

Elaboration d'un système de restauration scolaire en accord avec la production locale

dans quatre communes de Charente Maritime (17)



Projet Individuel
2009 – 2010

BECKING Claire

Tuteur : N. BREVET

Elaboration d'un système de restauration scolaire en accord avec la production locale

Quelles peuvent être les possibilités d'évolution pour un
système de restauration scolaire de quatre communes
rurales de Charente Maritime ?

Tuteur : Nathalie BREVET
BECKING Claire

POLYTECH TOURS
Département aménagement
35, Allée Ferdinand de Lesseps
37200 TOURS
da.polytech@univ-tours.fr

2009 – 2010

Sommaire

Remerciements

Introduction

I.	Introduction aux communes de Luchat, La Clisse, Thézac et Pisany et de leurs écoles	8
1)	Localisation géographique des quatre communes	8
a)	Appartenance administrative : Poitou Charentes et Charente Maritime	8
b)	Voies principales encadrant les communes	10
2)	Présentation du territoire étudié	12
a)	La Clisse	12
b)	Luchat	14
c)	Pisany.....	17
d)	Thézac.....	19
3)	Evolution des écoles et du système de restauration actuellement en place.....	22
a)	Les écoles et cantines.....	22
b)	SODEXO	23
c)	La cantinière	25
d)	Les repas (type et prix)	27
4)	Etat des lieux de la situation du Regroupement Pédagogique Intercommunal (RPI)	28
a)	Au niveau des communes du RPI	28
b)	Le programme LEADER.....	29
c)	Les produits et producteurs locaux.....	30
II.	Différents intérêts à se tourner vers une alimentation à provenance locale	32
1)	Aller de l'avant.....	32
a)	Volonté économique et sociale.....	32
b)	Un plus pour l'environnement	32
c)	Intérêt pédagogique	32
d)	Qualités des produits.....	33
2)	Alimentation : question soulevée en conseil d'écoles	33
3)	Il existe cependant des obstacles au bon développement de ce type de système	34
4)	Question de dimensions diverses et variées demandant de faire un choix.....	34
III.	Propositions de possibles amorces à l'élaboration d'une restauration en accord avec la production locale.....	36
1)	Objectifs potentiels à prendre en compte	36
2)	Cuisine dans le bâtiment de Luchat	36

a) Personnel	38
b) Matériel	39
c) Hygiène.....	42
d) Aliments locaux : Plateforme de distribution.....	42
e) Subventions	43
f) Bilan	43
3) Développement à plus grande échelle ?	43
a) Plateforme de distribution	44
b) Au niveau de la CARA (Communauté d'Agglomérations Royan Atlantique).....	45
c) Evolution dans le domaine des communautés d'agglomération.....	46

Conclusion

Bibliographie / Webographie

Table des illustrations

Remerciements

Je souhaite remercier tout particulièrement les personnes suivantes qui ont contribué à l'élaboration de ce projet :

- 🌱 **Mme BREVET** : ma tutrice de projet et maître de conférences en sociologie et urbanisme au département aménagement de l'école Polytech TOURS
- 🌱 **Mr DE MINIA**C : Maire de La Clisse et président du SIVOS
- 🌱 **Mr RAGONNEAUD** : Maire de Luchat
- 🌱 **Mme CROC** : Déléguée de parents d'élèves et présidente du CEMES (Cercle d'Echange de Machines et d'Entraide de la Seudre)
- 🌱 **Mme KREMER** : Déléguée de parents d'élèves
- 🌱 **Mr PETITDAN** : Membre de la Chambre d'agriculture, responsable du programme LEADER
- 🌱 **Mme EON** : Membre du conseil général du Poitou Charentes
- 🌱 **Mme LE CLECH** : Secrétaire du SIVOS
- 🌱 **Mr CHABROL (et son équipe)** : gérant et cuisinier dans la cuisine centralisée de Corme Royal, employé SODEXO
- 🌱 **Mlle COUILLANDREAU** : cantinière de l'école de Pisany
- 🌱 **Mr GOSSEREZ** : chef cuisinier en base militaire 128 de METZ
- 🌱 **Les enfants de l'école de Pisany**
- 🌱 **Mes parents**

Introduction

Ce projet d'aménagement est un travail qui a pour but d'établir un diagnostic d'un territoire rural étendu sur quatre communes (Luchat, La Clisse, Thézac et Pisany) liées en RPI (Regroupement Pédagogique Intercommunal) au sein de la région Poitou Charente, dans le département de Charente Maritime (17), à proximité de la ville de Saintes. Mon travail a surtout porté sur le domaine de la restauration scolaire, véritable interrogation auprès des parents d'élèves depuis quelques années. J'ai choisi de porter mon étude sur ces quatre communes car, résidant dans l'une d'elle et ayant de la famille investie auprès des écoles et des enfants, il m'a paru important de contribuer à l'évolution du système en place, et notamment celui de la cantine, source de vives discussions.

Au cours de mon étude, il est apparu que la volonté principale était de suivre le courant encore nouveau de la restauration en accord avec la production de denrées locales. Le problème se pose alors de voir dans quelle mesure des changements peuvent être apportés afin de se rapprocher de ce but. A alors été fait un travail de diagnostic du système actuellement en place afin de pouvoir comprendre la demande de certains parents d'élèves pour ensuite pouvoir penser aux idées de mises en place d'un autre système.

La méthode de restauration scolaire présentement en place pour ces communes fonctionne mais cela n'empêche pas les critiques de la part des parents et des enfants, que cela concerne la nourriture ou la présentation de celle-ci, notamment parce ce système met à contribution un organisme spécialisé dans la restauration collective et faisant intervenir des aliments provenant de grandes firmes de distribution (au niveau national).

J'ai eu donc l'idée de me rapprocher d'un projet pensé au préalable par le maire de Luchat, qui a fait construire un bâtiment permettant de recevoir les enfants de l'école de sa commune pour les repas de midi. Ce bâtiment a été également conçu de façon à pouvoir accueillir des installations professionnelles pouvant permettre la confection de repas dont les bénéficiaires seraient les enfants des communes du RPI ainsi que les personnes âgées de ces communes. Par la suite, j'ai également touché du doigt l'éventualité d'une mise en place d'un système à plus grande échelle mettant en avant la plateforme « expérimentale » du Pays Royannais.

Dans le but faire évoluer le système actuel et après études de données statistiques, de rapports et comptes rendus de réunions (concernant le Pays de Saintonge Romane, comptes rendus de conseils d'écoles, etc...) ainsi que d'entrevues avec les principaux acteurs du réseau actuel de restauration scolaire, j'ai pu poursuivre la réflexion entamée lors de la conception du bâtiment luchatais et proposer un projet réalisable afin de répondre aux questions sur l'alimentation des enfants.

Ce projet soulève un enjeu social car cela concerne les populations scolaires des communes et un enjeu économique par la mise en place d'un nouveau système de restauration (nécessité d'un investissement lourd). Enfin, ce projet met également en avant une volonté plus large d'encourager le maintien et le développement des activités agricoles de proximité, dans un cadre de sauvegarde de l'environnement et de l'identité de ces communes de Charente Maritime.

Nous verrons donc, au cours de ce rapport, les approches envisagées concernant la restauration scolaire de ces quatre communes.

I. Introduction aux communes de Luchat, La Clisse, Thézac et Pisany et de leurs écoles

1) Localisation géographique des quatre communes

a) Appartenance administrative : Poitou Charentes et Charente Maritime

Luchat, La Clisse, Thézac et Pisany sont quatre communes rurales appartenant à la région Poitou Charente. Celle-ci a une superficie de 25 809 km² (soit 7,7% du territoire national) dont 73% à prédominance rurale et possède 1 640 000 habitants dont 65% vivent dans des zones à prédominance rurale.

Ces communes appartiennent plus particulièrement au département de Charente Maritime (département 17) dont le chef lieu est La Rochelle.



Figure 1 : Localisation des communes de Luchat, La Clisse, Thézac et Pisany au niveau national et départemental
Fond de carte : Wikipédia, Google Map ; Réalisation : par Claire Becking

La Charente Maritime est un département fortement marqué par son activité touristique. En effet, elle est caractérisée par un espace maritime de 364km de côtes et de 4 îles. Elle recèle de paysages somptueux comme tout ce que l'on peut trouver en bordure d'océan et d'un patrimoine historique et culturel très riche. Tout ceci attise la curiosité des visiteurs qui, profitant du climat agréable de la région, découvrent les trésors du département tout en appréciant ses spécialités culinaires.

En voici quelques exemples :

Claire BECKING – PIND 2010 – Elaboration d'un système de restauration scolaire en accord avec la production locale



Figure 2 : Vieux port de La Rochelle avec les tours

Source : photo-evasion.com



Figure 4 : Fort Boyard vu d'une plage de l'île d'Oléron

Source : location-oleron.fr



Figure 3 : Plage de Royan

Source : lacagouillegite.com



Figure 7 : Logo de la Charente Maritime

Source : fr.wikipedia.org



Figure 6 : Plateau de fruits de mer

Source : sports-sante.com



Figure 5 : Pineau des Charentes

Source : france-for-visitors.com



Figure 8 : Cagouilles charentaises

Source : cagouillebricoleuse.c.a.pic.centerblog.net

En plus de l'activité touristique intense du département, il faut également noter que la Charente Maritime fait partie d'une région marquée par son activité agricole prononcée. En ce qui concerne l'élevage animal, le Poitou Charente est la 1^{ère} région en termes d'élevage caprin et la 3^e pour l'élevage cunicole et en ovin viande. Pour ce qui est des végétaux, c'est la 2^e région oléagineuse et la 3^e région céréalière.

De manière géographiquement plus localisée, les quatre communes étudiées appartiennent toutes au Pays de la Saintonge Romane (Figure 9), qui est l'un des neuf pays composant le département. Elles appartiennent également au canton de Saujon, qui regroupe au total 13 communes.

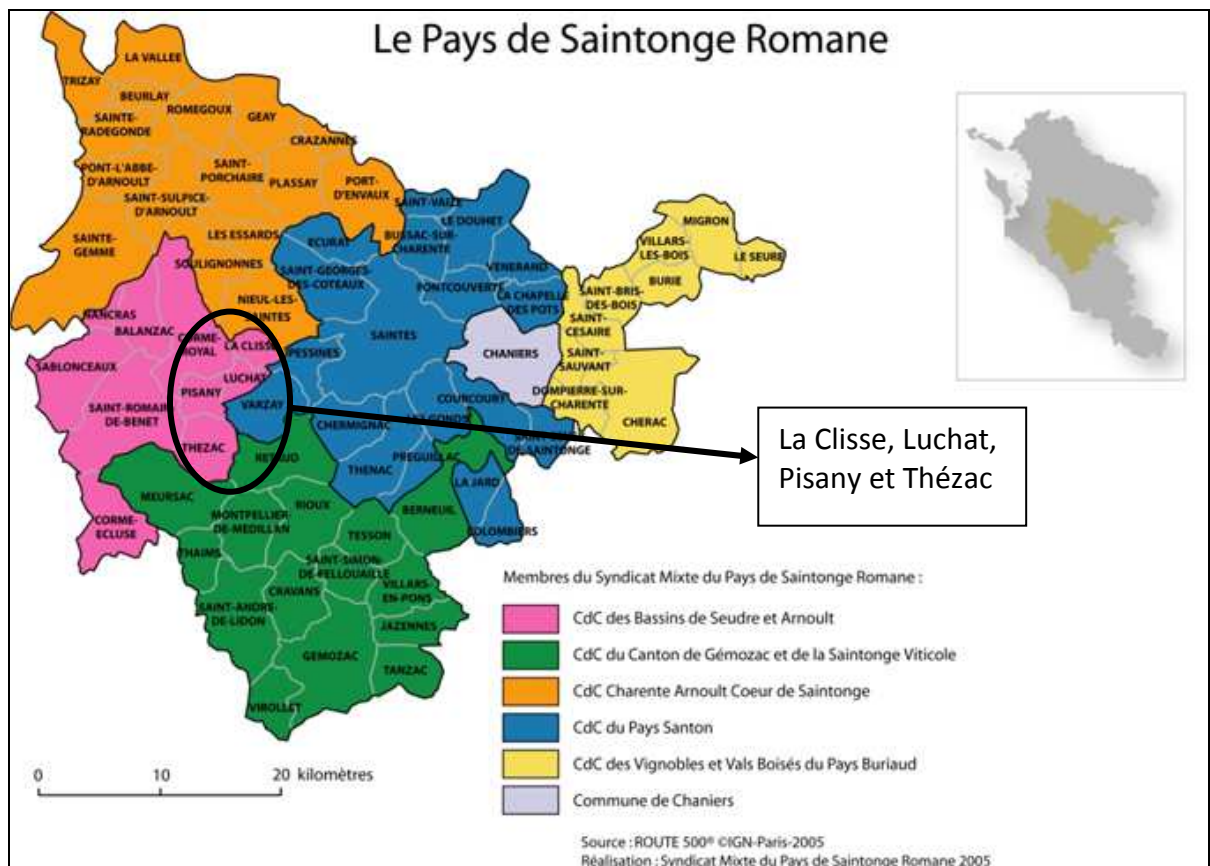


Figure 9 : Le Pays de Saintonge Romane par rapport au département et avec un découpage par communauté de communes et par commune

Source : payssaintongeromane.fr ; Ajouts : par Claire Becking

b) Voies principales encadrant les communes

Les quatre communes étudiées sont encadrées principalement par les agglomérations de Saintes, Saujon et Royan par le biais de deux axes routiers majeurs :

- ➔ La D728 dite « route de l'île d'Oléron » ou également « route de Marennes-Oléron »
- ➔ La N150 dite « route de Royan »

Nous pouvons également mentionner la présence de l'autoroute A10 qui longe le côté ouest de l'agglomération saintaise.



Figure 10 : Localisation des communes de Luchat, La Clisse, Pisany et Thézac par rapport aux agglomérations environnantes et aux axes routiers majeurs.

Fond de carte : Google Map ; Réalisation : par Claire Becking

Les axes routiers reliant les quatre communes entre elles sont majoritairement des routes de campagne sinueuses dont la D127 et la D216.



Figure 11 : Tracé d'un des trajets reliant les communes de La Clisse, Luchat, Pisany et Thézac.

Source : Guide Michelin

2) Présentation du territoire étudié

a) *La Clisse*

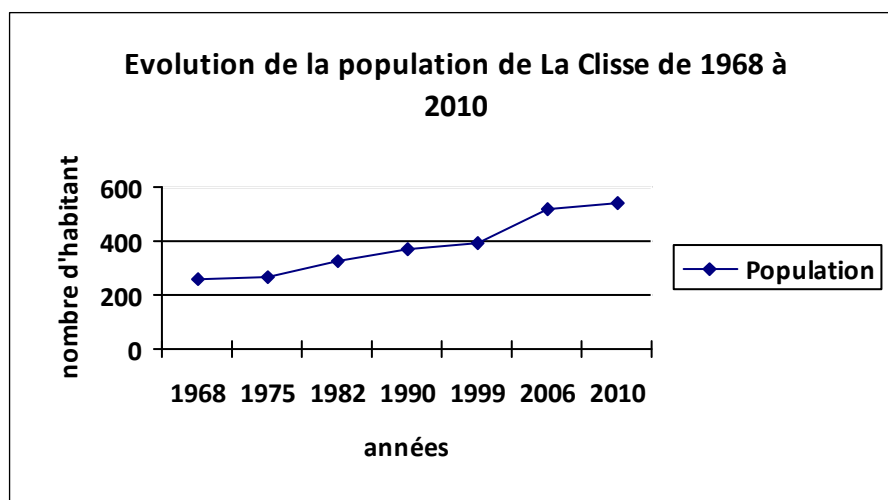
Localisation :

Elle est localisée à 11km du centre ville de Saintes et à 7,5km d'une des zones commerciales saintaises. Elle est traversée par la D728, dite « route de l'île d'Oléron », qui relie Saintes à l'île d'Oléron en passant entre autre par Nancras (Figure 10) et Marennnes.

Elle est également à :

- 3 km de Luchat
- 7 km de Pisany
- 11km de Thézac

Population :



Le nombre d'habitants n'a cessé de croître depuis 1975 pour arriver à un total de 544 habitants à l'heure actuelle.

