

guide de la restauration collective responsable

à l'attention des collectivités et des entreprises

Version 2



illustrations /// Claire Laffargue
mise en page /// Frank Saussereau

FNH/FNCIVAM - 2011

Document imprimé, sur du papier issu de forêts gérées durablement, 100% PEFC. PEFC/10-31-945



LES SEMENCES DU POSSIBLE

À la crise protéiforme que nous traversons actuellement, une issue semble s'ouvrir avec le « développement durable ». Encore faut-il s'entendre sur les mots, le sens qu'on leur donne et les applications qu'ils sous-tendent.

Bien que la France dispose de la plus grande surface agricole utile européenne, la production biologique reste marginale. En 2008, les aliments issus de l'agriculture biologique ont représenté moins de 1% des achats alimentaires de la restauration collective, alors que ce service est proposé par 73 000 établissements en France, soit 8 millions de repas servis par jour, pour un montant de 7 milliards d'euros chaque année. Quel triste paradoxe au regard du poids économique et social qu'il représente !

Nous avons pourtant là un formidable levier pour répondre à la conjugaison de tous les défis, alimentaire, social, environnemental, énergétique et climatique. D'ores et déjà le Grenelle de l'Environnement fixe un premier cap pour les services de l'État ; cela libère les initiatives et trouve écho auprès des consommateurs. Toutefois, l'effet de bascule n'interviendra que si un objectif ambitieux est adopté tel que 40% de produits de qualité pour tous. Cette mutation suppose que tous les acteurs concernés s'y préparent, dans un élan collectif et fédérateur. Nous avons bien conscience qu'il s'agit là d'un travail de longue haleine nécessitant l'implication et la responsabilité de tous. Une occasion de plus à saisir pour redonner du sens au progrès en associant respect de la terre, dynamisme des territoires, alimentation de qualité et de proximité, santé et solidarité pour le plus grand nombre. Cet enjeu mérite bien une partition commune pour permettre à l'orchestre de jouer cette nouvelle symphonie sans dissonance. C'est bien dans cet objectif d'essaimage que s'inscrit ce guide.

Alors oui, le développement durable peut avoir du sens dès lors qu'il signifie de bâtir ensemble un monde viable et solidaire !

UNE DYNAMIQUE CITOYENNE DE LA TERRE À L'ASSIETTE

Les CIVAM sont heureux d'apporter leurs expériences de terrain en contribution à l'élaboration de ce guide. Ce travail avec la Fondation pour la Nature et l'Homme montre que des agriculteurs peuvent participer au développement soutenable de la société au-delà des crises conjoncturelles qu'elle traverse.

Depuis de nombreuses années, alliant les producteurs et les consommateurs, les CIVAM ont participé dans diverses régions à la mise en place de repas bio ou issus de produits locaux de qualité, répondant d'une part aux agriculteurs voulant s'assurer d'un débouché pérenne en vente directe et d'autre part à la demande croissante des collectivités à la recherche d'un approvisionnement de proximité sécurisé.

Les fiches contenues dans ce guide ont pour objet de servir de base de travail à toute collectivité ou entreprise impliquée dans la restauration collective. Loin d'être exhaustif, ce guide sera complété au fur et à mesure des avancées législatives sur ce sujet et des expériences apportées par chacun. La restauration collective issue de l'approvisionnement local ne doit pas s'arrêter à la qualité des produits, elle induit également une dynamique de développement territorial durable. En tant qu'agriculteur, je souhaite ardemment que celle-ci serve à conserver les outils de transformation locaux et amène un climat favorable pour l'installation de petits producteurs qui maintiennent de la valeur ajoutée sur leur territoire.

En espérant aider, comme elle le fait depuis cinquante ans déjà, à l'émancipation des femmes et des hommes à travers son mouvement d'éducation populaire, la Fédération Nationale des CIVAM souhaite que vous tiriez profit de ce guide pour votre collectivité ou votre entreprise, dans l'intérêt de tous.

au menu

au menu

au menu

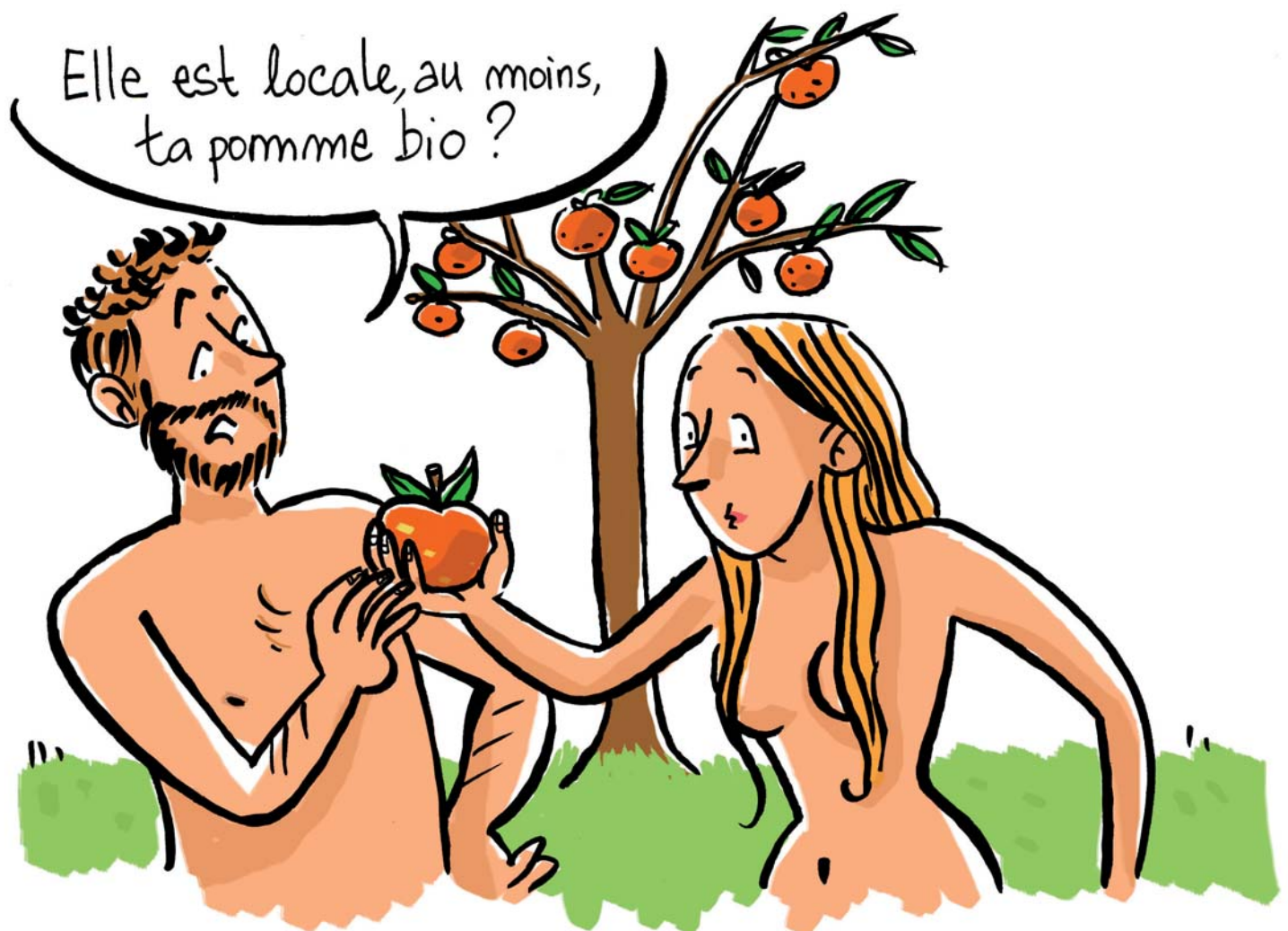
- P.05 /// FICHE 1 ///** Les enjeux et le contexte de la mise en place de la restauration collective responsable
- P.11 /// FICHE 2 ///** Méthodologie générale
- P.17 /// FICHE 3 ///** Quels produits choisir ?
- P.23 /// FICHE 4 ///** Le cadre politique et réglementaire autour de la restauration collective
- P.29 /// FICHE 5 ///** Code des marchés publics et critères environnementaux
- P.33 /// FICHE 6 ///** La restauration collective, un levier pour encourager la production locale
- P.43 /// FICHE 7 ///** Accompagner et former
- P.53 /// FICHE 8 ///** Conception des menus et budget
- P.61 /// FICHE 9 ///** Pour une restauration collective responsable en gestion concédée
- P.67 /// FICHE 10 ///** Ils le font, ils en parlent
- P.73 /// EN SAVOIR PLUS ///**
- P.77 /// LISTE DES CONTRIBUTEURS ///**

LES ENJEUX et le contexte de la mise en place de la RESTAURATION COLLECTIVE RESPONSABLE

FICHE 1



FONDATION
POUR LA
NATURE
& L'HOMME



manger, un acte quotidien et vital

Manger est un acte quotidien et vital qui nous inscrit dans une relation étroite avec la nature dont nous consommons les produits. Mais manger est aussi un acte culturel et social qui exprime, en creux, des choix de société et de modèle agricole. L'alimentation est donc au cœur de grands enjeux à relever :

/// enjeux environnementaux : respect de la biodiversité, sobriété et efficacité énergétiques, lutte contre le réchauffement climatique, restauration de la qualité des eaux, protection des sols...,

/// enjeux sociaux, économiques et culturels pour l'accès de tous à une alimentation en quantité et qualité suffisantes, dans le respect de la diversité des cultures alimentaires.

Toute notre alimentation repose sur le fonctionnement même des écosystèmes et sur la biodiversité.

En effet, biodiversités sauvage et domestique sont des facteurs de production permettant de nous nourrir si nous savons nous adapter à notre milieu. Agriculture et climat sont également intimement liés puisqu'ils s'influencent mutuellement et de manière continue.

Notre alimentation est à l'interface de nos territoires, de nos paysages et de notre culture ; elle les façonne et en est la résultante. Le choix de certains systèmes agricoles valorise des modes de production porteurs de savoir-faire et impulse le dynamisme des territoires.



/// la Biodiversité, c'est le tissu vivant !

La biodiversité correspond à l'ensemble des espèces vivantes sur la planète (animaux, végétaux, champignons, microorganismes), les communautés formées par ces espèces et les habitats dans lesquels elles vivent. La biodiversité englobe aussi les interactions entre les espèces, leurs gènes et les écosystèmes.

QUELS CHOIX POUR UNE ASSIETTE RESPONSABLE ?

Nos choix quotidiens pour remplir nos assiettes ont un impact fondamental sur notre environnement en orientant les systèmes de production et les circuits de commercialisation vers plus ou moins de durabilité.

L'agriculture française a réussi à fournir une alimentation normalement saine et accessible à

/// de l'incohérence à l'origine du choc des tomates

Deux camions, l'un provenant d'Espagne et l'autre des Pays-Bas, sont entrés en collision dans le tunnel de Fourvière en Rhône-Alpes. Tous deux transportaient des tomates de leur pays de départ à destination... du nord de l'Europe pour le premier et du sud de l'Europe pour le second.

tous mais non sans de nombreuses conséquences liées à l'intensification des modes de production agricole, à la délocalisation dans un cadre de mondialisation des marchés...

Depuis quelques décennies, la pression des systèmes agricoles sur l'environnement s'est largement accentuée :

- /// utilisation massive d'engrais chimiques de synthèse et de produits phytosanitaires,
- /// allongement des circuits de transformation et de distribution des aliments,
- /// augmentation du cycle de transformation des aliments, du conditionnement, du transport...

Les conséquences de ces transformations du système alimentaire sont aujourd'hui bien connues :

- /// menaces importantes sur la biodiversité,
- /// pollutions des eaux,
- /// contribution active au changement climatique,
- /// érosion et perte de fertilité des sols,
- /// appauvrissement de certains aliments en nutriments,
- /// impacts sur la santé humaine,
- /// gaspillages et pertes alimentaires.



EN ROUTE VERS UNE RESTAURATION COLLECTIVE RESPONSABLE

Que ce soit à l'école, en entreprise, en maison de retraite ou à l'hôpital, chaque jour, plus de 8 millions de personnes prennent un repas en collectivité. La restauration collective responsable est donc un levier fort pour :

- /// restaurer la qualité environnementale,
- /// relocaliser les systèmes alimentaires,
- /// former au goût, à l'environnement, à la santé,
- /// réinstaller et sécuriser les débouchés pour les agriculteurs locaux.



/// POINT DE VUE

Approvisionner nos restaurants et cantines en produits de terroirs issus de l'agriculture durable ou biologique vise à la fois à procurer au plus grand nombre une alimentation diversifiée, de grande qualité sanitaire et gustative mais également à encourager des systèmes de production plus soignés et artisanaux. Ces systèmes sont aussi ceux qui permettront de maintenir ou créer des emplois dans l'agriculture et d'enrayer la désertification de nos campagnes.

En effet encourager un approvisionnement local pour la restauration collective assurera aux agriculteurs un marché stable et rémunérateur. Cette démarche, si elle est concertée, les incitera à pratiquer des assolements plus diversifiés et à associer plus étroitement agriculture et élevage, sans recours exagéré à des produits agro-toxiques et des engrais chimiques. Ces modes de production responsables, qui prennent davantage en compte les potentialités productives des

terroirs locaux, contribuent à diminuer les émissions de gaz à effet de serre (en séquestrant du carbone dans l'humus des sols). Ils contribueront à entretenir un environnement écologique bien plus riche en biodiversité et bien moins pollué qu'aujourd'hui.

MARC DUFUMIER

Professeur à Agroparistech Membre du Comité de Veille Écologique de la Fondation pour la Nature et l'Homme.

LA RESTAURATION COLLECTIVE : DE QUOI PARLE-T-ON ?

Les établissements ont le choix entre deux systèmes de restauration collective : la gestion directe (ou autogestion) ou la gestion concédée.

/// Gestion directe ou autogestion : il s'agit de confier l'organisation et l'élaboration des repas à une équipe interne à l'établissement. Elle représente 60% de la restauration collective en France en termes de repas,

/// Gestion concédée : il s'agit de déléguer l'organisation et l'élaboration des repas à une entreprise prestataire. Elle représente 40% de la restauration collective en France en termes de repas.

La notion de « responsabilité » que nous présentons englobe la notion de durabilité :

« Est durable tout achat public intégrant, à un titre ou à un autre, les exigences, spécifications et critères en faveur de la protection et de la mise en valeur de l'environnement, du progrès social et favorisant le développement économique notamment par la recherche de l'efficacité, de l'amélioration de la qualité des prestations et de l'optimisation complète des coûts » (PNAAPD : Plan National d'Action pour des Achats Durables, 2007).



Définition

On appelle « restauration collective », la préparation et le service de repas destinés à un groupe de convives réunis dans un même lieu pour manger : élèves, étudiants, fonctionnaires, malades, retraités ou salariés d'une entreprise.

De plus, le terme « responsable » intègre **la dynamique des acteurs dans la démarche et son appropriation collective, sur un territoire donné.**

Concernant les aliments de la restauration collective eux-mêmes, cette démarche s'articule autour de trois règles d'or : qualité, proximité, saisonnalité.

UN GUIDE POUR VOUS ACCOMPAGNER

Nous avons choisi dans ce guide de présenter à la fois des démarches de restauration collective basées sur l'alimentation biologique et des initiatives associant d'autres produits de qualité, notamment ceux issus de l'agriculture durable ou les produits labellisés.

Pourquoi ? Dans certaines régions, la faiblesse de l'offre en produits biologiques ne permet pas d'atteindre le 100% bio et local. Pour atteindre l'objectif de restauration collective responsable, aliments issus des agricultures biologiques et/ou durables sont donc complémentaires dans la composition des menus, l'équilibre des coûts et la dynamique collective.

/// les enjeux



L'objectif de ce guide est de proposer aux collectivités territoriales et aux entreprises une vision globale de la mise en place d'un projet de restauration collective responsable. Il ne s'agit pas de proposer un projet « clé en main » - celui-ci n'existe pas - mais un ensemble de thématiques communes aux projets, les grandes étapes méthodologiques et des expériences menées sur le territoire français qui illustrent des approches à la fois différentes et complémentaires.

Le contenu des fiches qui composent ce guide **n'est pas exhaustif et est appelé à être actualisé et enrichi d'expériences innovantes, notamment en ce qui concerne la gestion concédée et le monde de l'entreprise.**

C'est avant tout un outil pratique, proposant pistes et contacts pour vous accompagner dans la recherche d'informations détaillées et, nous le souhaitons, dans votre engagement vers une restauration collective responsable.

/// où en est-on en France ?

Les mises en place de restaurations collectives de qualité dans les collectivités territoriales et dans certaines entreprises ont connu leur essor dans les années 2000 sous l'impulsion des élus et des professionnels mais également de groupes associatifs locaux. Le Grenelle de l'Environnement a permis d'utiliser un peu plus ce levier d'action environnementale devenu l'objet d'une circulaire en 2007 à l'attention des services de l'Etat. Même si elle ne concerne pas directement les collectivités territoriales et les entreprises, cette circulaire constitue une feuille de route. Néanmoins, en 2010, les produits biologiques représentent seulement 1,8 % des achats alimentaires en restauration collective à caractère social. Environ 10% des établissements proposent tous les jours des produits bio aux convives. Ces résultats sont directement liés à la faiblesse historique de l'offre en produits de qualité et en particulier des produits biologiques. En 2010, les surfaces consacrées à l'agriculture bio représentent en effet encore moins de 3% de la surface agricole utile française. Par ailleurs, l'organisation des circuits de commercialisation et de distribution de ces types de produit en est à ses prémices (source : Agence Bio, 2011).

