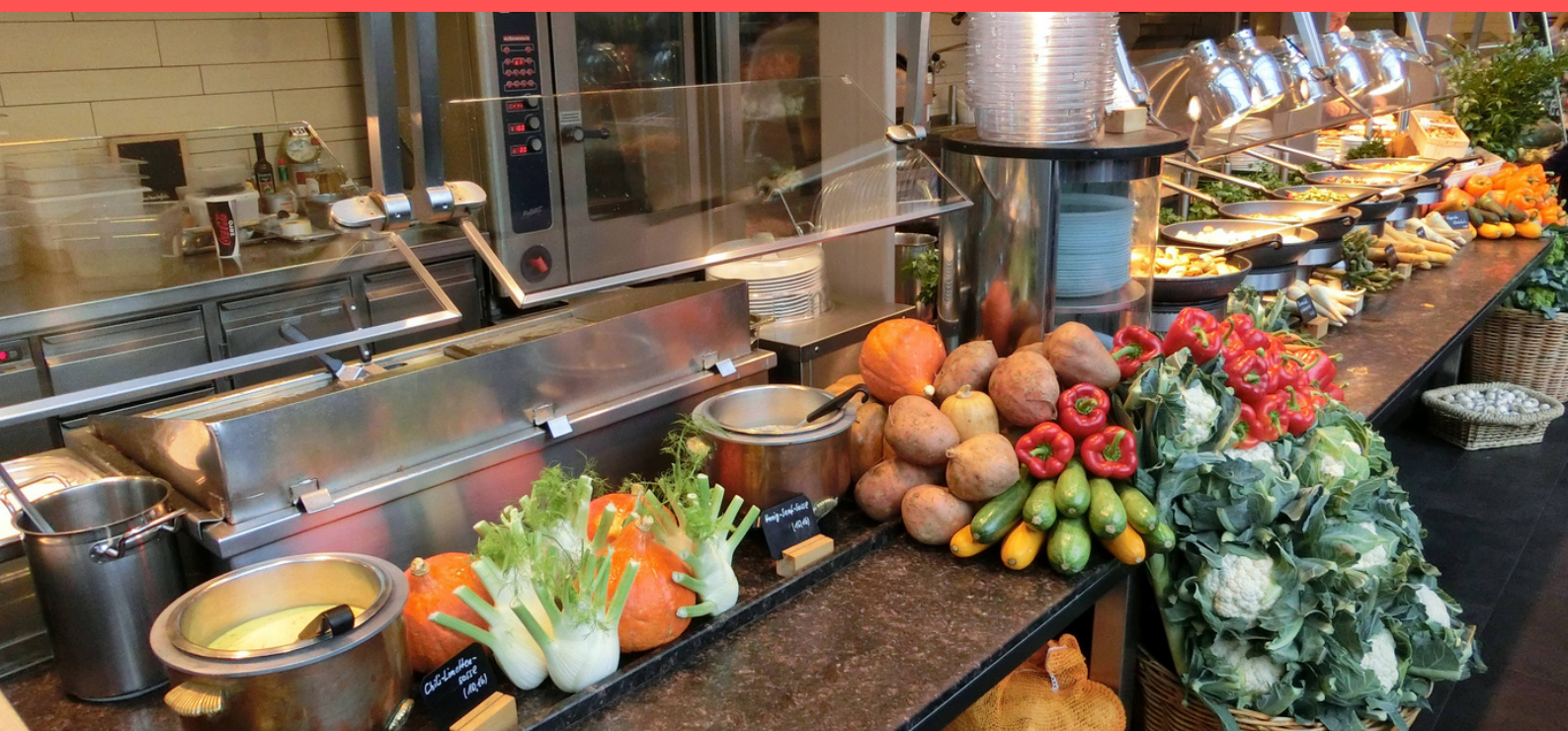


- Catalogue Thématique -

Restauration collective locale et durable



RE
SOL
IS

Initiatives issues de
l'observatoire en ligne
RESOLIS

2022

SOMMAIRE

ÉDITORIAUX

01

De la cuisine de nos collègues au développement de nos territoires, Virginie CARON-DECROIX

ANALYSE

03

Méthodologie

Typologie

Explication de la typologie

Analyse de l'échantillon

Retours d'expérience des initiatives

FICHES INITIATIVES : EXEMPLES

09

Réalisé par RESOLIS :

Nathan Eryeh--Fort,

Marie Cosse,

Henri Rouillé d'Orfeuil,

Hannah Dutournier,

Sophie Dupraz

DE LA CUISINE DE NOS COLLÈGES AU DÉVELOPPEMENT DE NOS TERRITOIRES, PAR VIRGINIE CARON-DECROIX



Virginie CARON-DECROIX
Vice-présidente en charge de la
Jeunesse, des Collèges et de la
Réussite éducative
Département de la Somme

En novembre 2019, lors du Premier Forum interdépartemental de l'innovation publique, deux chefs cuisiniers de collèges samariens ont présenté ensemble un projet « Cuisiner autrement dans les cantines des collèges, développer les circuits courts de produits bio et promouvoir des aliments faits maison ». Ce projet a été primé, soutenu par notre département et accompagné par la Mission Participation citoyenne. Un projet d'autant plus intéressant et essentiel qu'il venait redynamiser et renforcer une démarche, engagée dès 2010, de développement des circuits courts dans les collèges, dans le cadre d'un partenariat étroit entre le Département de la Somme et la Chambre d'Agriculture.

Les deux chefs cuisiniers avaient en premier lieu la volonté d'aider leurs pairs à servir aux collégiens une alimentation

de qualité à partir de produits frais et de repas faits maison.

L'enjeu est de taille car d'une part, ce sont près de 15 600 demi-pensionnaires qu'il faut nourrir chaque jour dans nos collèges et d'autre part, on sait que malheureusement, pour certains d'entre eux, issus de familles défavorisées, le repas à la cantine est bien souvent le seul véritable repas de la journée. Mais derrière ce premier objectif, c'est tout un ensemble d'autres bénéfices qui sont apparus : aider les établissements à répondre aux exigences de la Loi EgAlim concernant l'approvisionnement des cantines, mais aussi soutenir les projets de diversification agricole des producteurs engagés dans des dynamiques de transition agricole et alimentaire, ou encore diminuer l'impact carbone du système alimentaire.

Du fait de leur compétence en matière notamment de restauration scolaire, les départements ont la possibilité de contribuer à l'ensemble de ces impacts positifs économiques, sociaux, environnementaux et sanitaires. Il y a dans le département de la Somme 48 collèges. Autant d'établissements qui étaient jusqu'alors impliqués de manière très disparate dans le recours aux circuits courts et aux produits locaux. Force est de constater qu'après seulement deux ans, plus de la moitié des collèges ont rejoint le projet initié par nos deux chefs cuisiniers et accroissant très significativement leurs commandes de produits locaux. En 2021, ce sont ainsi près de 700 000€ de commande publique qui ont permis d'améliorer l'alimentation de nos collégiens, mais aussi de soutenir toutes les externalités positives liées à l'évolution des stratégies alimentaires des collèges. Ces externalités justifient pleinement l'appui du Département, y compris financier, dès lors qu'elles contribuent au développement de nos territoires.

Pour arriver à ces résultats, malgré le contexte difficile du COVID, qui dans sa phase aigüe nous a obligés à fermer les cantines, nos deux chefs cuisiniers ont mis en place une organisation logistique et des outils adaptés à la réalité des collèges et des producteurs agricoles : des calendriers établis pour six semaines avec chacun des huit secteurs du département, l'usage de la plate-forme de commande Approlocal (créée il y a plus de 10 ans par le Département de la Somme et la Chambre d'Agriculture) pour enregistrer les commandes, une application Slack (plateforme numérique d'échanges) pour créer et animer la communauté des partenaires du projet. Ils ont également multiplié les interventions dans les collèges pour sensibiliser nos jeunes aux questions de nutrition et aux bonnes règles en matière d'alimentation. Des liens, à fort potentiel pédagogique, se sont créés avec les producteurs.

L'objectif du Département de la Somme est de conforter et amplifier l'implication des 48 collèges du département dans le recours aux circuits courts et aux produits locaux, mais aussi d'amener d'autres établissements de restauration collective, comme les établissements médico-sociaux, à entrer dans cette dynamique vertueuse.

Comme le montrent les initiatives regroupées dans l'échantillon présenté par RESOLIS, l'approvisionnement des établissements de restauration collective peut être un véritable moteur de la transition alimentaire. Le défi est considérable mais les collectivités territoriales démontrent chaque jour un peu plus qu'elles sont en capacité de le relever et d'imaginer des solutions innovantes pour contribuer au « mieux manger et au mieux cultiver ». Ce faisant, elles démontrent qu'elles sont bien dans leur domaine de compétence, consistant à promouvoir des comportements favorables à l'intérêt général et à développer durablement leur territoire.

Merci aux pionniers qui, dans ce domaine comme dans d'autres, ouvrent des voies nouvelles. Nos collectivités sauront les accompagner et les soutenir.



Analyse du thème

Méthodologie

Depuis la création de RESOLIS, il y a plus de 10 ans, le pôle Alimentation responsable et durable (ARD) a repéré plus de 1200 initiatives d'alimentation responsable et durable (IARD) et mesures de politique publique en faveur de l'ARD (MESARD) dans le cadre de collaborations avec les fédérations de collectivités territoriales (telles que Régions de France, la Fédération des Parcs naturels régionaux de France, France urbaine et l'Assemblée des départements de France). Ces repérages, observations et analyses ont été menés le plus souvent dans des territoires-pilotes. Plus de 150 étudiants en projets collectifs ou en stages individuels ont été mobilisés pour appuyer ces missions d'identification des pionniers de la transition agricole et alimentaire. Ces initiatives sont aujourd'hui publiées dans un observatoire en ligne cartographié et valorisées dans des catalogues et publications.

Grâce aux financements du Ministère de la Transition écologique, de la Banque des Territoires - Groupe Caisse des Dépôts et de la Fondation Daniel et Nina Carasso, nous nous sommes attelés en 2021 à construire une nouvelle manière de valoriser nos données en adoptant une démarche thématique. Il s'agit de compléter l'observatoire cartographié par une plateforme de recherche par thèmes, d'usage facile et permettant un accès plus immédiat pour les acteurs de terrain.

En nous basant sur notre patrimoine de données et à la suite d'échanges avec nos partenaires, nous avons dans un premier temps défini 14 thèmes jugés majeurs pour les dynamiques de la Transition agricole et alimentaire (TAA). En fonction de ces 14 thèmes, nous avons élaboré une méthode de filtrage et d'extraction de nos initiatives basée sur notre première grille de caractérisations

développées au fil des ans par le programme ARD (présentées dans notre Guide méthodologique RESOLIS) afin de constituer des échantillons thématiques larges.

Cet exercice d'extraction nous a également permis de faire évoluer la liste des thèmes prioritaires préétablie : trois thèmes ont été sortis de la liste pour être traités plus tard selon une autre approche mieux adaptée, en revanche deux nouveaux thèmes ont été ajoutés : "Agriculture urbaine et périurbaine" et "Promotion de la place des femmes dans la transition"[1].

Ces premiers échantillons ont été passés en revue fiche par fiche, en vue d'épurer les données et de ne sélectionner que les initiatives les plus en lien avec chaque thème. Pour chacun des thèmes, nous avons réalisé une recherche documentaire dans la littérature scientifique et les rapports techniques pour élaborer des typologies permettant de classer les différentes initiatives et les mesures de politique publique selon les types définis, mais aussi de façons parlantes pour les acteurs de terrain et les décideurs locaux. Nous avons ensuite sélectionné un sous-échantillon d'initiatives, présentées dans ce catalogue, en tenant compte de leur valeur d'exemple et de leur capacité à représenter la structuration de la thématique concernée.

