

Restauration scolaire : les Défis ruraux accompagnent la ville

« Redonner une chance au local »

Depuis la rentrée scolaire, la ville d'Yvetot a lancé une expérimentation à la cantine, accompagnée par les Défis ruraux (notre édition du 9 septembre dernier). Le but est d'introduire davantage de produits locaux dans les menus, dès la rentrée 2016. La récente Semaine du goût, sur le thème des produits normands, a permis de réaliser un test grandeur nature et de servir aux écoliers du chèvre bio de Sasseville, du yaourt et du poulet fermiers de Bréauté, des pommes de Lillebonne, entre autres. Stéphanie Heuzé, chargée d'apporter toute son expertise à la collectivité, répond à nos questions.

Le Courrier Cauchois : Les Défis ruraux sont experts en conseils et accompagnements des circuits courts auprès des collectivités. Quel est le but de cette mission ?

Stéphanie Heuzé : L'idée est de recréer un lien avec les producteurs locaux en agriculture bio et/ou durable, et de redonner aux cuisiniers de la restauration collective la maîtrise de leurs repas. La question est ensuite de savoir comment introduire régulièrement des produits locaux dans la restauration collective ? Avec quel budget ? Quels équipements ? Avec quels personnels ? Est-ce qu'on travaille déjà des produits bruts ou transformés ?, etc.

C.C. : Quel serait le principal frein à introduire davantage de produits locaux à Yvetot ?

S.H. : Les deux cuisiniers (Mickaël Anquetil, sur le site Cahan-Lhermitte, et Chantal Goûteux, sur le site Jean-Prévost, NDLR) sont très motivés par la démarche et travaillent déjà beaucoup de produits bruts eux-mêmes. La principale contrainte est le budget serré. Il faut donc d'abord évaluer économiquement les produits utilisés et effectuer un comparatif de prix avec des produits locaux. Ensuite, on avance par étapes, d'où l'intérêt de ce test pendant la Semaine du goût et des prochains à venir. Souvent, on commence par introduire des fruits/légumes locaux car il y a peu d'écarts de prix. Parfois, c'est même plus économique. Les fruits et les légumes sont les produits les plus importants car on ingère directement les produits utilisés pour les traiter. Sur une pomme issue de l'agriculture conventionnelle, il faut enlever

5 cm d'épaisseur pour ne plus avoir de résidus de produits phytosanitaires. Pour l'activité approvisionnement, les Défis ruraux s'appuient sur l'association Nos paysans normands, qui est un regroupement d'une trentaine de producteurs bio et/ou durables, de toute la région.

C.C. : Accompagnez-vous beaucoup de collectivités comme Yvetot ?

S.H. : Jusqu'à présent, nous apportons principalement notre expertise sur de grosses collectivités, comme Rouen, sur des temps de rencontre, d'information ponctuels. Dans le cas d'Yvetot, comme Saint-Valéry-en-Caux que je suis également, il y a besoin d'un vrai accompagnement sur un an.

C.C. : Pourquoi ?

S.H. : Les collectivités se heurtent à la complexité des marchés publics. Une ville n'a pas le droit d'y inclure une préférence pour les produits locaux. En revanche, elle peut ajouter des exigences environnementales (que les animaux n'aient pas mangé d'OGM, contrôles phytosanitaires...). Nuance ! Ces critères environnementaux permettent de rééquilibrer la donne. L'idée est de redonner un cadre et des possibilités aux producteurs locaux de pouvoir répondre à ces marchés publics (comme les industriels). Il ne s'agit pas de privilégier les locaux mais de leur redonner une chance.

C.C. : Les collectivités ont un rôle essentiel à jouer donc ?

S.H. : Tout à fait... C'est le poids d'une collectivité sur son territoire. Elle peut agir pour faire progresser l'agriculture vers des méthodes vertueuses pour tous (environnement,



À la cantine d'Yvetot, les écoliers se sont régalés des bons produits normands servis à l'occasion de la dernière Semaine du goût

santé...) tout en rendant cette activité économique locale pérenne. Nous accompagnons d'ailleurs les collectivités, comme les producteurs locaux qui voudraient travailler avec la restauration collective. Car les collectivités ne sont pas des clients classiques. Il y a des questions de calibrages, d'heures de livraison à respecter, d'agrément sanitaires... Mais notre but, je le répète, aux Défis ruraux, est de faire évoluer l'agriculture locale vers des pratiques vertueuses.

C.C. : Quelle est la prochaine étape ?

S.H. : Nous devons nous réunir en novembre avec la ville pour déterminer les prochains tests à mener et sur quels produits, afin de

préciser les différents besoins à inclure au marché public, dans le cadre de son prochain renouvellement.

■ PROPOS RECUEILLIS PAR C.G.
Pour tous renseignements, Défis ruraux, Allouville-Bellefosse, tél. 02.32.70.44.23.