

FNCivam



FNAB
Fédération Nationale d'Agriculture
Biologique des régions de France

Chambre régionale d'agriculture
de Rhône-Alpes - APCA

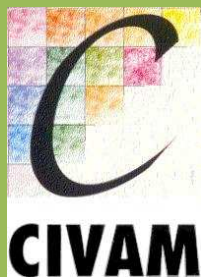


Journée nationale de la Restauration Collective Responsable

**« Organiser une offre cohérente de produits
locaux en circuits courts et valorisant le bio »**

21 juin 2010





FNCivam



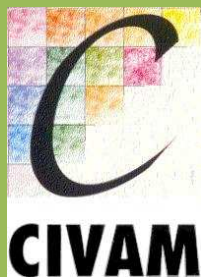
FNAB
Fédération Nationale d'Agriculture
Biologique des régions de France

Chambre régionale d'agriculture
de Rhône-Alpes - APCA



*Tour d'horizon des expériences
menées dans les régions de France
métropolitaine*





FNCivam



FNAB
Fédération Nationale d'Agriculture
Biologique des régions de France

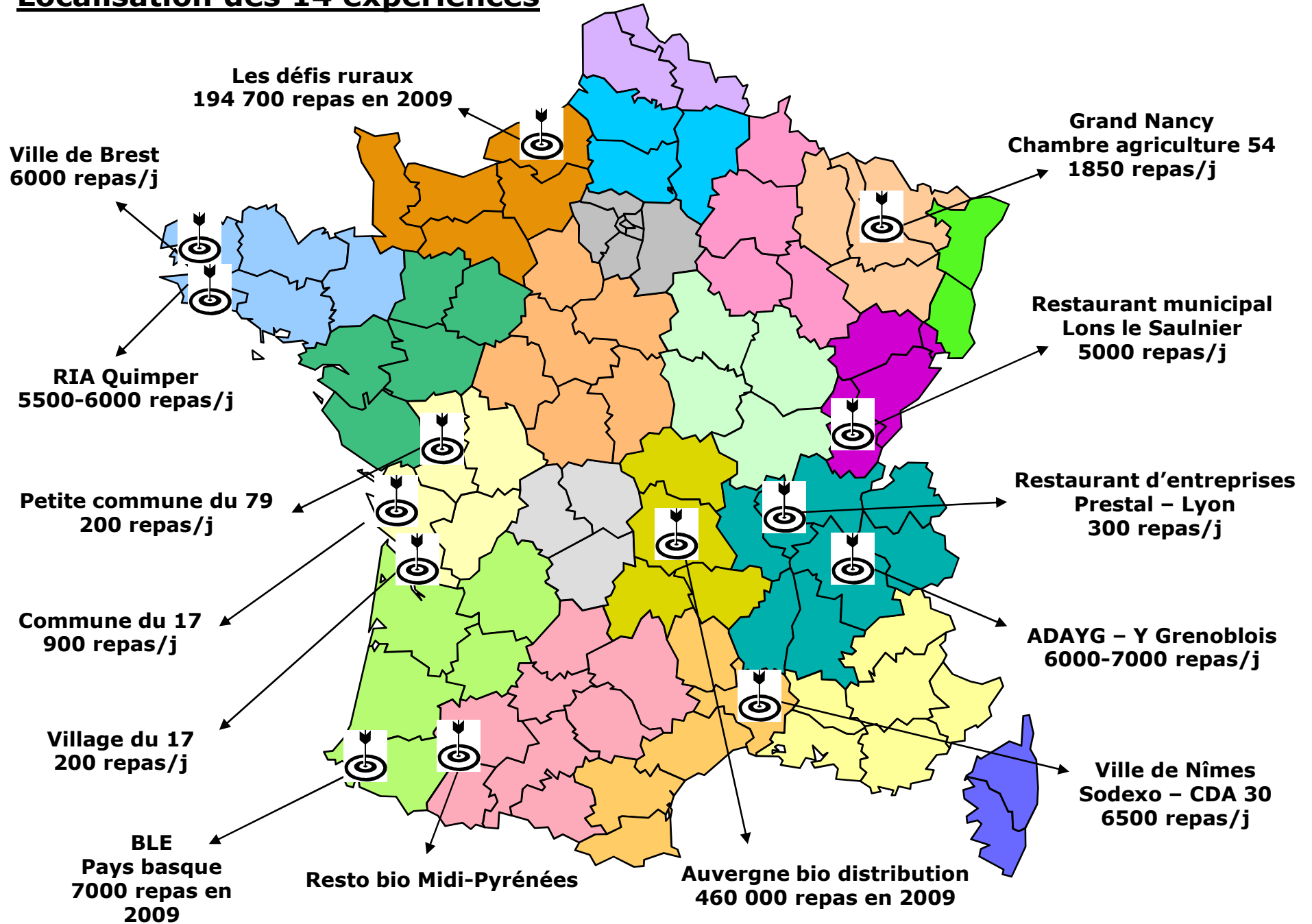
Chambre régionale d'agriculture
de Rhône-Alpes - APCA



1. Présentation des expériences



Localisation des 14 expériences



Démarches des expériences recensées

L'ensemble des expériences a trait à l'introduction de produits bio et locaux, ou pour quelques unes de produits de terroir de haute qualité, en restauration collective.

- Ces expériences ont été initiées entre le début des années 90 et la période actuelle.

