

# Le double défi du manger local dans le



© BERNARD BOUQUÉ

Un défi hors norme : faire aimer les légumes pays aux enfants, et amener les agriculteurs à offrir un approvisionnement sans faille.

Les communes redoublent d'originalité pour désormais offrir aux jeunes convives des cantines scolaires des plats à base de produits pays. Et dans cette action, l'État à travers son plan France Relance, vient en soutien à hauteur de près d'1,50 M€. Cette volonté de "manger local" que de nombreux parents appellent de leurs vœux depuis des années, semblent donc prendre forme, tout particulièrement dans le nord Grande-Terre.

**E**n mars dernier, la Direction de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (Daaf) de Guadeloupe lançait un appel à projets pour encourager l'organisation du système alimentaire guadeloupéen. Et fin juin, le comité de sélection a retenu 11 dos-

siers parmi 21 projets déposés. Pour sa part, la Communauté d'agglomération du nord Grande-Terre (CANGT), à travers la mise en place de son atelier de transformation Lizin santral, a obtenu, en 2020, la labellisation de son Projet alimentaire territorial (PAT). Cet atelier agro-alimentaire, né d'une volonté

politique de modifier les habitudes alimentaires des concitoyens, et singulièrement des élèves, a pour objectif de transformer les produits végétaux en produits "prêts à cuire" et "prêts à utiliser" pour alimenter les trois cuisines centrales du territoire de la CANGT. Il devrait être opérationnel d'ici 18

mois. "Pour réussir, une démarche globale et multisectorielle a été entreprise", précise Yannick Boc, chargée de mission agriculture, agrotransformation et alimentation au sein de la CANGT, "nous avons sollicité plusieurs expertises visant à accompagner en amont les agriculteurs à se structurer

# s cantines scolaires

et se professionnaliser, et d'autre part, à sensibiliser les élèves, à accueillir nos produits locaux par des interventions directes dans les écoles. En guise d'exemple, l'expertise mise à disposition par la CANGT a permis à une association du territoire, l'Association des producteurs agricoles ansois (AP2A), de répondre à un des appels à projet de France Relance visant à mettre en place une filière de pois associée à un atelier de transformation, tout en s'engageant à alimenter l'atelier avec d'autres productions".

## DES PRODUITS FRAIS, PRÊTS À CUIRE

"Une évidence ne nous a pas échappé, poursuit Yannick Boc, l'un des freins à l'utilisation des produits locaux dans les cuisines centrales reste cette charge de travail fastidieuse que sont l'épluchage et la coupe. Elles avaient alors tendance à commander des produits tout préparés et prêts à cuire provenant souvent de l'extérieur. Pour les inciter à utiliser des produits locaux,

on va leur fournir les mêmes prestations grâce à l'atelier mais à partir des produits frais de nos territoires avec un "turn over" de 72 heures maximum. C'est toute la différence." Toutefois, l'approvisionnement par les agriculteurs doit pouvoir être assuré. C'est pour cette raison que depuis plusieurs années, ils sont pleinement associés à la démarche par des réunions diverses visant à les informer de l'intérêt et de l'avancée du projet. "Avec eux, précise-t-elle, nous avons établi un cahier des charges d'approvisionnement de l'atelier, avec des critères sur l'ensemble des produits réceptionnés en termes de maturité, forme, calibrage, et aujourd'hui nos interlocuteurs sont prêts. Notre vocation est de soutenir l'agriculture locale et de proximité, et même les associations".

Pour gagner ce pari, la Chambre d'agriculture accompagne les exploitants sur le plan technique et administratif, afin de donner à tous la possibilité d'offrir une nourriture saine et locale aux enfants. "LINRAe, partenaire historique, accompagne la démarche territoriale en apportant son expertise scientifique, technique et de conceptualisation." Au final, Lizin santral ne se limite pas uniquement au développement économique du territoire mais se positionne également sur le champ de la santé tant il œuvre pour une alimentation saine et équilibrée, avec les produits locaux.



"Notre vocation est de soutenir l'agriculture locale et de proximité" argumente Yannick Boc.

**MARIE-FRANCE GRUGEUX-ETNA**

## 44% de produits locaux dans les assiettes

Depuis le mois d'août, la commune de Morne-à-l'Eau a labellisé son Projet alimentaire territorial (PAT). Cet outil accompagne les acteurs du territoire vers des systèmes agricoles et alimentaires directs, encadré par un comité de pilotage créé en décembre dernier.

Figure au PAT un volet "amélioration" de la restauration scolaire, dans lequel la mairie s'investit depuis 2010. "Voilà 10 ans que nous mettons en place de nombreuses actions pour promouvoir l'alimentation locale et lutter contre le gaspillage alimentaire", explique Dany Meynard responsable qualité à la restauration collective à la Caisse des écoles.



"Morne-à-l'Eau est la seule commune d'Outre-mer à appartenir au réseau cantines durables" explique Dany Meynard.

En 2019, Morne-à-l'Eau est candidate pour intégrer le réseau national "Cantines durables territoires" initié par la ville de Mouans-Sartoux. Laquelle, avec le soutien du Programme national de l'alimentation (PNA), propose d'accompagner sept collectivités dans la mise en œuvre d'une politique alimentaire territoriale, respectueuse de l'environnement et de la santé des citoyens, dont la commune du Nord Grande-Terre, accompagnée depuis 3 ans. "Ce réseau a été pour nous une véritable boîte à

outils en partageant nos expériences avec d'autres villes de l'Hexagone, confie Dany Meynard, nous avons aussi créé deux autres projets, l'un contre le gaspillage alimentaire à travers l'éducation au goût, que nous avons déployé dans les écoles et les foyers, et l'autre c'est la distribution des fruits tous les mardis et jeudis matin au moment de la récréation".

Ces initiatives ont permis de réduire le gaspillage alimentaire de 52% en 2020 en comparaison à 2019 alors que le pourcentage des achats en produits locaux atteignait les 44%. Dans les actions futures, la commune envisage de créer une régie agricole municipale : une parcelle sur laquelle sont plantés et récoltés des fruits et légumes exclusivement à destination de la cantine. "Nous avons découvert cet outil dans la ville de Mouans-Sartoux et nous souhaitons le produire. En sachant qu'il n'a pas vocation à se substituer aux agriculteurs ni à Lizin Central, mais bien d'être complémentaire."

Il vise aussi à éviter d'augmenter le coût de la restauration que doivent supporter les parents. "Nous avons décidé de former nos cuisiniers à des techniques culinaires nouvelles comme la cuisson de nuit, ou encore la cuisson à juste température. L'idée est d'améliorer le goût des repas et optimiser le temps de travail sur les produits locaux, qui demandent un certain temps de préparation en amont. Voilà pourquoi depuis 2019, nous servons à chaque repas un mix entre féculents et légumes pays". Le tout devrait être bientôt présenté avec une vaisselle plus attractive et des plats mieux décorés. Rien n'est trop beau pour provoquer l'envie, puis l'habitude de manger des produits du terroir.