



INSERTION PROFESSIONNELLE

Créer de l'emploi et valoriser les productions du territoire pour les cantines

Faire émerger une nouvelle activité économique d'insertion en valorisant les productions locales pour la restauration collective des cantines scolaires du territoire. Une aventure dans laquelle les associations Casta, dans l'Ariège, et Insef, dans le Haut-Rhin, n'ont pas hésité à se lancer. Retour sur deux expériences réussies.

Lorsque sa communauté de communes lui a demandé d'approvisionner la cantine scolaire du canton du Couserans, en pleine montagne, Martine Froger a répondu oui, mais à la condition de porter un projet de territoire. La directrice de l'association Casta, structure d'insertion par l'activité économique en Ariège, souhaite renforcer l'économie locale en valorisant des produits locaux, bio si possible. Une cuisine est construite et le projet démarre avec le recrutement d'un cuisinier professionnel et de cinq personnes éloignées de l'emploi.

Tout le monde est gagnant : producteurs, élèves et personnes en réinsertion.

TOUT LOCAL...

« Nous travaillons depuis janvier 2016 avec 25 producteurs locaux, une plate-forme de producteurs, 17 artisans commerçants et fournissons 120 repas par jour, explique Martine Froger, qui a créé un partenariat avec le

Centre d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural (Civam) local. Ces repas sont confectionnés avec des produits de saison, provenant à 76 % du département. 68 % d'entre eux sont bio. »

Les menus sont élaborés un mois à l'avance, avec l'aide d'une diététicienne. Ils sont ajustés au fur et à mesure, en échangeant avec les différents producteurs. « Le comité de pilotage mis en place intègre, outre les responsables des collectivités, les producteurs, les enseignants et les parents d'élèves », précise la directrice de l'association. La sensibilisation des enfants à l'alimentation durable n'est pas oubliée. Des interventions ont lieu dans les classes pour expliquer notamment la provenance des produits.

« Tous les acteurs impliqués sont gagnants, conclut Martine Froger. Les producteurs à qui l'on assure des débouchés, les enfants qui découvrent de nouvelles saveurs, les salariés qui ont l'opportunité d'acquérir une expérience professionnelle et de se réinsérer. » Preuve du succès du projet : une nouvelle commune a demandé à



l'association de fournir 800 repas par jour dès 2018.

... OU TOUT BIO

Dans le Haut-Rhin, l'association Insef, également structure d'insertion par l'activité économique, fournit près de 500 repas par jour à sept établissements scolaires de villages voisins, sur le territoire de Mulhouse Alsace Agglomération. « Tout a démarré avec la demande de la commune d'Ungersheim, investie dans la transition écologique, souligne Thomas Dreyfus, responsable de l'association. Elle avait mis en place cinq hectares de maraîchage bio et souhaitait que l'on fournisse les repas pour une école primaire, en utilisant notamment les légumes récoltés. Mais cuisiner pour 80 repas par jour n'est pas suffisant. Nous avons donc cherché d'autres marchés et répondu à un appel d'offres, que l'on a obtenu. » Une cuisine centrale a été créée. Un chef de cuisine, un cuisinier professionnel, ainsi que sept personnes en contrat aidé ont été recrutés. « Tous les produits sont de saison, frais, bio et si possible, locaux », note Thomas Dreyfus.

POINTS FORTS

- Création d'emplois et formation de personnes en réinsertion
- Valorisation des productions locales
- Meilleure rémunération des producteurs
- Sensibilisation des enfants et parents à l'alimentation durable



CONTACTS

Martine Froger
Directrice
Tél. : 05 61 02 74 51
@ casta.alzen@orange.fr

Thomas Dreyfus
Coordinateur
Tél. : 03 89 51 23 63
@ thomas@insef.fr
www.insef-inter.fr