Toutefois, **la plupart ont été initiées entre 2002 et 2007 -> des expériences récentes.**

- **Leur caractère progressif est une constante :**

. Recherche d'un engagement dans le temps,

. Extension progressive de la gamme de produits servis pour permettre à la filière bio et/ou locale de s'adapter et de répondre à la demande,

. Priorité donnée à une introduction progressive mais définitive de produits plutôt qu'à des repas occasionnels.

- **Les démarches ont été initiées à la demande des collectivités locales dans la grande majorité des cas et par des producteurs pour les autres, mais avec le soutien de collectivités locales. L'engagement politique semble ainsi déterminant.**

- Les démarches ont dans leur majorité été valorisées et dynamisées par **la circulaire État exemplaire et la diffusion sociétale des préoccupations environnementales.**

Démarches des expériences recensées

La majorité des expériences recensées s'ancre dans une **démarche de projet multi acteurs** et celle-ci est présentée comme un élément phare permettant **concertation, connaissance mutuelle et transparence entre les parties prenantes.**

Acteurs constants :

- Producteurs locaux (GAB et GRAB pour les produits bio) et/ou organisations économiques de producteurs bio (OEPB)
- Restaurants administratifs
- Collectivités territoriales (municipalités, EPCI, départements, régions)
- Interprofessions et/ou chambre d'agriculture

Autres acteurs :

- Transformateurs
- Fournisseurs
- Transporteurs
- Entreprises de RC
- Associations locales
- DRAAF
- Agences de l'eau



Objectifs des expériences recensées

L'ensemble des expériences analysées s'ancrent dans une logique de développement durable, structurée autour de ses 4 piliers :

Environnemental :

- Réduction de l'empreinte écologique via la production, la saisonnalité, les transports, la gestion des déchets
- Protection de la ressource en eau
- Augmentation des conversions et développement de la bio

Social :

- Permettre à toutes les populations de consommer des produits de qualité
- Création d'emplois locaux pérennes
- Augmentation qualitative des aliments servis dans une logique sanitaire

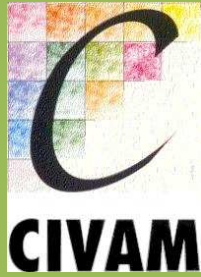


Économique :

- Développement local via la relocalisation de la production (installations et conversions locales)
- Maintien d'une économie via le développement d'un nouveau débouché pour la production bio
- Valorisation de l'agriculture locale et développement de l'emploi local
- Développement de la production et structuration de la filière

Démocratique :

- Gouvernance démocratique et transparente d'un projet multi-acteurs
- Solidarité entre l'ensemble des acteurs par un système de juste rémunération de chacun
- Renforcement du lien producteur – consommateur



FNCivam



FNAB
Fédération Nationale d'Agriculture
Biologique des régions de France

Chambre régionale d'agriculture
de Rhône-Alpes - APCA



2. Synthèse du volet production



Exploitations

En matière de nombre : de 7 à 63 exploitations toutes filières confondues avec en plus pour certaines filières : boulanger, chevillard, abattoir, laiterie... qui participent à l'approvisionnement de la restauration collective

Type d'exploitations : producteurs capables de fournir localement

- Beaucoup de maraîchage, mais aussi des produits locaux typiques: Taureaux et riz de Camargue, Kiwi, fruits, viandes, fromages, yaourts, charcuterie, huiles
- Certaines filières (céréales) donnent naissance à des produits 100% bio : ex le Raspaillou dans le Gard ou le pain bio à Lons le Saunier
- Parfois certaines exploitations spécialisées (carotte, pomme de terre, salades, céleris) sont capables de répondre à la demande et dans ce cas les surfaces nécessaires ne sont pas très importantes

Localisation des exploitations : parfois très proches du lieu de consommation et pouvant s'étendre au département ou à la région

Difficultés : Certaines régions sont fortement tournées vers la quantité dans des filières très organisées offrant des débouchés nationaux. Dans ce cas il est difficile de trouver des produits locaux

Débouchés

Quelques exemples

Nîmes : 54 restaurants scolaires (maternelles et primaires) pour 6500 repas / jour

Nancy : 1850 repas / jour en produits bio de proximité et locaux (restaurants scolaires...)

Prestal Lyon (restaurant d'entreprise) : 250 repas/ jour + activités traiteur

Lons : Le restaurant municipal de la ville de Lons le Saunier fournit 5000 repas / jour

- 500 repas sont servis sur place dans le restaurant,
- 1000 sont livrés à l'hôpital de Lons,
- 3000 sont livrés pour les scolaires,
- 500 pour les personnes âgées.

Ville de Brest : 45 sites avec 80 restaurants (souvent 1 primaire et 1 maternel) : 900.000 repas. Quelques maisons de retraite et livraison à domicile pour personnes âgées via le CCAS : 80.000 repas (soit moins de 10%).

Autres débouchés : lycées, centres de loisirs et de vacances, hôtellerie de loisirs

Adaptation à la restauration collective

Produits : difficultés

Œufs : certaines restaurations acceptent les œufs fermiers d'autres pas.

Viandes et volailles : difficultés de vente des volailles ou de la viande bovine entière. Dans ce cas que fait on de ce qui reste ? -> pour la viande bovine, le rôle du chevillard est apprécié.

Fruits et légumes : difficulté pour trouver des fruits et légumes adaptés aux contraintes de la restauration collective (fruits normalisés)
-> la couleur, la taille... peuvent entraîner une baisse de consommation au moins au début.

