

UNE AUTRE VIE S'INVENTE ICI



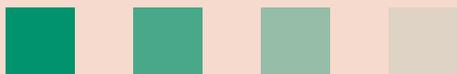
FORMATION

COMMENT FAVORISER L'APPROVISIONNEMENT LOCAL DE LA RESTAURATION COLLECTIVE ?



11 & 12 JUIN 2009

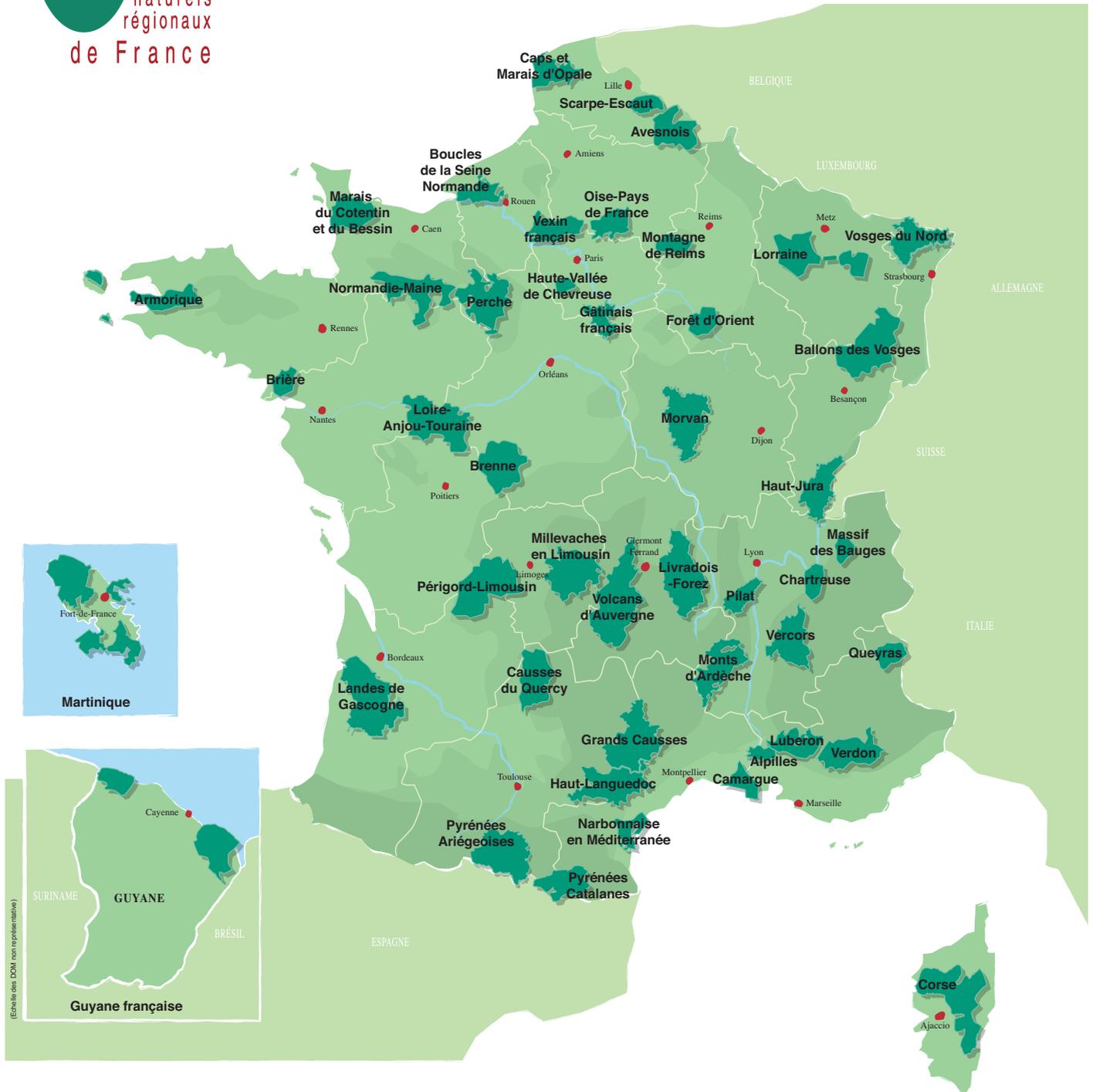
PARC NATUREL RÉGIONAL DU MASSIF DES BAUGES





Parcs
naturels
régionaux
de France

Le réseau des 46 Parcs naturels régionaux de France



Les 46 Parcs naturels régionaux représentant
plus de 3900 communes,
21 Régions et 69 départements, 3 millions d'habitants
et plus de 7 millions d'hectares, soit 13% du territoire

UNE AUTRE VIE S'INVENTE ICI



FORMATION

COMMENT FAVORISER L'APPROVISIONNEMENT LOCAL DE LA RESTAURATION COLLECTIVE ?

COMPTE-RENDU FORMATION 11 & 12 JUIN 2009

PARC NATUREL RÉGIONAL DU MASSIF DES BAUGES





Sommaire

1 - Le contexte et les objectifs de la formation

2 - Retours sur les expériences pilotes présentées par nos partenaires

- Un plus Bio et l'expérience Manger Bio en restauration collective : la conscientisation de l'enjeu politique
- Adayg et l'appui à une société locale de Restauration Collective : la gestion des marchés publics
- Aquarius et l'engagement des consommateurs : la constitution d'une plateforme d'approvisionnement
- Risteco : des méthodes pour mieux gérer la logistique

3 - Des Parcs naturels régionaux qui expérimentent dans des contextes très différents

4 - Annexes

Liste des participants

Le programme





1 - Le contexte et les objectifs de la formation

Des parcs toujours plus investis dans le développement des circuits courts sur leur territoire

Aujourd'hui, les filières courtes semblent constituer un enjeu de développement durable. Elles proposent d'apporter à la fois une plus value pour les producteurs et pour le territoire (maintien des paysages, valeur ajoutée, sécurité alimentaire). De nombreux acteurs sont déjà présents dans l'accompagnement de ces filières. Quelle est la légitimité des Parcs à intervenir sur ce sujet ? Quelle place occuper ? Nous avons tenté d'aborder ces questions durant la formation, en s'intéressant plus particulièrement à l'accompagnement des filières d'approvisionnement de la restauration collective.

Pourquoi promouvoir les circuits courts dans les Parcs ?

Construire de nouveaux outils pour un développement économique et social de l'espace rural
Ces initiatives permettent aux agriculteurs de se libérer des contraintes des filières longues : fuite de la valeur ajoutée, manque d'autonomie. Elles offrent souvent des débouchés plus stables et réduisent la dépendance des agriculteurs aux subventions d'une politique agricole incertaine dans l'avenir. Leur développement pourrait permettre de répondre en partie à l'objectif que de nombreux Parcs ont inscrit dans leur charte : maintenir la densité actuelle des exploitations. Enfin, les filières courtes peuvent se réclamer du champ de l'économie sociale et solidaire, dans la mesure où elles prennent souvent des formes associatives et où elles valorisent des richesses plus larges que les richesses monétaires habituellement considérées par l'économie classique : lien social, confiance, lien au territoire.

Accompagner l'émergence de modes de production et de consommation durables

Si le fait de limiter les intermédiaires n'impliquent pas toujours des pratiques durables, les filières/circuits courts offrent des débouchés privilégiés pour l'agriculture durable : les démarches agro-environnementales sont mieux valorisées par un contact plus direct avec le consommateur, et en retour un contrôle peut être exercé par le consommateur sur les pratiques. Par ailleurs, les initiatives de circuits courts, de diversification, de valorisation des productions participent à recréer une confiance et une reconnaissance, disparues après les crises sanitaires. Les circuits courts favorisent l'expression de nouvelles attentes de la société et notamment l'aspect politique revendiqué dans les choix de consommation. Ce lien au territoire facilite la sensibilisation des consommateurs, et en retour les pousse à exercer un « contrôle » sur les pratiques et une réflexion sur leur propre comportement.

Des enjeux prioritaires pour le réseau des Parcs naturels régionaux

Construire un argumentaire solide en évaluant l'impact des circuits et des politiques

Si le potentiel accessible du marché des produits en circuits courts semble pour beaucoup important (de l'ordre de 10% à 20% du marché alimentaire), le manque d'éléments chiffrés pour justifier l'investissement de fonds publics sur ce secteur se révèle criant. La question est celle de l'apport des circuits courts au développement durable de territoire, et ce, comparativement à d'autres circuits. Il s'agit de briser l'image d'archaïsme associée à ces circuits, tout en définissant des jalons pour éviter la promotion de circuits courts non durables.



Organiser prioritairement l'offre de produits de grande consommation

On assiste à un déséquilibre fort entre la demande croissante durable et la capacité des territoires à y répondre. Le postulat est donc que le développement des circuits courts est essentiellement freiné par la faiblesse de l'offre. Un travail important doit donc être mené sur les freins à l'installation ou à la diversification, l'organisation collective des agriculteurs et la structuration des circuits de distribution. Les questions logistiques pour assurer la régularité et la qualité de l'approvisionnement sont au cœur des enjeux. L'approvisionnement de la restauration collective apparaît comme une porte d'entrée très intéressante, en raison du lien direct à développer avec les élus (appropriation par le territoire) et de la nécessaire complémentarité entre circuits courts et circuits longs que cela implique.

Définir le rôle du syndicat mixte dans l'émergence de systèmes alimentaires durables

L'enjeu est d'élaborer un véritable projet territorial sur les filières courtes en lien avec une alimentation durable, impliquant une importante transversalité (agriculture, énergie, patrimoine naturel, éducation, aménagement, santé). Le rôle de rassembleur du Parc doit se penser dans une logique de subsidiarité, particulièrement avec les communautés de communes. Dans les territoires péri-urbains, les systèmes alimentaires territorialisés doivent être organisés en partenariat avec les agglomérations et leur bassin de vie.