Enfin, pour chaque entrée thématique, nous avons choisi une ou une famille d' IARD ou de MESARD pouvant incarner un vaste champ d'application et servir de référence à de nombreux acteurs ou collectivités. Nous l'avons configurée pour devenir « générique », c'est-à-dire extraite des spécificités locales, et se transformer en concept ou modèle pouvant servir de solution à des problèmes rencontrés dans des contextes divers.

[1] Liste actualisée des thèmes : : Transition agroécologique de la production agricole - Lutte contre le gaspillage alimentaire et pour la réduction et la valorisation des déchets - Préservation et valorisation du foncier agricole, installation de nouveaux agriculteurs - Restauration collective locale et durable - Renforcement des circuits commerciaux de proximité - Développement des petites unités de transformation et des filières locales durables - Marques territoriales et qualification de démarches agricoles durables et locales - Solidarité alimentaire et inclusion sociale et professionnelle - Pédagogie, sensibilisation, partage - Initiatives de participation citoyenne et émergences des démocraties alimentaires - Pratiques agricoles pour la préservation et la restauration de la biodiversité cultivée, élevée et auxiliaire - Promotion de la place des femmes dans la transition - Agriculture urbaine et périurbaine

Typologie Restauration collective locale et durable



Plateformes numériques pour l'approvisionnement local de la restauration collective

-

Cantines, selfs et repas locaux et durables au sein de la restauration collective

-

Services d'accompagnement et d'appui à une restauration collective durable

-

Lutte contre le gaspillage alimentaire dans la restauration collective

Explication de la typologie

La restauration collective concerne la restauration en collectivité en dehors du domicile. Elle se caractérise par la fourniture de repas à une collectivité de consommateurs réguliers, dans un cadre privé comme dans un cadre public. Le Syndicat national de la restauration collective (SNRC) estime à 3,7 milliards par an le nombre de repas servis dans le cadre de la restauration collective. Ces repas sont servis à 80% dans les secteurs médico-social et scolaire.

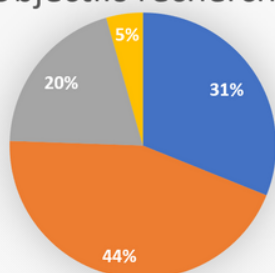
Dans le cadre de la transition agricole et alimentaire, ces espaces et ces repas représentent des leviers d'action et ouvrent des possibilités de changements. La restauration collective participe au dynamisme économique des territoires. En repensant l'approvisionnement des cantines et l'élaboration des repas, il est possible d'engager des évolutions des pratiques agricoles et alimentaires, en s'appuyant sur la valorisation de pratiques agricoles vertueuses, en choisissant des produits labellisés, en soutenant des filières locales, en luttant contre le gaspillage alimentaire, en sensibilisant les consommateurs lors de leurs prises de repas.

De plus, la loi Egalim impose depuis le 1er janvier 2022 que les restaurants collectifs proposent au moins 50% de produits durables ou sous signes d'origine ou de qualité, dont au moins 20% de produits bio en restauration collective publique.

Au total 45 initiatives RESOLIS s'inscrivent dans le thème Restauration collective, qui sont classées en quatre catégories :

- Les cantines et selfs qui vont intégrer une part de produits locaux dans leur approvisionnement et s'inscrire ainsi dans une démarche territoriale de relocalisation de l'alimentation et de soutien au tissu agricole
- Les services d'accompagnement et d'appui sont des initiatives qui incitent, encouragent et appuient les démarches de durabilité dans la restauration collective. A différentes échelles (groupement d'acteurs, commune, département, région), les actions réalisées soulignent la pertinence de prendre en compte le rôle potentiel de la restauration collective dans la TAA : charte « ici, je mange local », semaine de l'alimentation locale et durable, soutien financier, ...
- Les plateformes numériques sont un moyen de simplifier la logistique d'approvisionnement pour les producteurs comme pour les établissements, en permettant de proposer, de demander et/ou de commander directement en ligne. Cela permet de regrouper l'offre et la demande, de limiter les intermédiaires, d'évaluer les disponibilités alimentaires pour la restauration collective...
- La lutte contre le gaspillage alimentaire est aussi un levier d'action : achat de volume adaptés à la consommation, valorisation des restes, sensibilisation des consommateurs.

Objectifs recherchés



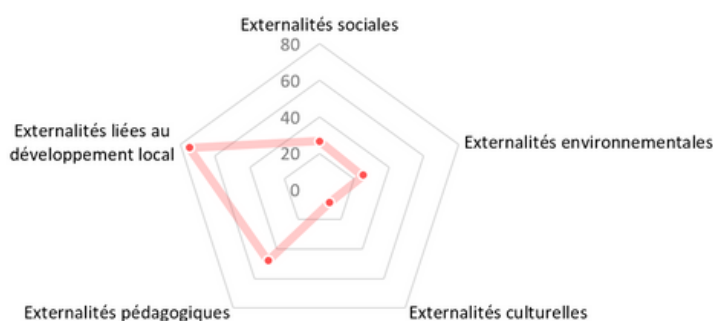
- Cantines, selfs et repas locaux et durables au sein de la restauration collective
- Services d'accompagnement et d'appui à une restauration collective durable
- Plateformes numériques pour l'approvisionnement locale de la restauration collective
- Lutte contre le gaspillage alimentaire dans la restauration collective

Analyse de l'échantillon

Dans l'esprit d'une reterritorialisation de l'alimentation, et d'une augmentation de la part d'approvisionnement en produits locaux, les initiatives du thème Restauration collective locale et durable participent au développement du territoire. C'est d'ailleurs l'objectif majoritairement évoqué par les initiatives interrogées, en s'impliquant dans des synergies d'acteurs et dans des dynamiques économiques territoriales et en participant au soutien des filières locales.

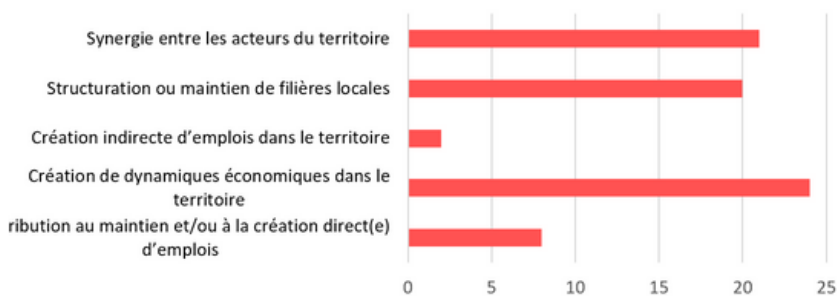
La restauration collective porte aussi un objectif pédagogique et social important : la sensibilisation des consommateurs, dont les enfants, pour aller vers des modèles sains, locaux et durables de consommation. Les établissements scolaires se prêtent très bien à cette dimension pédagogique : découverte des produits et des goûts, information sur l'agriculture et les modes de production, apprentissage à l'équilibre alimentaire et à la lutte contre le gaspillage alimentaire à travers les aliments proposés et les actions éducatives.

Objectifs recherchés



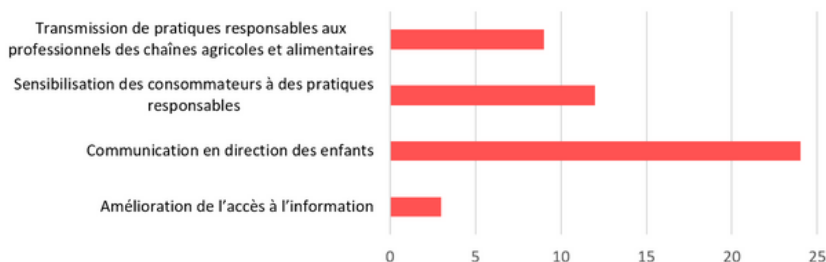
L'échelle de 0 à 80 correspond au cumul du nombre d'externalités poursuivies par l'ensemble des initiatives liées au thème

Les objectifs liés au développement local recherchés



L'échelle de 0 à 25 pour ces graphiques correspond au cumul du nombre d'externalités (développement local, environnementales et sociales) poursuivies par l'ensemble des initiatives liées au thème

Les objectifs pédagogiques recherchés



Retours d'expérience des porteurs d'initiatives

Les retours d'expériences des initiatives de l'échantillon de RESOLIS permettent de tirer des informations sur les freins et les obstacles rencontrés ainsi que sur les solutions et facteurs de réussite dans la mise en place d'une restauration collective locale et durable.

Les projets liés à la restauration collective sont difficiles à impulser en l'absence d'un soutien politique local. Malgré la promulgation de la loi Egalim, l'absence de politique clairement formulée avec obligation de résultats par les autorités locales n'encourage pas cette démarche. En effet, il est difficile de convaincre certains acteurs de s'engager dans des changements de pratiques, parfois importants. Ces projets demandent une participation des acteurs du territoire, sur le long terme. Ces actions se fondent souvent sur la bonne volonté des établissements et leur motivation.

Il y a une réflexion importante à avoir en termes d'approvisionnement, de logistique, de formation et de communication. L'approvisionnement local est souvent limité par la quantité insuffisante ou la faible diversité des productions du territoire. Le mode de fonctionnement doit intégrer la saisonnalité des productions, la question de la transformation si le territoire ne possède pas d'atelier de transformation. D'un point de vue logistique, il faut intégrer la question des quantités, des conditions de livraison avec la dispersion géographique des établissements, de l'adéquation entre les produits agricoles et la demande des établissements, d'espace disponible ou non au sein des cantines pour la préparation alimentaire...

La logistique peut être facilitée par la mise en place d'outils et d'espaces dédiés : ateliers de transformation, plateformes d'approvisionnement, outils cartographiés, financements de matériel de cuisine pour les établissements, lieux de stockage, ...

Tout ce travail de planification est essentiel à la construction d'un projet solide. La phase de montage et de lancement du projet est cruciale et doit mobiliser et intégrer l'ensemble des acteurs, en valorisant les temps d'échanges et d'écoute pour construire un projet en adéquation avec le territoire. L'idéal serait d'avoir un poste dédié aux questions d'alimentation et d'agriculture qui puisse effectuer le travail de recrutement des acteurs, notamment des producteurs, d'explication du projet et d'animation. Cette phase amont permet d'anticiper les freins humains, techniques et économiques des différents acteurs.

Le temps d'accompagnement pour les établissements qui s'engagent dans un changement de pratiques peut être long. Il est important de penser la cohérence des projets (planification des menus, travail avec des diététiciens, intégration des conditions de saisonnalité, actions d'animations, prise en compte de la logistique, ...) et de proposer des formations diverses sur la gestion des budgets pour les établissements concernés, sur la réponse aux marchés publics, les formations du personnel de restauration (saisonnalité, règles nutritionnelles, équilibre entre protéines végétales et animales,...), sur l'utilisation de plateforme internet et autres outils informatiques logistiques. Cela peut passer par le développement d'outils d'accompagnement (fiches, livret de bonnes pratiques, aide à la rédaction d'un marché, réglementation sanitaire, recettes).

Le fait de passer à un approvisionnement local demande de spécifier les réponses au code des marchés publics, et il n'est pas facile pour les organisations paysannes ou les petites structures de bien répondre aux appels dans le respect des marchés publics, cela prend du temps et freine certains efforts.