Céréales : nécessité du montage d'une filière :
agriculteurs, meunier, boulanger, établissements

Lait : présence d'une laiterie ou pas, acceptation de distribuer du lait cru ou pasteurisé



Adaptation à la restauration collective

Transformation

Certains agriculteurs transforment à la ferme

Ex : fromages, charcuterie, biscuiterie



Règles sanitaires



Coté production : Toutes les règles de production et de transformation de chaque production doivent être respectées. Agrément sanitaire demandé

Coté cuisine : Rien de plus que les pratiques d'hygiène habituelles requises pour chacune des familles de produits.

Adaptation à la restauration collective

Calibrage

L'inadéquation entre l'offre des producteurs et les attentes de la RC est parfois problématique : calibrage pas assez homogène (difficulté à se mettre à la place de l'autre), emballage...

Ex : - Les pommes et les poires fournies par les producteurs locaux peuvent être de calibre et de qualité hétérogène

- Le calibre des carottes peut être choisi pour limiter les pertes à l'épluchage.
- Lavage des légumes par le producteur ou non

-> Mais d'une façon générale il n'y a pas trop de difficultés

Facturation

- Par le producteur à la société de restauration collective en gestion directe (c'est un critère de garantie du circuit court)
- Par le producteur à la société type Sodexo (gestion concédée)
 - > capacité de s'adapter aux contraintes facturation et délais de paiement de la RC
- Par une plateforme (SCIC) qui gère les commandes ainsi que la facturation

Adaptation à la restauration collective

Livraison

- Par le producteur lui-même aux gestionnaires de cantine
- Par le producteur aux sociétés de restauration
- Sur la plateforme physique ou directement sur le lieu de consommation, en fonction de l'activité du producteur, du volume, de la distance...

Cas de la SCIC :

La structure collecte des produits et les centralise dans un lieu physique de stockage avant de les distribuer. La structure effectue parfois des tournées de ramassage livraison, essentiellement sur les gros volumes.

Soit les producteurs livrent en direct via un transporteur, soit les marchandises sont regroupées puis livrées en une seule fois par un transporteur. Cela est fonction du lieu de livraison et de la quantité à livrer.

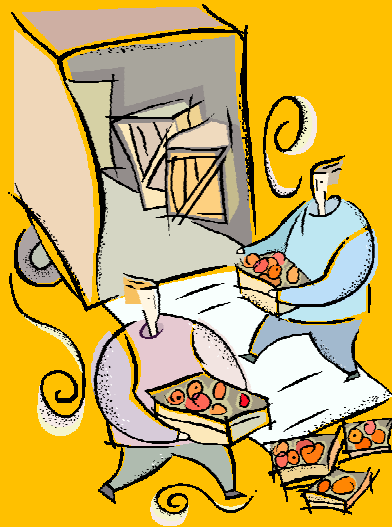
La livraison directe est marginale et quand elle se fait, c'est à la demande de la SCIC, qui organise tout le système.

Adaptation à la Restauration Collective

Livraison

Difficultés :

- Avec certains partenaires, besoin d'insister sur le respect des horaires et parfois sur le conditionnement, mais le fait de devoir avoir un agrément européen a amélioré l'ensemble.



- Il faut anticiper les commandes (3 semaines minimum pour la viande en particulier)

- Pour la viande ou il peut y avoir un transporteur pour des questions de commodité. Ex. L'abattoir a mis en place un service de livraison spécifique pour la société de restauration collective

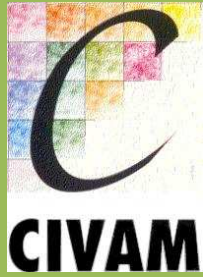
Adaptation à la restauration collective

Les éléments mis en avant par les structures de développement :

- Organisation du travail complémentaire par rapport à une activité de vente directe souvent concentrée le vendredi et le samedi
- Garantie de paiement et d'un juste prix
- Commande à l'avance
- Pas d'invendus à récupérer
- Contribution à l'éducation du goût des enfants

Les points de vigilance abordés :

- Livraison pour des volumes faibles selon les gammes de produits
- Obligation de normes CE
- Adaptation à la rigueur administrative des sociétés de restauration (pré-commandes - bon de livraison – facturation)
- Absence de certaines gammes attendues par la restauration (légumes)



FNCivam



FNAB
Fédération Nationale d'Agriculture
Biologique des régions de France

Chambre régionale d'agriculture
de Rhône-Alpes - APCA



3. Synthèse du volet transformation



Adaptation à la restauration collective

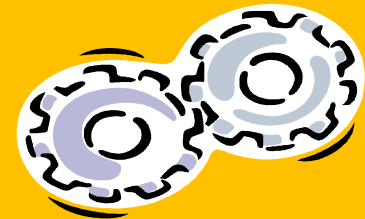
Nécessité d'adapter les produits à la restauration collective

- Nutrition / Santé : composition des aliments et grammage à adapter suivant le type de convive (enfants, personnes âgées, salariés d'entreprises, patients en hôpital...)
- Présentation / Gamme : rendre les produits servis appétissants et adapter leur présentation visuelle (varier les goûts, les couleurs, les textures, les odeurs...)
- Usage / Praticité : une facilité de manipulation des produits est recherchée tout au long de la chaîne : conditionnement pour transport, stockage, service, dégustation...
- Cuisine / Préparation des mets : les produits fournis doivent être compatibles avec les recettes de la RC et les techniques de mise en œuvre des ingrédients (ex. pré cuisson des tripes, découpe viande, feuilles d'épinards bien nettoyées...)
- Sanitaire / Réglementation : la réglementation impose de traiter certains produits dits « à risque » (ex. lait pasteurisé/cru – œufs coquilles/tube ou bidon...)

