

L'ALIMENTATION RESPONSABLE ET DURABLE DANS LES PARCS NATURELS RÉGIONAUX DE FRANCE



APPROVISIONNEMENT DURABLE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

Exemples d'initiatives recensées au sein des PNR dans le cadre du projet "**Accompagner la transition agricole et alimentaire sur les territoires : l'exemple des Parcs naturels régionaux**"



PROGRAMME NATIONAL
POUR L'ALIMENTATION
TERRITOIRES
EN ACTION

Projet lauréat du PNA 2018 - 2020 piloté par la Fédération des Parcs naturels régionaux de France, en partenariat avec RESOLIS



La Ville de Vannes se lance dans le maraîchage bio

Résumé : La Ville de Vannes crée en 2019 sa propre régie de production maraîchère biologique pour fournir les crèches municipales. Les fruits et légumes sont cultivés sur le site du Pérenno, à l'Est de la commune. Vannes est la première ville de Bretagne à se doter d'une régie municipale de production maraîchère bio.

AUTEUR(S)

Bérengère Trenit

Chargée de projets
environnement

berengere.trenit
@mairie-vannes.fr

Fiche rédigée par :
Morgane Thominiaux

PROGRAMME

Démarrage : 2019

Lieu de réalisation : Vannes

Budget : N/C

Origine et spécificités du financement :
budget de la collectivité

Agriculture biologique

ORGANISME(S)

Ville de Vannes

Hôtel de ville Place Maurice
Marchais BP

56019 Vannes

<https://www.mairie-vannes.fr/>

Salariés : 1

Bénévoles : N/C



COMITE DE LECTURE

Date de lecture de la fiche : mardi 08 octobre 2019 00:00

Appréciation(s) du comité : **Initiative récente, en attente de résultats**

Opérateur(s) : *Établissement Public*

Pays : France, Bretagne, Morbihan

Bénéficiaires : *Enfants de moins de 5 ans*

Envergure du programme : *Locale*

Domaine(s) : *Agriculture, Alimentation*

CHARACTERISATION - Fiche mesure de politique publique en appui direct aux IARD :

Type de collectivité: **Niveau de la collectivité:** *Municipal*

Type d'IARD appuyée: **Production agricole:** *Agriculture urbaine*

Type d'objectif(s): **Sociaux:** *Amélioration de la santé par une alimentation saine / Développement local: Contribution au maintien et/ou à la création direct(e) d'emplois, Structuration ou maintien de filières locales*

Fiche collectée dans le cadre du programme RESOLIS « Alimentation responsable et durable » (2019)

Copyright: Licence Creative Commons Attribution 3.0 (<http://creativecommons.org/licenses/by/3.0/>)

Pour citer un texte publié par RESOLIS : Trenit, « La Ville de Vannes se lance dans le maraîchage bio », ****Journal RESOLIS**** (2019)

ORIGINES ET CONTEXTE DU PROGRAMME

L'initiative lancée par M. le Maire consistait à faciliter l'installation d'un maraîcher bio à Vannes, afin de fournir la Cuisine Centrale : une régie municipale qui confectionne 1500 repas/jour pour les écoles de la commune. La Ville était déjà engagée dans le soutien au "bien manger" avec près de 60% des repas des écoles publiques en bio, labellisés et locaux, ainsi que recrutement d'une diététicienne municipale dans les années 90.

En 2018, le projet vise une nouvelle cible, les crèches de Vannes, qui sont confrontées à des problèmes de traçabilité, d'analyses, de livraisons, de garanties des volumes produits, spécifiques aux moins de trois ans, limitant l'approvisionnement auprès de maraîchers locaux

Or, la surface à cultiver nécessaires pour couvrir les besoins des crèches est d'environ 1 ha, soit trop peu pour un professionnel à son compte. La Ville décide alors de cultiver elle-même ses fruits et légumes, sur du foncier communal, en créant sa propre régie maraîchère biologique.

OBJECTIFS DU PROGRAMME

Permettre aux multi-accueils de disposer d'un grand panel de fruits et légumes bio locaux ;
Contribuer au bien-être et à la santé des plus jeunes en améliorant la qualité des repas grâce à des produits frais et sains ;
Participer à l'apprentissage du goût et à l'éveil sensoriel ;
Produire autrement en préservant l'environnement ;
Produire localement ;
Limiter les intermédiaires et favoriser les circuits courts



ACTIONS MISES EN OEUVRE

- étude de faisabilité menée par le Groupement des agriculteurs bio du Morbihan, conclue favorablement en février
- conversion des terres du site horticole du Pérenno en production maraîchère bio : 1 ha dédié aux plus jeunes
- avril 2019 : travail du sol et fumure visant à améliorer sa structure.
- respect strict du cahier des charges de l'agriculture biologique favorable à la qualité des eaux et à la vie du sol)
- printemps 2019 : un emploi de maraîcher municipal est ouvert au sein de la collectivité
- fin juin – Début juillet 2019 : premières récoltes et livraisons

RESULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS, DES ACTIONS MISES EN OEUVRE

- La ville de Vanne est actuellement l'une des rares collectivités françaises à s'engager dans cette voie, à l'image de Toulouse qui possède une régie municipale d'exploitation du domaine agricole ou encore les communes de Mouans-Sartoux (Alpes Maritimes) et de Gonfreville L'Orcher (Seine Maritime) de moins de 10 000 habitants.
- Un lieu de production à moins de 6 km des crèches

Les résultats escomptés sont :

- Couvrir les besoins en légumes de trois multi-accueil (il existe 5 crèches à Vannes, mais seulement 3 disposent d'une cuisine).
- 340 repas/jour seront servis dans ces trois équipements, soit 170 déjeuners et 170 goûters, avec des fruits et légumes qui entreront dans la composition des menus.
- La première année : produire des tomates, courgettes, haricots verts, petits pois, salades, melons, pastèques, fraises, rhubarbe et courges etc...
- En 2020 : développer les fruits rouges et compléter les légumes : radis, tomates cerise, blettes...
- Atteinte d'un rythme de production optimal en 2021, en agriculture biologique
- S'il y a surproduction, elle alimentera l'épicerie solidaire de Vannes afin de limiter le gaspillage.

ORIGINALITE DU PROGRAMME

ère régie maraîchère à destination des crèches en France

Le format de régie municipale : le maraîcher est un employé municipal

Il n'y a aucun intermédiaire : le maraîcher est en relation directe avec les cuisinières des crèches, ce qui facilite les relations, enrichi les échanges.

PARTENARIAT(S) DEVELOPPE(S) DANS LE CADRE DU PROGRAMME

Groupement des Agriculteurs Biologiques 56
Ecocert

RETOUR D'EXPERIENCE

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

Peu ou pas de retours d'expériences similaires

L'activité de maraîchage n'est pas linéaire et dépend beaucoup des aléas climatiques notamment

Projet de longue haleine

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Projet amené à évoluer progressivement, à s'ajuster en fonction de la production

Améliorations futures possibles :

Examen de la faisabilité d'accueillir du personnel en insertion dans les prochains mois.

L'extension éventuelle à la restauration scolaire devra être étudiée dans le temps car les besoins de la cuisine centrale sont très importants (1 service = 1500 repas/jour = 150 kg de carottes sur 1 entrée par exemple)

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

Une faisabilité technique confirmée (par le GAB)

Un maraîcher qualifié avec déjà une expérience en agriculture biologique

Une motivation des cuisinières qui doivent adapter les menus aux légumes du champ

Idee de sujet(s) de recherche fondamentale ou appliquée, utile(s) pour le présent programme :

L'alimentation des jeunes enfants semble jouer un rôle important dans leur développement. Il serait intéressant de mener une évaluation sur les impacts d'un tel projet, sur le plan nutritionnel, sanitaire, et en termes de qualités gustatives : est-ce réellement un plus?

POUR EN SAVOIR PLUS

<https://www.facebook.com/MairieDeVannes/>



Conjuguer approvisionnement local de la restauration et préservation de l'eau

Résumé : La collaboration du réseau des CIVAM normands et du syndicat d'eau du Caux central a fait naître, en 2017, un projet ambitieux joignant les enjeux de la qualité des eaux et de l'approvisionnement local des restaurations collectives publiques. Il s'agit d'inciter les producteurs à avoir des pratiques respectueuses de la ressource en eau, et à la mise en place de systèmes herbagers, en leur permettant de vendre leurs produits auprès des restaurations collectives locales

AUTEUR(S)

Juliette Bréchet
Chargée de mission
juliette.brechet@civam.org

Fiche rédigée par :
Adrien Nottin

PROGRAMME

Démarrage : 2017
Lieu de réalisation : Territoire géré par le Syndicat d'eau du Caux Central
Budget : N/C
Origine et spécificités du financement : Syndicat d'eau du Caux Central

ORGANISME(S)

Réseau des CIVAM Normands
Place Paul Levieux,
76190 Allouville-Bellefosse
<http://www.civam-normands.org>
Salariés : 20
Bénévoles : N/C
Adhérents : 12



COMITE DE LECTURE

Date de lecture de la fiche : lundi 21 octobre 2019 00:00

Appréciation(s) du comité : *Source d'inspiration !*

Solution(s) : *Agriculture et alimentation, Environnement*

Opérateur(s) : Association, ONG

Pays : France, Normandie, Seine Maritime

Bénéficiaires : Agriculteurs, Universel

Envergure du programme : Locale

Domaine(s) : Agriculture, Alimentation

CARACTERISATION - Fiche IARD :

Type d'acteur: *Producteurs de services d'accompagnement, d'appui ou de financement: Producteurs de services d'accompagnement, d'appui ou de financement (Autre)*

Type d'action: *Production de services d'accompagnement, d'appui ou de financement: Production de services, d'accompagnement ou d'appui (Autre)*

Type d'objectif(s): *Environnementaux: Préservation de la qualité des eaux / Développement local: Structuration ou maintien de filières locales / Pédagogiques: Transmission de pratiques responsables aux professionnels des chaînes agricoles et alimentaires*

Fiche collectée dans le cadre du programme RESOLIS « ALIMENTATION RESPONSABLE ET DURABLE » (2019)

Copyright: Licence Creative Commons Attribution 3.0 (<http://creativecommons.org/licenses/by/3.0/>)

Pour citer un texte publié par RESOLIS : Bréchet, « Conjuguer approvisionnement local de la restauration et préservation de l'eau », ***Journal RESOLIS*** (2019)

ORIGINES ET CONTEXTE DU PROGRAMME

Le constat de départ peut se décrire en trois points :

Les eaux captées sur le territoire du Caux central subissent d'importantes pollutions agricoles, y compris pour les zones souterraines

Il n'y avait pas un seul producteur bio sur ce territoire

Des perspectives de développement de l'approvisionnement local des restaurations collectives publiques étaient possibles.