Sur le plan financier, les montants alloués par le ministère ne permettent de couvrir que partiellement les besoins alimentaires. Le coût des produits locaux peut être supérieur à ceux proposés par les circuits habituels d'approvisionnement, particulièrement pour la viande et le bio. Il est donc difficile de maintenir le coût des repas des cantines. De plus, ces actions peuvent générer de nouveaux coûts liés à la transformation, ou à la gestion des déchets par exemple. Les moyens humains et financiers des établissements scolaires et médico-sociaux sont limités. Il est possible de trouver des financements pour développer des activités de transformation sur certains territoires. La diminution du nombre d'intermédiaires participe à réduire les coûts et intervient dans la recherche d'un équilibre économique.

Les démarches engagées vont souvent participer à la sensibilisation et à l'apprentissage des enfants et des jeunes dans les cantines des établissements scolaires.

Il est en revanche compliqué de mesurer l'impact de la sensibilisation auprès des familles. Il faut bien spécifier la communication selon les "consommateurs" : enfants, jeunes, parents d'élèves, personnes fréquentant les lieux de restauration collective. Cette communication peut se fonder sur un dialogue entre les établissements et les parents, impliquer les élèves dans la communication autour du projet, passer par des animations pédagogiques et des événements (défis locavores, semaine du développement durable, quizz, concours, "ateliers du goût", ateliers cuisines, rencontres de l'approvisionnement local, événements en lien avec l'alimentation durable, éducation à la consommation de "légumes moches", ...).

Ces animations sont l'occasion de communiquer sur la provenance des produits et la notion de « local », d'insister sur le lien entre agriculture, alimentation et environnement.

La restauration collective peut être considérée comme un levier majeur de la transition agricole et alimentaire en réunissant les acteurs de la production et de la transformation et en participant à la sensibilisation et à l'éducation des consommateurs en matière d'alimentation durable.

**PLATEFORMES NUMÉRIQUES POUR
L'APPROVISIONNEMENT LOCAL DE LA
RESTAURATION COLLECTIVE**

10

**CANTINES, SELFS ET REPAS LOCAUX ET
DURABLES AU SEIN DE LA RESTAURATION
COLLECTIVE**

19

**SERVICES D'ACCOMPAGNEMENT ET
D'APPUI À UNE RESTAURATION
COLLECTIVE DURABLE**

28

**LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE
ALIMENTAIRE DANS LA RESTAURATION
COLLECTIVE**

36

Agrilocal63 : une plate-forme d'achats de produits locaux pour la restauration collective, un outil au service des territoires



Agrilocal : plateforme internet d'achat de produits locaux qui met directement en relation les acheteurs de restauration collective et des fournisseurs locaux, sans intermédiaire. - Une innovation permettant un respect rigoureux des règles de la commande publique = unique plate-forme au niveau national permettant de lancer des marchés publics auprès de fournisseurs locaux avec une dématérialisation de l'acte d'achat. - Un service public gratuit pour ses utilisateurs

AUTEUR(S)

PORTAS NICOLAS
nicolas.portas@puy-de-dome.fr

PROGRAMME

Démarrage: Octobre 2012
Lieu de réalisation:
Département du Puy-de-Dôme

ORGANISME(S)

**CONSEIL
DÉPARTEMENTAL DU
PUY-DE-DÔME**
- 63000
Clermont-Ferrand

COMITÉ DE LECTURE

📅 Date de lecture de la fiche

27/09/2020

Domaine

Agriculture

Alimentation

Envergure du programme

Locale

Outil d'intervention

Outil opérationnel Mise à disposition (création, gestion, entretien, développement) d'infrastructures/outils/équipements (marché, bâtiment, ressources électroniques, etc.)

Type d'objectif

Développement local Synergie entre les acteurs du territoire

Développement local Structuration/maintien de filières locales

Développement local Création de dynamiques économiques

📍 Localisation

France

Auvergne-Rhône-Alpes

Puy de Dôme

Type de structure

Collectivité territoriale, État Collectivité territoriale, Etat

Bénéficiaires

Agriculteurs

Professionnels

Type d'action

Distribution/commercialisation Création de circuits de proximité (géographique)

Distribution/commercialisation Vente en circuit-court

Consommation Restauration collective responsable

Champ d'action

Agir sur la commande publique en matière de restauration

ORIGINE ET CONTEXTE

La promotion de l'agriculture de proximité est au coeur des préoccupations des Conseils départementaux en matière d'animation territoriale, en particulier dans l'exercice de ses compétences à destination de la jeunesse ou des personnes âgées.

Notre volonté : introduire les produits locaux dans l'assiette des con-vives de restauration collective et garantir la qualité des repas, tout en soutenant le développement des circuits alimentaires de proximité.

Notre ambition : créer du lien de proximité, du contact humain, du lien social et de la solidarité locale.

OBJECTIFS

Développement économique : Ramener de la valeur ajoutée aux producteurs

- Aménagement et ancrage territorial : Développer les circuits courts de proximité / Mettre en relation l'offre et la demande

- Approvisionnement durable et de qualité : Faciliter l'accès à des denrées de qualité / Encourager le développement de l'agriculture biologique

- Éducation et pédagogie : Développer et promouvoir une restaura-tion collective de « plaisir » / Éduquer aux goûts

Cette mesure s'adresse :

Côté Acheteurs :

- Acheteurs Publics : Concerne les acheteurs de la restauration collec-tive publique et privée (soumise aux règles de la commande pu-blique) localisés dans le département : Collèges, Maisons de retraite, Lycées, Cantines scolaires (Communautés de communes, communes, associations), Etablissements Médico-Sociaux, etc.

- Acheteurs Privés : Concerne la restauration collective privée : Vil-lages vacances, Restaurants d'entreprises, etc.

Côté Fournisseurs : producteurs agricoles, artisans, entreprises locales

ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Déploiement de la plate-forme d'achat de produits locaux pour la restauration collective après l'adhésion du Conseil départemental à l'association Agrilocal.fr. ;

- Accompagnement au référencement des utilisateurs d'Agrilocal63 : *Analyser et suivre techniquement les utilisateurs (hotline, qualifica-tion technique, audits d'exploitations, suivi informatique, etc...

* Sensibilisation et animation des utilisateurs

* Animation des partenariats avec les consulaires et les têtes de réseau

- Mise en place d'outils techniques (calendrier de produits, fiches tech-niques, mercuriales de prix, etc.) et pédagogiques

Plus précisément, le Conseil départemental décline son animation terri-toriale envers les utilisateurs d'Agrilocal63 via :

- des outils d'accompagnement : accompagnement technique indivi-duel et/ou collectif (appui aux audits d'exploitations agricoles, sensi-bilisation et accompagnement renforcé des collèges et maisons de re-traite), appui et formation à la planification des commandes, renforce-ment des partenariats avec les consulaires et acteurs locaux,

- des outils financiers : afin de stimuler l'introduction de produits locaux dans l'assiette des collégiens, le Conseil départemental a mis en place depuis 2018 une aide annuelle incitative au bénéfice des collèges publics puydômois en fonction de leur engagement dans le dispositif Agrilocal63. Ainsi, une aide de 3 € par collégien interne et demi-pensionnaire et par année civile est versée si plus de 10 % des achats de denrées alimentaires sont effectués via Agrilocal63.

- des outils d'animation : réunions de vulgarisation à l'échelle canto-nale, organisation du salon Agrilocal63, poursuite des semaines Agri-local, mise en place d'activités pédagogiques, capitalisation de données économiques (coût matière, gaspillage, etc.),

- des outils de communication : mise à jour du catalogue des pro-duits locaux pour la restauration collective (saisonnalité, mercuriale de prix, etc.), mise en place d'un catalogue de recettes, renouvellement des affiches pour les salles de restauration, développement de nouveaux produits promotionnels à vocation pédagogique en lien avec l'agricul-ture et l'approvisionnement local.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Un dispositif Agrilocal63 en pleine expansion : 208 acheteurs qualifiés, 286 fournisseurs locaux référencés, plus de 10 800 marchés publics lancés - un chiffre d'affaires de plus de 3,7 millions d'euros - plus de 710 tonnes de produits alimentaires locaux commercialisés.

ORIGINALITÉ

- une excellente ergonomie pour permettre une utilisation aisée, et un accès simple et efficace à la commande publique pour les producteurs locaux,
- trois formes de marchés possibles pour une planification des commandes (trois modules développés : gré à gré, marché à bon de commandes, accord-cadre),
- un module de gestion des commandes (bons de commandes, factures).

Agrilocal permet également une dématérialisation complète des marchés publics.

En cinq clics, l'acheteur accède à l'offre du territoire et visualise immédiatement sur une carte d'implantation géographique des producteurs potentiels, sur un périmètre qu'il a lui-même établi (rayon de 10, 20, 30 km, etc.). Chaque producteur peut disposer également d'une page personnelle afin de mettre en valeur ses produits et son entreprise.

PARTENARIAT(S)

Côté Fournisseurs : Chambres consulaires notamment Chambre d'Agriculture et Chambre des métiers d'Agriculture et autres Organisations Professionnelles Agricoles: Interprofessions, FRCIVAM, GAB, ARIAA, Coop de France, etc.

- Côté Acheteurs : Services déconcentrés de l'État, Rectorat : échanges plus ou moins fructueux selon les Départements, ARS : peu ou pas de contact, Région, Groupements d'achats locaux, Association des Maires, PNR, Pays, Intercommunalités, Métropole, Communes, etc.

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

- rencontre offre-demande sur certaines gammes de produits (besoin de structuration de certaines filières agricoles)
- difficulté des fournisseurs à appréhender le marché de la restauration collective (besoin de professionnalisation sur l'appréhension de ce nouveau débouché)
- fort turn over des responsables de cantines scolaires

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Renforcer la gouvernance et la coordination territoriale

Tendre vers la mise en place d'un PAT départemental

Améliorer la communication et notamment les animations pédagogiques

Approlocal.fr, un outil de commandes pour l'approvisionnement de proximité en restauration hors domicile



Depuis 2015, la Chambre d'Agriculture du Nord-Pas de Calais met à disposition des producteurs et des professionnels de la restauration hors domicile, un outil de commande en ligne qui facilite leur interconnaissance et ainsi favorise l'approvisionnement de proximité. Les actions d'animations, sensibilisation et formation ont permis à chacun de s'approprier l'outil et de réaliser plus de 10.000 commandes en 2018.

AUTEUR(S)

DELABRE MAËLLE
maelle.delabre@npdc.cha
mbagri.fr

Fiche rédigée par **Marie Veys**, stagiaire PNR Scarpe-Escaut

PROGRAMME

Démarrage: 2015
Lieu de réalisation: Nord-Pas-de-Calais
Origine et spécificités du financement : Cotisations, financement des partenaires institutionnels et action prioritaire de la Chambre d'Agriculture NPDC

ORGANISME(S)

CHAMBRE D'AGRICULTURE DU NORD-PAS DE CALAIS
Saint-Laurent-Blangy - 62223
56 avenue Roger Salengro
4 Salariés



COMITÉ DE LECTURE

📅 Date de lecture de la fiche

26/09/2019

Domaine

Agriculture

Alimentation

Envergure du programme

Locale

Outil d'intervention

Outil opérationnel Mise à disposition (création, gestion, entretien, développement) d'infrastructures/outils/équipements (marché, bâtiment, ressources électroniques, etc.)