Figure 12

Sources : INSEE et Mairie de La Clisse ; Réalisation : par Claire Becking

Cette évolution est marquée par une population qui rajeunit. En effet, sur une dizaine d'année, on peut noter une hausse du nombre de jeunes habitants et une baisse, peut être moins marquée, du nombre de personnes au dessus de 45 ans.

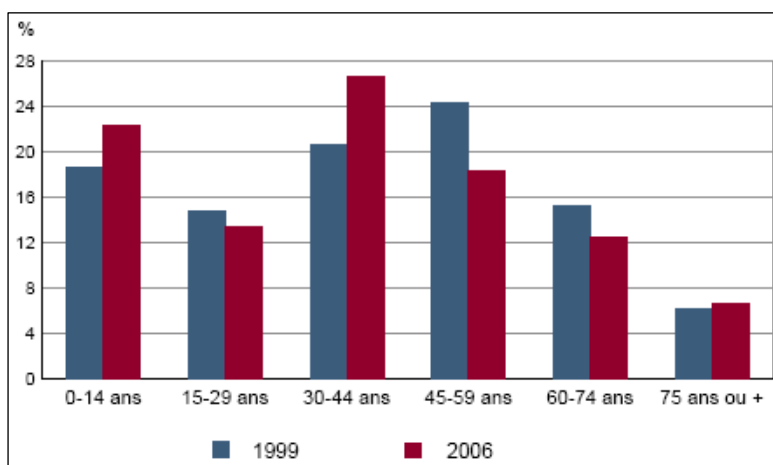


Figure 13 : Evolution de la population de La Clisse par tranches d'âges
Source : INSEE

Economie :

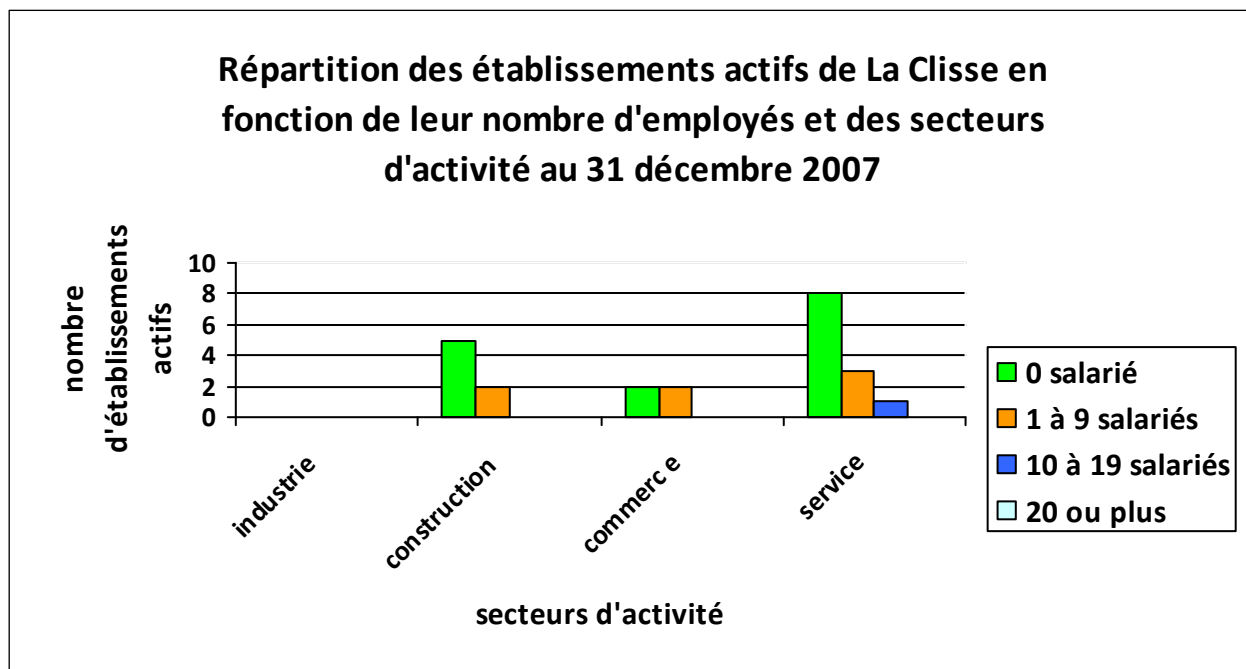


Figure 14
Source : INSEE

Ici, on peut voir que l'industrie est un secteur absent de la commune de La Clisse. En revanche, on note une présence marquée du service. Même si le nombre d'établissements à 0 salariés est le plus important dans les secteurs présents dans la commune, nous pouvons voir qu'il y a également un établissement de 10 à 19 salariés.

Ecole :



Figure 15 : Photographie de l'extérieur de l'école de La Clisse
Réalisation : par Claire Becking

Cette école, l'unique de la commune et récemment baptisée « école Lucette BOUYER », est située en long de la D728 (Figure 11). C'est une école élémentaire qui accueille malgré tout quelques élèves de grande section de maternelle pour cause de places insuffisantes dans l'école de Thézac. Cette école regroupe 49 élèves de 6 à 8 ans (pour ce qui est de l'année scolaire 2009/2010) répartis de la façon suivante :

- 12 élèves de Grande Section de maternelle
- 18 élèves en CP
- 19 élèves en CE1



Figure 16 : Photographie par satellite de l'école de La Clisse
Source : Google Map ; Ajouts : par Claire Becking

b) Luchat

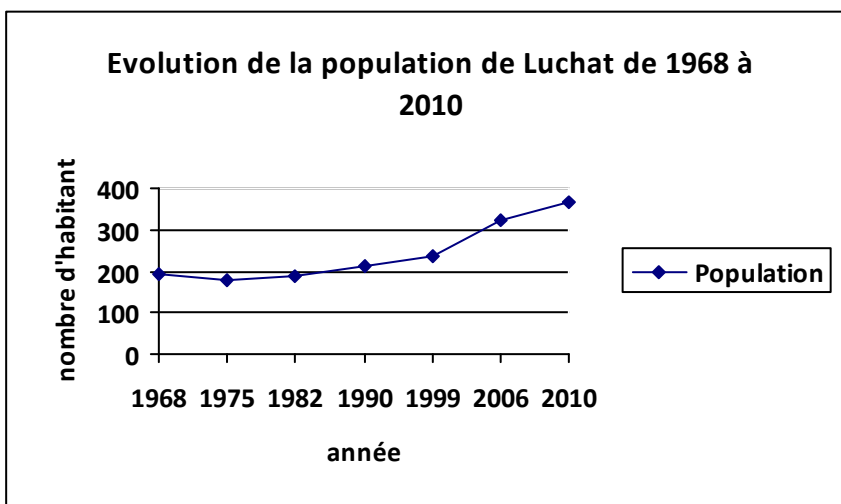
Localisation :

C'est une commune qui est située à 13km du centre ville de Saintes et à 9km de sa zone commerciale. L'accès à Saintes est possible par la « route de l'île d'Oléron » ou la N150, dite « route de Royan » (Figures 10 et 11).

Cette commune est également à :

- 3km de La Clisse
- 2,5km de Pisany
- 6km de Thézac

Population :



Le nombre de luchatais n'a commencé à augmenter que vers les années 90 pour atteindre au 1^{er} janvier 2010 un nombre d'habitants égal à 365.

Figure 17
Sources : INSEE et mairie de Luchat ; Réalisation : par Claire Becking

En suivant la population de près durant son évolution, on peut voir que, de façon générale, celle-ci conserve une certaine régularité au sein de ses classes d'âges. On peut noter cependant une légère hausse du nombre de jeunes (de 0 à 14ans) et une baisse du nombre de seniors (à partir de 60ans).

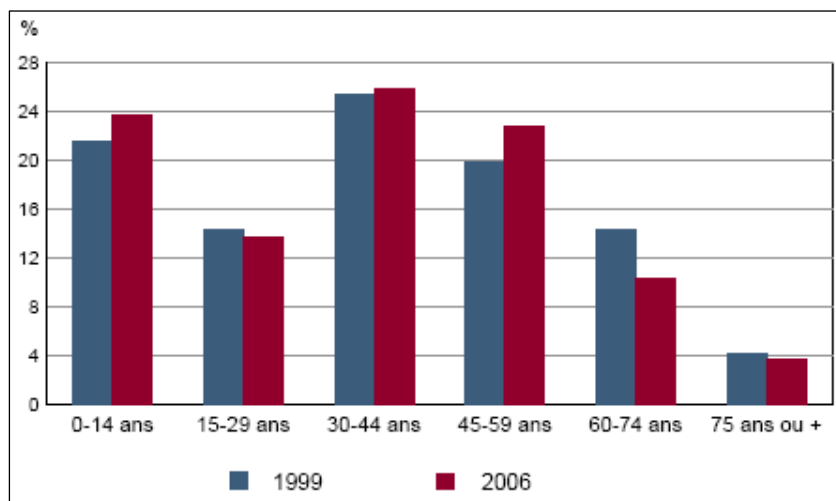


Figure 18 : Evolution de la population de Luchat par classe d'âges

Source : INSEE

Economie :

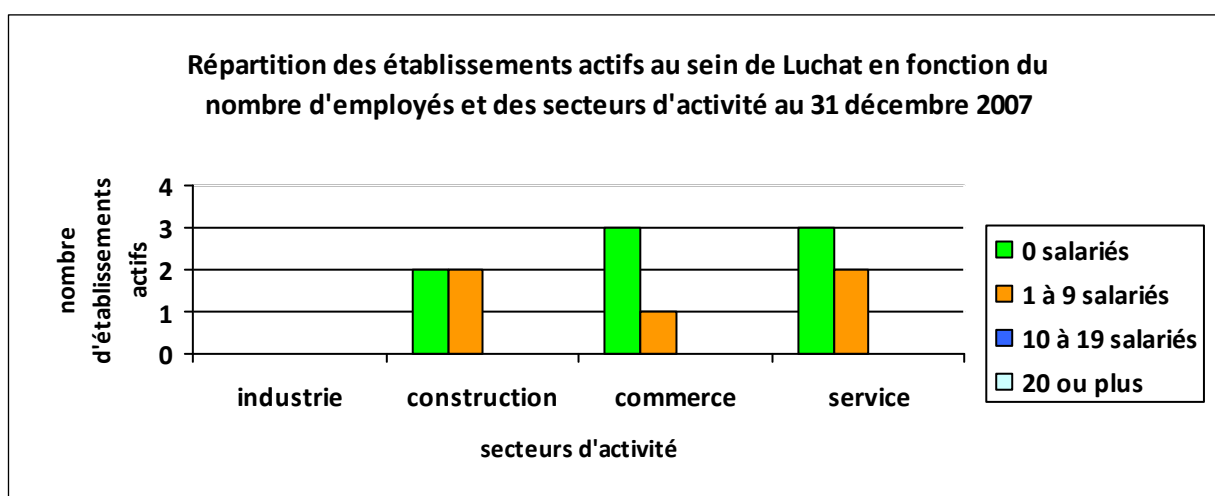


Figure 19

Source : INSEE

On remarque ici que le secteur de l'industrie n'est pas représenté dans la commune luchataise. En revanche, on remarque que dans les trois autres secteurs, il y a une majorité d'établissement à 0 salarié, autrement dit de personnes travaillant pour leur propre compte.

Ecole :



Figure 20 : Photographie de l'école de Luchat
Réalisation : par Claire Becking

Elle est située en plein cœur du village, non loin de la salle des fêtes, de l'église et de la mairie et est la seule école de la commune. En face du bâtiment scolaire, nous pouvons trouver la garderie et la salle de repas des enfants, nouveaux bâtiments mis en service en septembre 2009 (Figure 21).

Il y a 25 élèves dans cette école, tous ayant entre 2 ans et demi et 4 ans. Ainsi, cette école est exclusivement une école maternelle. Les enfants sont répartis de la façon suivante :

- 16 élèves en Petite Section de maternelle
- 9 élèves en Moyenne Section de maternelle



Figure 21 : Photographie par satellite du centre de Luchat
Source : Google Map ; Ajouts : par Claire Becking

c) Pisany

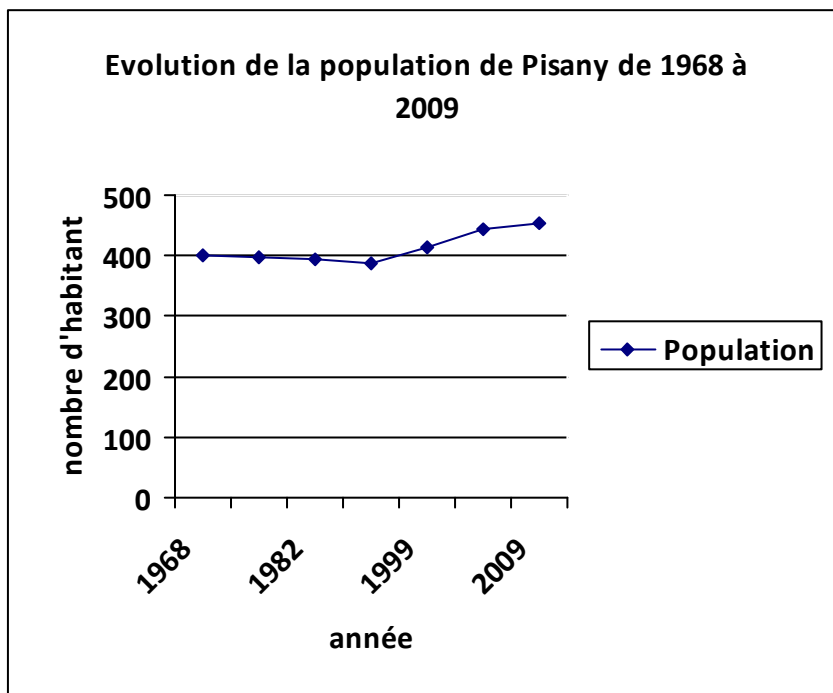
Localisation :

Elle est localisée à 15km de l'agglomération saintaise en passant par la « route de Royan » et à 11km de sa zone commerciale la plus proche. Elle est aussi à 14km de Saujon (Figures 10 et 11).

Elle est également à :

- 2,5km de Luchat
- 7km de La Clisse
- 3,5km de Thézac

Population :



On peut remarquer que la commune a subi une hausse soudaine du nombre d'habitants au début des années 1990, date à partir de laquelle nous n'observons plus de déclin. Au 1^{er} janvier 2009, la population de cette commune était de 454 habitants.

Figure 22

Sources : INSEE et Mairie de Pisany ; Réalisation : par Claire Becking

On observe ici que la population évolue très peu au niveau des tranches d'âges. Et contrairement aux deux précédentes communes, on peut noter que la population a une tendance à vieillir (le nombre de personnes au dessus de 30 ans a augmenté très légèrement sur 10ans).