C'est dans ce contexte que le syndicat d'eau du Caux central a lancé un appel à projet auquel le réseau des CIVAM normands a répondu.

OBJECTIFS DU PROGRAMME

Les objectifs sont :

La réduction de la pollution des eaux via l'amélioration des pratiques agricoles.

Une meilleure communication autour des pratiques durables et du dispositif

L'augmentation de l'approvisionnement local pour les restaurations collectives publiques



ACTIONS MISES EN OEUVRE

Les actions mises en œuvre sont les suivantes :

La phase de recrutement des producteurs intéressés puis des collectivités intéressées

La mise en place et la proposition d'un cahier des charges notamment sur les démarches de suivi techniques pour les agriculteurs.

L'accompagnement des collectivités intéressées

L'organisation de réunions pour d'autres communes, notamment celles travaillant avec un prestataire.

RESULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS, DES ACTIONS MISES EN OEUVRE

Les cantines des écoles de la commune d'Yvetot se sont engagées dans une démarche d'approvisionnement local, notamment pour les fruits, légumes et produits laitiers.

La commune de Saint-Martin de l'If a également fait le choix de se faire accompagner par le réseau des CIVAM Normands.

ORIGINALITE DU PROGRAMME

L'originalité de ce programme tient dans le fait d'associer une démarche de circuit court et de qualité de l'alimentation avec une démarche purement environnementale via l'implication d'acteurs privés et publics et l'accompagnement vers des pratiques plus respectueuses de l'environnement.

PARTENARIAT(S) DEVELOPPE(S) DANS LE CADRE DU PROGRAMME

La mesure est le fruit d'un partenariat entre le syndicat du Caux Central qui a émis l'appel à projet et le Réseau des CIVAM normands qui y a répondu et a été sélectionné.

L'application de l'action fait appels aux différents acteurs publics ayant des compétences dans la gestion des restaurations collectives (communes, intercommunalités...) et les producteurs locaux.

RETOUR D'EXPERIENCE

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

La formation et les changements de fonctionnement pour les agents de la restauration

L'évolution des pratiques et les difficultés logistiques pour les producteurs

Les domaines de connaissance et les éléments de langages peuvent être différents entre élus, agents de restaurations et producteurs.

Les facteurs de difficultés sont liés au fait que ce projet s'inscrit sur un temps très long, et nécessite donc la mobilisation des différents acteurs sur le long terme.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Prendre en compte les freins humains et économiques de chacun

Pallier la méconnaissance de certains acteurs vis-à-vis des autres

Construire des relations pérennes qui durent après le projet d'accompagnement

Adapter les arguments et éléments de langages aux contextes des collectivités et producteurs.

La mise en place de réunions et d'ateliers permet une plus grande connaissance des acteurs et une meilleure prise en compte des intérêts de chacun.

Améliorations futures possibles :

Avoir une vision objective et précise du territoire et des enjeux liés à cette initiative

Être un acteur connu des producteurs et avoir connaissance des questions alimentaires et agricoles

Avoir un rôle de concertation et de communication à l'intérieur et l'extérieur du projet.

Manghjemu corsu : une marque locale pour valoriser les produits corses au sein de la restauration collective

Résumé : L'initiative Manghjemu Corsu est née d'un partenariat entre une association qui souhaitait développer l'utilisation de produits locaux dans la restauration collective, et le CROUS de Corse. Aujourd'hui, Manghjemu Corsu est devenue une marque agissant comme un label attestant de l'utilisation d'un certain nombre de produits corses dans les plats servis en restauration collective.

AUTEUR(S)

Nathalie Colette
Directrice de la fédération des coopératives agricoles de Corse
lcacorse
@corse.lacoopagri.coop

Fiche rédigée par :
Capucine Seguin

PROGRAMME

Démarrage : 2016
Lieu de réalisation : Corse
Budget : N/C

ORGANISME(S)

Manghjemu Corsu
15 Avenue Jean Zuccarelli 20200 Bastia
20200 Bastia
<http://manghjemucorsu.corsica>
Salariés : N/C
Bénévoles : N/C



COMITE DE LECTURE

Date de lecture de la fiche : dimanche 06 septembre 2020 00:00

Appréciation(s) du comité : *Source d'inspiration !*

Opérateur(s) : Coopérative

Pays : France, Corse, Haute Corse

Bénéficiaires : Universel, Elèves, étudiants

Envergure du programme : Locale

Domaine(s) : Alimentation, Agriculture

CARACTERISATION - Fiche IARD :

Type d'acteur: **Producteurs:** Coopératives

Type d'action: **Production de services d'accompagnement, d'appui ou de financement:** Labellisation, traçabilité du produit, charte

Type d'action:

Fiche collectée dans le cadre du programme RESOLIS « Alimentation responsable et durable » (PNR)

Copyright: Licence Creative Commons Attribution 3.0 (<http://creativecommons.org/licenses/by/3.0/>)

Pour citer un texte publié par RESOLIS : Colette, « Manghjemu corsu : une marque locale pour valoriser les produits corses au sein de la restauration collective », **Journal RESOLIS** (2020)

ORIGINES ET CONTEXTE DU PROGRAMME

En 2016, la Fédération des Coopératives Agricoles de Corse s'associe au CROUS et à l'université de Corte pour créer le projet Manghjemu Corsu. Cette initiative a pour vocation d'être un laboratoire d'idées autour de l'alimentation locale et de mettre la jeunesse au cœur de ce projet. Manghjemu Corsu est un projet qui s'inscrit de manière transversale dans les 4 enjeux du Programme National pour l'Alimentation (mise en valeur du patrimoine culinaire local, éducation alimentaire de la jeunesse, lutte contre le gaspillage alimentaire, justice sociale au niveau de l'alimentation).

OBJECTIFS DU PROGRAMME

Valoriser la production des agriculteurs corses
Proposer une alimentation quotidienne saine et équilibrée, notamment dans les cantines scolaires
Réduire le gaspillage alimentaire
Réduire les inégalités sociales alimentaires



ACTIONS MISES EN OEUVRE

Analyse de l'approvisionnement de la restauration collective en produits locaux
Confection d'un repas par semaine majoritairement composé de produits locaux au Restaurant universitaire du CROUS de Corse
Manifestations culturelles : émissions de radio sur l'alimentation locale, Journée « allegria », « Restauco », « A Festa di a Nazione »...
Sensibilisation et présentation du projet auprès des scolaires ou d'autres publics
Parution de magazines et d'éco-guides sur des sujets en lien avec la justice sociale alimentaire, la lutte contre le gaspillage alimentaire (...)
Création de la marque « Manghjemu corsu », inscrite à l'INPI, avec une charte qui a vocation à faire utiliser un certain nombre de produits corses dans les menus

RESULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS, DES ACTIONS MISES EN OEUVRE

Depuis 2016, le nombre d'adhérents a augmenté. Par exemple, en 2018, Corse Centrale de restauration y adhère, témoignant d'un réel engouement pour l'utilisation de produits corses dans la restauration collective.
Les actions mises en œuvre se sont diversifiées et la marque est de plus en plus visible grâce au site internet, au logo, aux magazines et aux éco-guides.

ORIGINALITE DU PROGRAMME

Ce programme est original car il s'adresse en priorité aux organismes de restauration collective, à l'échelle de l'île. Même si certaines communes françaises commencent à privilégier l'approvisionnement des cantines scolaires en produits locaux, cela reste beaucoup moins évident pour les structures plus importantes comme les collèges, lycées et universités.

PARTENARIAT(S) DEVELOPPE(S) DANS LE CADRE DU PROGRAMME

La coopération agricole de Corse
Nebbia –Radio Campus Corte
ODARC et Office de l'Environnement de Corse
Les Crous
Université Pasquale Paoli
ADEME
Lycée agricole de Borgo
Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation

RETOUR D'EXPERIENCE

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

Manque d'engagement de certaines parties prenantes
Difficultés organisationnelles
Contraintes légales
Manque de certaines productions
Manque de temps

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

Politiques publiques ayant rendu possible cette démarche : PNA, loi EGALIM
Fortes attentes et engouement des acteurs de l'aval
Reconnaissance du projet et sollicitations pour y adhérer car le public concerné est large



BIO A PRO, pour une bio éthique dans l'assiette des restaurants scolaires et privés

Résumé : Porté par l'ARDAB (Association Rhône-Loire pour le Développement de l'Agriculture Biologique), l'activité de BIO A PRO démarre en 2009 en tant qu'association pour répondre à la demande d'approvisionnement en produits bio locaux du Rhône et de la Loire dans les cantines scolaires. Aujourd'hui, BIO A PRO est une coopérative employant 9 salariés, comptant une quarantaine de producteurs, une quinzaine de transformateurs et 200 clients.

