



“ Un accompagnement d’une collectivité pilote sur la restauration collective amené à essaimer



© F. Massias

CARACTÉRISTIQUES

- Date de création du PNR : 1975
- Superficie du PNR : 257 214 hectares
- Nombre de communes : 137
- Nombre d’habitants : 163 000 habitants
- Régions : Normandie, Pays de la Loire
- Départements concernés : Orne, Sarthe, Mayenne, Manche
- Type de territoire : territoire à dominante rurale et agricole à la frontière géologique du Massif Armoricain et du Bassin Parisien.
- Villes portes : Alençon, Argentan, Athis-Val-de-Rouvre, Bais, Evron, Fresnay-sur-Sarthe, Javron-les-Chapelles, Le Mêle-sur-Sarthe, Mamers, Mortain bocage, Mortrée, Rânes, Villaines-la-Juhel, Vivoin



➤ INTRODUCTION

Depuis 2018, le Parc naturel régional Normandie-Maine a réorienté sa mission agriculture vers les circuits-courts et la restauration collective. Pour cela, un diagnostic territorial a été réalisé afin de recenser les dynamiques locales en matière d’approvisionnement en produits locaux et déterminer la plus-value du Parc dans ce domaine. À l’issue de ce diagnostic, le Parc a souhaité fixer l’objectif ambitieux de l’accompagnement d’une communauté de communes vers un approvisionnement à 100% en produits de proximité et/ou de qualité au sein de sa restauration collective.

Cet accompagnement, qui s’inscrit dans le rôle d’animation du territoire du Parc, comprend trois types d’actions phares : informer, favoriser les rencontres/mobiliser les acteurs, et nourrir les dynamiques.

Actuellement, l’activité agricole principale sur le territoire du Parc naturel régional Normandie-Maine est l’élevage, notamment bovin pour les produits laitiers. L’offre de légumes, bien que suffisante pour approvisionner les particuliers, reste relativement limitée pour fournir les importants besoins de la restauration collective. Quant aux fruits, le climat limite la diversité des produits, tandis que la majorité des vergers sont dédiés à

la production de produits transformés (jus, cidre, poiré, calvados, pommeau). Néanmoins, deux tendances sont notables : le développement des circuits courts et l’émergence de boutiques offrant des produits issus de l’agriculture biologique.

Au terme de l’étude menée par le PNRNM auprès d’une cinquantaine d’acteurs de son territoire, 6 piliers essentiels sont ressortis pour mener un projet d’alimentation durable en restauration collective :

1. Favoriser les échanges entre les différents acteurs impliqués dans le milieu de restauration collective, afin de fédérer et de travailler en coopération
2. Assurer un engagement de l’ensemble des acteurs dans le projet (rencontre, information, sensibilisation, appropriation)
3. Accompagner les équipes de restauration vers une prise en compte plus juste de la réglementation et des recommandations nutritionnelles
4. Favoriser un approvisionnement local en accompagnant l’installation de nouveaux producteurs pour développer et diversifier l’offre
5. Travailler sur le coût du repas par une approche globale (gaspillage alimentaire, conception des menus, saisonnalité ...)

6. Proposer un appui aux gestionnaires dans la rédaction des marchés publics pour favoriser un approvisionnement local et de qualité

Étant donné la récente implication du Parc sur la thématique de la restauration collective, il a été choisi de ne pas s'engager dans l'immédiat vers un Projet Alimentaire Territorial (PAT), mais de commencer par soutenir l'émergence d'une dynamique alimentaire territoriale à l'échelle de la communauté de communes des Sources de l'Orne, réunissant 24 communes au nord-est du territoire.

➤ ACTIONS

Différentes actions sur les circuits-courts ont été menées par le Parc jusqu'à ce jour :

Des actions permanentes représentatives de l'identité historique du Parc :

- Valorisation de produits locaux à travers une boutique à la Maison du Parc
- Mise en lumière du Poiré Domfrontais grâce aux animations, expositions et supports proposés par le Musée du Poiré

Des actions plus récentes d'accompagnement de la Communauté de communes des Sources de l'Orne :

- Animation du premier Forum Ouvert sur l'approvisionnement local de la restauration collective réunissant acteurs de la restauration collective et agriculteurs locaux dans une logique d'interconnaissance des problématiques de chacun pour mieux les résoudre collectivement.
- Organisation d'une visite de terrain à destination des élus de la Communauté de Communes pour découvrir le fonctionnement choisi par la municipalité de Fillé-sur-Sarthe concernant sa cantine scolaire en gestion concédée approvisionnée localement par un maraîcher en agriculture biologique soutenu lors de son installation.

➤ ACTEURS

Le Parc connaît la majorité des acteurs institutionnels (communes, EPCI, écoles, collèges, lycée, chambre d'agriculture, producteurs fournissant la boutique de la Maison du Parc ...) qui sont souvent partenaires dans de nombreux autres projets. De plus, le Parc Normandie Maine suit l'avancement des travaux de plusieurs PAT qui ont émergé autour ou sur son territoire. Néanmoins, tous les acteurs intervenant sur la thématique de l'alimentation de proximité et de qualité ne sont pas encore rassemblés au sein d'un seul et même réseau. L'un des principaux freins rencontrés par le Parc semble être le manque de compréhension mutuelle entre les acteurs issus de milieux professionnels



© PNRMN

foncièrement différents comme c'est le cas pour les agriculteurs et les responsables de cuisine.

➤ ANALYSE

➤ Point(s) fort(s) :

- Le Parc se concentre en priorité sur un territoire porté par une volonté politique qui permet de rassembler des acteurs au sein d'une dynamique volontaire et ambitieuse ;
- Le Parc a déjà travaillé avec plusieurs acteurs sur d'autres projets ce qui permet une meilleure connaissance de ces derniers ;

➤ À l'avenir :

Dans la continuité des actions engagées depuis l'implication du Parc sur cette thématique, le Parc s'inscrit dans une volonté de faciliter au maximum le lien entre la production agricole locale et la consommation au sein de la restauration collective.

À ce titre de nombreuses pistes de réflexions sont ouvertes : mise en réseau par le biais d'un catalogue des produits, rencontres locales de la restauration collective, soutien à l'émergence d'ateliers de transformation, aide à la diversification et à un dimensionnement plus approprié à ce débouché ... Le Parc souhaite mettre en place des formations ciblées à destination des différents publics : une aide à la rédaction des marchés publics pour les gestionnaires de restauration collective, une mise en pratique des possibilités offertes par les menus végétariens dans les cuisines, une présentation du potentiel pour les agriculteurs locaux de choisir le débouché de la restauration collective.

Le projet actuel étant concentré sur une collectivité pilote, l'idée, à long terme, serait d'essayer les pratiques et de renouveler ce type d'accompagnement afin d'amener un maximum d'EPCI du territoire à s'engager vers un approvisionnement à 100% en produits de proximité et/ou de qualité en restauration collective.

► **PETIT PLUS**

Le territoire du Parc est encore largement agricole et possède un très fort potentiel de développement des circuits-courts et de proximité de la restauration collective



Forum ouvert © G. Marie



Forum ouvert © G. Marie



Forum ouvert © G. Marie