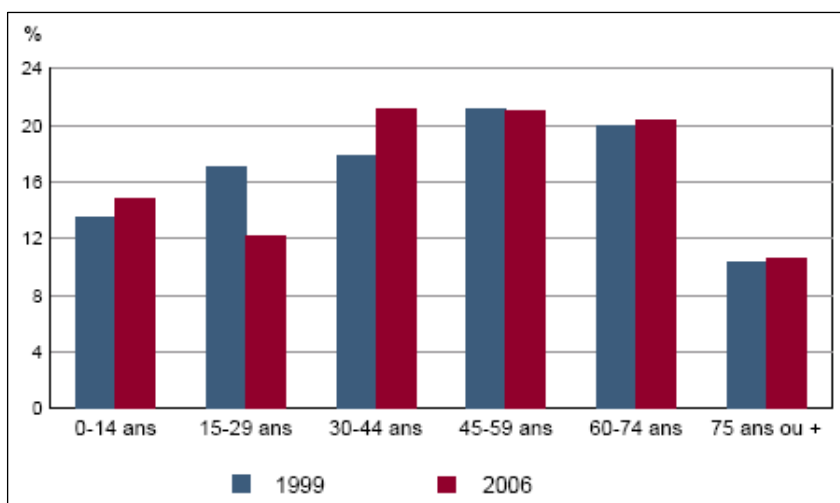


Figure 23 : Evolution de la population de Pisany par tranches d'âges

Source : INSEE

Economie :

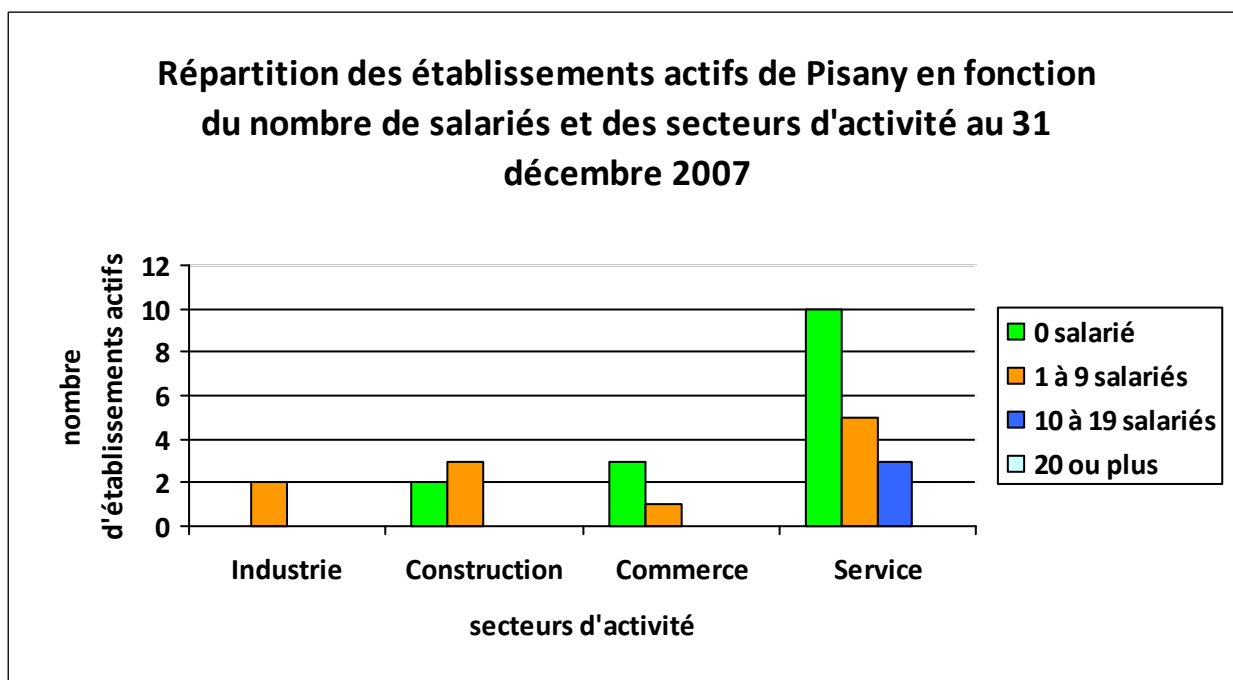


Figure 24
Source : INSEE

Nous pouvons remarquer la présence importante des services au sein de la commune de Pisany par rapport aux autres secteurs d'activité. Nous pouvons également voir que dans cette commune, le secteur de l'industrie est représenté, ce qui n'est pas le cas dans les autres.

Ecole :



Figure 25 : Photographie de l'école de Pisany
Réalisation : par Claire Becking

Claire BECKING – PIND 2010 – Elaboration d'un système de restauration scolaire en accord avec la production locale

Comme l'école de Luchat, l'école élémentaire de Pisany est l'unique bâtiment scolaire de la commune et se situe au cœur du bourg, non loin d'aires de jeux, des commerces du village, de la Poste, du cabinet médical et de la Mairie. L'ensemble de l'école est divisé, séparant ainsi les salles de classe de la salle de restauration scolaire (Figure 26).

Cette école a, pour l'année scolaire 2009/2010, 57 élèves dont les âges varient de 8 à 11 ans. La répartition dans les classes est telle qu'il y a :

- 23 élèves en CE2
- 17 élèves en CM1
- 17 élèves en CM2



Figure 26 : Photographie par satellite du centre du village de Pisany
Source : Google Map ; Ajouts : par Claire Becking

d) Thézac

Localisation :

Elle est située à 20 km de l'agglomération de Saintes et à 13 km de la ville de Saujon et ceci en utilisant la N150 (Figures 10 et 11).

Elle est également à :

- 6km de Luchat
- 11km de La Clisse
- 3,5km de Pisany

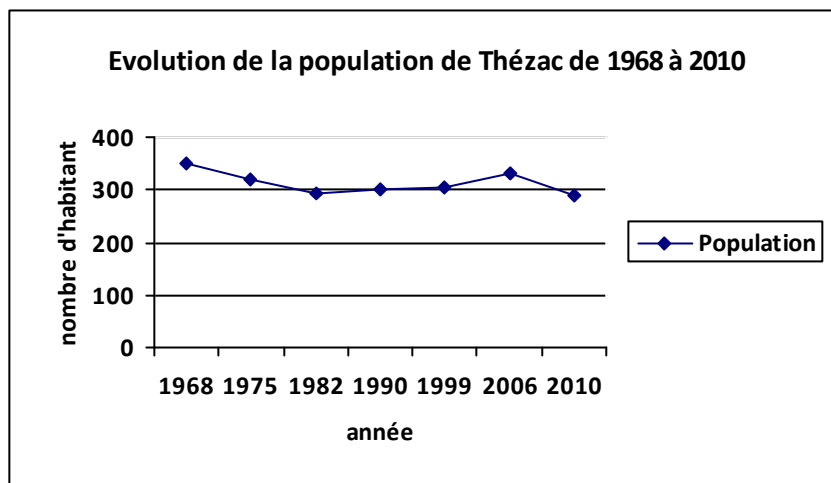


Figure 27

Sources : INSEE et Mairie de Thézac ; Réalisation : par Claire Becking

En ce qui concerne l'évolution au sein des tranches d'âges de la population, on peut dire que la jeunesse a diminué légèrement en 10ans et que les personnes au-delà de 45ans voient leur nombre augmenter de façon globale. Ainsi, on peut dire que la population de cette commune est, de façon générale, vieillissante.

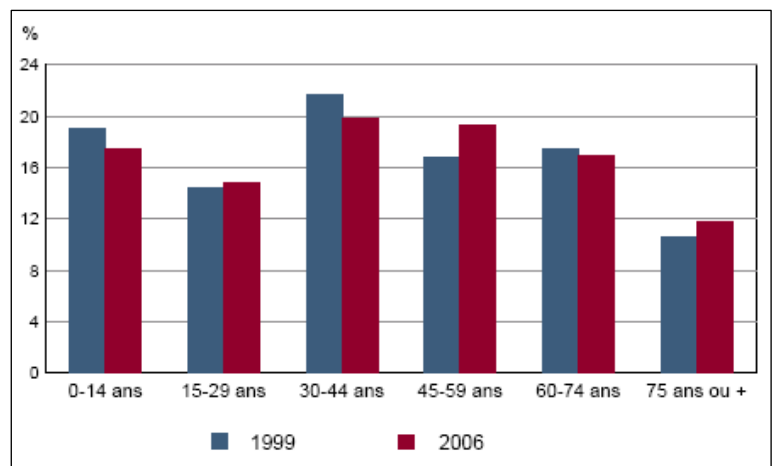


Figure 28 : Evolution de la population de Thézac par tranches d'âges

Source : INSEE

Economie :

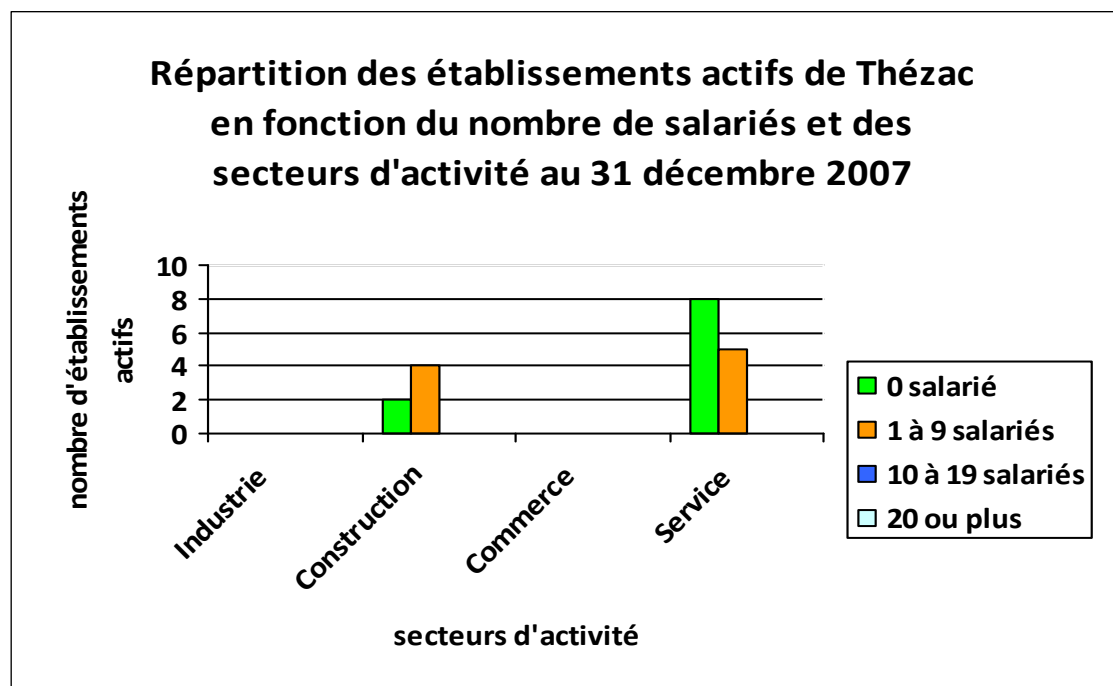


Figure 29

Source : INSEE

Nous pouvons remarquer ici le faible nombre de secteur économique représenté dans la commune par rapport aux trois autres communes, ceci n'empêchant pas qu'il y ait un nombre non négligeable d'établissements dans les secteurs représentés.

Ecole :



Figure 30: Photographie de l'extérieur de l'école de Thézac
Réalisation : par Claire Becking

Au centre de Thézac, l'école maternelle se situe juste derrière la Mairie et son entrée est face à l'église du village. C'est l'unique école de la commune.

On y trouve, pour l'année 2009/2010, 28 élèves, répartis sur une fourchette d'âges pouvant aller de 5 à 7 ans. Il y a :

- 17 élèves de Moyenne Section de maternelle
- 11 élèves de Grande Section de maternelle



Figure 31 : Photographie satellite du centre de Thézac
Source : Google Map ; Ajouts : par Claire Becking

3) Evolution des écoles et du système de restauration actuellement en place

a) Les écoles et cantines

Les écoles :

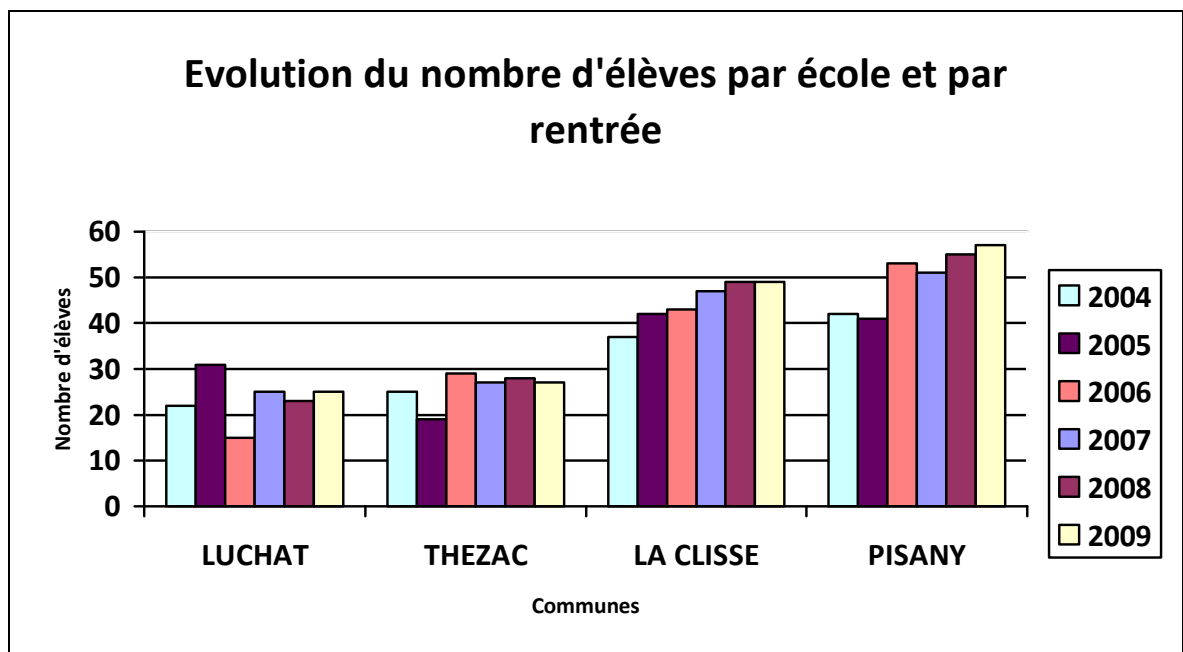


Figure 32

Données : Procès verbaux de conseils d'écoles du RPI ; Réalisation : par Claire Becking

Le nombre d'enfants par école est plutôt constant pour les communes de Thézac et Luchat (exception faite pour les années 2005 et 2006) alors que nous pouvons observer une hausse du nombre d'enfants scolarisés à Pisany et La Clisse. En ce qui concerne l'année scolaire en cours, nous pouvons compter, sur les quatre écoles, un total de 158 enfants.

Claire BECKING – PIND 2010 – Elaboration d'un système de restauration scolaire en accord avec la production locale

Les cantines :

En ce qui concerne la restauration au sein des écoles, il faut savoir que la présence des enfants au repas du midi dépend de différents facteurs, tels que la sieste l'après midi, le menu, etc... . Ainsi, les enfants mangent à des fréquences différentes suivant la volonté des parents et ceci, tous les midis de la semaine, weekend et mercredi exclus.

Le nombre d'enfants scolarisés augmentant chaque année, il est normal que le nombre de repas servis augmente lui aussi. Voici l'évolution du nombre d'enfants mangeant à la cantine chaque année :

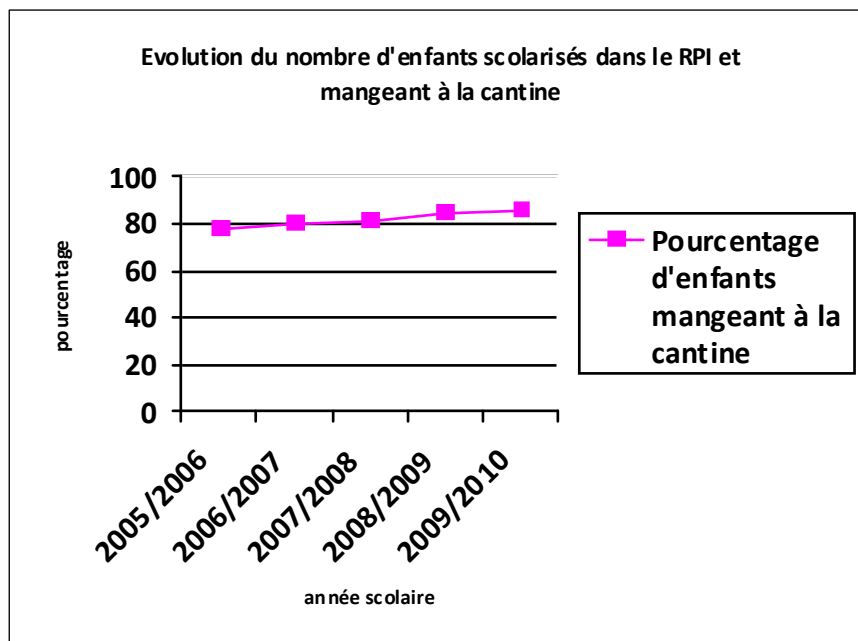


Figure 33

Source : Mairie de Luchat ; Réalisation : par Claire Becking

On observe une hausse de la fréquentation des restaurants scolaires par les enfants. Cela induit que chaque année, la demande auprès de la cuisine centralisée augmente. Voyant cette tendance s'accroître, il serait intéressant d'accorder une attention toute particulière à l'alimentation au sein des cantines afin de sensibiliser ces jeunes enfants à la nourriture locale.

b) SODEXO

Actuellement, l'alimentation des enfants des écoles de Luchat, Thézac, La Clisse et Pisany est assurée par l'organisme SODEXHO, devenue SODEXO, qui est le leader mondial de la restauration collective et qui possède pas loin de 3 000 sites d'action répartis sur le territoire français.