AUTEUR(S)

Julia GIRARD
Responsable commerciale
julia.girard @bioapro.com

Fiche rédigée par :
Julie Seltz

PROGRAMME

Démarrage : 2009
Lieu de réalisation : Départements du Rhône et de la Loire
Budget : N/C
Agriculture biologique

ORGANISME(S)

BIO A PRO
32 rue des Ronzières
69530 Brignais
<https://www.bioapro.com>
Salariés : 9
Bénévoles : N/C
Adhérents : 60



COMITE DE LECTURE

Date de lecture de la fiche : vendredi 11 septembre 2020 00:00

Solution(s) : *Agriculture et alimentation*

Opérateur(s) : *Coopérative*

Bénéficiaires : *Professionnels, Agriculteurs*

Envergure du programme : *Locale*

Domaine(s) : *Économie, Alimentation, Agriculture*

CARACTERISATION - Fiche IARD :

Type d'acteur: *Producteurs: Coopératives*

Type d'action: *Consommation alimentaire: Restauration responsable*

Type d'objectif(s): *Culturels: Maintien des patrimoines alimentaires / Sociaux: Amélioration de l'accès à l'alimentation / Développement local: Création de dynamique économique dans le territoire, Synergie entre les acteurs du territoire, Structuration ou maintien de filières locales / Pédagogiques: Sensibilisation des consommateurs à des pratiques responsables*

Fiche collectée dans le cadre du programme RESOLIS « Alimentation responsable et durable » (PNR)

Copyright: Licence Creative Commons Attribution 3.0 (<http://creativecommons.org/licenses/by/3.0/>)

Pour citer un texte publié par RESOLIS : GIRARD, « BIO A PRO, pour une bio éthique dans l'assiette des restaurants scolaires et privés », ***Journal RESOLIS*** (2020)

ORIGINES ET CONTEXTE DU PROGRAMME

Depuis les années 2000, L'ARDAB lutte pour l'introduction des produits biologiques en restauration collective, trouvant la fréquence des repas confectionnés 100% bio alors trop anecdotique. En 2006, les produits bio et locaux sont intégrés de façon plus régulière dans les cantines et l'association interpelle les agriculteur.ice.s sur la nécessité d'organiser leur offre. En 2007, un groupe d'une dizaine d'agriculteur.ice.s motivé.e.s se constitue pour réfléchir à une organisation collective adaptée. Ce collectif d'agriculteur.ice.s démarre sous le nom de Bio a Pro en 2009. En janvier 2011, le statut de SCIC SARL est adopté, pour se convertir en mars 2019 en SCIS SAS afin de réaffirmer sa vocation première de BIO ETHIQUE.

OBJECTIFS DU PROGRAMME

- Promouvoir les produits bio locaux, sains, et éthiques de la restauration collective rhodanienne et ligérienne
- Structurer une offre en produits locaux et bio pour les restaurants collectifs, restaurants commerciaux, et magasins spécialisés



ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Un choix de produits variés tous certifiés AB: légumes et fruits frais de saison, yaourts, crèmes dessert fermiers et fromage de vache et de chèvre du Rhône et Loire, fruits transformés, viande bovine, ovine et porcine des départements limitrophes ,viande volaille de la Drôme et légumineuses (lentilles, pois chiches) de Rhône et Isère
- La création d'un partenariat avec BIOCOOP RESTAURATION pour avoir d'autres produits non disponibles localement : pâtes riz, aides culinaires, épices
- Conseil disponible sur le choix des produits en fonction de la saison en plus d'une newsletter « en directe des champs bio » communiquant chaque semaine sur les fruits et légumes disponibles
- La livraison est effectuée 4 jours après la commande, soit directement par le producteur (suivant la commande et la localisation géographique) ou par un transporteur partenaire
- Un catalogue d'animations/ dégustations pour les restaurants scolaires est en cours de construction
- Un conseil coopératif de producteur et de salariés élus est mené mensuellement pour la gouvernance de la coopérative

RESULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS, DES ACTIONS MISES EN OEUVRE

- En 2020, BIO A PRO compte une quarantaine de producteurs, une quinzaine de transformateurs et 200 clients
- une évolution de deux salariés au début à neuf aujourd'hui
- Une croissance de 12 à 15% du chiffre d'affaire est observée chaque année
- Elargissement de l'offre à la restauration commerciale en 2017 et en 2020, une ouverture aux particuliers suite au COVID. Aujourd'hui, l'approvisionnement de la restauration collective constitue le principal revenu de la coopérative, suivi des restaurants commerciaux puis des magasins spécialisés.
- Une réflexion sur le statut longuement menée, qui a évolué de celui d'association, à SCIC SARL, puis finalement SCIC SAS

ORIGINALITE DU PROGRAMME

Bio A pro est une société commerciale qui œuvre en faveur de rapports éthiques inspirés du commerce équitable et qui permet de travailler directement avec des agriculteurs motivés à favoriser la démocratisation de produits bio et locaux dans le monde de la restauration. Cette plateforme permet aux restaurateurs de commander tous les produits en une fois, livrés sur palette tracée, avec une seule facture ! Leur newsletter « en direct des champs bio » permet aux clients de connaître les fruits et légumes de saison disponibles. Des visites de ferme sont organisées pour permettre aux restaurateurs de connaître leur fournisseur.euse.s.

PARTENARIAT(S) DEVELOPPE(S) DANS LE CADRE DU PROGRAMME

FNAB : campagne manger bio et local, c'est l'idéal
Région AURA – CORABIO et Bioconvergence
Département Rhône, soutien politique des conseils généraux R et L pour création du projet
Réseau ARDAB
Label AB
Association monts et coteaux du Lyonnais - Le Lyonnais, nos produits vos délices
Entreprise BIOCOOP RESTAURATION

RETOUR D'EXPERIENCE

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

Des problématiques de logistique se sont posées. En effet, après avoir travaillé avec une grosse entreprise de transport, des problématiques horaires et de confiance se sont posées. En effet, la STEF privilégiant les clients de type grande distribution pour les horaires, et fait appel à des chauffeurs différents tous les jours ce qui la création d'un lien de confiance difficile.

Une problématique encore actuelle de gestion des déchets : les livraisons sont effectuées en cagette, comprenant la plupart des produits emballés dans des barquettes plastiques

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Un plus petit transporteur, Gayet Logistique, répondant davantage aux valeurs et aux contraintes de l'entreprise a été trouvé. Ce dernier était d'ailleurs anciennement gérant de BIO A PRO.

Améliorations futures possibles :

Les prochaines en date

- investir dans des caisses réutilisables pour pallier la problématique des déchets
- refondre le site internet et y intégrer une boutique en ligne permettant une interface client plus facile, avec des commandes qui puissent effectuées aux horaires adéquates pour tout le monde

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

L'engagement des producteurs a été déterminant: le projet a été monté, soutenu, dirigé et piloté par des producteurs.

Engagement d'une Communauté de Communes pour l'approvisionnement local des cantines scolaires primaires

Résumé : La Communauté de communes des Hauts du Perche est créée en janvier 2017 par la fusion de deux autres communautés de communes. Reprenant les compétences scolaires déjà exercées par les deux anciennes Communautés de communes, celle des Hauts du Perche débute ses premières actions, avec une réflexion autour de l'approvisionnement local pour ses quatre cantines scolaires.

AUTEUR(S)

Bernard Colin

Vice-président en charge des cantines et du scolaire

ej-direction.cdchautsperche@orange-business.fr

Fiche rédigée par : Gabrielle Tragin

PROGRAMME

Démarrage : 2017

Lieu de réalisation : Parc naturel régional du Perche

Budget : 163579 €

Origine et spécificités du financement : budget de la CDC alloué à l'alimentation, hors charges salariales

Agriculture biologique

ORGANISME(S)

Communauté de communes des Hauts du Perche

2 rue du vieux moulin, 61290 Longny les villages

61290 Longny les villages

Salariés : 7

Bénévoles : N/C



COMITE DE LECTURE

Date de lecture de la fiche : vendredi 22 novembre 2019 00:00

Solution(s) : Agriculture et alimentation, Coordination des actions, Développement territorial

Opérateur(s) : Établissement Public

Pays : France, Normandie, Orne

Bénéficiaires : Agriculteurs, Elèves, étudiants, Enfants de moins de 5 ans, Professionnels

Envergure du programme : Locale

Domaine(s) : Alimentation, Coopération

CARACTERISATION - Fiche mesure de politique publique en appui direct aux IARD :

Type de collectivité : Niveau de la collectivité: Inter-municipal

Type d'IARD appuyée : Consommation alimentaire: Restauration responsable

Type d'objectif(s) : Environnementaux: Décarbonisation des chaînes agricoles et alimentaires / Développement local: Création de dynamique économique dans le territoire, Synergie entre les acteurs du territoire, Structuration ou maintien de filières locales / Pédagogiques: Amélioration de l'accès à l'information, Transmission de pratiques responsables aux professionnels des chaînes agricoles et alimentaires

Fiche collectée dans le cadre du programme RESOLIS « Alimentation Responsable et Durable à l'international » (2019)

Copyright: Licence Creative Commons Attribution 3.0 (<http://creativecommons.org/licenses/by/3.0/>)

Pour citer un texte publié par RESOLIS : Colin, « Engagement d'une Communauté de Communes pour l'approvisionnement local des cantines scolaires primaires », **Journal RESOLIS** (2019)

ORIGINES ET CONTEXTE DU PROGRAMME

Créée de la fusion de deux CDC possédant la compétence scolaire et cantines, la CDC des Hauts du Perche travaille dès ses débuts sur la problématique de l'approvisionnement local des restaurants scolaires. Cette démarche s'inscrit dans le mouvement actuel de prise de conscience collective mais également pour dans une préparation des futures politiques publiques allant dans ce sens.

