

Agir sur les territoires

Avec Agrilocal 01, les produits locaux s'invitent dans les cantines

La Chambre d'agriculture de l'Ain promeut auprès des élus, agriculteurs et professionnels de la restauration collective, l'approvisionnement en produits locaux, via la plateforme Agrilocal. Sensibilisation, formation, mise en relation : à force de travail, le local s'impose dans la restauration collective.



MONTAGNE

« Le réseau Agrilocal 01 est très efficace pour s'entraider »

Le « chef » du collège de Poncin, Frédéric Poulain, a participé à des visites organisées par la chambre d'agriculture pour promouvoir Agrilocal. Un apprentissage qu'il met à profit dans ses cuisines. Jeudi 14 h 30, le service est terminé au collège Roger Vailland à Poncin. Le sol de la cuisine fraîchement nettoyé glisse et brille encore. Frédéric Poulain, cuisinier, est dans son bureau plongé dans ses commandes et ses prochains menus pendant que son adjointe épluche des carottes pour le repas de vendredi. Employé comme second de cuisine dans l'établissement pendant 9 ans,

Frédéric occupe les fonctions de chef depuis cette rentrée scolaire. Il élabore les menus et les prépare chaque jour pour nourrir 374 élèves en demi-pension, 4 jours semaine durant et sur la base du self-service. « C'est compliqué avec les enfants. Ils ne sont pas toujours curieux. Les légumes, ils ne veulent même pas les goûter lorsqu'ils ne connaissent pas. Avant je cuisinais beaucoup avec du congelé, j'ai encore du stock, mais malgré tout je propose tous les jours des produits frais et de saison principalement issus de productions locales. Pour les fruits aussi je privilégie le local. Se servir au maximum « chez nous » pour faire travailler les producteurs locaux, on essaye, mais ce n'est pas toujours évident. Il y a des variétés qui ne poussent pas ici ».

Agrilocal 01 un réseau de partage

Frédéric Poulain a intégré depuis cette année le réseau des cuisiniers mis en place par le conseil départemental. Il a déjà suivi deux réunions pour mettre en relation les acheteurs et les fournisseurs locaux. Il a ainsi participé à la visite des établissements Gesler. « Je trouve ces initiatives très bien et utiles, nous pouvons échanger sur nos pratiques, sur la qualité des produits que nous avons testés, mais



Frédéric Poulain et son équipe proposent aux élèves des menus préparés principalement à base de denrées alimentaires locales et de saison.

aussi partager nos expériences, se donner des conseils, s'entraider pour établir des menus. Je dirais que c'est un réseau de partage et de soutien. On se sent moins seul devant ses fournisseurs. Le fait de pouvoir rencontrer des fournisseurs est appréciable. Elles correspondent vraiment à nos besoins en matière de produits frais ». La visite d'un GAEC spécialisé en produits laitiers bio est déjà prévue. Dans la cuisine du collège, Frédéric Poulain et son équipe s'activent à proposer aux élèves des menus préparés principalement à base de denrées alimentaires locales et de saison pour le plus grand plaisir des élèves ! ■

Yolande Carron

BRESSE-DOMBES

« Donner un coup de pouce aux agriculteurs du coin »

Florent Chevrel, maire de Neuville-les-Dames est un ancien pâtissier. Son épouse est agricultrice. Sur leur exploitation de 23 ha, 13 sont consacrés au blé, 30 à 35 tonnes, après transformation au moulin Marion, sont utilisées pour la confection de son pain, ses gâteaux et ses viennoiseries. La vente directe n'a plus de mystère pour lui. « 23 ans que j'en fais, je vais sur les marchés de producteurs à Lyon une fois par semaine et j'assure aussi le ravitaillement pour le magasin « la Marande » à Châtillon-sur-Chalaronne qui fait partie du réseau les boutiques paysannes où l'on trouve des produits de fermes.

Agrilocal 01, une bonne solution

Alors forcément il est attaché à son terroir. Et lorsqu'il a fallu trouver des fournisseurs pour approvisionner la cantine scolaire, avec le cuisinier David, le choix d'Agrilocal 01, s'est imposé comme une évidence. « C'est une très bonne solution pour assurer une cuisine de qualité avec des produits frais en provenance des exploitations du département. En même temps nous donnons un coup de pouce aux agriculteurs du coin » explique Florent. « Lorsqu'on compare les prix avec ceux de la grande distribution cela fait un peu plus cher mais on gagne en qualité et traçabilité. Le petit producteur ça a un coup, mais il faut savoir ce que l'on veut. Les parents sont en accord avec nos résolutions ».

