



# Projet « repas citoyens »

VALORISATION DES PRODUITS LOCAUX  
ISSUS D'UNE AGRICULTURE DURABLE  
DANS LES CANTINES DES COLLEGES

Réseau Rural Régional 15 mai 2009

# 1- Présentation



Demain vous appartient !

## • Un double objectif stratégique

- **Agriculture** : création de nouveaux débouchés à haute valeur ajoutée dans le domaine de l'agriculture durable ;
- **Alimentation** : apporter une alimentation de qualité, accompagnée d'actions d'éducation au goût et à l'environnement.

## • Objectif opérationnel

Mettre en place **sous forme d'expérimentation** :

- Un repas par mois composé de produits issus d'une agriculture locale et durable ;
- 4 collèges pilotes : Bellevue (Dangé Saint Romain), René Descartes (Châtellerault), Jean Jaurès (Gençay), Jardin des Plantes (Poitiers) ;
- A partir de janvier 2009.

## • Étude des possibilités de généralisation en fin d'année



# 1- Présentation



Demain vous appartient !

## Bilan des premier repas citoyens

- 6 000 repas servis entre les 4 collèges ;
- plus de 20 fournisseurs locaux sollicités ;
- Repas quasiment à 100% avec des produits locaux et/ou biologiques ;
- Bon déroulement global : satisfaction des différents acteurs (principaux, gestionnaires, cuisiniers, élèves et producteurs) ;
- Surcoût de 15 à 50 % par rapport à un repas classique. Certains produits au même prix.



# 1- Présentation



Demain vous appartient !

## Points positifs - Point de vue des acteurs

- Gestionnaires /directeurs:
  - Surcoût correct, certains produits moins chers
  - Pédagogie
- Cuisiniers :
  - Qualité des produits travaillés ;
  - Contact direct avec les producteurs.
- Élèves :
  - Retour très positif des questionnaires de satisfaction et des animations ;
  - Retour assiette : plus faible sur certains produits (yaourt, pain, pomme de terre).
- Agriculteurs :
  - Débouchés supplémentaires ; et à venir...
  - Communication / dialogue sur leurs productions;
  - Retours positifs sur la qualité des produits
  - Possibilités partenariats




## 2- Enseignements à mi-parcours : de l'idée au projet



Demain vous appartient !

### **Conditions de réussite**

#### - Services :

- Associer 2 services : environnement/agriculture, éducation.
- Définir le périmètre du projet (produits locaux, issus d'une agriculture durable)
- S'inspirer d'une expérience réussie (Seine-Maritime) 



#### - Élus :

- Proposer un projet « **expérimental** » à **évaluer** pour ensuite le généraliser.
- Donner les moyens humains et financiers.



- **Agriculteurs** : territoire important → associer les réseaux/groupes d'agriculteurs pour définir une liste de producteurs.

#### - Collèges :

- Choix de collèges en fonction de critères financiers, géographiques, et de la motivation cuisiniers/gestionnaires/directeurs.
- rencontres individuelles pour présenter le projet aux 4 collèges pilotes qui décident ensuite de participer ou non.



→ **PRENDRE LE TEMPS DE LA CONCERTATION; CRÉER DU LIEN ENTRE ACTEURS** (groupes de travail, comité de pilotage)

### 3- Enseignements à mi-parcours : commande/livraison



Demain vous appartient !

#### **Conditions de réussite**

##### - Services :

- assurer le lien entre producteurs et collèges
- fournir aux collèges une liste de producteurs et des produits proposés



##### Collèges :

##### - Gestionnaires :

- expérimentation → pas de critères marchés publics
- passer un peu plus de temps sur les commandes en lien avec les cuisiniers
- planifier les dates des repas à l'avance (lien animations pédagogiques, etc.)
- Être conscient du surcoût, mais ne pas en faire un frein préalable.



### 3- Enseignements à mi-parcours : commande/livraison

#### *Difficultés rencontrées*

##### - gestionnaires et cuisiniers :

- certains produits difficiles à trouver (légumes),
- Certains producteurs ne souhaitant/pouvant pas livrer,
- temps passé à la commande important,

Politique d'installation et accompagnement maraîchage

Actualisation de la liste + « territorialisation »

Regroupement des producteurs

#### *Difficultés prévues pour la généralisation*

- les quantités disponibles sur le département permettront-elles de répondre à la demande ?
- Producteurs : respect des normes hygiène spécifiques de la restauration collective
- Respect du code des marchés publics
- Surcoût de certains produits

Marché Public

Évaluation offre et demande

Intermédiaire coordonnateur

Travail sur les normes

Prise en charge du surcoût?



# 4 - Enseignements à mi-parcours : élaboration des menus



Demain vous appartient !

## Conditions de réussite

Cuisiniers :

- prise en compte de la saisonnalité
- prise en compte du temps à passer plus important
- équipement des cuisines adéquat
- motivation



## Difficultés

- Certains produits non disponibles pour élaborer le menu souhaité,
- Peu de variété de certains produits locaux,
- Temps à passer,
- Certains repas moins appréciés par les élèves...
- Évaluation qualité des produits

Élaboration du menu à partir de la liste des produits disponibles fournie chaque mois

Échanges d'expériences entre cuisiniers

Éducation au goût ds les projets

Diagnostics de durabilité + cahiers des charges

Références nutritionnelles



# 5 - Enseignements à mi-parcours

## Accompagnement et valorisation du projet



Demain vous appartient !

### **Conditions de réussite.**

- **Conseil général** : mise en place d'un accompagnement pédagogique au moment des repas, de projets pédagogiques plus approfondis et de visites d'exploitation



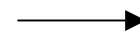
- **Collèges** :

- identifier un enseignant référent pédagogique



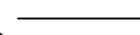
### **Difficultés rencontrées**

- Projet pas toujours connu par la communauté éducative



Associer parents d'élèves, CDI, vie scolaire, etc.

- Montage de projets pédagogiques impossible dans certains collèges (*date de démarrage trop tardive : janvier*)



Anticiper les projets pédagogiques en juin/septembre



# Exemple de la Seine-Maritime



Demain vous appartient !

## Action menée par le CG76 depuis 2004 : « Les bons repas de l'agriculture durable Haut-Normande »



		Année scolaire 2004/2005	Année scolaire 2005/2006	Année scolaire 2006/2007
Nombre d'établissements	Collège	25	44	64
	Lycée	10	13	44
Nombre de repas servis	Collège / lycée	28 775	73 665	148 160
<b>Nombre de fournisseurs</b>		<b>20</b>	<b>40</b>	<b>51</b>
<b>Evolution du chiffre d'affaire pour les producteurs</b>		<b>42 248 €</b>	<b>145 140 €</b>	<b>396 203 €</b>

- Participation de plus de 50% des collèges du département ;
- Diminution de moitié du surcoût des repas en 3 ans (de 0,92 € à 0,48 €) ;
- Évolution des débouchés pour les producteurs : augmentation du chiffre d'affaire (effet de levier)



## Animations pédagogiques

Au cours des repas :

- Carte de localisation et de présentation des produits locaux ;
- Expositions photos ;
- Enquête de satisfaction ;
- Atelier pédagogique sur les émissions de gaz à effet de serre.



## Enquête de satisfaction

Plus de 85 % de repas appréciés par les élèves

Proportion d'élèves ayant apprécié le repas citoyen / classe  
(tous collèges confondus)