Une dynamique de réseau en construction

L'action de la Fédération des Parcs sur le thème des filières courtes en agriculture a démarré par une journée d'échange en 2006. Elle a engagé un deuxième axe de réflexion sur une intégration plus affirmée de l'environnement dans ces circuits. Ces réflexions ont été conclues par un séminaire fin 2007 qui a réuni de nombreux élus et techniciens des Parcs ainsi que plusieurs partenaires. Ces journées de Brière peuvent finalement être considérées comme fondatrices de l'engagement des Parcs, à sortir ces démarches de leur marginalité. C'est d'autant plus important que l'un des principaux facteurs limitant des circuits courts se révèle être le manque de crédibilité et l'image de « bricolage », qui leur est associée. A partir de cet aval politique et de la meilleure compréhension des enjeux, 2008 a servi à capitaliser les réflexions engagées en Brière et les diffuser au sein et hors du réseau, conduire un inventaire national des actions menées par les Parcs et proposer au réseau une stratégie d'actions pour promouvoir les circuits courts et préciser le rôle que les Parcs peuvent y prendre. C'est dans ce cadre que s'intégrait cette formation sur l'approvisionnement local de la restauration collective.

Une formation pour mieux cerner les enjeux de l'approvisionnement local en restauration collective

Dans l'ensemble des pays européens, depuis plus de trente ans, le nombre de repas pris hors domicile n'a cessé de croître. Ainsi, la part des repas pris hors domicile dans le budget alimentaire des ménages est passé de 16% en 1970 à 25% en 2005. La restauration collective a suivi cette tendance et représente un peu plus de la moitié des repas consommés hors foyer, soit 3,7 milliards de repas par an en France. La restauration collective apparaît comme un bon point d'accroche pour interpellier les élus sur les politiques agricoles territoriales. On aborde rapidement la problématique de l'offre (production, transformation et logistique), en renouvelant le jeu d'acteurs habituel. L'aboutissement de la démarche peut être un travail sur l'installation et l'accompagnement au changement de pratiques. De nombreuses chartes de Parc, suivant d'ailleurs les engagements du Grenelle de l'Environnement, s'engagent à promouvoir l'approvisionnement local des cantines scolaires sur leurs territoires.



Un rapide travail d'enquête révèle que les stratégies développées actuellement par les Parcs en matière de circuits courts visent essentiellement à :

- Améliorer la connaissance des acteurs et des flux (inventaire, analyse des besoins et motivations)
- Structurer des filières d'approvisionnement d'abord lors d'un événementiel (semaine du goût) puis en aidant à l'expérimentation de plateformes et d'outils de transformation. Souvent, ce travail s'appuie sur les filières d'Agriculture Biologique, qui ont mieux anticipé les attentes des territoires et se sont organisés pour valoriser leurs produits localement.
- Se coordonner avec les agglomérations voisines

Cependant, la mise en œuvre s'avère particulièrement difficile, notamment dans la phase de structuration de l'approvisionnement. Il ne s'agit en effet pas de mobiliser les labels et marques présents sur le territoire et déjà accompagnés par le Parc, mais plutôt de travailler sur les produits de base (notamment légumes, œufs, pain) en aidant les agriculteurs à évoluer vers des pratiques plus durables. Or, la plupart des agriculteurs ne peuvent pas répondre au-delà de quelques repas dans l'année. D'un autre côté, s'ils se structurent pour cela, ils ne peuvent attendre lors des périodes de vacances et ont besoin d'écouler leurs produits toute l'année. Ils sont par contre souvent réticents à travailler collectivement et à réaliser des investissements en temps et en matériels potentiellement importants. De leur côté, les communes souvent prêtes à participer aux coûts de réorganisation (i.e investissement conjoncturel), ne veulent pas supporter de sur-coûts par repas (structurel). Finalement, si des blocages réglementaires existent bel et bien, les freins sont essentiellement organisationnels et financiers. Plus globalement, on fait face à une méconnaissance des contraintes des uns et des autres, qui conforte le besoin d'un animateur sur le territoire capable de faire échanger les différents acteurs.

Cette formation a donc pour objectif d'offrir aux élus et chargés de missions des Parcs des clés de compréhension des enjeux et difficultés. Ce sera aussi l'occasion de rencontrer les partenaires travaillant sur cet enjeu (CIVAM, ADAYG, Risteco) et de poser les jalons d'une stratégie inter Parcs.







2 - Retours sur les expériences pilotes présentées par nos partenaires

La conscientisation de l'enjeu politique : Un plus Bio et l'expérience Manger Bio en restauration collective

L'approvisionnement des cantines scolaires par des produits locaux et bio est un processus long voire complexe, qui nécessite un contexte particulier.

Une forte volonté politique

L'alimentation doit être considérée comme une des composantes fortes du développement durable. Il est fondamental que les acteurs du territoire prennent conscience que l'acte de se nourrir ou de nourrir s'inscrit dans une démarche transversale et doit être porté par une décision réfléchie.

Quelques citations:

« *Un aliment ne doit pas être bon à manger mais bon à penser* ». Claude Lévi Strauss

« *En se nourrissant, l'homme n'assouvit pas seulement son besoin calorique, il cherche à satisfaire aussi son besoin de chaleur humaine* ». H.Lestradet

« *Manger c'est parler aux autres* ». Brillat Savarin

L'enjeu dépasse la seule qualité organoleptique des aliments. Il est de promouvoir la production de produits de qualité qui intègre les coûts écologiques (AB, SOQ), de favoriser le développement local et l'éducation (au goût, à l'environnement, à la citoyenneté).

Comme on peut le voir dans le film « nos enfants vous accuseront », les élus ont une responsabilité évidente et des moyens à leur disposition pour enclencher cette prise de conscience auprès des différents acteurs de la société (enfants, parents, producteurs, restaurateurs, cuisiniers, commerçants). Edouard Chaulet, le maire de Barjac et conseiller général du Gard, a réussi à mobiliser son conseil municipal pour permettre que le restaurant scolaire s'approvisionne progressivement en produits issus de l'agriculture biologique et si possible locaux.

Le projet d'Un plus Bio et l'expérience Manger Bio® en restauration collective

Né en 1992, le projet de mise en place de repas Bio en restauration collective est initialement porté par la Fédération Départementale des CIVAM du Gard. Il fait référence aux notions : d'éducation à l'environnement et à l'alimentation, de saisonnalité et de respect des cycles naturels, et de proximité en privilégiant l'approvisionnement local.

En 1997, la première expérience de grande taille vise à fournir pendant 6 mois des repas Bio tous les jours à l'école de Vauvert (12 000 hab.). Il en ressort une vision des points critiques permettant l'élaboration d'un kit « Manger Bio ». En 1999, 300 000 repas sont réalisés et en 2008, ils sont estimés à 10 millions (en 100% Bio).

En 2002, Un plus Bio, association nationale, est créée pour porter le concept, fédérer les initiatives visant à intégrer des produits issus de l'AB dans les repas en restauration collective et accompagner ses adhérents par de la formation. Elle mène aujourd'hui des actions pour initier des changements de comportements des élus et des consommateurs (i.e projection du film « nos enfants vous accuseront »).

Si ce film rencontre aujourd'hui un grand succès, c'est que tout au long du film sont décrits de façon pédagogique deux thèmes que le public n'est pas accoutumé à embrasser d'un même regard : d'un côté la marchandisation mondiale des biens alimentaires et ses conséquences ; de l'autre l'action locale d'une municipalité pour éduquer une poignée d'enfants à la santé et au plaisir alimentaire. D'un côté de sombres perspectives énoncées lors de grandes rencontres internationales (un colloque à l'Unesco). De l'autre, une action locale à taille humaine où l'on peut s'identifier. Or, argumente le film, la partie n'est pas aussi inégale qu'il paraît. Il n'y a en effet aucune raison pour que le restaurant scolaire de Barjac reste un cas isolé.

Une restauration scolaire à taille humaine

Rappel : il existe plusieurs types de restauration qui laissent plus ou moins de marges de manœuvre dans le choix de nouvelles orientations en matière d'approvisionnement et de valorisation des compétences culinaires des cuisiniers.

L'autogestion : la collectivité assure elle-même la préparation et la distribution des repas aux convives par l'intermédiaire de son personnel.

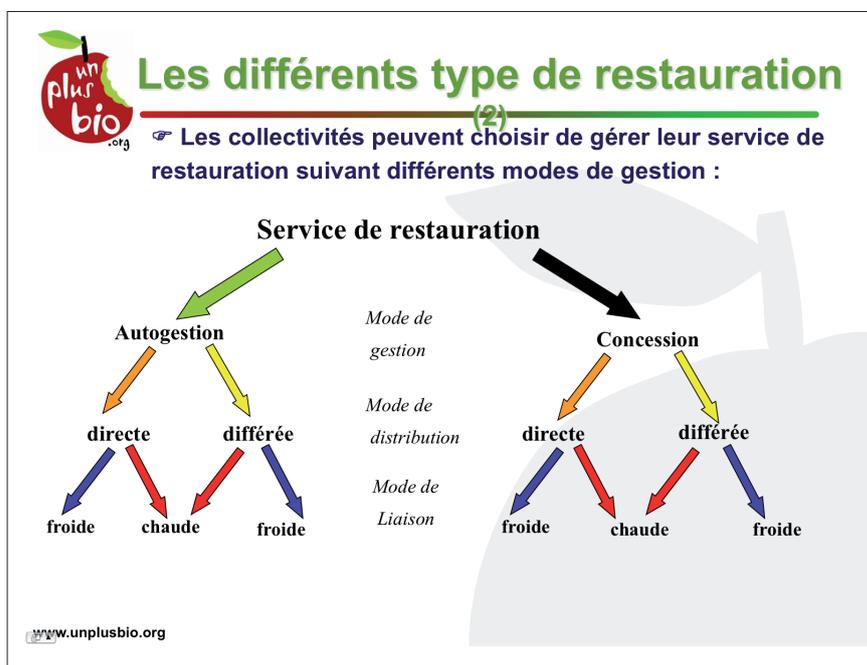
La concession : la collectivité passe un marché avec une société de restauration qui assure la préparation des repas. Le marché englobe parfois le service des repas, ce dernier reste cependant le plus souvent assuré par la collectivité.