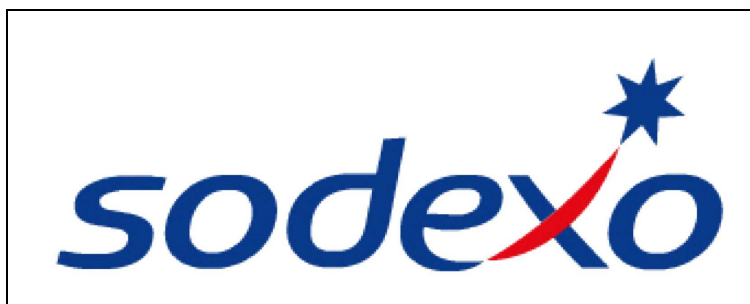


Figure 34 : Logo de l'organisme SODEXO

Sources : fr.sodexo.com

En ce qui concerne les écoles qui font l'objet de cette étude, la cuisine rattachée à la SODEXO est à Corme Royal, une commune qui est à 4,5km de la commune de La Clisse, autrement dit à 5min en véhicule ; et à 11km de Thézac, soit 14min en véhicule.



Figure 35 : Véhicule SODEXO pour la livraison des repas
Réalisation : par Claire Becking

Cette cuisine centralisée ne s'occupe pas uniquement de livrer les repas dans les écoles de Luchat, La Clisse, Pisany et Thézac mais aussi dans les écoles de Pessines et Meursac, sans oublier les repas qui sont mangés sur place, à

Corme Royal (ceux-ci représentent une quantité approximative de 170 couverts sur les 450 repas que cette cuisine prépare pour chaque midi, week-end et mercredi exclus). Le nombre de repas à effectuer dans une journée est déterminé le matin même après comptage des enfants mangeant à la cantine au sein de chacune des écoles puis est communiqué par téléphone à la cuisine centralisée en vue d'effectuer une quantité appropriée de nourriture pour la journée.

Dans cette cuisine, ce sont deux personnes qui s'occupent de confectionner les repas pour les enfants, dont la réflexion a été assurée au préalable par les diététiciens et responsables de l'entreprise, situés sur Paris. Cela fonctionne en deux préparations en parallèles : la partie froide des repas (entrées, desserts) et la partie chaude des repas (plats principaux). Une fois cuisinés, les aliments sont installés dans des « gastros » (Figure 38) en prenant attention d'y mettre la bonne quantité de nourriture correspondant au nombre d'enfants à servir puis ils sont stockés avant de pouvoir être acheminés vers les écoles, installés dans des conteneurs isothermes pour le transport (Figure 37).

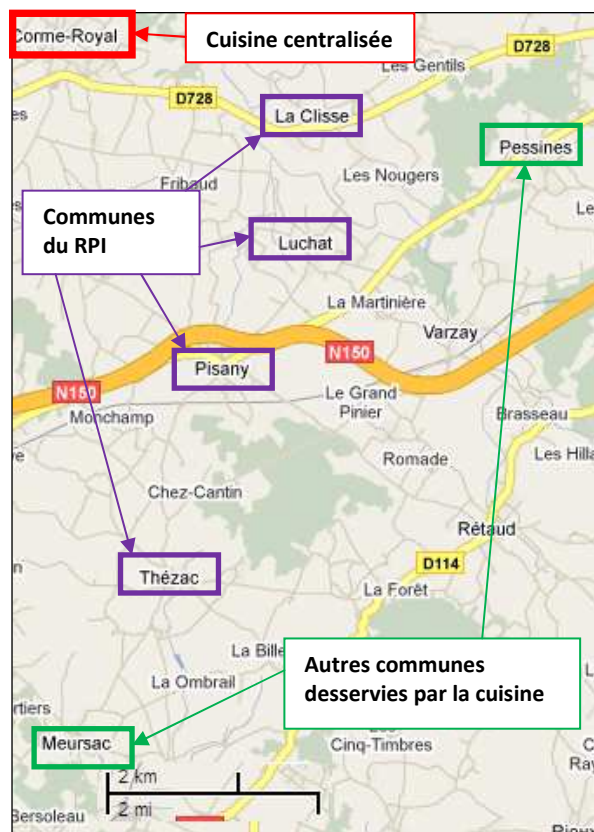


Figure 36: Visualisation des communes approvisionnées par la cuisine de Corme Royal
Source : Google Map ; Ajouts : par Claire Becking



Figure 38 : « gastros » contenant la nourriture
Réalisation : par Claire Becking



Figure 37 : Conteneurs isothermes
Réalisation : par Claire Becking

Pour parvenir aux écoles tout en respectant les normes de températures (notamment en ce qui concerne le transport de plats chauds, dont la température minimale à conserver est de 65°C), l'une des deux personnes assurant la cuisine transporte dans un véhicule de l'entreprise les conteneurs.

Pour cela, on compte trois circuits différents : le premier circuit permet la desserte des cantines de Meursac et Thézac, le second concerne Pisany et Luchat et le dernier assure l'approvisionnement des cantines de La Clisse et Pessines.

c) La cantinière

Une fois la nourriture confectionnée par la cuisine centrale, c'est au tour de la cantinière de prendre le relais.

Celle-ci, en plus d'avoir à s'occuper des repas une fois livrés, a également à sa charge l'entretien des locaux (et pas uniquement ceux liés à la cantine) et la sécurité des enfants pendant les heures de repas. Elle doit également veiller à ce que les enfants goûtent au repas et ne repartent pas le ventre vide.

En ce qui concerne les tâches qui lui sont assignées, elle doit, dès son arrivée, préparer la salle afin que les enfants puissent y manger (ouvrir les volets, préparer les chaises, mettre le couvert, partir acheter le pain).



Figure 39 : Salle de cantine de Pisany préparée pour le repas
Réalisation : par Claire Becking

En parallèle, elle doit pouvoir être présente pour réceptionner le conteneur isotherme livré par la SODEXO dans les environs de 11h. Par la suite, elle doit vérifier qu'il n'y ait pas d'erreur sur la livraison qui lui a été faite. Vient après le contrôle de la température des aliments, la préparation du repas des maîtres et l'élaboration des échantillonnages des aliments (le plat témoin). Cela consiste à conserver sur 5 jours un extrait du repas du jour (au moins 100 grammes de chaque plat) au frais en cas de contrôle sanitaire.

Par la suite, il convient de présenter les repas pour les enfants et ceci afin que tout soit prêt pour leur arrivée à 12h.

Dans l'ensemble, c'est à l'appréciation de la cantinière de faire les proportions de nourriture pour les enfants et ceci, de façon à ce que tout le monde ait une part égale de nourriture dans les assiettes. Cela pose parfois des problèmes lorsque les quantités fournies par la cuisine centrale sont trop justes pour être distribuées de façon suffisante et égale à tous les enfants (ici, le fait que les enfants apprécient tel ou tel repas joue énormément).



Figure 41 : Préparation d'une assiette de maître par la cantinière
Réalisation : par Claire Becking



Figure 40 : « gastro » de salade composée
Réalisation : par Claire Becking

Il faut savoir que le rôle de la cantinière n'est en rien de préparer la cuisine. Cela consiste uniquement à la préparation des rations, leurs présentations et leurs services. Ainsi, en cas de problème concernant les aliments fournis (fruits pas assez mûrs, plats pas assez chauds, quantités trop restreintes, etc..), elle ne peut rien faire, pas même réchauffer les plats pour le second service s'il y en a un (comme c'est le cas à Pisany).



Figure 42 : Service du repas dans la cantine de Pisany par les cantinières
Réalisation : par Claire Becking

d) Les repas (type et prix)

Type de repas :

Comme évoqué précédemment, les repas sont préparés dans une cuisine centralisée et c'est elle qui assure la desserte des aliments aux quatre écoles de cette étude.

Les aliments que le personnel de la cuisine utilise proviennent de livraisons de grosses plateformes relais de vendeurs importants sur le marché de la consommation tel que Pomona (fruits et légumes), Ouest frais distribution (distributeur de produits laitiers régionaux et nationaux, de volaille, viande et charcuterie), Miko (glaces), Davigel (surgelés), etc... .

Les livraisons sont régulières :

- Fruits et légumes : deux fois par semaine
- Surgelé : deux fois par semaine
- Laitage, viande et charcuterie : une fois par semaine

Il est essentiel de souligner que le personnel de la cuisine n'a pas la possibilité de pouvoir choisir lui-même d'où proviennent les denrées qu'il va manipuler. Il doit utiliser des produits référencés.

Les repas, bien que décidés par des professionnels de la nutrition, sont adaptés à la guise du cuisinier (exemple : il y a différentes façons de cuisiner les pâtes). De plus, chaque mois, il y a un repas à thème (exemples : en février, repas antillais ; en mars, repas grec ; en avril, repas aux saveurs chocolat). Enfin, il est écrit sur le menu des semaines affiché dans les cantines que « compte tenu du marché, le gérant se réserve le droit de modifier les menus tout en respectant l'équilibre nutritionnel ».

Prix :

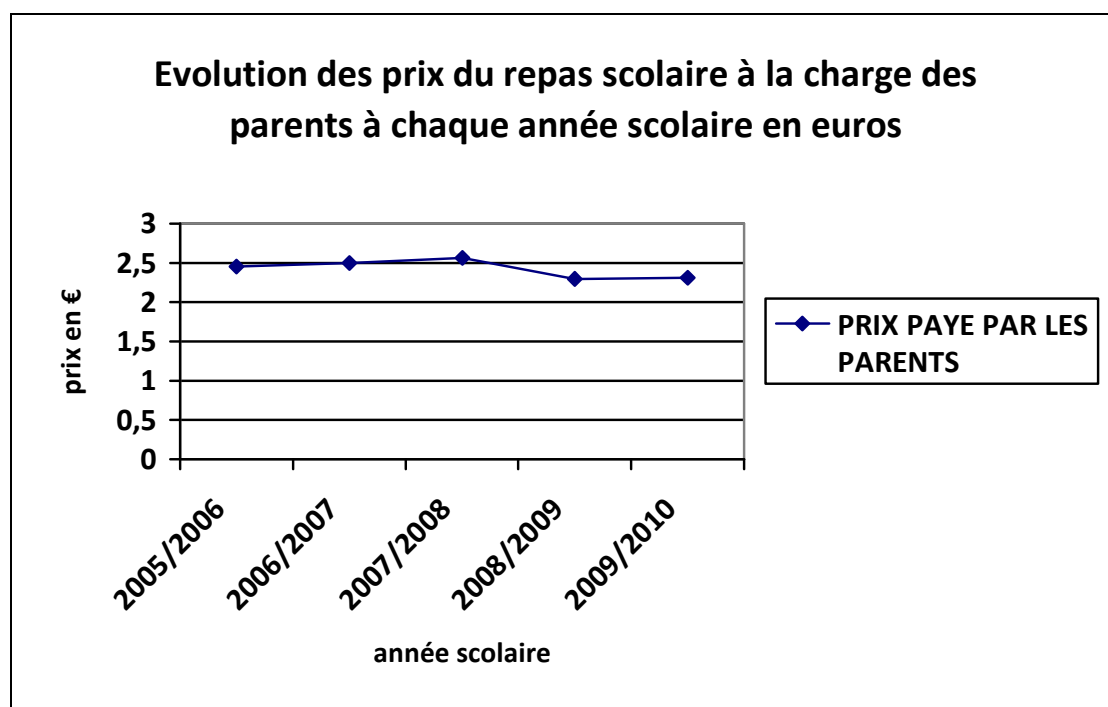


Figure 43

Données : Procès verbaux de conseils d'écoles du RPI ; Réalisation : par Claire Becking

Le prix des repas que les parents ont à leur charge ne varie que sur une faible fourchette de prix d'une année sur l'autre et reste inférieur à 3€.

La baisse soudaine observée au passage de l'année 2007/2008 à 2008/2009 vient du fait qu'il a été discuté auprès des parents d'élèves de passer d'un repas à cinq composants à un repas à quatre composants, moins coûteux.

Il faut savoir que ce prix n'est pas le prix réel du repas : ceci représente uniquement la somme que les parents doivent régler. Le SIVOS (Syndicat Intercommunal à Vocation Scolaire) participe également au paiement des repas en donnant 0,56€ par enfant par repas, qui est une participation fixe, et cela depuis septembre 2006. En effet, auparavant, le SIVOS participait au paiement des repas en versant 0,75€ par repas (le SIVOS ne travaillait pas encore avec la SODEXO, qui est le prestataire officiel des cantines des écoles depuis la rentrée 2006).

4) Etat des lieux de la situation du Regroupement Pédagogique Intercommunal (RPI)

a) Au niveau des communes du RPI

Les réflexions :

La question de l'alimentation étant soulevée essentiellement en conseil d'écoles, ce sont les délégués de parents d'élèves qui parlent le plus de ce qui va ou ne va pas en ce qui concerne les cantines. Ainsi, par le biais des conseils d'écoles, se sont les élus qui sont informés de la situation, des revendications et désirs des délégués de parents d'élèves. Suite à ce qui est dit lors de ces conseils, des décisions peuvent être prises afin d'améliorer la situation.

Par exemple, suite à la volonté de certains parents de vouloir introduire dans les repas des aliments à provenance dite « locale » ainsi que par respect du Grenelle de l'environnement (qui fixe un objectif d'insérer jusqu'à 20% d'aliments BIO dans la restauration collective), le président du SIVOS (qui est aussi maire de La Clisse) a revu les closes du contrat qui lie la restauration des écoles

Claire BECKING – PIND 2010 – Elaboration d'un système de restauration scolaire en accord avec la production locale

du RPI à l'organisme SODEXO. En fin de contrat (contrat de 3 ans dont la fin a eu lieu en juin 2009), il a été demandé à la SODEXO d'inclure d'avantage de produits bio.

Il y a eu également l'introduction d'un groupe de personnes (élus, parents d'élèves, etc....) dans le but de travailler sur ce que pourrait devenir le système de restauration scolaire dans un avenir proche si on tentait d'introduire des produits locaux dans les menus.