Agréments / Sensibilisation

Agrément CEE et autres certifications

- Obligatoire si :
 - Transformation et/ou distribution par un intermédiaire (ex. abattoir)
 - Opérations réalisées dans une cuisine centrale agréée
- > Agrément bio si transformation de produits bio
- > Dérogation à l'agrément sanitaire dans certaines conditions



Formation / Sensibilisation

- Après de : fournisseurs de produits transformés, équipes de cuisine, gestionnaires et personnels d'encadrement, convives...
 - > formation / sensibilisation : qualité technique et technologique des produits, hygiène, HACCP, logistique, approvisionnement, gestion, facturation...
 - > accompagnement projets d'investissements (ex. légumerie) : bureau spécialisé
 - > visites des équipements de transfo. (ex. modernisation de cuisine centrale)
 - > développement nouveaux produits, innovation / attentes et besoins

Investissements nécessaires

Matériel / équipement en cuisine ou dans des locaux annexes :

- Traitement des légumes et fruits : matériel de type calibreuse, éplucheuse, laveuse..., légumerie (1 000 000 à 1 500 000 €), local mûrisserie (fruits)
 - > projet ADAYG : légumes locaux « prêts à l'emploi » pour fourniture à la RC
- Préparation des viandes : zone découpage des viandes, matériel de cuisson lente
- Atelier pâtisserie (tartes salées et sucrées...)



Main d'œuvre et temps de travail :

- Création d'une fonction de boucher / grossiste par l'abattoir
- Temps de travail supplémentaire : qualification / formation du personnel qui effectue la transformation pour s'adapter à la RC, démarche d'agrément, nettoyage / épluchage de légumes provenant en direct du champ...

Intermédiaires et longueur du circuit

Transformateurs perçus comme des intermédiaires

- Certains intermédiaires incontournables (ou presque !) : viande (abattage, découpe, produits laitiers (plateforme fabrication fromagère), pain (minoterie, boulangerie).
-> développement de filières intégrées (ex. pain bio)
- Transformation de légumes et de fruits : de moins en moins d'intermédiaire : réalisé sur place : cuisine et/ou légumerie.
- Meilleure perception dès que l'on est sûr de la proximité géographique (distance courte) et donc que les transformateurs achètent à des producteurs locaux.

Circuits plus ou moins longs

- Fruits et légumes : coopératives pour grosses quantités ou variété de gammes
- Viande et pain : 1 à 2 intermédiaires (plusieurs expériences d'1 seul intermédiaire)
- Fromage, produits laitiers : variable
- Produits fermiers, riz, certains fruits et légumes : 0 intermédiaire

Définition du circuit court pour la RC ?

Plan Barnier circuits courts

- Définition : « 0 ou 1 intermédiaire »

Des produits bio et/ou locaux... en circuit court

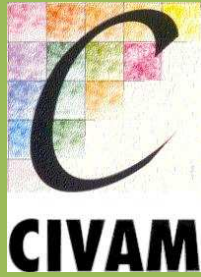
- des intermédiaires qu'on sollicite (ex. chevillard qui va permettre de valoriser l'ensemble d'une carcasse de bovin – et pas seulement les avants - pour la RC)
- les opérations de transport/livraison rajoutent quasi systématiquement un intermédiaire (ex. plateforme d'approvisionnement et de commande...)

Un critère de volume fourni à intégrer ?

Exemple du Pain bio :

- Lons le Saulnier : 5 000 repas/jour : 2 intermédiaires
- Village de Charente-Maritime : 200 repas/jour : 1 intermédiaire





FNCivam



FNAB
Fédération Nationale d'Agriculture
Biologique des régions de France

Chambre régionale d'agriculture
de Rhône-Alpes - APCA



4. Synthèse du volet

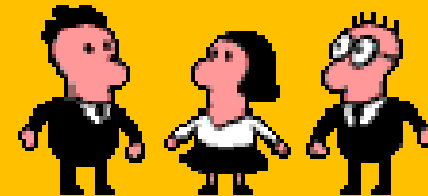
*Organisation et regroupement pour
les producteurs et acteurs*



Intérêt de se regrouper pour servir la restauration collective

La réponse est oui car ce regroupement permet d'organiser la logistique et de structurer la filière.

Cependant certains cas ne justifient pas de regroupement particulier :



- **Proximité des producteurs, de l'abattoir ou de la fabrication de pains.**
- **Les exploitations sont déjà de taille suffisante et permettent la livraison des quantités de produits importantes.**
- **Présence de groupements existants type PVC, abattoirs, groupements de producteurs qui permettent de structurer l'offre**

Forme juridique du regroupement

- **Société Coopérative d'Intérêt Collectif (SCIC)**
- **Association**
- **SARL (Société à Responsabilité Limitée)**



- Pas de regroupement donc pas de forme juridique spécifique

Gouvernance

Si on a pas de regroupement il n'y a pas de gouvernance : on se retrouve dans un système concurrentiel classique.

