

RESEAU RURAL REGIONAL POITOU-CHARENTES

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

Zoom sur ...

... March'Équitable et les circuits courts dans la restauration collective en pays Montmorillonnais

Une expérimentation d'approvisionnement en produits locaux pour la restauration de 4 écoles du pays.

>> Origine du projet

- En 2006, création de March'équitable : des producteurs et des consommateurs développent ensemble un circuit court pour faciliter la vente directe en ayant une information et une garantie sur le mode de production ainsi qu'un prix équitable. Le projet est porté par le CIVAM¹ de Montmorillon.
- En 2007, les consommateurs et les producteurs impliqués dans March'équitable décident d'engager un projet à destination des écoles.

>> Objectifs

- Proposer des produits, issus de circuits courts, pour la restauration collective.
- Expérimenter 3 repas par an au changement de saisons (fin novembre, fin février, fin mai).
- Favoriser l'inscription de l'expérimentation dans la vie de l'école : support pédagogique pour les enseignants, évolution des pratiques du personnel de cantine...
- Développer un partenariat essentiel à la réussite du projet : élus des communes, personnels des cantines, instituteurs, producteurs, parents d'élèves.

>> Contenu et moyens

- Une animation du projet par le CIVAM de Montmorillon : interlocuteur des collectivités, des instituteurs, du personnel des écoles...
- Un travail d'animation sur la composition des menus engagé avec les cantinières pour une évolution des pratiques. Chaque cantine scolaire fait appel à plus ou moins de produits frais, de conserves et a donc un degré de préparation et de cuisine différent.
- Une livraison de l'ensemble des produits se fait dans un lieu unique et la livraison dans les écoles est ensuite assurée par un producteur.

- Au total 510 repas ont été assurés par les 9 producteurs de March'équitable.
- Un coût en matière première selon le menu qui varie de 2,2 à 2,6 € par enfant.
- Les communes engagées : Moulismes (3 repas dans l'année : 40 enfants), Saulgé (1 repas: 40 enfants), Sillars (1 repas : 56 enfants) et Montmorillon (350 repas). Total de 510 repas. Une convention pour l'expérimentation a été formalisée entre la commune de Moulismes et le CIVAM de Montmorillon en novembre 2008.
- L'école de Saulgé, Montmorillon, Sillars, Moulismes ont réalisé leur repas lors de la semaine du développement durable (dont 470 sur la même semaine).

>> Enseignements

- Un impact pédagogique : l'expérimentation permet de rendre lisible le lien entre alimentation et production auprès des enfants.
- Un levier économique direct pour les communes qui interviennent dans le développement local.
- Une mobilisation de l'ensemble des acteurs indispensable à la réussite du projet.
- Une opportunité des producteurs locaux de renforcer la diversification de leurs productions dans un contexte d'une agriculture locale à dominante « ovins » : volaille, porc, maraîchage, bovins...
- Un enjeu d'accompagnement des agriculteurs vers l'évolution des modes de productions. March'équitable implique des modes de production durables.

>> Les suites...

- Un renforcement de l'implication des écoles dans le projet pour 2009-2010 : Moulismes (1 repas par mois), Sillars (3 repas dans l'année), Saulgé (3 repas dans l'année, voire 1 par mois).
- Une collaboration avec les élus du pays afin d'étendre cette expérimentation à d'autres communes.

>> Pour en savoir +

Béatrice MARTIN, animatrice CIVAM de Montmorillon, Tél 06 79 03 84 52
civam86@orange.fr www.civam.org

¹ Centre d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural