

Journée co-organisée par :



15 mai 2009 - Lycée Agricole de Montmorillon

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

DOSSIER DU PARTICIPANT

Réseau Rural Régional Poitou-Charentes

RESEAU RURAL REGIONAL POITOU-CHARENTES

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

Lycée agricole de Montmorillon, le 15 mai 2009

Programme

OBJECTIFS DE LA JOURNEE

*Identifier les difficultés globales et locales pour la mise en œuvre de projets d'approvisionnement de la restauration hors domicile en produits locaux.
Déterminer des pistes de solutions et d'actions pour lever les freins et permettre la réussite des projets.*

9h30 : **ACCUEIL CAFE**

9h45 : **INTRODUCTION** : Marcel FOURÉ, Directeur du site de formation Agri'Nature
Régine FOUQUERAY/Brigitte RÉAU, IAAT Poitou-Charentes : présentation de la journée

10h00 : **DE LA COMMANDE A L'ACCOMPAGNEMENT EDUCATIF**

Un travail sur la réglementation sanitaire, les marchés publics, l'organisation du travail en équipe, l'accompagnement éducatif, les pratiques d'achats...

Animatrice : Laurence ROUHER, AFIPaR Poitou-Charentes

(Association de formation et d'information des paysans et des ruraux)

Expérience :

« Repas citoyens dans les collèges » de la Vienne : Claire-Marie GENESTAR, service environnement et aménagement rural, Conseil général de la Vienne

Personnes ressources :

Hélène GIRONDE, chef de service Sécurité Sanitaire des Aliments, Direction départementale des services vétérinaires

Maguy MATHÉ, chargée de la veille juridique, Conseil général de la Vienne

12h45-14h00 : **REPAS SUR PLACE**

Composition du repas avec des produits locaux

14h00 : **L'APPROVISIONNEMENT**

Un travail sur les questions d'organisation logistique des producteurs, des coûts et modes de productions, l'identification des besoins, ...

Animatrice : Béatrice MARTIN, CIVAM Montmorillon

(Centre d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural)

Expérience :

« Paysans Bio Distribution » plate-forme de distribution de produits bio vers la restauration collective : Astrid JOUBERT, Agrobio Poitou-Charentes

Personne ressource :

Sophie ROUSSEAU, productrice de porcs fermiers à Persac (86)

16h45 : **FIN DE LA RENCONTRE**

Éléments de problématique

La restauration collective, de quoi parle-t-on ?

- La préparation et la livraison des repas aux personnes travaillant ou vivant dans des collectivités : entreprises, administrations, crèches, milieu scolaire, hôpitaux, maisons de retraite....
- La restauration en gestion directe : 70 % de la restauration collective.
- La restauration en gestion concédée (service externalisé à des sociétés de restauration) : 30%. »¹
- Plus de 10 millions de repas servis par jour en France.²

DE LA COMMANDE A L'ACCOMPAGNEMENT EDUCATIF (*matin*)

Un travail sur la réglementation sanitaire, les marchés publics, l'organisation du travail en équipe, l'accompagnement éducatif, les pratiques d'achats...

Des atouts

- Une opportunité pour les collectivités d'intervenir concrètement sur le développement économique local.
- Une possibilité, dans le code des marchés publics, de privilégier des produits de qualité ou de prendre en compte des critères environnementaux.
- L'évolution du seuil pour passer des marchés publics de 4 000 € à 20 000 €.
- Une démarche d'amélioration de la qualité alimentaire des repas.
- Un support pédagogique pour les enseignants sur les liens entre : alimentation, production, environnement, santé.
- Une évolution réglementaire pour 2010 basée sur les recommandations du GEMRCN (Groupement d'études des Marchés en restauration Collective Nutritive). Un plan de menus sur 20 repas successifs à élaborer par les établissements de restauration collective.

