

1ÈRE ÉDITION DES
OLYMPIADES
DE LA RESTAURATION COLLECTIVE DU PAYS YON ET VIE

18 AVRIL 2018
AU POIRÉ SUR VIE

COMPTE RENDU



SOMMAIRE

INTRODUCTION : P.3

Pourquoi des olympiades ?

Rappel des objectifs nationaux.

LES PERSONNES PRÉSENTES : P.4

LES ACTIONS PRÉSENTÉES : P.5

- Aizenay – p.6
- Aubigny les Clouzeaux – p.7
- Bellevigny – p.8
- Dompierre sur Yon – p.9
- La Roche sur Yon – p.10
- Le Poiré sur Vie – p.11
- Les Rives de l'Yon – p.12
- Mouilleron le Captif – p.13
- Venansault – p.14

LES LAURÉATS : P.15

LES PROCHAINES DATES : P.16

LES CONTACTS : P.16

INTRODUCTION

POURQUOI DES OLYMPIADES ?

Des communes, volontaires, sur le Pays Yon et Vie sont engagées pour certaines depuis 2011, pour d'autres plus récemment, sur une démarche d'introduction de produits locaux dont bio en restauration collective.

Intégrer des produits locaux et bio, ce n'est pas simplement changer de catalogue de produits. Cela implique de faire évoluer l'organisation en cuisine, de changer des habitudes de travail, de se questionner sur les achats, sur le gaspillage alimentaire, sur les contenants, sur les modes de cuisson etc...

C'est un travail d'équipe sur le long terme.

De nombreuses actions ont été mises en place dans les restaurants du territoire. Les Olympiades ont pour objectif de valoriser les métiers de la restauration collective, et de voir comment préparer un terrain propice à l'accueil de nouveaux produits, notamment bio et locaux.

Il ne s'agit pas de créer un esprit de compétition entre les établissements mais d'inciter, de stimuler, d'échanger et partager des idées, des pratiques.

Cette journée s'est voulu conviviale et bienveillante pour mieux avancer ensemble.

OBJECTIFS NATIONAUX EN MATIÈRE DE BIO, LOCAL ET QUALITÉ EN RESTAURATION COLLECTIVE :

Un projet de loi a été validé visant à atteindre d'ici 2022, 50% de produits de qualité déclinés ainsi :

- 20% de produits issus de l'agriculture biologique et
- 30% de produits locaux sous signe de qualité.

La démarche menée par les équipes sur le Pays Yon et Vie est en cohérence avec les objectifs nationaux et vise à mettre en avant des pratiques permettant d'atteindre ces objectifs.

LISTE DES PARTICIPANTS

Le personnel de restauration (direction, cuisine, service) : Jocelyne PEULTIER – Venansault, Stéphane SCHOONJANS – Dompierre sur Yon, Alexandra TEXIER – Le Poiré sur Vie, Nelly VINET – Venansault, Laurent GIRARDEAU – Bellevigny, Eugénie PELLETIER – Les Rives de l'Yon, Cécilia CHENU – Le Poiré sur Vie, Marc PETTON – Aubigny les Clouzeaux, Anne PONDEVY – La Genétouze, Marie-Jo VIOLLEAU, EHPAD de Palluau, Jean Luc POZZATI – Le Poiré sur Vie, Isabelle TOUVRON – Aubigny les Clouzeaux, Ismaël CHOISEAU – Mouilleron le Captif, Bertrand DAVID – Aizenay, Mauricette DAVID – Venansault, Adèle DUBOIS-COLLINEAU – La Roche sur Yon, Fabrice GAUVRIT – Le Poiré sur Vie, Thierry GUIBERT- Mouilleron le Captif, Christine HERBRETEAU – Mouilleron le Captif, Fabrice ADREANI - le Poiré sur Vie, Anouck AUBIN – Dompierre sur Yon, Stéphane AVENARD - Le Poiré sur Vie, Amandine BAUDOUIN – Mouilleron le Captif, Nathalie BODET – Beaufou, Claude BOISSON – Dompierre sur Yon, Anne CADOUX – Venansault, Benoit BOBINET – Aubigny les Clouzeaux, Cindy JOUNIN – Le Poiré sur Vie, Béatrice RAMBAUD – Aubigny les Clouzeaux, Laurent FAZILLEAU – La Roche sur Yon, Marie HERMOUET – Dompierre sur Yon, Katia HUBERT, Dompierre sur Yon ; Alexandre JOUBERT – Les Lucs sur Boulogne, Stéphane MACOIN – Nesmy, Eliane MALLARDEAU – Venansault, Marie Ange MARTIN – Mouilleron le Captif, Christine MERLET – Dompierre sur Yon, Manuel MORNET – Aizenay, Françoise MOULINEAU – Dompierre sur Yon.