Type d'objectif

Culturels Valorisation du patrimoine alimentaire

Pédagogiques Amélioration de l'accès à l'information

Développement local Création de dynamiques économiques

Développement local Synergie entre les acteurs du territoire

📍 Localisation

France

Hauts-de-France

Pas de Calais

Type de structure

Collectivité territoriale, État Collectivité territoriale, Etat

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Établissement public Etablissement public

Bénéficiaires

Elèves, étudiants

Agriculteurs

Type d'action

Distribution/commercialisation Création de circuits de proximité (géographique)

Champ d'action

Agir sur la structuration de filières et la mise en réseau des acteurs

ORIGINE ET CONTEXTE

Initialement développé par la Chambre d'Agriculture de la Somme, l'outil Approlocal a été intégré déployé par la Chambre d'Agriculture du Nord-Pas de Calais (NPDC) en à partir de 2015. Deux problématiques ont amené les Chambres à penser développer à ce type d'outils : d'un côté, les acheteurs de la restauration collective disaient ne pas connaître les producteurs locaux à proximité, ou de producteurs locaux en capacité de livrer la restauration hors domicile (RHD), en quantité, ou en logistique. De l'autre côté, certains producteurs ne connaissaient pas ce débouché spécifique. L'idée de mettre en relation ces deux types d'acteurs par un outil de prise de commande commande en ligne est donc née.

OBJECTIFS

Développer l'approvisionnement local en RHD et mettre en relation les acteurs

Professionaliser les producteurs

Améliorer les informations concernant les producteurs/l'offre locale pour les, mises à disposition des acheteurs

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Mise en place de l'application : Techniquement (développement informatique) et opérationnellement (définition du cadre, du contrat, service après-vente, type d'accompagnement)

Mise en place de l'animation autour de l'outil :

Actions de sensibilisation et , réunions d'information : fonctionnement de la restauration collective, présentation de l'outil et des bénéfices de l'approvisionnement local

Organisation de temps de rencontre : salons producteurs – acheteurs et visites d'exploitations

Réunions d'information spécifiques à la demande des partenaires : répartition d'une bête à l'équilibre viande, livraisons mutualisées, accompagnement à la rédaction des marchés publics

Accompagnement Marchés Publics : Rédaction pour mieux inclure les agriculteurs et comment y répondre

Signataire de la charte Ici je mange local visant à valoriser les établissements engagés: Envoi d'éléments de communication aux établissements scolaires participant

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

L'outil est désormais mutualisé au niveau de la Région Hauts-de-France (HDF)

En 2018 : 1.450.000 euros de produits locaux commandés via Approlocal.fr chiffres d'affaires (CA) pour la région HDF, plus de 10.000 commandes, 260 acheteurs et 200 fournisseurs (5000105000€ en 2016 puis 450.000 en 2017 pour le NPDC)

Dans le NPDC, le chiffre d'affaire CA est réalisé entre principalement par des Collèges et des Lycées 50 et 60% par les collèges, et entre 20 et 35 % par les lycées

L'application fait office de sourcing : certaines commandes sont aussi passées en dehors de l'outil, par la mise en relation, génère aussi d'autres commandes passées en dehors de l'outil

Pour les producteurs : opportunités commerciales, diversification des sources de revenus et garantie de revenus (un marché public est sécurisé pour au minimum 1 an et jusqu'à 3 ans), gestion professionnalisée et dématérialisée des commandes (bon de livraison, fiche produit, éléments réglementaires, conditions de livraison, sélection des acheteurs permis par le maillage de l'outil qui va au-delà d'une liste) et notion de sens : en fournissant des collèges et des lycées, les producteurs sentent contribuer au bien manger des enfants

Pour les acheteurs/cuisiniers : valorisation de leur savoir-faire et de la technicité du métier de cuisinier (retravailler des produits bruts, bien nourrir les convives), participer à l'économie locale, meilleure maîtrise et connaissance de l'origine des produits et de leur qualité

ORIGINALITÉ

Allier un outil informatique à des actions de terrain, avec l'animation. L'outil informatique ne vivrait pas seul. Le développement de l'approvisionnement local demande de l'accompagnement, des temps d'échanges, de travailler sur les marchés publics,

PARTENARIAT(S)

La Chambre d'agriculture du Nord-Pas de Calais (action prioritaire), la région HDF (aide pour le développement informatique et l'animation), le Département du Nord, le Département du Pas de Calais, Lille Métropole Européenne de Lille, le Parc naturel Régional (PNR) de l'Avesnois, le PNR Scarpe-Escaut, la Communauté de communes du Pays Solesmois, Communauté d'agglomération Béthune-Bruay Artois Lys Romane, A PRO BIO (travaillent en partenariat pour la restauration collective dans les territoires)

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

Difficultés et/ou obstacles rencontrés durant la mise en œuvre du programme* :

Freins logistiques et économiques : livraisons pas ou peu rentables, restauration collective peu rémunératrice (coût matière moyen 2€), planification des commandes et des menus à l'avance

Changements de pratiques difficiles à mettre en place : ressources nécessaires pour couper les légumes et cuisiner temps, personnel, matériel adéquat

Les marchés publics sont des dispositifs administratifs très lourds pour les petites structures (temps investi pour y répondre par rapport à l'incertitude de ne pas être retenu)

Frein de l'outil informatique pour certaines personnes

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

- L'animation et la mise en réseau : sensibiliser, aider aux changements de pratiques et s'appuyer sur les personnes qui gravitent autour du sujet

- Logistique : projet mené avec des chercheurs pour développer le site logicout.fr, qui permet aux producteurs d'évaluer la rentabilité des livraisons

- Formations marchés publics

Améliorations futures possibles :

- Quelques pistes sur la logistique via l'utilisation de logicout.fr ou via des startups comme : la charrette ou le chemin des murs

- Organiser les filières pour que les produits locaux arrivent dans les assiettes : l'offre des producteurs locaux est capable de répondre aux demandes en volume sur la région mais il manque parfois des maillons pour structurer l'offre

- Être à jour sur Approlocal.fr sur la dématérialisation de la commande publique : signature électronique, transmission des factures sur Chorus Pro (en cours)

- Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou transposition du programme*

- La mise en relation est essentielle, une approche de territoire est donc indispensable

- D'abord sensibiliser les acheteurs, puis les fournisseurs (qui sont beaucoup plus réactifs)

- Appui politique : il faut une position officielle et publique sur cette question

Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :

La mise en relation est essentielle, une approche de territoire est donc indispensable

D'abord sensibiliser les acheteurs, puis les fournisseurs (qui sont beaucoup plus réactifs)

Appui politique : il faut une position officielle et publique sur cette question

POUR EN SAVOIR PLUS

Voici les initiatives circuits courts menées par la Chambre D'agriculture du Nord-Pas de Calais :

- Ouacheterlocal.fr

- Réseau bienvenue à la ferme

- Livret des délices des Hauts de France (gastronomie par filière)

- Jeu des filières – jeu des 7 familles pour les classes, les enfants

- Exposition itinérante créée pour être utilisée dans une médiathèque sur la gastronomie

- Jeu de l'oie autour des produits locaux et de la saisonnalité (adapté aux territoires même comme avec l'ail d'Arleux)

Agrilocal 84 : mettre en relation les agriculteurs du département et la restauration collective



Agrilocal84 a pour objectif de mettre en relation les agriculteurs du département du Vaucluse et la restauration collective (cantines des collèges et autres collectivités), pour contribuer à une alimentation saine et au maintien de l'agriculture diversifiée du Vaucluse (maraîchage, arboriculture, vigne de table, pastoralisme,...) elle-même favorable à la préservation des paysages, la biodiversité, l'attractivité touristique...

AUTEUR(S)

RICARD PAULINE
pauline.ricard@vaucluse.fr

Fiche rédigée par **Léa Nora**

PROGRAMME

Démarrage: 1er avril 2014
Lieu de réalisation: Vaucluse
Budget: 45000

ORGANISME(S)

DÉPARTEMENT DU VAUCLUSE
Avignon - 84000
Rue Viala



COMITÉ DE LECTURE

Date de lecture de la fiche

10/06/2021

Domaine

Alimentation

Envergure du programme

Locale

Outil d'intervention

Outil opérationnel Mise à disposition d'infrastructures/outils/équipements

Localisation

France

Provence-Alpes-Côte d'Azur

Vaucluse

Type de structure

Collectivité territoriale, État Collectivité territoriale, Etat

Bénéficiaires

Agriculteurs

Elèves, étudiants

Type d'action

Distribution/commercialisation Vente en circuit-court

Distribution/commercialisation Création de circuits de proximité (géographique)

Consommation Restauration collective responsable

Type d'objectif	Champ d'action
Développement local Création de dynamiques économiques	Agir sur la commande publique en matière de restauration
Développement local Synergie entre les acteurs du territoire	
Développement local Structuration/maintien de filières locales	

ORIGINE ET CONTEXTE

Les 34 collèges publics du Département qui ont une restauration collective sur place, devaient pouvoir s'approvisionner auprès d'agriculteurs locaux dans le respect de la réglementation des marchés publics.

OBJECTIFS

Répondre à la Loi EGALIM pour la restauration collective
Proposer un nouveau débouché pour les agriculteurs
Éduquer la génération de demain à consommer une alimentation saine, durable et de bonne qualité en cohérence avec la spécificité des produits agricoles locaux.

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Agrilocal est une plateforme internet, ayant vocation à servir d'intermédiaire entre des acheteurs de restauration collective publique et des producteurs, et entreprises locales du département. Les producteurs disposent d'un moyen simple et centralisé pour accéder aux appels d'offres publics dématérialisés tandis que les collectivités ont désormais accès à des produits locaux en circuits-courts, frais et parfois bio dans le respect des procédures des marchés publics.

La plateforme a été ouverte aux autres collectivités publiques du département afin d'offrir un large débouché aux fournisseurs.

Le Département de Vaucluse anime la plateforme et organise les relations avec l'association Nationale Agrilocal. L'animatrice accompagne les collèges, et autres structures publiques dans leur processus d'achat local et de qualité. Elle forme également le prescripteur à l'outil.

Le Département a confié l'animation du réseau des producteurs à la Chambre d'agriculture de Vaucluse qui accompagne les agriculteurs dans leur réponse aux appels d'offres, les forme à l'outil et les conseille pour trouver le juste prix adapté au marché

Plusieurs manifestations sont organisées tout au long de l'année pour mettre en valeur le travail des chefs de cuisine s'approvisionnant en local via la plateforme et favoriser les échanges physiques entre les utilisateurs (Forum Agrilocal84, Opération « Au pré de l'assiette », Opération « Au pré de la ferme »)

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Résultat 2019 :

91 acheteurs

210 fournisseurs vauclusiens dont 135 agriculteurs

+30% d'augmentation du volume financier des transactions sur Agrilocal84 entre 2018 et 2019

1M€ de transaction depuis l'ouverture du site

+ de 400 t de produits vendus

PARTENARIAT(S)

CHAMBRE D'AGRICULTURE DE VAUCLUSE

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

Contraintes de la restauration collective (volume, variété des repas/produits, équilibre des repas, transformation/ conditionnement des légumes)

Approvisionnement local : spécialisation du département dans les fruits et légumes, peu de producteurs de viande (et d'abattoir), saisonnalité des produits
Frein institutionnel : dualité de casquette (le budget global versé par le département aux collèges est de la responsabilité de l'établissement scolaire) ; double hiérarchie (chefs de cuisine de collège sous la compétence du département et sous l'autorité du gestionnaire Education Nationale) ; étanchéité des services (restauration scolaire, cuisine du centre sportif...)
Acte d'achat direct producteur (sans passer par la plateforme)
Difficulté à se passer des grossistes
Livraison au sortir du champ, en vrac pas toujours adaptée aux cuisines scolaires (nécessité de légumerie)
Logistique et manque d'organisation des producteurs (petites quantités/ livraison, rentabilité) et des acheteurs (groupement de commande).