Il existe en outre deux modes de distribution des repas : directe, sur le lieu de fabrication ou différée dans le temps et/ou dans l'espace (cas des cuisines centrales livrant des restaurants satellites)

Il est indispensable d'avoir un outil de travail adapté aux objectifs et aux ambitions. Une cuisine autogérée en distribution directe est un facteur facilitant à nos yeux mais ce n'est pas une condition nécessaire à l'intégration d'aliments Bio dans les repas.

De nombreux repas bio sont réalisés sous différents modes et de nombreuses sociétés de restauration peuvent répondre aux attentes des élus de mettre du bio dans les assiettes. Il est toutefois important de bien définir son action, de s'entourer de personnel qualifié, en nombre suffisant et mobilisé autour d'un projet concerté (entre décideurs, gestionnaires, cuisiniers, personnels de santé, parents). L'enjeu est de faire prendre conscience de l'intérêt et des améliorations évidentes que va amener le nouveau système alimentaire en construction. La sensibilisation et la formation sont des outils indispensables pour initier des changements de comportement.

Il s'agit ensuite de développer une nouvelle politique d'achat produit, en s'appuyant sur des cahiers des charges, qui introduisent d'autres critères que le prix. Il est ainsi possible d'ajouter des exigences de fraîcheur ou de fragmenter les appels d'offre (i.e : à moins de 20 000 €, possibilité d'acheter sa viande





localement au boucher). Le budget investissement et denrée doit en effet être estimé à sa juste valeur en intégrant l'ensemble des coûts et des recettes. On peut difficilement éviter les sur-coûts liés à l'approvisionnement en produits locaux ou bio, qui peut être estimé entre 20% et 40% selon sa situation de départ mais on peut les limiter. Des stratégies de maîtrise des coûts peuvent cependant être développées :

- Achat de produits de saison, moins chers et faciles à trouver
- Achat de produits de qualité, notamment pour la viande (cf.discussion avec le responsable de la cuisine centrale d'Ugine sur la perte de poids à la cuisson : en 5 repas, on en gagne un)
- Des menus équilibrés (nous travaillons avec des diététiciens pour baisser la quantité de viande consommée et valoriser des protéines végétales)
- Des grammages adaptés, notamment pour le pain, la viande et les fromages
- Une insertion progressive et régulière des nouveaux produits et un accompagnement pour faciliter le changement de comportement alimentaire

Quelle organisation des territoires pour répondre à la demande ?

Suite au Grenelle de l'Environnement, le ministre de l'Agriculture a repris à son compte l'objectif «ambitieux» d'introduire 20% de produits issus de l'agriculture biologique dans la restauration collective d'ici 2012. De plus en plus de collectivités annoncent également vouloir intégrer des produits issus de l'agriculture biologique dans leurs menus (la métropole de Saint-Étienne vient de voter un objectif de 100% en 2015). Un des problèmes des plus délicats tient aujourd'hui à l'incapacité des producteurs à répondre à cette demande. Ce problème est accru pour les collectivités souhaitant s'approvisionner localement.

Il n'en reste pas moins que cette situation montre l'intérêt de rapidement se pencher sur ce décalage. L'aspect positif est cette formidable attente de la société pour une restauration collective de qualité et des débouchés crédibles pour les acteurs alimentaires de nos territoires agricoles et ruraux.

Un plus Bio a accompagné, avec Manger Bio®, la mise en place d'une plateforme d'approvisionnement de produits bio et locaux dans le Gard. Ce concept se développe actuellement dans d'autres territoires (Isère, Auvergne, Var), s'appuyant au démarrage sur de faibles investissements (organisation virtuelle) et bénéficiant de subventions des collectivités. Il apparaît cependant que la croissance de ces structures est extrêmement délicate à gérer. Dès que le volume d'échange nécessite une équipe physique avec chauffeurs (plus de 350 000 € de chiffre d'affaire), le modèle économique initial devient difficilement viable. La question de logistique se complexifie (savoir remplir les camions au retour), la gestion administrative devient plus lourde (délai de paiement de l'administration à gérer) et une rationalisation des coûts semble devoir se faire. Une grosse réflexion doit donc encore être menée sur ces processus de croissance et de taille critique.

Quelques interventions et débats avec la salle :

- Lucien Compte (Parc naturel régional du Livradois-Forez) : nous travaillons avec Manger Bio en Auvergne en accompagnant autant les micro-filières que les filières plus longues à l'échelle régionale. Il me semble important de ne pas aborder la cantine scolaire séparément des autres débouchés. Concernant la logistique, Manger Bio Auvergne travaille avec un grossiste qui assure le transport.
- Pascale Vinit (Parc naturel régional du Massif des Bauges) : si le conseil général a pu mettre en place l'approvisionnement local de fruits et de jus de fruits dans les collèges via Scolarest, le Parc n'a pas pu aller plus loin. Nous avons organisé une réunion avec tous les acteurs (coopératives,

collectivités), mais la question prix (notamment en viande) a bloqué la dynamique.

- Attention à ne pas aller trop vite dans les objectifs de produits bio (St Etienne), car le risque est très grand de faire appel à des produits d'importation

Pour en savoir plus :

Un plus bio
Domaine de Puechlong
30610 Saint-Nazaire-des-Gardies
tél.04.66.77.35.51.
fax.04.66.77.10.83.
unplusbio@unplusbio.org
www.unplusbio.org

Améliorer... c'est faire un choix

Améliorer... c'est semer pour demain

Croquons la vie ensemble

en Restauration Collective

Rejoignez-nous !
Adhérez pour :

- » soutenir l'association,
- » développer la restauration collective Bio,
- » partager et échanger sur vos initiatives.

www.unplusbio.org
tél.04.66.77.35.51.

Un plus bio est une association créée en 2002 pour essayer des actions «manger Bio®» au-delà du département du Gard.

Elle réunit des adhérents au plan national :

- » parents d'élèves,
- » municipalités,
- » associations citoyennes et d'éducation à l'environnement et à la santé,
- » établissements scolaires et crèches.

Elle noue des partenariats :

- » collectivités territoriales,
- » associations agricoles et rurales,
- » organismes universitaires et de recherche.

Son équipe est pluridisciplinaire : professionnels de l'agriculture, du développement local, de l'alimentation et de l'agroalimentaire...

Un plus bio est adhérente au mouvement CIVAM et partenaire de nombreuses initiatives citoyennes.

un plus bio
Domaine de Puechlong
30610 Saint-Nazaire-des-Gardies
tél.04.66.77.35.51.
fax.04.66.77.10.83.
unplusbio@unplusbio.org
www.unplusbio.org

Région PACA
Rhône-Alpes

www.unplusbio.org
Nous militons pour les générations futures

Cette photo : Bernard Bouffé, Frédéric Roussel, Conception de plus bio - Octobre 2008



La gestion des marchés publics : Adayg et l'appui à une société locale de Restauration Collective

Les enseignements de 5 ans d'appui à une société de restauration collective de Grenoble
En France, 14% des repas sont pris hors foyer, dont la moitié en restauration collective. C'est un secteur concurrentiel, de plus en plus concentré et où l'approvisionnement local est extrêmement rare.

En 2004, une société locale de restauration collective (6000 repas/J pour des scolaires et des retraités) sollicite l'ADAYG pour l'aider à s'approvisionner en produits locaux. Son objectif est de promouvoir une démarche de développement durable et ainsi de se différencier.

Des repas tests lors de la semaine du goût

Le démarrage de l'expérience s'est voulu progressif. Lors de la semaine du goût, il a été proposé d'introduire un produit local à chaque repas : salade, viande, fromage, fruits. Des animations pédagogiques ont été organisées et les avis des convives récoltés.

Ce test a permis de révéler les principales difficultés :

-les producteurs ont du mal à gérer des volumes aussi importants (6000 pommes, 600kg de viande, légumes lavés..)

- la société a du mal à gérer les multiples contact avec chaque fournisseur
- le matériel de la cuisine centrale (liaison froide) n'est pas bien adapté (il manque une légumerie)
- des changements de pratique s'avèrent délicats (transformer les légumes bruts, ne travailler qu'avec des légumes de saison, valoriser les bas morceaux des carcasses de viande)

ADAYG

- le surcoût est très variable en fonction des produits (inexistant en fruit, lié au temps de travail supplémentaire en légumes, maîtrisable en fromage en réduisant les portions, très important en viande).

L'extension de l'expérimentation

Après une démarche de communication et de sensibilisation auprès des parents et des collectivités (élus, techniciens), il a été décidé de s'engager vers un approvisionnement plus régulier. Une convention a été passée avec l'ADAYG pour l'accompagnement. Il s'est agi de mieux planifier les besoins et de formaliser des contrats entre les producteurs et la société. Une étude du code des marchés publics a permis de mesurer le champ des possibles et d'éditer un guide au service des collectivités.

Ayga

L'ADAYG, Association pour le développement de l'agriculture dans l'Y grenoblois, est une association paritaire entre élus et responsables agricoles. Elle a pour objet de :

- mettre en œuvre, en lien avec ses membres et partenaires, la politique agricole et forêt/filière bois périurbaine de l'Y grenoblois
- d'apporter son appui à la gestion concertée des espaces ouverts
- d'apporter son appui à la relance des marchés de détail.

L'ADAYG est soucieuse de favoriser les échanges entre les différents mondes concernés par l'agriculture et la forêt périurbaine. Elle a développé des contacts étroits avec le monde de l'agriculture et de la forêt, de l'alimentation, de l'urbanisme, de l'environnement, du tourisme, de l'éducation et de la recherche.

Dans ce cadre, l'ADAYG a développé depuis 2004 une expertise et un appui aux projets pour favoriser le changement des pratiques des acteurs amont et aval pour un approvisionnement de la restauration collective en produits locaux.



En 2006, plus de 44 000 repas valorisant des produits locaux ont ainsi pu être servis et plus de 75 000 en 2009. Cette croissance a nécessité un accompagnement fort des producteurs pour structurer les filières. Une Marque Terres d'Ici, propriété de l'ADAYG, a permis de définir un cahier des charges et d'assurer la traçabilité des produits. Le contrôle est assuré par un organisme extérieur tous les 5 ans et payé par l'agriculteur (400€).

