



Action 13- Accompagnement de la cuisine centrale de Vannes – Etat des lieux et construction d’un projet alimentaire « bio » et local

<p>Contexte et motifs de l’action</p>	<p>Le service de restauration, scolaire de la ville de Vannes est un service en régie structurée autour d’un outil de production, la cuisine centrale de Mercado, construite en 1976. Lors de sa conception, la capacité de production a été estimée à 1800 repas jour. Elle produit, aujourd’hui, en période scolaire 1440 repas scolaires. La fabrication est assurée en liaison froide depuis 1989.</p> <p>Au regard de la récente loi EGALIM, le secteur d’activité fait face à des évolutions à forts enjeux : mise en place d’un menu végétarien chaque semaine, suppression des contenants en plastique d’ici 2025, lutte contre le gaspillage alimentaire.</p> <p>Depuis 30 ans, les menus sont élaborés par une diététicienne qui définit leur composition et évalue leur consommation. Un dialogue avec le responsable de production permet de réajuster les recettes en termes de quantité ou de saveurs.</p> <p>En matière d’approvisionnement, la part des achats bio dans la dépense alimentaire est de 21,4%; celle des produits labélisés de 37% soit un total de 58,4 % (chiffres 2018). Une attention particulière a toujours été portée à l’origine des produits : le bœuf (label rouge), le porc (Bleu Blanc Coeur), le poulet (Label rouge), autres volailles, la viande cuite, le poisson frais, les œufs, le pain et les produits bio sont exclusivement d’origine française*. Concernant les fruits et légumes, les produits sont à 66 % d’origine française*, 26% d’origine européenne, 8% origine internationale (bananes, ananas etc...). L’origine des produits laitiers est à 98 % française*; le porc frais/jambon et charcuterie à 95 %.</p> <p>*fournisseur d’origine française</p> <p>L’équipe municipale a manifesté le souhait ambitieux, au terme du mandat, de rendre 100% bio ou labellisés les repas des enfants servis dans les écoles municipales, avec un approvisionnement local à amplifier. La création d’une régie maraîchère bio pour les crèches, en 2019, a amorcé cette volonté politique.</p> <p>Aussi, la ville de Vannes a souhaité en 2021, lancer deux démarches, confiées à des cabinets d’étude :</p> <ul style="list-style-type: none"> - L’élaboration du projet alimentaire bio et local, de la cuisine centrale de Vannes en intégrant des représentants des convives dans la concertation - Un diagnostic organisationnel, RH, technique et financier de la cuisine centrale de la ville de Vannes. Et ce afin de pouvoir évaluer
---------------------------------------	---



Action 13- Accompagnement de la cuisine centrale de Vannes – Etat des lieux et construction d’un projet alimentaire « bio » et local

	<p>l’adaptation de l’outil de production aux objectifs fixés par les élus quant au contenu de l’assiette : part du « bio » et/ou « local » et/ou « de saison », et/ou « fait maison » ... et lutter contre le gaspillage alimentaire.</p> <p>Ces démarches stratégiques seront assorties de phases opérationnelles :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Un programme d’information et d’animations autour du PAV (Projet Alimentaire de la Ville de Vannes) : groupes de travail, visites, échanges de pratiques, formations, etc... en direction des équipes (de cuisine, de l’encadrement des repas) et des familles et des enfants - un plan d’accompagnement à l’adaptation organisationnelle, technique et RH de la cuisine centrale afin de mettre en œuvre la grille de menus redéfinie par le PAV et notamment par un plan de formation autour des techniques culinaires, l’acquisition de matériels pour le traitement des produits frais et la diversification des sources de protéines... , l’optimisation de la gestion informatique des stocks. <p>La structuration du Projet Alimentaire de la Ville de Vannes se poursuivra en 2022 par une étude prospective visant à relocaliser les approvisionnements de la cuisine centrale. : état des lieux de l’offre agricole alimentaire du territoire, les moyens de transformation existants ou manquants (ex : légumerie), les perspectives de travail en partenariat ou d’implantation... Un accompagnement sera recherché dans la cadre d’un nouveau marché public.</p>
Objectifs de l’action	
Descriptif des actions	<p>Le service restauration est rattaché à la direction Enfance/Education. Il a pour principales missions de concevoir, produire, livrer et servir l’ensemble des prestations de restauration collective aux différentes catégories d’usagers : écoles, accueils extra scolaires, personnel municipal et prestations exceptionnelles (manifestations, vins d’honneur et buffets ...).</p> <p>Pour ce faire, le Maître d’Ouvrage exploite une cuisine centrale construite en 1976, implantée sur la commune de Vannes.</p> <p>Lors de sa conception, la capacité de production a été estimée à 1800 repas jour. Elle produit en période scolaire 1440 repas scolaires. La fabrication est assurée en liaison froide depuis 1989.</p> <p>La cuisine centrale assure les repas :</p>



Action 13- Accompagnement de la cuisine centrale de Vannes – Etat des lieux et construction d’un projet alimentaire « bio » et local

	<ul style="list-style-type: none"> - Des écoles publiques - De deux écoles extérieures - Des centres de loisirs extrascolaires - Du centre de vacances Ty Golfe d’avril à novembre - Du restaurant du personnel (actuellement fermé du fait du contexte sanitaire) <p>Deux périodes de production sont à distinguer :</p> <ul style="list-style-type: none"> - la période scolaire - la période des mercredis et Vacances scolaires : <p>La cuisine centrale est dirigée par un responsable de production. L’effectif de production est de 11 agents (9,8 agents équivalent temps plein).</p> <p>Le projet comprend la réalisation de deux études croisées par des prestataires externes :</p> <p>Etude 1 : Construction d'un projet alimentaire bio et local concerté</p> <p>1.1. Diagnostic des achats, des menus et de la consommation</p> <ul style="list-style-type: none"> - Une analyse des achats et des approvisionnements répertoriant la proportion de produits de qualité, l’origine des approvisionnements, la répartition du budget alimentaire. - Une analyse des menus au regard des recommandations nutritionnelles, du respect de la saisonnalité locale des produits, de l’introduction de repas alternatifs et du niveau de valorisation des protéines végétales. - Un suivi et une analyse du gaspillage alimentaire. <p>1.2. Construction d’une feuille de route alimentaire au sein d’un COPIL constitué l’élus, d’agents référents du projet alimentaire, de représentants de l’équipe de cuisine, des achats, du service de restauration, de la diététicienne municipale, et de parents d’élèves. Cet accompagnement comprendra des réunions de co-construction, la visite de fermes bio pour faire tomber les idées reçues et dialoguer avec les producteurs, des formations aux techniques culinaires bio et végétales.</p> <p>1.3. Formations aux changements en cuisine, ateliers d’éducation et de sensibilisation alimentaire, conférence diététique pour sensibiliser les parents, mise en place des approvisionnements bio et locaux...</p>
--	--



Action 13- Accompagnement de la cuisine centrale de Vannes – Etat des lieux et construction d'un projet alimentaire « bio » et local