

CANTINES. Un plan pour améliorer la qualité des repas

La qualité des repas laisse à désirer dans de nombreuses cantines scolaires du territoire. L'intercom Bernay Terres de Normandie prépare une stratégie pour privilégier les plats faits maison et éviter d'avoir recours à des sociétés de restauration.

Le tour des cantines scolaires en 50 jours. C'est le défi qu'ont relevé depuis le mois d'août Jean-Jacques Prévost, vice-président responsable de l'agriculture à l'intercom Bernay Terres de Normandie, et Mélanie Girault, chargée de mission. Des sec-teurs de Brionne et Beaumont-le-Roger à ceux de Bernay et Broglie, l'intercom a l'ambition d'améliorer la qualité des repas dans les restaurants des écoles maternelles et élémentaires, et des établissements péri-scolaires.

« Cela fait partie du projet alimentaire territorial mené depuis 2019, explique Jean-Jacques Prévost. Développer les circuits courts et proposer plus de produits locaux et artisanaux sont des questions qui reviennent régulièrement, il y a une réelle demande des élus. Et je pense que c'était beaucoup plus simple à mettre en place... »

Mise en réseau

Si les élèves de Bernay et Brionne bénéficient d'une cuisine centrale, où les plats sont préparés sur place, tous n'ont pas la même chance dans notre territoire. Dix établissements



Près de 36 cantines fonctionnent en liaison froide (Illustration Adobe Stock).

péri et extra-scolaires sous la responsabilité de l'intercom, notamment du côté de Beaumont-le-Roger, sont concernés par un marché de liaison froide passé jusqu'en décembre 2022 avec une société de restauration basée en Seine-Maritime, ce qui représente pas moins de 100 000 repas par an. Et c'est le même cas de figure pour 26 autres cantines scolaires, sans compter les établissements privés. « La qualité n'est pas

suffisante dans ces repas, il n'y a pas vraiment de diversité du gaspillage, signale Mélanie Girault. La plupart des communes aimeraient reprendre la main sur le contenu des repas. »

L'intercom étudie donc la possibilité de "remunicipaliser" et de mettre en réseau les restaurants collectifs pour les communes volontaires. Parmi les outils à disposition, la cuisine centrale

de Brionne produit 200 repas par jour, celle de Bernay en fournit 570. « Elles sont en attente de solutions pour augmenter leur capacité de production », glisse Mélanie Girault. Il existe aussi des cuisines scolaires de petite dimension, notamment dans l'Ouest du territoire, qui pourraient s'insérer dans la dynamique et approvisionner des écoles alentour actuellement en liaison froide, à condition d'être en capacité de produire davan-

tage. Un tel projet permettrait non seulement de composer des menus à base de produits locaux et de qualité, mais aussi de mutualiser les moyens en mettant à disposition des communes des services afin de monter en compétence (nutritionnistes pour confectionner des repas équilibrés, animateurs pour sensibiliser au gaspillage, formateurs pour le personnel, etc.).

Grâce à la mise en place de plateformes logistiques, cela aurait aussi l'avantage de simplifier les circuits de livraison et les démarches administratives pour les producteurs locaux, qui profiteraient d'un marché beaucoup plus conséquent. « C'est un complément de revenus pour eux, et l'agriculture est une ressource économique non négligeable pour notre territoire », retient Jean-Jacques Prévost.

La question du coût

L'intercom sera accompagnée d'experts pour étudier les différents scénarios possibles et répondre aux nombreuses questions techniques posées par le projet. Par exemple, jusqu'à quelle distance livrer les repas

fabriqués dans les cuisines de Bernay ou Brionne ? « Il faudrait que la zone de chalandise ne dépasse pas 15 minutes par circuit de livraison », confie Mélanie Girault. À quelle hauteur participeront financièrement les communes volontaires et quel sera le prix des repas pour les familles ? « Il faut que le coût soit supportable », répond Jean-Jacques Prévost.

Les attentes exprimées par les acteurs de terrain, au cours des entretiens menés ces derniers jours, doivent faire l'objet d'une synthèse présentée à la fin du mois d'octobre. « L'objectif est de se mettre d'accord par secteur pour pouvoir enclencher le mouvement à la rentrée de septembre 2022 », annonce Mélanie Girault. La concrétisation de ce projet, mené en parallèle avec celui de la légumineuse/conservée, serait un facteur d'attractivité pour notre territoire. « Il n'y a pas de problèmes d'effectifs dans les écoles ou les repas sont fabriqués sur place », conclut Jean-Jacques Prévost.