Des freins à la mise en œuvre

- Une commande de produits locaux plus complexe pour les gestionnaires : nombreux contacts à organiser, gestion des coûts...
- Des critères géographiques qui ne sont pas admis dans le code des marchés publics.
- La prise en charge du surcoût du repas engendré (consommateurs, collectivités territoriales...).
- Une obligation de se fournir chez des producteurs agréés (sanitaire).
- Une habitude normative de consommation des produits (non respect des produits saisonniers, apparence des produits...).

Des conditions de réussite

- La mobilisation d'un groupe restreint d'acteurs pour porter le projet : producteurs, collectivités, structures de restauration collective...
- Une évolution nécessaire des habitudes culinaires et des pratiques de cuisine (préparation, conservation).
- L'organisation du travail en équipe : gestionnaire, cuisinier, personnel du service, enseignants, consommateurs.
- La formation du personnel de cuisine (menus, modes de préparation, présentation aux consommateurs/élèves...).
- Une dimension pédagogique indispensable à organiser auprès de l'ensemble des partenaires.
- Une nécessité d'animation : faisabilité de l'opération, gestion des coûts, nouveaux modes de cuisine, pédagogie auprès des consommateurs/élèves...

¹. « Les circuits courts alimentaires, Bien manger dans les territoires », Coordination Gilles Maréchal, Educagri, novembre 2008

². <http://agriculture.gouv.fr>

Des éléments de contexte

- Augmentation des projets visant à approvisionner la restauration hors domicile en produits locaux.
- Des débouchés pour les producteurs agricoles.
- La prise en compte des modes de cuisine, de préparation et des habitudes alimentaires.
- Des critères géographiques qui ne sont pas admis dans le code des marchés publics.

L'APPROVISIONNEMENT (après-midi)

Un travail sur les questions d'organisation logistique des producteurs, des coûts et modes de productions, l'identification des besoins, ...

Des atouts

- L'évolution des modes de production et de durabilité des exploitations, le développement des territoires,
- Des perspectives de diversification pour les producteurs,
- Des préoccupations nutritionnelles qui se développent : le plan alimentaire des établissements de restauration collective sur 20 repas pour 2010.
- La progression de l'utilisation de produits biologiques dans la restauration collective : le Grenelle de l'environnement préconise l'utilisation de 20% de produits biologiques d'ici 2012.

Des freins à la mise en œuvre

- Les critères géographiques ne sont pas admis dans le code des marchés publics.
- Une absence d'organisation collective des producteurs.
- Une filière fruits et légumes peu structurée et un manque d'offre en maraîchage en région Poitou-Charentes.
- Des conditions de livraison en restauration collective contraintes (fiches produits, étiquetage, chaîne du froid,...) et différentes de la vente directe.
- La prise en compte de l'absence de besoin pour les périodes de vacances en milieu scolaire.
- Une complexité des règles sanitaires pour les producteurs et un manque de formation commerciale.
- Une gestion des achats contrainte si le produit fait partie d'un groupement d'achat avec un engagement sur 3 ans, toutefois possibilité de vendre 5 % de la production à l'extérieur du groupement.
- Une image parfois défailante des producteurs sur les pratiques d'hygiène.

Des conditions de réussite

- Une identification des besoins des établissements : enjeu de diffusion de l'information.
- Une anticipation de la commande pour l'organisation des producteurs.
- La contractualisation nécessaire entre les producteurs et les collectivités : prix, engagement à moyen terme (1 an), qualité du produit, délai de livraison...
- Une organisation des livraisons à concevoir par groupe de producteurs.
- Un respect des délais de livraison par les producteurs.
- Un travail sur la viabilité de l'opération pour les producteurs : prix, périmètre de livraison...
- Une communication des producteurs à développer : modes de production durable et pratiques d'hygiène.
- La recherche d'alternatives complémentaires pour les producteurs pour palier les périodes de vacances scolaires (conserves, congélation ...).
- Un besoin d'animation des expériences : communication sur les modes de production et les produits, le respect des règles sanitaires, la logistique, la saisonnalité...
- Un enjeu d'accompagnement des producteurs locaux vers des modes de production durables.