Les exploitations agricoles :

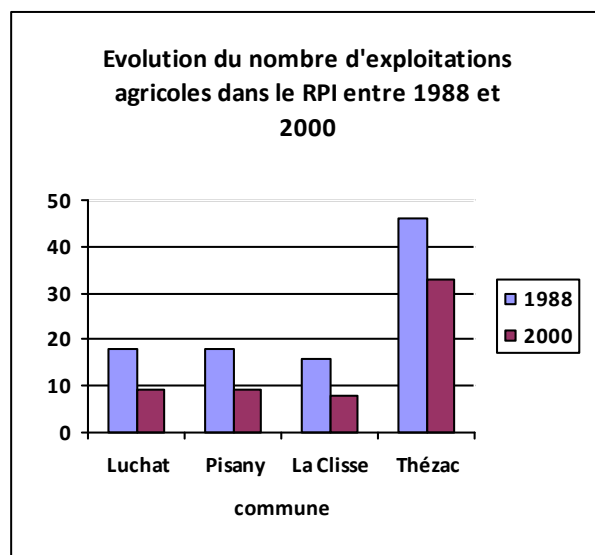


Figure 45

Source : INSEE ; Réalisation : par Claire Becking

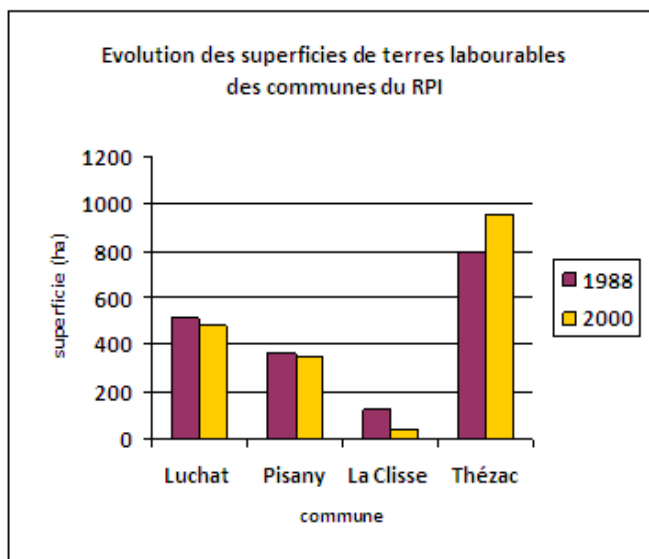


Figure 44

Source : INSEE ; Réalisation : par Claire Becking

On peut remarquer qu'il y a un nombre à peu près équivalent d'exploitations agricoles au sein des communes du RPI, exception faite pour Thézac, qui en a un nombre bien plus grand. Il est cependant important de souligner que le nombre d'exploitations a diminué au sein de chacune des communes. Par ailleurs, on peut noter que sur trois communes sur quatre, les superficies allouées aux terres labourables diminuent entre 1988 et 2000. Néanmoins, concernant les communes de Luchat et Thézac, il faut savoir que les superficies mises à la disposition du cheptel de volaille ont véritablement augmenté (les chiffres ont même doublé pour la commune de Thézac).

Il est donc important de souligner que l'agriculture, bien qu'en faible diminution dans trois communes sur quatre, possède tout de même des atouts dynamiques à conserver. Le développement de la production locale pourrait permettre un retournement de tendance pour les exploitations agricoles de ces communes.

b) Le programme LEADER

C'est un programme suivant l'intérêt européen de développer des circuits courts et de préserver les activités agro-rurales et ceci afin de dynamiser les espaces ruraux, de soutenir l'emploi dans le milieu agricole et de favoriser les stratégies de développement local innovantes.



Figure 46 : Logo du programme LEADER
Source : www.payssaintongeromane.fr

Le programme LEADER (Liaisons Entre Actions de Développement de l'Economie Rurale) est lancé, en ce qui concerne le Pays de Saintonge Romane (auquel appartiennent les quatre communes faisant l'objet de cette étude), depuis 2007 et sera en place jusqu'en 2013. Son but est d'exercer le rôle de tremplin pour le monde de l'agriculture et de ses activités.

Le budget FEADER (Fond Européen Agricole pour le Développement Rural) alloué au GAL (Groupe d'Actions Locales) de la Saintonge Romane est de 1 655 000€.

Il a pour but d'aider les producteurs fermiers et toutes personnes appartenant à un métier de bouche à mettre en valeur les produits à provenance locale ainsi qu'à les commercialiser grâce à la vente directe (marchés de communes, etc...) ou par le biais de circuits courts (par définition, ce sont des circuits où l'on trouve un faible nombre d'intermédiaires. Sa définition ne tient en aucun cas compte de la notion de distance).

Il consiste également à soutenir et à faciliter toute aide ou initiative d'actions collectives lancée par les collectivités locales afin de parer à tout genre de problèmes pouvant être rencontrés, à l'échelle locale, par les producteurs.

Pour permettre ceci, ce programme permet de mettre en place différentes actions. Tout d'abord, il met en avant le caractère important de l'information et de la formation. Ainsi, il permet, en plus de tenir informés les différents acteurs du territoire, de former les petits exploitants à la maîtrise de la commercialisation et de la transformation des produits agricoles grâce à la diffusion de techniques novatrices et de connaissances scientifiques.

Le programme LEADER aide aussi à l'investissement et à la diversification des productions locales et leur permet de conquérir différents marchés. Il supporte également la sensibilisation du public sur l'exploitation agricole.

Enfin, il appuie les offres de services à la population telle que la restauration hors domicile ainsi que les entreprises et les acteurs du domaine touristique pour la valorisation des produits locaux.

c) Les produits et producteurs locaux

Les produits locaux sont, par définition, des produits provenant « du lieu » (de par la définition du terme « local »).

Ainsi, il désigne tout aliment (puisque ici, il est question d'alimentation) qui est proche des gens qui les consomment. On peut également y trouver une vision de séparation de la campagne et de la ville : la campagne représenterait ce qui est local (et donc, le terroir), face à un développement davantage tourné vers le mondial en ce qui concerne la ville. Il ne faut cependant pas négliger l'idée de proximité que dégage le terme de « local ». Cette notion de distance s'accorde avec le phénomène de développement durable qui est d'actualité depuis quelques années.

Le producteur local est alors un fermier en activité qui produit, transforme et vend aux habitants et visiteurs de la région les fruits de son travail, leur permettant ainsi de pouvoir toucher du doigt l'authenticité de produits de qualité.

En ce qui concerne la Saintonge Romane, il est fait chaque année un guide disponible en mairie sur les différents producteurs fermiers. Tous les exploitants présents dans ce guide ont signé sur l'honneur l'ensemble de ces trois engagements :

- Les produits fournis par le producteur au public proviennent à 100% de son exploitation.
- La denrée ainsi produite peut ou non contenir des compléments provenant d'autres exploitations agricoles.
- La transformation des produits provenant d'une exploitation est à l'entière responsabilité du producteur, même si cela concerne un atelier collectif.



Figure 47 : Logo du Pays de Saintonge Romane
Source : trisaintais.sport24.com

A ce titre, on peut trouver, éparpillés dans le pays de la Saintonge Romane, différents types de producteurs locaux et dans une même branche de produits bruts se trouve une grande gamme de produits dérivés. Ainsi, il y a :

- 2 producteurs de miel
- 1 producteur d'huile
- 9 producteurs de fruits et légumes
- 10 producteurs de viandes et volailles
- 17 producteurs de produits de la vigne
- 3 producteurs de fromages
- 1 producteur de lait
- 4 producteurs de fleurs

Tous ces producteurs permettent de pouvoir trouver sur le marché des produits à provenance locale assurée et de saison (on peut en effet trouver dans ce guide un calendrier montrant à quel moment de l'année on peut disposer d'un produit particulier, notamment en ce qui concerne les fruits et légumes).

Nous avons vu dans cette première partie que ce regroupement d'écoles pouvait offrir des possibilités d'évolution par rapport à son système actuel de restauration. Bien que celui-ci fonctionne, les repas au sein des établissements scolaires peuvent faire l'objet d'une attention toute particulière de part le fait que le nombre d'élèves fréquentant les cantines augmente. D'autre part, le territoire étudié fait parti d'un département avec une forte activité agricole et montrant une volonté d'agir dans un esprit de développement collectif. Il faut maintenant voir en quoi ce changement serait une action positive pour l'ensemble des bénéficiaires et surtout les enfants, qui sont les premiers à profiter de la restauration scolaire.

II. Différents intérêts à se tourner vers une alimentation à provenance locale

1) Aller de l'avant

a) Volonté économique et sociale

L'utilisation des denrées produites au cœur même du territoire assure aux producteurs un certain revenu ainsi qu'un minimum d'activité. Tous les achats faits leurs apporteraient un soutien financier non négligeable afin de pouvoir maintenir et développer leurs activités et entretenir leurs terres et matériels.

Il faut savoir que l'agriculture a besoin d'élargir son horizon d'activités en réussissant à diversifier ses débouchés pour pouvoir survivre économiquement. La grande question de l'alimentation est un milieu fort de nos jours et où les débouchés peuvent être nombreux pour ses producteurs.

L'agriculture représente encore aujourd'hui, pour ces quatre communes, une grande part de l'activité et du paysage. C'est un atout identitaire à ne pas négliger et à préserver afin de pouvoir conserver le cadre de vie et la population actuelle de ses communes.

b) Un plus pour l'environnement

L'une des considérations les plus importantes de ces dernières années est le respect de l'environnement et la restauration collective peut intervenir en son sens par le biais de l'utilisation de produits locaux au sein des pôles de consommation qui sont installés dans les communes.

Ainsi, on va pouvoir miser sur la proximité des produits, réduisant donc l'utilisation d'énergie fossile non renouvelable permettant d'amener les aliments dans les assiettes. Et de ce fait, cela contribue également à la réduction de production de gaz à effet de serre. Effectivement, il n'y a aucun intérêt à ce qu'un produit fasse un nombre trop important de kilomètres avant de nous parvenir si nous pouvons trouver la même sorte de produit à côté de chez nous.

La proximité de la production des aliments est aussi un moyen de concurrencer les produits issus de la production de masse grâce aux produits dits « de terroir ». Ce développement permettrait également de sensibiliser davantage les populations concernées afin de faire un acte citoyen en protégeant l'environnement par le biais d'achats de produits à provenance locale plutôt qu'à provenance nationale ou mondiale.

c) Intérêt pédagogique

La première classe que connaît un enfant est la petite section de maternelle et elle est accessible dès l'âge de 3 ans (voire 2 ans et demi). C'est ainsi que l'apprentissage d'un individu commence. Mais l'école n'est pas uniquement liée à l'acquisition de connaissances intellectuelles : on y apprend aussi à se familiariser avec tout ce qui nous entoure, y compris tout ce qui concerne l'alimentation. Il est donc primordial d'accorder un intérêt certain à la nourriture que l'on peut trouver au sein des cantines scolaires.

Bien que l'apprentissage du goût se fasse principalement dans le cadre familial, il est important d'apporter des compléments solides pour ce qui est de la diversification des aliments tout en étant assuré de leur provenance. Cela peut aussi faire le cadre d'un sujet développé autour d'activités auprès des enfants afin de les sensibiliser sur l'intérêt de la production locale (développement durable, effet de serre, etc...).

La diversification des produits peut également conduire à un apprentissage des différents pôles de production et des diverses régions grâce à la spécificité que peut avoir chacune d'elles en ce qui concerne le type d'aliment produit.

Enfin, cette sensibilisation des jeunes enfants peut également être complétée par des interventions des différents agriculteurs participant à ces réseaux d'approvisionnement alimentaires. Il y aurait alors un certain partage des savoirs et éveil de ce qu'est le monde agricole pour les plus jeunes.

d) Qualités des produits

Depuis quelques années, les consommateurs exigent un certain niveau de qualité en ce qui concerne les produits qu'ils consomment tous les jours. C'est en ce sens que la consommation de produits locaux intervient. En effet, la proximité de la provenance des ces denrées qui garnissent nos assiettes nous assure la brièveté du temps entre la récolte d'un produit et sa consommation. Ce temps limité réduit donc la détérioration du produit agricole qui conserve alors un attrait gustatif particulier que l'on ne retrouve pas forcément dans les aliments d'origine extérieure à la localité.

En plus du goût préservé, il ne faut pas négliger les apports nutritionnels qui sont également protégés de la dégradation du temps. Ceci influe donc sur la qualité de l'aliment consommé : en plus d'avoir un goût prononcé et véritable, le produit conserve toutes ses qualités nutritives.

2) Alimentation : question soulevée en conseil d'écoles

L'alimentation fait partie de l'apprentissage délivré par le monde scolaire dès le plus jeune âge des enfants. Après examen des comptes rendus de conseil d'écoles regroupant les écoles des quatre communes depuis l'année 2007, il s'est avéré que la question de l'alimentation revient depuis au moins 2 ans.

Il a été demandé aux parents de donner leurs opinions concernant le nombre de composants par repas. Ainsi, selon le prix, les parents d'élèves ont été consultés afin de faire un choix entre un menu à quatre ou cinq composants. Au final, il a été décidé, à la majorité, que les repas comporteraient quatre composants et non cinq.

Il y a eu également des interrogations de la part des parents sur la présence du produit laitier dans les repas. Ceci a posé quelques difficultés concernant son insertion au menu. Il avait été choisi de supprimer le fromage et de réinsérer la part de laitage dans le plat principal. Face à ceci, il a été proposé par la SODEXO de réintroduire le fromage mais en supprimant l'entrée (afin de rester dans un menu de quatre composants). Cela a été refusé afin de pouvoir conserver une certaine diversité de choix de plats et de goût pour les enfants. Au final, dans un repas type entrée-plat-légumes-dessert, le produit laitier s'y trouve en dessert (yaourt ou glace), en accompagnement de plat (sauce) ou inséré dans les entrées (dés de fromage dans une salade composées).

Il a été aussi évoqué le problème de présentation peu avenante des plats proposés aux enfants ainsi que le fait que ce qui est amené par la SODEXO ne reflétait pas forcément très bien le menu affiché dans les écoles.

Afin de pouvoir avoir matière à parler de l'alimentation des cantines scolaires du RPI, certains délégués de parents d'élèves ont souhaité goûter les repas de façon improvisée dans les cantines. Suite à cette demande, toutes les cantines des écoles du RPI ont été visitées à des jours différents. Il faut souligner qu'il a été vu que les enfants avaient bien mangé ce qui leur avait été présenté. Néanmoins, il a été noté, suite à ces visites, que la présentation des plats principaux et leur attrait appétissant étaient plutôt médiocres et que les plats étaient secs. De plus, la question des quantités (trop ou trop peu dans les assiettes) a été également exprimée comme pouvant être davantage ajustées dans certaines cantines (ceci pouvant entraîner un problème de trop grande quantité de restes).

De plus, les parents ont émis la requête que les menus soient mieux réfléchis, afin d'éviter les déséquilibres dans les apports alimentaires (exemple : macédoine et jardinière de légumes dans un même repas, etc...) et aussi afin d'éviter tous problèmes localisés (exemples : oranges pas mures, tomates arrivées aux cantines congelées, etc...)

Enfin, dans le but de pouvoir aller plus loin dans système de restauration des cantines, il a été proposé la formation d'un groupe de travail « cantine ». Ce dernier a pu être formé récemment et a eu sa première réunion mi-mars dernier afin de mettre à plat ce qui serait bien et envisageable d'élaborer comme système de restauration avec approvisionnement local tout en liant également l'attrait éducatif, etc...

3) Il existe cependant des obstacles au bon développement de ce type de système

Bien que la demande soit importante, changer le mode de restauration, même au sein d'un regroupement de petites communes rurales, n'est pas quelque chose de très évident à faire.

Tout d'abord, il faut se heurter au fait que tout le monde n'accepte pas forcément de passer à autre chose du moment que le système actuel fonctionne et surtout si cela revient à payer plus cher. Effectivement, si on désire introduire un nouveau type de produits dans les menus des enfants à l'école dans le but, entre autres, d'assurer la qualité de la nourriture fournie alors, il y a très souvent un coût supplémentaire à payer.

D'autre part, il faut assurer l'approvisionnement et cela implique de pouvoir faire face aux aléas. Aucun producteur n'est à l'abri d'une saison défavorable pour ses récoltes ou sa production (subir les aléas du climat). Et il ne faut pas oublier que les exploitants sont tributaires du marché économique. Ainsi, pour parer à l'imprévu, il est nécessaire de tenir compte d'un réseau de producteurs pour l'approvisionnement des denrées. Ceci permettrait de pouvoir avoir « une solution de secours » en cas de problème.

Ensuite, la restauration scolaire induit forcément des périodes de non-activité pour les cuisiniers et gérants lorsque les enfants sont en périodes de vacances et ceci, essentiellement en juillet et août. Cela peut être un inconvénient, notamment en ce qui concerne la production de fruits et légumes, qui est bien plus diversifiée et abondante en période estivale (par exemple : les abricots, les nectarines et les pêches sont de saison en juin et juillet, les framboises ne vont que de juin à septembre, etc...).

Ainsi, la saisonnalité de certains aliments tels que les fruits et légumes peut être un handicap à l'apprentissage de la diversité et du goût au sein de restauration scolaire.

Enfin, l'emploi de certains produits locaux dans des cuisines implique l'investissement d'équipements particuliers afin de pouvoir être exploités correctement, ce qui peut enrayer le processus. En effet, il s'avère qu'il y a réticence de certains élus à prendre part à ce genre d'initiative par crainte d'une dissolution du SIVOS actuellement en place, engendrant alors un investissement assuré par les quatre communes dont le bâtiment bénéficiaire se localiserait uniquement sur l'une d'elle.