L'approvisionnement en légumes a pu être géré avec une relative simplicité grâce à la bonne organisation des grossistes du MIN.

Pour la viande, la mise en place d'une filière a nécessité un appui plus important. Un éleveur-négociant-boucher s'est investi fortement dans l'expérimentation. Il a approvisionné les premières carcasses, puis a joué un rôle de médiateur et de négociant entre les éleveurs et des chevillards, pour que ces derniers commercialisent les 10 carcasses par semaine requises par la société de restauration.

Quels rôles des parcs dans la mise en place de ces filières ?

Un appui dans la durée à la structuration de l'offre

Ce travail nécessite tout d'abord un engagement de la collectivité dans la durée pour garantir une continuité de l'approvisionnement. Les acteurs de la filière -producteurs, grossistes, cuisines centrales ou sociétés de restauration- pourront difficilement concevoir réaliser les investissements nécessaires, en temps ou en matériels, pour des opérations ponctuelles. Notre expérience à Grenoble montre en effet que la structuration d'un approvisionnement local de la restauration collective passe à moyen terme par la mise en place de plateformes logistiques, l'ajout de légumeries dans les cuisines centrales,...

Par ailleurs, cette politique doit s'intégrer dans une stratégie plus globale de promotion des circuits courts, car les producteurs ne peuvent dépendre d'un seul circuit de valorisation. Il s'agit d'accompagner l'émergence de marchés, la mise en œuvre de marques collectives, de promouvoir les produits locaux jusqu'à s'investir plus fortement dans l'appui à l'installation de nouveaux agriculteurs.

Faire évoluer la commande publique pour favoriser les produits locaux

Il s'agit en premier lieu pour les collectivités de formaliser leurs besoins et leurs ambitions :

- Intégrer quelques denrées locales dans un repas ou construire un repas local complet
- Se donner des exigences supplémentaires en terme de qualité, de certification
- Accompagner le repas avec des services annexes (pédagogie, opérations de communication)

Ce travail de formalisation doit s'intégrer dans le projet pédagogique de l'établissement afin d'en garantir le soutien collectif d'une majorité des parties prenantes (parents d'élèves, élèves, cuisiniers, personnels de santé, gestionnaires, enseignants...). Des changements de pratiques vont en effet s'avérer nécessaires pour une grande partie de ces acteurs pour qu'ils puissent mieux anticiper les commandes et organiser des allotissements, transformer les produits bruts, construire des repas équilibrés à un coût maîtrisé et accompagner les convives dans la découverte de nouvelles saveurs. L'importance du changement variera bien sûr en fonction du type de gestion de la restauration, autogestion ou concession. Dans les 2 cas, il passera cependant par la rédaction d'un nouvel appel d'offre.

Comment adapté son appel d'offre ?

- **Le choix et la pondération des critères de sélection des candidatures** (en gestion concédée) ou des offres (en autogestion) permet de privilégier des caractéristiques environnementales, selon l'origine des denrées de base et les externalités dues au transport appréciée à partir des différentes annexes précisant l'origine et la qualité des produits. Le prix peut en effet ne pas être le premier critère de jugement des offres.
- **Les conditions d'exécution du marché** (ou CCTP) permettent aussi d'imposer au fournisseur de denrées ou de repas des exigences par produits, qui favorisent les agriculteurs et les produits

locaux. Il est tout d'abord possible de demander des produits non transformés et de saison. En demandant la liste des fournisseurs, on limite également le recours aux produits industrialisés. Des spécifications techniques autorisent aussi à exiger des AOC, des écolabels, des produits ne contenant pas d'OGM ou à insérer des clauses sociales (entreprises d'insertion). Il est également possible d'inclure des exigences supplémentaires en termes de qualité nutritionnelle et gustative (i.e délai maximum de 3J entre la récolte et la consommation, âge d'abattage des volailles) ou de délai de réapprovisionnement (i.e 2h max.).

- **Concernant la passation du marché**, l'allotissement ou le groupement d'achat entre collectivités offrent des moyens d'action. Un contrat inférieur à 20 000€ peut en effet se passer de gré à gré. La publication des annonces dans les journaux locaux permet d'éviter que les entreprises du territoire passent à côté d'offres à leur portée. Enfin, il est possible de spécifier dès l'objet du marché que celui-ci prendra en compte le développement durable.
- **Des conditions de pénalités et de résiliation** peuvent enfin donner les moyens aux collectivités de s'assurer de la bonne exécution du marché, voire de sortir d'une situation insatisfaisante.

Quelques interventions et débats avec la salle :

- En gestion concédée, certaines collectivités ont demandé que le prestataire se fournisse localement. C'est cependant risqué et les conditions de pénalités seront difficilement applicables en cas de non-exécution de la condition.
- Les exigences de qualité sanitaires prennent souvent le dessus sur les exigences nutritionnelles (i.e refus du fromage au lait cru par la Ville de Grenoble). Des actions de sensibilisation seraient nécessaire pour expliquer qu'un produit local n'est pas forcément plus dangereux qu'un produit industriel.
- Le coût denrée des repas en collectivité est extrêmement variable : de 1,17€/repas à 2,50€/repas, ce qui montre que le prix n'est heureusement pas le critère toujours privilégié.

Pour en savoir plus :

Le guide pratique pour l'achat de produits bio, locaux et équitables en restauration collective
www.ofretic.com/index.php/produits/502

Sites web français :

www.achatspublicsequitables.com/

Sites web en Rhône-Alpes : <http://www.ofretic.com>

Contact intervenante :

Karine BERTHAUD

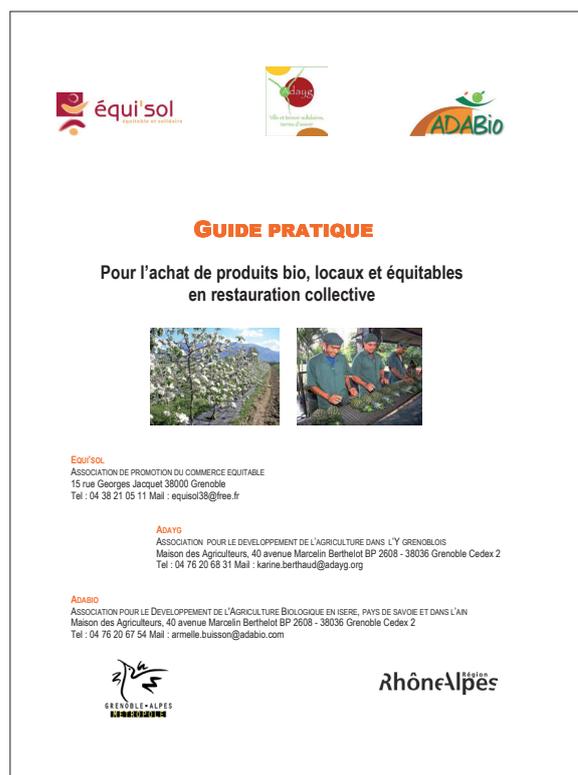
Animatrice circuits courts

Tél : 04 76 20 67 24

Fax : 04 76 40 38 44

Site web : www.adayg.org

Mel : karine.berthaud@adayg.org



La constitution d'une plateforme d'approvisionnement : Aquarius et l'engagement des consommateurs

La Bio, un marché en pleine croissance

Aujourd'hui, le marché français des produits Bio représente 3 Milliards d'euros (sur les 130 Milliards du marché agro-alimentaire hors alcool) et cela continue à croître. Mais attention aux raccourcis !! Il ne faut pas oublier qu'en 1960, près 20% des agriculteurs étaient en Bio, alors qu'ils n'étaient plus que 2% en 2000. Ce n'est donc qu'une inversion de tendance.

Des sociétaires désireux d'introduire des produits biologiques locaux dans les menus des collectivités

Les sociétaires ont souhaité promouvoir les produits bio, issus des producteurs locaux et régionaux. Pour que les collectivités composent leurs menus, Aquarius a voulu proposer l'offre la plus large possible :

fruits&légumes (10 producteurs), viandes, fromages, pain (6 boulangers, un moulin local, le blé venant de l'Ain) ainsi que les grandes familles de produits alimentaires : riz, pâtes, céréales, légumineuses, farines, huiles, gâteaux, produits laitiers en conditionnements adaptés à la restauration collective.

Le lancement du projet a bénéficié de l'appui d'étudiants d'un IUT. Ils ont organisé des rencontres avec des gestionnaires et des producteurs souhaitant se diversifier ou cherchant des débouchés (maraîchers). Une société de restauration, Mille et Un Repas, se charge de la transformation des produits. La coopérative passe des contrats de gré à gré (<20 000€) avec les collectivités et ne souhaite pas répondre aux appels d'offre.

Pour assurer son approvisionnement, Aquarius propose même aux maraîchers des prêts avant récolte et appuie l'ADABIO dans la mise en place d'un réseau de parrains pour faciliter l'installation.

Ces objectifs ont nécessité des investissements importants de leur part :

- 2 chambres froides et un véhicule réfrigéré
- 1,3 ETP s'occupent de cette logistique et ¼ ETP du secrétariat
- Formation de tous les salariés sur l'hygiène et le transport des aliments HACCP

La mise en place un système logistique autonome d'approvisionnement pour les collectivités et les établissements scolaires : La SA Coopérative "Biocoop Aquarius Restauration"

Aquarius a souhaité permettre aux cuisines et aux sociétés de restauration de s'approvisionner auprès d'un interlocuteur unique pour l'ensemble des produits sélectionnés (plus de choix, gain de temps, économie, réactivité). Aquarius peut ainsi organiser une logistique personnalisée à la demande en fonction

Aquarius

Créée en 1976, la coopérative de consommateurs Aquarius rassemble plus de 7 000 sociétaires sur le département de la Haute-Savoie avec 3 magasins de distribution (Annecy, Pringy, la Roche sur Foron).

Elle emploie aujourd'hui 45 salariés pour un chiffre d'affaires de 5 millions d'euros. En 2008, 60 000 € de CA étaient réalisés grâce à la vente aux restaurations collectives. En 2009, ces ventes représentent 250 000 €. En Septembre 2009, 140 000 repas auront été livrés.