RESEAU RURAL REGIONAL POITOU-CHARENTES

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

ontexte réglementaire de la restauration collective

REGLES SANITAIRES

>> Le Paquet Hygiène

Depuis le 1er janvier 2006, une liste de règlements traitant de l'hygiène alimentaire et s'adressant à tous les professionnels de la filière agroalimentaire sont entrés en application dans les pays de l'Union Européenne.

L'objectif est de mettre en place une politique unique et transparente applicable à toutes les denrées alimentaires, aux aliments pour animaux et à tous les opérateurs du secteur de l'alimentation, et de créer des instruments efficaces pour gérer la sécurité sanitaire des aliments, y compris les alertes, sur l'ensemble de la chaîne alimentaire. **Les professionnels sont responsables de la sécurité sanitaire des produits qu'ils mettent sur le marché.**

Plusieurs règlements constituent la nouvelle architecture communautaire :

- Règlement (CE) 178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires. Application depuis le 01/01/05.
- Règlement (CE) 183/2005 : établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux.
- Règlement (CE) 852/2004 : règles générales d'hygiène pour toutes les denrées alimentaires.
- Règlement (CE) 853/2004 : règles spécifiques applicables aux denrées animales et d'origine animale.
- Règlement (CE) 882/2004 relatif aux contrôles officiels des aliments pour animaux et des denrées alimentaires.
- Règlement (CE) 854/2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale.
- Règlement (CE) 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.
- Règlement (CE) 2074/2005 mesures d'application pour certains produits.
- Règlement (CE) 2075/2005 fixant les règles spécifiques applicables aux contrôles officiels concernant la présence de Trichinella dans les viandes.
- Règlement (CE) 2076/2005 portant dispositions d'application transitoires.

Sources : <http://www.securitesanitairesaliments.fr>

Direction départementale des services vétérinaires 86

>> La méthode HACCP¹ inscrit dans le paquet hygiène

Cette méthode identifie, évalue et maîtrise les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments. Les professionnels doivent être en mesure de prouver aux autorités de contrôle qu'ils ont tout mis en œuvre pour respecter les règles et maîtriser les risques. Elle repose sur 7 principes :

Principe 1 : Procéder à une analyse des dangers.

Principe 2 : Déterminer les points critiques pour la maîtrise (CCP).

Principe 3 : Fixer le ou les seuil(s) critiques(s).

Principe 4 : Mettre en place un système de surveillance permettant de maîtriser les CCP.

Principe 5 : Déterminer les mesures correctives à prendre lorsque la surveillance révèle qu'un CCP donné n'est pas maîtrisé.

Principe 6 : Appliquer des procédures de vérification afin de confirmer que le système HACCP fonctionne efficacement.

Principe 7 : Constituer un dossier dans lequel figureront toutes les procédures et tous les relevés concernant ces principes et leur mise en application.

Source : <http://www.haccp-guide.fr>

>> **Agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale**, arrêté du 27 avril 2007 modifiant l'arrêté du 8 juin 2006, Ministère de l'Agriculture et de la Pêche. La vente à des intermédiaires nécessite un agrément, cependant des dérogations sont possibles dans certains cas.

¹ Hazard Analysis Critical Control Point : Analyse des Risques, Points Critiques pour leur Maîtrise.

>> Agrément des cuisines centrales pour le secteur de la restauration collective

Note de service complémentaire à la note de service DGAL/SDSSA/N2007-8013 du 11 janvier 2007 relative à l'entrée en application de l'arrêté du 8 juin décrivant le dossier type d'agrément des cuisines centrales.

>> **Le contrôle de la traçabilité, note de service du 17 août 2005, Direction Générale de l'Alimentation, Ministère de l'Agriculture et de la Pêche, 5p.** dans le cadre du Règlement (CE) n°178/2002- Dispositions relatives aux denrées alimentaires (hors production primaire)

NUTRITION

>> **Circulaire du 2 mai 2008 relative à l'exemplarité de l'Etat en matière d'utilisation de produits issus de l'agriculture biologique dans la restauration collective :** vise à inciter les services de restauration des administrations de l'Etat et des établissements publics placés sous leur tutelle à utiliser régulièrement des denrées issues de l'agriculture biologique.