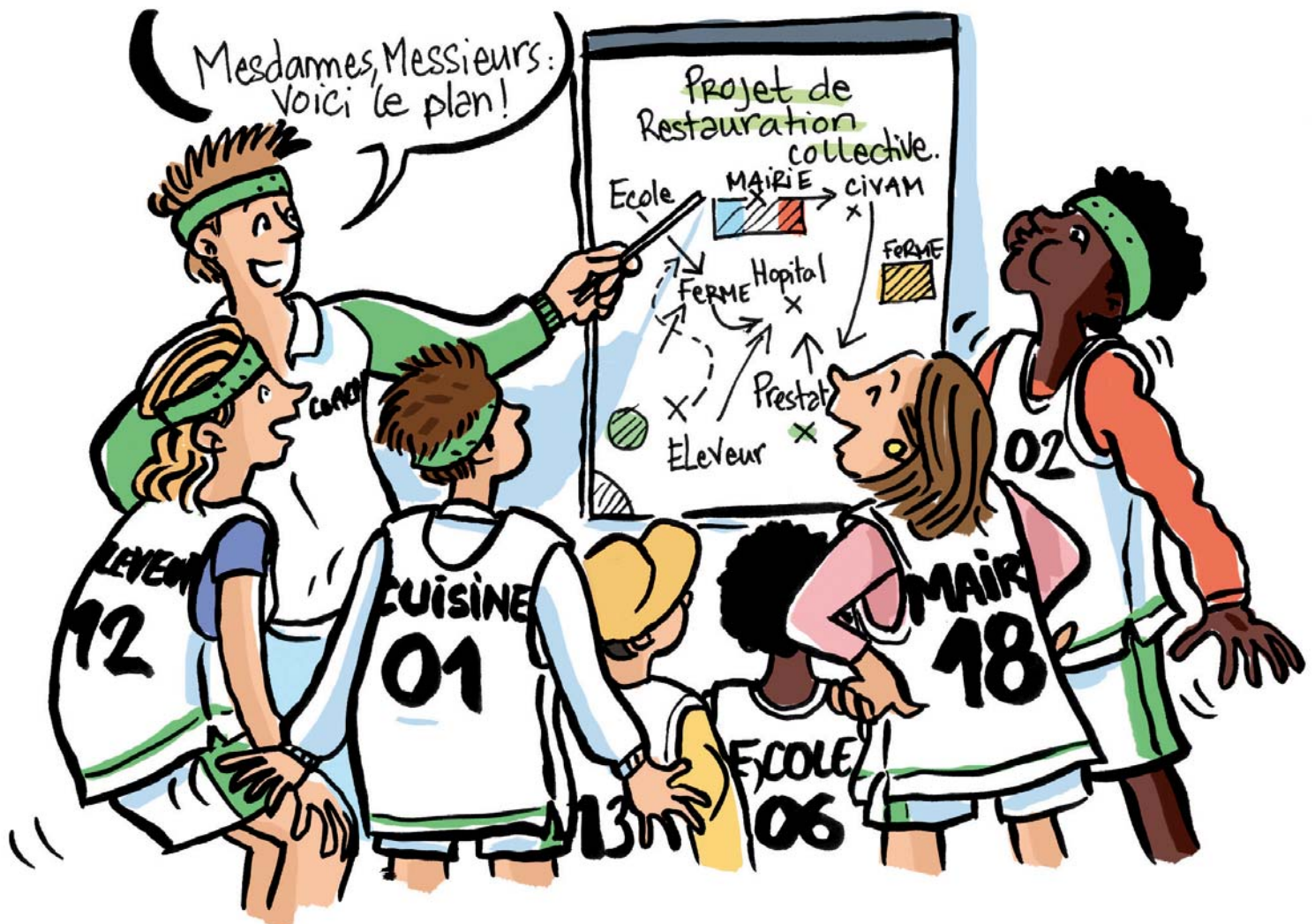
méthodologie générale

Mettre en place un projet de Restauration Collective Responsable est un travail de longue haleine. Mais prendre le temps est aussi un gage de réussite. Nous vous proposons ici un 'parcours' en trois étapes qui peuvent s'étaler entre six mois et deux ans selon l'ampleur de votre projet. L'autre élément clef de la réussite est d'avoir une bonne connaissance de votre contexte d'action, de s'inspirer de démarches menées ailleurs et d'être en synergie avec l'ensemble des acteurs à associer : producteurs de votre territoire, personnels de cuisine, convives, sans oublier les collectivités ou structures de développement local œuvrant tant dans le monde agricole, qu'éducatif ou de la santé. Enfin, en termes de méthodologie, la concertation, l'échange et l'information sont les maîtres mots.

FICHE 2



FONDATION
POUR LA
NATURE
& L'HOMME

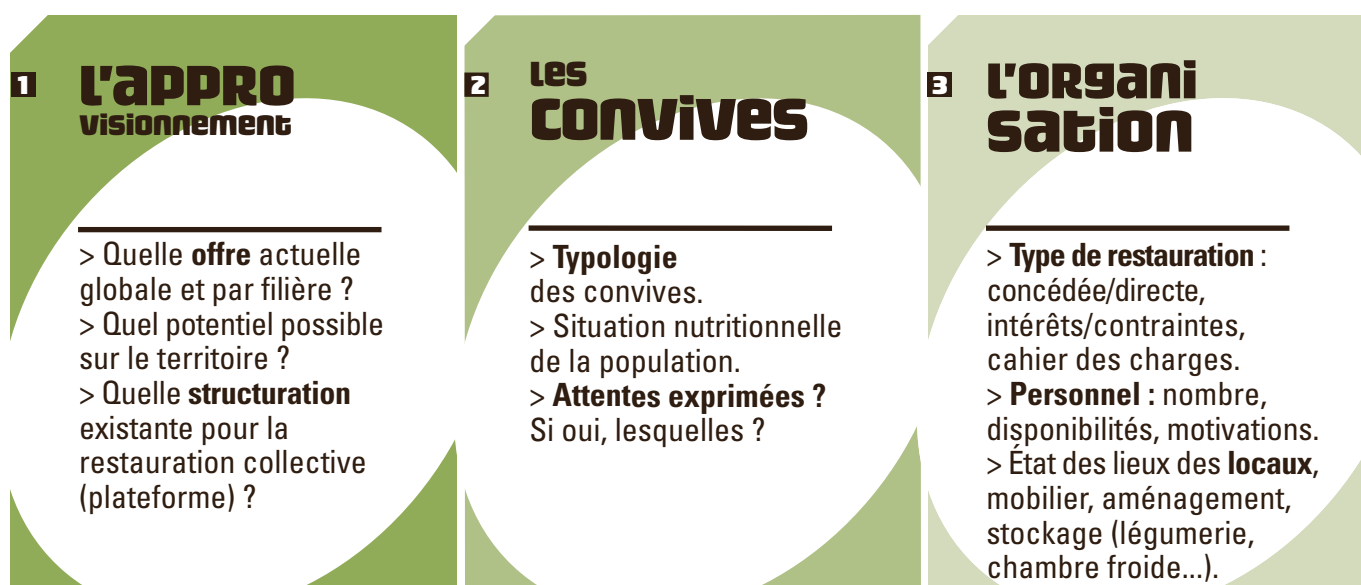


DIAGNOSTIQUER ET FAIRE ÉMERGER LE PROJET



*Il n'existe pas de projet type applicable clef en main. Il faut s'adapter aux réalités du territoire.
Réaliser un pré-diagnostic à partager, enrichir et valider collectivement, permet de repérer des pistes d'actions et de faire émerger un projet dans le souci de la participation d'une pluralité d'acteurs.*

>> ÉTAT DES LIEUX /// 3 AXES D'ÉTUDE



>> QUESTIONS TRANSVERSES AUX TROIS AXES

- 1 /// connaître le cadre réglementaire, législatif ou juridique,
- 2 /// identifier les acteurs du territoire, leurs projets et leurs compétences, repérer les actions existantes pour s'en inspirer,
- 3 /// identifier les besoins (ressources financières et humaines, expertise, temps, formation),
- 4 /// identifier les attentes, les motivations.

>> LES OUTILS POSSIBLES

- /// pour la collecte d'informations : bibliographie, entretiens, interviews, rencontres, rendez-vous,
- /// pour la mutualisation du projet : débats et temps d'information, formation (élus, agents des collectivités).

>> Pour PERMETTRE

- > la sensibilisation des acteurs locaux,
- > l'appropriation du projet,
- > le recueil d'informations,
- > la préparation au changement.

>> VEILLER à

- > ne pas confondre zone de compétence et territoire du projet et ne pas hésiter à s'ouvrir aux partenariats,
- > informer ! C'est le rôle du porteur de projet (soirée débat, bulletin d'info...),
- > gérer les oppositions et mettre en place de la médiation.

initier le projet

Les besoins, les envies sont nés. Les partenaires sont repérés.

Il est temps de passer à la phase de réalisation et d'organiser un cadre pour l'action.

>> PROPOSER

un

■ **PRÉ-PROJET**

> **SCENARII** issus du diagnostic de projets dans le contexte local (intégrant les retombées pour le territoire en termes d'emploi, de soutien à l'agriculture locale, etc.).

>> MUTUALISER

au sein d'un

■ **espace collectif d'échanges**

> Espace de concertation, de dynamique collective.

>> ORGANISER

le

■ **Fonctionnement DU COLLECTIF**

> Etablir des instances de décisions différentes des instances de concertation.
 > Prévoir du temps pour la gestion des partenariats.
 > Clarifier et établir les rôles et missions de chacun.
le plus :
 Identifier un animateur.

>> VALIDER, FINALISER

les objectifs.

>> ABOUTIR

à un

■ **Plan d'action opérationnel**

> **Choix du type de restauration** (gestion directe ou concédée).
 > **Type de repas** (bio et/ou durables, locaux, fermiers, végétariens...)
 > **Fréquence.**
 > **Progressivité** de l'introduction des ingrédients.
 > **Mode d'approvisionnement** (plateforme réelle, virtuelle...)
 > **Budget prévisionnel.**

>> EVALUER

l'appropriation du projet par les convives, les personnels de cuisine... (volonté partagée, responsabilité collective, appropriation du projet).

>> VALORISER LES AVANCÉES DU PROJET

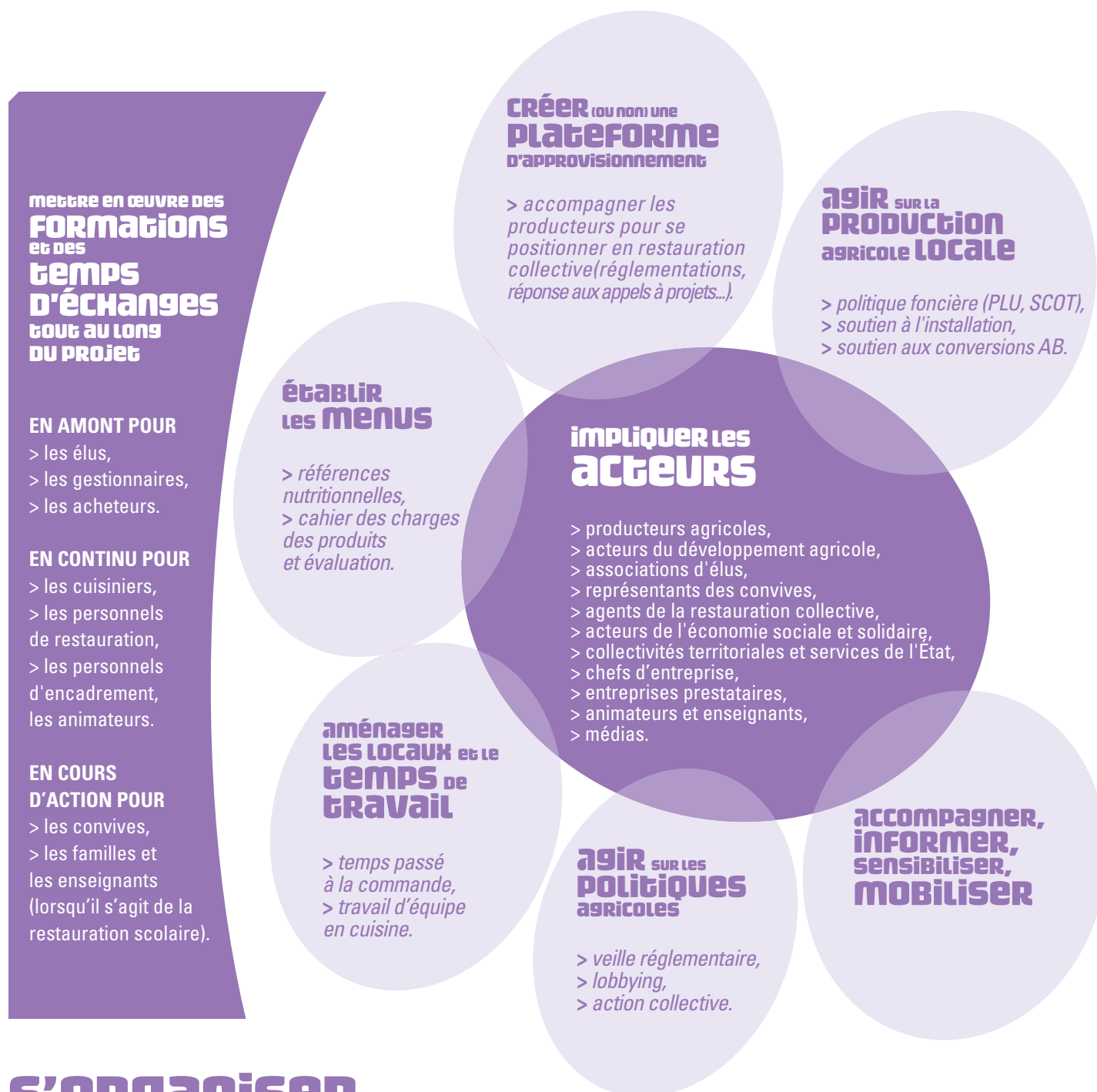
>> S'ENGAGER

en formalisant un temps d'engagement, voire en signant une charte d'engagement, réciproque et collectif (avec des marges de progression).

S'ORGANISER POUR L'ACTION COMMUNE



Votre projet s'organise et doit maintenant être animé dans le souci d'une participation et d'une information de tous, producteurs, animateurs, cuisiniers, convives. A cette étape, mettre en place des formations adaptées permettra au plus grand nombre de s'approprier le projet pour en devenir pleinement acteur.



S'ORGANISER
collectivement
pour Réussir
un projet

« MANGER BIO ET AUTREMENT » DANS LES COLLÈGES DE L'ISÈRE

Une action portée par le Conseil général de l'Isère et l'association Un plus bio

En 2001, le Conseil général de l'Isère décide de lancer le programme « **Manger bio et autrement** » pour promouvoir l'utilisation de l'alimentation bio dans les **collèges** en sensibilisant les jeunes convives au respect de l'environnement, tout en favorisant l'installation d'agriculteurs bio sur le territoire.

Cette démarche est initiée grâce à une **volonté politique** forte de quatre conseillers généraux. Un **comité de pilotage** d'une quarantaine de personnes est créé regroupant le département, des cuisiniers et des gestionnaires de collèges, des parents d'élèves, l'ADABio (Association des producteurs bio de l'Isère), les CIVAM du Gard et l'association Un plus bio dont le rôle est d'accompagner la démarche. Sa mission est de faire l'**état des lieux** des productions biologiques et fermières du département, de rédiger un **guide pratique** qui sera diffusé à tous les maires et principaux de collèges, et d'établir un **cahier des charges** pour lancer l'opération. Une association, Manger Bio Isère, est créée pour **faciliter l'approvisionnement** bio local.

Le volet éducatif tient toute sa place dans ce programme. Comme en témoigne Catherine Brette, conseillère générale : « L'objectif est d'associer le plus de personnes possibles au projet pédagogique du collège : infirmières, professeurs de SVT, gestionnaires, autres personnes volontaires ».

Dans le cadre de sa **politique territoriale**, le Conseil général a mis en place un **schéma directeur de la restauration collégienne** qui implique le service restauration scolaire de la Direction de l'Éducation. Ce schéma prévoit l'intervention de **diététiciens** indépendants pour suivre les collèges des 13 territoires isérois et de **techniciens coordinateurs de restauration** dont les missions vont du management et de l'organisation des services à l'encadrement d'équipes, en passant par l'animation du temps repas et de commissions consultatives en lien avec les diététiciens référents.

Chiffres clés : 17 600 repas 100% bio et 70 400 repas partiellement bio ont été servis dans 13 collèges publics en 2007 (sans aide financière au surcoût). 48 000 € financent les actions éducatives des collèges en 2008 ; 60 000 € sont consacrés à la structuration de l'offre départementale en produits biologiques (avec notamment un soutien à l'association Manger Bio Isère).

DU BIO DANS LA RESTAURATION SCOLAIRE BASQUE

Le groupe de producteurs-trices BLE (Biharko Lurraren Elkartea) au cœur de la réflexion territoriale

D'expériences promotionnelles initiées dès 2002 par le CIVAM Bio BLE aux circuits économiques aujourd'hui, la progression a été régulière et traduit une tendance de fond structurelle. Si l'argument qualité et santé reste le ressort premier de la motivation des parents d'enfants scolarisés dans les écoles et des équipes éducatives et de cuisine, les partenaires du projet ont dès le départ inclus la dimension de relocalisation économique : **faire de la bio en restauration scolaire un outil de transformation progressive de l'agriculture sur le territoire**, pour améliorer l'environnement, le cadre de vie, la qualité de l'eau, la viabilité des fermes, et entraîner des conversions de fermes en bio ou des installations sur les bassins de vie des établissements scolaires.

Un projet global complètement abouti est aujourd'hui celui mené par le lycée de Navarre (Saint-Jean-Pied-de-Port), avec l'appui de BLE : appels d'offre bios, groupement de commandes avec 3 collèges du territoire pour acheter de la viande bovine bio en carcasse entière, visites de ferme, organisation de rencontres bio avec d'autres lycées engagés et les partenaires du projet etc. Le lycée atteint les 20% d'approvisionnement bio et estime à 70% sa part d'approvisionnement local. Cet exemple, ainsi que ceux d'autres établissements, sont des démarches globales que BLE contribue à essaimer. Notamment dans le cadre des relais pris par la Région Aquitaine (lycées-pilotes, Arbio) et le Conseil général des Pyrénées-Atlantiques, chef de file de l'opération « manger bio, labels et produits d'origine » sur 18 collèges-pilotes du département. A l'instar des orientations du travail de BLE sur les fermes, c'est cette dimension d'autonomie de gestion et de décision des établissements qui est mise en avant, dans le plus strict respect des codes des marchés publics, et dans le cadre des incitations et orientations des politiques territoriales en matière de restauration collective. En cette rentrée 2011, BLE s'engage, à l'interface entre les établissements et les producteurs, à organiser ces nouveaux systèmes alimentaires locaux. Une association de 14 éleveurs bovins bios, Biozkaria (Bazkaria en basque signifie « repas de midi »), est née au printemps 2011, pour répondre à ce débouché, planifier une offre spécifique et garantir la haute qualité des produits. Une démarche est également engagée au sein du groupe des 32 maraîchers bio du Pays Basque, avec un rôle de catalyseur joué par la nouvelle SCIC maraîchère du domaine de Garro à Mendionde. Les producteurs laitiers bio ont aussi une carte collective à jouer. En septembre 2011 à Larrabetzu (Biscaye), sont aussi organisées les premières rencontres professionnelles transfrontalières avec nos collègues d'Euskadi, sur ce thème. La rêve-évolution est en marche...

QUELS PRODUITS CHOISIR?

Pourquoi privilégier les produits locaux, de saison, variés et de qualité ? Que signifient les labels et signes de qualité ? Comment les reconnaître ? Voici quelques réponses pour vous orienter dans vos choix...

FICHE 3



**FONDATION
POUR LA
NATURE
& L'HOMME**



OPTER POUR DES PRODUITS DE QUALITÉ, DE PROXIMITÉ ET DE SAISON

Il s'agit de proposer aux convives des repas de meilleure qualité - qualité environnementale, gustative ou encore territoriale - composés de produits à la fois de proximité et de saison.

SAISONNALITÉ

Garantir la saisonnalité des aliments doit constituer la base de tout projet d'amélioration des menus pour les convives.