4) Question de dimensions diverses et variées demandant de faire un choix

La notion de l'alimentaire dépasse de loin l'échelle locale. La preuve en est que le budget FEADER soutenant le programme LEADER correspond à une volonté de l'Europe d'encourager le maintien de l'activité agricole sur le territoire.



Figure 48 : Logo lié au PDRH avec le soutien de FEADER
Sources : <http://agriculture.gouv.fr>

Le Fond Européen Agricole pour le Développement Rural (FEADER) cofinance le Programme de Développement Rural Hexagonal (PDRH) en France (hors Corse) et ceci dans le but de préserver les activités agricole, sylvicole et agroalimentaire sur le territoire.

Le PDRH est basé sur un socle commun pour les 21 régions françaises et se décline en volets régionaux au sein de chacune d'elles, dont les instructions de programmation sont entre les mains des préfets. Ainsi, c'est un phénomène sous la directive de l'Etat et qui se spécifie suivant les caractéristiques bien distinctes de chaque région de l'hexagone (ce qui correspond à leurs identités territoriales respectives).

En ce qui concerne la région Poitou Charentes, les objectifs visés touchent les infrastructures, la modernisation des exploitations agricoles, l'amélioration de la compétence des actifs, sans oublier le maintien des efforts de conservation et de mise en valeur du patrimoine naturel régional et rural, ceci en soutenant des projets de territoires. Il y a également la protection de la biodiversité, la préservation de la qualité de l'eau, etc...

Ainsi, la tendance qu'encourage le programme LEADER ne se restreint pas aux échelles purement locales et uniquement aux initiatives de projets collectifs mais va bien au delà.

Ceci implique la nécessité de faire un choix quant à la limite de l'étude effectuée.

Bien qu'il existe des freins à la mise en place d'un système de restauration en accord avec la production locale, il ne faut pas négliger tous les points positifs que ce changement peut engendrer. De plus, le fait est que ce projet est dans l'intérêt des principaux destinataires de ce genre d'infrastructure : les enfants.

Nous allons voir dans cette dernière partie comment il est possible de permettre aux écoles du RPI de pouvoir avoir leur propre système de restauration et ceci dans le but d'introduire des denrées à provenance locale dans la cuisine.

III. Propositions de possibles amorces à l'élaboration d'une restauration en accord avec la production locale

1) Objectifs potentiels à prendre en compte

Avant toutes choses, il faut réussir à cibler l'acheminement d'évolution que l'on veut faire suivre au système de restauration et ceci, afin de le contrôler. L'élaboration du groupe de travail « cantine » effectué récemment est le premier pas dans la réflexion de cette évolution.

Ensuite, il faut mettre en place une marche à suivre en fixant les critères que l'on est sûr de vouloir instaurer. Par exemple, l'introduction dans les menus de produits locaux peut se faire de façon progressive et peut inclure un repas par mois ou plus entièrement d'origine locale. Il faut savoir que le fait d'assurer une régularité des apports en denrées locales au sein des menus ne pourra qu'encourager le renforcement de l'installation de ce nouveau mode de restauration au cœur des mœurs d'une population, qu'il faudra avant toutes choses sensibiliser quant aux intérêts de ce type de restauration.

La volonté d'installer une restauration d'origine locale inclue également d'établir ce que l'on attend comme exigence au niveau de la qualité des produits (jusqu'où peut-on être exigeant sur la qualité des produits?).

Vient enfin la nécessité d'établir une aire géographique cohérente d'action en ce qui concerne les lieux de consommation et d'approvisionnement en denrées locales. Pour cela, il convient de travailler sur le nombre nécessaire de repas à totaliser afin que l'investissement et la concrétisation du projet puisse être rentable. A ce titre, il est envisageable de penser à une desserte de repas aux personnes âgées résidant au sein des communes formant le RPI. Ceci engendrerait la préparation d'environ 40 à 50 repas supplémentaires par jour.

2) Cuisine dans le bâtiment de Luchat

Ce dernier a été inauguré à la rentrée dernière et sert, pour le moment, de réfectoire pour les enfants de l'école de Luchat ainsi que de garderie le soir. Mais à l'intérieur est aussi prévu un espace de cuisine encore sans équipement dans le but de pouvoir, dans un futur plus ou moins proche, cuisiner pour les écoles et éventuellement, livrer à domicile les personnes âgées.



Figure 49 : Bâtiment cantine et garderie de Luchat
Réalisation : par Claire Becking

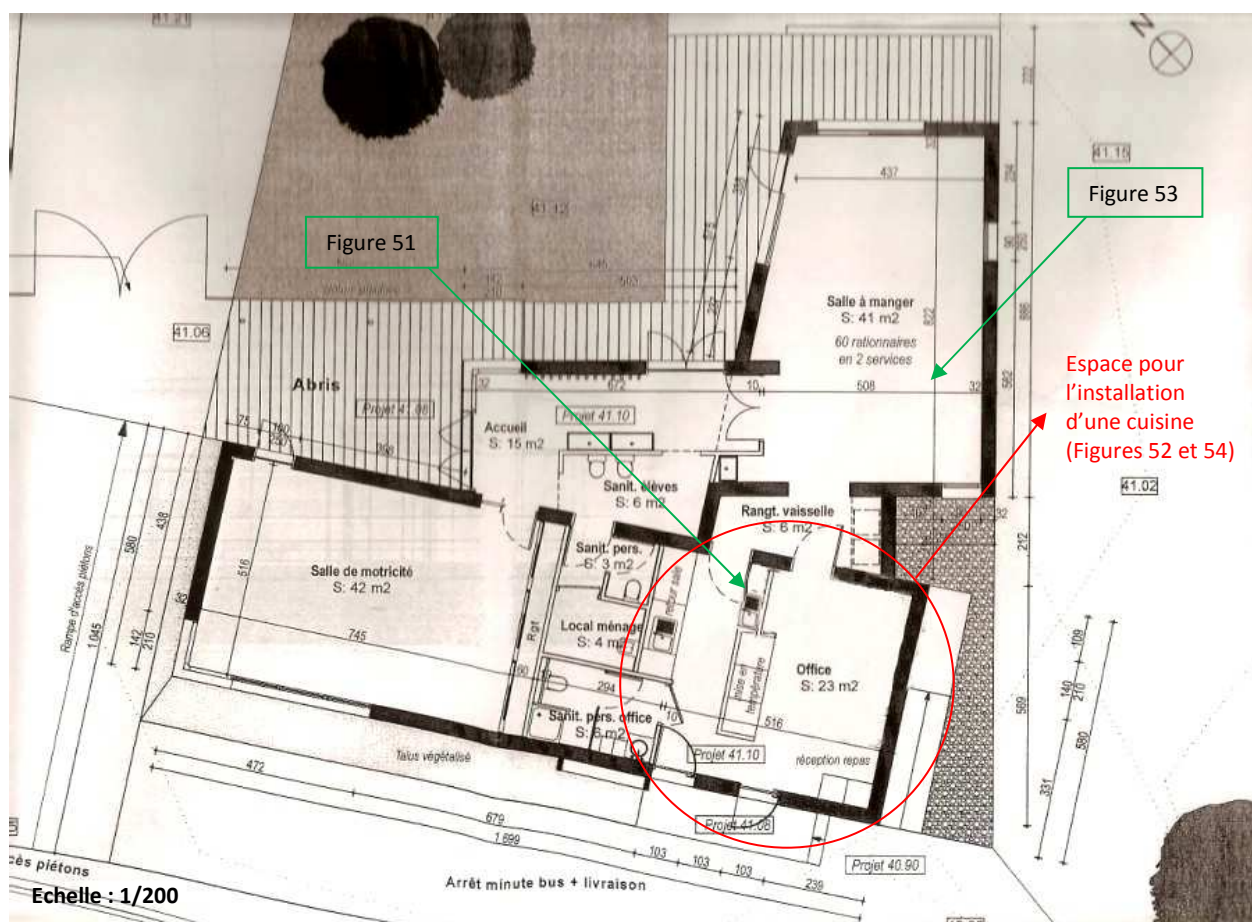


Figure 50 : Plan Rez de chaussée du bâtiment de Luchat servant de réfectoire et de garderie
Source : Mairie de Luchat ; Ajouts : par Claire Becking



Figure 52 : Salle prévue pour la cuisine
Réalisation : par Claire Becking

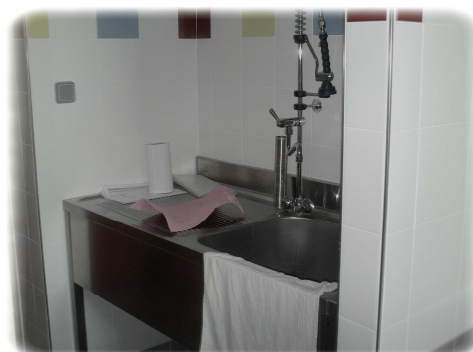


Figure 51 : Un des évier de vaisselle
Réalisation : par Claire Becking



Figure 53 : Frigo et armoire chaude
Réalisation : par Claire Becking



Figure 54 : Salle de restauration
Réalisation : par Claire Becking

a) Personnel

Pour pouvoir rendre cette cuisine fonctionnelle, il faut avant toute chose employer une personne qui aurait à sa charge la préparation des plats. Afin d'assurer la confection d'environ 190 repas (repas scolaires et ceux pour les personnes âgées), un cuisinier est essentiel. Par la suite, dans le but d'assurer la livraison des repas aux écoles, une personne supplémentaire devra être présente. En effet, le cuisinier ne pourra pas quitter sa cuisine car, bien qu'il ait préparé les repas à emporter, il devra en dernier s'occuper des repas à manger sur place par les élèves de l'école de Luchat.

Nous pouvons penser à un circuit en deux temps :

- Tout d'abord, l'approvisionnement des écoles de Thézac et Pisany
- Ensuite, desservir La Clisse en repassant par Luchat.



Figure 55 : Itinéraire de livraison des repas avec comme point de départ la commune de Luchat
Fond de carte : Guide Michelin ; Ajouts : par Claire Becking

Il est certain que ce tracé est fait à titre d'exemple. Les livraisons peuvent tout aussi bien se faire dans un ordre différent, tout en gardant le principe que Thézac et Pisany se font en un trajet et qu'il faut un trajet supplémentaire pour assurer la livraison de La Clisse.

Le coût annuel de revient d'un employé communal travaillant une heure par jour est de 3 446€.



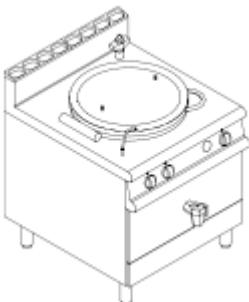
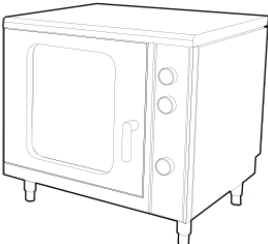

Afin de préparer les repas dans un temps raisonnable (et ceci en se basant sur les horaires de travail des employés actuels de la SODEXO), le cuisinier aura des semaines de travail de 32h à titre de 8h de travail par jour, du lundi au vendredi (mercredi exclu). A ce titre, le coût de revient annuel d'embauche d'un cuisinier (en temps qu'employé communal) est de 27 570€.

Afin de pouvoir livrer les repas en suivant le circuit prévu ci-dessus et ceci en tenant compte du temps de trajet nécessaire ainsi que le temps de chargement et de déchargement du véhicule, il faut compter 1h. Ainsi, cela reviendrait à un total annuel de 3 446€ pour la présence d'une seconde personne dans le but d'assurer la livraison aux écoles.

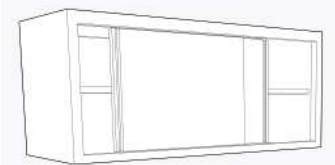
Au final, cela revient à un total de 31 016€ afin de pouvoir employer un cuisinier et une personne pour approvisionner les cantines des quatre écoles du RPI.

b) Matériel

Il faut ajouter dans ce bâtiment tout le matériel nécessaire à la préparation des 190 repas (en moyenne) pour le RPI. Il faut savoir qu'actuellement, le seul matériel présent regroupe deux lavabos pour la vaisselle, un rince main, une table en inox, une armoire chaude (pour maintenir les plats à température) et un frigo de cuisine (Figure 50). Ainsi, il faudrait rajouter :

<u>Illustration</u> Source : www.nosem.mc	<u>Description</u>	<u>PRIX</u>
	Fourneaux sur four avec 2 feux vifs et une ½ plaque coup de feu	4 533€
	Friteuse monobloc électrique pour un panier de 15L + panier	3 206€
	Marmite ronde de 150L + panier	6 657€
	Four mixte à injection de vapeur avec 5 niveaux	4 653€
	Sauteuse basculante de capacité 100L manuelle	9 688€

	Armoire réfrigérée négative (-10°C à -25°C)	1 405€
	Chambre froide positive (-5°C à 5°C)	2 630€
	Cellule de refroidissement à 8 niveaux	6 992€
	Hotte semi-professionnelle motorisée	1 069€
 Source : france-chr.com	Stérilisateur de couteaux	270€
 Source : meilleurduchef.com	Conteneur isotherme pour bacs gastronomiques	2 x 1 225€
 Source : meilleurduchef.com	Bac gastronomique en inox avec couvercle	16 x 50€

	Etagère murale	710€
--	----------------	-------------

Ceci conduit à un total d'équipement de la cuisine revenant à 45 063€.

(Ceci ne tient pas compte du « petit » matériel à acheter comme éplucheur à légumes, etc...)

L'idée de desserte s'impose car faire un pareil investissement afin de pouvoir assurer une cuisine sur l'école de Luchat uniquement n'est pas envisageable économiquement. Ainsi, il faut rajouter à cette liste l'investissement d'un véhicule (et son entretien) permettant le transport des repas aux trois écoles du RPI en dehors de Luchat. Après, il reste à voir si la location suffit ou si l'achat d'un véhicule est nécessaire.

Afin de suivre l'itinéraire décrit plus haut, on totalise 20km dans une journée (en effectuant uniquement des trajets de cantine à cantine). Ceci entraîne un kilométrage sur 10 mois (soit 140 jours d'école) de 2 800km.

Achat :



Figure 56 : Exemple véhicule de livraison

Source : web-petitesannonces.fr

TYPE DE VEHICULE	Renault Kangoo utilitaire de 2 à 3 m ³ de contenance
PRIX (Véhicule neuf)	Entre 10 000€ et 15 000€
ENTRETIEN	334€/mois

Location : (chiffres de Ucar, agence location de Saintes)



Figure 57 : Exemple de véhicule utilitaire de livraison

Source : fr.zilok.com

TYPE DE VEHICULE	Renault Kangoo utilitaire de 2 à 3m ³ de contenance
COÛT	Sur 10 mois de location : 650€/mois
CAUTION	1 200€
ENTRETIEN	Compris dans la location

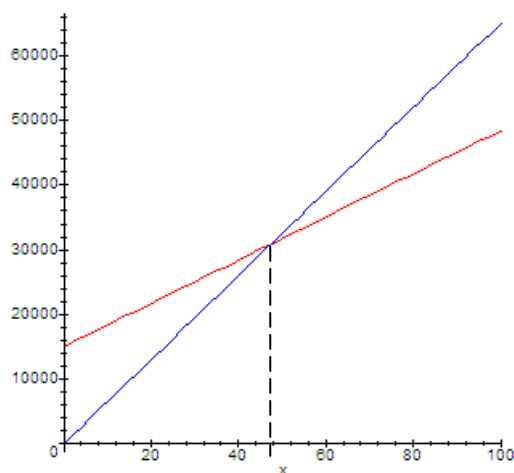


Figure 58 : Tracé des fonctions location $f(x)$ et achat $g(x)$

Sources : Ucar et www.clicauto.fr ; Réalisation : par Claire Becking

Il est alors possible de calculer à partir de combien d'années d'utilisation il est préférable d'acheter un véhicule plutôt que de le louer :

- Abscisse : mois
- Ordonnée : montant en €

$$f(x) = 650x$$

$$g(x) = 15\,000 + 334x$$

(Ici, on part d'un prix d'achat d'un véhicule de 15 000€)

Avec le point d'intersection des deux fonctions, on remarque qu'il faut au moins 48 mois d'utilisation du véhicule, soit au moins 4 années scolaires de 10 mois, avant que l'achat soit plus rentable que la location.

c) Hygiène



Figure 59 : Espace sanitaire pour le personnel dans le bâtiment de Luchat

Source : Maire de Luchat

Dans un lieu de préparation de repas, l'hygiène est capitale. Le bâtiment luchatais ayant été construit pour la rentrée 2009/2010, il est aux normes en matière d'installation hygiénique pour le personnel. En effet, il possède un vestiaire pour le personnel avec une armoire pour les vêtements, une douche et des WC. Cette pièce est nécessaire afin de permettre au personnel de pouvoir s'habiller de façon réglementaire, c'est-à-dire porter une charlotte pour les cheveux, des sabots, des gants et une blouse avec un tablier pour le cuisinier.