>> **La recommandation relative à la nutrition du Groupe d'Etudes des Marchés Restauration collective et Nutrition (GEMRCN)** approuvé par la décision n° 2007-17 du 4 mai 2007 du Comité exécutif de l'Observatoire Economique de l'Achat Public, Ministère de l'Economie des Finances et de l'Industrie, 70 p.

Source : http://www.minefi.gouv.fr/directions_services/daj/guide/gpem/nutrition/nutrition.htm

Zoom sur ...

...La Recommandation Nutrition du Groupe d'Etudes des Marchés Restauration collective et Nutrition (GEMRCN)

Un équilibre alimentaire à construire sur le long terme et non sur un seul repas. Le GEMRCN recommande d'élaborer des plans de menus sur 20 repas successifs et non sur une seule journée. Pour cela, il est proposé :

- Un tableau des fréquences d'apparitions des aliments dans les menus.
- Un tableau des grammages recommandés, pour la taille des portions.

Des objectifs nutritionnels à atteindre

- Augmenter la consommation de fruits, de légumes et de féculents.
- Augmenter les apports en fer et en calcium.
- Diminuer les apports en glucides simples ajoutés
- Diminuer les apports en lipides, en rééquilibrant les apports en acides gras.
- Veiller aux excès d'apport en sodium, qu'il soit ajouté en cuisine ou à table.

Source : <http://www.la-cuisine-collective.fr/dossier/la-minute-nutrition/print.asp?id=21>

>> Circulaire interministérielle du 25 juin 2001 relative à la restauration scolaire :

- Les besoins nutritionnels des enfants et des adolescents,
- L'éducation nutritionnelle et l'éducation au goût,
- Les recommandations en matière de nutrition,
- La sécurité des aliments,
- La mise en œuvre dans les écoles et établissements scolaires,
- L'accueil des enfants présentant des allergies ou intolérances alimentaires.

Pour plus d'informations : <http://www.education.gouv.fr/bo/2001/special9/default.htm>

Zoom sur ...

...Le Programme National Nutrition Santé (PNNS) 2006-2010

L'objectif général de ce programme est d'améliorer l'état de santé de l'ensemble de la population française en agissant sur un des facteurs majeurs qu'est la nutrition.

Le PNNS associe l'ensemble des acteurs publics et privés impliqués dans les champs d'intervention retenus :

- recherche, formation, et surveillance,
- actions de terrain, de promotion, de prévention et de soins,
- offre alimentaire, distribution et contrôle.

Source : <http://www.mangerbouger.fr>

RESEAU RURAL REGIONAL POITOU-CHARENTES

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

L Le code des marchés publics et la restauration collective

>> 3 grands principes de la commande publique :

- Liberté d'accès à la commande publique
- Egalité de traitement des candidats
- Transparence des procédures

>> Depuis le 1^{er} septembre 2006, un renforcement des possibilités pour les acheteurs publics de réaliser des achats durables :

- Dans la détermination des besoins à satisfaire (art. 5)
- Dans les conditions d'exécution d'un marché ou d'un accord-cadre (art. 14)
- Des performances en matière environnementale et d'insertion sociale des acteurs économiques (art. 53),
- Les éco-labels officiels sont cités comme des outils de référence (art. 6)

>> Illégalité de la notion de proximité dans le code des marchés publics

>> La réforme des marchés publics relève le seuil de 4 000 à 20 000 euros : seuil en dessous duquel les acheteurs n'ont pas d'obligation de publicité et de mise en concurrence préalables.

Zoom sur ...

... La composition d'un dossier d'appel d'offre de marché public

- le règlement de la consultation : objet, durée du marché, critères d'attribution, documents à fournir...
- l'acte d'engagement : offre du candidat.
- le cahier des Clauses Administratives Particulières (CCAP) : les modalités administratives.
- le cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP) : les éléments techniques.