Améliorations futures possibles :

Contraintes de la restauration collective (volume, variété des repas/produits, équilibre des repas, transformation/ conditionnement des légumes)
Approvisionnement local : spécialisation du département dans les fruits et légumes, peu de producteurs de viande (et d'abattoir), saisonnalité des produits
Frein institutionnel : dualité de casquette (le budget global versé par le département aux collèges est de la responsabilité de l'établissement scolaire) ; double hiérarchie (chefs de cuisine de collège sous la compétence du département et sous l'autorité du gestionnaire Éducation Nationale) ; étanchéité des services (restauration scolaire, cuisine du centre sportif...)
Acte d'achat direct producteur (sans passer par la plateforme)
Difficulté à se passer des grossistes
Livraison au sortir du champ, en vrac pas toujours adaptée aux cuisines scolaires (nécessité de légumerie)
Logistique et manque d'organisation des producteurs (petites quantités/ livraison, rentabilité) et des acheteurs (groupement de commande).

Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :

La loi EGALIM
Collège avec cuisine sur place
Plateforme gratuite pour les acheteurs et fournisseurs
Travail d'animation/matching : connaissance réciproque de milieux qui s'ignorent, mise en adéquation des réponses aux besoins, adaptation produits/prix, incitation au groupement de producteurs pour livraison en restauration collective...
Mise en place de légumeries (au sein des établissements scolaires, mutualisées ou en-dehors) pour transformation des produits
Sensibilisation/formation à la dématérialisation (circuit de vente via un smartphone)
Communication sur les pratiques existantes afin d'amener de nouveaux agriculteurs à adhérer au projet
Regroupement de producteurs pour répondre à davantage d'appels d'offres, sécuriser la demande de la restauration collective, développer une logistique de proximité
Mise en valeur des produits et des producteurs locaux dans les cantines d'écoles, auprès des parents

Davantage de bio et de produits de qualité dans les cantines de Theix-Noyalo, Séné et La Trinité-Surzur



Depuis 2018, la cuisine centrale de Theix-Noyalo confectionne et livre des repas pour les cantines municipales de trois communes : Theix-Noyalo, Séné et la Trinité-Surzur. Un nouveau plan alimentaire de la restauration scolaire va être mis en œuvre par ces dernières. Le but est de préparer la mise en œuvre de la loi Egalim, qui prévoit à horizon 2022 l'introduction de 50% de produits bénéficiant de labels ou issus des circuits courts et au moins 20% de produits issus de l'agriculture biologique.

AUTEUR(S)

RICHARD NICOLAS
richard-n@sene.bzh

Fiche rédigée par **Morgane Thominaux**

PROGRAMME

Démarrage: 2015
Lieu de réalisation: Theix-Noyalo, Séné et La Trinité-Surzur
Budget: 767400
Origine et spécificités du financement : Leader Pays de Vannes - Golfe du Morbihan- Vannes Agglomération, Budget communal

ORGANISME(S)

ENTENTE THEIX-NOYALO, SÉNÉ ET LA TRINITÉ-SURZUR
Theix Noyalo - 56450
Place du général De Gaulle
123 Salariés



COMITÉ DE LECTURE

📅 Date de lecture de la fiche

08/10/2019

Appréciation(s) du comité

A généraliser !

Type de structure

Collectivité territoriale, État Collectivité territoriale, Etat

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Établissement public Etablissement public

Bénéficiaires

Elèves, étudiants

Agriculteurs

Type d'objectif

Sociaux Amélioration de la santé par une alimentation saine

Sociaux Recherche d'une plus grande équité dans les relations

Environnementaux Réduction/traitement des déchets, économie circulaire

📍 Localisation

France

Bretagne

Morbihan

Domaine

Alimentation

Envergure du programme

Locale

Type d'action

Consommation Restauration responsable

Pédagogiques Communication auprès des enfants

Pédagogiques Sensibilisation des consommateurs

Pédagogiques Transmission de pratiques responsables
aux professionnels

Développement local Création indirecte d'emplois

ORIGINE ET CONTEXTE

« On avait honte de ce que l'on servait aux enfants ». L'idée initiale de regrouper plusieurs communes autour d'une cuisine centrale vient de la ville de Séné, pour apporter une alimentation de qualité aux enfants de la commune.

Les possibilités envisagées de construire une cuisine centrale à Séné ou encore se rapprocher de la cuisine centrale du collège Cousteau étaient soit trop chères, soit trop complexes à mettre en œuvre. Cette prospection a amené la commune de Séné à contacter la commune de Theix-Noyalo, dont la cuisine centrale venait d'être rénovée et dont la capacité de production était sous utilisée. Theix Noyalo fournissait déjà la commune de la Trinité Surzur dans le cadre d'une prestation de service.

L'idée d'une collaboration entre les trois communes pour mutualiser la production et la livraison des repas en liaison chaude (sans réfrigération) semblait donc profitable à tous. Ainsi, depuis septembre 2015, la cuisine centrale de Theix-Noyalo est gérée par une entente constituée par les communes de Theix-Noyalo, Séné et la Trinité-Surzur.

Un autre constat pousse l'entente à prendre des mesures contre le gaspillage alimentaire : 18% des quantités préparées en restauration collective (enseignement) sont en pertes et gaspillage (source: ADEME « Pertes et gaspillage » 2016).

OBJECTIFS

Les trois communes partagent les mêmes objectifs (en partie extraits de la convention du 10 juillet 2015) : assurer un service de restauration de qualité pour tous les usagers et garantir une meilleure réactivité aux besoins des usagers, poursuivre le développement de la démarche déjà engagée en matière d'achats responsables, tels que les produits issus de l'agriculture biologique, de circuits-courts ou du commerce équitable, partager et enrichir leur savoir-faire et leur expertise, particulièrement en matière de nutrition, de veille réglementaire et d'adaptation aux mutations technologiques, assurer une maîtrise des coûts sur la durée, notamment à travers une amélioration de la productivité, renforcée par une économie d'échelle, reconnaître les compétences métiers et le professionnalisme des agents publics territoriaux. Diminuer les restes alimentaires et expérimenter le recyclage Communiquer sur les actions engagées et fédérer les convives, parents, les enseignants et les citoyens sur le projet.

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Convention qui lie les trois communes : collège d'élus des trois et toutes les décisions sont prises à trois. Répartition des charges financières d'investissement et de fonctionnement : prorata du nombre de repas consommés

Approvisionnement de 7 sites par la cuisine centrale

Mise en place d'un programme de formation collectives et de sensibilisation à destination des jeunes consommateurs, des cuisiniers, encadrants des restaurants scolaires et gestionnaires d'écoles des trois communes. Comprend un volet sur le gaspillage alimentaire, le goût, la cuisine la reconnaissance des produits. Sensibilisation auprès des élus, points d'informations en conseil d'écoles, de projets avec les classes, accueil des parents à la cantine scolaire, visites de la cuisine centrale

Des formations sur la planification pour favoriser l'approvisionnement bio/local à destination des cuisiniers Evaluation des plats (vue, goût, odeur...) dont ceux sans protéines animales par les enfants des centres de loisirs

Acquisition de trois pavillons de compostage

Mise en place du tri de déchets à la source : les déchets fermentescibles sont retirés des ordures ménagères

À Theix-Noyalo :

Sur le gaspillage alimentaire, trois campagnes de pesées par an sont réalisées et analysées.

Les assiettes petites faims et grandes faim ont été mise en place afin d'éviter que les enfants ne jettent.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

En 2018, 270 000 repas ont été confectionnés pour 1600 repas par jour en moyenne

un gain financier, lié aux économies d'échelle, a été observé par tous au début de sa mise en œuvre.

Le coût alimentaire du repas est 1,59€. Le coût de production, facturé à la chaque collectivité est 2,82€.

60 à 80 agents formés par le GAB sur les trois communes et montre de bons résultats

évolution positive des pratiques des cuisiniers, une bonne acceptation des enfants aux nouveaux menus

deux périodes de menus : été et d'hiver et création d'un plat sans protéines animales une fois par semaine.

La part du bio augmente dans les repas, accompagnée d'une hausse du prix du repas de 10 centimes,

compensée par les économies d'échelle

Les producteurs bio de Séné fournissent la cantine pour les légumes d'été (tomates, concombres...).

En 2015 à Séné, une hausse du nombre d'enfants qui déjeunent en restaurant scolaire.

ORIGINALITÉ

Le modèle d'entente entre trois communes

La mutualisation d'une cuisine centrale dans le Morbihan

PARTENARIAT(S)

Vannes Agglomération Golfe du Morbihan pour le fonds LEADER

Manger bio 56 pour l'approvisionnement en produits biologiques locaux.

L'AFPA, le CNFPT et le GAB 56 pour la formation

L'association Aux goûts du jour pour intervenir auprès des élus sur la sensibilisation au gaspillage alimentaire

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

Le manque de légumerie bio sur le territoire : manque de certains produits nécessitant transformation

Difficulté à s'approvisionner en bio local l'hiver; qui est pourtant la principale saison de la restauration scolaire (septembre à juin).

Manque de temps et espace pour proposer des plats de qualité et diversifiés, par exemple pour les desserts.

Difficulté de changer les mœurs et représentations, notamment pour le personnel.

Manque de soutien de la part des parents et des écoles.

Manque de diversité de fruits liés à la Région : incitation à importer des fruits

trouver et adopter forme juridique adéquate

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Espoir que les autres cuisines centrales demandent une légumerie

La loi Egalim qui prévoit à horizon 2022 l'introduction de 50% de produits bénéficiant de labels ou issus des circuits courts et au moins 20% de produits issus de l'agriculture biologique, suscite motivation et espoir.

Améliorations futures possibles :

Atteindre les objectifs fixés par la loi Egalim

Investissement dans un robot de cuisine (VarioCooking)

À court terme (au cours de l'année 2019) : atteindre 15% de bio.

À partir de septembre : Tous les produits laitiers en bio. Puis, les œufs, et les produits secs.

Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :

Des agents impliqués qui portent le projet

Une volonté politique forte

Le fait de bien poser les bases du projet en intégrant toutes les parties prenantes

Le fait qu'il s'agisse d'une entente et d'un projet « gagnant gagnant »

Une équipe où règne la confiance

Des supports de travail efficaces et ludiques

Prendre le temps de se réunir, de partager des choses, de discuter du projet, de respecter le rythme du groupe et s'attendre pour toutes décisions

Idées de sujet(s) de recherche fondamentale ou appliquée :

Comment mener une campagne de sensibilisation efficiente et aux impacts durables sur les thématiques du gaspillage et du mieux manger ?

LE RESTAURANT SCOLAIRE DU LYCEE PROFESSIONNEL D'ANZIN : UN CHEF ET L'EQUIPE PEDAGOGIQUE S'ENGAGENT POUR UNE ALIMENTATION Saine ET LOCALE



Depuis 2015, le chef et l'équipe pédagogique du Lycée professionnel d'Anzin œuvrent collectivement pour une alimentation durable et saine au sein de l'établissement : approvisionnement local, projets scolaires, animations de producteurs, actions anti-gaspi sont mis en place pour le bien-être des élèves.

