

Au Restaurant scolaire de Castelnau d'Estrétefonds on mange bien et local !

Engagé depuis décembre 2022 dans la démarche « Lait et fruits à l'école », la Mairie de Castelnau d'Estrétefonds a modifié ses habitudes afin d'introduire plus de produits de qualité, bio et fait maison. Cette démarche est issue d'un programme européen qui consiste en l'octroi d'une aide pour la distribution de fruits et légumes, de lait et de certains produits laitiers aux élèves dans les établissements scolaires de la maternelle au lycée. Sébastien Helou, Responsable de la restauration scolaire de Castelnau d'Estrétefonds revient sur les différentes actions mises en place pour nourrir au mieux les enfants de la commune.



Sébastien Helou, responsable de la restauration scolaire

QUELLES SONT LES ACTIONS QUE VOUS AVEZ MISES EN PLACE ?

Dans notre restaurant scolaire nous servons entre 700 et 730 repas/jour grâce à une équipe de 10 agents. Depuis 2022, nous avons mis en place beaucoup d'actions pour nous lancer dans cette démarche. Tout d'abord, nous avons formé le personnel pour qu'il puisse être en capacité de créer de nouvelles recettes végétariennes. Nous avons éliminé les produits élaborés et avons restructuré notre marché public alimentaire et produits d'entretien. Côté matériel, l'équipement de la cuisine a été adapté au fonctionnement de l'établissement, le réfectoire a été modifié avec des tables de tri et débarrassage des plateaux. Le ramassage des biodéchets (site pilote) a été mis en place avec un transfert de la compétence à la communauté des communes (CIVOM).

Nous travaillons en relation avec ECOCERT et INRAÉ pour la mise en place d'une évaluation sur l'impact direct et indirect que



Les agents du restaurant scolaire

peut produire une cuisine engagée sur son territoire.

QUELS SONT LES POINTS INTÉRESSANTS QUE VOUS AVEZ RELEVÉS ?

En 2011, les dépenses alimentaires s'élevaient à 1.62€/enfant. Après la mise en place d'une restauration engagée dans le bien manger, le coût du repas n'a fait que baisser en améliorant la qualité des produits. Il nous a fallu attendre 2019 pour dépasser les 1.62€ malgré le passage à la bio en 2015. (Attention : manger bio ne revient pas moins cher. Une bonne gestion, une juste consommation et un suivi au quotidien fait baisser vos coûts de revient).

Désormais, nos préparations sont fait maison à 90% et nous utilisons des produits labélisés à plus de 69% (en 2023).

Enfin, nous avons constaté une baisse de l'absentéisme car le personnel se sent plus épanoui et plus engagé, le tout dans un esprit collectif.

QUELS SONT LES FREINS RENCONTRÉS ?

Le temps principalement. Ce travail demande de la rigueur et de l'engagement. L'approvisionnement en produit frais demande une anticipation sur l'approvisionnement et les imprévus (grève, COVID, incidents techniques).

QUELS CONSEILS DONNERIEZ-VOUS ?

Le préalable est de réaliser une feuille de route. Il faut ensuite s'assurer que l'unité de production est en adéquation avec ses intentions. Il faut aussi apprendre à travailler les produits bruts avant d'acheter des produits bio. Enfin, communiquer avec les équipes afin de les impliquer dans le projet, écouter ce qu'il se fait ailleurs et ne pas vouloir aller trop vite.

Pour en savoir plus sur le dispositif Lait et fruits à l'école et se faire accompagner par la Chambre d'agriculture, contactez Elsa Ducouso :
tel : 06 43 18 57 01
mail : elsa.ducouso@haute-garonne.chambagri.fr

Journée technique bovins viande Confort et sécurité de travail



La Chambre d'agriculture propose une journée technique bovins viande sur la thématique du confort et de la sécurité de travail.

Jeudi 22 février 2024 à Villeneuve Lécussan

À 9h30, Salle des fêtes de Villeneuve Lécussan (31580)

- MATIN : Salle des fêtes de Villeneuve Lécussan
- 9h30 – Accueil
- 10h00 – 11h00 : Confort et sécurité de travail en élevage Bovins Viande :
 - Conception et aménagement, contention, sécurité...
 - Impacts techniques et économiques
 - Aides aux investissements (MSA, Conseil Régional Occitanie)
- 11h00 – 12h00 : Présentation de l'élevage de Vincent ARROUY
- 12h00 – 12h30 : Actualité sanitaire
- 13h00 : Repas offert
- Après-midi : Élevage de Vincent ARROUY - La Poutge - 31580 Villeneuve Lécussan
- De 14h30 à 16h30 - Ateliers animés par les partenaires : alimentation, contention, présentation de matériel, visite virtuelle en 3D...

Journée « bascules »

Profitez de l'opération « achat groupé » de la CDA31 pour vous équiper !

Mardi 12 mars 2024 De 12h00 – 16h30

- Présentation de différentes cages de contention
- Présentation des aides potentielles : MSA, Conseil Régional, partenaires*...
- Proposition de financement : présence de la Banque Populaire et du Crédit Agricole.

Lieu : EARL DE SAINT CIZY
Chemin des Vignes
31220 CAZERES (Accès : A 64 – sortie 23)

Possibilité de repas sur place

Plus d'informations, Christophe DESCUNS : 06 07 10 26 49

*sous conditions, aides complémentaires de la Chambre d'agriculture de la Haute-Garonne, Coopelso, Sanders...



Bascule Maréchalle



Bascule Arrowlock

Formations

> FABRIQUER DES TISANES POUR VALORISER VOS CULTURES DE PLANTES AROMATIQUES

1 jour : 27 février 2024 à Toulouse
Contact : Anne LE GALLIC :
06 32 38 87 12

> CRÉATION DE RETENUES COLLINAIRES

1 jour : 28 février 2024 à Muret
Contact : Alexandre EYCHENNE :
06 31 15 29 19

> SENSIBILISATION AUX ROBOTS DE TRAITE EN LIEN AVEC LE PÂTURAGE

2 jours : 05 et 06 mars 2024
à Saint-Gaudens
Contact : Carole MERIENNE :
06 47 44 07 65

> PASSEPORT VERS LA HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE (HVE)

1 jour : 05 mars 2024
à Toulouse
Contact : Marie CAUSSE :
07 86 83 52 36

Administration générale,

formation :

Tél : 05 62 79 90 96 ou

formation@haute-garonne.chambagri.fr

BON A SAVOIR...

POINT ACCUEIL INSTALLATION (PAI) :
Tél : 05 61 10 42 60

POINT ACCUEIL BIO CONVERSION :
Tél : 06 45 34 10 50

PLATEFORME AGRICULTEURS FRAGILISÉS :
Tous les jours de 9h à 12h
Tél : 05 61 40 43 00