

DOSSIER DE PRESSE

Belfort, le 31 janvier 2012

Inauguration d'un atelier Légumerie

Promouvoir les filières courtes dans les demi-pensions des collèves



Afin de proposer une alimentation de qualité aux élèves des collèges publics du Territoire de Belfort, le Conseil général a construit un ambitieux projet favorisant l'approvisionnement des demi-pensions en produits locaux. L'Adapei y assure un rôle central, entre les producteurs et les consommateurs. Le nouvel atelier légumerie de l'ESAT (Etablissement et service d'aide par le travail) d'Eguenigue, inauguré le 31 janvier 2012, permet de préparer carottes et pommes de terre issues de productions locales avant de les livrer aux trois demi-pensions expérimentant les filières courtes.

1. Améliorer la qualité des repas des demi-pensions

De nouveaux enjeux

La nouvelle réglementation concernant la qualité des menus des collèges et les objectifs du Grenelle de l'environnement amènent à revoir les pratiques d'approvisionnement de la restauration scolaire. Il est notamment demandé d'augmenter significativement la part de produits frais locaux dans les repas servis.

Un diagnostic des pratiques dans les demi-pensions du département

En 2010, le Conseil général a réalisé un diagnostic des pratiques dans les demi-pensions des collèges publics du Territoire de Belfort afin de mieux connaître l'offre alimentaire proposée et la qualité nutritionnelle des repas servis. Le Département a ensuite décidé de construire un ambitieux projet favorisant l'approvisionnement des demi-pensions en produits locaux

2. Un projet multi-partenarial

Un partenariat avec le monde agricole

Un partenariat avec un groupe d'agriculteurs est nécessaire pour fournir des fruits et légumes produits localement. Dans un premier temps, l'approvisionnement se limite aux pommes de terre et aux carottes. Un exploitant du département s'est associé à la démarche d'expérimentation pour fournir des légumes correspondant aux exigences techniques des demi-pensions.

L'engagement de l'Adapei du Territoire de Belfort

Le Conseil général a souhaité confier les missions de lavage et d'épluchage à une structure du monde du handicap. L'Adapei (Association départementale d'amis et parents d'enfants inadaptée) a fait valoir son expérience et sa capacité à pouvoir impliquer des travailleurs handicapés dans le cadre de ce projet et à pouvoir tenir les contraintes sanitaires et organisationnelles nécessaires. Les modalités pratiques ont été définies avec le Département, notamment en choisissant d'aménager un local au sein d'un ESAT (Etablissement et service d'aide par le travail) pour assurer le lavage et l'épluchage des légumes.

Une expérimentation avec trois collèges du département

Trois collèges du département ont fait acte de candidature pour expérimenter dès la rentrée scolaire 2011/2012 l'approvisionnement de leur demi-pension avec des pommes de terre et des carottes issues de l'agriculture locale : Saint-Exupéry à Beaucourt, Lucie Aubrac à Morvillars et Camille Claudel à Montreux Château.

3. L'atelier Légumerie de l'ESAT d'Eguenigue

Les missions d'un Etablissement et service d'aide par le travail

Créé en 1977, l'ESAT du Territoire de Belfort est un établissement médico-social qui permet à des personnes présentant un déficit intellectuel ou des troubles psychiques de trouver par le travail une place dans la société. Au fil du temps, l'ESAT s'est adapté à son environnement économique. Aujourd'hui ce sont environ 380 personnes qui sont accueillies quotidiennement dans 7 sites : Danjoutin, Delle, Eguenigue, Lepuix-Gy, Menoncourt (La Meltière, Les Errues) et Cravanche.

L'aménagement de la légumerie

L'Adapei a proposé la création d'un atelier « légumerie » au sein de ses locaux de l'ESAT d'Eguenigue. Cette localisation dans un cadre existant limite au maximum les investissements et permet aux travailleurs handicapés d'exercer cette nouvelle activité professionnelle dans leurs locaux. Les plans et matériaux prévus pour la mise en place de l'atelier, conformes à la réglementation sanitaire pour la restauration scolaire, ont été visés par les services vétérinaires de l'Etat.

Le fonctionnement de l'atelier

Depuis novembre 2011, la légumerie est opérationnelle. L'atelier est conçu pour pouvoir laver et éplucher jusqu'à 250 kg de légumes quotidiennement, correspondant aux besoins du moment. Pour chaque série de production, des équipes de 6 travailleurs handicapés sont mobilisées, sous la supervision d'un moniteur. A ce jour, 1 tonne de pommes de terre et 750 kg de carottes ont été traitées par le personnel de l'ESAT.

4. Calendrier et coût

Un projet initié dès 2010

- 2010 : Enquête sur les circuits courts agricoles réalisée par le Conseil général en partenariat avec la Chambre d'agriculture auprès de 150 exploitants du département. Prise de contact avec le GAEC Tacquard de Reppe.
- 2010 - 2011 : Echanges avec les gestionnaires et les principaux des collèges sur les modalités d'approvisionnement.
- Janvier 2011 : Première réunion avec l'Adapei.
- Mai - juin 2011 : Identification des collèges candidats pour l'expérimentation.
- Novembre 2011 : Mise en fonctionnement de la légumerie et livraison des premières demi-pensions.

Coût du projet

Le montant de l'investissement pour la mise en place de l'atelier et pour les matériels nécessaires à son fonctionnement (matériel inox, véhicule frigorifique, tenues de travail...) est de 30 000 euros. Le Conseil général a octroyé une subvention de 10 000 euros à l'Adapei pour ces aménagements.

5. Premier bilan de l'expérimentation

Un projet d'ores et déjà reconnu

Le Conseil général du Territoire de Belfort a participé à l'appel à projet lancé par la Direction régionale de l'Agriculture, de l'alimentation et de la forêt (DRAAF) dans le cadre du plan régional de l'alimentation en Franche-Comté (PRALIM). L'action présentée par le Département s'intitule « Organiser une offre alimentaire locale de qualité par l'approvisionnement de demi-pensions de collèges ». A la suite d'un jury de professionnels de l'éducation et de la santé, le projet du Département a été distingué comme lauréat régional.

Perspectives d'évolution

Plusieurs pistes d'évolution sont en cours :

- fourniture d'autres légumes en fonction de la saisonnalité (choux, poireaux, courgettes, céleris, salades) ;
- fourniture de toutes les restaurations des collèges publics, voire d'autres établissements ;
- réalisation d'une légumerie sur un nouveau site de l'Adapei avec l'extension de la production à d'autres variétés de légumes voire de fruits ainsi que la transformation des légumes (râpé, rondelles, frites, etc..) et le conditionnement (sous vide, en portion, etc....).

Contacts presse

Direction de la communication

Sophie Denis
Tél. 03 84 90 91 60
sophie.denis@cg90.fr

Direction de l'éducation et de la culture

Evelyne Dolard
Directrice
Tél. 03 84 90 90 79
evelyne.dolard@cg90.fr

Direction de l'environnement

Jean Richert
Directeur
Tél. 03 84 90 93 88
jean.richert@cg90.fr