

acteurs du Développement durable
 www.defis-ruraux.fr

Les Défis Ruraux
 Pour un développement durable et solidaire dans les campagnes Haut-Normandes

Les Bons Repas de l'agriculture durable

Présentation de l'action

Des repas « durables » dans les restaurants scolaires

- Des produits **frais** issus de l'**agriculture locale**
- Des **exploitations durables sélectionnées** et agréées
- Des actions **éducatives** et pédagogiques
- Du **lien** entre les producteurs et les équipes de cuisine

2 dec 2009 – formation commande publique et restauration collective durable – IAAT Poitou-Charentes

Historique de l'action

- A l'initiative du président du Département de Seine-Maritime
- Suivi par la Région Haute-Normandie
- La semaine du Goût : octobre 2004

2 dec 2009 – formation commande publique et restauration collective durable – IAAT Poitou-Charentes

L'évolution de l'action

Sur les 5 années : plus de 625 000 repas servis

Année	Collèges	Lycées	Total
2004/2005	24 117	19 247	43 364
2005/2006	37 961	61 130	99 091
2006/2007	105 915	55 945	161 860
2007/2008	148 150	89 990	238 140
2008/2009	158 350	58 670	217 020

2 dec 2009 – formation commande publique et restauration collective durable – IAAT Poitou-Charentes

L'évolution de l'action

Sur les 5 années : les établissements partenaires

Année	Collèges	Lycées	Total
2004/2005	25	14	39
2005/2006	45	10	55
2006/2007	54	30	84
2007/2008	57	34	91
2008/2009	66	28	94

2 dec 2009 – formation commande publique et restauration collective durable – IAAT Poitou-Charentes

Les Chiffres de l'année 2008/2009

- 65 producteurs fournisseurs des BRAD
- Chiffre d'affaire global : 440 000 € HT
- Coût moyen d'un repas : 2.18 €
- Surcoût moyen pris en charge : 0.60 €
- Nombre de participations par type d'établissements :
 - pour les collèges 4,5 fois par an
 - pour les lycées 2,5 fois par an

2 dec 2009 – formation commande publique et restauration collective durable – IAAT Poitou-Charentes

Les produits proposés

Viandes : bœuf, porc, agneau, volaille

Produits maraîchers : pommes de terre, carottes, betteraves, céleris, salades, choux, blettes, potirons, radis, navets, poireaux, oignons, persil, ciboulettes, courges, ...

Légumes secs et autres : lentilles, farine, œufs

Produits laitiers (de vache et de chèvre): fromages, beurre, crème, yaourts, lait,...

Fruits : pommes, poires, rhubarbe

Desserts : biscuits, quatre-quart, riz au lait ...

2 dec 2009 – formation commande publique et restauration collective durable – IAAT Poitou-Charentes

Les animations pédagogiques

CARDERE
Centre d'Action Régional de Développement d'Éducation Relative à l'Environnement
agrée par le ministère de l'Éducation Nationale

- Co-réalisation de l'animation pédagogique et éducative « **Epiez dans l'plat** » : 5 ateliers ludiques et interactifs
- CARDERE réalise des animations en classes de CM2, 6^e, 5^e et 2nde

De ces trois éléments lequel est-il préférable de manger l'hiver ?

A. La tomate. B. Le melon. C. Le potiron.

2 dec 2009 – formation commande publique et restauration collective durable – IAAT Poitou-Charentes

Les ateliers pédagogiques

Les objectifs :

Construire chez les jeunes une conscience de consommateur responsable et solidaire et l'engager à agir concrètement en tant que tel.

2 dec 2009 – formation commande publique et restauration collective durable – IAAT Poitou-Charentes

Le fonctionnement

- Des repas proposés tous les 15 jours, le jeudi
- Un mois avant le repas, envoi de la liste des produits disponibles
- L'établissement nous retourne sa commande
- Synthèse des commandes des établissements aux producteurs
- Les producteurs livrent l'établissement 2 à 3 jours avant le repas (sauf pour le pain livré le jour même)

2 dec 2009 – formation commande publique et restauration collective durable – IAAT Poitou-Charentes

La sélection des producteurs

Les 6 critères obligatoires :

- Le respect des normes sanitaires
- Pas d'OGM dans les champs ou dans l'alimentation animale
- Les hormones de croissance, les antibiotiques et les farines animales sont exclus de l'alimentation des animaux
- Les produits sont originaires de Haute-Normandie
- Un indice de fréquence de traitement inférieur à la moyenne régionale
- Un bilan azoté apparent inférieur à 150 U/ha

2 dec 2009 – formation commande publique et restauration collective durable – IAAT Poitou-Charentes

Le diagnostic de durabilité

Les critères du diagnostic :

- Un diagnostic de durabilité basé sur trois échelles :
 - agro-écologique
 - socio-territoriale
 - économique
- Un total de 42 indicateurs
- En dessous de 5 non-conformités de niveau 1 et 10 de niveau 2, l'exploitation est agréée pour une durée de 2 ans

2 dec 2009 – formation commande publique et restauration collective durable – IAAT Poitou-Charentes

La commission d'éthique

Les dossiers des producteurs sont présentés à une commission qui, aux vues du diagnostic, valide ou non la participation du producteur à l'opération.

