



COMPTE-RENDU

Réunion comité de pilotage du Projet

« De la Fourche à la Fourchette ».

Mardi 20 Septembre 2011

Restaurant Universitaire Vert Bois



Personnes présentes :

Béatrice Pili, directrice adjointe du CROUS Montpellier (tel : 04 67 41 50 00)

beatrice.Pili@crous-montpellier.com

Marie-Chantal Capgras, directrice du Restaurant Universitaire Vert Bois Montpellier

(tel : 04 67 63 66 45)

marie-chantal.capgras@crous-montpellier.fr

Yves Gomez, chef de cuisine du Restaurant Universitaire Vert Bois Montpellier

yves.gomez@crous-montpellier.com

Judith Pétraud-Gross, Médecin responsable du SUMPPS UM3 (Service universitaire de médecine préventive et promotion de la santé de l'université des Lettres Paul Valéry)

judith.petraud-gross@univ-montp3.fr

Virginie GRZESIAK, Responsable du Pôle offre alimentaire à la DRAAF LR (Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt Languedoc Roussillon)

(tel : 04 67 10 19 78)

virginie.grzesiak@agriculture.gouv.fr

Bénédicte Firmin, Chargé de promotion /communication au CIVAM BIO 34 (Centre d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural) (tel : 04 67 06 23 90)

benedicte.firmin@bio34.com

Raphaëlle Collet, diététicienne (« diet'éthique »)

raphaellecollet@gmail.com

Joël Bernard, animateur de l'association Slow Food 34 (tel : 06 76 81 99 13)

slowfood.languedoc@orange.fr

Raphaëlle Ghoul, Coordinatrice du réseau Coopère 34 (tel : 04 67 54 19 89)

info@coopere34.org

Emilie Cano, Coordinatrice de projet (Alimentation étudiante) pour l'association Ouvre Tête

(tel : 06 26 40 22 32)

ouvretete34@gmail.com

Thibaud Copin, Volontaire en Service civique sur le projet « Alimentation Etudiante » pour l'association Ouvre Tête

ouvretete34@gmail.com

Maël Beril, Etudiant à l'Université Montpellier 3 en MASTER1 développement durable et aménagement.

thorgal.mjbh@yahoo.fr

Matthias Vasquez, Etudiant à l'université Montpellier 3 en Licence 3 AES (Administration économique et sociale) (tel : 06 82 33 80 89)

matthiasvazquez@gmail.com

Ordre du jour :

- 1/Introduction sur le projet : contenu global et objectifs généraux.
- 2/Tour de table des participants
- 3/Présentation des étapes du projet et de leur planification.
- 4/Point rapide sur les axes de travail (Bio/circuit court/ local/direct producteur/marchés et référencements/produits frais/travail sur quels produits,...)
- 5/Définition des rôles de chacun
- 6/Date et formalités de la prochaine réunion
- 7/Définition des objectifs et tâches à réaliser d'ici la prochaine réunion

1/Le projet :

Le projet pour lequel nous nous réunissons aujourd'hui consiste à expérimenter une démarche de restauration collective responsable dans un restaurant universitaire.

Notre objectif premier est de permettre aux étudiants d'avoir accès à une alimentation de qualité, de se questionner sur leur alimentation pour pouvoir faire des choix plus éclairés et de soutenir une agriculture locale qui prend en compte la question environnementale dans sa pratique. Nous pensons aussi qu'il est nécessaire de redonner une place valorisante au travail des personnels de la restauration collective en proposant une cuisine de qualité.

Nous allons donc, tout au long de cette année scolaire expérimenter de nouveaux approvisionnements, en circuit court, en direct avec des producteurs locaux, avec des produits bio aussi, essayer de travailler avec davantage de produits frais, de fruits et légumes de saison. C'est un projet co-financé par la DRAAF et les universités via des subventions et par l'association Ouvre Tête et le CROUS via leur investissement en temps de travail et des dépenses annexes. D'autres demandes de subventions ont été ou vont être déposées pour compléter ce financement.

L'association Ouvre Tête a impulsé quelques actions de sensibilisation en 2011. Un site pilote (Vert Bois) a été choisi pour poursuivre la démarche.

L'objectif de cette commission serait d'être le plus transversal possible afin que chacun puisse faire profiter de ces compétences, que l'on puisse construire ce projet ensemble.