Zoom sur ...

... Des outils juridiques opérationnels

- la demande de renseignements sur le savoir-faire des candidats en matière de protection de l'environnement (art. 45)
- les conditions d'exécutions du marché, inscrites dans le CCTP (art.14)
- les critères d'attribution et leur pondération, inscrits dans le règlement de la consultation (art. 53)

Sources :

- Guide pratique pour l'achat de produits bio, locaux et équitables en restauration collective, Equi'sol, Adayg, Adabio Rhône Alpes
- <http://www.ecologie.gouv.fr/-Marches-publics-.html>

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

Zoom sur ...

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

Une démarche de distribution de repas avec des produits issus de l'agriculture durable¹ 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.

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

Zoom sur ...

...Paysans Bio Distribution (PBD) et la restauration dans les cantines

Paysans Bio Distribution est une plate-forme de distribution, qui propose aux gestionnaires de restauration collective une large gamme de produits bio en s'appuyant au maximum sur les productions régionales.

>> Origine du projet

Mai 2004 : création de Paysans Bio Distribution (association loi 1901) par l'association Agrobio Poitou-Charentes et les Groupements d'Agriculteurs Biologiques (GAB) de chacun des 4 départements avec la volonté de développer une nourriture de qualité en milieu scolaire.

Agrobio Poitou-Charentes et les GAB accompagnent l'activité de Paysans Bio Distribution et réalisent un travail en amont de sensibilisation auprès des collectivités (conseils généraux, communes...).

>> Objectifs

- Le développement de l'économie locale,
- Le développement de la nutrition en restauration scolaire,
- La préservation de l'environnement (modes de production de l'agriculture biologique, limitation des transports),
- Le développement d'un commerce solidaire avec des prix rémunérateurs pour les producteurs.

PDB constitue un outil régional de développement de filières de produits bio.

>> Contenu et moyens

L'activité de Paysans Bio Distribution est tournée à 80 % vers la restauration collective scolaire.

L'activité est réalisée par réponse aux appels d'offre et aux commandes directes des établissements.

Une équipe de 3 salariés : un commercial, un chauffeur, un chargé de gestion / logistique/fournisseur.

PDB travaille principalement avec les cantines scolaires équipées d'une cuisine et qui assurent la préparation des repas et transforme les produits livrés.

La livraison est assurée en directe par PDB qui dispose de deux camions. Livraison autour des grands axes principalement.

- En 2008 : 500 000 repas réalisés en Région Poitou-Charentes.
- 50 à 70 producteurs concernés.
- 110 établissements localisés en Charente, Charente Maritime, Deux-Sèvres et dans la Vienne : 80 écoles, 10 collèges et 20 lycées environ

Exemple de la démarche sur l'agglomération Royan Atlantique :

Un projet qui fonctionne depuis 4 ans sur un menu bio par mois auprès d'une dizaine d'écoles.

En début d'année scolaire, les menus de l'année sont élaborés par Paysans Bio Distribution et envoyés aux écoles. Chaque mois, un devis est proposé avec les produits et les prix. Chaque école précise les quantités dont elle a besoin. Des réunions de suivi sont réalisées.

>> Enseignements

- Afin de réduire les coûts, Paysans Bio Distribution envisage de faire appel à un transporteur pour la livraison des produits.
- L'introduction de produits bio dans les cantines implique une gestion différente des stocks et des déchets. Les quantités consommées par les enfants peuvent diminuer selon les produits (exemple du pain) ce qui nécessite une anticipation en amont pour réduire les déchets.

>> Les suites...

- Un contexte de développement de l'utilisation de produits biologiques dans la restauration collective (Grenelle de l'environnement : 20% de produits biologiques dans la restauration collective publique d'ici 2012).
- Une concurrence de structures privées nationales et internationales qui se positionnent sur le marché bio et tirent les prix vers le bas.
- PDB propose du 1^{er} au 15 juin 2009 dans le cadre du Printemps Bio des menus de produits régionaux à moins de 2,5 € pain compris.