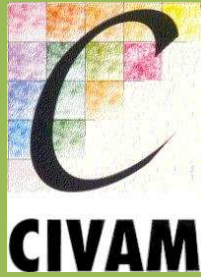
Par contre s'il y a regroupement ou organisation de la filière RC, il y a gouvernance :

- Association, comité de pilotage et de suivi mettant autour d'une table agriculteurs, écoles, lycées, collèges, intermédiaires, parents

- L'idée est de rien imposer mais de faire progresser l'ensemble des acteurs ensemble



SCIC : CA représentatif des associés avec plusieurs collèges : producteurs (20%), collectivités locales (30%), transformateurs (40%), salariés (10%), associations de développement.



FNCivam



FNAB
Fédération Nationale d'Agriculture
Biologique des régions de France

Chambre régionale d'agriculture
de Rhône-Alpes - APCA



5. Synthèse du volet organisation de la demande



Expression politique des besoins

Expression d'un soutien politique fort au projet de la part des élus, ce souvent dans le cadre d'une démarche de projet :

- Dans le cadre de la politique générale de la municipalité,
- Dans le cadre d'un politique territoriale de développement durable (Agenda 21),
- Dans le cadre d'une politique de protection de l'eau,
- Dans le cadre d'une politique sanitaire, nutritionnelle et sociale, liée aux crises et scandales alimentaires récents.



Expression technique des besoins

Commande :

- Menu décidé de 3 à 12 mois avant le repas,
- Une information sur une commande prévisionnelle est donnée de 4 à 12 semaines avant le repas,
- La commande finale est donnée 1,5 à 6 semaines avant le repas.

Catalogue :

Les fournisseurs et SCIC procèdent de deux façons :

- Catalogue réajusté envoyé aux clients tous les 3 à 6 mois
- Catalogue unique intégrant une section par saison

Possibilité d'exprimer directement un nouveau besoin.



Type de contrat

Les contrats sont passés à part égale par : marché public et en gré à gré.

-> Utilisation combinée des deux types de contrat dans la majorité des cas.

- **Marché publics : 4 années en moyenne** : l'introduction d'une considération relative à la proximité ou au caractère Bio des produits étant illicite :

- **Utilisation des « outils développement durable » :**

- Critère de saisonnalité, qualité des produits
- Délais de livraison, fraîcheur des produits, transformation à proximité du lieu de production
- Certification



- **Allotissement du marché** ou mise en place d'options retenues ou non lors de la passation du marché.

- **Gré à gré** : la passation du seuil des MP à 4.000 € est citée par la majorité des personnes comme problématique ou facteur d'inquiétude.

⇒ **Question complexe aujourd'hui discutée dans le cadre de la Loi de Modernisation Agricole.**

⇒ **Un accompagnement spécifique sur la rédaction et/ou la réponse aux AO est souvent développé.**

Engagements

Dans le cadre des appels d'offre, les engagements sont conjoints :

- Le fournisseur s'engage sur des prix, volumes, fréquences de livraison, qualité des produits, lieu de production,...
- Le commanditaire s'engage dans la durée et sur des volumes, ce qui a pour effet de permettre un maintien voire un développement des filières locales et de s'engager dans une démarche de projet progressive et durable.

Dans le cas de la ville de Lons le Saunier, un engagement sur une consommation linéaire est fait afin d'assurer un revenu au producteur toute l'année.

Dans les cas des procédures en gré à gré, les engagements sont conjoints mais sur du court terme :

- Le fournisseur s'engage sur des prix, volumes, fréquences de livraison, qualité des produits, lieu de production,...
- Le commanditaire s'engage sur une commande ferme, pouvant être renouvelée, mais seules plusieurs commandes en gré à gré et/ou combinées avec des marchés publics permettent le développement ou la structuration de la filière.

Contrôle du contrat

Plusieurs dispositifs existent et ils sont fonction du contrat ou de la commande passée. On peut toutefois relever :

- **Contrôle via les termes exacts du contrat dans le cadre d'un appel d'offre ou d'une délégation de service public :**

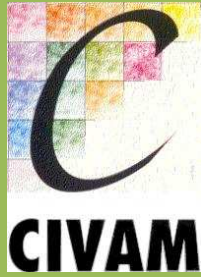
- Vérification des certifications,
- Vérification de l'origine des produits,
- ...

Dans le cas de la ville de Brest, mise en place d'un Comité de suivi qui permet autocontrôle, compréhension mutuelle et synergie dans la démarche.



- **Marché en gré à gré :**

- Pour plusieurs expériences, le projet a donné lieu à une Charte de la restauration collective, parfois rédigée sous la tutelle des pouvoirs publiques (collectivités ou préfecture) et le contrôle s'exerce sur la base de ses articles.
- Pas de contrôle spécifique (hormis contrôles hygiène et qualité), transparence du système.



FNCivam



FNAB
Fédération Nationale d'Agriculture
Biologique des régions de France

Chambre régionale d'agriculture
de Rhône-Alpes - APCA



6. Synthèse du volet logistique



Type de système logistique

Regroupement physique de l'offre

- Plateforme physique d'approvisionnement et de commande :

-> plus d'1 expérience sur 3

Oui	Non
5	9

- Pour qui ? quoi ? :

- surtout groupements Bio : GAB... structurés en SCIC
- fruits et/ou légumes (coopératives...)
- moins pour produits locaux et/ou fermiers (proximité ou quantités de produits plus faibles)

- Autre formes de regroupement :

- lieu de stockage ponctuel (variable suivant produits, quantités, lieu de livraison, dates...)
- plateforme virtuelle (en complément ou non)

=> En cours d'organisation / réflexion.