Un produit de saison (fruit et légume) est disponible pour le consommateur au cours de sa période « naturelle » de récolte.



Hors de cette période, soit il n'est pas produit en respectant son **cycle végétatif naturel** (ex. culture sous serre), soit il provient d'une zone géographique éloignée qui permet cette production à « contre-saison ». Dans ces deux cas, la consommation d'énergie et les émissions de gaz à effet de serre, notamment liées au transport, augmentent et la biodiversité est défavorisée.

Au contraire, respecter les saisons favorise le maintien des biodiversités sauvage et domestique en permettant de découvrir les nombreuses variétés de fruits et légumes dont la disponibilité varie au fil des mois de l'année ! Cela permet d'éveiller les convives à une alimentation diversifiée et de retrouver le plaisir de consommer des aliments goûteux.

Conserves, surgelés et saisonnalité

Certaines contraintes logistiques orientent les choix vers des produits (notamment les légumes) en conserve ou surgelés. Dans ce cas, et s'ils sont d'origine locale, sachez qu'ils sont le plus souvent des produits de saison ! Soyez donc à l'affût des informations d'origine sur les étiquettes ou renseignez-vous auprès de vos fournisseurs.

/// L'ŒUF EN TUBE... N'EST PAS UNE FATALITÉ !

> Si certains produits font l'objet d'exigences particulières, indiquées par la Direction des Services Vétérinaires, aucun - fruit, légume, viande, en passant par les œufs frais - n'est interdit en restauration collective.

> Utiliser des œufs frais, c'est donc possible ! À condition toutefois de respecter des règles d'hygiène comme : vérifier l'origine et l'état des œufs à la réception ; utiliser des œufs "frais" voire "extra-frais" ; ne pas conserver les œufs à coquille souillée ou fêlée ; conserver en réfrigération à une température inférieure ou égale à 4 °C.

PROXIMITÉ

Nous présentons ici comme « circuit court » un système d'échange entre producteur et consommateur qui se définit certes par le nombre d'intermédiaires - un intermédiaire au plus - et par la distance - aliments produits et consommés dans un rayon de 80 kilomètres par exemple - mais qui assure aussi à tous une démarche collective intégrée. Ainsi la transparence sur les modes de production, de transformation et de distribution des aliments, la place du territoire et le lien social et humain sont des éléments tout aussi importants pour l'approvisionnement en circuits courts.

Si l'organisation de la distribution est optimisée, ce système d'approvisionnement local permet, en diminuant les transports, de réduire la consommation énergétique et d'améliorer la durabilité environnementale.

Les circuits courts permettent également de meilleures retombées économiques sur le territoire en maintenant ou créant des emplois et renforcent les dynamiques et les liens sociaux entre producteurs et consommateurs.

Avion ou bateau ?

Le transport en avion d'une banane de Colombie consomme 20 fois plus d'énergie et émet 50 fois plus de gaz à effet de serre que le transport en bateau !

Source : ADEME et Bio IS, 2007.

QUALITÉ

Il est difficile de donner une unique définition de la qualité. Il s'agit donc de proposer aux convives **DES qualités**. La qualité environnementale est au premier plan : elle se définit notamment par la façon dont les aliments ont été produits, donc par les systèmes de production agricole et de distribution dont ils sont issus. D'autres types de qualité d'ordre **social, culturel ou territorial** occupent une place importante dans le paysage agricole français et permettent la valorisation des savoir-faire, des hommes et des territoires. La qualité nutritionnelle est également centrale en restauration collective, où le repas pris peut, dans certains cas, constituer pour le convive le seul repas équilibré et de qualité de la journée.

Pour une restauration collective sans OGM

Selon un sondage Eurobaromètre, 70 % des consommateurs européens ne veulent pas d'OGM dans leur assiette. Les restaurants collectifs peuvent être moteur dans l'intégration de produits végétaux et animaux non OGM pour tous. Il suffit d'intégrer une clause dans le cahier des charges qui précise cette volonté. Certaines villes, comme Rennes ou Nantes, sont déjà dans cette démarche, grâce à l'implication du réseau Cohérence. Exemple sur www.consommeursansogmenbretagne.org

ENCOURAGER DES SYSTÈMES DE PRODUCTION DURABLES

Ce sont en grande partie les modes de production agricole qui déterminent la qualité des produits. La lisibilité de cette qualité peut passer par des garanties, comme un cahier des charges - qu'il soit officiel ou co-construit avec les acteurs du territoire - ou encore un signe de qualité.

L'agriculture biologique, de par l'exigence des critères définis dans son cahier des charges (non utilisation de produits chimiques de synthèse,

Tableau synthétique de présentation des agricultures bio et durable

	DÉFINITION	OBJECTIFS	EVALUATION	PRATIQUES	ACTEURS
AGRICULTURE BIOLOGIQUE	«Concept global qui s'appuie sur le choix de valeurs comme le respect de la terre et des cycles biologiques, la santé, le respect de l'environnement, le bien-être animal, la vie sociale... C'est un mode de production agricole fondé sur un ensemble de techniques complexes excluant l'utilisation de produits chimiques de synthèse.» Source : FNAB	Respect des écosystèmes naturels. Respect de la santé humaine et animale. Recherche d'un développement économique cohérent.	Cahiers des charges par production. Contrôles indépendants. Certification. Attribution du label AB.	Concerne toutes les productions. Produits chimiques de synthèse interdits. Rotations culturales longues. Gestion de la matière organique. Pas d'OGM.	<ul style="list-style-type: none"> • Fédération nationale d'agriculture biologique des régions de France www.fnab.org • Institut technique de l'agriculture biologique www.itab.asso.fr • Agence Bio www.agencebio.org
AGRICULTURE DURABLE	«L'agriculture durable invite à promouvoir et à pratiquer une agriculture économiquement viable, saine pour l'environnement et socialement équitable. L'agriculture durable est une agriculture soutenable car elle répond aux besoins d'aujourd'hui (aliments sains, eau de qualité, emploi et qualité de vie) sans remettre en cause les ressources naturelles pour les générations futures.» Source : Réseau agriculture durable	Promouvoir des systèmes de production autonomes et économes. Rendre les exploitations viables, vivables et transmissibles. Constituer des espaces d'échanges entre paysans et citoyens.	Diagnostics à partir d'indicateurs : environnementaux, sociaux et économiques. Cahier des charges par production.	Concerne les exploitations de polyculture-élevage et élevage. Réduction d'intrants. Rotations culturales longues. Gestion des pâturages. Autonomie en protéines. Entretien de l'espace rural.	Réseau agriculture durable www.agriculture-durable.org et plus largement les Centres d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural (Civam) et leur Fédération nationale (www.civam.org)

absence d'OGM), permet de certifier une qualité environnementale. Un logo y est associé et les agriculteurs biologiques sont contrôlés annuellement sur le respect de ce cahier des charges. La durée de conversion en agriculture biologique est aujourd'hui de 2 ou 3 ans selon les productions.

D'autres types d'agriculture ont, elles aussi, un niveau d'exigence environnementale accru par rapport aux systèmes de production conventionnels et entrent dans le cadre d'une **agriculture durable, démarche associée aux activités des groupes CIVAM** (Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural). Toutes ces agricultures font l'objet de cahiers des charges ou de chartes qui garantissent les démarches des producteurs et la qualité des produits et sont basées sur un diagnostic de durabilité de l'exploitation qui conduit à un agrément des producteurs. Ils peuvent être réalisés en collaboration avec le groupe de travail sur la restauration collective.

VALORISER LES POTENTIELS DU TERRITOIRE

Pour la démarche, l'idéal est d'allier les trois notions de qualité, de proximité et de saisonnalité. Un état des lieux est donc une étape incontournable pour à la fois évaluer l'offre en produits agricoles, connaître



les circuits de commercialisation existants en produits de qualité, les motivations éventuelles de producteurs pour intégrer le projet...

Cet état des lieux permettra de mieux connaître les potentiels du territoire et de « panacher » au mieux en fonction de l'offre disponible et du budget alloué. En plus de bio et durable, d'autres démarches existent : AOC (appellation d'origine contrôlée), fermiers, équitables... Les repas proposés pourront être l'occasion de valoriser l'une ou l'ensemble de ces démarches.

LES SIGNES ET APPELLATIONS DE QUALITÉ

En France, il existe quatre signes officiels de qualité et d'origine :

- /// Agriculture biologique (AB),
 - /// Appellation d'origine contrôlée (AOC).
- Outre la qualité du produit, ces deux labels valorisent et protègent les ressources d'un territoire de production.
- /// Label Rouge,
 - /// Certification de conformité produit (CCP), représentée par les logos : Atout certifié qualité (ACQ) et Critère qualité certifié (CQC).

/// POISSONS, S'INFORMER AVANT D'ACHETER

> Avec le développement de la pêche industrielle, les pêches illégales (thon rouge de Méditerranée, cabillaud,...) et les captures massives en périodes de reproduction, 25% des stocks évalués sont surexploités et 52% sont pleinement exploités. Parmi les espèces particulièrement menacées,

le thon, les crevettes roses, le saumon atlantique, le cabillaud,... et beaucoup d'autres ! Alors ? Opter de préférence pour des produits labellisés MSC, norme respectant le code de conduite pour une pêche responsable, préférer les espèces non menacées et locales (huître, moule, maquereau, sardine,

carrelet), pêchées en dehors des périodes de reproduction et, pour le poisson d'élevage, choisir des espèces herbivores (car pour fabriquer 1 kg de poissons d'élevage carnivores - bar, dorade, saumon... - on utilise plusieurs kilos de farine de poissons sauvages...).

POUR EN SAVOIR PLUS :

Site web, M. Goodfish, liste des espèces recommandées : <http://www.mrgoodfish.com/fr/liste-especes/liste-especes.html>

Le poisson dans la restauration scolaire : Nos enfants mangent-ils des espèces menacées ? de BLOOM, 2011

Guide des espèces à l'usage des professionnels, SeaFood Choices, 2010

« Coach course » de la Fondation pour la Nature et l'Homme : <http://www.defipourlaterre.org/fraise/agir-course-coach.html>

Ce sont des labels attribués au produit en fonction de sa qualité spécifique voire supérieure pour le Label Rouge.

Certains produits spécifiques sont également porteurs d'une valeur ajoutée pour un territoire. Ils portent une **mention valorisante - appellations « Montagne », « Fermier » ou « Produit de pays »** (pour les DOM-COM) – mise en place par filière. Il n'existe ni organisme certificateur, ni système de contrôle, ni logo. Ces mentions sont applicables par autorisation préfectorale.

Il existe également des signes privés, gérés par des associations, proposant des labels ou des marques. **Le label Demeter** est un label de certification de produits issus de l'agriculture biodynamique. L'agriculture biodynamique proscrit non seulement tous les traitements chimiques, l'emploi de désherbants, pesticides et engrais de synthèse, mais réintroduit également la connaissance des rythmes cosmiques essentiels pour la régénération du sol, le travail de la terre et les soins apportés aux cultures tout au long de l'année. Les produits Demeter, tout comme les produits avalisés **Nature et Progrès**, respectent le cahier des charges du règlement européen sur l'agriculture biologique. La marque Bio Cohérence,

créée en 2010, vise quant à elle à aller au-delà du cahier des charges bio officiel (AB) en apportant des règles complémentaires adaptées au contexte spécifique de l'agriculture biologique française. Il reprend les pratiques d'élevage qui avaient cours jusqu'au 1^{er} janvier 2009 et y ajoute un certain nombre de règles spécifiques comme le refus catégorique des contaminations OGM.

Au niveau européen, trois signes d'origine et de spécificité existent également :

- /// Indication géographique protégée (IGP),
- /// Appellation d'origine protégée (AOP),
- /// Attestation de spécificité (SIG).

/// POUR LES PRODUITS LOINTAINS, L'ÉQUITÉ COMPTE !

Banane, sucre de canne ou café... pas question de s'en passer mais il importe de raisonner sa consommation en la limitant et en choisissant la qualité. Pour les produits lointains, les marques de commerce équitable sont des garanties du respect des droits sociaux des travailleurs, de leur juste rémunération et de l'usage de modes de production respectueux de l'environnement. De nombreux produits labellisés « commerce équitable » sont également issus de l'agriculture bio. Le commerce équitable peut donc permettre d'avoir chez soi des produits dits "exotiques" mais avec un impact minimal sur la société humaine puisque respectueux des populations, du développement local et des écosystèmes. Attention toutefois à être vigilant en vérifiant le pourcentage de matières premières réellement d'origine équitable dans les produits transformés ! Afin d'accompagner les collectivités locales, la Plateforme pour le Commerce Équitable (www.commerceequitable.org) et l'Association des Régions de France ont publié le « Guide de l'achat public équitable ». Sur le site www.achatspublicsequitables.com retrouvez également des méthodes et du partage d'expériences.



VAUT-IL MIEUX MANGER LOCAL NON BIO QUE BIO "LOINTAIN" ?

Trancher peut sembler difficile...

Néanmoins, quelle cohérence y a-t-il à importer des produits certes biologiques mais qui ont parcouru des milliers de kilomètres et, qui plus est, sont disponibles autour de nous ? Chaque année, l'importation de fruits et légumes, représente 1 million de tonnes de CO₂. Ce coût environnemental concerne les importations bio. Mieux vaut donc manger local. Mais attention, les impacts environnementaux du mode de culture peuvent s'avérer supérieurs aux impacts environnementaux du transport. C'est pourquoi il faut non seulement préférer les produits locaux, mais également privilégier les produits de saison issus de productions durables ou bio.

SUR le **TERRAIN**SUR le **TERRAIN**SUR le **TERRAIN**

DES AGRICULTEURS METTENT EN PLACE UNE CHARTE DE QUALITÉ

Une action portée par l'association Appétit et le CEDAPA

L'association Appétit (Côtes d'Armor) a pour but le développement d'une économie locale autour des produits locaux de qualité. Elle regroupe aujourd'hui 8 producteurs en agriculture durable qui proposent produits laitiers, viande de porc, viande de bœuf et cidre. Ces agriculteurs ont souhaité valoriser leur système de production économe et autonome, basé sur un système herbager, et maîtriser la valeur ajoutée de leurs produits. Ils ont pour cela créé une charte, la charte Appétit, qui apporte la visibilité de leur travail pour les consommateurs.

Les principaux engagements des producteurs investis dans la charte APPÉTIT sont :

- /// la proximité des productions,
- /// la juste rémunération des producteurs,
- /// un environnement préservé : l'agriculture biologique et l'agriculture herbagère à faible usage d'intrants sont reconnues par la charte,
- /// la rencontre et le lien.

Le groupe a réalisé un catalogue pour proposer ses produits aux restaurations collectives du département. Le CEDAPA souhaite également engager un travail sur la création d'une filière de lait herbager non OGM. A suivre !

POUR en
SAVOIR
PLUS

www.cedapa.com

RÈGLE D'OR : **qualité****saisonnalité**
proximité

LE CADRE POLITIQUE ET RÉGLEMENTAIRE AUTOUR DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

Connaître le contexte politique, réglementaire et juridique est un préalable à tout projet de restauration collective. Certaines mesures peuvent être perçues comme contraignantes. Toutefois, les connaître de manière approfondie permet aussi de dégager des leviers d'innovation et de création au service du projet commun et de la pédagogie pour tous.

FICHE 4



FONDATION
POUR LA
NATURE
& L'HOMME



UN CADRE POLITIQUE INCITATIF

Au niveau national, le Grenelle de l'Environnement a été à l'origine d'une circulaire relative à l'introduction du bio dans la restauration collective des services de l'État. Bien qu'elle ne constitue qu'une incitation large pour certains acteurs, celle-ci est le reflet d'une prise en compte accrue de la dynamique autour de la restauration collective.

/// DIRECTIVE CADRE SUR L'EAU, DIRECTIVE NITRATES...

Plusieurs directives relatives à la préservation des ressources naturelles encadrent la législation française et orientent nos politiques nationales vers plus de durabilité !

Pour en savoir plus : www.europa.eu

PLUS DE BIO DANS LES SERVICES PUBLICS DE L'ÉTAT

La circulaire du 2 mai 2008 (JORF n°0116 du 20 mai 2008 page 8151) est relative à l'exemplarité de l'État en matière d'utilisation de produits issus de l'agriculture biologique dans la restauration collective. Elle vise à inciter les services de restauration des administrations de l'État et des établissements publics placés sous leur tutelle à proposer régulièrement des denrées issues de l'agriculture biologique ou « à faible impact environnemental eu égard ». Pour l'année 2010, l'objectif d'introduction est fixé à 15%, pour atteindre 20% en 2012.



La mise en œuvre de la circulaire est accompagnée d'actions de sensibilisation des usagers, ainsi que de formation des personnels de la restauration collective.

Chaque ministère et préfecture adresse annuellement un bilan de la mise en œuvre de ces instructions indiquant le cas échéant les difficultés rencontrées (circulaire du 3 décembre 2009 : pour la mise en place de moyens et évaluation de l'introduction des 20% de bio). Ce bilan s'intégrera dans le suivi des actions du volet « État exemplaire » du Grenelle de l'Environnement.

Pour en savoir plus : <http://www.legifrance.gouv.fr>

20% DE SURFACES BIO EN 2020

Les conclusions du Grenelle de l'Environnement ont posé des objectifs de développement des surfaces agricoles biologiques en France qui doivent permettre d'alimenter l'offre en produits de qualité, notamment pour la restauration collective. Dans la loi d'orientation du Grenelle de l'Environnement, ont ainsi été retenus des objectifs de 6% de la surface agricole utile en agriculture biologique en 2012 et de 20% en 2020. En 2010, seuls à peine 3% de la SAU se trouvent en agriculture biologique.

POUR UNE OFFRE ALIMENTAIRE RÉGIONALE DE QUALITÉ

Le programme national pour l'alimentation (PNA), édité en février 2011, donne une nouvelle feuille de route au gouvernement en matière de politique nationale alimentaire. Il est ensuite décliné en programmes régionaux pour l'alimentation. Le PNA met en lumière plusieurs axes de travail :

- /// Faciliter l'accès de tous à une alimentation de qualité.
- /// Améliorer l'offre alimentaire.
- /// Améliorer la connaissance et l'information sur l'alimentation.

/// contacts utiles

Au niveau départemental, il est utile de se rapprocher de la DDCSPP (Direction Départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations) ou de la DDPP (Direction Départementale de la protection des populations) et/ou de la DDAS (Direction Départementale de l'Action Sanitaire et Sociale) selon les régions pour mieux connaître les législations et leur mise en œuvre (tels que l'arrêté du 29 septembre 1997 relatif aux règles d'hygiène en restauration collective (JO du 23/10/1997) ; l'arrêté du 8 septembre 1994 relatif au marché des produits carnés et à l'agrément sanitaire (JO du 20/09/1994) ; la Circulaire 2001-118 du 25 juin 2001 relative à la composition des repas servis en restauration scolaire et à la sécurité des aliments).

Pour en savoir plus : <http://www.securitesanitaire.desaliments.fr>

/// Promouvoir le patrimoine alimentaire et culinaire français matériel et immatériel.

...dont deux axes transversaux :

/// Innover et développer des outils pour bâtir des modèles alimentaires durables et de qualité.

/// Conduire des actions de communication.

L'un des objectifs spécifiques est de faciliter l'accès aux consommateurs à des produits issus des circuits courts ou de proximité notamment en restauration collective. Le PNA reprend également les grandes orientations du Grenelle de l'Environnement en matière de production et de consommation biologique.

Pour en savoir plus :

<http://agriculture.gouv.fr/presentation-du-programme-national>

LES RÈGLES SANITAIRES ET D'HYGIÈNE

Le respect des règles d'hygiène et de sécurité des locaux, des équipements et des denrées alimentaires elles-mêmes (règles de conservation, d'utilisation de l'eau potable) tout comme le respect des conditions générales de vente, est essentiel. La réglementation européenne, applicable à l'ensemble des denrées alimentaires, vise à garantir transparence et qualité sanitaire à tous les niveaux, via ce qu'on appelle le Paquet Hygiène. Celui-ci est constitué d'un ensemble de 5 règlements qui renforcent certaines obligations ou responsabilités pour les professionnels (résultats, HACCP, guide des bonnes pratiques...).

Tous les professionnels (y compris les professionnels agricoles) sont responsables de la sécurité sanitaire des produits qu'ils mettent sur le marché.

UNE GARANTIE POUR LA SÉCURITÉ SANITAIRE : LA MÉTHODE HACCP

L'HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) est un « système qui identifie, évalue et maîtrise les

dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments ». Elle est utilisable par l'ensemble des systèmes alimentaires dont le restaurant collectif et les ateliers de transformation mais n'est en rien une norme. Un guide de bonnes pratiques d'hygiène peut être établi en fonction de chaque secteur de production. Des sessions de formation sont également envisageables pour aider les équipes à maîtriser cette démarche.

Pour en savoir plus : <http://www.haccp-guide.fr>

L'enjeu nutrition - santé

AMÉLIORER L'ÉTAT DE SANTÉ DE LA POPULATION

Le Programme National Nutrition Santé (PNNS) 2006-2010 a comme objectif général d'améliorer l'état de santé de l'ensemble de la population en proposant des recommandations nutritionnelles.

Il dégage 9 objectifs nutritionnels prioritaires :

- /// augmenter la consommation de fruits et légumes,
- /// augmenter la consommation de calcium,
- /// réduire la contribution moyenne des apports lipidiques totaux,
- /// augmenter la consommation de glucides,
- /// diminuer la consommation annuelle d'alcool par habitant,
- /// réduire de 5% le nombre de personnes atteintes de cholestérol,
- /// réduire de 2-3 mm de mercure la moyenne de la pression artérielle systolique chez les adultes,
- /// réduire de 20% la prévalence du surpoids et de l'obésité,
- /// augmenter l'activité physique.

Pour en savoir plus : <http://www.sante.gouv.fr>

CONSTRUIRE DES MENUS ÉQUILIBRÉS EN RESTAURATION COLLECTIVE : LE GEMRCN (GROUPE D'ETUDE DES MARCHÉS DE RESTAURATION COLLECTIVE ET DE NUTRITION)

Les objectifs du GEMRCN intègrent ceux du PNNS (2006-2010) et s'inscrivent dans une politique globale de santé publique.

Les recommandations du GEMRCN permettent de rédiger les documents techniques ou cahiers des charges dans le cadre des marchés publics de la restauration collective.

Le GEMRCN recommande la construction des menus sur 20 repas successifs pour prendre en compte un bon équilibre alimentaire.

Pour en savoir plus : <http://www.minefe.gouv.fr>



INPES

Institut National de Prévention et d'Éducation à la Santé

L'INPES est un acteur de santé publique plus particulièrement chargé de mettre en œuvre les politiques de prévention et d'éducation pour la santé dans le cadre des orientations de la politique de santé publique fixées par le gouvernement. Le CODES relaie les campagnes de l'INPES au niveau départemental. Pour en savoir plus : <http://www.inpes.sante.fr/>

VEILLER À LA QUALITÉ NUTRITIONNELLE DES REPAS SERVIS AUX ÉLÈVES : DES NOUVEAUTÉS EN 2009

Le Ministère du travail, de l'emploi et de la santé ainsi que le Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire ont préparé plusieurs textes réglementaires reprenant les recommandations précédemment émises dans le GEMRCN ; ils consistent en :

- /// le décret du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire (n° 2011-1227), précisant les exigences portant sur la composition des repas, la fréquence de présentation des plats sur 20 repas successifs et la taille des portions,
- /// un projet d'arrêté qui reprend les dispositions de la recommandation sur la nutrition du 7 mai 2007 du GEMRCN sur la composition des repas.

L'adoption du décret et de l'arrêté marque la mise en place de mesures obligatoires, quelle que soit la forme d'organisation du service. Elles concernent trois aspects majeurs du repas : la composition, la fréquence de présentation des plats, de service de l'eau, du sel, des sauces et du pain, et enfin la taille des portions.

SUR le TERRAIN

SUR le
terrain

« CE MIDI, C'EST D'ICI ! »

Une action portée par le CIVAM de l'Indre

Depuis 2009, afin de communiquer et d'envisager concrètement un approvisionnement en produits locaux, onze communes (sept sur le Pays de Valençay-en-Berry et quatre sur le Pays de La Châtre) ont réalisé des repas dans les cantines, intitulés « Ce midi, c'est d'ici ! ».

À cette occasion, suite à leur sollicitation, des animations sont réalisées par les CIVAM et le CODES (COMité Départemental d'Education pour la Santé) afin de sensibiliser les enfants sur la saisonnalité et le type de produits qui existent localement. Ces repas permettent de communiquer sur des actions concrètes et de faciliter l'interconnaissance entre les acteurs locaux (élus, cantiniers, instituteurs, parents d'élèves et producteurs).

Ces repas tests ont entre autres contribué à promouvoir un approvisionnement régulier en produits locaux dans certaines cantines scolaires.

la nécessaire
Veille

Règlementaire

CODE DES MARCHÉS PUBLICS ET CRITÈRES ENVIRONNEMENTAUX

Le Code des marchés publics ne met pas d'obstacle à l'introduction de produits de qualité, et plus particulièrement de produits bio, dans la restauration collective. Il convient d'utiliser au mieux les possibilités offertes par la réglementation. Il est ainsi nécessaire de prendre quelques précautions en termes de rédaction des marchés sachant que le plus délicat à introduire est le critère de proximité, illicite dans le Code des marchés publics jusqu'au décret du 25 août 2011. Enfin, il est essentiel que les critères environnementaux fassent référence à des qualités objectivables, c'est-à-dire directement liées à l'objet du marché. Celui-ci doit ainsi faire mention, dès son introduction, de l'objectif de durabilité qu'il poursuit..

FICHE 5



FONDATION
POUR LA
NATURE
& L'HOMME



UN NOUVEAU CODE DES MARCHÉS PUBLICS PLUS FAVORABLE AUX PETITS PRODUCTEURS

UNE RÉGLEMENTATION DES MARCHÉS PUBLICS EN ÉVOLUTION

La réglementation en matière de marchés publics a évolué en 2006 pour être consolidée en mars 2009. Voici quelques points de changement au sein du code.

Le choix du mode de dévolution du marché

Depuis 2006, le code des marchés publics intègre des mesures favorables aux petites et moyennes entreprises (PME), comme la passation des marchés en lots séparés.

/// L'article 10 du code érige l'allotissement en principe, pour susciter la plus large concurrence entre entreprises et leur permettre, quelle que soit leur taille, d'accéder à la commande publique. Tous les marchés, s'ils peuvent être divisés en ensembles cohérents, sont passés en lots séparés, dont le pouvoir adjudicateur reste libre de fixer le nombre. La dévolution sous forme de marché global est donc l'exception.

/// Les « petits lots »

Une souplesse supplémentaire est offerte par l'article 27- III qui permet de passer des marchés selon une procédure adaptée pour les lots inférieurs à 80 000 € HT, tant que le montant cumulé de ces lots n'excède pas 20% de la valeur de l'ensemble du marché.

Le relèvement des seuils

Les décrets n° 2008-1355 du 19 décembre 2008 et n° 2008-1356 du 19 décembre 2008, avaient relevé certains seuils d'achat, notamment, le seuil en deçà duquel l'acheteur public peut décider qu'il n'y a pas lieu de procéder à une mesure de publicité et de mise en concurrence selon les procédures organisées par le code des marchés publics (il était alors passé de 4000 à 20000 €). Ce seuil a été abrogé en 2010 : le code des marchés publics indique aujourd'hui un seuil de 4000 €. Mais une loi du 18 octobre 2011 préconise une nouvelle hausse du



seuil à 15000 €. A la date d'édition du guide, il reste à voir s'il sera admis ou non par le Conseil d'État puis porté par un décret.

Le pouvoir adjudicateur ne peut s'adresser à un prestataire autre que le titulaire du marché que pour des besoins occasionnels de faible montant (moins de 1% du montant total du marché et moins de 10 000 € HT).

CETTE ÉVOLUTION : UN ATOUT POUR FAVORISER L'UTILISATION DE PRODUITS DE QUALITÉ, DE PROXIMITÉ ET DE SAISON

Privilégier l'allotissement et utiliser la souplesse des « petits lots »

Le premier levier est de jouer sur la marge de manœuvre du gré à gré jusqu'à 20 000 €HT, **hors marché et sans mise en concurrence ni publicité**. Cette somme est déjà relativement conséquente pour commencer à introduire une famille de produits à une fréquence déterminée en amont.

Puis, il est possible de jouer sur la souplesse supplémentaire des « petits lots », ce qui permet de passer le marché selon une procédure adaptée pour les lots inférieurs à 80 000 € HT.

Ainsi il est conseillé de diviser un marché de fournitures alimentaires en plusieurs lots auxquels pourront répondre des fournisseurs de proximité, en gardant à l'esprit l'idée d'ensembles cohérents.

A titre d'exemple, les fournitures de produits d'épicerie, se prêtent bien à cette forme d'allotissement (huiles, céréales, épicerie sucrée, boissons chaudes...). Il en est de même pour les produits laitiers (lait, fromages à la coupe, yaourts...).

Le deuxième levier est d'introduire des critères environnementaux dans le cahier des charges.

A travers plusieurs articles, le Code permet au pouvoir adjudicateur de prendre en compte des exigences

La FNAB a engagé depuis plusieurs années des travaux sur les marchés publics, en partenariat notamment avec un cabinet d'avocats. Une étude juridique sur le critère de proximité dans les marchés publics, des modèles et exemples de cahiers des charges (avis de marché, règlements de la consultation, cahier des clauses techniques particulières, cahiers des clauses administratives) sont librement téléchargeables. Ils ont été remis à jour en 2010 en partenariat avec la FNCIVAM.

Pour accéder à l'ensemble de ces outils : www.repasbio.org, rubrique « Des repas bio en RHD >>> Procédures de marchés publics. ».

environnementales et sociales lors de l'achat public, dans le respect des principes généraux de la commande publique. La collectivité peut explicitement demander des produits biologiques ou équitables, définis par des labels reconnus. La saisonnalité des produits est également reconnue. **Si intégrer la formulation « produits locaux » est juridiquement interdit, une modification de l'article 53 du code des marchés publics permet, depuis le décret du 25 août 2011, de mentionner « les performances en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture » comme critère de choix des marchés.**

Pour pouvoir tendre vers un approvisionnement de la restauration collective en produits locaux, il est possible en complément d'introduire dans le cahier des charges **des critères, complémentaires entre eux**, qui isolés, sont peu efficaces, mais qui, agrégés, permettent d'appuyer cet aspect de proximité.

Introduire des critères environnementaux

Des pistes concrètes pour tendre vers un approvisionnement plus local

THÉMATIQUE D'ACTION	LEVIER / CRITÈRE SPÉCIFIÉ	EXEMPLES	DOMAINE D'IMPACT
Saisonnalité	Fruits et légumes de saison.	Demander de garantir la saisonnalité des fruits et légumes.	Saisonnalité. Proximité (relative).
Livraison et fraîcheur	Délais courts entre cueillette et livraison et ultra fraîcheur des produits (fruits et légumes). Si possible, produits animaux peu voire pas transformés (ou vivants).	« Récolté et acheminé sur un délai de deux jours ». (Exemple de la ville de Lons-le-Saunier : vache livrée vivante le lundi matin, prise directement en charge par l'abattoir municipal).	Qualité. Proximité. Saisonnalité.
Choix des races et variétés	Races et variétés locales et localisées.	Un restaurant situé dans le Limousin demanderait un approvisionnement en viande de bœuf de race limousine pour optimiser les chances d'un approvisionnement de proximité.	Proximité. Qualité.
Fournisseur avec activités à vocation sociale	Souhait de travailler avec les centres sociaux qui peuvent transformer les produits locaux et/ou de qualité.	Un Centre d'Aide par le Travail (CAT) avec activité d'épluchage de produits bio.	Proximité. Qualité.
Caractéristique particulière d'un produit	Caractéristique précise d'un produit.	Taux de sucre de 5% dans les yaourts (recommandé par le Plan National Nutrition Santé).	Proximité. Qualité.
Traçabilité	Traçabilité du producteur à l'assiette.	Souhait de connaître le chemin du produit proposé aux convives.	Proximité. Qualité.
Qualités gustatives	Demander à goûter les produits lors de l'analyse des marchés.	Demander à goûter les produits lors de l'analyse des marchés.	Qualité.
Sans OGM	Préciser sans OGM. (NB : Un aliment bio est garanti sans OGM).	Villes de Nantes et de Rennes	Qualité.

ALORS COMMENT INTRODUIRE LE CRITÈRE DE PROXIMITÉ DANS LE CAHIER DES CHARGES ?



La modification récente de l'article 53 du code des marchés publics (25 août 2011) ouvre clairement des opportunités quant à l'intégration de produits de proximité dans les menus. Toutefois une analyse plus précise, et des retours de sa mise en œuvre, permettront d'en définir les limites.

Pour conforter cette nouvelle orientation du code, certains articles permettent de faire référence aux critères environnementaux que doivent respecter les produits ou leur fabrication et transport. Dans le détail, les précisions peuvent conforter ces points et notamment tendre vers un approvisionnement local. Cependant, il est essentiel que ces critères gardent un caractère non discriminatoire.

En voici quelques-uns :

/// au moment de la définition et de l'expression des besoins, l'**article 6** relatif aux spécifications techniques, permet de définir dans les documents de la consultation, des exigences en matière environnementale : référence à des écolabels par exemple,

/// au moment de la présentation des candidatures, l'**article 45** autorise les acheteurs publics à examiner le savoir-faire des candidats en matière

de protection de l'environnement au travers de l'appréciation de leurs capacités techniques,

/// au moment de la présentation des offres, l'**article 53** permet aux acheteurs publics de prendre en compte un ou plusieurs critères environnementaux, alors même qu'il ne s'agit pas de critères purement économiques, /// concernant l'exécution du marché, les acheteurs peuvent, conformément aux dispositions de l'**article 14**, prévoir dans l'avis d'appel public à la concurrence ou dans le règlement de la consultation, des conditions d'exécution environnementales : livraison/emballage en vrac plutôt qu'en petit conditionnement, récupération ou réutilisation des emballages, notion de fraîcheur...

/// l'**article 15** du code permet aux acheteurs publics de réserver certains marchés ou certains lots à des entreprises adaptées ou à des établissements et services d'aide par le travail (CAT). Il est ainsi possible de mettre en concurrence ces seuls CAT. Cela peut s'avérer intéressant pour s'approvisionner en fruits et légumes frais compte tenu du développement des CAT dans cette branche (attention, l'avis de publicité doit mentionner le recours à cette possibilité).

/// INTRODUCTION DU CRITÈRE DE PROXIMITÉ : DES DIFFÉRENCES ENTRE GESTION DIRECTE ET GESTION CONCÉDÉE !

Le code des marchés publics est souvent présenté comme une contrainte pour s'approvisionner en produits bio locaux. Cela doit être relativisé et les deux types de gestion sont à distinguer. Alors qu'il est aujourd'hui illégal de mentionner une préférence locale dans l'appel d'offre en gestion directe,

il est tout à fait possible, et légal, de mentionner ce souhait lorsqu'on travaille en gestion concédée. La gestion concédée est un marché de prestation de service et non de fourniture. Il est très simple de demander, dans le cadre de son marché public, des produits bio locaux par exemple. En effet,

demander à ce que le prestataire se fournisse auprès de la filière bio locale ne constitue pas une entrave à la liberté d'accès à la commande publique puisque toute société de restauration collective est capable de le faire (et contractualisera avec celle-ci dans le cadre d'un contrat de droit privé).

il est POSSIBLE de consommer LOCAL

La Restauration collective, **UN LEVIER** POUR ENCOURAGER LA PRODUCTION LOCALE

La question de l'approvisionnement est une des questions clefs de la mise en place d'un projet de restauration collective responsable. Comme à tout niveau de la démarche, l'état des lieux est indispensable pour connaître à la fois la demande exacte et son évolution au cours du temps, tout comme l'offre locale en produits de qualité. Selon le mode de gestion, directe ou concédée, le mode d'approvisionnement sera différent. En gestion concédée, le gestionnaire de la restauration collective formule ses desiderata via un cahier des charges adressé aux prestataires.

FICHE 6



UN DIAGNOSTIC POUR L'ACTION

ÉTAT DES LIEUX

L'état des lieux de la production de qualité existant sur le territoire peut être mené en collaboration avec différents acteurs **associatifs ou publics**, qui ont une connaissance des filières locales et des structurations existantes. Il s'agit plus généralement d'intégrer ces acteurs dans l'ensemble de la démarche de restauration collective responsable.

ADAPTER SES OBJECTIFS

Cet état des lieux exhaustif doit permettre de reconsidérer les premiers objectifs à l'origine du projet. En effet, selon la taille du restaurant à approvisionner, les menus 100% bio et locaux sont très rarement possibles à mettre en place dans la première phase du projet ! L'adaptation est de mise au niveau :

Les questions à se poser sur l'offre en produits de qualité concernant :

- > les types de production présents sur les territoires (communal, cantonal, départemental...),
- > la motivation, exprimée ou non, des agriculteurs pour une telle démarche,
- > l'existence de plateforme de commercialisation de produits de qualité ou de circuits de distribution,
- > l'évolution des systèmes de production de qualité sur le territoire.



L'état des lieux doit être réalisé en prévision de deux niveaux d'action :

- > à court et moyen terme : quels produits disponibles ? quelle organisation logistique appuyer ou mettre en place ?
- > à long terme : quels besoins d'évolution de la production locale pour répondre aux objectifs du projet ?

- /// des types de produits : biologiques, durables, labellisés et locaux,
- /// de la part de chacun des produits dans les repas proposés : bio et local, local dont une part de bio etc.,
- /// de la fréquence d'introduction de ces produits,
- /// la progression d'introduction.

Pas à pas

L'introduction régulière d'un ou plusieurs produits, par exemple le pain tous les jours ou de la viande bio toutes les semaines, permet de faciliter l'organisation des producteurs mais également de structurer la filière, les circuits et les plateformes de producteurs.

/// QUI SONT CES STRUCTURES ASSOCIATIVES OU PUBLIQUES ?

LES STRUCTURES ASSOCIATIVES : groupes de développement local, d'échanges et d'expérimentation, composés d'agriculteurs, de ruraux et d'animateurs-techniciens. Elles accompagnent les projets locaux et soutiennent le développement de formes d'agriculture durables, ouvertes sur la société et intégrées au territoire. Selon les régions, différents organismes sont

représentés : CIVAM (Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural), GAB (Groupement d'Agriculture Biologique) AFIP (Association de Formation et d'Information Pour le développement d'initiatives rurales), AFOCG (Associations de Formation Collective à la Gestion), APF (Associations de Producteurs Fermiers), RAD (Réseau Agriculture

Durable), ARDEAR (Association Régionale pour le Développement Agricole et Rural).

LES STRUCTURES PUBLIQUES : DRAAF (Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt), DDAAF (Direction Départementale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt) et chambres d'agriculture.

S'ENGAGER COLLECTIVEMENT

Une fois identifiés les producteurs et autres acteurs intéressés par la démarche, le développement d'un engagement commun établi en concertation par l'ensemble des parties prenantes, du gestionnaire au producteur, en passant par les représentants des convives, est une bonne solution pour consolider les bases du projet. Cet engagement peut même comporter des marges de progression à tous les niveaux du projet (améliorations au niveau des modes de production, prix au producteur..).

Limiter la consommation croissante de l'espace agricole

L'artificialisation des sols, c'est-à-dire le passage d'une surface occupée par un espace naturel (champs, bois...) à un espace aménagé (routes, chemins de fer, habitations, centre commercial...), entraîne chaque année une perte importante de surfaces agricoles. Ainsi, chaque année, 60 000 ha de terres agricoles sont perdues par an en France.

ORGANISER ET STRUCTURER L'APPROVISIONNEMENT

La structuration de l'offre autour de plateformes permet une sécurisation à la fois pour la démarche des agriculteurs intégrés dans le projet et pour l'approvisionnement quotidien du restaurant.

Plusieurs formules sont envisageables :

Absence de plateforme

Les gérants des restaurants entrent directement en relation avec les agriculteurs du territoire via les groupes locaux de développement. Ceux-ci n'ont pas de rôle commercial dans la démarche. Les producteurs livrent ensuite eux-mêmes les restaurants qui doivent donc quotidiennement réceptionner plusieurs livraisons et payer plusieurs factures.

Plateforme virtuelle

La plateforme virtuelle représente un véritable intermédiaire commercial (SARL ou SCIC). Elle réceptionne les commandes des restaurants, élabore les factures et paie

les producteurs affiliés. Toutefois, la livraison des produits est réalisée par les producteurs eux-mêmes.

Plateforme virtuelle et physique

La structure est un intermédiaire commercial qui, de surcroît, regroupe, stocke et livre les marchandises.

La **mutualisation des moyens** entre producteurs est une garantie de qualité à tous les niveaux. Facilitant une gestion à flux tendu, elle permet une visibilité accrue pour l'approvisionnement.

Cette démarche d'association du restaurant collectif à un groupe d'agriculteurs ou à une plateforme **peut faire l'objet d'un contrat** qui sécurise les deux parties prenantes : planification à l'avance de l'approvisionnement, livraison des quantités requises et revenu assuré pour l'agriculteur.

Qu'est-ce qu'une SCIC ?

Certaines collectivités ont bien compris la nécessité d'adopter une démarche projet multi-acteurs et se sont engagées avec les acteurs de la filière bio de leur territoire dans la mise en place d'une Société coopérative d'intérêt collectif (SCIC). Ancrée dans le champ de l'économie sociale et solidaire, la SCIC a pour objet de produire des biens ou services qui présentent un caractère d'utilité sociale et répondent aux besoins collectifs d'un territoire. Elle revêt plusieurs intérêts non négligeables parmi lesquels celui d'associer, sous forme de collègues et autour d'un projet commun, l'ensemble des parties prenantes pour entreprendre autrement au service d'un territoire (salariés, bénévoles, usagers, collectivités, entreprises, associations, particuliers...) dans le respect des règles coopératives (une personne, une voix). Elle permet donc d'intégrer une dimension « gouvernance » dans son projet et d'asseoir celui-ci dans une gestion démocratique et transparente.

Pour aller plus loin et s'informer plus précisément sur les SCIC : www.repasbio.org

/// mise en place d'ateliers de transformation collectifs et évolutifs pour répondre aux besoins du projet

A partir de 2010, et à l'échelle de la France, le réseau des CUMA (Coopératives d'Utilisation du Matériel Agricole) proposera à des groupes d'agriculteurs d'investir dans un atelier de transformation modulaire destiné à de petits volumes de produits (découpe de viande, cuisine, conserve, jus, abattage de volailles...). L'investissement sera réalisé en commun par le groupe d'agriculteurs (minimum 4 personnes). Chaque adhérent transformera ses produits individuellement ; il sera possible de mutualiser la main d'œuvre mais pas la commercialisation. La collectivité territoriale peut s'investir dès l'origine du projet en mettant à disposition un terrain ou bien en réalisant elle-même l'investissement dans le bâtiment qu'elle louera ensuite aux professionnels agricoles. Cette initiative est issue du projet ISOMIR (Industrialisation Solidaire en Milieu Rural) mené par la Fédération nationale des CUMA et l'ADIE (Association du Droit à l'Initiative Economique).

POUR EN SAVOIR PLUS :
<http://www.cuma.fr/>



DÉVELOPPER L'OFFRE AGRICOLE SUR LE TERRITOIRE

Afin de développer l'offre en produits de qualité sur le territoire et assurer ainsi la pérennité de la démarche, la mise en place ou le soutien de **politiques foncières et de politiques d'installation et de conversion** des agriculteurs est essentielle.

La question de l'installation d'agriculteurs sur des systèmes agricoles bios, durables, ou proposant des produits de qualité, se pose donc directement. Outre le fait d'accroître l'offre à long terme à destination de la restauration collective, cette démarche conduit à **de nombreux bénéfices pour le territoire** : des bénéfices environnementaux pour la qualité de l'eau, la préservation de la biodiversité, des bénéfices économiques pour l'emploi et des bénéfices sociaux pour le dynamisme du territoire.

Sachant que le « vivier » de fils et filles d'agriculteurs s'appauvrit, de plus en plus de porteurs de projets extérieurs au monde agricole (« hors cadre familial ») s'intègrent dans ces démarches. Cependant ce public, le plus souvent en reconversion ou en réinsertion professionnelle, se heurte à des difficultés telles que :

- /// l'accès au foncier agricole,
- /// l'insertion personnelle et professionnelle dans les territoires et le milieu agricole,
- /// la formation et l'expérimentation,
- /// le déficit de compétences techniques et commerciales,
- /// l'accès au logement.

Pour en savoir plus : <http://www.terredeliens.org>

La ville de Lons-le-Saunier met en place une filière « pain bio »

Dans le but d'approvisionner la restauration collective scolaire en pain bio, la ville a mis en relation un producteur de blé bio, un meunier et un boulanger pour créer une nouvelle filière.

FAVORISER L'INSTALLATION ET RÉPONDRE À LA DEMANDE

Les élus peuvent mener des actions en faveur de l'installation en s'appuyant sur des dispositifs comme le **Schéma de COhérence Territoriale (SCOT)**. Cependant, le document le plus adapté à la protection des terres agricoles est sans doute le Plan Local d'Urbanisme (PLU) par sa définition des zones agricoles et par le règlement très restrictif qui leur est appliqué.

On peut également imaginer la mise en place de « **réserves foncières** », type PAEN (Périmètre de protection des espaces agricoles et naturels péri-urbain) pour faciliter l'installation de jeunes agriculteurs porteurs de projets innovants et s'intégrant de manière durable au territoire. Les mairies ont un droit de préemption sur l'achat de terres sur leur commune. Elles sont capables de l'utiliser pour aménager et implanter des zones industrielles.

De la même manière, elles peuvent définir des zones de développement de l'activité agricole en assignant certaines terres à cet objectif.

« **L'espace test** » ou « **couveuse agricole** » est un outil qui répond globalement aux freins à l'installation cités précédemment. En effet, tester un projet d'activité économique demande à l'entrepreneur d'avoir un lieu pour évaluer ses propres compétences, la faisabilité économique et technique de son projet

ainsi que son adéquation avec son projet de vie et le territoire.

Dans le cadre de tels « espaces tests », ces « entrepreneurs agricoles à l'essai » bénéficient à la fois d'une structure juridique (SCOP - Sociétés COopératives de Production, SAS - Société par Action Simplifiée ...) et d'un statut (CAPE - Contrat d'Appui au Projet d'Entreprise) leur permettant de tester en grandeur nature, de la production à la commercialisation, leur projet et leur motivation dans un cadre sécurisant. Cet espace donne la possibilité aux nouveaux installés de :

- /// parfaire leur formation avec des professionnels expérimentés dans le cadre d'un réseau de tuteurs,
- /// tester leurs projets et activités dans un environnement sécurisé avec une prise de risque limitée et des investissements moindres,
- /// prendre le temps de tisser des liens avec les différents acteurs, les réseaux institutionnels, agricoles, financiers...
- /// mener une recherche foncière avec les différents acteurs locaux (collectivités, Safer, consommateurs),
- /// établir un partenariat économique et citoyen avec les groupes de consommateurs, notamment via la restauration collective, véritable « pied à l'étrier » pour une installation pérenne,
- /// assurer un emploi par leur propre création d'entreprise, ou d'une association avec des producteurs demandeurs, voire un emploi salarié dans le réseau des tuteurs.

/// DES COUVEUSES ACTIVES...

> Dans le Béarn, SAS Graines accueille depuis un an des « couvés » qui bénéficient d'un contrat d'appui au projet d'entreprise.

> En Ile-de-France, le réseau AMAP a initié en 2006 un projet de ferme couveuse pour les porteurs de projets agricoles qui s'est aujourd'hui transformé en une association appelée « Le Champs des possibles ».

POUR PLUS D'INFORMATIONS :

<http://graines.civam-bearn.org>

<http://amap-idf.org/>

<http://www.civam.org>

SUR LE TERRAIN

SUR LE
TERRAIN

SUR LE
TERRAIN

LES BONS REPAS DE L'AGRICULTURE DURABLE EN HAUTE-NORMANDIE

Une action portée par les Défis Ruraux

En 2004, le département de Seine-Maritime et la région de Haute-Normandie ont missionné le CIVAM régional, *les Défis Ruraux*, pour approvisionner les collèges et lycées en repas durables locaux.

Si la première année 28 000 repas ont été servis, 7 ans plus tard, l'opération atteint son rythme de croisière avec environ 200 000 repas annuels pour les 100 établissements participant à l'opération soit, depuis 2004, plus d'un million de repas.

Les produits

Les établissements se voient proposer toutes les deux semaines de quoi réaliser **un repas complet issu de l'agriculture durable locale**. Le gestionnaire est accompagné par les Défis Ruraux dans la mise en place des repas. Les produits sont exclusivement frais, de saison et d'origine haut-normande. Les fruits et légumes sont livrés non transformés. 46 producteurs et transformateurs locaux (pour la viande et le pain) participent à l'opération dont 30% sont en agriculture biologique (en comparaison, en Haute-Normandie, seul 0,6% de la SAU est consacré à la bio).

Le coût moyen en matières premières du repas est de 2,20 €.

La sélection des producteurs

Les producteurs sont intégrés sur le principe de la **garantie participative**. Pour chaque exploitation intéressée, est réalisé un diagnostic de durabilité sur l'ensemble de la ferme, qui permet à une **commission d'éthique** d'agréer ou non le producteur pour une durée de 2 ans. Le producteur s'engage en signant un **contrat** visant à améliorer les points les plus faibles du diagnostic, dans l'objectif d'accompagner les producteurs vers plus de durabilité.

SUR LE TERRAIN

Critères minimum obligatoires :

- /// respect du pack hygiène,
- /// absence totale d'OGM sur l'exploitation (champ et auge),
- /// produits exclusivement d'origine haut-normande,
- /// ni hormone ni antibiotique en préventif,
- /// indice de fréquence de traitement phytosanitaire inférieur à la référence régionale,
- /// bilan azoté apparent inférieur à 150 unités par hectare.

La logistique

Les établissements passent commande à l'association en moyenne 3 semaines avant la date des repas pour permettre au producteur d'organiser sa production et de livrer les établissements.

Pour limiter le transport, la région est découpée en 3 grandes zones auxquelles correspondent des producteurs.

La fréquence retenue (1 repas tous les 15 jours) correspond à la demande maximum actuelle des repas par les établissements. La fréquence a doublé en 2007 ! L'objectif est bien d'augmenter la fréquence progressivement pour permettre le changement des habitudes au sein des établissements. Les repas ont lieu les jeudis afin de donner un jour de plus aux équipes pour préparer le repas en début de semaine (absence ou moins de demi-pensionnaires le mercredi).

Composition de la commission d'éthique :

- /// 1 parent d'élève,
- /// 2 cuisiniers,
- /// 2 intendants/gestionnaires,
- /// 1 enseignant en lycée agricole,
- /// 1 enseignant en génie culinaire,
- /// 1 représentant de l'agence régionale de l'environnement,
- /// 1 représentant du réseau agriculture durable,
- /// 1 représentant de l'agence de l'eau,
- /// 1 représentant de l'institut régional de la qualité agro-alimentaire,
- /// 3 producteurs engagés,
- /// 1 représentant d'une association en éducation à l'environnement,
- /// 4 administrateurs des Défis Ruraux.
- /// 1 représentant du GRAB Haute-Normandie,
- /// 1 diététicienne.

SUR LE TERRAIN

SUR LE
TERRAIN

SUR LE
TERRAIN

LES CLÉS POUR UN APPROVISIONNEMENT RÉGULIER EN VIANDE BIOLOGIQUE EN ARIÈGE

Une action portée par le CIVAM Bio 09

Pour proposer des approvisionnements en viande biologique réguliers et adaptés aux besoins des restaurations collectives scolaires du département, 6 éleveurs bio de l'Ariège se sont regroupés en 2003 afin de proposer une gamme de viande sous vide (bœuf, veau, agneau, brebis, porc). Avec l'aide du CIVAM Bio 09, ces producteurs ont créé l'association à but non lucratif La Source, pour centraliser les commandes et les répartir entre les différents éleveurs. La Source s'est ensuite développée pour répondre à la demande croissante des collectivités, devenant en 2005 une association fiscalisée, regroupant 12 éleveurs.

Fonctionnement et organisation

La Source approvisionne 7 cantines scolaires de l'Ariège, dont la plus importante représente 600 repas par jour. 4,3 tonnes de viande biologique ont été livrées en 2010, ce qui représente un chiffre d'affaires de 52 000 €. La Source constitue non pas une plateforme physique mais un intermédiaire administratif qui centralise et gère les commandes des cuisiniers, les répartit entre éleveurs et organise le programme des livraisons.

Cela permet à la fois un gain de temps grâce à un interlocuteur unique et une seule facture pour l'ensemble des fournisseurs et une mise en relation directe avec l'éleveur qui assure lui-même les livraisons.

Ce système garantit des produits respectant un cahier des charges propre à l'association avec des critères plus stricts que ceux de la certification AB en termes de provenance des produits (viande provenant de l'Ariège ou de Haute-Garonne, race bouchère...) **sans surcoût notable** (frais de gestion à hauteur de 4% du prix des viandes).

SUR le
terrain

LA GARANTIE « FERMIER, SIGNÉ POITOU-CHARENTES »

Une action portée par le réseau InPACT et l'IRQUA

Pour garantir au consommateur la qualité des productions de l'agriculture locale, l'IRQUA Poitou-Charentes, associé au réseau InPACT, a développé depuis 2005, un cahier des charges nommé « Fermier, Signé Poitou-Charentes ». Celui-ci permet aux producteurs fermiers de la région, de faire connaître l'origine géographique de leurs produits et de valoriser leurs savoir-faire. Ce cahier des charges comprend un socle commun complété par des cahiers des charges spécifiques à chaque filière, réalisé en concertation avec les producteurs.

Les principes communs :

- /// interdiction d'utiliser des OGM,
- /// des ateliers de production-transformation à taille humaine,
- /// transformation et commercialisation de produits issus à 100% de l'exploitation (ni achat, ni revente),
- /// maîtrise par l'exploitant et/ou ses salariés de l'ensemble des process de production et de transformation,
- /// commercialisation obligatoire d'une partie des produits en vente directe pour assurer le contact entre le producteur et les consommateurs.

Chaque exploitant réalise **un diagnostic de durabilité** sur la globalité de l'exploitation, véritable outil pédagogique et stratégique, qui permet à la fois de suivre l'évolution de ses pratiques et de repérer ses marges de progression, mais également de mieux présenter sa ferme aux consommateurs.

Issue d'un dialogue entre des acteurs variés du monde agricole comme de la formation et du tourisme, la rédaction du socle fermier a duré trois ans. Un an de travail est ensuite nécessaire pour préciser les points propres à chaque produit.

Atouts :

- /// partage des pratiques de production et de transformation,
- /// veille réglementaire pour les produits concernés,
- /// mise en œuvre d'une procédure assurant la traçabilité sur les produits identifiés,
- /// travail sur l'étiquetage des produits, portant sur la réglementation de la vente et sur la communication des critères du cahier des charges.

**POUR en
SAVOIR
PLUS**

IRQUA : Institut Régional
de la QUALité Agroalimentaire
Poitou-Charentes :

www.irqua.com

InPACT : INitiative Pour
une Agriculture Citoyenne
et Territoriale :

www.inpactpc.org

ENCOURAGER  **PRODUCTION locale**

accompagner et FORMER

La formation est une composante essentielle à la réussite d'un projet de Restauration Collective Responsable. Elle doit notamment permettre l'appropriation par toutes les parties prenantes des enjeux et de la démarche. Elle est importante pour tous les acteurs : des cuisiniers, qui devront s'adapter aux aliments bio et durables, apprendre à les travailler et s'approprier les menus, aux convives afin qu'ils soient sensibilisés au goût et aux intérêts nutritionnels d'une alimentation durable et qu'ils deviennent des consomm'acteurs. Mais la formation s'adresse également aux gestionnaires d'entreprises et aux élus par l'échange d'expériences afin de faire de la Restauration Collective Responsable un enjeu de reterritorialisation agricole, tout comme aux agriculteurs qui doivent voir l'intérêt d'intégrer des projets de restauration collective locale, de se grouper et de travailler sur la qualité des produits et sur leurs pratiques agricoles. L'accompagnement se doit de rassurer tous ceux qui vont s'engager dans la démarche, car changer ses pratiques et ses façons de penser est un processus long et parfois difficile ! Surtout il importe de ne pas culpabiliser, en particulier les parents qui ne pourraient « offrir » ce repas de qualité à leurs enfants à la maison.

