

## Zoom sur ...

### ... « Les bons repas de l'agriculture durable » Haut-Normandie

Une démarche de distribution de repas avec des produits issus de l'agriculture durable<sup>1</sup> dans les restaurants scolaires de collèges et lycées.

#### >> Origine du projet

Opération à l'initiative du Conseil général de Seine Maritime et du Conseil régional de Haute-Normandie. Depuis octobre 2004, l'association les Défis Ruraux organise la distribution de repas composés de produits issus de l'agriculture durable locale dans les restaurants scolaires des collèges de Seine-Maritime et des lycées de Haute Normandie.

#### >> Objectifs

- Permettre aux lycéens de réaliser qu'en mangeant et en consommant de manière responsable, ils contribuent à préserver leur santé et celle de la planète.
- Faire connaître aux jeunes la qualité et la diversité des produits de leur région.
- Appuyer le développement de bonnes pratiques dans l'agriculture locale, en garantissant aux agriculteurs engagés dans cette opération un nouveau débouché pour leurs produits, favorisant l'essor de filières courtes.

#### >> Contenu et moyens

- Mise en place d'une **commission d'éthique** pour sélectionner et accompagner les producteurs au regard de règles pré-définies. Composition : élèves, parents, cuisiniers, intendants, professeurs, administrateurs Défis ruraux, Agence Régionale de l'Environnement de Haute Normandie, Agence de l'Eau, AMAP, Réseau Agriculture Durable.
- L'association Défis ruraux réalise un **diagnostic de durabilité** de l'exploitation et accompagne les producteurs qui le souhaitent vers des changements de pratiques.
- Les **producteurs** signent un contrat de durabilité (respect normes sanitaires et amélioration de leurs pratiques) et s'engagent dans une relation producteur-consommateur avec la commission.
- Deux fois par mois, les collèges et lycées reçoivent la liste des matières disponibles. Le gestionnaire ou l'intendant **commande** les quantités de produits nécessaires 15 jours avant le repas, confirmé ensuite par un bon de commande. Les producteurs livrent et facturent directement.
- Sont inclus les repas des élèves, des enseignants et du personnel des établissements.
- Des **animations pédagogiques** : formation du consommateur comme citoyen.

- Au total 610 000 repas servis entre octobre 2004 et mai 2009. Près de 90 établissements participent à ces repas.
- Des repas proposés tous les 15 jours sur la base du volontariat.
- La différence de coût par rapport aux repas habituels est prise en charge par les 2 collectivités (plafond 1€/ repas).
- Les critères obligatoires : respect du pack hygiène, produits originaires de Haute Normandie, pas

#### >> Enseignements

Le surcoût des repas est compris entre 0 et 0,8 € pour une moyenne de 0,5 €.

Des repas durables arrivent à être mis en place pour un prix pratiquement équivalent à celui des repas habituels.

#### >> Les suites...

Ouverture de l'opération aux restaurants des écoles primaires et restaurants collectifs qui le souhaitent. A l'étude : perspective d'une extension de la démarche pour les maisons de retraite en Seine Maritime.

#### >> Pour en savoir +

Stéphanie HEUZÉ, chargée des projets association Défis ruraux, Tél 02 32 70 19 50

stephanie.heuze@defis-ruraux.fr www.defis-ruraux.fr

Document : « Carnet de route pour les lycées Les bons repas de l'agriculture durable Haut-Normandie », Défis ruraux- Région Haute Normandie.

<sup>1</sup> Qui vise à développer les pratiques respectueuses de l'environnement, à être socialement équitable et économiquement viable.