

Objectifs :

- Participer au maintien de l'agriculture locale.
- Créer des débouchés locaux durables pour les produits du territoire
- Participer au renforcement du lien urbain-rural
- Favoriser le développement d'une filière locale rapprochant producteurs et consommateurs.
- Développer la sensibilisation et l'éducation des jeunes à la santé et créer des échanges scolaires urbain-rural sur le long terme.

Parc:

Massif des Bauges

Thème ressource:[Agriculture](#) ^[5][Économie](#) ^[6]**Expériences:**[La sauvegarde des endives en pleine terre du Nord Pas-de-](#)[Calais](#) ^[7]**Contexte :**

Le territoire du Parc naturel régional du Massif des Bauges offre une gamme diversifiée de productions dont la valorisation est assurée, pour certaines d'entre elles, par l'existence de 5 appellations d'origine contrôlée (AOC), 3 indications géographiques protégées (IGP) et par la présence de plus de 20 agriculteurs biologiques. En plus de ces labels, l'existence d'un bassin de consommation de 400 000 personnes aux portes du territoire (Chambéry, Albertville, Aix-les-Bains...) représente une opportunité importante de commercialisation des produits locaux.

Le Parc a engagé par ailleurs une mission expérimentale sur l'ensemble de ses partenariats avec les villes portes. Dans ce cadre, il s'est engagé avec elles dans un travail concerté pour le maintien de l'agriculture locale et la valorisation des produits du territoire (organisation de marchés, vente de colis de Noël au sein des collectivités et des entreprises...), parallèlement aux nombreuses démarches engagées sur le territoire du Parc.

Démarches et résultats :

Après avoir proposé plusieurs produits du territoire dans les cantines à l'occasion de la semaine du goût d'automne 2006, le Parc expérimente les modalités de mise en œuvre d'une filière locale reliant producteurs du territoire classé et les restaurants scolaires des villes portes. Parce que le secteur de la restauration collective requiert un volume important de produits référencés, l'initiative engagée peut permettre d'organiser à long terme une filière inter-territoriale de grande ampleur.

Afin que d'organiser la filière sur des bases solides, le Parc cherche à assurer la mise en cohérence de l'offre et de la demande. Le premier travail fut d'identifier l'ensemble des acteurs potentiellement concernés (publics et privés) et de les associer à la démarche afin de fédérer les énergies autour des enjeux liés à l'organisation de la filière. Le Parc s'est ainsi lancé dans une série de rencontres et d'échanges avec la profession agricole (associations de producteurs), les filières (coopératives locales), les responsables des restaurants scolaires de 5 villes et les élus référents, les Chambres d'agriculture. Il a également enrichi son approche

par la rencontre de structures iséroises engagées dans la même démarche.

En parallèle, le Parc conduit un travail d'analyse de l'offre et de la demande. Ces deux actions lui permettent d'apprécier les potentialités de développement du réseau, d'impulser la dynamique interterritoriale et de définir les premières actions conjointes de structuration à mener en amont et en aval de la filière.

En amont, la capacité d'approvisionnement en produits locaux constitue la clé de voûte du système. Plusieurs filières ont donc été identifiées : la filière fromagère, la filière fruits et jus de fruits, la filière viande, la filière viticole. Le Parc définit, avec les producteurs, associations de producteurs et coopératives, un type d'organisation qui puisse sécuriser progressivement l'approvisionnement des restaurants scolaires tant en termes de quantités que de fréquence. Dans ce cadre, l'organisation en coopérative des producteurs permet de réduire le risque. La filière fromagère, déjà bien structurée avec 9 coopératives locales présentes sur le territoire, constitue un pilier pour l'expérimentation. Après une réunion menée fin juin 2007 avec leurs administrateurs, le choix a été fait de travailler avec les coopératives locales en gestion directe. Ces dernières assurent sur place la transformation en salariant directement leurs fromagers, et garantissent un ancrage plus fort sur le territoire.

En aval, il s'agit de sécuriser les débouchés et de référencer les produits au sein de la restauration collective scolaire, en travaillant de manière concertée avec chacun : cantines scolaires et élus urbains en charge de leur gestion, cuisines centrales qui apprêtent les produits conformément à la réglementation en vigueur, grossistes approvisionnant les cuisines centrales. Chacun dispose d'une large autonomie d'action et le rôle du Parc est de sensibiliser et d'encourager à l'harmonisation des pratiques d'approvisionnement. En 2007, la rencontre avec Scolarest (entreprise qui gère les cuisines centrales de Chambéry et d'Aix-les-Bains), ouvre des possibilités d'approvisionnement dans la filière fromage.

Le Parc projette d'ici la fin de l'année de se rapprocher à la fois de la Région pour la restauration des lycées et des conseils généraux pour les collèges afin d'élargir la démarche engagée avec le primaire. Le Parc envisage également de développer un partenariat étroit avec l'éducation nationale sur les actions pédagogiques parallèles et complémentaires, afin d'assurer l'appropriation de la démarche par les élèves et plus largement par le corps enseignant. Enfin, le Parc explore les possibilités d'ouverture à la restauration collective d'entreprise.

Atouts et limites :

- La prise de conscience et la volonté politique des élus des villes portes est un atout indispensable.
- La présence de produits emblématiques AOC portant le nom du territoire (ex : la Tomme des Bauges) facilite le lancement de la démarche et son appropriation.
- Les villes portes, organisées en réseau depuis 2006, permettent au Parc d'avoir des interlocuteurs fédérés, pouvant faciliter la coordination et accélérer le

processus.

- Le travail mené, en amont et en aval de la filière tend à trouver un compromis : réduire des intermédiaires entre production et consommation, tout en cherchant un dispositif qui puisse assurer des quantités suffisantes.
- Assurer sur le long terme des volumes suffisants nécessite d'adopter une démarche progressive et pragmatique.

Date de début : 2006

Date de mise à jour : Vendredi 10 fév

: 2012

Région : Auvergne-Rhône-Alpes

Type d'intervention : Expérimentation

Partenaires :

Mairie d'Aix-les-Bains, communauté d'agglomération
Chambery métropole, mairie Chambery, communauté de
région d'Albertville

Tags :

[Promouvoir la solidarité entre territoires](#) ^[1]

[Développer des filières courtes](#) ^[2]

[Agriculture](#) ^[3]

[Économie](#) ^[4]

Source URL: <https://www.parcs-naturels-regionaux.fr/centre-de-ressources/experience/les-cantines-scolaires-proposent-des-produits-du-territoire>

Liens

[1] <https://www.parcs-naturels-regionaux.fr/etiquettes/promouvoir-la-solidarite-entre-territoires>

[2] <https://www.parcs-naturels-regionaux.fr/etiquettes/developper-des-filieres-courtes>

[3] <https://www.parcs-naturels-regionaux.fr/etiquettes/agriculture>

[4] <https://www.parcs-naturels-regionaux.fr/etiquettes/economie>

[5] <https://www.parcs-naturels-regionaux.fr/cr-theme/agriculture>

[6] <https://www.parcs-naturels-regionaux.fr/cr-theme/economie>

[7] <https://www.parcs-naturels-regionaux.fr/centre-de-ressources/experience/la-sauvegarde-des-endives-en-pleine-terre-du-nord-pas-de-calais>