Le déficit actuel de l'activité ne s'explique que par les investissements nécessaires et devrait être comblé rapidement.

Comment mieux organiser l'approvisionnement local de la restauration collective ?

Le contexte Italien

Le contexte en Italie est très particulier en raison de la bonne sensibilisation de la population à la culture gastronomique et au maintien de petites exploitations fortement liées au territoire. Slow-food existe depuis 20 ans et près de 6 à 7% des produits agricoles sont encore achetés en vente directe, majoritairement sur l'exploitation ou sur les marchés paysans. Autre exemple, le nombre de groupes d'achat solidaire GAS (type AMAP) s'est multiplié en 15 ans, touchant aujourd'hui près de 25 000 familles. Plusieurs provinces ont mis en place des politiques de développement rurale en faveur des circuits courts et notamment des sites web pour faciliter la rencontre entre les produits locaux et les consommateurs potentiels (recensement des producteurs, prix affichés, conseils aux restaurateurs et menus).

La bonne structuration des filières courtes, qui s'appuie notamment sur l'économie touristique, facilite largement l'approvisionnement de la restauration collective. Des difficultés existent cependant, dues aux contraintes produits que cela induit (saisonnalité, prix, accessibilité) et à la réglementation européenne pour les appels d'offre publics (interdiction de désigner une zone de production, de pénaliser les concurrents sur la base de la distance à parcourir). Comme en France, des échappatoires existent en fractionnant les appels d'offre (mais lourdeur de gestion) et en imposant des exigences de fraîcheur garantie (3 jours max. pour les fruits et légumes). Une des stratégies est également d'inclure la notion de coûts environnementaux dans la construction du prix. C'est l'objet de notre travail sur l'Analyse du Cycle de Vie.

L'Analyse du Cycle de Vie pour une politique d'achat responsable

Il s'agit de mieux connaître les impacts associés aux produits afin de pouvoir hiérarchiser les priorités d'amélioration et éclairer les choix techniques et organisationnels. La conduite d'une telle évaluation peut également permettre de repérer et valoriser les produits présentant les impacts les plus faibles dans une démarche d'information auprès des consommateurs, et participer au développement de l'offre de produits de meilleure qualité écologique.

- +local = - Km- pollution - emballages
- +goût = - déchets
- +sain = - dépenses pour la santé
- +gestion des ressources = + biodiversité

Risteco

Risteco est un consortium constitué par des entreprises qui opèrent sur le marché des services pour la restauration, du conseil, à la logistique des denrées et des déchets. Il agit comme une plateforme européenne multi-dimensionnelle et multi-fonctionnelle, pour créer de liens entre différents acteurs (universités, collectivités territoriales, entreprises, ONG ...).

Son objectif est de promouvoir un nouveau modèle de restauration dans l'esprit du Développement Durable grâce à des parcours spécifiques de recherche, de coopération internationale, d'information, de communication et transfert technologique (économie de la connaissance).



Il s'agit donc d'interpréter le bilan quantifié des flux de matières et énergies liées à chaque étape du cycle de vie des produits, exprimés en impacts potentiels sur l'environnement, grâce à des indicateurs.

Les principales étapes de la filière d'approvisionnement d'une restauration collective sont :

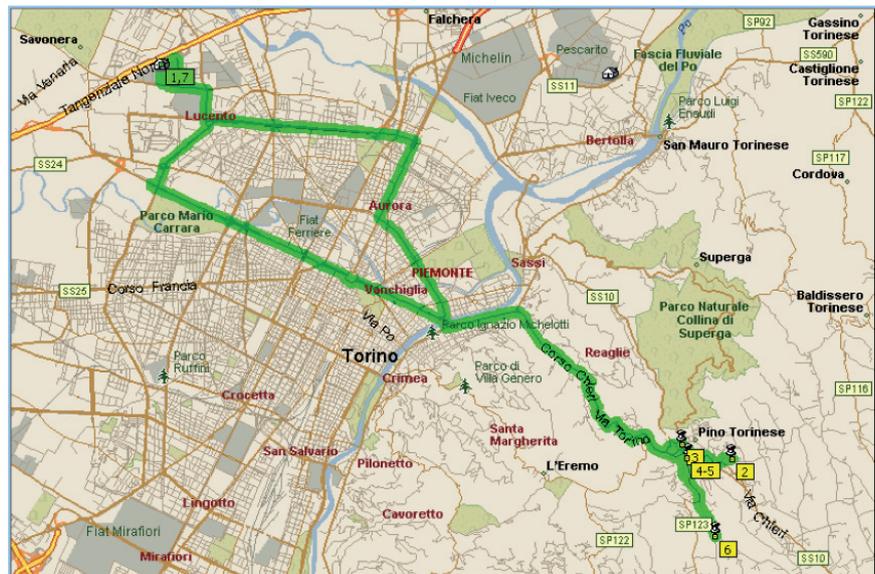
1. Production: Procédés de production m.p.alimentaires (Gaz serre, eutrophisation)
2. Logistique primaire : Stockage à température et transport (Gaz serre)
3. Procédés de transformation en "Repas" : Eau, Energie, Déchets,(Gaz Serre)
4. Logistique secondaire : Distance KM, Pollution atmosphérique (Pm10, ozone)
5. Consommation du repas : éléments du repas non consommés(Appréciation)
6. Gestion des déchets : tri différentiel,recyclage, (Prévention)
7. Logistique de retour : Distance KM, Pollution atmosphérique (Pm10, ozone)
8. Lavage, nettoyage et stérilisation : Eau, Déchets

Ce travail permet de construire un coût complet global incluant les impacts environnementaux (déchets, consommation ressource, biodiversité) et sociaux (santé, gestion du territoire, création d'emplois), les coûts d'usage et d'investissement, en n'oubliant pas les coûts différés.

L'application de l'ACV à l'organisation de l'approvisionnement et aux choix logistiques

Il convient de distinguer logistique primaire et secondaire :

La logistique primaire correspond au transport des centres de production vers les entrepôts ou plateformes logistique. En général, elle est effectuée selon le principe "un produit –un camion" avec les inconvénients de la duplication des opérations de transport, des camions partiellement remplis et de la multiplication des opérations de stockage et tous les effets négatifs liés au transport sur route (circulation dense, accidents etc.). Le concept de logistique inverse permet par contre de planifier le retour des camions à plein et non à vide (ex. déchets).



La logistique secondaire correspond au transport des entrepôts vers les lieux de ventes et de consommation. En général les transports sont optimisés de manière à réduire les coûts.

L'objectif est donc de planifier le service en tenant compte des facteurs critiques (viabilité, optimisation des trajets et des temps de parcours, accès des points de chargement/ déchargement, gestion des urgences, impacts sur l'environnement). Le tableau suivant montre que des actions bien réfléchies peuvent avoir des effets positifs tant sur l'écologie, que sur l'économie.

Actuellement, il existe des certifications environnementales qui prennent en compte ces indicateurs (ISO 14001).

Les tableaux suivants montrent bien l'importance du type de véhicule et de la distance parcourue dans le calcul du coût logistique (pour le seul impact d'émission de CO2), dans l'hypothèse du transport routier de bouteilles d'eau minérale (1,5 l) provenant de 3 sources différentes (nord-ouest, centre et sud) vers Turin.

ENTRETIEN	ACTION	EFFET SUR L'ENVIRONNEMENT
ORDINAIRE (selon le calendrier établi)	Contrôle pression des pneus	Diminution consommation et émissions
	Vidange et filtres	Diminution consommation et émissions
	Contrôle isolation thermique	Diminution dispersion de chaleur, consommation et émissions
	Contrôle système de réfrigération	Diminution dispersion température, consommation et émissions
EN CAS DE PANNE	Réparation du véhicule	Diminution consommation et émissions
EXTRAORDINAIRE (accident)	Réparation du véhicule	Diminution consommation et émissions

Impacts environnementaux du transport pour 1 Kg de denrées transportées

Typologie de véhicule	Cout par Km	Portée Utile Kg	Consommation Km/l	100 Km	Gr. CO ₂	300 Km	Gr. CO ₂	1000 Km	Gr. CO ₂
				Tot. Gr. CO ₂	Per Kg	Tot.Gr. CO ₂	Per Kg	Tot.Gr. CO ₂	Per Kg
35 Qx	€ 1,38	1.500	9,3	27.978	18,65	83.935	55,96	279.784	186,52
60 Qx	€ 1,18	3.000	6,6	39.424	13,14	118.272	39,42	394.241	131,41
115 Qx	€ 1,15	6.000	5,1	51.019	8,50	153.058	25,51	510.194	85,03
260 Qx	€ 1,37	20.000	3,2	81.312	4,07	243.937	12,20	813.122	40,66

Type de véhicule	portée Qx	Consommation km/l	N° max bouteilles transportées	Quantité kg	Luserna San Giovanni (57km)	Vicopisano (229 km)	Rionero di Volturne (955km)
TIR	250	4	2688 x 6	24837	0,0023 *	0,0142 *	0,0385 *
Fourgon	35	10	168 x 6	1552	0,139 *	0,913 *	0,246 *

* kg CO₂/kg marchandise

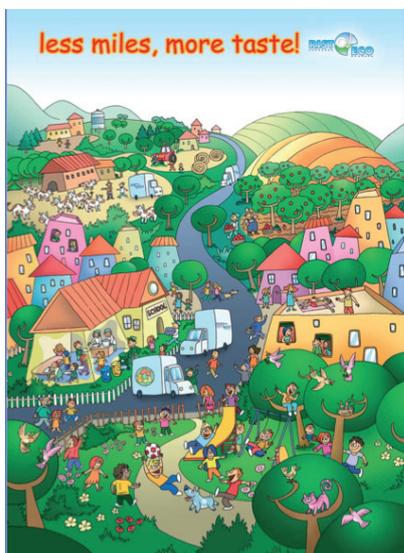
Ces données militent fortement pour la mise en place de plateformes logistiques permettant le remplissage de véhicules de plus gros tonnage à des étapes du circuit logistique.