Activités et investissements

Tâches et activités

- Mise en relation des restaurants collectifs avec les producteurs (personne ou organisme chargé de cette mission, annuaire Internet ou papier...)
- Approvisionnement de la plateforme (accueil des producteurs et réception des produits, préparation des commandes (palettisation...))
- Expédition des produits sur leur lieu de préparation et/ou de consommation (livraisons regroupées vers des prestataires ou livraisons directes, selon les cas).

Matériel et investissement

Fort appui sur réseaux et structures existants

-> Peu d'investissements spécifiques

- Achat : transpalette, balance (150 €), outil informatique, glaciaires de dépannage...
 - Location : lieu de stockage et bureau / site Internet
 - Prestations : sociétés de transport



Optimisation du circuit logistique

Optimisation circuit logistique

- Réduction des distances « producteurs – transfo » / « consommateurs repas »
- Augmentation des volumes livrés : ex. travail en repas complets
- Livraison des commandes par des transporteurs prestataires : pas de véhicule suppl.
- Bonne fonctionnalité / accessibilité des sites de stockage / livraison / chargement...
- Circuits de déplacement « raisonnés » et stratégiques / mutualisation...

Regroupement avec d'autres circuits logistiques

- En réflexion...
(initiatives récentes ou qui ne l'avaient pas prévu au départ)
- Utilisation de circuits de distribution existants (-> gestion conséquente nécessaire !)
- Création de zones de proximité (40-50 km) où les échanges sont favorisés
- Couplage des livraisons RC avec d'autres livraisons (étude des flux)



Volet financier

Temps de travail consacré

- « Grosse part de l'activité » (0,6 à 1,5 ETP pour les plateformes de distribution bio)
- > activité pointue, multitâches, nécessitant une vision du fonctionnement global d'une entreprise

Impact sur le coût du produit final livré

- Coût « transport + stockage » : estimé à 20% de la marge réalisée
- Le transport est difficile à rentabiliser ! : il faut une vraie optimisation (quantités, nombre d'intermédiaires, couplage avec d'autres moyens logistiques...)
- Variable suivant le produit (ex : yaourt, viande : plus cher car manip., transports...)



Aide financière

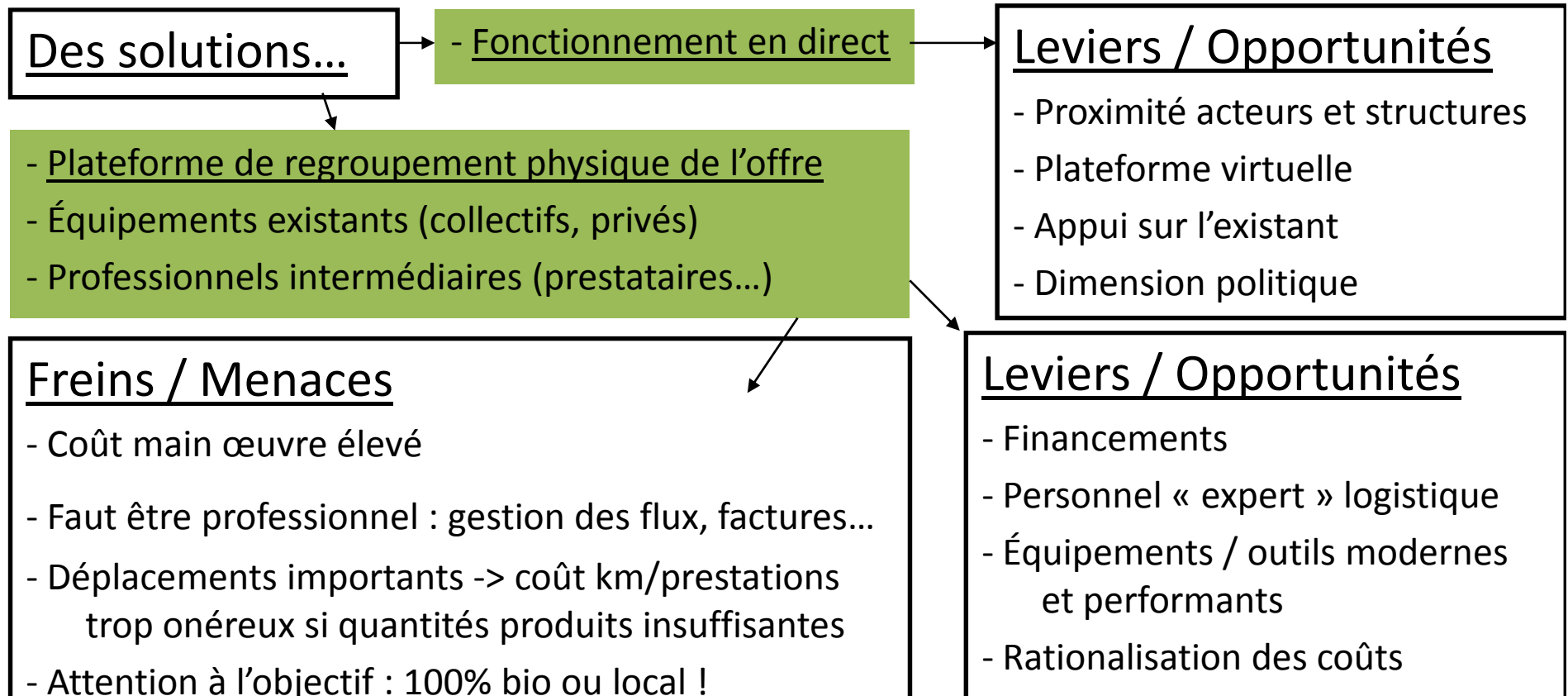
- Peu d'aides financières directes si non prévues au départ
- Subventions demandées aux pouvoirs publics et collectivités locales (sinon de façon indirecte : ex. aide à l'embauche d'une assistante commerciale...)
- Une partie du surcoût lié à logistique peut être pris en charge par le financeur