L'intérêt pour tous de développer cette démarche :

C'est un projet qui peut être très valorisant pour le CROUS qui affiche un engagement dans une démarche responsable, qui se met à l'écoute d'une certaine « éthique » et des besoins et demandes de nombreux étudiants et représentants étudiants aussi. Ce projet, de par son approche très collective peut également permettre de motiver et développer davantage un esprit d'équipe et servir la valorisation du travail de tout le personnel qui gravite autour de la cuisine.

Le CROUS a l'opportunité de se faire accompagner dans cette démarche par des professionnels.

Pour les acteurs institutionnels et associatifs, entrer en partenariat avec le CROUS pour développer nos actions est une grande opportunité également, cela nous permet à chacun de travailler sur une thématique peu abordée : la restauration collective dans le domaine universitaire, ce qui concerne de nombreuses structures, repas, usagers, salariés,... et ainsi de nous adresser à un public qui n'est pas toujours aisé de sensibiliser : les étudiants.

Il s'agit là d'une expérimentation mais qui concerne déjà une structure (Vert Bois) qui sert plusieurs milliers (1000 à 3000 selon les périodes) de repas par jour et à terme cela peut avoir un réel impact sur l'agriculture et la production alimentaire dans notre région en terme d'approvisionnement local, d'approvisionnement en produits bio.

Le fait qu'une association étudiante enfin s'implique dans une telle initiative peut être déterminant dans la manière dont elle va être perçue par les étudiants, dans la façon dont ils vont accueillir le discours et le projet globalement. Une sensibilisation par les pairs est toujours intéressante.

Nous avons donc tous la possibilité de nous apporter une certaine complémentarité.

2/ Tour de table de présentation

Echanges :

Judith P : médecin nutritionniste et du sport, fait de la prévention. Faire rentrer du bio et de l'écocitoyenneté pour faire passer le message d'une meilleure alimentation. Mise en place de paniers amap avec l'association papillon sur l'UM2 et l'Unef sur l'UM3.

Raphaëlle G : il existe déjà 3 projets portés par des associations du « collectif tout un plat » dans des collèges. Il existe donc déjà beaucoup d'outils pédagogiques, à adapter au public étudiant, sans recréer entièrement des outils.

Béatrice P : Nous avons beaucoup de chance au CROUS que l'équipe de Mme Capgras et Monsieur Gomez ait accepté ce pari, car c'est un gros pari, cela a un coût financier, c'est une démarche un peu hors normes, mais ils y croient donc nous allons soutenir au maximum au niveau communication et nous ferons remonter au niveau national. (c'est fabuleux cette énergie autour de la table).

Emilie C : L'association a la volonté d'intégrer toute l'équipe du resto U car cela repose sur des gens dont il est important d valoriser le travail, et que cela peut avoir des retombées au delà de ce qui se présentera dans les plateaux des étudiants.

Béatrice P : Cela peut, à terme avoir des retombées sur l'équipe en terme de dynamique et d'esprit d'équipe.

Yves G : Nous fonctionnons en flux tendu donc assez complexe de commander juste.

Virginie G : Il existe un programme national, le PNA, décliné en région par la DRAAF pour améliorer l'accès à tous (et cela implique aux plus démunis) à une alimentation de qualité. L'alimentation étudiante entre dans ce cadre là. Dans cette région il y a un tel panorama de gens intéressés par ce type de projet qu'il serait très intéressant par la suite de faire remonter.

Marie-Chantal.C : Nous rencontrons un problème car les étudiants sortent des cours de plus en plus tard donc il n'y a pas de vraie pause repas, beaucoup plus de repas sont pris à la cafétéria. L'affluence nous dépasse actuellement, nous sommes en augmentation de fréquentation d'environ 20% (18000 étudiants cette année sur l'UM3)

Mael B : Il y a beaucoup de monde à midi, à 14h il n'y a plus que des « panini nutella »!

Marie-Chantal C : Malgré les nombreux pôles (poisson, un plat du monde la pâtisserie...) Blocage en caisse..

Marie-Chantal C : Nous pouvons facilement faire de la communication dans les salles avec des expos, panneaux, ...

Maël B : quel sont les relations entre le restoU et les étudiants?

Yves G : assez bonnes, quelques habitués, plus quelques uns qui travaillent dedans. On échange.

