et industriel), et des modes de **préparation**. A Tourteron, qu'il s'agisse de la qualité ou de la quantité, ils ne sont pas du tout satisfaits. Enfin, toutes cantines confondues, les **menus végétariens**, et en particulier le hachis parmentier aux lentilles, n'ont pas du tout étaient appréciés.

5) Propositions de solutions et d'animations

Compte tenu des informations obtenues grâce aux entretiens réalisés et aux questionnaires réceptionnés, nous avons pris conscience des difficultés rencontrées par les cantines pour introduire des produits locaux et pour les faire apprécier aux enfants, au moyen d'animations notamment, tout en limitant le gaspillage alimentaire. De nombreux freins à l'approvisionnement local ont ainsi été remontés par les personnes interrogées. Pour y pallier, elles ont aussi formulé des demandes afin de répondre à leurs besoins. Le tableau ci-dessous tente de proposer une vision globale des difficultés et des solutions à apporter à chacune d'entre elles.

Difficultés	Solutions envisagées
Gaspillage	<ul style="list-style-type: none"> - Contenants adaptés (taille ou portion différentes) à l'âge et la faim des enfants - Faire un service en plusieurs temps (entrée puis plat) pour atteindre le sentiment de satiété) - Organiser plusieurs services pour réduire le nombre d'enfants et donc être plus disponibles pour répondre à leur besoins et envisager plus d'animations - Connaître les habitudes des enfants ou du moins les interroger sur leurs besoins avant de les servir

<p style="text-align: center;">Gaspillage</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Envisager que les enfants se servent seuls afin de les responsabiliser - Augmenter la durée des repas pour laisser plus de temps aux enfants de manger et pour organiser des animations durant le repas - Restreindre l'accès au pain (demander, limiter le nombre de tranches) et le positionner de manières stratégiques - Organisation d'une pesée pour mesurer le gaspillage et établir un diagnostic (sensibilisation concrète des enfants) - Mettre en place un plan anti-gaspi - Organiser des visites de centre de tri ou l'intervention d'entreprises (ex. Valodea) - Identifier les méthaniseurs situés à proximités des cantines pour envisager un débouché pour les biodéchets (cf. carto)
<p style="text-align: center;">Goût</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Inciter les enfants à goûter en leur montrant l'exemple ou en créant chez eux de la curiosité (devinette) - Intervention de la CNFPT pour former le personnel de la cantine à mettre en place des animations durant le repas - Intervention de la Maison de la nutrition pour inciter les enfants à goûter - Organiser des dégustations avec sensibilisation (fonctionnement de la fonction sensorielle) - Ne pas minimiser les capacités gustatives des enfants - Limiter le bruit au sein du réfectoire afin que les enfants ne soient pas perturbés et puissent porter une plus grande attention à leur repas
<p style="text-align: center;">Nutrition</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Inciter les enfants à goûter en leur indiquant les intérêts nutritionnels - Intervention d'un professionnel de la nutrition pour la sensibilisation (à la fois auprès des enfants, du personnel de la cantine et des parents pour pérenniser)
<p style="text-align: center;">Saisonnalité</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Création d'un potager pour observer l'évolution des végétaux - Préparation d'un repas à partir de la production (compréhension du processus de préparation et fierté) - Intervention d'un producteur et visite de sa ferme
<p style="text-align: center;">Moyens humains et matériels</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Aides financières pour compenser le travail supplémentaire (plus de fournisseur = plus de commandes = plus de livraisons à réceptionner et ranger) - Prestation de transformation (légumerie) - Aides financières pour équiper les cantines en gestion concédée souhaitant passer en gestion directe (ex. piano)
<p style="text-align: center;">Approvisionnement</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Contrats sur l'année entre les cantines et les producteurs pour assurer la régularité des approvisionnements