>> Pour en savoir +

Astrid JOUBERT, Agrobio Poitou-Charentes, Tél : 05 49 29 17 17 agrobiopc.distribution@orange.fr
 paysansbiodistribution@wanadoo.fr, Tél : 05 49 27 53 49 www.agrobio.fr

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

Sélection d'ouvrages et études par ordre chronologique consultables à l'IAAT Poitou-Charentes

Bibliographie réalisée par l'IAAT Poitou-Charentes pour l'Atelier 1.1 "Approvisionnement la restauration collective hors domicile en produits locaux" du Réseau Rural Régional, le 15 mai 2009 au lycée agricole de Montmorillon

Rapport du groupe de travail "circuits courts de commercialisation". Ministère de l'Agriculture et de la Pêche, 2009, 24 p. Disponible sur Internet <http://www.agriculture.gouv.fr/>

A la demande du Ministre de l'agriculture et de la pêche, un groupe de travail a été constitué en janvier 2009 sur la notion de circuits courts de commercialisation des produits agricoles. Cette initiative fait suite aux travaux des Assises de l'Agriculture au sein desquelles le groupe « Alimentation » a proposé, parmi les cinq pistes d'actions recensées, de renforcer le lien entre producteurs et consommateurs en soutenant des actions locales permettant de recréer ce lien.

Fédération des Parcs Naturels Régionaux de France. *Le développement des circuits courts. Une plus-value pour les producteurs et les territoires. 29 et 30 novembre 2007 - Parc Naturel Régional de Brière*, 2008, 36 p.

Cette rencontre s'inscrit dans le cadre d'une démarche engagée depuis 2 ans sur le thème des circuits courts en tant qu'outils de développement durable des territoires. Ces deux jours ont permis de faire la synthèse des travaux engagés et de mettre en exergue des constats et des pistes d'actions à conduire dans le futur.

Le soutien aux collectivités : l'exemple de la structuration d'une cuisine in La Lettre Mission Nutrition et Alimentation Poitou-charentes n°5 / octobre 2008.

MARECHAL Gilles. *Les circuits courts alimentaires. Bien manger dans les territoires* Educagri éditions, 2008, 213 p.

Etat des lieux des circuits courts : dans la première partie, des acteurs de terrain font le point de leur expérience, tandis que dans les deuxième et troisième parties, des chercheurs ouvrent des pistes de réflexion pour en comprendre les ressorts. Ensemble, ils tentent de dépasser les cloisonnements pour dégager une logique d'ensemble et proposer une vision élargie, nourrie par des projets de recherche associant les acteurs de terrain.

Pour favoriser l'approvisionnement de proximité, il faut une démarche globale. Exemple de l'Agglomération Royan Atlantique avec les fruits et légumes in La Lettre Mission Nutrition et Alimentation Poitou-charentes n°2 / avril 2008.

Association de Promotion du Commerce Equitable/ Association pour le Développement de l'Agriculture dans l'Y Grenoblois/ Association pour le Développement de l'Agriculture Biologique en Isère. *Guide pratique. Pour l'achat de produits bio, locaux et équitables en restauration collective.* 2007, 53 p. Disponible sur Internet <http://www.equisol.org/>

L'objectif de ce guide est d'éclairer les acheteurs publics et privés sur les questions stratégiques et juridiques spécifiques aux marchés publics de produits bio, locaux et équitables. Accès à des fiches d'expériences de collectivités ayant passées des marchés intégrant ce type de produit.

GAUDRON Françoise. *Les circuits courts : un pas vers une relocalisation de l'agriculture.* Equipes Populaires, 2007, 7 p. Disponible sur Internet <http://www.e-p.be/>

Depuis plusieurs années, certains groupes expérimentent ou remettent au goût du jour d'anciennes pratiques en terme de commerce local de proximité. Que l'on parle de groupement d'achat, de coopérative, de paniers du pays, de marchés paysans d'AMAP,...les expériences se multiplient et fleurissent un peu partout en Europe. Toutes ont leurs particularités et leurs caractéristiques propres.