Avec ceci, nous pouvons trouver dans le bâtiment une machine à laver le linge (le sèche linge est prévu mais pas encore présent) ainsi qu'un rince mains et une sortie d'eau prévue pour un jet afin de nettoyer le sol de la cuisine.

En ce qui concerne les produits d'entretien, sachant que le bâtiment reçoit actuellement une restauration pour les enfants (sans confection de repas), ils sont déjà prévus par le SIVOS.

d) Aliments locaux : Plateforme de distribution

Si la cuisine de Luchat se développe, c'est dans le cadre d'un approvisionnement en denrées locales. A ce titre, il est envisageable de penser qu'un raccord entre cette cuisine et la plateforme de distribution de la Communauté d'Agglomérations Royan Atlantique (CARA) est faisable. En effet, est actuellement en place, à titre d'expérience, une plateforme de distribution au niveau de cette communauté d'agglomération dans le but de pouvoir approvisionner des restaurants scolaires proches en aliments locaux. Cependant, à l'heure actuelle, celle-ci ne peut délivrer que des fruits et légumes car le catalogue que les producteurs proposent est encore limité. Ainsi, bien qu'une

Claire BECKING – PIND 2010 – Elaboration d'un système de restauration scolaire en accord avec la production locale

introduction de denrées locales soit possible, il n'en reste pas moins qu'un apport en produits venant de plus grands marchés soit nécessaire.

A l'heure actuelle, la CEMES (Cercle d'Echange de Machines et d'Entraide de la Seudre) emploie un chauffeur-livreur qui enlève les produits de chez les producteurs locaux, les emballe en lots et les livre aux cantines le lendemain. Les prix de ses denrées peuvent être légèrement supérieurs à ceux proposés par les grossistes mais ce n'est pas une généralité. De plus, il faut savoir que les cuisiniers s'y retrouvent en termes de fraîcheur et de qualité des produits.

e) Subventions

Programme LEADER :

Des subventions sont possibles car l'investissement à faire est dans le but d'assurer une restauration hors domicile pour les enfants et personnes âgées et ceci en favorisant la fourniture en produit locaux.

Il faut savoir que le SIVOS est considéré ici comme étant un maître d'ouvrage public.

Les aides délivrées par le programme LEADER peuvent prendre en compte tout investissement lié à l'achat de matériels directement nécessaire à la mise en place de l'approvisionnement en denrées locales. En revanche, le programme ne peut en aucun cas subventionner l'achat d'un véhicule.

Ainsi, il est possible de pouvoir obtenir une participation de 25 000€.

Conseils Régional et Général:

La demande de subvention doit passer en commission afin d'être votée.

f) Bilan

<u>Investissement nécessaire</u>	<u>Coût</u>
Personnel (par an)	31 016€
Véhicule (sur la 1 ^{ère} année en location)	6 500€
Matériel	45 063€
<u>Subventions</u>	
LEADER	25 000€
Conseils régional et général	Inconnue car la demande doit être votée en commission. La subvention dépendra du montant demandé et de la nature du projet.
<i>BILAN</i>	57 579€ (sans subvention région et département)

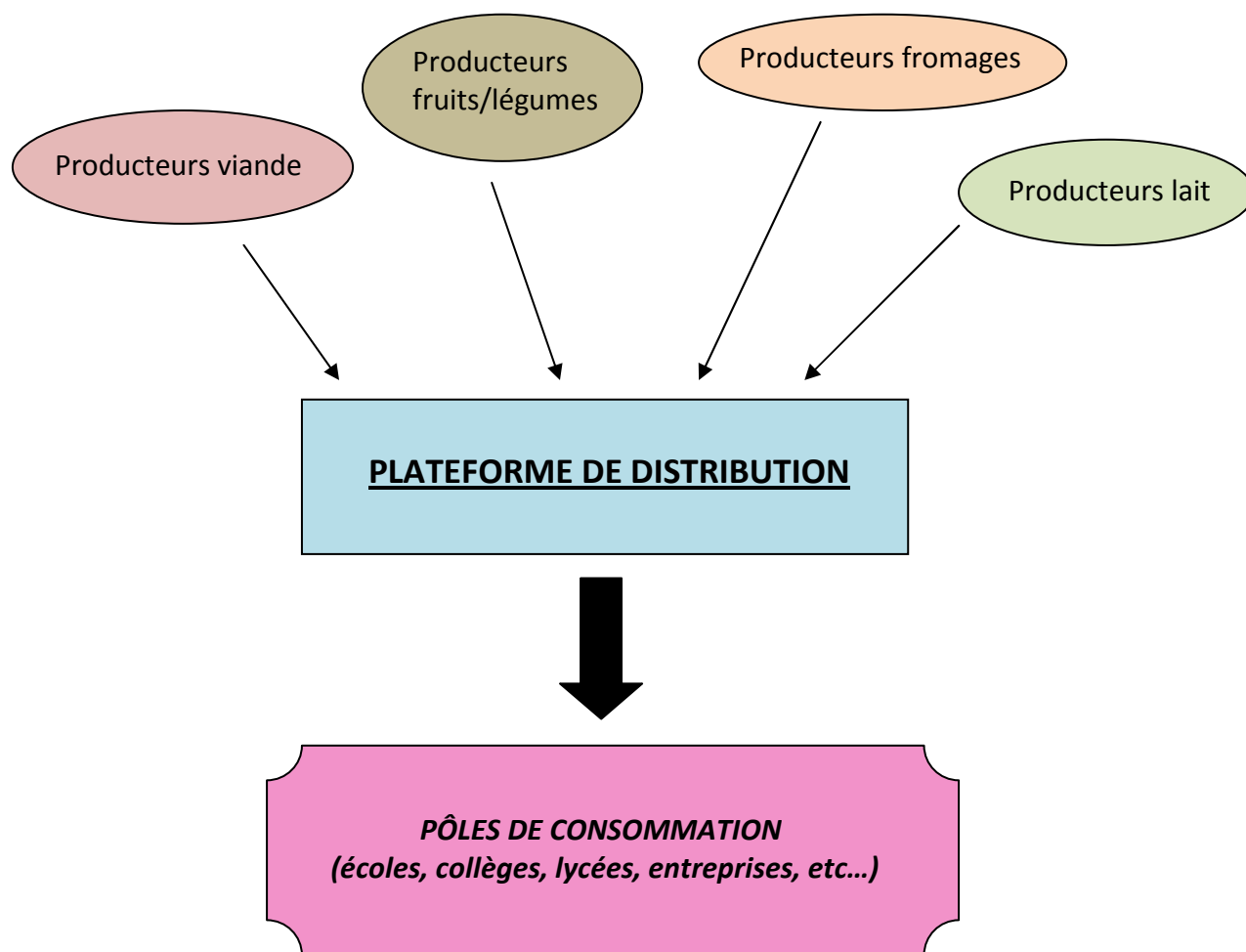
La somme finale restant à investir sera à la charge des communes, dont la participation budgétaire dépendra du nombre d'élèves scolarisés au sein des écoles de chacune des communes.

3) Développement à plus grande échelle ?

Il faut être conscient que ce genre d'initiative (restauration en accord avec la production locale) peut voir le jour dans différentes proportions et peut concerner différentes communes et agglomérations. Ainsi, il existe autant de possibilités de lien entre les établissements scolaires concernant leur approvisionnement en denrées locales qu'il existe de volonté à développer ce type de projet. Cela dépend en grande partie des volontés politiques et économiques des communes. Cependant, il est possible de penser qu'un développement sur un vaste ensemble d'établissements scolaires est faisable.

a) Plateforme de distribution

L'idée de plateforme de distribution entre dans le principe de circuits courts, évoqué dans le programme LEADER. Le principe est le suivant :



Elle serait alors l'unique intermédiaire entre les producteurs et les consommateurs.

La plateforme mise en place au niveau du Territoire Royannais (précédemment évoquée) a entraîné des changements dans les habitudes d'approvisionnement des cantines visées, notamment en ce qui concerne l'introduction d'un repas BIO par mois ainsi que par l'utilisation de produit de maraîchage (dont la distance de provenance n'excède pas 40km).

Cependant, il faut que la mise en place et le fonctionnement de cette plateforme soit rentable ce qui, d'après les observations faites sur celle de la communauté d'agglomérations Royan Atlantique, n'est pas forcément évident. Dans ce cas précis, il est noté qu'il y aurait rentabilité du projet si chaque tournée était effectuée pour l'approvisionnement de 1 500€ de denrées, ce qui est loin d'être le cas (effectivement, à l'heure actuelle, ce chiffre n'excède pas 100€). Néanmoins, il ne faut pas négliger le fait que cette « expérience » ne permet pour le moment que d'approvisionner quelques cantines en fruits et légumes. Ceci implique donc un possible élargissement de la gamme de produits que pourrait proposer cette plateforme. De plus, il serait nécessaire d'élargir le rayon d'action de cette plateforme de distribution afin de pouvoir desservir davantage. Ceci peut être envisageable dans le sens où quatre territoires (les territoires de Marennes-Oléron, Saintonge Romane, Royannais et Rochefortais) sont motivés afin de mettre en œuvre ce type d'action collective. Cela serait un atout précieux pour apporter un poids conséquent dans cette action avant tout économique, d'autant plus que ces quatre territoires forment une continuité géographique

n'engendrant aucun handicap. Et ceci permettrait de pouvoir élargir davantage le rayon d'approvisionnement de la plateforme de distribution afin de pouvoir mobiliser plus d'exploitants.

Mais pour rendre ce projet de plateforme véritablement rentable, il ne faut pas se focaliser uniquement sur les petits pôles de consommation, qui souvent sont éloignés les uns des autres et n'offrant qu'une faible demande. Il faut pouvoir se tourner vers les gros pôles de consommation, tels que les lycées et collèges. Ici, le nombre de repas à servir est bien plus important en un même point géographique. Une fois ce gros consommateur desservi, il ne coûterait pas plus cher d'aller fournir les petites écoles environnantes, dont les initiatives de ce genre sont souvent trop isolées pour voir le jour ou tenir de façon durable.

b) Au niveau de la CARA (Communauté d'Agglomérations Royan Atlantique)

Actuellement, 9 communes sur 31 que comporte le Pays Royannais (plus une commune, Gémovac, n'y appartenant pas) sont inscrites au projet de Restauration Hors Domicile (RDH). Parmi elles, seule la moitié commande auprès de la plateforme pour leurs restaurants scolaires. A ce titre, un élargissement des livraisons peut également se faire au sein de cette communauté d'agglomération déjà existante.

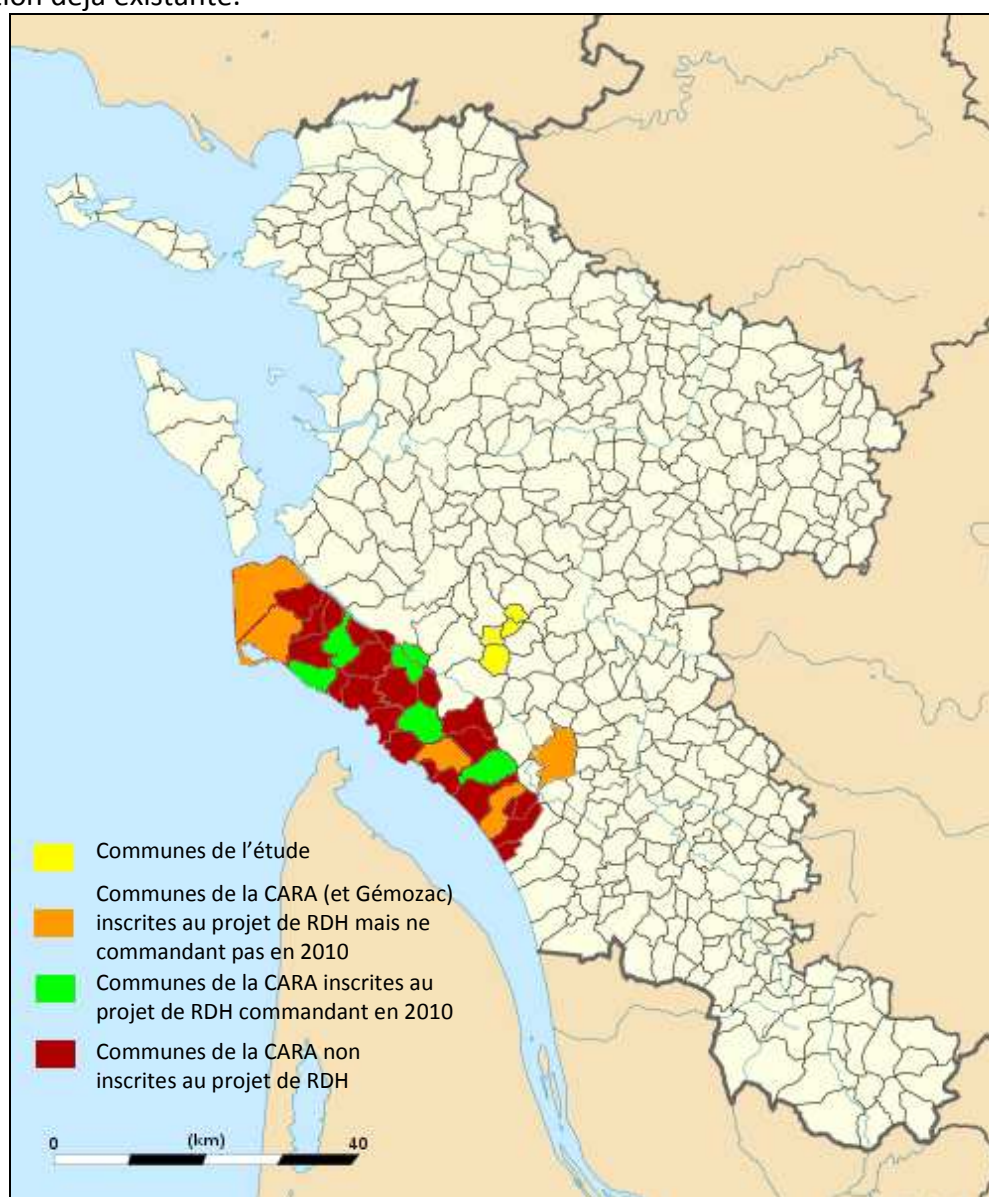


Figure 60 : Ensemble des communes liées au projet de Restauration Hors Domicile avec la plateforme de distribution au niveau du Pays Royannais
Fond de carte : Wikipédia ; Ajouts : par Claire Becking

On peut voir qu'au niveau de la Communauté d'Agglomérations Royan Atlantique, les communes commandant des denrées pour l'année 2010 sont peu nombreuses et éparées au niveau géographique. De plus, il est important de noter que cette remarque est valable également en considérant toutes les communes adhérant au projet de restauration hors domicile, même en comptant celles qui ne commandent rien pour 2010.

Bien que les communes de Luchat, La Clisse, Thézac et Pisany soient détachées géographiquement de l'ensemble des communes liées au fonctionnement de la plateforme de distribution, elles peuvent permettre un élargissement de la zone d'activité de celle-ci.

c) Evolution dans le domaine des communautés d'agglomération

Il faut savoir qu'une réforme des collectivités est en train de voir le jour et ceci de façon concrète à l'horizon 2012. Cette réforme consiste, entre autre, à remettre en question la pertinence des périmètres des communautés de communes. Ceci va engendrer la naissance de nouvelles communautés d'agglomération autour d'une ville-centre (minimum 15 000 habitants) et d'un bassin de vie fixant un périmètre attractif pour les administrés.