Agent de municipalité : Stéphane EMERIAU, Aubigny les Clouzeaux, Sonia TRAMZAL, Aubigny les Clouzeaux, Marie Claude GREAUD, Le Poiré sur Vie ; Claudine ROIRAND, Le Poiré sur Vie ; Aude BOISSINOT, Le Poiré sur Vie ; Etienne FAUCON, Dompierre sur Yon ; Louis Marie GUILLET, Le Poiré sur Vie ; Claire HARDY, La Roche sur Yon ; Valérie ARDEVEN, Dompierre sur Yon ; Christophe AUBRET, Fabrice PRAUD, Aizenay ; Tony LOISEAU, Le Poiré sur Vie ; Vanessa MARTIN, Le Poiré sur Vie ; Sarah JUMEAU, Le Poiré sur Vie ; Eugénie MAGARDEAU, Aizenay ; Lydie MORILLEAU-GOBIN, La Roche sur Yon ; Jean-Guy CHENU, Le Poiré sur Vie.

Des élu-e-s : Sabine ROIRAND, Maire du Poiré sur Vie; Gisèle SEWERYN, Mouilleron le Captif ; Gérard RIVOISY, Nesmy ; Patrice ALAIN, Les Rives de l'Yon ; Angélique MANDIN, Aubigny les Clouzeaux ; Marie-Annick CHARRIER, Aizenay ; Philippe GABORIAU, maire de Dompierre sur Yon ; Michelle GRELLIER, Aubigny les Clouzeaux ; Jany GUERET, maire d'Aubigny les Clouzeaux ; Serge ADELEE, Aizenay ; Cécile ANSAR, Dompierre sur Yon ; Jean Luc RONDEAU, Le Poiré sur Vie ; Catherine LAVILLE, Aubigny les Clouzeaux ; Alexandra LAUNAY, Aubigny les Clouzeaux ; Stéphanie MARTINEAU, Venansault.

Des producteurs-trices : François ROUILLARD, GAEC du Deffend à Mouchamps; Patrick et Nadia BRETHOME, le Poiré sur Vie ; Elodie DARDIS, Espace Bio 85 à Challans ; Mathilde FRANCAIS, La Genétouze ; René BIGOT, Manger Bio en Vendée ; Freddy GAUVRIT au Poiré sur Vie.

Des acteurs citoyens : Marlène POZZATI, Le Poiré sur Vie ; Cécile CHALOPIN, Rocheservière ; Jean-Marie MAHU, membre du Conseil de Développement, Gildas TOUBLANC, membre du Conseil de Développement ; Chrystelle LAMOULERE, Les Rives de l'Yon -

Des convives et élus au CME du Poiré sur Vie : Gaëlle NSUNDA, Evan GUILLET, Célian GUILBAUD, Lucie BOURGEOIS, Fleur BOISSINOT, Lohan OLIVEAU, Noah DEWAST, Emma MOUSSET, Lana DA SILVA.

Pays Yon et Vie : Pierre SAINSON, Marion Guérin, Françoise Guérineau et Pascale KIMMEL.

GAB 85 : Claire BRACHET et Aodren TREHIN.

LES ACTIONS PRÉSENTÉES

AIZENAY

« Une animation pour un temps de repas convivial »

**AUBIGNY LES
CLOUZEUX**

« La mise en place de repas alternatifs »

BELLEVIGNY

« La vie de cuisinier en restauration collective et l'intérêt de travailler en réseau »

**DOMPIERRE SUR
YON**

« Un travail collaboratif pour des actions réussies »

**LA ROCHE SUR
YON**

« La Chasse au gaspi ! »

LE POIRE SUR VIE

« partenariat avec un producteur local et travail sur l'éducation alimentaire »

**LES RIVES DE
L'YON**

« Gestion des déchets alimentaires »

**MOUILLERON LE
CAPTIF**

« Portes ouvertes au restaurant scolaire »

VENANSAULT

« éducation alimentaire, un exemple avec les sucres cachés »

AIZENAY

« Une animation pour un temps de repas convivial »



DESRIPTIF

Création d'un poste d'animateur sur le temps de la pause méridienne.

La commune a recruté un animateur (personne travaillant déjà dans le service Enfance-Jeunesse) afin d'accueillir les enfants (partie élémentaire) et participer à l'animation de la pause méridienne avec les agents de restauration sous un angle éducatif.