Longue vie aux circuits courts in Transrural Initiatives n° 313, 4 juillet 2006

Longue vie aux circuits courts(2) in Transrural Initiatives n° 333, 8 mai 2007

"Les circuits courts de distribution des produits alimentaires se caractérisent par la proximité entre producteurs et consommateurs. Cette organisation, si elle ne date évidemment pas d'hier, connaît depuis quelques temps un fort regain d'intérêt. C'est aussi "... le moyen de retrouver un contact direct avec le producteur, de disposer de produits de meilleure qualité et de soutenir des formes d'agricultures alternatives."

RESEAU RURAL REGIONAL POITOU-CHARENTES

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

15 mai 2009 - Montmorillon



LISTE DES INSCRITS

NOM	Prénom	Organisme	Commune	Courriel
BINET	Frédérique	Région Poitou-Charentes	86021 POITIERS	f.binet@cr-poitou-charentes.fr
BONNET	Brigitte	IRQA Poitou-Charentes	86130 JAUNAY-CLAN	bbonnet@irqua.com
BOTTOIS	Vincent	Réseau Grand Ouest	49055 ANGERS	vincent.bottois@reseaugrandouest.fr
BREGEON	Jean-Michel	Lycée Agricole Thuré-Châtellerault	86540 THURÉ	jean-michel.bregeon@educagri.fr
CHUSSEAU	Fabienne	Syndicat Mixte du Pays du Bocage Bressuirais	79304 BRESSUIRE	f.chusseau@paysbocagebressuirais.com
COUTEAU	Dominique	Région Poitou-Charentes	86021 POITIERS	D.COUTEAU@cr-poitou-charentes.fr
DECLIDES	Patricia	Mairie	16590 BRIE	mairie@brie.fr
DESDORIDES	Isabelle	Chambre d'Agriculture des Deux-Sèvres	79231 PRAHECQ	isabelle.desdorides@deux-sevres.chambagri.fr
DESMAISON	Philippe	InPACT Poitou-Charentes - Antenne de la Charente	16400 LA COURONNE	inpact.pc.16@orange.fr
DUFEIL	Fabienne	Syndicat Mixte D'Entre Touvre et Charente	16430 BALZAC	entre-touvre-et-charente@wanadoo.fr
DUFOUR	Patrick	DESIGN Engineer	85700 LES CHATELLIERS-CHATEAUMUR	p.dufour@webasto.fr
DUFOUR	Daniel	Région Poitou-Charentes	86021 POITIERS	D.DUFOUR@cr-poitou-charentes.fr
DUPEUBLE	Thierry	Direction régionale de l'agriculture et de la forêt Poitou-Charentes	86000 POITIERS	thierry.dupeuble@agriculture.gouv.fr
DUPUIS	Dominique	Pays Rochefortais	17304 ROCHEFORT	dominique.dupuis1@wanadoo.fr
DUTRUEL	Valérie	DRAAF	86020 POITIERS	valerie.dutrue@agriculture.gouv.fr
FLAMBEAUX	Etienne	Coordination Rurale Poitou-Charentes	86550 MIGNALOUX-BEAUVOIR	poitoucharentes@coordinationrurale.fr
FOUQUERAY	Régine	IAAT Poitou-Charentes	86009 POITIERS	r.fouqueray@iaat.org
FOURE	Marcel	Lycée Agricole Montmorillon	86501 MONTMORILLON	marcel.foure@educagri.fr
FROUIN	Christine	Syndicat Mixte Pays des Six Vallées	86600 LUSIGNAN	economie@pays6vallees.com
GENESTAR	Claire-Marie	Conseil Général de la Vienne	86000 POITIERS	CMGenestar@cg86.fr
GIRONDE	Hélène	Direction Départementale des Services Vétérinaires	86000 POITIERS	helene.gironde@agriculture.gouv.fr