AUTEUR(S)

BOULAY PASCAL
pascal.boulay@hautsdefrance.fr

Fiche rédigée par **Marie Veys**, stagiaire PNR Scarpe-Escaut

PROGRAMME

Démarrage: 2015
Lieu de réalisation: Lycée Professionnel Pierre Joseph Fontaine
Origine et spécificités du financement : Subvention de la Région Hauts de France

ORGANISME(S)

RESTAURANT SCOLAIRE DU LYCÉE PROFESSIONNEL PIERRE JOSEPH FONTAINE
Anzin - 59410
2 Avenue Léo Lagrange
120 Salariés



COMITÉ DE LECTURE

Date de lecture de la fiche

19/09/2019

Domaine

Education et formation

Santé, Bien-être

Alimentation

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Acteurs de la consommation

Type d'objectif

Sociaux Amélioration de la santé par une alimentation saine

Environnementaux Décarbonation, performance énergétique

Culturels Valorisation du patrimoine technique (savoir-faire)

Pédagogiques Communication auprès des enfants

Développement local Création de dynamiques économiques

Localisation

France

Hauts-de-France

Nord

Type de structure

Établissement public Etablissement public

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Bénéficiaires

Adolescents

Elèves, étudiants

Type d'action

Consommation Restauration responsable

ORIGINE ET CONTEXTE

Le chef du restaurant scolaire, Pascal Boulay, prend ses fonctions en 1996 au Lycée Professionnel Fontaine d'Anzin, après une première partie de carrière réalisée dans la restauration gastronomique. Il n'est pas totalement en accord avec la cuisine qui est servie aux élèves, mais suit les règles de la restauration collective. En 2015, un problème lors d'un repas agit comme un déclic, Monsieur Froissart, proviseur de l'établissement décide alors avec Monsieur Boulay de changer les choses. Au même moment, la région Hauts-de-France porte un projet « Ici, je mange bio et local », auquel le lycée décide de participer, et qui sert alors de tremplin pour lancer la démarche de cuisine saine et locale au restaurant scolaire.

OBJECTIFS

- Offrir une alimentation saine et de qualité pour préserver la santé des élèves
- Proposer une restauration d'hyper-proximité et de saison (en direct du producteur ou via les marchés) pour les fruits, légumes, produits laitiers et carnés et suivre les recommandations de Mr Goodfish pour le poisson
- Intégrer les élèves dans une démarche pédagogique et leur donner une culture culinaire
- Montrer que des établissements scolaires s'investissent dans une démarche d'alimentation saine et durable pour inciter à l'essaimage

ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Dès 2015, recherche de producteurs à proximité du lycée,
- Création d'un comité pédagogique composé du chef, de professeurs et du proviseur qui se réunit 4 fois par an pour définir les axes de l'année d'abord et pour le suivi des projets ensuite : menu spécifique, animation avec les producteurs locaux, semaine à thème (du goût, des Hauts-de-France, repas gastronomique), atelier de lecture des étiquettes. Les professeurs animent les ateliers, préparent des quizz ou font travailler les élèves sur les affiches par exemple (en cours d'arts plastiques)
- Création d'une Commission de menus (chef + intendance + professeurs + élèves (collège et lycée) + infirmière + surveillants du collège + parents d'élèves) : 12 à 15 personnes au total se réunissent une fois tous les 2 mois pour échanger
- Engagement du lycée dans la démarche ICI JE MANGE LOCAL, menée par la Région Hauts de France, le Département du Nord, la Chambre d'agriculture, la Métropole Lilloise et l'Association des Maires du Nord
- Projets scolaires pour impliquer les élèves dans la démarche durable du restaurant scolaire : collaboration avec GRDF (améliorer les consommations d'eau et d'énergie), action de communication (mise en valeur du restaurant scolaire en interne et en externe), écriture d'un livre avec le professeur d'histoire sur la cuisine d'antan
- Pédagogie par les pairs : des élèves-ambassadeurs du bien-manger interviennent auprès des autres classes ou sont présents pour recevoir prix ou étoiles. La démarche est aussi présentée à chaque nouvelle classe de seconde
- Communication dans les media (La Voix du nord, France 3, France Bleu nord) autour des événements du restaurant
- En Avril 2019 : engagement dans la démarche « Mon restau responsable » de la Fondation pour la Nature et l'Homme, un outil d'aide à la mise en place d'une alimentation durable dans la restauration collective
- Action Anti-gaspi : atelier en classe et pesée au restaurant scolaire avec Valenciennes Métropole

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- Création de demande pour les producteurs et artisans locaux : aujourd'hui, 47% de l'approvisionnement est local (Bio : 10%) : Entre 10 et 15 producteurs fournissent le restaurant scolaire
- Création de lien avec producteurs et artisans grâce aux animations organisées
- Création d'une cohésion au sein de l'établissement : entre professeurs et équipe pédagogique, ainsi qu'avec les élèves
- Le programme ICI, JE MANGE LOCAL, a décerné 2 étoiles au Lycée d'Anzin en 2019
- Epanouissement du chef, qui peut pratiquer son métier comme il l'a appris et avec des produits qui le lui

permettent

- Bonnes retombées en termes d'image du lycée Fontaine, « un lycée où on mange bien »

ORIGINALITÉ

- Projet collectif : le chef, le Proviseur, les professeurs, l'infirmière, les surveillants, les élèves
- La variété des animations et la pédagogie qui intègre les élèves en les rendant acteurs de la démarche

PARTENARIAT(S)

- Région Hauts-de-France pour le financement et le suivi du projet ICI, JE MANGE LOCAL
- PNR Scarpe Escaut (PNRSE),
- Mr Goodfish
- Producteurs et boulanger pour les animations
- Valenciennes Métropole (action anti-gaspillage)
- Fondation Hulot dans le cadre de l'action Mon Restau Responsable

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

- Trouver les producteurs et mettre en place le nouveau format d'approvisionnement
- L'approvisionnement local a engendré une augmentation de 5% des dépenses ce qui a exercé une contrainte sur le comptable et la gestion (les subventions n'arrivant que l'année suivante)
- Difficultés de faire manger des choses variées aux élèves. L'idée de « manger sain » tous les midis peut aussi les effrayer
- Manque de ressources humaines : les produits locaux (frais donc de 1ère gamme) demandent plus de travail de préparation

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

- Réunir tous les acteurs pour trouver de l'aide dans la mise en place de l'approvisionnement local : région, producteurs, Chambre d'Agriculture, PNR Scarpe-Escaut
- Communiquer autour de la démarche pour faire connaître le projet et en faire une priorité (media, concours...)

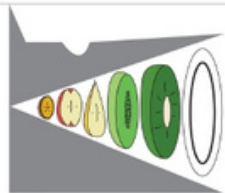
Améliorations futures possibles :

- Poursuivre la démarche pédagogique auprès des élèves : Défis Locavores en partenariat avec le PNRSE, semaine du Développement Durable avec Mr Goodfish
- Essaimer : faire progresser la démarche dans les autres lycées (organiser des rencontres des chefs)
- Développer la part des produits issus de l'agriculture biologique dans l'approvisionnement
- Réduire le gaspillage alimentaire
- Mise en place d'une charte Haute Qualité d'Elaboration (HQE)

Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :

- Une personne motrice et motivée
- Avoir des objectifs partagés : la charte, le programme, ou le projet Mon Restau responsable (mesure la progression)
- Avoir des soutiens en interne : faire participer les équipes, valoriser leurs compétences
- Avoir des projets cohérents et complets : Menu + Animation + Communication
- Communiquer en interne et en externe (médias - télévision, journaux) et se rapprocher de groupes professionnels (associations et concours) qui permettent de faire connaître la démarche, d'être soutenu et de participer à l'essaimage
- Donner un rôle aux élèves dans la diffusion des messages, toujours mieux accueillis s'ils viennent d'un autre élève

Une Cantine scolaire bio et locale dans le Puy de Dôme



Cuisine partagée
de Loubeyrat

La commune de Loubeyrat dans le Puy de Dôme a réalisé un groupe scolaire exemplaire en termes de développement durable. L'approvisionnement de la cantine favorise les produits locaux. Des menus 100% bio sont proposés. Le grammage par aliment a permis de réduire le gaspillage alimentaire

AUTEUR(S)

LOBREGAT STÉPHANE
st.lobregat@gmail.com

Fiche rédigée par **Camille DEPAUW**

PROGRAMME

Démarrage: 2011
Lieu de réalisation:
Commune de Loubeyrat
Budget: 330000
Origine et spécificités du
financement : Subvention du
conseil départemental à
hauteur de 70cts/repas.

ORGANISME(S)

MAIRIE DE LOUBEYRAT
LOUBEYRAT - 63410
Le Bourg
4 Salariés

COMITÉ DE LECTURE

📅 Date de lecture de la fiche

05/08/2016

Appréciation(s) du comité

A généraliser !

Type de structure

Établissement public Etablissement public

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Bénéficiaires

Elèves, étudiants

Type d'action

Consommation Restauration responsable

📍 Localisation

France

Auvergne-Rhône-Alpes

Puy de Dôme

Domaine

Education et formation

Environnement

Agriculture

Aménagement, développement local

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Services d'accompagnement

Type d'objectif

Sociaux Amélioration de la santé par une alimentation saine

Environnementaux Décarbonation, performance énergétique

Pédagogiques Communication auprès des enfants

Développement local Maintien et/ou création direct(e) d'emplois

Développement local Synergie entre les acteurs du territoire

ORIGINE ET CONTEXTE

Les élus de Loubeyrat, lors de la construction d'un nouveau groupe scolaire, ont tenté de réaliser un bâtiment le plus exemplaire possible au niveau énergétique, dans une perspective de développement durable. Le choix a ensuite été fait d'adjoindre une cuisine intégrée au groupe scolaire et de cuisiner uniquement avec des produits biologiques et le plus souvent locaux.

OBJECTIFS

Les principaux objectifs sont :

- Proposer des menus 100% Bio et « faits maison » tous les jours ;
- Proposer un prix par repas de 3,50€ (aujourd'hui 3,60€) ;
- Favoriser les productions locales dans la mesure du possible (Bio restant le 1er critère) ;
- Fournir les repas pour 4 écoles primaires au total.

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Travail sur deux axes :

- Produits « faits maison » depuis la transformation des légumes jusqu'à la pâtisserie, et politique basée sur un contact rapproché avec ses fournisseurs (coopérative Auvergne Bio Distribution) ou avec ses producteurs locaux (vente directe) ;
- Obligation réglementaire de proposer un grammage par aliment à l'élève : division de ce grammage en deux : une première portion est systématiquement servie à tous, la deuxième est disponible pour les enfants qui souhaitent manger davantage. Ce système réduit le gaspillage alimentaire dont la moyenne est désormais inférieure à 30g/assiette (contre 130g de moyenne en France).

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

La gestion de la cuisine scolaire se fait en régie par la commune. Une cuisinière a été embauchée pour permettre la transformation des produits frais en produits transformés depuis les légumes jusqu'aux pâtisseries. Les matières premières sont achetées majoritairement à la coopérative Auvergne Bio Distribution et en vente directe auprès des producteurs via l'interface Agrilocal63. La même cuisine dessert désormais 4 écoles réparties sur 3 communes.

ORIGINALITÉ

- Cantine 100% Bio avec au-moins 2/5 aliments de l'assiette issus de l'agriculture locale (imposée par le conseil départemental du Puy-de-Dôme, donc de producteurs basés en 63 et départements limitrophes) ;
- L'école possède son propre potager : une soupe commune est réalisée tous les ans avec les enfants au mois d'octobre avec des actions pédagogiques ;
- Gestion des déchets : un composteur est présent sur site et des activités de sensibilisation pédagogique sur les déchets sont réalisées.

PARTENARIAT(S)

Un partenariat s'est créé avec la plateforme Auvergne Bio Distribution : menus et recettes de la plateforme en échange de fiches analytiques des repas proposés pour montrer aux communes voisines la faisabilité du passage en Bio pour un prix très accessible. Il existe également des relations avec des agriculteurs locaux pour approvisionner la cantine scolaire tout au long de l'année.

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

- Pas de retour négatif, et quelques retours positifs au début. Cependant, la fréquentation de la cantine scolaire a connu une augmentation de +20% depuis le lancement du programme dans toutes les écoles proposant ce programme ;
- Obligation de proposer 2/5 produits locaux mais difficulté à proposer des produits diversifiés en saison

hivernale (entre 15 novembre et 15 mars) parfois car offre trop faible en Auvergne concernant certains produits.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

- Les subventions du Conseil départemental permettent à l'école de combler le surplus dû à l'achat des produits bios ;
- La bonne volonté des cuisiniers et des élus ;
- Achat d'une faible proportion d'ingrédients congelés pour limiter les potentielles mauvaises surprises (calibrage surtout) lors des livraisons.

