

Retour d'expérience :

Chantier d'insertion CASTA (09)



Massat- Ariège



Votre contact :

CASTA
Apolline Blanchet,
coordinatrice
casta.alzen@orange.fr



Type :

École primaire,
maternelle,
crèche, portage à
domicile

Cuisine centrale préparent les repas pour des enfants de la crèche au primaire

Les repas sont préparés sur place et livrés sur les satellites
Travail de légumes bruts

Gestion concédée

Liaison chaude en bacs gastro-normes inox (20 portages à domicile en liaison froide en contenants lavables)

Nombre de sites : 7 écoles (un SIVE de 3 écoles + 4 autres écoles) + 2 crèches + 20 repas portage

260 repas / jour

39 132 repas / an

76 % de produits bio introduits

Origine du projet

- En 2015, le regroupement de communes pour la gestion scolaire (le SIVE* Massat-Biert-Bousсенac) a sollicité le chantier d'insertion Casta en vue de produire ses repas (scolaires et crèches) en liaison chaude sur une cuisine sur place dans le cadre d'un projet de territoire bio local.
- La démarche a été accompagnée par le CIVAM Bio 09 (Bio Ariège Garonne actuellement) pour la réalisation du projet global, le lien avec l'offre bio et locale, la Fondation Carasso et les collectivités locales pour l'investissement de la cuisine et le montage du projet.
- L'objectif était de combiner un projet de restauration qualitatif réalisé à base d'approvisionnements bio locaux tout en œuvrant sur de l'insertion par l'emploi et dans le cadre d'une démarche globale incluant les enfants-enseignants...

Depuis

2016

nombreuse que dans un système dit « classique » car pas ou peu qualifiée. Le dispositif d'insertion nécessite la mise en place d'un accompagnement personnalisé.

- Matériel : au lancement de la démarche, la collectivité a investi pour transformer le réfectoire historique (qui recevait les plats d'un autre prestataire) en cuisine et réfectoire neufs pour une cuisine sur place.

Fréquence

- Les produits bio introduits : légumes bruts, viandes, fromages, yaourts en direct producteurs + poisson, œufs, fruits, autres produits laitiers, épicerie.
- Plusieurs lignes de produits uniquement en bio (huiles, farines, légumes, fruits, œufs...).

La démarche

- Equipe : 2 encadrantes (1.5 ETP) + 8 salariés en insertion (5.9 ETP) en contrat 6 mois donc un turnover important → une partie des postes en insertion est subventionnée par l'État = la main d'œuvre est plus

Origine des achats

- Fournisseurs des produits bio :
 - Producteurs en direct

*SIVE = Le Syndicat Intercommunal à Vocation Educative



- Groupements de producteurs bio (plateforme Terroir Ariège Pyrénées et SCIC Resto Bio, associations de producteurs)
- Autres fournisseurs :
 - Commerces locaux : boulangerie, boucherie + ponctuellement l'épicerie locale
 - Grossiste de poisson

Coûts **

- Le surcoût matière a été géré depuis le début de la démarche grâce au fonctionnement avec des menus à 4 composantes, des recettes simples, produits bruts de saison, un menu végétarien par semaine...
- Le coût global du repas est relativement faible du fait du fonctionnement en chantier d'insertion et de la subvention aux emplois en cuisine.

Accompagnement

- Au départ : organisation de réunions de producteurs, et organisation de l'offre de proximité + Accompagnement à la mise en œuvre, conseil, appui à la réalisation des menus, formation diététique avec l'aide du CIVAM Bio 09
- Animations pédagogiques dans les classes de plusieurs écoles.

Satisfaction

Des convives : Du personnel :



Excellent



Excellent

Association des convives à la démarche :

- Une fiche de liaison hebdomadaire pour évaluer la quantité et qualité avec les convives + une réunion de

comité de suivi annuelle (élus, équipe pédagogique, cuisinier, ...)

- Des parents d'élèves font partie du comité de pilotage

Besoins

Freins :

- Un certain éloignement géographique (vallée reculée de montagne) qui complexifie la logistique de réception des approvisionnements et de livraison des repas à domicile
- Adaptabilité parfois compliquée compte tenu de nombreux approvisionnements direct producteurs

Besoins/travail en cours :

- (Re)travailler le plan alimentaire
- Dossier agrément cuisine centrale

Autres actions entreprises en développement durable

Tri sélectif et la mise en place de composteurs.

Coût global d'un repas (facturés aux écoles) :

4.40€**

Coût matière :

2.10-2.30€

Les denrées représentent

50%

du coût du repas

Retrouvez Plus de retours d'expériences d'accompagnement sur nos sites internet !



• Bio Ariège-Garonne •
Fusion du CIVAM Bio 09 et d'ERABLES 31