OBJECTIFS DU PROGRAMME

Créer un menu unique pour les quatre écoles de la Communauté de communes
Faire travailler les équipes des quatre cantines dans une dynamique commune
Faire évoluer les pratiques peu à peu pour se préparer à la future réglementation
Soutenir les producteurs locaux et les commerces des centres bourgs
Augmenter l'approvisionnement des cantines en produits locaux

ACTIONS MISES EN OEUVRE

Accompagnement des cantinières dans la démarche : dialogue, réunions découverte de Mil Perche (plateforme de livraison de produits locaux)

Rapprochement des équipes des différentes cantines pour la mise en place d'un repas unique pour les quatre écoles (78 570 repas par an)

Recherche de solutions pour dégager un budget : participations aux formations du Parc naturel régional du Perche

Accompagnement des restaurants scolaires par le Parc : élaboration d'un état des lieux, d'indicateurs, de projets



RESULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS, DES ACTIONS MISES EN OEUVRE

Les quatre cantines commencent progressivement à se fournir auprès de Mil Perche

La dynamique de groupe fonctionne très bien, les équipes travaillent ensemble à l'élaboration des menus et partagent leurs connaissances

Les méthodes proposées lors des formations au Parc Naturel Régional du Perche pour travailler avec des produits locaux (dégager un budget, cuisiner des produits de saison, GEM RCN, etc)

Une évaluation de la quantité de produits locaux servis va être menée avec le PNR P afin de déterminer les objectifs de l'année prochaine

ORIGINALITE DU PROGRAMME

Une démarche de concertation entre les élus avec le PNR du Perche en tant que médiateur, l'association Mil Perche en tant qu'outil du territoire, et les cantinières

PARTENARIAT(S) DEVELOPPE(S) DANS LE CADRE DU PROGRAMME

Partenariats opérationnels avec le PNR du Perche qui propose des formations et accompagne la transition alimentaire dans les territoires ; et avec l'association Mil Perche qui permet de faciliter l'approvisionnement en produits locaux (mutualisation des produits : livraison et facture unique)

Partenariats anciens avec les commerces de centre-bourg qui ne proposent pas forcément de produits locaux mais donc l'équilibre économique dépend actuellement en partie des partenariats avec les restaurants primaires

RETOUR D'EXPERIENCE

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

L'offre en produits locaux sur le territoire n'est pas encore très importante

Le coût des produits locaux reste plus important que ces produits commandés habituellement

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

La plateforme de logistique Mil Perche est un vrai atout sur le territoire

Les formations proposées par le PNR du Perche sont très utiles pour réfléchir réduire à les coûts

Améliorations futures possibles :

Organiser de la communication auprès des parents d'élèves

Continuer à faire évoluer peu à peu la part de produits locaux préparée dans les cantines scolaires

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

Ne pas brusquer la transition d'une façon de faire à une autre, laisser faire le temps

Intégrer dès le début tous les acteurs dans la concertation (des cantinières aux élus)

La ville de Briançon : une politique alimentaire en faveur d'une restauration scolaire responsable et durable

Résumé : La ville de Briançon a mis en place depuis 2013 une mesure de politique visant l'approvisionnement des cantines scolaires en produits Bio et locaux.

AUTEUR(S)

Nathalie ALLAMANNO

Responsable de la restauration collective

n.allamanno
@mairie-briancon.fr

Fiche rédigée par :
Cécile BIRET

PROGRAMME

Démarrage : 2013

Lieu de réalisation : Briançon

Budget : N/C

Agriculture biologique

ORGANISME(S)

Mairie de Briançon

Affaires scolaires 9 avenue René
Froger

05100 Briançon

<http://www.ville-briancon.fr/>

Salariés : 50

Bénévoles : N/C



COMITE DE LECTURE

Date de lecture de la fiche : mercredi 17 octobre 2018 00:00

Appréciation(s) du comité : **A généraliser !**

Solution(s) : **Agriculture et alimentation**

Opérateur(s) : *Établissement Public*

Pays : France, Provence-Alpes-Côte d'Azur, Hautes alpes

Bénéficiaires : *Elèves, étudiants, Enfants de moins de 5 ans, Professionnels*

Envergure du programme : *Locale*

Domaine(s) : *Alimentation, Éducation, Formation*

CHARACTERISATION - Fiche mesure de politique publique en appui direct aux IARD :

Type de collectivité: **Niveau de la collectivité:** *Municipal*

Type d'IARD appuyée: **Consommation alimentaire:** *Restauration collective publique*

Type d'objectif(s): **Sociaux:** *Amélioration de la santé par une alimentation saine / Environnementaux:* *Dé-carbonisation des chaînes agroalimentaires, Traitements des déchets et renforcement de l'économie circulaire / Culturels:* *Valorisation du patrimoine alimentaire / Pédagogiques:* *Communication en direction des enfants*

Fiche collectée dans le cadre du programme RESOLIS « Alimentation responsable et durable » (2018)

Copyright: Licence Creative Commons Attribution 3.0 (<http://creativecommons.org/licenses/by/3.0/>)

Pour citer un texte publié par RESOLIS : ALLAMANNO, « La ville de Briançon : une politique alimentaire en faveur d'une restauration scolaire responsable et durable », ****Journal RESOLIS**** (2018)

ORIGINES ET CONTEXTE DU PROGRAMME

En 2013, la ville de Briançon a souhaité introduire quelques produits bio dans ses cantines et a donc lancé un nouvel appel d'offre avec ces produits bio.

OBJECTIFS DU PROGRAMME

- Proposer aux enfants des repas de qualité à la cantine : « faire aussi bien à la cantine qu'à la maison »
- Sensibiliser à l'alimentation locale et Bio, aux enjeux de l'alimentation
- Montrer qu'il est possible de construire un modèle de restauration collective responsable et durable, tout en n'augmentant pas les coûts
- Redonner du plaisir et sa vraie valeur au métier de cuisinier



ACTIONS MISES EN OEUVRE

Cette politique a tout d'abord ciblé l'introduction de produits basiques de qualité dans les cantines comme les pommes, poires, pommes de terre, carottes, sucre, sel et huile de colza.

Il y a eu ensuite une phase d'accélération lors de l'introduction du yaourt fermier local puis en 2015-2016 l'approvisionnement en viande locale et bio avec la plateforme Echanges Paysans 05. La viande industrielle est souvent trop grasse et une grande partie part à la poubelle. Le fait de passer à une bonne viande un peu plus chère permet de réduire considérablement les déchets.

Préparation et distribution des repas :

Elaboration des menus en fonction de la saison en concertation avec l'équipe cuisine et le Codes05 (validation du plan alimentaire).

Préparation des menus dans une cuisine centrale puis distribution dans les cantines de 9 écoles primaires, maternelles et 2 centres aérés.

Distribution également à domicile ou au foyer de vie pour des personnes âgées.

Actions dans les cantines :

- Menu sans viande tous les mardis depuis 2013-2014 où les protéines végétales sont mises en avant dans une démarche de réflexion sur l'équilibre alimentaire.

- Opération « un fruit à la garderie » subventionnée en partie par France Agrimer, une fois par semaine qui consiste à servir un fruit au goûter et d'en discuter avec les enfants. Dimension pédagogique avec l'utilisation d'ustensiles type presse agrume, pèle pomme etc.

Actions en dehors des cantines :

- Participation à la semaine du bio local

- Chaque année bilan de ce qui a été réalisé pendant l'année

Formations :

- Ateliers cuisine pour sensibiliser les adultes au « mieux manger »

- Formation des agents (personnes en cuisine et animateurs) sur les enjeux de l'alimentation, l'impact de l'alimentation sur l'environnement, les agriculteurs etc.

Ressources financières :

- Ville de Briançon pour les denrées, la rémunération du personnel et les formations

- France Agrimer, subventions pour « un fruit à la garderie »

RESULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS, DES ACTIONS MISES EN OEUVRE

Quantité :

Production et livraison de 630 repas/jour.

Quantité de déchets représente entre 20 à 30 g de l'assiette, souvent 0.

Qualité :

Taux moyen national de Bio dans les cantines = 3,2 %

Briançon : En 2017, 66,8% des achats mensuels en Bio ; au total 77,6% des aliments sont Bio et locaux

Résultats financiers :

Cette année, augmentation des achats de produits BIO et économies réalisées par rapport à l'année passée.

Un repas revient à 2,24 euros / personne.

Label / Prix :

- Obtention du label Ecocert en cuisine, « 2 carottes » en 2017. Pour cela, audit Ecocert chaque année.

- Obtention du 1er prix des cantines rebelles en 2017, du réseau Un plus BIO qui possède un observatoire national de la restauration collective bio et durable <http://observatoire.unplusbio.org/>

Résultats sur les enfants et des agents :

- En 7 jours les enfants peuvent s'habituer à un nouveau produit proposé à la cantine, (exemple du passage du yaourt industriel au yaourt fermier)

Une fois habitués, les enfants apprécient les plats confectionnés sur place par l'équipe de cuisine et découvrent le vrai goût des produits frais de saison. Ils savent expliquer pourquoi il faut privilégier une alimentation bio. Ils sont très à l'aise avec des mots comme pesticides, frais, sans conservateur et gaspillage.

- La fréquentation des cantines de Briançon a augmenté de 40 % en 3 ans.

- Sur une 40aine de personnes qui travaillent à mettre en œuvre cette politique, la majorité est désormais convaincue de la démarche et de l'importance d'une alimentation saine et locale à la cantine.

ORIGINALITE DU PROGRAMME

La gestion de la cantine centrale de Briançon est le résultat d'une politique exemplaire : une alimentation de qualité servie à un prix raisonnable et avec une dimension pédagogique importante.

« La restauration scolaire est un bon levier pour introduire une politique du "mieux manger" et ainsi faire passer l'information aux enfants et parents. C'est difficile car nous sommes soumis à des marchés publics qui nous restreignent (par exemple "pas possible de mettre la mention local") » N. Allamanno.



PARTENARIAT(S) DEVELOPPE(S) DANS LE CADRE DU PROGRAMME

- Echanges Paysans 05, partenaire majeur qui permet d'avoir seulement 1 prestataire pour les produits BIO
 - SCOP Gens des Hauts, parcours pédagogique dans Briançon sur la gestion des déchets
 - CPIE Haute-Durance, actions d'éducation à l'alimentation : pendant 1 semaine le midi, mise en avant d'un produit bio et local du menu.
 - Codes05, atelier cuisine avec une diététicienne du Codes
 - Agence Bio
-

RETOUR D'EXPERIENCE

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

- Motiver tout le monde autour d'un objectif commun, savoir expliquer le but recherché (passe par la formation, découverte). Le plus difficile étant de convaincre les agents d'entretien.
- Obtenir de la volaille en locale car absence d'offre sur le territoire.

Améliorations futures possibles :

La cantine de Briançon vise le niveau 3 du label Ecocert (actuellement niveau 2). Pour passer du niveau 2 au niveau 3 il faut notamment supprimer le plastique des équipements et faire différentes interventions auprès des enfants

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

Les résultats très positifs de cette politique reposent sur un trio complémentaire formé par le chef cuisinier Kévin Rio, l'adjointe au maire de Briançon Fanny Bovetto et Nathalie Allamanno, technicienne responsable de la restauration scolaire. Ils partagent l'envie d'une cuisine nourricière, authentique et sans fioritures. Plutôt que d'ouvrir des boîtes de conserve, les cuisiniers prennent plaisir à préparer les plats et cela se ressent dans l'assiette.