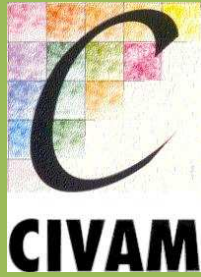


Analyse

Problématiques

- Contraintes : conditionnement, jours de livraison, disponibilité...
- Assurer l'efficacité et la durabilité : organisation, mutualisation, optimisation...





FNCivam



FNAB
Fédération Nationale d'Agriculture
Biologique des régions de France

Chambre régionale d'agriculture
de Rhône-Alpes - APCA



7. Synthèse du volet accompagnement



Actions entreprises

L'accompagnement pour l'intégration de produits locaux, en circuits courts et issus de l'agriculture biologique est ressenti par tous les acteurs comme une nécessité, voire une priorité, cette intégration s'ancrant dans la majorité des cas dans une démarche projet.

Cette démarche projet est également systémique, l'ensemble des parties prenantes ayant besoin de connaître, comprendre et intégrer les contraintes des autres et leurs façons de faire.

Il revêt plusieurs formes :

- Formation
- Accompagnement méthodologique
- Accompagnement technique
- Information
- Communication
- Sensibilisation



Actions entreprises et publics cibles

Formations , accompagnements méthodologique et technique

Elles s'adressent surtout aux professionnels :

- **Accompagnement des producteurs** pour la commercialisation, la compréhension des contraintes spécifiques de la RC, la réglementation, la logistique, les attentes des collectivités, la réponse aux appels d'offre, la culture de nouveaux produits répondant à des attentes spécifiques
- **Formation et accompagnement des élus, agents, gestionnaires** pour la préparation et la rédaction des appels d'offre et pour une sensibilisation aux intérêts de ce type de production (intervention de diététiciens, nutritionnistes)
- **Formation des chefs de cuisines, personnels des cuisines centrales et des équipes d'intendance** sur la construction des menus, les nouvelles façon de cuisiner, les grammages, l'introduction de nouveaux produits, les activités de légumerie, les gains d'efficacité
- **Formation des personnels d'abattoirs, ateliers de découpes, légumeries, entreprises de transport et de logistique...**

Actions entreprises et publics cibles

Sensibilisation, information, communication

Elles s'adressent surtout aux convives et au grand public :

- **Sensibilisation des convives** : interventions dans les classes sous forme d'actions ludo-pédagogiques, projets pédagogiques, rencontres avec les producteurs, visites de fermes, éducation au goût, intervention de diététiciens,...
- **Information** : des outils d'information (codes couleurs, labels, indication de provenance, totems informatifs) sont adossés aux produits dans l'établissement au moment du repas, sur la chaîne du self, les menus sont souvent rendus visibles sur le site Internet de la collectivité ou de l'établissement...
- **Communication** : des communications spécifiques sont réalisées notamment à l'occasion de l'introduction de nouveaux produits, mais également de façon plus générale: articles de presse, spots TV...



Partenariats, intermédiaires impliqués et outils créés

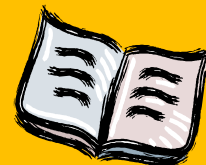
Ces actions font souvent l'objet de partenariats avec :

- Le réseau FNAB (GRAB et GAB), CIVAM, Chambres d'agriculture, PNR
- Associations spécialisées sur les thématiques environnementales, de développement durable ou les interventions en milieu scolaire
- Structures spécifiquement mises en places sur ces questions avec le soutien de collectivités territoriales,
- Nutritionnistes et diététiciens,
- Cuisiniers formateurs



Ainsi des outils spécifiques d'accompagnement sont créés, engendrant parfois confusion du fait de leur grand nombre et de la diversité des approches :

- Guides à destination des producteurs, gestionnaires, cuisiniers, élus, enseignants,...
- Modules de formation
- Brochures, flyers
- Jeux
- Panneaux informatifs, affiches sur panneau déroulant, sets de table, totems, ...



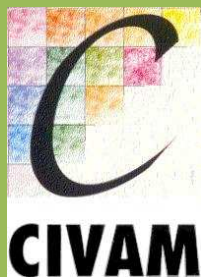
Impacts de l'accompagnement

Impacts positifs pour la majorité des acteurs, l'accompagnement permettant :

- **Une compréhension et une connaissance entre acteurs, pouvant déboucher sur des structure de concertation (comité de pilotage, comité de suivi)**
- **L'association des parties prenantes autour d'une démarche projet,**
- **Une meilleure connaissance des produits,**
- **Une meilleure image de l'agriculture, notamment Bio,**
- **La sensibilisation des convives (et parents d'élèves) aux contraintes et efforts réalisés,**
- **L'utilisation de marques collectives (Terres d'Ici, AB) outils garantissant la qualité**
- **Réalisation de diagnostic IDEA : garantit l'engagement de l'agriculteur dans une démarche respectueuse de l'environnement**

⇒ Ces facteurs sont indispensables à l'intégration de produits locaux en circuits courts et valorisant la bio.