FICHE 7



UNE DÉMARCHE CONTINUE

Impliquer, dès le départ, tous les acteurs concernés par le projet pour initier l'accompagnement

Il est important de réaliser un état des lieux des acteurs de la démarche dont ceux à former, des thématiques à aborder, de leurs connaissances sur ces thématiques. Outils : réunions d'informations, témoignages, enquêtes, comité de pilotage.

Sensibiliser et accompagner la mise en place du projet

Cette phase va permettre de prendre du recul par rapport à l'action et de définir collectivement le projet en l'adaptant aux contraintes locales.

Outils : voyages d'études, visites, films, témoignages.

Approfondir les thématiques et la pratique

Il convient dans cette phase d'acquérir toutes les compétences à la mise en place du projet : compétences en termes d'actions pédagogiques pour sensibiliser les convives mais aussi compétences techniques en cuisine pour élaborer des repas à partir de produits bio ou durables, améliorer le service des repas...

Former les personnels

Il est important d'établir un programme de formation du personnel de cuisine en s'appuyant sur les expertises locales des organismes de formation (organismes d'État comme le CNFPT (Centre National de la Fonction Publique Territoriale), l'IFORE (Institut de Formation de l'Environnement www.ifore.ecologie.gouv.fr/) ou des structures de formation agréées comme les CIVAM, les Groupements d'Agriculture biologique...). Il est nécessaire de définir les priorités pour ces formations afin de pour limiter les coûts : les personnes ayant le plus besoin de formation ; les domaines ou savoirs à acquérir (art culinaire, HACCP, réglementation, ...). En parallèle, il convient de revoir les emplois du temps des personnels de cuisine pour faciliter la gestion des nouveaux menus et si nécessaire, prévoir l'embauche de personnel supplémentaire.

Ces thématiques sont également prises en compte dans la formation initiale des cuisiniers de collectivité grâce au certificat de spécialisation restauration collective, porté par le CCC - France et reconnu par le ministère de l'agriculture.



Des formations HACCP intégrant des enjeux éducatifs

L'association Le Mat située dans le village coopératif du Viel Audon en Ardèche, propose aux animateurs, directeurs, cuisiniers et personnels de service des accueils de loisir ou d'établissements scolaires, une formation sur la méthode HACCP pour identifier les risques liés au service de restauration collective tout en menant une réflexion sur leur articulation avec une démarche pédagogique liée à l'alimentation et aux circuits alimentaires.

Pour en savoir plus : www.levielaudon.org

Contact : contact@levielaudon.org

Sensibiliser les usagers

Les informer sur les avancées du projet, répondre à leurs questions en faisant intervenir des personnes extérieures au service de restauration collective comme les agriculteurs par exemple, proposer des animations sur les aliments (table de découverte) et leur mode de production, initier le débat sur les enjeux du développement durable et les actions individuelles possibles... Dans certains projets, est mis en place un(e) « référent(e) qualité » qui mange avec les convives une fois tous les 15 jours et échange avec eux sur le pourquoi du menu, son contenu, les processus de fabrication, les attentes. Ce référent joue à la fois un rôle de pédagogue et de suivi et de contrôle. Il dispose d'une grille d'indicateurs mise en place lors des commissions menu, ce qui permet d'établir des « courbes de suivi » qui sont régulièrement présentées au prestataire afin de faire évoluer ses offres vers plus de qualité et une meilleure satisfaction des convives.

SENSIBILISER EN RESTAURANT SCOLAIRE

Communiquer auprès des parents

Tout changement lu sur le menu scolaire peut déclencher des appels téléphoniques en mairie, des courriers, des demandes de rendez-vous... Bien évidemment, le relais peut se faire par les délégués de parent d'élèves, à travers l'organisation d'une commission restauration qui va travailler en amont au nouveau cahier des charges. Mais il est impératif de pouvoir toucher le maximum de parents via l'organisation de conférences / débats sur le sujet, des articles réguliers dans le journal de la ville, des articles et informations dans la newsletter ou sur le site web... Ces rencontres et actions ont surtout l'avantage de communiquer et d'échanger sur de bonnes pratiques, de réfléchir sur la provenance des aliments... C'est un excellent moyen d'accompagner les parents dans leur démarche personnelle et ainsi d'éviter toute forme de culpabilité.

Informers sans s'imposer

En entreprise, cette phase de sensibilisation au moment des repas peut être mal perçue par les convives pour qui le déjeuner reste un moment de pause. Cette phase peut être réalisée en collaboration avec une structure associative qui représente alors un tiers souvent mieux accepté.

Travailler avec l'équipe enseignante et la direction

Un projet pédagogique complet peut être mis en place : sorties "vertes", mise en place d'un jardin, d'expositions faites par les élèves, participer à la semaine du goût... Ces actions peuvent être réalisées avec plusieurs partenaires tels que la DDJS (Direction Départementale Jeunesse et Sports), GRAINE (Groupe Régional d'Animation et d'Initiation à la Nature et l'Environnement) (ou association en éducation à l'environnement), CIVAM, GAB, CPIE (Centre Permanent d'Initiatives pour l'Environnement)... Les thèmes peuvent être en rapport avec des produits particuliers dont on voudra faire apprécier la diversité de goûts et d'aspects et/ou en lien avec une saison, ce qui permettra d'éveiller les convives à la notion de rythmes saisonniers. On peut par exemple faire en avril-mai une animation sur les légumes nouveaux, ou bien en septembre une animation sur les anciennes variétés de tomates (cœur de bœuf, green zebra, rose de Berne...), en novembre sur les variétés de courges...

Mettre en place des visites de terrains, témoignages, tables de découverte

Le consommateur privilégie "le parler et le montrer" et les agriculteurs sont souvent les meilleurs vecteurs d'information et d'explication sur l'agriculture. Les visites de terrains et les rencontres ou le témoignage d'agriculteurs lors d'un débat ou à l'occasion d'une table découverte de produits, sont des temps très importants pour l'appropriation des enjeux. Les « tables découverte » permettent de communiquer directement avec les convives, de parler des produits choisis, de leurs variétés... Elles offrent des temps festifs et rompent avec l'image des produits naturels qui seraient diététiques ou de régime. Les convives peuvent goûter sans être contraints (leur repas est déjà sur le plateau), et se faire une idée. Ainsi, lorsque ces produits sont présentés au self, ils bénéficient d'une reconnaissance immédiate de la part des convives.



/// DES STRUCTURES POUR VOUS ACCOMPAGNER

> La FNAB - Fédération Nationale d'Agriculture Biologique : pour favoriser et accompagner les acteurs de cette démarche, la FNAB, avec le soutien de l'IFORE (institut de formation du MEEDM) et de l'IGPDE (institut de formation du MINEFI), a formé un réseau national de formateurs locaux comprenant : 20 chargés de mission restauration collective, 24 diététiciens et 28 chefs de cuisine expérimentés en bio avec des budgets maîtrisés. Ce réseau met en œuvre des actions de formation et d'accompagnement sur chacune des régions de France métropolitaine, auprès des personnels des services achats, gestionnaires et chefs de cuisine sur les produits biologiques en restauration collective, l'offre et l'approvisionnement locaux, les intérêts nutritionnels des produits biologiques. Des sessions en ateliers techniques sont mises en place pour la formation des chefs en cuisine et celle des gestionnaires sur la rédaction de marchés publics.

Un livret technique d'une cinquantaine de recettes permettant d'établir des menus équilibrés en maîtrisant les coûts a également été réalisé.

> L'association UN PLUS BIO - Unis à Plusieurs vers la Bio -, qui porte depuis 2002 au niveau national le concept « manger Bio® » initié par les CIVAM du Gard en 1993, accompagne la mise en place de démarches pérennes de restauration collective bio et de qualité. Son réseau interrégional est constitué de tous les acteurs jouant un rôle décisionnel ou opérationnel dans de telles démarches : élus et agents territoriaux, gestionnaires et cuisiniers, convives, associations citoyennes et de parents d'élèves, professionnels de l'éducation, de la santé et du développement durable, agriculteurs et agents de développement.

Elle propose des temps collectifs de travail - rencontres thématiques et de débat, sensibilisation, information, formation - et des outils - dossier thématique, lettre électronique, DVD, fiches éducatives, fiches produits, fiches menus - accessibles via le site www.unplusbio.org.

TITRE	DESRIPTIF	OBJECTIFS	OÙ LE TROUVER
Effet papillon	Un outil de formation complet en 8 ateliers pour travailler sur ses représentations, les grands concepts du développement durable, se positionner et construire son projet (photo langage, conférence sur un DVD, témoignages de pratiques, définitions diversifiées, carte d'engagement ...).	Réfléchir à ses pratiques. Confronter des points de vue. Argumenter. Construire son projet.	BIPEDD 15 bd Franklin Roosevelt - 35000 Rennes Tél. : 02 99 51 87 15 - 09 77 67 10 09 www.effetpapillon.info L'outil « Effet papillon » s'acquiert en participant à une journée de formation de formateurs animée par les auteurs.
Formation basée sur l'empreinte écologique comme outil au service du changement en restauration collective	1 à 3 jours de formation animée par des enseignants-chercheurs, adaptée à différents publics (animateurs, élus, personnels, enseignants...) articulant apport de contenus et mise en situation pratique.	Comprendre et analyser les enjeux actuels du système alimentaire. Identifier les espaces de liberté de chaque acteur pour envisager d'autres pratiques. Repères pour l'action. Mise en situation pour le passage à l'action.	AGROCAMPUS OUEST Centre de Rennes Site de Beg-Meil La cale de Beg-Meil - 29170 Fouesnant Tél. : 02 98 94 40 70 www.agrocampus-ouest.fr http://rcresponsable.org/
DVD « Améliorons ensemble la qualité de notre alimentation »	Actes du colloque « Améliorons ensemble la qualité de notre alimentation » (6 octobre 2007, Pont-du-Gard) : audit de démarches de restauration collective bio et de qualité (France), enquêtes sur les représentations de la qualité, outils pour accompagner un projet, table ronde (durée 3h06).	Aider tous les acteurs ayant un rôle décisionnel ou opérationnel à démarrer et pérenniser un projet de restauration collective bio / de qualité : analyser, s'engager, (s')impliquer, intégrer son projet dans une démarche globale de développement durable (Agenda 21)...	Association UN PLUS BIO Domaine de Puechlong 30610 Saint-Nazaire-des-Gardies Tél. : 04 66 77 35 51 - Fax. : 04 66 77 10 83 unplusbio@unplusbio.org www.unplusbio.org
Manger Bio, une réponse possible	Outil d'aide à la décision pour les élus, les cuisiniers, les gestionnaires. "Manger bio, une réponse possible" est un classeur organisé en 9 fiches actions pour accompagner les décideurs.	Avec au menu : Manger bio pourquoi ? Manger bio c'est quoi ? Enjeux pour la santé, l'environnement, le territoire, les relations Nord-Sud. Idées de menus. Tout sur les prix. Des témoignages de cuisiniers et de gestionnaires des quatre départements bretons qui mettent en lumière les projets existants. Et d'autres éclairages sur la mise en œuvre des projets.	FD CIVAM 35 – Agrobio 35 17 rue du Bas Village - ZI Sud-Est CS 37 725 35 577 Cesson Sévigné Cedex Tél. : 02 99 77 09 46 www.bio35.agrobio-bretagne.org Prix : 15 € + frais de port www.repashbio35.fr
Dossiers thématiques « Restauration collective bio »	Bulletin thématique de 8 pages présentant des témoignages et interviews d'acteurs engagés dans des démarches de restauration collective bio (acteurs décisionnels et opérationnels, convives, parents, éducateurs, etc.).	Donner un éclairage particulier sur des thématiques liées à la restauration collective bio pour favoriser le passage à l'action et l'engagement : restauration municipale en département et en région, alimentation et pesticides...	Association UN PLUS BIO Domaine de Puechlong 30610 Saint-Nazaire-des-Gardies Tél. : 04 66 77 35 51 - Fax. : 04 66 77 10 83 unplusbio@unplusbio.org www.unplusbio.org
Le film RESTO CO & BIO	Depuis plusieurs années, Inter Bio des pays de la Loire et les Groupements d'Agriculteurs Biologiques (GAB) accompagnent les collectivités qui souhaitent intégrer des produits bio dans leur restauration. À travers le film qui vous est présenté, à vous porteurs de projet, vous découvrirez l'expertise de ce réseau et les compétences qu'il réunit.	Comment intégrer des produits bio locaux, de saison, en restauration collective.	Un film de Etienne Duval et Bérandère Mercier réalisé pour Inter Bio Pays de la Loire : http://www.interbio-paysdelaloire.fr
Nos enfants nous accuseront	Ce film réalisé par Jean-Paul Jaud (2008) en faveur de l'alimentation bio, avec l'aide des CIVAM du Gard, d'Un Plus Bio, et le soutien du Conseil général du Gard, met en lumière l'engagement de la commune de Bariac qui réalise une restauration scolaire bio régulière : 70% des produits servis en 2009 auront été issus de l'agriculture biologique.	Interpeller et susciter le débat collectif. Donner envie de s'engager dans un projet de restauration collective bio.	Pour en savoir plus sur le film : Bande annonce www.nosenfantsnousaccuseront-lefilm.com Contact : J+B Séquences www.jplusb.fr/index.php

Sélection d'outils pour le jeune public

TITRE	DESRIPTIF	OBJECTIFS	OÙ LE TROUVER
Des Fraises au Printemps	Plusieurs outils proposés par la Fondation pour la Nature et l'Homme : un livret découverte, un calendrier des fruits et légumes de saison, un « coach courses », des sites ressources.	Guider ses choix pour des achats responsables.	Fondation pour la Nature et l'Homme www.fnh.org Outils téléchargeables sur le site www.desfraisesauprintemps.org/home.html
L'te aux fleurs	Fiction vidéo de 12 minutes sur le circuit d'une tomate du champ à la décharge.	Engager le débat autour de l'accès à l'alimentation dans le monde.	A visionner en ligne : http://www.dailymotion.com/video/x13fp _ile-aux-fleurs_creation Fiche pédagogique d'utilisation du film en ligne : http://museum.agropolis.fr/pedago/base/ alimenterre04b/DPL_fiche_atelier_n8.pdf
Jeu de l'énergie	Un jeu de 20 fiches plats x 22 exemplaires, soit 440 fiches A5 plastifiées et un dossier pédagogique pour composer son plateau repas (comme à la cafétéria) puis calculer les apports caloriques et nutritionnels et l'impact écologique (kilomètres parcourus par les aliments choisis, gaz à effet de serre émis).	Réfléchir à ses modes de consommation alimentaire.	Association LAFI BALA LPA Honoré de Balzac 7 avenue de la Galine BP 47 - 34172 Castelnaud le Lez Tél. : 04 67 79 27 67 Fax : 04 99 58 36 59 Site : www.lafibala.org Location à la journée : 50 € Achat : 200 €
Agriculteur en herbe	Jeu de plateau (entre jeu de l'oie et trivial pursuit) sur l'agriculture et le développement durable.	Découvrir le quotidien d'une exploitation agricole et approcher concrètement la notion de développement durable. Deux niveaux de difficulté : « découverte de l'agriculture » et « agriculture durable ».	FR CIVAM Basse-Normandie 2 place du 8 mai - 14500 Vire Tél. : 02.31.88.80.58 E-mail : frcivambn@tiscali.fr Prix : 30 € + 7 € de frais de port
Bande dessinée « Arthur à la quête de la bio »	Bande dessinée destinée aux enfants du primaire racontant la rencontre du poussin « Arthur » né en batterie, avec un agriculteur bio.	Sensibiliser les enfants en âge de lire aux grands principes de l'agriculture biologique, en lien avec le temps du repas et/ou des visites d'exploitations agricoles.	FD CIVAM du Gard Domaine de Puechlong 30610 Saint-Nazaire-des-Gardies Tél. : 04 66 77 11 12 - Fax : 04 66 77 10 83 E-mail : fd@civamgard.fr www.civamgard.fr
« À table tout le monde ! Alimentation, culture et santé »	Deux cahiers éducatifs de promotion de la santé sur le thème de l'alimentation réalisés par Agropolis museum, Epidaure et la Ligue nationale contre le cancer.	Plus de 60 activités collectives et individuelles regroupées en 4 modules : aliments, culture, société, santé. 2 niveaux : GS-CE1 CE2-5 ^e	SCEREN Commande en ligne sur la cyberlibrairie www.sceren.fr ou dans les CRDP (Centre Régionaux de Documentation Pédagogique) Prix : 9 €

FORMER LES PERSONNELS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE À L'UTILISATION DE PRODUITS LOCAUX EN POITOU-CHARENTES

Une action portée par l'AFIPaR

L'AFIPaR (Association de formation et d'information pour les paysans et les ruraux) et Jardin d'aventures, associés à l'IFREE (Institut de formation et de recherche en éducation à l'environnement), trois associations basées en Poitou-Charentes, ont encadré la formation de stagiaires (cuisiniers et gestionnaires) à l'utilisation de produits locaux, aux enjeux et moyens d'une alimentation durable.

Recruter et mobiliser

L'inscription de la formation au catalogue du Centre National de la Formation Professionnel et Territorial (CNFPT) a apporté de la crédibilité aux moments de formation et offert aux stagiaires un cadre favorable à leurs acquisitions : sur le temps professionnel, 5 jours d'affilée, avec des moyens pertinents (visites, intervenants spécialisés). L'organisation de deux sessions de sensibilisation puis d'approfondissement, avec la possibilité pour les stagiaires de tester les acquis en situation professionnelle, s'est révélée performante. En proposant une ouverture sur l'alimentation durable et l'agriculture, le contenu s'éloigne des thématiques techniques et réglementaires (plan HACCP, plan alimentaire,...) que les personnels se doivent de maîtriser de façon impérative, permettant une ouverture aux enjeux du changement.

Mixer les métiers en formation pour favoriser la coopération des équipes de cuisine

Introduire dans les menus des produits locaux remet en cause toute la chaîne de production du repas, de la conception du menu au service final, en passant par la réorganisation de l'approvisionnement et de la cuisine. La réussite de tels projets nécessite la collaboration de métiers différents. Selon les cas, les tâches sont réparties différemment. Par exemple, une cuisinière peut avoir la responsabilité de l'établissement des menus, l'élaborer avec l'appui d'une diététicienne ou bien recevoir un plan alimentaire sans qu'elle soit concertée. Au contraire, un tel projet permet à chaque maillon de la chaîne de se former dans le

SUR LE TERRAIN

même esprit, mais aussi au-delà de ses attributions propres, de se former à convaincre, à collaborer avec les membres de son équipe. Le binôme cuisinier-gestionnaire est à ce titre particulièrement déterminant.