Cette action remplit plusieurs objectifs :

- Avoir une vision globale de l'ensemble des enfants afin de répondre plus rapidement à leur demande et détecter des problèmes afin d'en référer le cas échéant au responsable du restaurant scolaire.
- Avoir un temps de repas convivial mais apaisé en instaurant plus de discipline
- Permettre au personnel de restauration de se focaliser uniquement sur le service du repas

A terme la collectivité souhaite pouvoir développer des animations avec des intervenants extérieurs pendant la pause méridienne, notamment pour faire découvrir des produits locaux dont bio.

Support présenté : un panneau qui va être réutilisé pour présenter la démarche : parents, autres communes, agents...

CONTACT :

Eugénie MAGARDEAU, mairie d'Aizenay / dga@mairie-aizenay.fr

AUBIGNY LES CLOUZEUX

« La mise en place de repas alternatifs »



DESSCRIPTIF

Mise en place de repas alternatifs 2 fois par mois

La commune s'est engagée à s'approvisionner à hauteur de **50% de produits bio locaux d'ici 2020**, et cela sans augmenter le coût global du repas. La part des denrées alimentaires dans un repas de restauration collective représente 20 à 25% du coût global. Et au sein des denrées alimentaires, 40 à 50% concernent la viande et le poisson.

La viande n'étant pas indispensable pour chaque repas, deux fois par mois sont proposés des plats dits "alternatifs", c'est à dire avec pas ou peu de viande. La part de protéines est toutefois bien présente. On trouve des protéines dans d'autres produits animaux : produits laitiers, oeufs, mais aussi dans des végétaux. Les légumineuses et les céréales en sont très riches.

Quelques idées recettes : salade céréalienne à base de riz et lentilles, lasagne aux légumes (il y a tout de même la béchamel !), couscous aux légumes, des gratins, des crumbles de légumes, etc...

Support présenté : Une vidéo (disponible sur le site internet de la mairie d'Aubigny les Clouzeaux), des idées recette distribuées, présentation de produits contenant des protéines végétales.

CONTACT :

Benoit BOBINET, responsable restaurationscolaire : b.bobinet@aubignylesclouzeaux.fr

BELLEVIGNY

« La vie de cuisinier en collectivité et l'intérêt de travailler en réseau »



DESRIPTIF

La vie de cuisinier vue comme un match de boxe

Cuisinier depuis près de 30 ans à l'EHPAD de Bellevigny, Laurent Girardeau a revisité sa carrière en plusieurs rounds, marqués par des augmentations d'effectifs, le poids de la réglementation et des recommandations (HACCP, GEMRCN...), de nouveaux convives à nourrir (crèche, centre pour personnes désorientées etc...). Un métier peu valorisé et pourtant avec des enjeux de poids : nourrir tous les jours des convives avec chacun leurs particularités, et cela dans un temps et un budget bien défini. A cela s'ajoute le local, le bio et la notion de bien manger, parfois en contradiction avec la réalité. D'où l'intérêt, voir la nécessité d'échanger, de rencontrer d'autres personnes pratiquant le même métier. Sortir pour mieux s'en sortir. Adhérer à la démarche menée avec le Pays Yon et Vie et le GAB est un réel plus.

Support présenté : Un sketch avec des accessoires (gros budget !)

CONTACT :

Laurent GIRARDEAU, responsable de la cuisine de l'EHPAD de Belleville sur vie : oree-du-bocage.cuisinier@orange.fr

DOMPIERRE SUR YON

« Un travail collaboratif pour des actions réussies »



DESRIPTIF

L'organisation au sein de l'établissement, de la mise en place du service au ménage final

Le restaurant scolaire de Dompierre sur Yon travaille depuis plus de 12 ans avec des produits locaux dont bio. Pour intégrer cette démarche, qui implique de la souplesse, toute l'équipe est impliquée. L'action présentée ici s'est construite dans le temps. Il s'agit d'une organisation de l'équipe qui permet aujourd'hui facilement de s'adapter à des nouveaux produits et de nouvelles habitudes de travail. Bel exemple de valorisation des métiers de la restauration collective.

Support présenté : Une bande dessinée réalisée avec la contribution de toute l'équipe. Support pouvant être utilisé dans d'autres occasions pour présenter les métiers et le fonctionnement du restaurant scolaire.

CONTACT :

Katia HUBERT, responsable des affaires scolaires, mairie de Dompierre : katia.hubert@dompierre-sur-yon.fr

LA ROCHE SUR YON

« La Chasse au gaspi ! »



DESSCRIPTIF

Travail sur le gaspillage alimentaire

Le Centre Municipal de Restauration (CMR) de la Roche sur Yon travaille sur la question du bio et du local depuis le début des années 2000. Des évolutions dans les pratiques et dans l'organisation des équipes ont été réalisées et sont encore en cours. Comme exemple, on peut citer, la mise en place des cuissons douces pour les viandes, l'arrêt d'utilisation des fonds de sauce, un approvisionnement régulier en produits bio locaux, dont la viande.