De l'importance de l'éducation et de la sensibilisation

L'intégration de l'analyse du cycle de vie comme outil d'aide à la décision dépend cependant de nombreux facteurs, dont la traçabilité des pratiques conduites par les opérateurs de la filière (faisabilité), mais aussi et surtout de la disposition des consommateurs à modifier leur comportement d'achat en fonction des résultats (pertinence). Un travail important doit encore être mené convaincre les parents d'accepter :

- Menus variables sans préavis (en fonction de la disponibilité des produits)
- Moins de viande et plus de protéines végétales
- Surcoût des produits de qualité.

Malheureusement les effets d'une bonne alimentation ne sont prouvés qu'à long terme. L'éducation et la communication sont donc des atouts majeurs pour la réussite et la continuité des projets. Nous attachons une grande importance de projets synergiques qui mettent en jeu toute la famille : conférences scientifiques, potagers dans les cours de récré (Slow Food), dégustations...



Pour en savoir plus

Site web européen : www.ecomeal.info en construction

Contact intervenante : i.lacourt@risteco.it



Les cahiers de Risteco :

N°1 : L'approche basée sur l'analyse du cycle de vie, les certifications volontaires, de système et de produits, appliquées au secteur de la restauration

N°2 : La production du repas : matières premières (origine, technique de production, emballages), équipement et procédés de transformation

N°3 : La logistique primaire, secondaire, de retour (distance Km, pollution atmosphérique et transport, stockage à température et conditionnement)

N°4 : La gestion du restaurant (sélection des typologies d'équipement, gestion des boissons, emballages, indice d'appréciation du repas, tri différentiel des déchets, nettoyage et désinfection des locaux et équipement)

N°5 : L'analyse des quantités et des typologies de déchets produits, taux de matériaux recyclables, donc valorisables, mécanismes de prévention

N°6 : Les diverses formes de communication: information, formation, éducation etc...

N°7 : L'insertion des critères environnementaux dans le cadre des appels d'offre publics, pour l'achat de biens et services

N°8 : La mise en projet de l'intégration des critères environnementaux et sociaux dans la restauration collective

3 - Des Parcs naturels régionaux qui expérimentent dans des contextes très différents

Le Parc naturel régional du Haut-Languedoc : Expérimenter une plateforme virtuelle pour développer l'approvisionnement local du territoire

Contexte des produits locaux dans le Parc

Par sa géographie, le Parc jouit de l'influence du climat méditerranéen et océanique, offrant une grande variété de production.

L'influence océanique, marquée dans la partie tarnaise, offre des conditions propices à l'élevage en plein air. Les exploitations sont donc fortement orientées sur l'élevage de bovin viande et lait, ovins viande et lait auxquels viennent s'ajouter des productions comme la pomme, les volailles et canards gras, et bien évidemment la charcuterie.

La partie héraultaise, principalement sous influence méditerranéenne offre une plus grande variété de productions et est donc favorable à la polyculture, hormis la filière vin relativement spécialisée. Aussi, l'arboriculture (cerise, pommes, châtaigne...) côtoie des productions fermières, et des élevages ovins lait bien représentés notamment grâce à la société Roquefort, ainsi qu'à l'existence de l'Appellation d'Origine Contrôlée du fromage Pélardon.

Le caractère montagnard du Parc relatif à sa position dans le massif central, occasionne une agriculture extensive et difficile mais toutefois de très grande qualité et garante de l'entretien des paysages.

Le développement de la vente directe, et des circuits courts est perçu comme une réponse à l'isolement de ces productions dans le contexte de mondialisation des échanges des denrées alimentaires.



Constat

La demande de produits locaux s'avère importante mais l'offre bien qu'apparaissant dans certains cas suffisante en terme de volume, n'est pas assez organisée pour y répondre, ce qui laisse présager un fort potentiel de développement économique dans nos zones rurales.

Enjeux pour le Parc

Le Parc naturel régional du Haut-Languedoc a inscrit sa volonté de développer le secteur agricole dans son projet de territoire, afin de répondre à des enjeux majeurs :

- Le maintien et le développement de l'activité économique agricole en zone rurale
- Le maintien des espaces ouverts et la préservation de la biodiversité



Mise en œuvre

Sur la base de ces conclusions, le Parc a répondu à un appel à projet de la Région Midi-Pyrénées en 2006 (validé en avril 2007) intitulé « économie sociale et solidaire du producteur au consommateur » pour tenter d'évaluer économiquement la faisabilité d'une plateforme de regroupement des produits dans la partie tarnaise (couplée avec un magasin de vente directe), avec l'idée de développer ultérieurement le projet sur la partie héraultaise en s'appuyant sur l'existence d'une SICA fruits et légumes qui regroupe des producteurs et déjà bon nombre de producteurs.

Cet ensemble des deux plate-formes, serait alors en capacité d'organiser l'offre par rapport à la demande en proposant de surcroît une gamme de produit variée et relativement complète.

Concernant la partie héraultaise, la SICA du Caroux représente un véritable atout puisqu'elle est un acteur reconnu auprès des producteurs locaux, même s'il est nécessaire d'envisager avec elle, une nouvelle forme juridique pour une partie de l'activité qui concernerait la plate forme logistique. En effet, ses statuts et ses adhérents actuels ne comprennent que les productions maraichères et légumières. Une structure juridique annexe (à définir dans le champ de l'économie sociale et solidaire) reste donc à imaginer pour lui permettre de traiter des produits de l'élevage ou transformés.

État d'avancement

Aujourd'hui, les étapes suivantes ont été réalisées :

- Sondage des consommateurs locaux sur leur mode de consommation des produits locaux à travers le journal du Parc.
- Enquête des producteurs du Parc quantitative et qualitative avec ouverture des questions sur les difficultés rencontrés en matière de commercialisation en circuits courts, les démarches collectives souhaitées ...
- Réalisation en prestation d'une étude de faisabilité de la mise en œuvre d'une plateforme dans la partie tarnaise du territoire.

Les conclusions ont permis de confirmer la réelle attente d'une telle organisation de la part des acheteurs qui souhaitent développer leur approvisionnement local sans pour autant démultiplier leurs fournisseurs. Le dynamisme de la SICA du CAROUX est présenté comme une réelle opportunité dans la poursuite du projet.

Toutefois, l'étude démontre aussi, la difficulté de faire émerger un groupe de producteurs moteurs malgré l'intérêt que suscite l'idée du regroupement. Ce constat semble relevé plus d'une difficulté d'appréhension du projet collectif dans son ensemble que d'un manque de motivations.

En 2009, l'action s'oriente donc dans une démarche expérimentale, au pas à pas. Dans ce schéma, l'action se déroulera de façon immatérielle, c'est-à-dire en s'appuyant sur l'ensemble des moyens matériels et humains existants, ainsi que sur l'expérience de la SICA et les différentes demandes qu'elle a déjà recensées.

Les chambres d'agriculture vont jouer un rôle de médiateur, d'informateur et de chef d'orchestre auprès des producteurs, afin de construire une offre délimitée, présentable aux acheteurs. Par ailleurs, la SICA du Caroux, déterminera les marchés locaux en restauration collective sur lesquels se porteront les expérimentations et organisera la réponse des producteurs dans toutes ses formes (logistique, financière, qualitative...).

Les résultats attendus de cette phase sont :

- D'une part de trouver le meilleur mode organisationnel entre Offre et Demande.
- D'identifier un panel d'agriculteur qui constituerait le « catalogue » produits locaux
- D'identifier la meilleure forme juridique d'une future structure regroupant l'ensemble des acteurs (forme SCIC) ;



- L'amélioration des réponses en matière de produits locaux aux marchés spécifiques de la restauration collective ou commandes groupées. Proposition de services, qualité des produits, mais aussi et surtout plus value environnementale et territoriale qui intéresse le Parc au premier plan. Le besoin émergent des collectivités publiques en matière d'approvisionnement local de qualité est aussi pris en compte à travers la mise en place d'un groupe technique d'échanges entre les régions Midi-Pyrénées, et Languedoc-Roussillon, et les départements du Tarn et de l'Hérault, afin de capitaliser les différentes expériences menées dans les collèges et lycées, et qui soulève aussi la problématique de la multiplicité des fournisseurs inadaptée à l'échelle des marchés.

Contact :

Pascal Charles, Chargé de mission Développement agricole

Tel : 04 67 97 38 23

Mel : marque-parc@parc-haut-languedoc.fr

L'exemple du Parc naturel régional du Massif des Bauges

Contexte général de l'intérêt porté par le Parc à la restauration collective

le concept « urbain rural » prévaut au sein du Parc depuis plus de douze ans en lien avec les agendas 21 menés par les villes, Le Parc est le bon interlocuteur pour fédérer les nombreux acteurs impliqués, la mission Parc d'éducation et de sensibilisation est primordiale et cette thématique y répond,

le Parc dispose d'une expérience acquise sur la promotion des produits, l'accompagnement des démarches qualités, le développement de marquage de produits,

l'action menée en 2006 auprès des restaurants scolaires lors de la Semaine du Goût a permis de réaliser plusieurs actions pour faire connaître nos produits, dans le programme d'actions de la mission « Parc ville porte », la valorisation des produits locaux a été choisie par les élus du Parc et des villes en 2007 comme action collective prioritaire, les nombreux échanges ont permis de clarifier les attentes des uns et des autres, d'instaurer la confiance et d'exprimer l'envie d'aller plus loin les conseils généraux se sont également impliqués dans la démarche.



l'action menée en 2006 auprès des restaurants scolaires lors de la Semaine du Goût a permis de réaliser plusieurs actions pour faire connaître nos produits, dans le programme d'actions de la mission « Parc ville porte », la valorisation des produits locaux a été choisie par les élus du Parc et des villes en 2007 comme action collective prioritaire, les nombreux échanges ont permis de clarifier les attentes des uns et des autres, d'instaurer la confiance et d'exprimer l'envie d'aller plus loin les conseils généraux se sont également impliqués dans la démarche.

Contexte des produits locaux dans le Parc

Des expériences d'actions de promotion des produits coordonnées par le Parc avec les villes,

Une sensibilisation très forte des élus des villes par rapport aux produits locaux,

Une réelle opportunité pour le massif de se faire connaître : 400 000 urbains à ses portes,

Une agriculture forte, dynamique organisée par filières,

Une offre diversifiée de produits : 4 AOC fromagères, 1 AOC viticole, 3 IGP, 25 producteurs bio,...