Ceci va être mis en place tout en gardant à l'esprit la conservation des particularismes des collectivités et dans l'objectif de pouvoir mettre en place une nouvelle gestion des transports et de l'espace, de l'habitat, etc....

Il est possible de penser que, dans le cadre de cette remise en question des périmètres des communes, une perspective de développement d'une plateforme de distribution soit possible. En effet, le but de cette réforme est, entre autre, de pouvoir lier davantage les collectivités entre elles tout en ayant un lieu de décision commun auprès de la ville-centre. La création de ces communautés d'agglomération peut être une source nouvelle de financement et d'action auprès du milieu de la restauration collective.

En ce qui concerne les quatre communes de cette étude, il faut savoir que la mobilité de ses habitants se fait essentiellement sur Saintes (mobilité en termes de loisir, travail et achat). De plus, en ce qui concerne la distance kilométrique, il s'avère que Saintes est la plus proche agglomération de plus de 15 000 habitants des quatre communes. Ainsi, il est plausible de penser que cette perspective de communauté d'agglomérations touchera Luchat, Pisany, Thézac et La Clisse de sorte qu'elles se rapprocheront administrativement de la ville de Saintes.

Avec l'aide de Saintes :

Si on reste sur l'idée que Saintes serait la ville vers laquelle convergeraient les quatre communes, nous pouvons penser aux pôles importants de consommation afin de pouvoir permettre une livraison en produits locaux. En effet, cette ville possède, en termes d'établissements scolaires :

- 14 écoles maternelles et élémentaires publiques et 2 privées
- 3 collèges publics et 1 privé
- 2 lycées d'enseignement général publics et 1 privé
- 3 lycées professionnels publics et 1 privé

Tous ces établissements ne peuvent pas entrer dans le cadre de ce projet de grande envergure, notamment à cause du fait que ces initiatives sont à une toute autre échelle et impliquerait un budget bien plus grand mais certains d'entre eux pourraient contribuer à la réalisation d'un réseau d'approvisionnement qui pourrait s'étendre au-delà de l'agglomération saintaise.



Nous pouvons réfléchir à la possibilité d'inclure une plateforme de distribution qui entrerait dans le cadre d'un développement de l'utilisation de denrées locales et qui intégrerait un établissement scolaire (gros pôle de consommation) de la ville de Saintes, dans la limite où cet établissement n'est pas déjà en rapport avec un organisme de production locale (comme c'est par exemple le cas du Collège Edgar Quinet, qui passe par un organisme local appelé Montalbion afin de s'approvisionner en fruits et légumes).

Bien entendu, afin que cela puisse être bénéfique pour les communes de Luchat, La Clisse, Thézac et Pisany, il est nécessaire de pouvoir avoir à disposition une cuisine prête à l'emploi (comme celle que pourrait avoir la commune de Luchat). En effet, la livraison de denrées locales implique obligatoirement la capacité des restaurants scolaires à pouvoir confectionner les plats.

Cheminement :

Comme c'est actuellement le cas dans le Pays Royannais, une livraison de denrées en grandes quantités peut être faite sur un établissement de la ville de Saintes.

Par la suite, la livraison peut être effectuée au niveau de la cuisine de Luchat. Les chargements et déchargement des aliments seraient effectivement plus longs pour le chauffeur-livreur mais la quantité de denrées livrées serait bien plus importante qu'elle ne l'est à l'heure actuelle (pour ce qui est de la plateforme de distribution de la communauté d'agglomérations Royan Atlantique).

A ce moment là, la confection des repas au sein de la cuisine de Luchat implique au préalable la concrétisation du projet décrit plus haut.

Conclusion

Luchat, La Clisse, Pisany et Thézac appartiennent à un territoire à dominante rurale et qui est doté d'une grande volonté de préserver ses atouts patrimoniaux. A ce titre, il est évident de penser que cette sauvegarde inclue le domaine de l'agriculture. Ainsi, il est possible de pouvoir tirer avantage de ces volontés de préservation en encourageant les systèmes, peut être encore trop isolés, qui se mettent en place. C'est le cas de la restauration scolaire.

Source de discordes encore aujourd'hui auprès des bénéficiaires, la restauration scolaire peut faire l'objet d'une évolution dans son système de fonctionnement et ceci tout en étant en accord avec le maintien de l'activité agricole. Celle-ci peut offrir des possibilités d'apport en denrées locales pouvant être bénéfiques à plusieurs égards (environnement, nutrition, économie locale, etc...). Cependant, il n'en reste pas moins que la mise en place de ce nouveau genre de restauration doit pouvoir vaincre les préjugés de la population ainsi que parer aux contraintes extérieures (tels que les aléas climatiques).

A ce titre, un développement peut être envisageable au sein de ce RPI (Regroupement Pédagogique Intercommunal), qui peut même s'étendre à la livraison à domicile de repas pour les personnes âgées. Ceci impliquerait un investissement conséquent, notamment du fait qu'il faudrait équiper entièrement un bâtiment en matériel de cuisine professionnel, avoir un véhicule et pouvoir employer du personnel. Ainsi pourrait être mis en place un système de restauration scolaire, avec denrées locales dans les repas, incluant une desserte aux écoles des communes du RPI et aux personnes âgées le souhaitant. Ceci répondrait donc aux questions maintes fois soulevées (en conseils d'écoles par exemple) concernant la nourriture tout en agissant dans l'intérêt du territoire et de ses habitants.

Le coût obligatoire à investir peut être un obstacle à la mise en place de ce système. En revanche, cela permettrait de pouvoir alimenter en commandes la plateforme du Pays Royannais, jeune plateforme de distribution en produits maraichers (fruits et légumes) locaux, qui ne pourra durer sans une hausse de la demande en produits locaux. Bien entendu, au-delà du coût et de toutes les difficultés que l'instauration et de ce système implique, il n'en reste pas moins qu'il y a une volonté locale et européenne de mettre en avant le maintien du monde agricole au sein des territoires locaux.

De plus, ce type de projet nécessitant un apport en denrées conséquent et un nombre de demandes important, il est possible de penser qu'un développement de la plateforme de distribution est envisageable. En effet, les petits restaurants scolaires ne permettant qu'un faible approvisionnement de denrées en un même point, il est conseillé de pouvoir relier la plateforme de distribution à d'autres grands pôles de consommation tels que les collèges et lycées. Cependant, ce genre d'initiative pouvant prendre des dimensions aussi diverses que variées suivant les volontés des communes, il est difficile de pouvoir présager de l'ampleur que peut prendre ce système.

Bibliographie

- Diagnostic du plan régional de l'offre alimentaire de la région Poitou Charentes écrit par la Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt Poitou Charentes
- Approvisionner la restauration hors-domicile en produit locaux : pertinence d'une plateforme, condensé de mémoire de fin d'étude, écrit par Mylène DEJOUX, élève ingénieur ISARA Lyon.
- A la découverte des produits et des producteurs fermiers, édition 2009 par le Pays de Saintonge Romane
- Approvisionnement de la restauration collective par les produits locaux : définition et mise en œuvre d'un projet de développement durable, dossier coopération, écrit par Mr PETITDAN
- Approvisionnement de la restauration collective par les produits locaux, compte rendu de réunion d'information et d'échanges des ateliers du GAL, novembre 2009.
- LEADER (2007-2013) Saintonge Romane, mesures et dispositifs, mode d'emploi, provenant du GAL LEADER, pays de Saintonge Romane
- Programme de développement rural hexagonal 2007-2013, version définitive, fourni par le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche
- LA CLISSE, La lettre du maire, numéro 5, avril 2010, écrite par Mr DE MINIAC
- Procès verbaux de conseils d'école
- Catalogue NOSEM mobilier de la cuisine, avril 2009

Webographie

- www.payssaintongeromane.fr
- <http://fr.wikipedia.org>
- <https://charente-maritime.fr>
- <http://fr.sodexo.com>
- www.annuaire-mairie.fr
- www.europe-en-midipyrenees.eu
- <http://agriculture.gouv.fr>
- www.poitou-charentes.jedecouvrelafrance.com
- www.producteursfermiers.fr
- <http://haute-normandie.sante.gouv.fr>
- <http://www.paysportesdegascogne.com>
- www.recensement.insee.fr

- www.clicauto.fr
- <http://fr.zilok.com>
- www.moniteurautomobile.be
- www.nosem.mc

Table des illustrations

Figure 1 : Localisation des communes de Luchat, La Clisse, Thézac et Pisany au niveau national et départemental - Fond de carte : Wikipédia, Google Map ; Réalisation : par Claire Becking	8
Figure 7 : Logo de la Charente Maritime - Source : fr.wikipedia.org.....	9
Figure 2 : Vieux port de La Rochelle avec les tours - Source : photo-evasion.com	9
Figure 3 : Plage de Royan.....	9
Figure 4 : Fort Boyard vu d'une plage de l'île d'Oléron	9
Figure 5 : Pineau des Charentes - Source : france-for-visitors.com.....	9
Figure 6 : Plateau de fruits de mer - Source : sports-sante.com	9
Figure 8 : Cagouilles charentaises - Source : cagouillebricoleuse.c.a.pic.centerblog.net.....	9
Figure 9 : Le Pays de Saintonge Romane par rapport au département et avec un découpage par communauté de communes et par commune - Source : payssaintongeromane.fr; Ajouts : par Claire Becking	10
Figure 10 : Localisation des communes de Luchat, La Clisse, Pisany et Thézac par rapport aux agglomérations environnantes et aux axes routiers majeurs - Fond de carte : Google Map ; Réalisation : par Claire Becking	11
Figure 11 : Tracé d'un des trajets reliant les communes de La Clisse, Luchat, Pisany et Thézac - Source : Guide Michelin	11
Figure 12: Sources : INSEE et Mairie de La Clisse ; Réalisation : par Claire Becking	12
Figure 13 : Evolution de la population de La Clisse par tranches d'âges - Source : INSEE.....	12
Figure 15 : Photographie de l'extérieur de l'école de La Clisse - Réalisation : par Claire Becking	13
Figure 14: Source : INSEE	13
Figure 16 : Photographie par satellite de l'école de La Clisse - Source : Google Map ; Ajouts : par Claire Becking	14
Figure 17: Sources : INSEE et mairie de Luchat ; Réalisation : par Claire Becking	14
Figure 18 : Evolution de la population de Luchat par classe d'âges - Source : INSEE.....	15
Figure 19 : Source : INSEE	15
Figure 20 : Photographie de l'école de Luchat - Réalisation : par Claire Becking.....	16
Figure 21 : Photographie par satellite du centre de Luchat - Source : Google Map ; Ajouts : par Claire Becking	16
Figure 22 : Sources : INSEE et Mairie de Pisany ; Réalisation : par Claire Becking	17
Figure 23 : Evolution de la population de Pisany par tranches d'âges Source : INSEE.....	17
Figure 25 : Photographie de l'école de Pisany - Réalisation : par Claire Becking	18
Figure 24 : Source : INSEE	18
Figure 26 : Photographie par satellite du centre du village de Pisany - Source : Google Map ; Ajouts : par Claire Becking	19
Figure 29 : Source : INSEE	20
Figure 27 : Sources : INSEE et Mairie de Thézac ; Réalisation : par Claire Becking	20
Figure 28 : Evolution de la population de Thézac par tranches d'âges - Source : INSEE.....	20
Figure 30: Photographie de l'extérieur de l'école de Thézac- Réalisation : par Claire Becking.....	21
Figure 31 : Photographie satellite du centre de Thézac - Source : Google Map ; Ajouts : par Claire Becking	22
Figure 32 : Données : Procès verbaux de conseils d'écoles du RPI ; Réalisation : par Claire Becking	22
Figure 34 : Logo de l'organisme SODEXO - Sources : fr.sodexo.com.....	23
Figure 33: Source : Mairie de Luchat ; Réalisation : par Claire Becking.....	23
Figure 35 : Véhicule SODEXO pour la livraison des repas - Réalisation : par Claire Becking	24
Figure 36: Visualisation des communes approvisionnées par la cuisine de Corme Royal - Source : Google Map ; Ajouts : par Claire Becking	24
Figure 39 : Salle de cantine de Pisany préparée pour le repas - Réalisation : par Claire Becking	25
Figure 37 : Conteneurs isothermes - Réalisation : par Claire Becking	25
Figure 38 : « gastros » contenant la nourriture - Réalisation : par Claire Becking	25

Figure 40 : « gastro » de salade composée - Réalisation : par Claire Becking	26
Figure 41 : Préparation d'une assiette de maître par la cantinière - Réalisation : par Claire Becking	26
Figure 42 : Service du repas dans la cantine de Pisany par les cantinières - Réalisation : par Claire Becking	27
Figure 43 : Données : Procès verbaux de conseils d'écoles du RPI ; Réalisation : par Claire Becking	28
Figure 44 : Source : INSEE ; Réalisation : par Claire Becking.....	29
Figure 45 : Source : INSEE ; Réalisation : par Claire Becking.....	29
Figure 46 : Logo du programme LEADER - Source : www.payssaintongeromane.fr	30
Figure 47 : Logo du Pays de Saintonge Romane - Source : trisaintais.sport24.com	31
Figure 48 : Logo lié au PDRH avec le soutien de FEADER - Sources : http://agriculture.gouv.fr	35
Figure 49 : Bâtiment cantine et garderie de Luchat - Réalisation : par Claire Becking.....	36
Figure 50 : Plan Rez de chaussée du bâtiment de Luchat servant de réfectoire et de garderie - Source : Mairie de Luchat ; Ajouts : par Claire Becking.....	37
Figure 51 : Un des évier de vaisselle - Réalisation : par Claire Becking.....	37
Figure 52 : Salle prévue pour la cuisine - Réalisation : par Claire Becking.....	37
Figure 53 : Frigo et armoire chaude - Réalisation : par Claire Becking.....	37
Figure 54 : Salle de restauration - Réalisation : par Claire Becking	37
Figure 55 : Itinéraire de livraison des repas avec comme point de départ la commune de Luchat - Fond de carte : Guide Michelin ; Ajouts : par Claire Becking	38
Figure 56 : Exemple véhicule de livraison - Source : web-petitesannonces.fr	41
Figure 57 : Exemple de véhicule utilitaire de livraison - Source : fr.zilok.com	41
Figure 58 : Tracé des fonctions location $f(x)$ et achat $g(x)$ - Sources : Ucar et www.clicauto.fr ; Réalisation : par Claire Becking.....	42
Figure 59 : Espace sanitaire pour le personnel dans le bâtiment de Luchat - Source : Maire de Luchat	42
Figure 60 : Ensemble des communes liées au projet de Restauration Hors Domicile avec la plateforme de distribution au niveau du Pays Royannais - Fond de carte : Wikipédia ; Ajouts : par Claire Becking	45
Figure 61 : Représentation des établissements scolaires de la ville de Saintes par rapport aux communes de l'étude - Fond de carte : Guide Michelin ; Ajouts : par Claire Becking.....	47

Tuteur : Nathalie BREVET

Claire BECKING

Projet individuel DA 3 2009/2010

Résumé :

Luchat, La Clisse, Thézac et Pisany sont quatre petites communes de Charente Maritime, département essentiellement rural. Leur système de restauration scolaire faisant l'objet de vives conversations au sein de réunions, il a été pensé d'élaborer une cuisine scolaire pouvant parer aux critiques tout en alliant approvisionnement en denrées locales par le biais d'une plateforme de distribution, celle-ci pouvant faire l'objet d'un développement. Ce projet propose donc un système alternatif de restauration scolaire afin de pouvoir améliorer la qualité des repas, contenter les bénéficiaires et ceci tout en respectant l'environnement.

Mots clefs :

Cantine – restauration scolaire – rural – cuisine – production locale – plateforme de distribution

POLYTECH TOURS
Département aménagement
35, Allée Ferdinand de Lesseps
37200 TOURS
da.polytech@univ-tours.fr

2009 – 2010