	<ul style="list-style-type: none"> - Adaptabilité et flexibilité des commandes et des livraisons - Plateforme réunissant tous les producteurs afin de faciliter les commandes et centralisation des livraisons (pour d'aligner sur la facilité proposée par les GMS) - Proposition de prix attractifs (réaliser préalablement une étude comparative des prix afin de vérifier si c'est vraiment plus cher) - Aides financières pour accroître la capacité de stockage ou proposition d'un lieu de stockage pour les cantines où ce n'est pas possible (car il faut commander en grande quantité auprès des producteurs en raison de contraintes logistiques)
Méconnaissance de l'offre	<ul style="list-style-type: none"> - Catalogue des producteurs et des produits avec surtout des détails sur le conditionnement, les tarifs, etc - Rencontre des producteurs et visite des fermes (transparence des pratiques et échange direct considéré comme des moyens permettant d'assurer la qualité des produits) - Etude sur l'offre
Méconnaissance de la demande	<ul style="list-style-type: none"> - Construire ou faire construire un outil de type " Parcel " pour mesurer les besoins de chaque cantine en fruits, légumes, produits d'épicerie, etc en fonction de leur production quotidienne de repas (en prenant comme référence le tableau récapitulatif des commandes fournies par le collège d'Attigny)
Désintérêt pour la question	<ul style="list-style-type: none"> - Sensibilisation des acteurs de la restauration scolaire aux enjeux de l'alimentation locale, saine et durable (avant l'intervention auprès des enfants car ils représentent un relai essentiel) - Organisation de journées de formation par la CCCP en partenariat avec la Maison de la Nutrition, Valodea et autres (à l'image des journées à destination des producteurs)
Lien entre les acteurs de la restauration scolaire	<ul style="list-style-type: none"> - Quelques personnes nous ont demandé quel était l'état de la situation dans les autres cantines - Organisation de " tables rondes " avec les personnes concernées par la restauration scolaire sur le territoire (municipalité, syndicat, gestionnaire, cuisinier, parents d'élèves, producteurs, etc) pour échanger autour de différentes thématiques (animation, approvisionnement, satisfaction, etc) - Intervention et / ou témoignages des personnes concernées, de professionnels (prestataires, maison de la nutrition, etc) - Rencontrer les prestataires tels que API ou ELIOR pour comprendre leur fonctionnement et envisager un approvisionnement plus local - Rédaction collective d'un cahier des charges imposant aux prestataires d'introduire plus de produits locaux (avec l'aide de la CCCP)

Le tableau ci-dessous présente les animations à mettre en place dans les cantines. Plusieurs thématiques sont présentées avec les activités concrètes à organiser et les objectifs qui leur sont liés. Les cibles dites prioritaires sont les cantines qui ont fait la demande pour ce type d'animation, en lien avec leur situation, ou celles dont les entretiens ont permis de faire émerger des problèmes en rapport avec ces thématiques.

Animations	Détails (actions, intervenants)	Objectifs	Cibles prioritaires
Goût	<ul style="list-style-type: none"> - Technique - Dégustation - Rencontre avec des producteurs - Visite de fermes 	<ul style="list-style-type: none"> - Découverte des saveurs - Ateliers cuisine - Initiation à la dégustation - Incitation à goûter 	<ul style="list-style-type: none"> - Poix Terron - Launois - Signy - Guignicourt - Rocquigny et Chaumont Porcien - Boulzicourt - Saulces Monclin
Saisonnalité & Local	<ul style="list-style-type: none"> - Création d'un potager - Visite maraîcher / verger - Intervention producteurs - Intervention de la Maison de la Thiérache - Intervention de la CPN 	<ul style="list-style-type: none"> - Comprendre l'évolution des fruits et légumes - Sensibilisation aux enjeux de manger de saison et local (socio-économiques et environnementaux) - Ateliers cuisine 	<ul style="list-style-type: none"> - Signy
Nutrition	<ul style="list-style-type: none"> - Intervention d'un professionnel de la nutrition et / ou de la Maison de la Nutrition (théorique et pratique) - Intervention d'animateurs sportifs 	<ul style="list-style-type: none"> - Sensibilisation des enfants aux intérêts nutritionnel des aliments - Incitation à goûter (car apports intéressants) - Découverte d'activités sportives adaptées à chacun.e.s 	<ul style="list-style-type: none"> - Thin le Moutier (légumes et féculent) - Poix Terron - Rocquigny et Chaumont Porcien
Gaspillage	<ul style="list-style-type: none"> - Diagnostic de la situation (pesée) - Intervention et / ou visite d'un centre de tri et autres (ex. Valodea) - Installation d'un 	<ul style="list-style-type: none"> - Prise de conscience des enjeux liés aux gaspillage - Sensibilisation des enfants à la réduction et au traitement des déchets 	<ul style="list-style-type: none"> - Signy - Thin le Moutier - Attigny - Launois - Poix Terron

	composteur		<ul style="list-style-type: none"> - Boulzicourt - Saulces Monclin
Bruits / Discipline	<ul style="list-style-type: none"> - Mise en place du “ self qui fait grandir ” (API) - Témoignage de la cantine de Saint Germainmont (déjà en place) - Intervention de la CCCP 	<ul style="list-style-type: none"> - Permettre aux enfants de manger dans le calme, à leur rythme et de porter une attention à ce qu’ils consomment 	<ul style="list-style-type: none"> - Poix Terron - Guignicourt sur Vence
Animation pendant les repas	<ul style="list-style-type: none"> - Intervention de la CNFPT - Témoignage de Mme LEGROUX (Guignicourt sur Vence) qui a suivi cette formation et l’a appliquée 	<ul style="list-style-type: none"> - Sensibiliser les enfants au contenu de leur assiette (ingrédients, origine, préparation, déchet, etc) 	TOUS