La composition de la commission

- * **Collège des usagers (9) :**
3 parents d'élèves, 6 personnels d'éducatifs (cuisiniers, intendants)
- * **Collège des experts (7) :**
RAD, CARDERE, AREHN, AESN, Saveurs et Savoirs, 1 médecin, 1 agricultrice en AMAP
- * **Collège des producteurs (4) :**
4 producteurs fournissant les repas durables
- * **Collège Défis Ruraux (5) :**
5 administrateurs

Une relation de proximité inspirée des AMAP

2 dec 2009 – formation commande publique et restauration collective durable – IAAT Poitou-Charentes

Les relations avec nos partenaires 1/4

Le Département de Seine-Maritime

aide financière :

- prend en charge le surcoût de ces repas (jusqu'à 1,20€ par repas) sous forme de subvention aux collèges
- finance l'organisation de l'opération (logistique, communication, ateliers pédagogiques en classe, sélection)

* **une opération au cœur de l'action départementale :**

- un précurseur quant à l'organisation de repas durables et la non-utilisation des OGM
- passage à un appel d'offre
- restructuration des cuisines des collèges
- sensibilisation des personnels TOS (technicien, ouvriers, services) aux produits frais

2 dec 2009 – formation commande publique et restauration collective durable – IAAT Poitou-Charentes

Les relations avec nos partenaires 2/4

La Région Haute-Normandie

- prend en charge le surcoût de ces repas (jusqu'à 1,20€ par repas) sous forme de subvention aux collèges
- finance l'organisation de l'opération (logistique, communication, ateliers pédagogiques en classe, sélection)

L'AREHN (Agence Régionale de l'Environnement de Haute-Normandie)

- diverses publications et iconographie
- participe à la commission d'éthique
- ressource documentaire

2 dec 2009 – formation commande publique et restauration collective durable – IAAT Poitou-Charentes

Les relations avec nos partenaires 3/4

Les établissements scolaires

- font la promotion de l'opération auprès de leurs collègues
- mettent en place des recettes avec les produits de saison (cauxtiflette)
- participent à l'amélioration de l'opération par leur participation à des réunion de travail (groupe cuisiniers) et des réunions bilan

2 dec 2009 – formation commande publique et restauration collective durable – IAAT Poitou-Charentes

Les relations avec nos partenaires 4/4

Les producteurs

- Depuis 2004, diversification de la production (notamment les maraîchers)
- Participent à l'amélioration de l'opération
- Des groupes techniques sont à leur disposition pour améliorer leurs pratiques :
 - Élever des bovins à l'herbe
 - Produire en filières courtes
 - L'élevage sans OGM
 - Produire et économiser les énergies
 - S'installer en agriculture Biologique (partenariat GRAB-HN)

2 dec 2009 – formation commande publique et restauration collective durable – IAAT Poitou-Charentes

Les difficultés 1/2

Pour l'équipe de cuisine

- Un repas qui demande plus de travail (notamment épluchage)
- Manque de choix (pommes de terre, carottes, betteraves)
- Des problèmes de cuisson (poulets mal cuits, viande de bœuf trop dure)
- Des élèves réfractaires aux changements (des morceaux dans la purée, des yaourts avec un goût bizarre, forme et couleur des fruits)
- Les procédures HACCP « interdisent » des produits (œufs, lait cru)
- Faire la demande de financement du surcoût et le délai de remboursement

2 dec 2009 – formation commande publique et restauration collective durable – IAAT Poitou-Charentes

Les difficultés 2/2

Pour les producteurs

- Organiser les livraisons avant la fermeture des cuisines
- Respect de la législation (étiquetage, bon de livraison)
- Fournir les documents aux Défis Ruraux
- Développer leur gamme de produits (notamment les maraichers)

Pour les Défis Ruraux

- Organiser la logistique (zones de livraison, diffusion des listes de produits et des commandes)
- Trouver des producteurs Bio
- Trouver des productions qui manquent dans certaines zones

- **Palier le risque de problème sanitaire**