Un projet de territoire avec un besoin de fédérer les énergies,

De véritables débouchés : la restauration collective scolaire, mais aussi la restauration d'entreprise, les restaurants de centre ville...

Enjeux de l'approvisionnement local de la restauration collective pour le Parc

5 000 repas/jour dans 5 villes portes (non compris 1 agglomération de 13 communes et 135 000 habitants)
Se concentrer sur la restauration collective scolaire pour favoriser le développement d'un débouché de proximité

Maintenir une agriculture locale

Mobiliser les différents acteurs et faciliter les relations

Participer au développement du lien « urbain rural » en créant des liens durables,

Développer la sensibilisation et l'éducation des jeunes à la santé

Amplifier les échanges scolaires urbain rural en partenariat avec les Inspections d'Académie



Étendre la démarche sur les autres segments de la restauration collective : lycées et collèges, restauration d'entreprise, maisons de retraite...

Stratégie mise en œuvre par le Parc en lien avec les partenaires

Rencontres avec les acteurs publics et privés :

. Les syndicats de produits (AFTALP, Marque Savoie, Adabio...), les 9 coopératives du massif, les responsables des restaurants scolaires des villes portes, les élus des villes portes, Scolarest (fournisseur des restaurants de Chambéry et Aix) – soit plus d'une trentaine de personnes rencontrées.

Participation à des rencontres/séminaires :

. Séminaire CIPRA dans le PNR du Vercors sur les relations « villes/campagne », table ronde à Grenoble organisé par l'ADAYG, séminaire sur le développement des circuits courts en Brière, séminaire de formation des collèges de Savoie....

Facteurs de blocage et facteurs de réussite

En résumé, demande trop forte pour une offre de produits limitée
mauvaise organisation du territoire, et immaturité des filières de produits
conjoncture économique défavorable dans les villes par rapport à des produits locaux plus chers
volumes trop importants pour certains filières qui ne pourront pas fournir
multiplicité des acteurs

Contact

AUDREY Stucker & VINIT Pascale

Chargée de mission agriculture et animatrice du programme LEADER

L'exemple du Parc naturel régional du Gâtinais français : le Groupe d'Action Locale Gâtinais français.

Contexte des produits locaux dans le Parc

Le Parc naturel régional du Gâtinais français dispose sur son territoire de grandes cultures (97 % de la SAU) et de cultures spécialisées (maraîchage, cultures légumières de plein champ, plantes aromatiques et médicinales, cressiculture) qui font l'objet d'un axe prioritaire dans le cadre du projet développement via la démarche Leader. Nous comptons également parmi les produits locaux, le miel du Gâtinais qui bénéficie de la marque Parc tout comme le cresson de fontaine.

Situation actuelle: valeur ajoutée réduite des filières agricoles et difficulté pour certaines filières agricoles qui participent à l'identité du PNR et à ses savoir faire traditionnels (cresson, plantes aromatiques).

Face à ce diagnostic, le GAL souhaite soutenir les productions par une valorisation locale, en créant et en développant des filières de production locale, des circuits de distribution courts, dans un souci de rapprochement des producteurs et des consommateurs sur le territoire. L'accent sera notamment mis sur les cultures spécialisées qui nécessitent un accompagnement pour la mise en place de ce programme.

Pour cela, le GAL s'est doté de fiches dispositifs (311 et 121 C4) qui permettent au porteur de projet de bénéficier d'aides, à travers le programme Leader de l'Union européenne.

Pour le moment, les produits locaux n'ont pas de débouchés dans la filière de restauration collective locale.



Enjeux de l'approvisionnement local de la restauration collective pour le Parc

- 1-Maintien des emplois agricoles sur le territoire
- 2-Accroissement de la valeur ajoutée des produits agricoles du territoire
- 3-Renforcement de l'image d'un territoire vivant
- 4-Développement des circuits courts de commercialisation des produits agricoles
- 5-Diffuser des cultures locales traditionnelles aux personnes résidant ou travaillant sur le territoire.
- 6-Diversifier les sources de revenus des agriculteurs
- 7- Mieux faire connaître les productions spécifiques du Gâtinais français
- 8-Renforcer les liens entre les agriculteurs et l'ensemble de la population du GAL

Stratégie mise en œuvre par le Parc en lien avec les partenaires

A travers le programme européen Leader et avec ses partenaires publics et privés, le GAL a mise en place une stratégie de développement local se fondant sur une priorité ciblée qui se décline comme suit:

« Ancrer les savoir faire locaux pour un nouveau mode de développement à transmettre aux générations futures ».

Cette priorité se divise en 3 grands axes, dont celui qui concerne tout particulièrement la mise en valeur des productions agricoles locales.



Plusieurs objectifs marquent la stratégie du GAL:

L'objectif du dispositif 311 est de venir En complément des actions de transformation à la ferme, cette fiche a pour

objectif d'accompagner les agriculteurs dans la mise en vente de leurs produits à travers des circuits courts. La stratégie Leader se concentrera sur les productions agricoles caractéristiques du territoire : plantes aromatiques et médicinales, cresson, produits maraîchers, fruits (hors petits fruits).

Cette fiche vise également à soutenir l'émergence d'une filière locale d'agro-matériaux. La réalisation d'une plateforme de vente des agromatériaux produits sur le territoire pourra à ce titre bénéficier d'un soutiendu FEADER.

L'objectif du dispositif 121 C4 est d'accroître de façon significative la transformation locale des produits agricoles caractéristiques du GAL :

- plantes aromatiques et médicinales ;
- cresson et autres produits maraîchers ;
- fruits (hors petits fruits rouges).

Facteurs de blocage et facteurs de réussite

Facteurs de blocage :

l'actuel manque de coordination des producteurs locaux
les difficultés de maintien d'une activité agricole spécialisée
un tissu agricole fragile, avec une forte pression urbaine et un vieillissement de la population agricole
des filières spécifiques du Gâtinais en difficultés

Facteurs de réussite :

implication des acteurs dans la candidature du GAL pour Leader
le partenariat public-privé
volonté de favoriser des dynamiques collectives
la proximité géographique de zones urbaines
diversité de la production agricole
filières traditionnelles bien identifiées

L'exemple du Parc naturel régional du Pilat

Contexte des produits locaux dans le Parc

Une diversité de productions agricoles et artisanales

Des filières de production conventionnelles en circuits longs : lait bovin et caprin classique ou AB, fruits, volailles intégrées

Des filières de qualité en circuits longs : fruits (pomme du Pilat), vins d'AOC (Saint Joseph, Côte rôtie, Condrieu)

Des productions de qualité en circuits courts : vins d'AOC, fruits, fromage (fermier et AOC Rigotte de Condrieu), charcuterie fermière, volaille fermière, maraîchage.

Des produits d'artisanat d'art très divers (poterie, vitrail, ferronnerie, tissage,...)

Une forte organisation collective et un savoir faire de vente directe

Des bassins de consommation urbain très proche et très importants (sur un périmètre moins de 30 km : 2 millions d'habitants)



Enjeux de l'approvisionnement local de la restauration collective pour le Parc

Valorisation des productions locales

impacts positifs sur l'économie, la gestion des espaces, les économie énergie

impacts sur la vie économique et sociale du territoire

Fourniture de produits de qualité (frais, goût etc) aux cantines

Stratégie mise en œuvre par le Parc en lien avec les partenaires

Le Parc agit en coordination avec Saint Etienne Métropole et Rhône Pluriel sur le sujet pour : Améliorer la connaissance des débouchés et des besoins en cantines scolaires (inventaire et enquête auprès des gestionnaires)

Mettre en place des systèmes de concertation

Mettre en place une plate-forme de distribution produits locaux (pilotage RP)

Organiser la concertation avec les producteurs

Facteurs de blocage et facteurs de réussite

Blocages

Réticence des producteurs en vente directe à s'engager

Réticence des producteurs en circuits long et des coopérative (concurrence)

Méconnaissance des besoins des uns (les gestionnaires de cantines) et des autres (producteurs) par les autres et les uns

Réussite

Animation local

Volonté des gestionnaires de cantine

Volonté des élus

Amélioration des connaissances et des besoins

Contact

JABRIN Michel, Chargé de mission agriculture

L'exemple du Syndicat Mixte des Baronnies Provençales (projet de Parc naturel régional)

Contexte des produits locaux dans le Parc

Large gamme de produits locaux, avec beaucoup de signes officiels de qualité (AOC, IGP, label rouge).

On retrouve : viande ovine et bovine, produits frais principalement des fruits (surtout en saison estivale), produits transformés (huile d'olive, jus, farines..), miels, vins, etc.

Des produits qui s'exportent sur des marchés de gros mais sans valoriser au mieux leur typicité (marché de gros pour la viande ou les fruits) ou une commercialisation locale en vente directe.



Enjeux de l'approvisionnement local de la restauration collective pour le Parc

Développer une consommation locale et une meilleure valorisation pour les producteurs locaux : volumes > aux volumes de la vente directe.

Pour le projet de Parc : convaincre de l'intérêt d'une politique locale et de son impact économique auprès des agriculteurs. Sensibiliser les habitants des Baronnies Provençales à la consommation locale : lien social, maintien d'une activité, impact environnemental (réduction des transports). Mobiliser les élus autour des notions de « goût »

Démontrer l'intérêt d'un commerce équitable nord-nord pour les consommateurs et les acteurs économiques.

Stratégie mise en œuvre par le Parc en lien avec les partenaires

Une action démonstrative en partenariat avec les chambres consulaires en phase de préfiguration : La structuration d'un groupe de producteurs/commerçants/restaurateurs pour un approvisionnement local

Volonté d'initier une démarche fédératrice en plusieurs étapes autour de la restauration hors foyer puis de la restauration collective.

Facteurs de blocage et facteurs de réussite

Facteur de blocage : L'implication des agriculteurs dans la structuration d'un outil collectif d'approvisionnement, la production fruitière hors saison / écoles, des produits « trop chers ».