Raphaëlle G : Possibilité de s'appuyer sur les outils de sensibilisation du Collectif TUP et sur les expériences menées

3/ Etapes du projet /planification:

PHASE 1 : de septembre à janvier : étude, diagnostic, recherches, entretiens, formations

PHASE 2 : décembre à mai : mise en place opérationnelle, sensibilisation/introduction de produits

PHASE 3 : mai à juin : évaluation

Nous sommes lancés dans la Phase 1 :

Il y a une volonté de l'Ouvre Tête, qui travaille d'ailleurs autant sur les questions environnementales que sociales de travailler avec l'ensemble du personnel du RU.

Nous sommes particulièrement attachés à ce que l'on travaille avec l'équipe entière du RU et dans le sens de la valorisation du travail de chacun, et de la libre expression de chacun. Il me semble nécessaire d'impliquer dès le départ tout le personnel (cuisine, service, plonge,...) dans le projet et de favoriser au maximum un travail d'équipe dans lequel chacun pourra se reconnaître et donner son avis. Mettre l'individu au coeur de ce projet, l'individu dans le collectif. Trouver les motivations de chacun. C'est pourquoi nous voudrions que l'on s'attache particulièrement à la sensibilisation et l'implication du personnel dans la première phase, avec notamment la réalisation d'entretiens (type enquête qualitative) pour analyser les motivations et freins dans l'équipe.

Yves G : il va y avoir besoin d'une réorganisation de la cuisine. Prendre une personne en plus pour l'épluchage, créer de nouvelles fiches techniques,...

Emilie C: mettre en place une dégustation avec le personnel lors du lancement de l'opération.

Concernant la partie « formation »

Virginie G. rappelle qu'il existe des formations spécifiques pour chaque poste (selon que l'on soit cuisinier, gestionnaire, responsable des achats,...) avec des parties communes.

Emilie C. suggère de faire venir des personnes ayant déjà participé à ce type de projet, pour un partage d'expérience.

4/ Point sur les axes de travail

Des questions vont se poser dans les orientations de ce projet :

- **Introduire des produits locaux = travailler avec des produits frais = nouvelle organisation du travail, matériel, nombre de postes?**
- **Introduire des produits bio = possibilité de surcoût = quelle position adopter?**
- **Un travail également à envisager sur le gaspillage**
- **Bio/local : quelle position adopter?**

Béatrice P : Nous ferons du Bio uniquement s'il est local.

Les choix d'orientation de ce type pourront se faire après la phase de diagnostic et concertation avec tout le monde.

Il sera nécessaire de préciser tous ces points lors d'une prochaine réunion.

5/ Définition des rôles de chacun

Emilie C. fera passer par mail des propositions de groupes de travail à tous. Chacun pourra s'y inscrire.

L'idée est de commencer à se regrouper, à s'organiser et travailler sur ces thématiques dès que possible.

Dans les grandes lignes, voici les besoins identifiés et les personnes/structures qui pourraient être à même de travailler sur chaque thématique :

La partie diagnostic :

Entretiens personnel/ fonctionnement crous/cuisine/achats/ OT?

Recherches de producteurs/fournisseurs / Etude de l'offre : CIVAM/OT/autres?

La partie sensibilisation du personnel :

Présentation du projet au personnel : dégustation slow food / projection films Lafibala?

CIVAM : une demi journée à la ferme?

La partie Formation du personnel :

CIVAM/Diététicienne t/DRAAF/Intervenants extérieurs pour partage d'expérience?

La partie animation/sensibilisation des étudiants :

Collectif TUP (outils) / OT/ Etudiants/SUMPPS ?

La partie Ateliers cuisine : (à relancer avec Judith.P)

SUMPPS/OT/Diététicienne ?

6/ et 7/ Prochaine réunion du comité de pilotage

Proposition Joël B : refaire une dégustation de pèlardons pour le personnel du RU

Proposition de Marie-Chantal C : Pour la prochaine réunion du comité de pilotage, faire une visite du restaurant et explications du fonctionnement, puis manger ensemble. Et faire une présentation au personnel du projet.

(Il y a une quarantaine d'agents et étudiants qui travaillent à Vert Bois)

Date réunion du comité de pilotage proposée : **Vendredi 4 Novembre, RDV à 10h30 :**

- explication du projet au personnel du RU autour d'une dégustation de pèlardons (avec miel de producteurs et confit d'oignon du chef) organisé avec Slow food.
- 11H visite de l'établissement pour le comité de pilotage.
- Repas de tout le monde sur place
- Réunion