Les contenus incontournables

Dans la phase de sensibilisation, des apports, sous forme de témoignages, visites, films, visent à faire prendre conscience aux personnels de la restauration collective des hiatus entre leurs représentations des aliments et de leurs modes de production et les réalités actuelles de la production agricole. Les stagiaires, après la visite d'un élevage conventionnel, interrogent ainsi les formateurs. Établir un pont avec les risques pour la santé que comporte la consommation d'additifs ou de colorants, permet de compléter cette réflexion sur la responsabilité des acteurs de la restauration à fournir à leurs clients une nourriture saine et contribuant à un environnement sain. Ici, les stagiaires sont sollicités à la fois en tant que professionnels et en tant qu'individu citoyen.

L'expérience sensorielle

Dans chaque session, les stagiaires ont réalisé des recettes, des menus innovants et les ont essayés. Au-delà de la maîtrise des techniques de cuisine, cela permet d'expérimenter en direct la difficulté que chacun peut rencontrer en face de mets nouveaux. Prévenir ces déconvenues par l'accompagnement auprès des convives, par l'information en amont, doit être anticipé par les stagiaires dans leur mise en pratique. A titre d'exemple, les formateurs proposent des dégustations à l'aveugle, la conception de menus sous contrainte (sans protéine animale par exemple), l'utilisation de produits inhabituels... Imposer un cadre restrictif s'avère nécessaire pour orienter les stagiaires vers de réelles découvertes. De manière formelle ou non, les temps d'échange autour de ces tentatives vécues en commun, enrichissent et relativisent les points de vue individuels. Cuisiner ensemble est une manière sûre de créer l'ambiance sur un stage. De plus, en situation de travail, les langues se délient, les échanges se multiplient. Ces séquences, qui peuvent aller du test d'un produit à la préparation de l'ensemble d'un repas, doivent permettre de découvrir des produits nouveaux, de se former à des techniques de cuisine, d'imaginer des modes d'organisation innovants (pas de pluche pour les carottes bio ni pour les courges)... Mais par-dessus tout, ces ateliers pratiques ont la vertu de mettre les stagiaires en situation, pour que la formation ne reste pas un moment isolé et soit réellement réinvestie pour le plus grand bonheur des convives.

DES FORMATIONS ACTIONS PROGRESSIVES ET DURABLES DANS LE SÉRONAIS

*Une action portée par la communauté de communes du Séronais
et la FRCIVAM Midi-Pyrénées*

Initié par la communauté de communes du Séronais en 2000, le projet « Bien Manger Ensemble » vise à améliorer la prestation de restauration scolaire en privilégiant progressivement des produits bio, de saison et locaux. La cuisine centrale propose aujourd'hui aux six écoles qu'elle fournit, deux repas biologiques et locaux par semaine.

Pour faire aboutir ce projet, né du grand mécontentement des parents vis-à-vis de la qualité des repas servis dans les écoles, la communauté de communes a mis en place une démarche progressive et durable, impliquant l'ensemble des acteurs concernés (parents d'élèves, élus, enseignants, cuisiniers, animateurs, personnel de service et producteurs locaux) et mettant en œuvre les moyens nécessaires (embauche d'un cuisinier-gestionnaire, construction d'une nouvelle cuisine centrale, prise en charge du surcoût des produits biologiques...) avec l'accompagnement de la FRCIVAM Midi-Pyrénées (puis du relais local CIVAM BIO 09). Le projet doit sa réussite à la mobilisation et à l'implication de tous les acteurs concernés et à sa démarche progressive. Les réunions organisées ont abouti à la constitution d'un groupe de travail chargé de construire et de pérenniser le projet. L'accent a été mis sur deux phases de formation-action en partenariat avec l'Association pour le Développement des Pyrénées par la Formation (ADEPFO). Une cinquantaine de personnes a pu être formée pendant deux ans.

**SUR LE
terrain**

Une première phase de formation-action pour accompagner la mise en place du projet

Le groupe de travail a réalisé un voyage d'étude dans le Gard pour découvrir le projet « Manger bio » piloté par le CIVAM du Gard et ainsi appréhender la globalité d'un tel projet : la restauration mais aussi les volets agricole et pédagogique.

Ensuite, des formations modulaires ont permis de répondre aux besoins particuliers de chaque groupe d'acteurs (choix des signes de qualité, fonctionnement de la restauration collective, élaboration des menus, approvisionnement local, actions pédagogiques). La formation a permis d'aboutir à la définition collective du projet et a débouché sur la mise en place des premières actions (révision des menus, des approvisionnements, actions éducatives...).

Une seconde phase de formation-action alliant théorie et pratique a été engagée pour approfondir certains sujets pour trois groupes de stagiaires sur :

> **Les actions pédagogiques** : enseignants, animateurs, agriculteurs et parents ont appris à réaliser des outils d'animation tels que les tables de découverte de produits, les visites de fermes d'accueil éducatif (un réseau a été créé à travers cette formation)...

> **La cuisine des produits biologiques** : les cuisiniers ont été formés par le CIVAM du Gard à la réalisation de repas biologiques et alternatifs à partir de produits frais et de saison,

> **Le service des repas** : la mise en plat collectif est assurée par le personnel de service sur les satellites. La formation dispensée par un enseignant de lycée hôtelier, leur a appris à mettre en valeur les plats et ainsi à améliorer la qualité du service.

**FORMER
et informer au long
DU PROJET**

CONCEPTION DES MENUS ET BUDGET

Assurer le plaisir de tous au quotidien tout en préservant les écosystèmes, là est tout l'enjeu de l'élaboration des menus d'une Restauration Collective Responsable ! Le maintien à l'équilibre des budgets est toutefois l'une des conditions d'un projet rassembleur et pérenne... Alors comment s'en sortir ?

FICHE 8



FONDATION
POUR LA
NATURE
& L'HOMME



LES BASES D'UN MENU RESPONSABLE

ÉTABLIR LES MENUS DE MANIÈRE CONCERTÉE

Les menus sont l'affaire de tous ! Comme pour l'ensemble du projet, la concertation des différents acteurs de la restauration assure l'appropriation par tous des changements à venir au sein des repas. On peut par exemple impliquer les convives par la mise en place d'une commission menu qui propose et valide les menus.

SE BASER SUR LES RECOMMANDATIONS DU GEMRCN

Les recommandations ont pour but de développer un équilibre nutritionnel favorable à la santé globale de la population. Le GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition) constitue le socle nutritionnel de l'élaboration des menus en détaillant les moyens à mettre en place pour y répondre et indique clairement le type d'achat à développer.

/// VALORISER LES PROTÉINES VÉGÉTALES : BON POUR LA PLANÈTE ET BON POUR LA SANTÉ

> En agriculture, intégrer des protéagineux dans la rotation culturale permet de diminuer l'apport en engrais azotés minéraux.

> Dans les menus, introduire les protéines végétales permet de réduire la consommation de viande, bénéfique pour la santé et indispensable pour lutter contre le changement climatique.



Le GEMRCN a établi une grille de fréquence qui permet à la diététicienne attachée à la collectivité ou à l'entreprise, et au chef gérant ou à l'intendant, de vérifier l'adéquation entre les menus et les recommandations.

L'équilibre alimentaire qu'il décrit s'entend sur **20 repas consécutifs** consommés dans la structure, soit une durée de 5 semaines.

Développer la densité nutritionnelle et non calorique d'un repas revient par exemple à :

- /// porter les achats en produits laitiers sur les fromages riches en calcium. Cependant, comme ces fromages sont aussi souvent les plus gras, on veillera à une fréquence limitée contrebalancée par des produits laitiers moins riches en matière grasse tels les yaourts,
- /// proposer des céréales complètes ou semi-complètes pour leur richesse en fibres. Ainsi, le pain semi-complet réalisé à partir de farine T80 est clairement recommandé.

Les sources de protéines nobles sont valorisées, tels la viande en muscle, le poisson, les œufs, et les grammages sont clairement indiqués. Toutefois, il est aisé de se rendre compte que d'autres sources de protéines ont toute leur place, **telles les légumineuses !**

CONCILIER QUALITÉ ET BUDGET

Les conclusions de l'état des lieux de l'offre agricole en produits de qualité, et leur disponibilité, couplées au budget, guident la composition des menus. Les produits issus de modes de production plus respectueux de l'environnement sont souvent plus chers. Alors comment limiter l'augmentation des dépenses pour constituer des repas de qualité ?

Matières premières

Le prix des matières premières correspond à environ un quart du coût global d'un repas.

BAISSER LES COÛTS EN ORGANISANT L'APPROVISIONNEMENT

La proximité de la production et le faible nombre d'intermédiaires. Ces deux éléments contribuent à diminuer le coût d'un produit tout en rémunérant plus justement les producteurs.

La structuration des filières locales. L'intégration progressive d'un produit ou d'une famille de produits permet d'organiser peu à peu la filière locale. Chaque poste pourra ainsi être optimisé, réduisant le coût final du produit pour le restaurant (ex. filière pain). Selon les produits, le retour sur investissement peut n'être que de 5 ans !

Une cuisine centrale pour mutualiser. Selon le nombre de repas et la taille de la structure, la création d'une cuisine centrale peut être pertinente : unique plateforme d'approvisionnement, optimisation des travaux en cuisine, mutualisation des coûts d'investissement de structure (ex. légumerie).

BAISSER LES COÛTS EN VARIANT LES PRODUITS ET EN VEILLANT À L'ÉQUILIBRE DU MENU

Les produits bio ont une teneur en matière sèche supérieure de 30% aux produits conventionnels. Pour une soupe, par exemple, le volume de légumes nécessaire sera moindre, réduisant ainsi le coût du plat. Idem pour le pain semi-complet : plus nourrissant, il redevient un aliment à part entière.

Trouver un bon équilibre entre protéines animales et végétales. La viande est un poste important des matières premières d'un repas. La diminution de la part de viande dans les menus peut tout à fait être compensée par l'apport de légumineuses. Associées dans l'assiette à des céréales complètes, elles contribueront à un repas équilibré et moins onéreux.

Pour aller plus loin, il est également possible de proposer aux convives, une fois toutes les deux semaines par exemple, un repas alternatif. Ce repas, équilibré, ne contient pas de viande ce qui permet également, sur l'ensemble des repas, d'équilibrer les coûts.

Faire jouer la complémentarité entre les types de qualité des produits. Certes, « 100% bio et local c'est l'idéal ». Toutefois les contraintes, notamment budgétaires, peuvent amener à composer avec les différents produits de qualité du territoire, pouvant contribuer à diminuer le budget.

/// TOUS LES DÉTAILS COMPTENT !

> *Eviter de disposer le pain sur la table dès l'arrivée des convives pour éviter un gaspillage de pain et un retour plateau plus important.*

> *Pour les plus petits notamment, les fruits peuvent être servis en quartiers ce qui évite un retour important de fruits entamés.*

> *Restreindre le nombre de plats proposés est une alternative pour optimiser ses coûts et ses commandes.*

> *Les plats « à base » de viande ou de poisson peuvent être une alternative à l'introduction d'une portion complète. Moins onéreux, ils offrent toutefois le goût tant recherché !*

> *Pour donner envie à tous de goûter les nouveautés, la présentation esthétique et le soin apporté aux menus et aux assiettes sont également fondamentaux !*

> *Pour les premiers plats ou menus « responsables », il est préférable d'éviter de réaliser des recettes trop « nouvelles » ou dont le nom est peu évocateur pour les convives... La méfiance n'ouvre pas l'appétit !*

BAISSER LES COÛTS EN REDUISANT LE GASPILLAGE ET GERANT LES DECHETS

Le meilleur déchet est celui qu'on ne produit pas !

Une bonne gestion des quantités est indispensable pour éviter des pertes en cuisine et en salle, et donc des surcoûts inutiles. Une première étape est la pesée de poubelles et l'évaluation des retours plateaux. Les économies réalisées seront autant d'argent à intégrer dans le projet de restauration collective responsable.

Un tri bien fait permet de valoriser une partie des déchets. Afin de réduire au mieux l'impact de ses déchets sur l'environnement en les valorisant, la phase de tri, qu'elle soit faite par les convives ou les personnels, est indispensable. Certains établissements scolaires ont par exemple proposé un visuel plateau permettant aux élèves d'identifier les déchets organiques des autres déchets en les associant à des couleurs. Ces couleurs sont ensuite associées à des poubelles de tri.

Des déchets réutilisables ! Le compostage est un moyen de valoriser une partie des déchets produits. Plusieurs types de composteurs existent qui ont des coûts, des modes d'utilisation et de maintenance très différents... Il est nécessaire de bien se renseigner avant de se lancer dans cet achat.

Exemples de menus et coûts d'un repas bio (gestion directe pour 180 convives de maternelles et primaires)

MENU 1	COÛT MATIÈRES EN EUROS
Soupe de légumes bio	45
Moussaka parmentière : Viande de bœuf haché Aubergines bio Flocons de pommes de terre + lait + beurre	130 12 25
Salade verte bio Vinaigrette	5 5
Fromage bio à la coupe	20
Fruits crus bio	35
Pain bio T80	15
Total dépenses	292
Budget / convive	1,62

Astuce

Pour 8 repas sur 20, il est possible d'introduire des préparations à base de céréales complètes ou légumineuses associées à 70 % seulement du grammage conseillé en viande, volaille ou poisson.



BUDGET GÉNÉRAL : LES FINANCEMENTS COMPLÉMENTAIRES

Pour les entreprises, l'apport du budget, s'il est nécessaire, sera réalisé en fonds propres. Pour les collectivités territoriales, des leviers locaux, nationaux ou européens existent :

- /// fonds structurels européens : mise en place d'une approche Leader +,
- /// rectorat d'académie : subventions possibles pour les restaurants scolaires,
- /// mise en place de contrats plans Etat/Région,
- /// agence de l'eau : investissements pour la protection des zones de captage donc en faveur du développement d'agricultures de qualité sur le territoire.

Pour en savoir plus, vous pouvez vous adresser à la Préfecture de Région, au Conseil régional, au Secrétariat général aux Affaires régionales, à l'Agence de l'Eau...

MENU 2	COÛT MATIÈRES EN EUROS
Carottes râpées bio Vinaigrette	12 10
Boudin noir bio	143,6
Pommes (fruit) bio	15
Purée flocons Lait demi-écrémé bio Beurre bio	15 11
Crème au chocolat « maison »	86,24
Pain bio T80	15
Total dépenses	307,84
Budget / convive	1,71

LA « COMMISSION MENU » AU LYCÉE HORTICOLE DE LOMME

Une action portée par le CIVAM Nord-Pas-de-Calais

"Du Champ à l'assiette" est un projet d'éducation à la santé et à la citoyenneté, initié à la rentrée 2008, pour sensibiliser les élèves aux problèmes de santé liés à l'alimentation et les former à être acteurs de leur alimentation. Plusieurs actions de sensibilisation ont été mises en œuvre, l'implication de la restauration étant la concrétisation de celles-ci. Le projet mobilise un grand nombre d'acteurs en interne (élèves, équipe éducative, équipe de restauration, intendance et association des parents d'élèves) et en externe (institut Pasteur de Lille, Mairie de Lomme, CIVAM du Nord-Pas-de-Calais).

Une « commission menu » a été mise en place avant la réalisation des repas. Elle rassemble les professeurs, des élèves volontaires, une diététicienne, le cuisinier, l'intendance et le CIVAM. Elle a pour objectif de préparer et de valider les menus. C'est aussi et surtout un lieu d'échange et d'apprentissage qui permet de mieux comprendre les attentes et les contraintes de chacun. Reconduite dès la rentrée 2009, l'objectif est d'y intégrer un plus grand nombre d'élèves.

Le restaurant scolaire est autogéré et s'approvisionne auprès de plusieurs fournisseurs, ce qui a facilité ce travail. Les fruits et légumes frais ont été privilégiés ce qui a posé quelques problèmes pour le petit effectif de l'équipe de restauration pour la transformation (volume important). Pour pallier ce manque de main d'œuvre, quelques élèves se sont exceptionnellement impliqués en cuisine, découvrant ainsi les contraintes et les capacités du cuisinier à réaliser les menus proposés. De plus, le choix d'entrée et de dessert a également été limité pour ne pas multiplier les tâches. Au final, le repas a été un succès auprès de la plupart des convives même s'il reste des efforts à réaliser, notamment concernant la communication.

LE PROJET REPAS : UN TRAVAIL DE RECHERCHE POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE

Un travail de recherche porté par Agrocampus Ouest

Repères

Agrocampus Ouest - Site de Beg Meil - accompagne depuis 2002 les personnels de restauration collective des établissements d'enseignement agricole pour « Manger autrement » en restauration collective, c'est-à-dire évoluer vers des pratiques plus écologiques, territorialisées et responsables. Afin d'opérationnaliser ces changements, des critères simples ont été élaborés pour identifier les marges de liberté et guider les choix :

- /// **acheter PP** : Payer les produits au juste Prix ; favoriser les produits de Proximité,
- /// **manger Na-Vé** : utiliser des produits "Naturels" (issus de formes d'agricultures respectueuses de l'environnement, peu raffinés, avec peu d'additifs...), une alimentation plus Végétale,
- /// **limiter les DéGa** : limiter et valoriser les Déchets, réduire les Gaspillages.

Mesurer l'empreinte écologique de notre alimentation est un détour pour nous inviter à reconsidérer notre façon de nous nourrir.

Le projet REPAS pour connaître son impact environnemental

Dans le cadre du projet REPAS-RC réunissant chercheurs et praticiens pour élaborer des outils d'aide à la décision et au suivi du changement en restauration collective, l'empreinte écologique d'un aliment, simplifiée en 3 modules (l'empreinte liée aux surfaces de production des matières premières, l'empreinte de l'énergie de production et de transformation, l'empreinte du transport), s'utilise à différentes échelles : une année, un menu, un aliment...

SUR le terrain

Définition

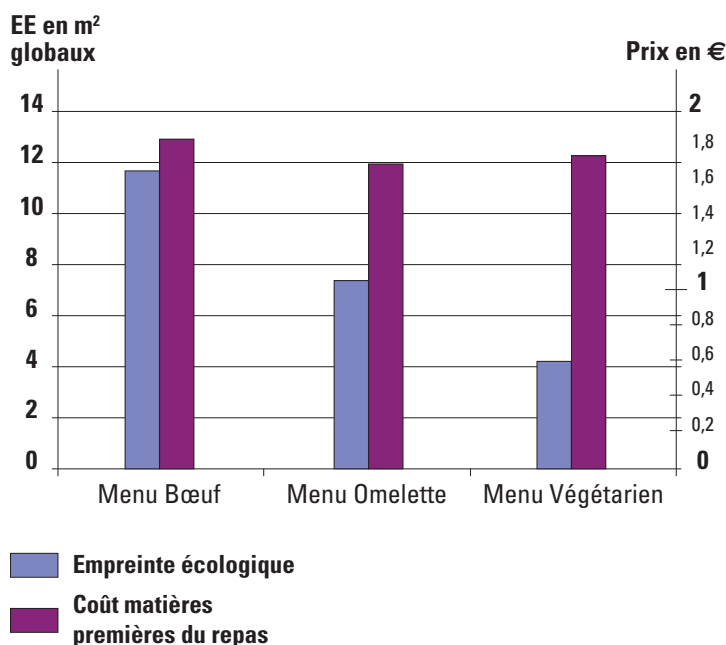
L'empreinte écologique (EE) est une mesure de la pression qu'exerce l'homme sur la nature. C'est un outil qui évalue la surface productive nécessaire à une population pour répondre à sa consommation de ressources et à ses besoins d'absorption de déchets. L'empreinte écologique effectue une sorte de bilan comptable en comparant les ressources renouvelables que peut nous fournir la planète (biocapacité) avec les consommations humaines de matières (issues de ressources renouvelables) et d'énergie, en utilisant une unité commune : l'hectare de sol biologiquement productif (ou hectare global : hag).