Facteur de réussite : une forte attente locale (+ de 100 réponses d'agriculteurs et commerçants).
Annex

Contact

PARISSET Gwennaëlle, Chargée de Mission Agriculture Forêt

L'exemple du Parc naturel régional Livradois Forez

Contexte des produits locaux dans le Parc

1500 agriculteurs pour 110000 ha de SAU,
150 producteurs vendeurs directs, une dizaine d'unités de transformation de tailles artisanales et une laiterie de taille industrielle.

Enjeux de l'approvisionnement local de la restauration collective pour le Parc

Valoriser les produits locaux, démarche de développement durable, éducation au goût...



Stratégie mise en œuvre par le Parc en lien avec les partenaires

Adhésion du Parc à Auvergne Bio distribution pour la restauration collective en bio.
Démarche de sensibilisation des collectivités pour l'approvisionnement local (Bio ou non Bio) et sensibilisation des producteurs.

Facteurs de blocage et facteurs de réussite

Facteurs de réussite :

- Sensibilité des personnes (tant gestionnaires des restaurants que producteurs)
- Qualité et quantité de produits

Facteurs de blocage :

- Quantité de produits disponible.
- Besoin important en animation pour un bon développement.

Contact

Compte Lucien, Chargé de mission agriculture

L'exemple du Parc naturel régional du Morvan

Contexte des produits locaux dans le Parc

Sur le territoire environ 20 agriculteurs diversifiés (marqués parc ou non) ont créé fin 2006 une association de producteurs : Morvan Terroirs

A ce jour, les seuls liens avec la restauration collective (notamment scolaire), se fait à travers deux journées de sensibilisation aux produits terroirs et à la marque Parc.

Les éleveurs bovins et ovins du territoire citent souvent la restauration collective comme débouché potentiel. Toutefois, le manque d'organisation collective et le manque de connaissance des contraintes en termes législatif, sanitaire, logistique et financier est un véritable frein à l'avancé de ce type de démarche sur le territoire.



Enjeux de l'approvisionnement local de la restauration collective pour le Parc

Une attente exprimée par les élus ainsi que par les producteurs.

Stratégie mise en œuvre par le Parc en lien avec les partenaires

Aucune sur ce type de projet à ce jour.

Facteurs de blocage et facteurs de réussite

+++ : Des attentes exprimées en faveur des produits locaux dans la restauration collective

--- : Les agriculteurs ont peu l'habitude de travailler collectivement.

Un sentiment d'être oublié par les organisations agricoles sur le territoire

Problèmes de finition des animaux sur le territoire (80% d'éleveurs bovins dont 85% commercialisent en maigre)

Potentiel de production des producteurs diversifiés limité

Contact

SOTTY Raphaël, Chargé de mission agriculture

Annexes

Liste des participants

Nom	Prénom	Fonction	Organisme
AUCLAIR	Stéphane	Stagiaire	Parc Livradois Forez
BERTHAUD	Karine	Intervenante	ADAYG
CHARLES	Pascal	Chargé de mission Agriculture	Parc Haut Languedoc
CLAUDE	Olivier	Directeur Adjoint	Parc Massif des Bauges
CLEMENT	Patricia	Chargée de mission Développement économique agricole	Parc Avesnois
COMTE	Lucien	Chargé de mission Agriculture	Parc Livradois Forez
CONTEAU	Cédric		Fédération des Parcs
DUFOURNET	Bernard	Administrateur	ADABIO
FRANCESCHI	Anne	Elue	Parc Massif des Bauges
HALLEZ	Simon	Stagiaire	Parc Caps et Marais d'Opale
HENRY	Camille		Parc Perche
HENRY	Jean-Marie		Parc Ballons des Vosges
JABRIN	Michel	Chargé de mission Agriculture	Parc pilat
JAILLET	Bernard	Elu	Parc Massif des Bauges
LACOURT	Isabelle	Intervenante	RistoEco
MANAQUIN	Julia		Parc Gatinais Français
MAUREL	Mylène	Chargée de mission Agriculture-Tourisme	Parc Luberon
PARISET	Gwennaëlle	Chargée de mission Agriculture-Forêt	Projet de Parc des Baronnie Provençales
PETITE	Caroline		Parc Massif des Bauges
REYNARD	Pierre-Eric		Parc pilat
SOTTY	Raphaël		Parc Morvan
VEYRAT	Stéphane	Intervenant	Un plus bio.org
STUCKER	Audrey	Chargé de mission Agriculture	Parc Massif des Bauges
VIZCAINO	Sébastien	Stagiaire	Parc Luberon
VINIT	Pascale	Chargée d'animation Parc-Ville Porte	Parc Massif des Bauges

CONTEXTE ET OBJECTIFS DU SEMINAIRE

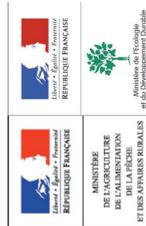
La restauration collective apparaît comme un bon point d'accroche pour interpeller les élus sur les politiques agricoles territoriales. On aborde rapidement la problématique de l'offre (production, transformation et logistique), en renouvelant le jeu d'acteurs habituel. L'aboutissement de la démarche peut être un travail sur l'installation et l'accompagnement au changement de pratiques. De nombreuses chartes, suivant d'ailleurs les engagements du Grenelle de l'Environnement, s'engagent à promouvoir l'approvisionnement local des cantines scolaires sur leurs territoires.

Cependant, la mise en œuvre particulièrement difficile, notamment dans la phase de structuration de l'approvisionnement. Il ne s'agit en effet pas de mobiliser les labels et marques présents sur le territoire et déjà accompagnés par le Parc, mais plutôt de travailler sur les produits de base (notamment légumes, œufs, pain) en aidant les agriculteurs à évoluer vers des pratiques plus durables. Les agriculteurs ne peuvent pas répondre au-delà de quelques repas dans l'année ou, s'ils se structurent pour cela, ne peuvent attendre lors des périodes de vacances (mieux vaut un ingrédient toute l'année). De leur côté, les communes souvent prêtes à participer aux coûts de réorganisation (i.e investissement conjoncturel), ne veulent pas supporter de surcoûts par repas (structurel). Enfin, quelques blocages réglementaires existent, mais on peut souvent les contourner. Il peut être dans le rôle de la Fédération de demander une expérimentation nationale : il faut travailler pour être hors la loi (ex. munster à la cantine).

Cette formation a donc pour objectif d'offrir aux élus et chargés de missions des Parcs des clés de compréhension des enjeux et difficultés. Ce sera aussi l'occasion de rencontrer les partenaires travaillant sur cet enjeu (CIVAM, ADAYG, Risteco) et de poser les jalons d'une stratégie inter Parcs. Elle pourrait avoir lieu sur le Parc du Massif des Bauges.

PARTICIPANTS

Techniciens et élus en charge des dossiers « agriculture » et/ou « développement économique » des Parcs



Contacts : Cédric CONTEAU
Tél. : 01 44 90 80 20
E-mail : cconteau@parcs-naturels-regionaux.fr

IN V I T A T I O N

FORMATION

Comment favoriser l'approvisionnement local de la restauration collective ?

11-12 JUNI 2009

SUR LE PARC DU MASSIF DES BAUGES
A UGINE LE 11 JUNI PUIS A SEVRIER LE 12 JUNI



JEUDI 11 JUIN 2009

MATIN

10h30

Introduction par

Présentation de la journée et des intervenants par Cédric Conteau, chargé de mission Agriculture Durable à la Fédération des Parcs

11h00

- **Tour de table et présentation des actions menées par les Parcs participants**

12h00

Repas en restauration scolaire avec approvisionnement local

APRES-MIDI

14h00

- **L'organisation technique de la cuisine :**

- gestion des aliments (transformation, stockage, chaînes chaud/froid)
- formation des personnels (cuisine, diététique),
- animation et éducation au goût

Intervenants :

-Stéphane Veyrat – Directeur de Un Plus Bio (www.unplusbio.org), association créée en 2002 pour essayer des actions « manger Bio® » au niveau national. Elle propose des outils à destination des élus, directeurs d'établissements, gestionnaires, cuisiniers, personnels éducatifs, associations agricoles et rurales.

16h30

- **Visite de la cantine d'Ugine et discussion avec le gestionnaire et les cuisiniers**

17h15 *Rencontre avec élus du Parc et d'Ugine*

VENDREDI 12 JUIN 2009

MATIN

08h30

- **L'organisation administrative de la collectivité :**

- procédures des marchés publics
- investissement
- budget de fonctionnement– Intervention de l'Adayg

Intervenants :

-Serge Bonnefoy – Directeur de l'Association pour le Développement de l'Agriculture de l'Y Grenoblois (www.adayg.org), créée en 1984 par les collectivités intercommunales et les organismes consulaires pour définir et mettre en œuvre la politique agricole et forestière sur l'Y grenoblois.

11h00

- **Rencontre avec Bernard Dufournet, responsable restauration collective de la Biocoop Aquarius**

12h30 *Repas sur place*

APRES-MIDI

14h00

- **L'organisation de l'approvisionnement :**

- logistique, plateformes et rôle des collectivités dans leur structuration

Intervenante :

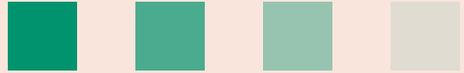
-Isabelle Lacourt – Responsable Recherche et Développement à Risteco, un groupement d'entreprises à but non lucratif, qui ont pour mission la création de modèles de restauration durables. Risteco travaille depuis 2003 sur le système de certification environnementale de Sotral : entreprise de logistique et de transport des repas.

Débat avec la salle

16h45

Conclusions de clôture

PROGRAMME



Coordination & rédaction :

Contact : Cédric Conteau cconteau@parcs-naturels-regionaux.fr

Tél. 06 63 47 46 77

Réalisation graphique :

Mise en page : Delphine Cressent - dcressent@parcs-naturels-regionaux.fr

www.parcs-naturels-regionaux.fr

Fédération des Parcs naturels régionaux de France

9 rue Christiani - 75018 Paris - tél. 01 44 90 86 20

info@parcs-naturels-regionaux.fr