Toutefois, ce mouvement ne fait que s'amorcer et la demande est forte, notamment sur des questions techniques tels que les marchés publics et la rédaction d'appels d'offre permettant de favoriser ce type de produits, la réalisation d'économies d'échelles permettant de limiter le surcoût des produits, l'approvisionnement logistique,...



FNCivam



FNAB
Fédération Nationale d'Agriculture
Biologique des régions de France

Chambre régionale d'agriculture
de Rhône-Alpes - APCA



8. Synthèse du volet

Perspectives



Impact sur les différents acteurs

Agriculteurs : Intérêt et engagement des agriculteurs vers ce nouveau débouché :

- Développement de la production et éventuellement nouvelles installations: la RC participe à la pérennité des structures en place et conforte les fermes pour maintenir leurs activités voire favoriser l'installation et/ou la conversion.
- Contractualisation entre les producteurs et les Collectivités territoriales
- Marché complémentaire à d'autres sur un territoire
- Contact direct avec les convives souvent très motivant pour entamer une réflexion sur les circuits courts

Au niveau de la Restauration Collective :

- L'approvisionnement en produits bio et locaux donne une image positive à la restauration et à la collectivité territoriale
- La qualité des repas engendre une augmentation de la fréquentation et du nombre de repas préparés
- Impact sur les cuisiniers qui redécouvrent leur travail lequel est revalorisé

Au niveau des convives :

- Diminution du nombre de plaintes par les parents d'élèves sur la qualité des repas
- Ouverture sur d'autres réflexions : empreinte écologique, réduction des déchets, lutte contre le gaspillage via des activités pédagogiques, visites de fermes,...

Impact du projet sur le territoire

Au niveau de l'agriculture :

- **Développement , valorisation des filières courtes et relocalisation de la production**
Ex de Brest : Auparavant APFLBB avait 70% d'exportation. Cela est tombé à 30%.
- **Augmentation des volumes de légumes ou viandes locales et bio consommés (10% à 100%)**
- **Création et structuration de filières : produits frais, fruits et légumes, pain**

Au niveau du territoire :

- **Des expériences locales peuvent s'élargir en donnant naissance à une charte pour un approvisionnement durable de la RC**
- **Maintien d'un tissu professionnel spécialisé et d'un savoir faire spécifique sur le territoire**
- **Développement de l'emploi local** car ce type de restauration demande plus de temps de travail
- **Mise en évidence d'une vraie volonté de travailler avec les acteurs du territoire**
(producteurs, intendants, élus)
- **Impact écologique sur le transport et la production des denrées**



Implication des collectivités et des DRAAF

Qui ?

- Communautés urbaines, regroupement de communes, villes, villages...
- Conseils régionaux, DRAAF, conseils généraux, lycées agricoles...

=> Implication forte dans la très grande majorité des cas

Sous quelles formes ?



- Initiative du projet
- Financement : - direct (ex. surcoût des repas) | - indirect (ex. plateforme virtuelle, formation, mise en lien, outils...)
- Engagement politique : -> leviers forts
- Actions de développement : animation de commissions techniques, mise en place et/ou suivi d'actions spécifiques, organisation de concertations et de débats, structuration de filières, sensibilisation et formation des professionnels et convives...

Continuité de l'opération

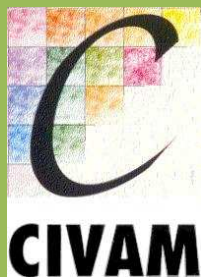
Les expériences recensées s'ancrent dans **une démarche de long terme progressive**.
L'objectif général de ces actions est bien d'introduire progressivement des produits bio locaux dans la restauration collective via des circuits courts.

Des besoins et leviers ont été identifiés par les responsables des collectivités territoriales, les agents des RA et RIA, les salariés des OEPB :

- Poursuite de l'engagement et du soutien des élus locaux dans le cadre d'une démarche projet
- Poursuite de l'engagement de l'État pour le développement de la production (installations et maintien) et ainsi de l'offre
- Développement et amélioration de l'approvisionnement, via une structuration et un développement de la filière
- Meilleure planification des besoins et de la demande
- Engagement de l'État vers une modification du code des marchés permettant de faciliter l'achat responsable de denrées alimentaires
- Poursuite et expansion du travail de connaissance mutuelle afin que chacune des parties prenantes intègre les contraintes des autres et travaille de façon concertée dans une démarche projet
- . Développement des formations pour les professionnels de la RC (chefs de cuisine et gestionnaires notamment).



=> Ces sujets seront traités en atelier.



FNCivam



FNAB Fédération Nationale d'Agriculture Biologique des régions de France

Chambre régionale d'agriculture
de Rhône-Alpes - APCA



Merci de votre attention

Aude MIEHE
CRA Rhône-Alpes

04.72.72.49.14

am@rhone-alpes.chambagri.fr

Julien LABRIET
FNAB

01.43.38.18.70

jlabriet@fnab.org

Serge VILLARD
FNCIVAM

09.71.25.34.66

serge.villard@educagri.fr