Faire vivre l'économie locale

En 2017, le coût alimentaire du repas était de 1,83 euros, mais avec le coût de la masse salariale (un cuisinier et 4 personnes pour le service) il revient à 6,48 €, soit 25 % du prix du coût du repas. « C'est sans compter l'investissement réalisé pour les lieux dans ce calcul », précise Florent Chevrel. Le repas est



Pour Florent Chevrel : « Le petit producteur ça a un coup, mais il faut savoir ce que l'on veut ».

facturé 4,50 € pour les grands et 4,20 € pour les petits. « Nous perdons 2,07 € par repas mais c'est un choix délibéré. Nous tenons à ce que les enfants de la commune mangent des produits frais et du terroir autant que cela est possible. Je tiens beaucoup à faire vivre l'économie locale ».

Une vision intercommunale

Florent Chevrel voit plus loin : « Il faudrait que nous arrivions à travailler tous ensemble. Dans ma commune il y a une Marpa un Ehpad tous les deux ont des cantines. Il y aurait un potentiel énorme à développer aussi avec Châtillon-sur-Chalaronne qui possède des collèges et des écoles. Ce serait une bonne démarche de tous se réunir pour nos commandes. Nous ne sommes qu'à 6 km les uns des autres par la route. On pourrait envisager de davantage grouper nos achats ». Le maire est bien conscient qu'une telle organisation risque de prendre du temps, mais il n'est pas pressé. En attendant, il encourage l'introduction d'un maximum de produits locaux dans les assiettes de ses écoliers. ■

Y.C.

Menu du jour ✓

Entrée : betteraves et navets râpés avec noix, persils et salade feuille de chêne de l'Ain.

Viande : 45 kg de rôti de porc de la Région Rhône-Alpes, 2,5 kg de poisson.

Fromage : le comté est aussi local, puisqu'il provient de la Fruitière de la Vallée de l'Ain située à Poncin.

PLAINE DE L'AIN

« Manger local, c'est donner sa légitimité à l'agriculteur »

À St-Trivier-sur-Moignans, 90 repas sont distribués 4 jours par semaine aux écoliers. Dans cette petite commune de 2000 habitants, la démographie est vieillissante, comme le confie son maire Marcel Lanier. Le centre de loisirs a fermé ses portes mais l'école primaire subsiste toujours avec ses 90 repas distribués, 4 jours par semaine. La cantine scolaire, régie par l'association, Ma cantine utingeoise (NDLR : nom donné aux habitants de Saint-Trivier-sur-Moignans), privilégie les produits du cru.

Elle se sert sur la plateforme Agrilocal essentiellement pour la viande et les fromages.

Ici c'est un choix délibéré de cuisiner avec des produits locaux en utilisant des thématiques différentes. « Nous ne sommes pas sur de la cuisine industrielle on préfère les filières courtes. Ceci a été rendu possible grâce à l'as-

souplissement des réglementations. Aussi nous essayons de trouver des saveurs autour du terroir. Par exemple, les fromages viennent des fermes des environs », explique Marcel Lanier. Si, certains élus sont sensibles de longue date aux filières courtes, pour d'autres, la prise de conscience de l'intérêt de cette démarche est plus récente. Au final, le sujet fait consensus. « Tout le monde s'y retrouve en mangeant des produits du terroir » estime le 1^{er} magistrat. « C'est une démarche économique qui permet de dynamiser les filières en faisant travailler les producteurs. Cette façon de procéder donne de la légitimité à l'agriculteur. Dès lors qu'un agriculteur transforme et vend directement ses produits aux gens ou aux collectivités, cela crée un lien social plus fort entre les habitants ». ■

Y.C.



Pour Marcel Lanier, maire de la commune : « Tout le monde s'y retrouve en mangeant des produits du terroir »

Vos contacts sur le territoire ✓

• Bresse - Revermont - Val de Saône Nord : Laurent Jullian-Binard ☎ 04 74 45 56 54

• Dombes - Plaine de l'Ain - Val de Saône Sud : Gilles Cauvin ☎ 04 74 45 67 27

• Bugey - Haut-Bugey - Pays de Gex : Delphine Gudon ☎ 04 74 45 19 19

« Du local au maximum »

David Suchet, cuisinier au restaurant scolaire de Neuville-les-Dames depuis 3 ans prépare chaque jour 90 repas. Il se fait un devoir de préparer ses menus avec le plus possible de produits du secteur. « Je travaille au maximum avec le local. Je passe par la plateforme Agrilocal 01 c'est pratique. A son lancement, j'ai été bien accompagné et cela fonctionne sans problème. Je trouve presque tous les produits dont j'ai besoin tout au long de l'année ». Ses menus sont établis pour 5 semaines en respectant un plan alimentaire avec quasiment chaque jour un produit local. Ils sont équilibrés et validés par une diététicienne. Cette semaine au menu il y avait : salade verte, poulet rôti, comté tous de l'Ain, même les coupes de glaces provenaient d'un producteur du département. ■

