



PRÉFECTURE DE LA RÉGION POITOU-CHARENTES
Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt

Compte-rendu de la réunion sur l'amélioration de l'offre alimentaire en restauration collective du 27 août 2009 à la Direction Régionale de l'Alimentation de l'Agriculture et de la Forêt de Poitou-Charentes

Présents : Cf annexe 1 page 4.

Contexte :

Le plan régional de l'offre alimentaire est la déclinaison du plan national de l'offre alimentaire pour une alimentation sûre, diversifiée, pour tous et durable au niveau de la région.

Sa mise en place a été initiée suite à la création du service régional de l'alimentation au sein de la Direction régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la pêche et selon les modalités de la circulaire DGAL/SDQA/C2009-8001 du 2 janvier 2009 relative aux plans d'action régionaux pour une politique de l'offre alimentaire sûre, diversifiée et durable.

Il est piloté par le pôle qualité de l'offre alimentaire du service régional de l'alimentation, doit être issu d'une concertation régionale la plus large possible et être en cohérence avec les plans régionaux nutrition santé et santé environnement.

Évolution de la réglementation : l'article de loi n'ayant pas été voté en 2009, l'obligation d'application obligatoire du GEMRCN en restauration collective scolaire est reportée à une rentrée ultérieure.

Actions proposées pour 2009 :

Suite à la première réunion du 26 mai 2009 et aux propositions réalisées par les différents acteurs, les actions suivantes sont programmées pour octobre à décembre 2009 :

- réunions d'information et d'échanges de pratiques autour des recommandations du GEMRCN dans 3 communautés de communes de l'ouest Charente avec des élus, des gestionnaires et des cuisiniers.
- Parcours d'information, de sensibilisation et ateliers de mise en pratique du GEMRCN dans 4 établissements de petites communes

Ces actions correspondent à l'axe « problématique des petites communes rurales isolées » identifié lors de la réunion du 26 mai 2009. Les deux autres actions proposées sont en lien avec le thème de l'information aux consommateurs et ciblent les enfants et adolescents :

- Soirée débat « Éducation et alimentation chez les adolescents » avec la participation des élèves, des parents d'élèves et des équipes enseignantes de 5 collèges.
- Ateliers sensoriels dans 5 structures éducatives ou péri-éducatives.

Les débats ont porté sur 3 thématiques au cours de la réunion :

- les difficultés d'application du GEMRCN
- l'information des élus et la formation des personnels
- l'animation et l'information auprès des enfants et des parents

Les difficultés d'application du GEMRCN :

La question se pose de l'augmentation du coût de l'alimentation. L'achat de « viandes nobles » à la fréquence demandée par le GEMRCN aura-t-il un impact sur le coût matière du repas ? La baisse des gramages pour les plus jeunes permettra-t-il de compenser ce surcoût ? Le Lycée Victor Hugo propose de partager l'expérience qu'il aura acquis, suite à l'application du GEMRCN à la rentrée 2009.

La difficulté technique que représente la mise en place du GEMRCN, notamment dans la réalisation et l'application d'un plan alimentaire, les modifications de mode de cuisine et d'achats que cela peut entraîner, peut sembler irréalisable par les petites communes n'ayant pas de personnel compétent en nutrition.

La formation des personnels d'Etat (gestionnaires) des collèges et des Lycées et des équipes de cuisine des petites communes est plus difficile à réaliser. De plus, il est fondamental que les gestionnaires des établissements scolaires aient reçu la même formation que les personnels de cuisine de leurs établissements.

L'application du GEMRCN nécessite une explication aux enfants et à leurs parents pour accompagner les modifications des habitudes alimentaires qu'il entraîne.

L'information des élus :

L'information des élus est une nécessité pour relativiser les difficultés d'application du GEMRCN Deux canaux d'information peuvent être utilisés :

- les associations des maires de France qui ont l'avantage de pouvoir toucher un large nombre de communes
- les associations du milieu rural pouvant agir à l'échelle d'un ou plusieurs territoires de la région et ayant l'avantage d'un contact de proximité avec un nombre de communes plus restreint et pouvant organiser des réunions mélangeant élus et personnels de cuisine.

L'intervention d'une personne connaissant le GEMRCN ou pouvant relater sa propre expérience semble importante pour montrer les solutions mises en place en terme de formation, achats, cuisine et animation.

La formation des personnels :

Les gestionnaires et les personnels de cuisine doivent, de préférence, suivre une formation commune.

Pour les personnels des collèges et des Lycées, la meilleure solution semble d'intégrer les gestionnaires aux formations organisées par le CNFPT pour les agents territoriaux.

Pour les personnels des petites communes, qui sont peu mobiles du fait de leur unicité et de la structure de leur travail, la solution la plus appropriée semble être une formation sous forme de micro-projet, regroupant quelques communes peu distantes les unes des autres. Le dispositif mis en place par l'association Régalade de l'ouest Charente est à pérenniser voire à développer au niveau des autres territoires de la région Poitou-Charentes.

De plus, l'approche globale (prise en compte de l'environnement du repas...) est très pertinente.

L'animation et l'information auprès des parents et des enfants :

L'application du GEMRCN entraînant des modifications dans les menus, une animation peut être menée en parallèle. La notion d'alimentation dans son ensemble doit alors être évoquée : nutrition, mais aussi plaisir, saisonnalité ...

Au niveau des écoles, la concertation avec les associations de parents d'élèves est nécessaire. Ils peuvent, de plus, être force de proposition.

ANNEXE 1

Présents à la réunion « Amélioration de l'offre alimentaire » du 27 août 2009 à la DRAAF Poitou-Charentes

AMETEAU Gilles	Interviandes Poitou-Charentes
AUDOUX Brigitte	Infirmière du Rectorat
BRANGIER Cécile	Diététicienne des restaurants scolaires de la mairie de Niort
DUFEIL Fabienne	Pays d'entre Touvre et Charente, agent de développement
DUPUY Martine	Responsable pôle éducation temps libre de Soyaux
FOUILLEN Marcelle	Adjointe au maire de Roumazières-Loubert
GAUDICHAU Chantal	Graine PC
HUC Marie-Line	AFDN Poitou-Charentes
JULAN Catherine	Mission nutrition alimentation
LARENAUDIE Fanny	Responsable en cuisine Roumazières-Loubert
MARCHEIX Cécile	Chargée de projet nutrition du GRSP
PERON Alice	Régalade
ROUHER Laurence	AFIPAR
SENDRES Laura	Chargée de projets nutrition-santé du CODES 16
STANKIEVITCH Marie-José	Responsable restauration collective CG17
SURREAU Jean-Christophe	Intendant Lycée Victor Hugo
VINEE Sylvie	Lycée Victor Hugo, gestion