

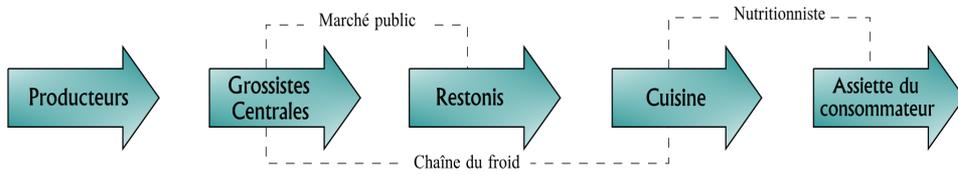
La restauration collective à Louvigny: Quelle place pour une alimentation locale ?

Situé au sud de Caen, la commune de Louvigny est attractive et dynamique. Avec deux écoles : le pôle maternel Pauline Kergomard et le pôle primaire Hubert Reeves, le conseil municipal a choisi d'intégrer le Syndicat Intercommunale de Gestion de la Restauration Collective de l'Odon. Disposant aussi d'un ehpad, Adef Résidences, « la Maison du Coudrier », avec un système de restauration collective, nous pouvons nous demander quelle est la place de l'alimentation locale dans ces services de restauration collective.

L'alimentation locale, peut être définis par le fait d'acheter localement, dans le cadre du SIGRSO, la volonté est de faire fonctionner l'économie locale et les producteurs. L'approvisionnement local permet d'obtenir des aliments le plus frais possible. Pour l'Ehpad, ce critère ne peut pas être utilisé en raison de fortes contraintes de la part de Restonis.

Gestion de la restauration de l'Ehpad Adef Residences

Schéma d'approvisionnement des repas



Les résidents de l'Ehpad bénéficient de repas préparés par une nutritionniste et cuisinés sur place par une société de restauration collective (Restonis). Disposant de 5 euros par jour et par résident pour assurer les repas et les collations, l'Ehpad s'engage à fournir une nourriture certifiée ISO 22 000 qui respectera la Loi Egalim du 1er janvier 2022.



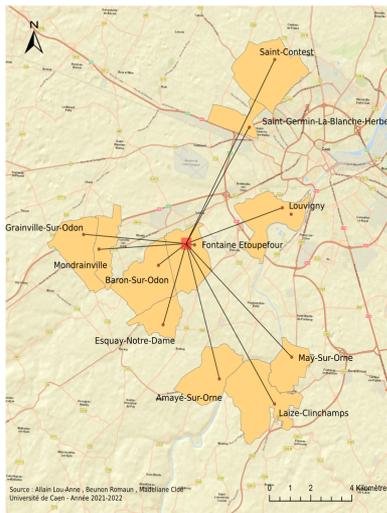
Source : Ehpad Adef Residences

Loi Egalim : A partir du 1er janvier 2022, impose aux établissements publics de restauration collective 50 % de produits durables de qualité dont 20 % de produits biologiques.