Améliorations futures possibles :

- Passage de la compétence alimentaire au niveau de la communauté de communes suite à la redéfinition des périmètres : possibilité de servir à terme, plus de 2000 repas en 100% bio ;
- Réfléchir à l'opportunité d'introduire des repas végétariens.

Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :

- Forte conviction et rigueur ;
- Nécessité d'avoir des producteurs adaptables aux demandes particulières de la restauration scolaire ;
- Temps pour mettre en place le programme au début.

Locavors : une transformation d'envergure pour une alimentation durable dans les cuisines des collèges de la Somme



Locavors est un projet initié en 2019 par deux chefs cuisiniers de collèges de la Somme afin de développer l'approvisionnement local et bio des établissements du département. Avec le soutien du Département, le projet vise à s'étendre pour faire participer l'ensemble des collèges.

AUTEUR(S)

RICOUART NICOLAS
n.ricouart@somme.fr
VAILLANT EMMANUEL
e.vaillant@somme.fr

Fiche rédigée par **Nathan Eryeh--Fort**

PROGRAMME

Démarrage: 10/02/2019
Lieu de réalisation:
Département de la Somme

ORGANISME(S)

DÉPARTEMENT DE LA SOMME
Amiens - 80000
43 Rue de la République

COMITÉ DE LECTURE

Date de lecture de la fiche

10/02/2022

Appréciation(s) du comité

Source d'inspiration !

Type de structure

Collectivité territoriale, État Collectivité territoriale, Etat

Établissement public Etablissement public

Bénéficiaires

Adolescents

Agriculteurs

Elèves, étudiants

Type d'action

Consommation Restauration collective responsable

Localisation

France

Hauts-de-France

Somme

Domaine

Alimentation

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Services d'accompagnement

Type d'objectif

Développement local Synergie entre les acteurs du territoire

Sociaux Amélioration de la santé par une alimentation saine

Pédagogiques Communication auprès des enfants

ORIGINE ET CONTEXTE

Nicolas et Emmanuel sont deux chefs cuisiniers de collèges du département de la Somme qui se sont retrouvés dans une volonté d'agir pour une cuisine durable dans leur établissement respectif. Ils se sont premièrement lancés dans un projet contre le gaspillage alimentaire avant de participer au Forum de l'innovation publique avec un projet baptisé « Cuisiner autrement, développer les circuits courts bio et faits maison dans les cantines des collèges ». Ce projet a été accompagné par la Mission Participation citoyenne du département de la

Somme. Il a été primé dans le cadre du 1er forum interdépartemental de l'innovation publique, co-organisé entre 5 départements et l'incubateur des services numériques de l'État *beta.gouv.fr*. Ils sont aujourd'hui employés par le département pour le mettre en œuvre.

OBJECTIFS

Quatre objectifs sont mis en avant par les deux chefs cuisiniers :

- Respecter la loi Egalim, et même faire mieux en terme d'approvisionnement en produits certifiés et bios mais aussi locaux
- Participer à l'économie locale et créer une synergie avec les producteurs
- Diminuer l'impact carbone engendré par l'approvisionnement
- Travailler à une alimentation saine et fait maison pour les collégiens

ACTIONS MISES EN OEUVRE

L'initiative a pour but de coordonner l'approvisionnement local des restaurants scolaires

- Des calendriers d'approvisionnements locaux sont réalisés toutes les six semaines par secteur du département (8 secteurs pour 48 établissements) pour faciliter les choix et la logistique. Les commandes en elles-mêmes se font sur Approlocal.
- Un Slack (plateforme numérique d'échanges) a été mis en place et permet de mettre en lien chefs cuisiniers et producteurs pour échanger sur l'approvisionnement, mais aussi sur des recettes ! Il y a un canal général de discussion, et des canaux par secteur. Cela permet de faciliter la création d'une communauté servant à rompre l'isolement entre collègues cuisiniers et de favoriser les échanges pratiques et conviviaux avec les producteurs
- Le contact avec les producteurs s'est fait en premier lieu par l'intermédiaire de la chambre d'agriculture puis via la diffusion entre les producteurs eux-mêmes. Des visites dans les exploitations sont organisées.
- Une apprentie travaille sur l'initiative durant trois ans pour animer des ateliers (découverte, sensibilisation, prévention...) dans les établissements, notamment sur le plan nutritionnel, et développer la communication.
- Un technicien accompagne aussi l'équipe
- Un partenariat est réalisé avec les CFA, pour former des apprenties à la restauration collective

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Les résultats sont assez nets : les commandes en produits locaux de la part des établissements ont fortement augmenté et peuvent représenter jusqu'à 60% du budget. Les commandes des collèges sur Approlocal sont passées de 416.000€ en 2019 à plus de 691.000€ en 2021 (avec une augmentation de plus de 230% pour le bio !)

En seulement deux ans, et avec les difficultés liées à la crise sanitaire, la moitié des collèges ont rejoint les Locavors.

Evolution de l'initiative dans le temps : Perspectives de changement d'échelle ou d'agrandissement

Début janvier 2021, l'initiative englobe 24 collèges du département de la Somme. L'objectif est d'inciter les 24 autres (représentant 4 secteurs sur les 8) à s'y rattacher. Nicolas et Emmanuel sont aussi prêts à transmettre leurs expériences et savoir-faire à d'autres collectivités.

ORIGINALITÉ

L'originalité est que cette démarche est portée par deux chefs de cuisine afin de faciliter l'approvisionnement de produits certifiés et bios de leur territoire, dans les restaurants scolaires de leur département et ainsi faire bénéficier de leur expérience à l'ensemble de la communauté des cuisiniers samariens.

PARTENARIAT(S)

Chambre d'agriculture de la Somme

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

Les prix des produits locaux et/ou bios sont un frein car ils sont plus élevés et peuvent poser problème au regard du budget de l'établissement. Il faut rester dans un budget d'environ 2€ par repas.

Un autre frein est la difficulté à faire évoluer certaines pratiques, notamment chez certains chefs de cuisines.

Impact du Covid :

Bien évidemment, le premier frein au développement du projet, lancé en 2019, a été la crise sanitaire du fait du confinement et de l'arrêt partiel des cuisines des collèges.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Pour les prix, le département de la Somme subventionne les achats de produits issus des circuits courts. La coordination de l'approvisionnement par secteur permet aussi de réduire certains coûts (de logistique notamment).

Pour faciliter le changement de pratiques à certaines cuisiniers, le Slack permet de créer une communauté dans laquelle les chefs peuvent être motivés par un mouvement collectif, plus convivial et moins stressant.

Améliorations futures possibles :

- Sensibiliser les conseillers départementaux pour qu'ils deviennent des relais au sein des Conseils d'administration des collèges
- Porter une attention à l'évolution du métier de chef cuisinier, davantage responsable du management de de leurs cuisines, et de la formation des apprentis, devant prendre en compte l'arrivée des produits bio et d'équipements nouveaux
- Valoriser avec l'appui de la Mission Innovation collaborative l'expérience du département dans des revues et des réseaux de transition alimentaire, auprès d'autres collectivités et à d'autres secteurs de notre département.

Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :

Selon les porteurs, le facteur de réussite le plus important du projet Locavors est qu'ils sont eux-mêmes chefs cuisiniers en collège, donc qu'ils connaissent bien le fonctionnement des cuisines et de leurs approvisionnements. Ils sont donc reconnus par les autres cuisiniers, les échanges sont faciles.

Aussi, le sujet de la transformation de l'alimentation dans la restauration collective vers un système plus durable est passionnant et valorisant pour eux avec une grande utilité sociale : il y a de très nombreux retours positifs de la part de nombreux acteurs comme les chefs, les producteurs, les personnels, les parents...

POUR EN SAVOIR PLUS

<https://www.somme.fr/le-gout-du-fait-maison-au-college/>

Manger Bio Champagne Ardenne (MBCA), y compris en restauration collective



Manger Bio en Champagne Ardenne (MBCA) est un groupement de producteurs bio organisés en association depuis 2008 qui regroupe 27 producteurs de l'ancienne région Champagne-Ardenne. Elle vise à offrir un service d'approvisionnement de la restauration collective en produits biologiques et locaux. Membre de Réseau Manger Bio, un groupement de plateformes pour l'approvisionnement de la restauration collective.

AUTEUR(S)

SVILAR MYRIAM
mbca@biochampagneardenne.org

Fiche rédigée par **Clarisse Perrin**

PROGRAMME

Démarrage: 2008
Lieu de réalisation: Grand-Est
Origine et spécificités du financement : Démarrage grâce à des subventions
Aujourd'hui autofinancement

ORGANISME(S)

MANGER BIO CHAMPAGNE ARDENNE
Châlons-en-Champagne - 51000
Bât. France Luzerne, Complexe agricole du Mont-Bernard,
2 Salariés / 27 Adhérents



COMITÉ DE LECTURE

Date de lecture de la fiche

01/10/2020

Appréciation(s) du comité

Source d'inspiration !

Type de structure

Association, collectif, ONG Association, collectif, ONG

Bénéficiaires

Universel

Type d'action

Distribution/commercialisation Création de circuits de proximité (géographique)

Localisation

France

Grand Est

Ardennes

Domaine

Environnement

Agriculture

Alimentation

Envergure du programme

Locale

Type d'acteur

Producteur

Type d'objectif

Sociaux Amélioration de la santé par une alimentation saine

Pédagogiques Sensibilisation des consommateurs

Développement local Synergie entre les acteurs du territoire

ORIGINE ET CONTEXTE

L'association Manger Bio Champagne-Ardenne (MBCA) est née en 2008 afin de répondre à la fois aux besoins des collectivités et aux attentes des producteurs. MBCA met en relation les collectivités et les producteurs

biologiques du territoire, et assure la mise en œuvre opérationnelle de l'approvisionnement des collectivités (commandes, livraisons groupées, facturation, réponses aux appels d'offre, conseils diététiques, animations auprès des convives). Depuis 2017, elle s'adresse aussi à la restauration commerciale et aux magasins en leur proposant des produits bio locaux adaptés à leur activité.

MBCA rassemble 27 producteurs locaux spécialisés dans l'approvisionnement de la restauration collective. Elle livre plus de 80 collectivités partenaires et touche chaque année plus de 50 000 convives, pour un volume annuel de plus de 290 000 équivalents repas bio. L'activité de l'association MBCA est 100 % biologique et 90 % des produits qu'elle livre sont régionaux et de bonne qualité nutritionnelle au vu de leur mode de production. Elle est en capacité de proposer des menus complets.

Par son activité et ses valeurs, MBCA s'inscrit dans l'économie sociale et solidaire. Ainsi, depuis sa création, près d'une quinzaine d'emplois ont été créés ou consolidés grâce à cette activité (dont 2 au sein de l'association) ; plusieurs fermes ont mis en place des ateliers de transformation ; et près d'une dizaine d'acteurs de la transformation se sont aussi certifiés en bio uniquement pour ce débouché.

MBCA est aussi inscrite dans les dynamiques de réseaux régionales et nationales, en étant en lien étroit avec les associations de producteurs biologiques régionales et nationales, Bio en Grand Est.

