

Étang

Berre-l'Étang s'engage pour une restauration collective durable

Chloé ROUSSEL



La commune propose dans ses repas (destinés aux cantines scolaires et au portage à domicile) déjà près de 20 % de produits dits "de qualité" et 10 % de produits biologiques. - / PHOTO ILLUSTRATION LA PROVENCE

La commune a été sélectionnée par l'Agence régionale pour la biodiversité et l'environnement (ARBE) et bénéficie d'un accompagnement à raison d'un module par mois pour faire évoluer sa cuisine

Elles étaient 56 à avoir candidaté, mais seulement 20 collectivités - entre quatre et cinq par département - ont été retenues par l'Agence régionale pour la biodiversité et l'environnement (ARBE) dans le cadre du projet "2021 : vers une restauration collective durable". Berre-l'Étang est l'une d'elles. *"L'idée est d'accompagner Berre et les autres communes à favoriser l'approvisionnement local de qualité et les produits biologiques, mais aussi de lutter contre le gaspillage alimentaire"*, explique Audrey Michel, directrice de la transition écologique des territoires au sein de l'ARBE.

Depuis le mois d'octobre et jusqu'à la fin de l'année scolaire, un agent et un élu référent participent tous les mois à un module, animé par l'ARBE ou par d'autres intervenants tels que la CPIE, Regalim, ou des associations, sur des thèmes variés comme les achats durables, la cuisine alternative ou encore le zéro plastique en restauration collective.

Objectif : passé en régie directe d'ici trois ans

"Ces ateliers sont un bon apport d'outil et un échange de bons procédés entre les différentes communes accompagnées, assure Marion Riether, conseillère municipale déléguée à la restauration collective, à la lutte contre le gaspillage alimentaire et à la promotion touristique. Sur la gestion des déchets par exemple on a un retour d'expérience de la Roque-d'Anthéron qui est très avancée, du coup on s'inspire. On espère en retirer une meilleure compréhension de comment fonctionne la restauration collective à l'échelle communal, départemental et régional, mais aussi mieux s'y retrouver dans le méandre administratif et arriver à trouver des outils qui permettront de faire mieux manger nos convives."

Entre la crèche, les écoles primaires et maternelles et le portage à domicile pour les personnes âgées, la Ville de Berre-l'Étang a près de 1 200 convives par jour, du lundi au vendredi. Et si le projet avec l'ARBE a commencé qu'en octobre, la commune avait pris les devants depuis plus d'un an pour répondre le plus rapidement possible aux critères imposés par la loi Egalim à partir de janvier 2022 (voir ci-dessous). Elle propose donc déjà dans ses repas 20 % de produits dits "de qualité" et 10 % de produits biologiques. Le fait d'être en délégation de service public (DSP) n'a pas été un frein. *"C'est un travail au quotidien avec le prestataire, confie l'élue. Nous venons de renouveler la DSP avec un nouveau cahier des charges, et nous avons choisi le candidat le plus qualitatif. Mais d'ici trois ans, l'objectif est de passer en régie directe."*

Un appel lancé à 80 agriculteurs et un contrat signé

L'objectif pour la commune est donc de devenir indépendante pour gérer au mieux le contenu des assiettes qu'elle distribue, mais aussi en ce qui concerne la lutte contre le gaspillage alimentaire et la valorisation des déchets. *"Quand on aura bien fait l'évaluation des déchets et trouvé une solution pour chaque cantine on aura réussi, confie Marion Riether. On aimerait vraiment faire ça sur l'année 2021-2022 et si vraiment on n'y arrive pas, d'ici deux ans. Ça dépend aussi du Covid et de ce que l'on va pouvoir mettre en place comme ateliers pédagogiques. On ne pourra vraiment y travailler que si nous avons une année d'ouverture complète des écoles..."*

En attendant, elle a d'ores et déjà lancé un appel à 80 agriculteurs du coin et a signé un contrat avec les agriculteurs de la plaine des Gravons, qui fournissent (ou fourniront lorsque ce sera la saison) de la salade, des tomates, des fraises ou encore des aubergines. *"Nous avons retenu Berre car elle a déjà commencé pas mal d'actions, on sait que la collectivité est motivée pour poursuivre le travail, et sa volonté de passer en régie va dans le bon sens. Ça leur permettra notamment d'avoir une plus grande maîtrise de l'approvisionnement", pointe Audrey Michel.*