

## ***Promotion des démarches engagées***

Deux mallettes d'accord-cadre sont mises au point en parallèle des travaux du Groupement alimentaire de Gironde : pour les fruits et légumes frais ainsi que pour les pains, viennoiseries et galettes. Ces deux mallettes ont obtenu l'attribution du logo « Bien manger, c'est l'affaire de tous », du programme national de l'alimentation.

Un atelier-découverte de la mallette fruits et légumes a été organisé à destination de professionnels de lycées et collèges de Gironde.

Avant de passer à cet ordre du jour, un repas « 30 % de rations Bio pour moins de 1,70 € TTC » a été proposé aux participants. Deux recettes élues par les élèves dans le cadre des ateliers d'échanges de pratiques alimentaires sont aussi servies ce jour-là.

Gestionnaire : « En matière de réintroduction du bio en restauration scolaire, notre objectif n'est pas de nourrir un budget ou une salle de stockage, mais bien des élèves. Pour cette raison, aux côtés des indicateurs en valeur ou en volume, nous souhaitons maintenant relever le défi de fournir 30 % de rations Bio pour un maximum de 1,70 € TTC, en conformité avec le plan alimentaire, dans le cadre d'une offre variée et des achats plus solidaires et responsables qui s'alignent pleinement sur le code des marchés publics. »

Chef de cuisine : « La mise en œuvre quotidienne de menus variés apporte une richesse professionnelle qui nous motive. Ce temps de travail investi en préparation est récupéré du fait que l'on ne reçoit plus aucun fournisseur, nous serons à 98 % marchés publics en 2013. »

Gestionnaire : « Nos pesées aléatoires indiquent un gaspillage inférieur de 40 % à la moyenne nationale, la présentation régulière de plats uniques parmi les choix proposés doit nous permettre d'atteindre un objectif de - 60 %. Cela consiste donc à concevoir autrement notre alimentation et à produire de nouvelles habitudes qui puissent générer de nouveaux actes d'achat et de préparation que l'éducation pourra contribuer à promouvoir. »

Chef de cuisine : « Nous portons une attention particulière aux quantités servies, adaptables à la demande, et les recettes en plat unique rencontrent un franc succès. Pour le plat unique, nous mettons le grammage minimum autorisé en viande, avec des féculents, des légumineuses et des légumes frais en 4ème gamme Bio, par exemple. L'accent est mis sur le goût, le visuel et la santé. »

L'objectif de l'atelier-découverte est d'inviter les restaurants collectifs à se constituer en groupements d'acheteurs afin de mutualiser leurs moyens.

Pour les professionnels de la filière fruits et légumes, l'intérêt est multiple :

- par une publicité adéquate, connaître les besoins des restaurants collectifs ;
- par un allotissement adapté, rendre les marchés publics accessibles ;
- par une similitude de procédures, diminuer le temps de réponse ;
- par le regroupement d'acheteurs, limiter le nombre de réponses et optimiser la logistique de livraison.

Cette mallette inclut 9 lots préconçus et adaptables, dont 5 en Bio et 2 lots destinés à limiter le gaspillage agricole en donnant un débouché aux légumes abîmés qui sont alors travaillés, transformés en soupes 100 % végétales ou en 4ème gamme frais avec découpe à la demande.

Ces deux lots, qui peuvent être réservés à des structures d'insertion professionnelle de personnes handicapées, sont aussi destinés à offrir une alternative chaude à l'entrée et un moyen aisé de relance de fabrication maison pour l'accompagnement du plat principal, de qualité, tout en respectant les impératifs budgétaires et de ressources humaines.