

RESEAU RURAL REGIONAL POITOU-CHARENTES

ATELIER 1-1 Approvisionner la restauration collective hors domicile en produits locaux

Zoom sur ...

... Les Repas citoyens dans les collèges de la Vienne

Une expérimentation de distribution de repas avec des produits issus d'une agriculture locale et durable dans les restaurants scolaires de 4 collèges du département.

>> Origine du projet

Opération à l'initiative du Conseil général de la Vienne (86). Une volonté de prendre en compte le contexte du national au local : changement climatique, demande croissante de qualité et de sécurité alimentaire, Grenelle de l'Environnement, Plan National Nutrition Santé, compétences et politiques départementales et besoin de création de valeur ajoutée en agriculture dans la Vienne.

>> Objectifs

- Créer de nouveaux débouchés à haute valeur ajoutée dans le domaine de l'agriculture durable.
- Apporter une alimentation de qualité, accompagnée d'actions d'éducation au goût et à l'environnement.
- Mettre en place sous forme d'expérimentation dans 4 collèges pilotes au moins un repas par mois composé de produits issus d'une agriculture locale et durable au cours de l'année scolaire 2008-2009.

>> Contenu et moyens

- Lancement des premiers repas en janvier 2009.
- Mise en place d'un comité de pilotage pour le suivi et l'évaluation de l'expérimentation, composé des Vice-Présidents de l'Éducation et de l'Agriculture du Conseil général, des Principaux, gestionnaires et cuisiniers des collèges pilotes, d'associations et organismes agricoles (Chambre d'agriculture, AgroBio Poitou-Charentes, CIVAM), des chargés d'animations pédagogiques et du représentant de l'Inspection Académique.
- Deux groupes de travail, émanent du comité de pilotage, pour la mise en œuvre opérationnelle.
- 2 CPIE (Centre Permanent d'Initiatives en Environnement) chargés d'animations pédagogiques.
- Réalisation de diagnostics de durabilité dans les exploitations agricoles participant au projet.
- Les collèges sont responsables des commandes, et identifient un référent pédagogique pour les actions d'éducation au goût et à l'environnement.
- Les producteurs sont responsables des livraisons, en s'appuyant sur leur réseau.
- Le Conseil général coordonne, finance, met en œuvre et anime le projet dont les animations pédagogiques, les diagnostics de durabilité (20 exploitations agricoles en 2009), le recrutement d'un animateur pendant 6 mois pour faciliter le lien entre producteurs et collèges, le suivi et évaluation de l'expérimentation, l'étude des possibilités de généralisation.

- Au total plus de 6 000 repas servis depuis janvier 2009.
- Des animations pédagogiques de janvier à juin (animations au moment des repas, projets pédagogiques et visites d'exploitations agricoles avec des groupes d'élèves).
- Groupes de travail à mi-parcours pour identifier les difficultés rencontrées et les solutions à apporter pour la suite.

>> Les suites...

Un Comité de pilotage prévu fin juin 2009 pour un bilan de l'expérimentation et l'étude des possibilités de généralisation à d'autres établissements.

>> Pour en savoir +

Claire-Marie GENESTAR, service environnement et aménagement rural, Conseil général de la Vienne
Tél 05 49 62 91 56 CMGenestar@cg86.fr

Hélène FERRÉ, Direction de l'Éducation, Conseil général de la Vienne Tél 05 49 55 66 28
hferre@cg86.fr www.cg86.fr