La communication, la formation et l'information sont également fondamentales

Les actions anti-gaspillage en restauration scolaire du Département d'Eure-et-Loir

Résumé : Depuis plusieurs années, le Conseil départemental d'Eure-et-Loir mène des actions de sensibilisation et de lutte contre le gaspillage alimentaire dans les collèges. De 2016 à 2018, 11 collèges ont été accompagnés sur une année scolaire. Depuis, la démarche de sensibilisation et d'accompagnement a perduré et s'est généralisée sous des formes adaptées.

AUTEUR(S)

Dominique
CHARDON-DESVIGNES

Chef de projet Service Vie
des collèges

dominique.chardon-desvignes
@eurelien.fr

Fiche rédigée par :
BUR Clara

PROGRAMME

Démarrage : septembre 2016

Lieu de réalisation : Département
d'Eure-et-Loir

Budget : 1500 €

Origine et spécificités du financement :
ADEME : 1500€ pour chacun des 11
collèges de l'appel à projet,
autofinancement du Département.
Financement ADEME dans le cadre d'un
appel à projet, autofinancement CD28 au
titre de l'Éducation.

ORGANISME(S)

Conseil départemental
d'Eure-et-Loir

1 Place Châtelet cedex chartres

28006 Chartres

<https://www.eurelien.fr/>

Salariés : N/C

Bénévoles : N/C



COMITE DE LECTURE

Date de lecture de la fiche : mercredi 01 juillet 2020 00:00

Solution(s) : [Agriculture et alimentation](#)

Opérateur(s) : Établissement Public

Pays : France

Bénéficiaires : Adolescents, Elèves, étudiants

Envergure du programme : Locale

Domaine(s) : Alimentation

CARACTERISATION - Fiche mesure de politique publique en appui direct aux IARD :

Type de collectivité : Niveau de la collectivité: Départemental

Type d'IARD appuyée : Consommation alimentaire: Lutte contre le gaspillage alimentaire

Type d'objectif(s) : Environnementaux: Réduction ou traitement des déchets et renforcement de l'économie circulaire / Pédagogiques: Sensibilisation des consommateurs à des pratiques responsables, Transmission de pratiques responsables aux professionnels des chaînes agricoles et alimentaires

Fiche collectée dans le cadre du programme RESOLIS « Alimentation responsable et durable » (PNR)

Copyright: Licence Creative Commons Attribution 3.0 (<http://creativecommons.org/licenses/by/3.0/>)

Pour citer un texte publié par RESOLIS : CHARDON-DESVIGNES, « Les actions anti-gaspillage en restauration scolaire du Département d'Eure-et-Loir », **Journal RESOLIS** (2020)

ORIGINES ET CONTEXTE DU PROGRAMME

En 2016, l'ADEME a lancé un appel à projet national « 1 000 écoles et collèges contre le gaspillage alimentaire » pour 2016-2018. La candidature du Département d'Eure-et-Loir a été retenue. L'opération venait compléter et renforcer d'autres actions déjà menées par le Département (dès 2013 il avait lancé des actions de sensibilisation, diagnostic et conseils pour lutter contre le gaspillage alimentaire dans 10 collèges, sur les 39 collèges publics que compte le Département).

OBJECTIFS DU PROGRAMME

Intervenir dans 30% des collèges publics du département, dans des collèges n'ayant jamais été sensibilisés au gaspillage alimentaire : 11 collèges ont été concernés par l'opération.

Réduire de 30% le gaspillage alimentaire dans les restaurants de ces établissements (qui servaient au total environ 3 500 repas/jour, soit 500 000 repas/an) ; ceci en faisant évoluer pratiques et comportements.

Mieux connaître les causes du gaspillage et les leviers pour agir, en tirer des enseignements pour la poursuite d'une démarche adaptée visant l'ensemble des collèges publics du département.



ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Mise en place d'une équipe d'intervention pluridisciplinaire représentant au total 1,6 ETP (chef de projet, plus interventions de la diététicienne, du chef de service, de volontaires en service civique)
 - Interventions dans les 11 collèges : réalisation d'un diagnostic (pesées du gaspillage sur 1 semaine, observations et échanges), sensibilisation et proposition de nouvelles pratiques, puis nouvelle pesée et observations pour mesurer les évolutions. Il y a eu au total 89 interventions dans ces collèges ;
 - Conseils pour limiter le gaspillage en cuisine et par les convives ;
 - Retour dans chaque collège en fin d'opération pour faire un bilan et proposer des perspectives ;
- Mise en place d'une lettre d'information numérique à destination des 11 collèges.

RESULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS, DES ACTIONS MISES EN OEUVRE

L'objectif de 30% de réduction du gaspillage a été atteint (avec un temps de restauration entre les 2 pesées de 15 à 16 semaines le plus souvent, mais allant de 10 à 26 semaines selon les collèges) ;
Les 11 collèges ont mis en place un tri du gaspillage et des actions pour sa réduction. Les nouvelles pratiques permettent aux convives de choisir selon leur appétit et aux équipes de cuisine de mieux gérer les quantités préparées et servies. La lutte contre le gaspillage est un sujet qui a fait consensus tant auprès des équipes de direction que des équipes de cuisine et des convives.

ORIGINALITE DU PROGRAMME

- L'opération menée a touché 11 collèges variés : ruraux, urbains, certains en Réseau d'Education Prioritaire (REP), avec des effectifs allant de 65 à 545 repas par jour et des organisations différentes. Elle a permis de mieux connaître les causes du gaspillage et de tester différents leviers d'action.
- Les expériences tirées ont permis par la suite de mettre au point une méthodologie d'intervention pour l'ensemble des collèges : information, échanges et accompagnement personnalisé de certains collèges en fonction des besoins.

PARTENARIAT(S) DEVELOPPE(S) DANS LE CADRE DU PROGRAMME

L'ADEME a été un partenaire financier pour cette action, menée par ailleurs avec les seuls moyens du Département. Son aide financière a permis d'acquérir du matériel favorisant la lutte contre le gaspillage (tables de tri, matériel pour optimiser le service...)
Au sein des collèges, l'opération a fait l'objet d'un partenariat avec les équipes de direction, les équipes de cuisine et parfois d'autres acteurs selon les cas.

RETOUR D'EXPERIENCE

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

Le temps défini pour l'opération dans le cadre de l'appel à projet était court et la méthodologie à appliquer complexe ;
Si tous les collèges étaient partants pour cette démarche, ils ont été selon les cas plus ou moins disponibles pour les actions menées.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Avenant demandé à l'ADEME pour disposer de plus de temps ; mode d'intervention adapté pour tenir compte à la fois des contraintes et des opportunités dans chaque collège.

Améliorations futures possibles :

La démarche menée dans le cadre de l'opération était complexe et n'était pas reproductible en l'état. En revanche elle a permis une très bonne connaissance du sujet et de mettre en place pour la suite une méthodologie bien adaptée pour toucher l'ensemble des collèges.

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

- La lutte contre le gaspillage alimentaire est un sujet qui fait consensus ;
L'équipe qui est intervenue était déjà en partie connue des collèges, ce qui a été facilitateur. La complémentarité des profils a permis une bonne prise en compte des différents aspects (réduction du gaspillage, mais aussi équilibre nutritionnel, conditions de travail des agents...)
- L'établissement d'un diagnostic chiffré permet d'avoir une vision objective des situations et de motiver pour l'action ;
- La fabrication des repas sur place facilite la réduction du gaspillage (plus de souplesse) ;
- L'expérience tirée de l'opération puis des actions mises en place par la suite a mis en évidence l'intérêt de démarches simples à mettre en oeuvre et d'un accompagnement adapté, à la fois global (diffusion régulière à tous les collèges d'une lettre d'information numérique et de fiches-conseils, rencontres, formation...) et personnalisé dans certains cas (interventions en collèges selon les besoins, pour un diagnostic-conseil ou des actions ciblées) ;
- La réduction du gaspillage est une démarche d'amélioration continue qui doit s'inscrire dans la durée. C'est un enjeu fort pour atteindre les objectifs de la loi EGalim, via les économies permises, qui peuvent financer des surcoûts générés par ailleurs.

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

Résumé : 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)

Pascal Boulay

Chef

pascal.boulay
@hautsdefrance.fr

Fiche rédigée par :
Marie Veys, stagiaire PNR
Scarpe-Escout

PROGRAMME

Démarrage : 2015

Lieu de réalisation : Lycée Professionnel
Pierre Joseph Fontaine

Budget : N/C

Origine et spécificités du financement :
Subvention de la Région Hauts de France

Agriculture biologique

ORGANISME(S)

Restaurant Scolaire du Lycée
Professionnel Pierre Joseph
Fontaine

2 Avenue Léo Lagrange

59410 Anzin

[http://fontaine-anzin.savoirsnumeriques](http://fontaine-anzin.savoirsnumeriques.fr)

Salariés : 120

Bénévoles : N/C



COMITE DE LECTURE

Date de lecture de la fiche : jeudi 19 septembre 2019 00:00

Opérateur(s) : Établissement Public

Pays : France

Bénéficiaires : Elèves, étudiants, Adolescents

Envergure du programme : Locale

Domaine(s) : Santé, Éducation, Formation, Alimentation

CARACTERISATION - Fiche IARD :

Type d'acteur: **Acteurs de la consommation:** Etablissements publics

Type d'action: **Consommation alimentaire:** Restauration responsable

Type d'objectif(s): **Sociaux:** Amélioration de la santé par une alimentation saine / **Pédagogiques:** Education des enfants / **Culturels:** Maintien des patrimoines alimentaires, Valorisation du patrimoine technique (savoir-faire) / **Développement local:** Création de dynamique économique dans le territoire, Synergie entre les acteurs du territoire, Structuration ou maintien de filières locales

Fiche collectée dans le cadre du programme RESOLIS « ALIMENTATION RESPONSABLE ET DURABLE » (2018)

Copyright: Licence Creative Commons Attribution 3.0 (<http://creativecommons.org/licenses/by/3.0/>)

Pour citer un texte publié par RESOLIS : Boulay, « LE RESTAURANT SCOLAIRE DU LYCEE PROFESSIONNEL D'ANZIN : UN CHEF ET L'EQUIPE PEDAGOGIQUE S'ENGAGENT POUR UNE ALIMENTATION Saine ET LOCALE », **Journal RESOLIS** (2019)

ORIGINES ET CONTEXTE DU PROGRAMME

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 DU PROGRAMME

- 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'essai



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

RESULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS, DES ACTIONS MISES EN OEUVRE

- 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 »

ORIGINALITE DU PROGRAMME

- 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) DEVELOPPE(S) DANS LE CADRE DU PROGRAMME

- 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'EXPERIENCE

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

- 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
- Essayer : 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 transposition du programme :

- 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 restauration collective en faveur du plaisir alimentaire et des circuits de proximité au Lycée des Andaines à la Ferté-Macé

Résumé : La restauration collective du lycée des Andaines a introduit de nombreux produits locaux dans les menus proposés aux étudiants. Cette action a été menée dans le but de satisfaire les consommateurs avec des produits de qualité et de développer l'économie locale.