OBJECTIFS

Approvisionner la restauration collective en produits bio et locaux sur la région Champagne-Ardenne afin de :
Garantir un accès à une gamme de produits bio locaux étendue aux gestionnaires d'établissement et chefs de cuisine

Faciliter l'accès à une alimentation saine à tous les publics bénéficiaires de la restauration collective

Respecter la saisonnalité des produits proposés et sensibiliser les publics sur les thématiques : AB, saisonnalité, gaspillage alimentaire

Favoriser / développer / soutenir l'AB et les emplois sur le territoire

ACTIONS MISES EN ŒUVRE

L'association MBCA est une structure facilitante pour les producteurs qui ne sont pas forcément au fait des contraintes liées à la vente en restauration collective.

MBCA gère :

Les achats auprès des producteurs : prise de contact et prise de commande auprès des producteurs.

Centralisation et traitement des commandes client : devis, facturation, préparation, bon de livraison

La livraison : les producteurs envoient leurs produits chez le transporteur avec lequel travaille MBCA. Ou en direct.

Prospection commerciale

Animation sur site

Gestion Qualité Sécurité Environnement pour les clients

Mise à disposition d'outils divers pour les clients : Fiches recette, Fiches techniques, etc...

Aide à la mise en œuvre de la loi Egalim.

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

L'activité de MBCA est limitée à un territoire défini (l'ancienne région Champagne Ardennes) qui demande un travail de prospection et de contact commercial permanent

La structure emploie deux salariés (1.8 EPT).

En 2019 : 50 000 convives touchés

Une relation de confiance a été établie avec la plupart des clients qu'ils ont réussi à fidéliser. Des résultats et retours très positifs se font sentir sur plusieurs communes qui voulaient s'engager avec MBCA car elles avaient des intérêts à plusieurs niveaux : qualité des eaux / sol / santé / emploi. Elles cherchent en permanence à augmenter leur part d'achat via MBCA.

Evolution de l'initiative dans le temps :

L'objectif de MBCA étant de proposer à la Restauration collective une gamme de produits bio locaux très large, afin de mieux répondre aux demandes des clients, l'intégration de nouveaux producteurs est possible.

ORIGINALITÉ

MBCA tire son originalité dans la cohésion qui existe entre les producteurs de l'association qui ont la même éthique et la même envie de travailler avec la restauration collective, en leur permettant d'avoir moins de contraintes (normes, cahier des charges, critères...). L'initiative est également la première sur le territoire à

proposer ce type de regroupement avec un travail exhaustif de référencements des produits bio et locaux sous forme de catalogue détaillé. Ceci a permis l'introduction d'une nouvelle activité dans la région.

PARTENARIAT(S)

Membre de Réseau Manger Bio, le réseau national d'approvisionnement bio local pour la restauration collective. Adhérent à Bio en Grand Est

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

Pas de difficultés lors de la mise en place de l'initiative car elle répondait à une demande venant du terrain, celle de la cuisine centrale de Charleville-Mézières.

Aujourd'hui, des groupements peuvent être amenés à se créer sur le même territoire. L'offre bio est également en développement chez les grossistes.

Impact du Covid :

Le COVID a eu un impact très important sur MBCA qui a vu son activité commerciale s'arrêter net. Depuis la sortie du confinement l'activité reprend mais de manière réduite.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Le travail permanent de prospection comprend aussi un travail de fidélisation des collectivités et des clients. La législation va maintenant dans le sens du développement du bio dans la restauration collective : la loi EGALIM suscite des espoirs et annonce une progression. Et les collectivités locales encouragent à l'achat de produits locaux.

le Département de la Loire appuie l'approvisionnement en produits bio et locaux des établissements sociaux et médico-sociaux



Après avoir accompagné les collèges de la Loire, le Département de la Loire décide d'étendre son action et d'accompagner les Établissements Sociaux et Médico-Sociaux (ESMS) dans l'approvisionnement de leurs restaurants en produits bio et locaux. Entre 2017 et 2019, ce sont ainsi 26 établissements qui ont obtenus le soutien du Département.

AUTEUR(S)

VICARD THIERRY
thierry.vicard@loire.fr
Fiche rédigée par **Julie Seltz**

PROGRAMME

Démarrage: 2017
Lieu de réalisation:
Département de la Loire

ORGANISME(S)

DÉPARTEMENT DE LA LOIRE
Saint-Étienne - 42000
2 rue Charles de Gaulle



COMITÉ DE LECTURE

Date de lecture de la fiche

10/09/2020

Domaine

Santé, Bien-être Alimentation

Envergure du programme

Locale

Outil d'intervention

Outil de planification Document cadre, feuille de route

Type d'objectif

Sociaux Amélioration de la santé par une alimentation saine

Pédagogiques Transmission de pratiques responsables aux professionnels

Développement local Création de dynamiques économiques

Localisation

Auvergne-Rhône-Alpes Loire

Type de structure

Collectivité territoriale, État Collectivité territoriale, Etat

Bénéficiaires

Minorités Personnes en situation de handicap

Seniors Agriculteurs

Type d'action

Consommation Restauration responsable

Champ d'action

Agir sur la commande publique en matière de restauration

ORIGINE ET CONTEXTE

Un programme d'introduction de produits locaux et/ou biologiques dans les restaurants scolaires des collèges publics de la Loire a été initié par le Département en 2009. En 2015, l'agenda 21 du département de la Loire est rédigé, et comprend l'action « développer une alimentation responsable et de qualité en soutenant une agriculture durable ». Le projet compris dans cette action correspond alors à un élargissement de l'accompagnement des collèges aux ESMS. Le projet a débuté en 2017.

OBJECTIFS

Pour les établissements sociaux et médico-sociaux (ESMS) :

- permettre l'accès à une alimentation saine et de qualité à leurs résidents,
- replacer l'alimentation au cœur des préoccupations,
- améliorer le bien-être des bénéficiaires ;

Pour les agriculteurs et agricultrices du territoire :

- soutenir et développer les circuits de commercialisation de proximité (produits locaux, AB)
- soutenir des pratiques agricoles de qualité, durables et respectueuses de l'environnement
- favoriser la diversification au sein des exploitations agricoles pour conforter leurs revenus,
- faire connaître les productions locales
- et plus largement soutenir l'économie locale (artisans, entreprises agroalimentaires, grossistes...).

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Le département propose un accompagnement à la demande de l'établissement, ciblé sur ses envies, s'étendant sur une période variable.

Les différentes étapes sont donc les suivantes :

- Diagnostic des pratiques de l'établissement
- Aide à la définition d'un nouvel objectif (ex : servir des faisselles bio et locales deux fois par mois)
- Proposition de fournisseurs pertinents : le plus proche possible, capables de fournir suffisamment et en adéquation avec les attentes de l'établissement
- Suivi en fonction de la motivation et de la demande de l'établissement

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

- Un approvisionnement en produits locaux qui a évolué et qui peut représenter de 3% à 25% chez certains établissements
- 26 établissements accompagnés entre 2017 et 2019
- Des résidents qui retrouvent certains saveurs
- Des cuisiniers qui retrouvent le plaisir de cuisiner et d'inventer des recettes, de travailler différemment.

ORIGINALITÉ

- Une approche de l'alimentation durable abordée par le prisme de la santé.
- Une action ciblée sur des populations fragilisées.

PARTENARIAT(S)

Travail en partenariat avec l'ARDAB et la Chambre d'Agriculture.

D'autres partenariats éventuels via toutes les structures listées dans l'annuaire bio de l'ARDAB et dans l'annuaire local de la Chambre d'Agriculture.

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

- Les actions ne se basent que sur la bonne volonté des établissements volontaires
- Le turn-over et les aléas dans les équipes de cantines annule parfois les démarches menées jusque là

Présentation des facteurs de réussite et conseils pour une généralisation ou un essaimage :

Rencontre avec une « équipe projet » au sein de chaque établissement comprenant la direction, la cuisine, l'animation, le personnel soignant, des résidents....

La loi EGALIM et la volonté des élu.e.s offrent un climat favorable à l'expansion de cette initiative à d'autres établissements

Lutte contre le gaspillage alimentaire dans les collèges publics du Vaucluse



Face aux enjeux d'une alimentation plus durable, le Département du Vaucluse a engagé plusieurs collèges pilotes dans des objectifs de réduction des déchets alimentaires au sein de leurs cantines. Initialement déployé au sein de 3 collèges pilotes en 2017, le dispositif s'est généralisé à l'ensemble des collèges publics du Département, soit à 32 autres établissements.

AUTEUR(S)

DE CASTELNAU MARIE-CLAIRE
marie-claire.de-castelnau
@vaucluse.fr

Fiche rédigée par **Léa Nora**

PROGRAMME

Démarrage: septembre 2017
Lieu de réalisation:
Département du Calvados
Budget: 135000
Origine et spécificités du
financement : Région SUD :
24 900€ en fonctionnement
et 9 000€ en investissement
ADEME : 101 500€

ORGANISME(S)

**DÉPARTEMENT
VAUCLUSE**
Avignon - 84000
Rue Viala

COMITÉ DE LECTURE

Date de lecture de la fiche

09/06/2021

Domaine

Alimentation

Envergure du programme

Locale

Outil d'intervention

Outil de planification Document cadre, feuille de route

Type d'objectif

Environnementaux Réduction/traitement des déchets, économie circulaire

Pédagogiques Communication auprès des enfants

Pédagogiques Sensibilisation des consommateurs

Localisation

France

Provence-Alpes-Côte d'Azur

Vaucluse

Type de structure

Collectivité territoriale, État Collectivité territoriale, Etat

Bénéficiaires

Adolescents

Professionnels

Type d'action

Consommation Restauration collective responsable

Consommation Lutte contre le gaspillage alimentaire

Champ d'action

Agir sur la gestion et la prévention des déchets

ORIGINE ET CONTEXTE

Le projet part de l'ambition initiale :

- Diminution du volume des denrées achetées. Le volume financier économisé pourra alors être réaffecté sur des denrées de meilleures qualités (augmentation de la fréquence d'apparition des produits bio, labellisés, locaux, frais,...),
- Diminution des déchets produits avant la mise en place future de solutions visant à la valorisation des déchets,
- Gain de temps en préparation des repas, temps qui peut être employé à la mise en valeur de produits frais,
- Amélioration matérielle des conditions de travail (moins de produits à manipuler à chaque étape, de la réception des denrées brutes à la mise en banque self des repas),
- Education des collégiens aux bonnes pratiques.

OBJECTIFS

Faire un état des lieux sur chaque collège : mesure sur chaque établissement du volume des denrées gaspillées, Diminuer la quantité de déchets dus au gaspillage de 10 à 15% sur chaque collège.

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Pour chaque collège :

Formation des chefs de cuisine des collèges
Constitution des groupes de pilotages
Réalisation de pesées initiales et calcul des pertes
Identification des principales causes de gaspillages par les comités de pilotage et mise en place d'actions correctives
Installation des tables de tri
Réalisation de nouvelles pesées
Sensibilisation des consommateurs par une association
Réalisation de pesées finales
Réunion des comités de pilotage pour rendu et mesure des progrès effectués.
Fixation des objectifs de l'année suivante

RÉSULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS

Dispositifs ouvert à l'ensemble des collèges du Département

ORIGINALITÉ

Lorsqu'ils s'impliquent : Appropriation du projet par les acteurs et réel engagement dans la démarche

PARTENARIAT(S)

ADEME, Région SUD, Association « Les Petits Débrouillards »

RETOUR D'EXPÉRIENCE

Difficultés et/ou obstacles rencontrés pendant la mise en œuvre :

Pour certains établissements : difficultés d'implication



4 rue de la Sorbonne
75005 Paris



alimentation@resolis.org
observatoire@resolis.org



www.resolis.org



[Association RESOLIS](#)



[@resolis1](#)



[Association RESOLIS](#)

Avec le soutien de :