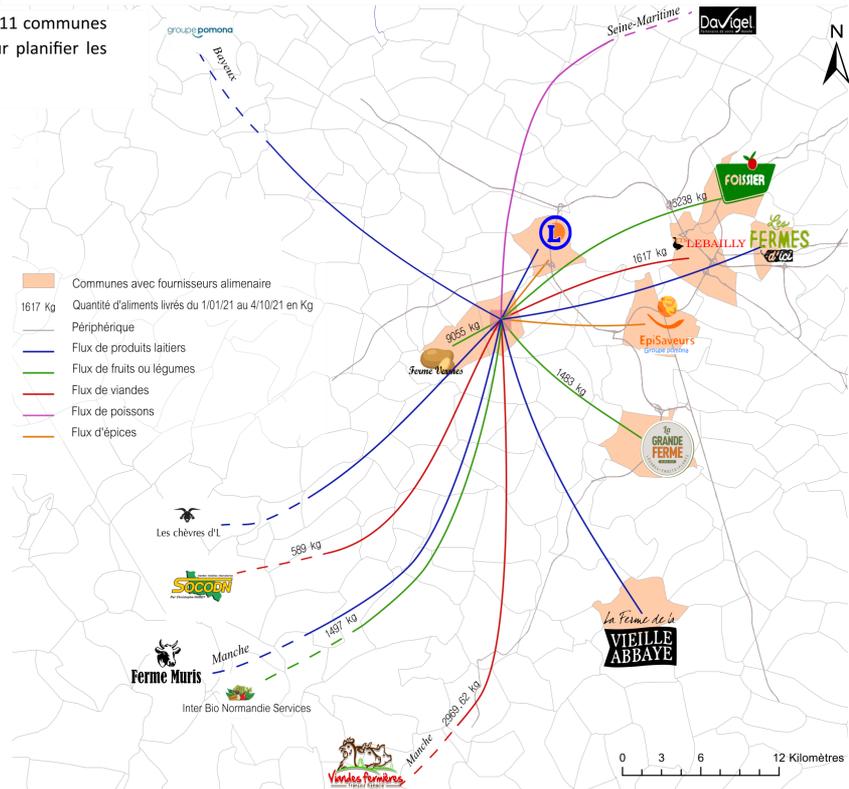
Le Syndicat Intercommunal de Gestion de la Restauration Scolaire de L'Odon

Le SIGRSO est le syndicat crée pour approvisionner les écoles partenaires. En 2021 on compte 11 communes adhérentes. Ce dernier est géré par plusieurs membres élus au sein de ces communes. Pour planifier les repas, une diététicienne organise un programme avec l'aide des élèves des écoles.

- Communes intégrés au SIGRSO
- Syndicat Intercommunal de Gestion de la Restauration Scolaire de l'Odon
- Ecoles
- Flux alimentaire



Source : Alain Lou-Anne, Beunon Romain, Madeline Clôc Université de Caen - Année 2021-2022



Pour s'approvisionner en nourriture, le SIGRSO fait appel à de nombreux acteurs : des fermes, des grossistes ou des magasins de grandes surfaces. Le principal objectif est de faire fonctionner l'économie locale. Les matières premières commandées sont acheminées dans les cuisines du SIGRSO à Fontaine-Étoupefour où une équipe de cuisiniers prépare les repas chaque matin pour le midi même. Les plats sont ensuite transportés vers les cantines dans des bacs en inox qui gardent la chaleur et permettent ainsi la continuité de la liaison chaude.

Schéma d'approvisionnement des repas pour les écoles



Fiche de route pour un repas



Boîte de transport alimentaire

Enquête exploratoire auprès des parents des écoles de Louvigny

Privilégiez la consommation de produits BIO ?

Privilégiez la consommation de produits de labels qualités ?

Privilégiez la consommation de produits locaux ?

Quels changements souhaitez-vous voir concernant la restauration collective ?

Sur quels éléments seriez-vous prêts à payer plus cher les repas ?

Bénéficier de repas cuisinés sur place

Bénéficier d'un plus large choix en termes de repas

Encadré méthodologique: Résultat d'enquête auprès de 26 parents

Pas important / Peu important

Important / Très important

Quels changements souhaitez-vous voir concernant la restauration collective ?

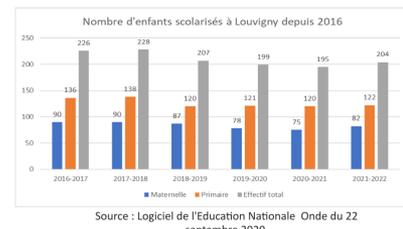
Des repas à servir plus chaud

Simplifier les repas

Séparer les aliments

Une plus grande variété de plat

Informé plus sur la provenance des aliments



Source : Logiciel de l'Education Nationale. Onde du 22 septembre 2020

Système mis en place pour comprendre le gaspillage alimentaire et pouvoir le limiter.