AUTEUR(S)

Christophe DUFOSSE

Responsable de la restauration collective

christophe.dufosse@normandie.fr

Fiche rédigée par :
Manon Merel

PROGRAMME

Démarrage : 2016

Lieu de réalisation : Restauration du lycée des Andaines

Budget : N/C

Origine et spécificités du financement : financement inclus dans le budget global du service Restauration (pas de dépense supplémentaire engendrées)

Agriculture biologique

ORGANISME(S)

Lycée des Andaines

3 place Général De Gaulle

61600 La Ferté-Macé

<http://www.lyceedesandaines.fr/>

Salariés : 4

Bénévoles : 0



COMITE DE LECTURE

Date de lecture de la fiche : mardi 25 juin 2019 00:00

Appréciation(s) du comité : *Source d'inspiration !*

Solution(s) : *Agriculture et alimentation*

Opérateur(s) : *Établissement Public*

Pays : *France, Normandie, Orne*

Bénéficiaires : *Elèves, étudiants, Adolescents*

Envergure du programme : *Locale*

Domaine(s) : *Alimentation*

CARACTERISATION - Fiche IARD :

Type d'acteur: *Acteurs de la consommation: Etablissements publics*

Type d'action: *Consommation alimentaire: Restauration responsable*

Type d'objectif(s): *Sociaux: Amélioration de la santé par une alimentation saine / Pédagogiques: Education des enfants / Développement local: Création de dynamique économique dans le territoire*

Fiche collectée dans le cadre du programme RESOLIS « ALIMENTATION RESPONSABLE ET DURABLE » (2018)

Copyright: Licence Creative Commons Attribution 3.0 (<http://creativecommons.org/licenses/by/3.0/>)

Pour citer un texte publié par RESOLIS : DUFOSSE, « Une restauration collective en faveur du plaisir alimentaire et des circuits de proximité au Lycée des Andaines à la Ferté-Macé », ***Journal RESOLIS*** (2019)

ORIGINES ET CONTEXTE DU PROGRAMME

Le lycée des Andaines de la Ferté-Macé est labellisé Établissement en Démarche de Développement Durable. Cette structure est donc sensible aux problématiques environnementales. La restauration collective du lycée des Andaines a introduit de nombreux produits locaux dans les menus proposés aux étudiants.

OBJECTIFS DU PROGRAMME

Cette action a été menée dans le but de satisfaire les 350 consommateurs à chaque déjeuner, ainsi que les 80 internes pour le dîner. Pour cela, le responsable de cuisine et son équipe ont souhaité introduire et travailler avec des produits de qualité. Le plaisir alimentaire est l'argument principal dans cette initiative.

Le souhait de développer l'économie locale est également un objectif important dans cette démarche. Tout cela en respectant un budget de 2,20€/élèves.

ACTIONS MISES EN OEUVRE

? Le responsable de cuisine a contacté, à travers son réseau de connaissances et des rencontres fortuites, différents types de fournisseurs : producteurs locaux (meuniers, maraîchers...), petites fromageries et charcuteries, entreprises locales.

? L'équipe de cuisine a proposé d'animer occasionnellement des ateliers de cuisine au sein de leur structure. Dans le but de sensibiliser les élèves à une alimentation de qualité et présenter leur métier.

? L'établissement a investi dans du matériel de transformation (machine à glace, crêpière, salade bar,...)



RESULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS, DES ACTIONS MISES EN OEUVRE

- ? La valorisation du travail de l'équipe du service
- ? Satisfaction des consommateurs,
- ? Participer à leur éducation alimentaire des convives en proposant un large choix de produits.

ORIGINALITE DU PROGRAMME

Cette démarche est originale dans le sens où elle appartient à une initiative personnelle de la part du responsable de cuisine. Une initiative qui repose également sur une écoute et une coopération avec son équipe et l'administration de l'établissement. Le développement de l'économie locale est aussi une notion importante dans ce cas, marqué par l'attachement des acteurs au territoire.

PARTENARIAT(S) DEVELOPPE(S) DANS LE CADRE DU PROGRAMME

Cela repose notamment sur un travail d'équipe que ce soit au sein même de l'équipe de cuisine, mais également avec les gestionnaires et la direction de l'établissement.
L'échange et l'entente avec les différents producteurs et les fournisseurs locaux sont également primordiaux.

RETOUR D'EXPERIENCE

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

- En globalité, peu de difficultés ont été rencontrées dans la mise en œuvre de cette initiative.
- ? L'idée de la quantité en restauration collective pour les producteurs peut être difficile à appréhender.
- ? La proposition du « libre-service » aux élèves induit qu'ils peuvent se servir en grande quantité.
- ? Le prix d'un pain local et/ou bio est trop élevé, de plus, il est difficile de trouver la présentation adéquate.
- ? La difficulté pour les maraîchers de répondre à la demande de la restauration collective. De plus, le service de restauration a certaines exigences de la part des consommateurs à respecter (produits qui correspondent aux goûts des consommateurs, certains produits nécessaires en permanence...).

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

- ? Pour répondre à la problématique des quantités, il est possible de proposer un choix multiple aux consommateurs, en proposant différents produits d'une même gamme (exemple : proposer un grand choix de fromage ou de yaourt). Ainsi, les producteurs peuvent fournir ce qu'ils peuvent.
- ? Le comportement des consommateurs se régule et ils adaptent les quantités en fonction de leurs besoins.
- ? Proposition d'un pain bio tranché, une fois par semaine.

Améliorations futures possibles :

- ? Réaliser des rencontres entre producteurs et acteurs de la restauration collective.
- ? Étudier la question de l'approvisionnement en fruits et légumes locaux.
- ? Travailler sur la notion de saisonnalité.
- ? Travailler sur l'éducation alimentaire chez les lycéens pour qu'ils acceptent de consommer certains produits (ex : diversité des légumes, les « fruits et légumes moches »...)

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

- ? Investissement d'acteurs moteurs,
- ? Être dans une dynamique d'échange avec l'ensemble des acteurs (administration, équipe de restauration, producteurs...),
- ? Notion de plaisir alimentaire très présente,
- ? Proposer un choix de produits diversifié,
- ? Communiquer sur la provenance des produits.

Idee de sujet(s) de recherche fondamentale ou appliquée, utile(s) pour le présent programme :

S'intéresser aux consommateurs : analyser leurs attentes, étudier leurs connaissances en ce qui concerne l'alimentation, les circuits courts ou encore la transformation en restauration collective.

Une plateforme logistique pour développer un approvisionnement direct avec les producteurs « Sur Le Champ ! »

Résumé : En 2002, la marque Terres d'Eure-et-Loir voit le jour, sous l'impulsion de la Chambre d'Agriculture, afin de répondre à une demande croissante pour les produits locaux. Hormis cet outil promotionnel, la Chambre constate qu'il n'existe aucune structure de commercialisation collective. Afin de répondre aux objectifs de la loi Egalim, la plateforme « Sur le Champ ! » propose aux producteurs et acteurs de la restauration collective un service de distribution logistique commun.

AUTEUR(S)

Aurélien Toutain
Chargée de mission
diversification, filières et
Innovation à la Chambre
d'Agriculture d'Eure-et-Loir
a.toutain
@eure-et-loir.chambagri.fr

Fiche rédigée par :
BUR Clara

PROGRAMME

Démarrage : juin 2019, date de création
de la société : janvier 2019

Lieu de réalisation : Département
Eure-et-Loir

Budget : 81200 €

Origine et spécificités du financement :
capital initial apporté par la SCAEL, la
Chambre d'Agriculture, les collectivités
locales, l'Union de Métiers de l'Industrie
Hôtelière et un collège de producteurs -
Subventions : 20000 € sur les
investissements, par le Conseil
Départemental

Agriculture biologique

ORGANISME(S)

SCIC SAS « Sur le Champ ! »

3 avenue Victor Hugo, 28000
Chartres

28000 Chartres

<https://www.surlechamp.co/accueil/>

Salariés : 2

Bénévoles : N/C

Adhérents : 50



COMITE DE LECTURE

Date de lecture de la fiche : mardi 31 mars 2020 00:00

Appréciation(s) du comité : *Innovant !, Source d'inspiration !*

Opérateur(s) : *Établissement Public*

Bénéficiaires : *Universel, Agriculteurs*

Envergure du programme : *Locale*

Domaine(s) : *Alimentation, Agriculture*

CARACTERISATION - Fiche mesure de politique publique de bonification du territoire :

Type de collectivité : *Niveau de la collectivité: Départemental*

Type de bonification du territoire : *Infrastructures: Equipements collectifs*

Type d'objectif(s) : *Environnementaux: Décarbonisation des chaînes agricoles et alimentaires / Sociaux: Recherche d'une plus grande équité dans les relations / Développement local: Création de dynamique économique dans le territoire, Synergie entre les acteurs du territoire / Pédagogiques: Amélioration de l'accès à l'information*

Fiche collectée dans le cadre du programme RESOLIS « Alimentation responsable et durable » (PNR)

Copyright: Licence Creative Commons Attribution 3.0 (<http://creativecommons.org/licenses/by/3.0/>)

Pour citer un texte publié par RESOLIS : Toutain, « Une plateforme logistique pour développer un approvisionnement direct avec les producteurs « Sur Le Champ ! » », ***Journal RESOLIS*** (2020)

ORIGINES ET CONTEXTE DU PROGRAMME

En 2018, partant du constat qu'il n'existe pas de structure de commercialisation collective des produits alimentaires locaux à l'échelle départementale et en vue d'atteindre les objectifs de la loi Egalim d'ici 2022, la Chambre d'Agriculture d'Eure-et-Loir associe sa réflexion à celle de la Société coopérative agricole d'Eure-et-Loir (SCAEL) afin d'apporter une solution aux besoins des producteurs et acteurs de la restauration collective sur le territoire. Ce partenariat permet de faire ressortir la solution la plus adéquate : une plateforme logistique commune aux producteurs pour la distribution de produits locaux vers la restauration collective.



