



# AMIENS MÉTROPOLE



FRANCE  
URBAINE  
MÉTROPOLES, AGGLOS ET GRANDES VILLES

## POUR UNE RESTAURATION SCOLAIRE RESPONSABLE ET SOLIDAIRE

Au cœur d'une riche région agricole, Amiens s'est développée de part et d'autre de la large vallée de la Somme et autour des confluences avec les rivières de l'Avre et de la Selle. Elle présente un cadre de vie attrayant grâce à l'omniprésence des espaces naturels et jardinés. Se présentant comme une ville soucieuse de l'environnement, Amiens a fait du lien entre la ville et la nature un des leviers de son projet de développement territorial.

La communauté d'agglomération Amiens Métropole met en place de nombreuses actions qui s'inscrivent dans les priorités de la Politique Nationale de l'Alimentation : Justice sociale, Education à l'alimentation de la jeunesse, Lutte contre le gaspillage alimentaire, Ancrage territorial et mise en valeur du patrimoine alimentaire.

Dans le cadre des actions prioritaires pour la période 2014/2019, plusieurs objectifs ont été arrêtés :

- favoriser les circuits courts participant au développement de la filière bio locale et conventionnelle locale et, à travers cette mesure, relancer les marchés alimentaires en favorisant la proximité ;
- intégrer des critères particuliers comme les délais entre la cueillette et la réception du produit ;
- proposer des visites pédagogiques sur site de manière à maintenir une offre de proximité dans les marchés publics ;
- privilégier les denrées issues de l'agriculture biologique ou porteuse de tout autre label de qualité (label rouge par exemple) ;
- combattre le gaspillage alimentaire.

### DONNÉES CLÉS DU TERRITOIRE

- **Nombre d'habitants :**
  - Amiens : 132 479
  - Amiens Métropole : 178 892
- **39 communes**
- **350 km<sup>2</sup>**
- **281 hectares d'espaces verts**
- **Taux de pauvreté (Insee 2016) : 25 %**



## Gestion de la restauration : un levier efficace pour lutter contre le gaspillage alimentaire

Depuis le 5 juillet 2013, la restauration scolaire de la Ville d'Amiens est assurée en régie municipale pour la fourniture des repas des enfants fréquentant les écoles publiques amiénoises et les accueils de loisirs et du restaurant municipal à destination des agents de la collectivité.

- 28 agents travaillant à la confection, la préparation et la livraison des repas ;
- 6 800 repas sont produits quotidiennement à destination des 56 satellites scolaires ;
- 1 200 à 1 500 repas quotidiens pour les 31 accueils de loisirs en périodes de vacances scolaires ;
- Coût moyen des denrées alimentaires s'élève à 1,95 TTC.

### PLUSIEURS ACTIONS AU NIVEAU DE LA CUISINE CENTRALE

Dans le cadre de la démarche Zéro déchet/zéro gaspillage, la cuisine centrale bénéficie d'un accompagnement. Sur la base de diagnostics du gaspillage alimentaire des actions correctives sont proposées. Il importe ensuite, dans la pratique, de mesurer l'efficacité poursuivie.



- Mise à jour régulière des fiches techniques afin d'être au plus proche des besoins réels ;
- amélioration des règles de conditionnements pour les produits qui partent directement sur les satellites ;
- adapter les commandes de viandes en fonction des consommations observées ;
- fabrication de compotes maison pour passer les pommes déclassées des producteurs locaux ;
- identification des produits à DLC courtes toutes les semaines afin de les repositionner sur les satellites après les avoir prévenus ;
- partenariat avec la Société Protectrice des Animaux (SPA) pour une reprise hebdomadaire des restes alimentaires de la cuisine ;
- réflexions sur la possibilité de partenariat avec des organismes susceptibles d'écouler « les restes alimentaires » non distribués.

## Une nouvelle légumerie pour encourager les productions locales et bio

Soucieuse de la qualité des services proposés par la Cuisine Centrale située à Saint-Ladre, la Ville d'Amiens s'est dotée fin 2018 d'une légumerie afin de proposer dans ses menus des produits frais et locaux. Cet équipement permet d'introduire des légumes frais dans les plats principaux proposés chaque jour par les 28 agents de la Cuisine Centrale à destination des restaurants scolaires d'Amiens.

Depuis la rentrée de septembre, en moyenne, 7 230 repas sont assurés chaque jour à destination des restaurants scolaires d'Amiens. 430 sont adaptés aux tout-petits et sont préparés directement dans chaque crèche tandis que les 6 800 repas restants sont mitonnés pour les maternelles et élémentaires dans les locaux de la Cuisine Centrale. L'objectif de cette nouvelle installation est de permettre le traitement d'une plus grande quantité de produits de façon plus rapide afin d'accroître la part de légumes frais et locaux dans les repas proposés. Dans cette optique, la cuisine centrale opère un partenariat avec plusieurs structures dont notamment Bio d'ici d'abord et Somme produit locaux.

Afin de réaliser ce projet municipal, l'investissement s'élève à 368 825 €, englobant les dépenses nécessaires à un réaménagement des locaux, une reprise du sol, l'électricité et un achat des divers matériels. Ce coût comprend l'achat du matériel nécessaire à la légumerie. Le coût total de l'ensemble de ces composants est de 194 500 €.

### 40 % DE BIO ET PRODUCTION LOCALE

Ce nouvel équipement utilisé par les salariés de la Cuisine Centrale permet de traiter près de 800 kg de produit frais traités en une matinée. C'est sous la forme d'un gratin que ces produits frais seront servis mercredi et jeudi dans les cantines scolaires et dans les centres de loisirs. Le conditionnement des produits frais se fait dans le respect des règles d'hygiène et de la chaîne du froid. Les agents s'assurent de la qualité du légume qui est ensuite découpé minutieusement, pouvant même s'adapter à la morphologie des enfants de la maternelle.

D'un point de vue qualitatif, une hausse significative des produits frais est programmée. Jusqu'à présent, les légumes utilisés n'étaient employés que pour les entrées (carottes râpées, céleris, concombres...). L'installation de la légumerie permet d'introduire les légumes frais au sein même des légumes d'accompagnement des plats principaux, légumes qui jusqu'à maintenant étaient surgelés. Aujourd'hui, la Cuisine Centrale tend vers 30 % de bio et de produits locaux intégrés aux menus avec un objectif de 40 % en 2020. Le partenariat avec l'Agriculture Biologique des Hauts-de-France et sa plateforme de regroupement de producteurs nous permet de soutenir l'offre locale de produits répondant à nos attentes pour la production des repas scolaires.