GUILLON	Alain	Chambre d'Agriculture	86501 MONTMORILLON	alain.guillon@vienn.chambagri.fr
HEROUARD	Jean-F.	Mairie	16100 COGNAC	jean-francois.herouard@ville-cognac.fr
JACQUIER	Rémi	Syndicat Mixte du Pays Mellois	79500 MELLE	r.jacquier@paysmellois.org
JOUBERT	Astrid	Agriobio Poitou-Charentes	79500 MELLE	agrobiopc.distribution@orange.fr
KEROULLE	Gwenaële	Syndicat Mixte Pays Marennes-Oléron	17310 SAINT-PIERRE D'OLERON	g.keroulle@marennnes-oleron.com
LEBEAU	Jean-Marie	DESIGN Engineer	85700 LES CHATELLIERS-CHATEAUMUR	lebeau.jean-marie@neuf.fr
LENFANT	Bruno	Centre de Plein Air Charente	16220 EYMOUTHIER	br.lenfant@lechambon.org
MARCEL ENDRIZZI	Isabelle	Pays Thouarsais	79 100 THOUARS	service.territoire@pays-thouarsais.com
MARTIN	Béatrice	CIVAM de Montmorillon	86500 MONTMORILLON	civam86@orange.fr
MASSERON	Laurent	AGROBIO Poitou-Charentes	79500 MELLE	agrobiopc.coordination@wanadoo.fr
MATHE	Maguy	Conseil Général de la Vienne	86009 POITIERS	mmathe@cg86.fr
MAZENS	Marie-Christine	Tourisme - Bienvenue à la Ferme - Promotion Produits	86550 MIGNALOUX-BEAUVOIR	tourisme@poitou-charentes.chambagri.fr
MICHELUZZI	Catherine	Chambre Régionale d'Agriculture Poitou-Charentes	86550 MIGNALOUX-BEAUVOIR	catherine.micheluzzi@poitou-charentes.chambagri.fr
MONNET	Delphine	Syndicat Mixte du Pays Mellois	79500 MELLE	d.monnet@paysmellois.org
PAPOT	Clotilde	Mairie	79190 LORIGNE	mairie-lorigne@paysmellois.org
PASTUREAU	Dany	Centre de Plein Air de la Charente	16220 EYMOUTHIER	br.lenfant@lechambon.org
PERON	Alice	Association REGALAD	16170 ECHALLAT	alice.peron@yahoo.fr
PETITDAN	Marc	Pays Saintonge Romane	17115 SAINTES	m.petitdan@payssaintongeromane.fr
PIERRET	Sébastien	Association de développement du Pays Haut-Poitou et Clain	86110 MIREBEAU	sebastien.pierret86@orange.fr
PIERRON	Jean-Luc	Mairie	16100 COGNAC	jean-luc.pierron@ville-cognac.fr
RAVAINE	Philippe	Lycée Agricole de Jonzac	17500 JONZAC	p.ravaine@cr-poitou-charentes.fr
RAYMOND	Cécile	Lycée Agricole Thuré-Châtellerault	86540 THURÉ	cecile.raymond@educagri.fr
REAU	Brigitte	IAAT Poitou-Charentes	86009 POITIERS	b.reau@iaat.org
ROUHER	Laurence	AFIPAR	79500 MELLE	laurence-afipar@orange.fr
ROUSSEAU	Sophie	Productrice agricole	86320 PERSAC	
STANKIEVITCH	Marie-José	Conseil Général Charente-Maritime	17076 LA ROCHELLE	marie-jose.stankievitch@cg17.fr
VOLLIER	Jean-Louis	Ovin du Centre Ouest	86500 MONTMORILLON	jl.vollier.gie@wanadoo.fr
WORMS	Jean	Conseil Général des Deux-Sèvres	79021 NIORT	Jean.WORMS@cg79.fr

Notes :

POUR EN SAVOIR PLUS...

Le Réseau Rural Régional Poitou-Charentes sur :

<http://www.europe-en-poitou-charentes.eu>

>> FEADER >> Le Réseau Rural Régional



**Nous vous remercions de votre participation au Réseau Rural Régional
copiloté par l'Etat et la Région Poitou-Charentes**