Le travail sur le gaspillage alimentaire vient s'ajouter à toute cette démarche. Il vise également à sensibiliser les convives et à mieux adapter les grammages en fonction de ce qui est mangé. Le Gachi pain permet de visualiser rapidement ce qui n'a pas été mangé au cours d'un service par exemple. Une personne en service civique a été recrutée pour mener à bien des actions sur le gaspillage alimentaire.

Support présenté : un gachi pain, des posters, des outils pédagogiques

CONTACT :

Lydie MORILLEAU-GOBIN, coordinatrice PEL, service éducation de la ville de la Roche sur Yon :
lydie.morilleau@larochesuryon.fr et Laurent FAZILLEAU, directeur du CMR :
laurent.fazilleau@larochesuryon.fr

LE POIRE SUR VIE

« Partenariat avec un producteur local et travail sur l'éducation alimentaire »



DESSCRIPTIF

Qui dit approvisionnement en diét avec les producteurs, dit planification

Depuis quelques années, la cuisine municipale du Poiré sur Vie planifie ses besoins en fonction de ce qui a été commandé sur l'année n-1. Cela permet au maraîcher de mettre en culture les surfaces nécessaires pour approvisionner la cuisine. De nouvelles variétés sont travaillées chaque année (carottes jaunes ou violettes, cucurbitacées, et autres légumes). Cette même démarche est réalisée pour d'autres types de produits, tels que la viande par exemple.

Les producteurs locaux dont ceux en bio sont en mesure de produire les quantités nécessaires pour fournir la restauration collective. Mais tout cela se prévoit. La pomme de terre ne pousse pas en 2 semaines, et cela tient compte également de la saisonnalité. La cuisine est labellisée ECOCERT pour son travail en local et bio.

Support présenté : Un diaporama commenté par Stéphane Avenard, le responsable de la cuisine, Patrick et Nadia Brethomé, maraîchers sur la commune et Louis Marie Guillet, en charge des affaires scolaires à la mairie. Puis un jeu sur l'éducation alimentaire avec les enfants du Conseil Municipal des Enfants.

CONTACT :

Louis Marie GUILLET, responsable des affaires scolaires : lm.guillet@ville-lepoiresurvie.fr
Stéphane AVENARD, responsable de la cuisine municipale : cuisinecentrale.lepoire@orange.fr

LES RIVES DE L'YON

« Gestion des déchets alimentaires pour créer un emploi »



DESCRIPTIF

Moins de gaspillage alimentaire => économies => création d'emploi

La restauration scolaire sur les Rives de l'Yon est gérée par des associations de parents d'élève. La mairie a en charge les locaux, et s'implique aussi dans les projets.

Ainsi, un travail a été réalisé sur le gaspillage alimentaire qui a permis de réduire les grammages servis aux enfants, de faire des économies permettant d'augmenter les heures de présence du personnel.

Comment ? En gérant mieux les commandes auprès des prestataires. Des actions sont en effet possibles à mener y compris en gestion concédée.

Pour l'heure, les repas sont confectionnés par des sociétés de restauration. Un projet de cuisine centrale est à l'étude pour les 3 anciennes communes que sont Saint Florent des Bois, le Tablier et Chaillé sous les Ormeaux.

Support présenté : Panneau et présentation orale

CONTACT :

Patrice ALAIN, élu, Stéphanie GAUVRIT, Karine SILLON, Cécile RAFFIN, co-présidents de la restauration scolaire
stephgauvrit@hotmail.com /

MOUILLERON LE CAPTIF

« Portes ouvertes au restaurant scolaire »



DESCRIPTIF

Echanges avec les parents

Durant une semaine, chaque année, le restaurant scolaire de Mouilleron le Captif ouvre ses portes aux parents d'élève. Afin de ne pas montrer une vitrine, la formule choisie est d'inviter les parents à venir déjeuner avec leurs enfants de la grande section au CM2. 4 repas sont ainsi ouverts (lundi, mardi, jeudi et vendredi). Les parents payent leur repas au tarif d'un repas adulte. Ils passent au self puis vont s'asseoir à table dans le réfectoire. Lors de cette semaine des producteurs locaux dont bio sont invités à venir présenter et faire déguster leurs produits. Produits que l'on retrouve systématiquement dans le menu du jour et qui sont servis régulièrement au restaurant. Toute l'équipe est impliquée dans cette action, y compris Ismaël, apprenti en cuisine et au service et qui est reconnu comme travailleur handicapé. Il a su s'adapter au travail en cuisine et est bien apprécié par toute l'équipe.

Support présenté : diaporama présenté par plusieurs membres de l'équipe

CONTACT :

Christine HERBRETEAU, directrice du restaurant scolaire et centre de loisirs : direction.alsh@mairie-mouilleronlecaptif.fr

VENANSAULT

« Education alimentaire, un exemple avec les sucres cachés »



DESRIPTIF

Education alimentaire, un travail quotidien

Le restaurant scolaire n'est pas qu'un lieu où l'on mange. C'est également un temps et un lieu pour apprendre. A travers ce panneau, les enfants de Venansault ont pu comprendre qu'il y avait différentes quantités de sucre selon ce qu'ils mangeaient, avec parfois des surprises en fonction de nos *a priori*. Ce type de panneau peut être réalisé sur d'autres thématiques. Il a pour intérêt d'être parlant, ludique et facilement réalisable, même s'il demande un peu de recherche d'informations en amont. Très instructif également pour les adultes.

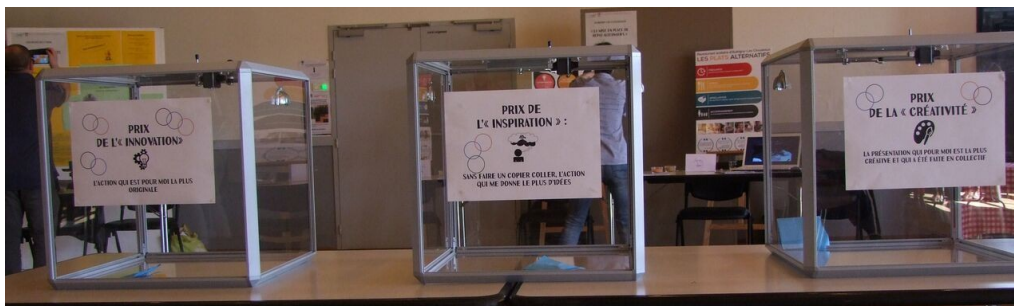
Support présenté : panneau ludique présentant la quantité de sucre présents dans un certain nombre de produits de consommation courante.

CONTACT :

Jocelyne PEULTIER, directrice du restaurant scolaire : cantine.scolaire-venansault@wanadoo.fr

LES LAURÉATS

3 prix ont été décernés aux communes participantes :



Chaque participant disposait de 3 bulletins de vote :

- prix de l'**INNOVATION** : action qui est pour moi la plus originale
- Prix de l'**INSPIRATION** : sans faire de copier/coller, l'action qui me donne le plus d'idées
- Prix de la **CRÉATIVITÉ** : l'action qui m'a le plus marqué dans sa forme

Le jeu des votes était plus un prétexte de stimulation, et de créativité, qu'une mise en concurrence. Il a incité les participants à faire le tour de tous les stands et de prendre connaissance des actions présentées.

Chaque commune a joué le jeu de présenter des actions qu'elles souhaitaient mettre en avant. Des idées ont été partagées et nombreuses sont les personnes ayant pris des notes.

Pour poursuivre dans le jeu, voici les lauréats :

INNOVATION : Le Poiré sur Vie



INSPIRATION : Dompierre sur Yon



CRÉATIVITÉ : Bellevigny



L'après midi s'est terminé autour d'un magnifique et bon buffet, composé en partie de produits locaux et bio réalisé par l'équipe de cuisine du Poiré sur vie.



LES PROCHAINES DATES

MERCREDI 16 MAI :

journée métier en cuisine dans un EHPAD.

Bellevigny (EHPAD -L'orée du bocage de Belleville sur Vie- + scolaire + portage à domicile)

MARDI 29 MAI DE 18H À 20H:

Groupe d'échange (tout acteur est convié)

sur une ferme : chez Freddy Gauvrit au Poiré sur Vie

=> échanges sur l'approvisionnement en produits locaux de qualité dont bio

ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUE :

Rendez vous à organiser cette fin d'année scolaire pour la rentrée de septembre.



Pour rappel, l'accompagnement pédagogique s'adresse aux convives (à tous et pas que les scolaires), mais également aux équipes de services et aux familles.

CONTACTS

PAYS YON ET VIE :

Pierre SAINSON : psainson@paysyonetvie.fr / 02 51 06 98 77

GAB 85 :

Claire BRACHET : restoco.claire@gab85.org / 02 51 05 33 38