OBJECTIFS DU PROGRAMME

- Trouver une structure juridique permettant aux producteurs de se regrouper pour approvisionner la restauration collective en circuit court et mutualiser leurs livraisons ;
- Faciliter la mise en relation des producteurs et des professionnels de l'alimentation, en particulier la restauration collective, ainsi que la livraison des produits ;
- Répondre aux objectifs de la loi Egalim et anticiper l'augmentation de la demande en produit locaux d'ici janvier 2022 ;
- Optimiser l'investissement des producteurs livrant en restauration collective : livraisons et gestion administrative chronophages et coûteuses.

ACTIONS MISES EN OEUVRE

En 2018, une étude de faisabilité est lancée : enquêtes auprès des producteurs, des élus de la Chambre et de la SCAEL, diagnostic de territoire pour identifier les besoins, trouver la structure juridique adaptée ;
En janvier 2019, la société coopérative d'intérêt collectif (SCIC) « Sur le Champ ! » est créée et permet de lancer les premiers investissements : achat des chambres froides, création et gestion de la plateforme internet, etc. ;
La SCIC est gérée par la Chambre et la SCAEL et permet un cofinancement du projet par : un collège de producteurs, l'Union de Métiers et de l'Industrie Hôtelière, les collectivités, la Chambre et la SCAEL ;
La SCAEL, coopérative agricole implantée dans le département et possédant les enseignes « Gamm vert » qui communiquent autour des produits Terres d'Eure-et-Loir, co-finance le projet avec la Chambre, met à disposition un entrepôt ;
Services de la plateforme : stockage des produits livrés par les producteurs à Chartres, commercialisation, livraison et facturation par commande, respect du code des Marchés Publics, études des coûts logistiques des producteurs.

RESULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS, DES ACTIONS MISES EN OEUVRE

En 2019, 50 producteurs et 25 clients utilisent régulièrement la plateforme ;
Les quantités de produits distribués augmentent depuis juin 2019. Mais il faut attendre les résultats de long-terme et notamment à partir de 2022 avec la mise en œuvre de la loi Egalim. Les produits distribués restent en effet en majorité non-standardisés, moins transformés ;
Large gamme de produits commercialisés : légumes frais et secs, produits laitiers et œufs, viande, épicerie sucrée, farines, jus de fruits, bière et cidre, condiments, 4ème gamme (légumes et frites).

ORIGINALITE DU PROGRAMME

Partenariat entre la Chambre d'Agriculture et la SCAEL ;
Collaboration d'acteurs divers au sein de la SCIC : élus, coopérative agricole, producteurs, professionnels de la restauration collective, collectivités locales, Chambre d'Agriculture.

PARTENARIAT(S) DEVELOPPE(S) DANS LE CADRE DU PROGRAMME

Coopérative agricole « SCAEL ».

RETOUR D'EXPERIENCE

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

Une personne (responsable commerciale) a été mise à disposition de la SCIC début 2019 : la polyvalence du rôle peut s'avérer complexe à gérer, car étant responsable de la gestion du site internet, de la communication, de la relation avec les producteurs et de la prospection de nouveaux clients ;
Temps passé sur les premiers mois d'activité : référencement de nouveaux producteurs, tout en assurant la prospection commerciale.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

La responsable commerciale manquant de temps pour gérer à la fois les commandes, la gestion du site internet et la communication, une personne supplémentaire l'a rejointe en décembre. Cette personne vient ainsi renforcer la prospection clientèle et assure la préparation des commandes.

Améliorations futures possibles :

Augmenter le nombre de clients, le panier moyen et le nombre de commandes ;
En 2020, des audits logistiques conduits auprès des agriculteurs non-membres vont permettre d'évaluer le coût de leur logistique et de confronter ce coût à une distribution unique vers la plateforme, afin d'évaluer les bénéfices de la collaboration.

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

En 2019, des réunions ont été organisées afin de présenter aux producteurs du territoire le projet et d'expliquer le rôle de la SCAEL : ces réunions sont importantes pour établir un lien pérenne et de confiance avec les agriculteurs qui ont pris part au projet ;
Il est important de communiquer sur le fait que la plateforme soit un service de prestation pour la logistique et non une activité d'achat-revente ;
Il faut considérer les bénéfices à long terme du projet, qui permet de développer une économie circulaire locale et d'atteindre les objectifs de la loi Egalim en 2022, tout en assurant l'équilibre économique du projet.

Agrilocal28, une plateforme d'approvisionnement local pour la restauration collective

Résumé : Agrilocal est une association nationale fondée en 2013, qui accompagne les Départements dans une démarche de développement de l'agriculture de proximité, des circuits courts et de l'économie locale via la restauration collective. Le département Eure-et-Loir a inauguré en septembre 2018 la plateforme Agrilocal28 et a ouvert un poste de Chargée de projet afin de développer la plateforme et de la faire vivre sur le territoire.

AUTEUR(S)

Ludivine NION
Chargée de projet
Agrilocal28
ludivine.nion @eurelien.fr

Fiche rédigée par :
BUR Clara

PROGRAMME

Démarrage : septembre 2018
Lieu de réalisation : Département d'Eure-et-Loir
Budget : 12000 €
Origine et spécificités du financement : l'adhésion à l'association, environ 12 000€/an - Cotisation annuelle des départements

ORGANISME(S)

Conseil départemental d'Eure-et-Loir
3 rue Philarète Chasles, 28300 Mainvilliers
28300 Mainvilliers
<https://www.agrilocal28.fr/>
Salariés : 1
Bénévoles : 158
Adhérents : 36



COMITE DE LECTURE

Date de lecture de la fiche : mercredi 01 juillet 2020 00:00

Appréciation(s) du comité : **A généraliser !**

Solution(s) : **Agriculture et alimentation**

Opérateur(s) : Association, ONG, Établissement Public

Pays : France, Centre-Val de Loire, Eure et Loir

Bénéficiaires : Agriculteurs, Elèves, étudiants, Universel

Envergure du programme : Locale

Domaine(s) : Agriculture, Alimentation

CARACTERISATION - Fiche IARD :

Type d'acteur: **Producteurs de services d'accompagnement, d'appui ou de financement:** Plateformes

Type d'action: **Distribution / Commercialisation:** Création de circuits de proximité (géographique)

Type d'objectif(s): **Environnementaux:** Décarbonisation des chaînes agricoles et alimentaires / **Développement local:** Création de dynamique économique dans le territoire, Synergie entre les acteurs du territoire, Structuration ou maintien de filières locales / **Pédagogiques:** Sensibilisation des consommateurs à des pratiques responsables

Fiche collectée dans le cadre du programme RESOLIS « Alimentation responsable et durable » (PNR)

Copyright: Licence Creative Commons Attribution 3.0 (<http://creativecommons.org/licenses/by/3.0/>)

Pour citer un texte publié par RESOLIS : NION, « Agrilocal28, une plateforme d'approvisionnement local pour la restauration collective », ****Journal RESOLIS**** (2020)

ORIGINES ET CONTEXTE DU PROGRAMME

Fondée en 2013, l'association nationale Agrilocal accompagne les Départements dans une démarche de développement de l'agriculture de proximité, des circuits courts et de l'économie locale, par l'entrée de la restauration collective. Le département d'Eure-et-Loir a inauguré en septembre 2018 la plateforme Agrilocal28 et a mis en place un poste de Chargée de projet afin de développer la plateforme et de la faire vivre sur le territoire.

OBJECTIFS DU PROGRAMME

Développer les circuits de proximité en restauration collective, mettre en lien offre et demande : les acheteurs publics (collèges, lycées, EHPAD, hôpitaux...) et les fournisseurs d'un territoire dans un rayon de 200 km;
Apporter de la valeur ajoutée aux producteurs : la plateforme respecte la réglementation des marchés publics et la traçabilité, favorise la désintermédiation, offre un débouché supplémentaire ou complémentaire ;
Encourager le développement de l'agriculture biologique et de produits de qualité ;
Éduquer au goût le public scolaire : inciter la consommation de produits frais, de saison, diversifiés



ACTIONS MISES EN OEUVRE

En contrepartie d'une adhésion annuelle du département, en fonction du nombre d'habitants, Agrilocal se charge de la maintenance de la plateforme et de la formation des animateurs départementaux, du développement d'outils de communication (ex : plaquette d'affichage sur l'étal de la cantine indiquant le lieu de production et le producteur), de l'organisation de semaines à thèmes dans les établissements publics ; La cotisation du département fait de la plateforme un service public gratuit pour les utilisateurs (acheteurs et producteurs) ; L'utilisation de la plateforme est intuitive: un système de géolocalisation permet à l'acheteur d'avoir un aperçu des produits disponibles à proximité en fonction de sa demande ; le producteur répond aux appels d'offre par le prix qu'il souhaite, incluant le coût de la livraison ; Les appels d'offre permettent à l'acheteur d'inclure des critères de sélection déterminants en vue de la loi EGALIM : label de qualité, proximité, étiquetage, nombre d'intermédiaires, etc. ; La Chargée de projet Agrilocal28 forme les utilisateurs de la restauration collective et démarche les mairies pour faire connaître l'outil ; La Chargée de projet appuie les acheteurs si une demande ne reçoit aucune offre : mutualiser les livraisons entre collègues si les quantités demandées par un acheteur sont faibles. Une conseillère en diversification à la Chambre d'Agriculture d'Eure –et-Loir fait le même travail de sensibilisation, formation et accompagnement auprès des producteurs.

RESULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS, DES ACTIONS MISES EN OEUVRE

En 2019, Agrilocal28 regroupe 68 producteurs, 12 artisans de bouche et 12 entreprises locales et 25 collègues adhérents ; Depuis le lancement de la plateforme, 21 tonnes de denrées ont été vendues ; Les semaines d'animation (3 en 2019) ont permis d'organiser, avec l'appui de la Chargée de projet, des visites dans des exploitations agricoles par les étudiants ou professionnels, des jeux-concours permettant d'impliquer les élèves, 9 collègues ont proposé un repas 100% local ou intégrant un produit local par repas (pendant 1 semaine).

ORIGINALITE DU PROGRAMME

Partenariat entre une association nationale et le département ; Mobilise tous les acteurs du système alimentaire : consommateurs, producteurs, entreprises agro-alimentaires, professionnels de la restauration, collectivités territoriales

PARTENARIAT(S) DEVELOPPE(S) DANS LE CADRE DU PROGRAMME

Association avec la plateforme « Sur Le Champ ».

RETOUR D'EXPERIENCE

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

Certains acheteurs engagés dans un groupement d'achat ne peuvent pas utiliser la plateforme ; Certains produits saisonniers ont leur pic de production en période de fermeture des collègues (ex : légumes d'été) ; Certains restaurateurs sont réticents à l'utilisation d'un outil numérique et craignent le manque de contact humain.

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Le pic de production des maraîchers a lieu en été pendant la fermeture des collègues : il faut mobiliser les EHPAD, ouverts sur cette période, afin de valoriser les légumes en été ; La Chargée de projet se déplace si besoin plusieurs fois afin de former un acheteur à l'utilisation de l'outil et sensibilise sur la création de lien humain : la rencontre entre acheteur et producteur a bien lieu pendant la livraison et la discussion entre les deux acteurs est alors possible.

Améliorations futures possibles :

Afin d'optimiser les livraisons de petites quantités de produits et le ramassage auprès d'un grand nombre de producteurs situés dans des zones géographiques différentes, le partenariat avec la plateforme logistique eurélienne « Sur Le Champ » se poursuit en 2020. L'objectif étant de trouver la bonne formule pour conserver la transparence sur l'origine du produit et la rentabilité des livraisons ; Ludivine Nion souhaite former une équipe permanente (5 personnes) en 2020 afin de se déplacer lors des semaines organisées par Agrilocal, d'aller à la rencontre des étudiants et d'organiser des dégustations dans les établissements en présence des producteurs.

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

Aller au maximum à la rencontre des professionnels de la restauration afin d'expliquer la simplicité d'utilisation de l'outil et sa dimension humaine (création du lien entre producteurs et restaurateurs)

Mil Perche : Marché d'intérêt local du Perche ; un outil de logistique pour fournir des produits locaux aux restaurants professionnels

Résumé : Mil Perche est une plateforme logistique de distribution en phase expérimentale qui a pour but d'approvisionner en produits locaux la restauration collective, les épiceries fines et certains restaurants commerciaux. Cette association regroupe producteurs locaux et artisans, elle a également pour optique de protéger l'agriculture paysanne.

AUTEUR(S)

Jean-Loup VIAL
Chargé de mission
milperche @gmail.com

Fiche rédigée par :
Gabrielle Tragin

PROGRAMME

Démarrage : 2016
Lieu de réalisation : Perche
Budget : 78750 €

Origine et spécificités du financement :
FEADER (55 000€), PNA (4 000€),
apports associatifs avec droit de reprise (8
750€), commission de vente (6 000€),
financements Parc (5 000€)

Agriculture biologique

ORGANISME(S)

MIL Perche
7bis place du général de Gaulle
61110 Bretoncelles

Salariés : 1

Bénévoles : 6

Adhérents : 20



COMITE DE LECTURE

Date de lecture de la fiche : jeudi 13 septembre 2018 00:00

Appréciation(s) du comité : **A généraliser !**

Solution(s) : **Agriculture et alimentation, Développement territorial, Environnement**

Opérateur(s) : Association, ONG

Pays : France, Normandie, Orne

Bénéficiaires : Agriculteurs, Entreprise, Population rurale

Envergure du programme : Locale

Domaine(s) : Agriculture, Alimentation

CARACTERISATION - Fiche IARD :

Type d'acteur : **Producteurs:** Associations

Type d'action : **Distribution / Commercialisation:** Mode de commercialisation innovant (notamment TIC)

Type d'objectif(s) : **Sociaux:** Amélioration de la santé par une alimentation saine, Contribution au maintien et à la création d'emplois / **Pédagogiques:** Education des enfants / **Culturels:** Maintien des patrimoines alimentaires

Fiche collectée dans le cadre du programme RESOLIS « Alimentation responsable et durable » (PNR)

Copyright: Licence Creative Commons Attribution 3.0 (<http://creativecommons.org/licenses/by/3.0/>)

Pour citer un texte publié par RESOLIS : VIAL, « Mil Perche : Marché d'intérêt local du Perche ; un outil de logistique pour fournir des produits locaux aux restaurants professionnels », ****Journal RESOLIS**** (2018)

ORIGINES ET CONTEXTE DU PROGRAMME

Suite aux « tours de l'ESS » de la CRESS (Chambre régionale de l'économie sociale et solidaire) en 2015, des producteurs et quelques artisans réfléchissent, avec l'appui de la CRESS et du Parc, à un outil facilitant la distribution de produits locaux. L'association Mil Perche voit le jour en janvier 2016 et vise à la création d'une plateforme de distribution de produits locaux du Perche. Début 2017, un chargé de mission est engagé pour débiter l'activité, expérimenter l'organisation de la plateforme et sa viabilité économique.

OBJECTIFS DU PROGRAMME

Répondre au besoin de distribution de produits locaux sur le territoire dans les restaurants scolaires et chez les professionnels tout respectant les partenariats existants entre cantines et producteurs locaux.

Inciter les restaurants à changer peu à peu leurs pratiques, tout en habituant les élèves des écoles au « manger local ».

Proposer des produits respectant un cahier des charges (notamment sans OGM, autonomie de la ferme, ...) : respect de l'environnement et traçabilité des produits.



ACTIONS MISES EN OEUVRE

- Important travail de démarchage/sensibilisation auprès des cantines (faire connaître les actions de l'association et les produits proposés)
- Élaboration d'un catalogue hebdomadaire fédérant des produits de 17 producteurs fermiers locaux (légumes, viande, produits laitiers de vache et de chèvre, œufs, pain, boissons, cidre, huile, vinaigre, farine, pâtes artisanales)
- Commande et facturation unique, interlocuteur unique
- Livraison de la commande après avoir mutualisé les produits des différents producteurs

RESULTATS ET IMPACTS, QUANTITATIFS ET QUALITATIFS, DES ACTIONS MISES EN OEUVRE

Résultats en constante croissance (chiffre d'affaires 40 000€, nombre de clients et d'adhérents).

L'association comptait 6 producteurs à sa création, elle regroupe actuellement une vingtaine de producteurs et compte 32 clients.

Les impacts ne sont pas encore mesurables (actions menées encore en phase expérimentale).

Indicateurs : chiffre d'affaires ; le volume livré par producteurs et le volume du « panier moyen ».

Retours sur le service, et notamment la qualité des produits, très contrastés : en corrélation avec la grande diversité de cuisiniers dans les restaurants collectifs du territoire.

ORIGINALITE DU PROGRAMME

Ce programme s'est construit en opposition aux Min de Rungis (Marché d'intérêt national) dans le but de mettre en avant des produits locaux et une meilleure traçabilité. Il vise également à mobiliser les cuisiniers pour mettre en œuvre des produits locaux et de saison. Unique outil de ce type sur le territoire, il répond au besoin de distribution des produits locaux, notamment auprès de la restauration collective.

PARTENARIAT(S) DEVELOPPE(S) DANS LE CADRE DU PROGRAMME

Ce programme s'est développé en partenariat avec le PNR du Perche (partenaire financier et opérationnel), l'Europe, notamment avec les fonds du FEADER, la région Normandie, le CRESS et Basse Normandie Active (BNA) (opérateurs financiers).

RETOUR D'EXPERIENCE

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

- Masse de travail beaucoup trop importante pour un unique ETP
- Complexité de mise en place d'un tel projet puisque départ à partir de rien
- Des idées reçues et des habitudes difficiles à faire évoluer dans les milieux de restauration collective (calibrage, charge de travail, saisonnalité)
- Contraintes financières des établissements scolaires
- Pas de politique clairement formulée avec une obligation de résultats pour les cantines scolaires
- Grosses confusions sur le terme « local »

Solutions adoptées pour répondre aux difficultés et/ou obstacles :

Toutes ces difficultés sont contournables, mais nécessitent que les cuisiniers fassent évoluer leurs pratiques :

- Réduire la proportion de viande dans les repas
- Réduire le gaspillage alimentaire : acheter des quantités adaptées, souvent plus faibles que celles nécessaires pour des produits standards qui réduisent à la cuisson
- Mise en place d'une plateforme logistique physique avec un local de stockage

Améliorations futures possibles :

- Utilisation d'un logiciel plus adapté pour la gestion des commandes et la logistique
- Ouverture des débouchés vers d'autres bassins de vie plus dynamiques (Chartres, Le Mans, Alençon)
- Développement de la communication ciblée (parents d'élèves)

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

- Complexe car dépendant des spécificités des territoires (échanges avec une autre plateforme sur un territoire très différent : clients très différents)
- Faire du benchmarking et échanger avec des territoires où des expériences similaires ont réussi



www.parcs-naturels-regionaux.fr



www.resolis.org

Avec le soutien de :