Cette représentation en « surface de planète » la rend compréhensible par le non spécialiste. Il faut toutefois être prudent car, comme tout indicateur, elle est construite sur des simplifications et ne prend pas en compte l'impact sur la biodiversité par exemple.

Démarche et résultats

La démarche permet d'enrichir les critères permettant la réflexion, l'argumentation et la prise de décisions en matière de choix alimentaires, en intégrant la dimension écologique afin d'aller au-delà des dimensions budgétaires et nutritionnelles « classiques ». Près de 50 calculs d'empreinte de menus de restauration collective ont été réalisés.

Par exemple, la comparaison de l'empreinte écologique et du prix de revient des trois menus ci-après illustre les marges de manœuvre qui existent au niveau d'un repas. Composition du menu, grammages, se croisent avec les prix pour ouvrir la porte à des perspectives d'évolution notable, en permettant notamment de questionner un équilibre alimentaire basé sur les protéines animales.

SUR LE
TERRAIN**EE et coût de 3 menus : 2 menus classiques (aliments conventionnels) et 1 menu végétarien (aliments bio)**

Menu Bœuf (1) salade de blé, rôti de bœuf, gratin de courges et de pommes de terre, yaourt, fruit, pain. Menu omelette (2) carottes/sardines, omelette, gratin de courges et de pommes de terre, yaourt, fruit, pain. Menu végétarien (3) soupe aux poireaux et pois cassés, spaghettis semi-complets aux légumes, salade, fromage, pomme amandine, pain semi-complet. Dans le menu (3) les pois cassés, les spaghettis et le pain étaient biologiques.

POUR en
SAVOIR
PLUS

www.civam-bretagne.org
<http://ee.angenius.net>

Courant 2010, l'empreinte écologique d'un yaourt fermier a été étudiée en comparant lait herbager et lait produit suivant des conduites d'élevage "conventionnelles", c'est-à-dire avec 30% de maïs dans la ration alimentaire des vaches et complémentation au tourteau de soja (échantillons de fermes bretonnes).

Malgré une productivité par vache et par hectare bien plus faible (plus de 2000 litres de différence dans les deux cas) pour le système herbager, conduisant systématiquement à une empreinte foncière plus élevée, au total, l'empreinte écologique du litre de lait issu des systèmes de production basés sur l'herbe est plus faible de 15%, leur empreinte carbone étant plus basse (meilleure performance énergétique, et pas d'effet négatif de la déforestation préalable à la culture de soja).

LE BON
ÉQUILIBRE

Pour le personnel de la restauration collective, des informations et un calculateur d'empreinte écologique des menus sont disponibles sur <http://rcresponsable.org/>

et Budget
entre qualité

POUR UNE RESTAURATION COLLECTIVE RESPONSABLE EN GESTION CONCÉDÉE

La majorité des entreprises françaises et des écoles primaires publiques font aujourd'hui appel à une entreprise de service de restauration collective. Quels sont dans ce cadre les leviers disponibles pour tendre vers une restauration collective plus responsable via l'entreprise prestataire ?

FICHE 9



RÉDACTION DU CAHIER DES CHARGES DE L'APPEL D'OFFRE

Certaines structures, entreprises ou collectivités, font appel à un bureau d'études pour rédiger le cahier des charges de l'appel d'offre. D'autres le rédigent elles-mêmes. Dans tous les cas, **la prise de conscience des enjeux liés à l'alimentation**, et donc au service de restauration collective, est un préalable pour orienter le cahier des charges vers un service responsable.

Le cahier des charges comprend différentes clauses administratives et techniques, à la fois générales et particulières, dans lesquelles il faut indiquer les critères et les attentes en termes de nature des prestations alimentaires (diversité, offre journalière, catégories tarifaires, fréquence des aliments) ou de spécificités nutritionnelles (exclusion ou présence de certains produits). Il s'agit également d'y indiquer les moyens de mise en œuvre du service : approvisionnement (origine et traçabilité), méthode et évaluation de la qualité, réglementation.

L'approche durable doit être un préalable à l'ensemble du cahier des charges et peut être mentionnée **dès l'objet du marché**.

Que ce soit dans le cadre des marchés publics ou non, les critères plus spécifiques sont à inscrire dans les clauses administratives ou techniques, selon leur nature. Ils peuvent faire l'objet **d'options environnementales ou de conditions d'exécution** sur lesquelles baser les critères de sélection du prestataire.



COMMENT INTÉGRER LA DIMENSION LOCALE ?

La préférence locale est interdite. Néanmoins, certains critères permettent de favoriser les approvisionnements locaux. Il est par exemple possible de souhaiter un délai court entre cueillette et livraison pour assurer la fraîcheur des produits et ainsi diminuer au mieux les distances de transport.

Ces critères sont présentés dans la fiche dédiée aux marchés publics.

Des référents qualité

Un suivi de la prestation peut être réalisé par la commission menu sur la base d'indicateurs qu'elle a définis et dont elle suit l'évolution ; ce dont elle informe le prestataire. Ainsi la ville de Sceaux a mis en place des « Référents qualité », jeunes retraités qui déjeunent avec les scolaires tous les 15 jours. Ils évaluent ainsi la qualité des repas et l'attitude des enfants via des indicateurs. La ville a pu noter une amélioration de la qualité des repas servis.

/// exemple de cahier des charges

L'appel d'offre du Ministère de l'Écologie, du Développement Durable, des Transports et du Logement, qui fait notamment écho aux objectifs d'intégration de produits bio, est disponible sur le site www.repashio.org de la FNAB : http://www.repashio.org/index.php/Leurs_fonctionnements/Exem

DÉVELOPPER L'OFFRE AGRICOLE DE PROXIMITÉ EN GESTION CONCÉDÉE

En collaboration avec la société de restauration collective et les associations locales, il est possible de structurer et développer les approvisionnements locaux. Il est même tout à fait conseillé d'être force de proposition auprès du prestataire de restauration collective : types de produits bio locaux et fréquence d'introduction (en lien avec les capacités de la filière locale, cf. précédemment), calendrier de saisonnalité régionale à respecter, recettes variées, plan de formation du personnel, non juxtaposition d'un même produit en bio et en conventionnel sur le même service,... de nombreuses choses sont possibles.

Il est important et utile de rendre publics ses choix et de les communiquer. Certaines villes n'ont par exemple pas hésité à faire passer cette annonce dans les médias locaux. L'affichage **d'une demande globale sécurise les acteurs locaux** et peut aboutir à une contractualisation afin de pérenniser ce lien.

SUR LE TERRAIN

SUR LE TERRAIN

SUR LE
TERRAIN

LA VILLE DE BREST, 900 000 REPAS PAR AN

Depuis 2004, la mairie de Brest a entamé une réflexion globale dans le cadre du contrat de délégation de service public : la question de l'ingestion de résidus de pesticides via l'eau du robinet se pose et des études montrent que l'eau est principalement consommée via les fruits et légumes.

Suite à 3 années d'échanges et de concertation avec les élus et les services de la ville, la Maison de l'Agriculture Biologique du Finistère (MAB 29) est associée en 2007 à la rédaction de l'appel d'offre pour définir une prestation incluant des produits bio disponibles localement. L'organisation en mode projet via un comité de pilotage et de suivi intégrant la ville, le prestataire et la MAB 29, permet une réelle structuration de la filière, notamment via la construction d'un maillage avec différents opérateurs préexistants pour la filière logistique.

L'interconnaissance que le projet a permis et la concertation assurée par la MAB 29 ont permis d'améliorer la programmation et l'anticipation des besoins, pour l'année suivante, et ainsi de prévoir la production et l'expédition sur les volumes souhaités. Elle a également abouti à de l'anticipation sur les tarifs et un travail des fourchettes de prix, sur lesquelles tous les acteurs se sont accordés, de façon transparente. Par ailleurs, certains producteurs, encouragés par l'introduction systématique décidée par la ville ont réalisé des investissements en matériel (calibreuse et laveuse de légumes).

La ville de Brest contribue aujourd'hui dans le Finistère à la production bio de 0,9 hectare de carottes, 0,1 hectare de salades, 1 hectare de pommes de terre et la production laitière de 5 vaches laitières sur environ 5 hectares.

Ce projet implique les acteurs au-delà des compétences et périmètres habituels et participe à encourager la conversion du conventionnel vers la bio.

ÊTRE
FORCE

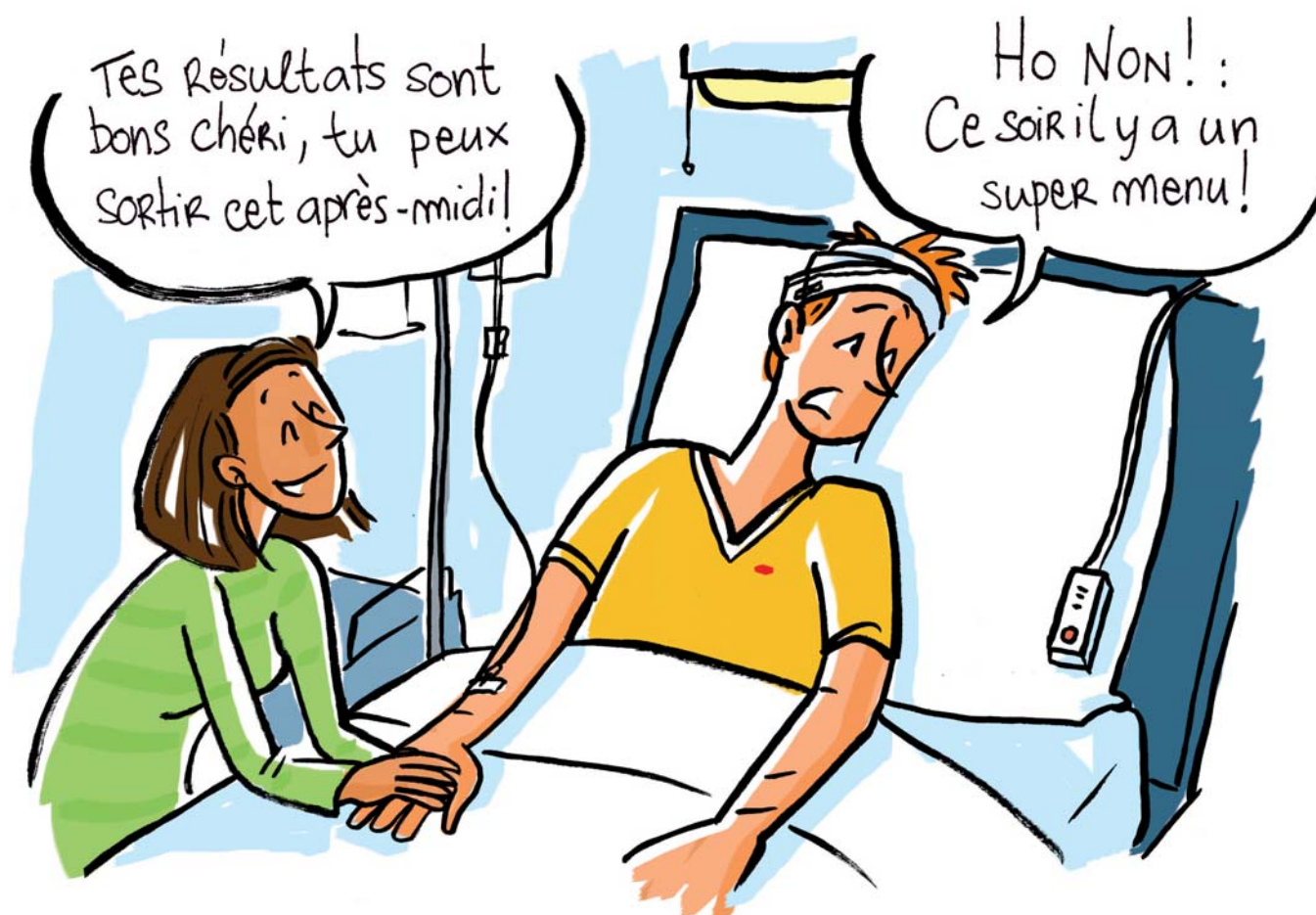
DE PROPOSITION AUPRÈS DU
PRESTATAIRE

ils le font ils en parlent

FICHE 10



FONDATION
POUR LA
NATURE
& L'HOMME



en europe

ROME APPROVISIONNE SES CANTINES SCOLAIRES EN DURABLE DEPUIS 10 ANS

Aujourd'hui, la ville de Rome sert 150 000 repas par jour, dont les ingrédients sont bio à 70%, équitables à 11% et issus de produits locaux pour 24%. Pour développer ce « marché alimentaire vert », toute une série d'obstacles a été surmontée. En effet, il y a 10 ans, le marché des aliments biologiques en Italie n'était pas en mesure de garantir la continuité de l'approvisionnement nécessaire aux 27 millions de repas scolaires servis aux écoles par an.

Les autorités romaines ont commencé par changer le système d'enchères. Des critères d'attribution novateurs ont été introduits afin de développer la durabilité socio-environnementale des produits et des services offerts. Dès 2004, des clauses spécifiques figurent dans les appels d'offres concernant : la conservation, la manipulation, la cuisson et la distribution de la nourriture ; les apports nutritionnels et la diversification des menus selon l'âge des convives ; l'adoption des principes de saisonnalité, de fraîcheur et de variété ; l'utilisation de produits issus du commerce équitable et de l'agriculture biologique. Les entreprises de restauration ont également été évaluées sur leurs « caractéristiques d'organisation », comme les certifications environnementales du système de transport utilisé ou la promotion de l'éducation alimentaire, une grande attention étant accordée par la ville à cette dimension.

En 2007, la ville est entrée dans une troisième phase avec un appel d'offres sur 5 ans afin d'aider les producteurs à faire des plans à long terme. Le prix payé par repas a été porté à 5,20 €. En échange, un délai de 3 jours maximum est exigé entre la cueillette et la livraison des légumes.

Un gros effort financier est réalisé sur les achats de matières premières, qui représentent 43% du coût total (contre 28% à Paris). Pratiquement, la tarification, très variable (entre 0,10 € et 6 € par repas, suivant les 12 catégories de familles) est assumée à 50% par la ville et à 50% par les parents.



Le contrat de système d'appel d'offres a été conçu comme levier pour encourager le développement agricole durable mais également sensibiliser les consommateurs. Cela a aussi permis un changement très important dans les mentalités des entreprises de restauration vu l'attention nouvelle et beaucoup plus rigide accordée à la qualité du service fourni.

Source : Alimenterra

En savoir plus :

www.biobank.it/en/BIO-biobank.asp?act=ddc&id=327

MANGER AUTREMENT À L'HÔPITAL AU DANEMARK

Début 2001, le comté de West-Zealand au Danemark a décidé de se pencher sur les aliments servis dans les établissements publics hospitaliers, au regard de la santé des patients et de préoccupations environnementales. Des études ont été réalisées concernant le potentiel d'utilisation d'aliments biologiques. Des recherches de financement ont permis de mettre en œuvre un projet de deux ans pour plus de durabilité dans l'approvisionnement alimentaire de six hôpitaux.

À la fin du projet en 2004, 50% de la nourriture servie dans le Comté était bio. Un objectif aujourd'hui pérenne et en progression.

L'une des principales clés de la réussite de ce projet est venue de la réduction de la quantité de déchets de retour plateau, obtenue grâce à la consultation des patients invités à faire des commentaires sur les menus et les services. Ces enquêtes ont permis d'intégrer les variations saisonnières et les souhaits des patients qui, plus satisfaits des repas, mangeaient plus et mieux !

Le personnel médical, d'abord réticent, a soutenu et contribué au projet après avoir vu les effets positifs sur les patients. Grâce à la formation, à une meilleure coopération entre établissements et cuisines, le personnel a accepté le changement et s'est senti encouragé en étant plus impliqué sur l'ensemble du service, y compris les achats. Pour équilibrer les budgets, et limiter les surcoûts liés au passage en bio, les achats de produits bruts ont été encouragés. Un dialogue permanent avec les fournisseurs a contribué à assurer une plus grande variété de produits durables, spécifiques à l'hôpital (tels que le beurre bio en portion individuelle).

Une réussite pour une meilleure alimentation des malades, qui s'appuie sur l'engagement, le temps et surtout la participation de toutes les parties prenantes.

Source : Alimenterra

en France

diététicienne

INNOVER ET SE FORMER POUR RÉUSSIR

« En diminuant les grammages en protéines animales à 70 % des grammages recommandés pour 8 repas sur 20, en augmentant les apports en protéines végétales (céréales complètes et légumineuses), en respectant les apports en laitages et fromages recommandés, il est très facile de respecter absolument toutes les recommandations du PNNS tout en minimisant le surcoût de certains aliments bio. Mais, l'introduction du bio en restauration collective nécessite de la formation auprès des différents publics : cuisiniers et personnels de cuisine et de service, intendants, personnels enseignants (ou futurs enseignants dans les IUFM). Plusieurs types d'interventions sont souhaitables : avec des agriculteurs et transformateurs bio pour présenter les principes de l'agriculture biologique et les filières d'approvisionnement ; avec des diététiciennes sur les aspects nutritionnels, l'intérêt des produits bio, l'équilibre des menus, la construction d'un plan alimentaire, la démonstration et la dégustation de recettes ; avec des cuisiniers professionnels dans l'établissement demandeur ; avec des conférenciers pour informer pour que tout cela débouche sur des projets cohérents dont on peut gager de la réussite ! »

Brigitte Fichaux, diététicienne, anime depuis 10 ans de nombreuses formations pour les associations bretonnes comme IBB, les CIVAM 35 et 49, les GAB 56 et 44, la maison de la Bio dans le Finistère pour les personnels de cuisine et d'intendance.

cantinière

UNE CANTINIÈRE ENGAGÉE À CERIZAY

A Cerizay, petite commune de 5 000 habitants dans les Deux-Sèvres, 450 repas faits maison sont servis chaque jour aux cinq écoles, à la crèche et à la maison de retraite. « C'est surtout du bon sens ! » s'exclame Jacqueline Bodin, responsable de la restauration collective de la municipalité depuis 1991. « Je cherche le bon accord entre des menus qui ont du goût, sont équilibrés et surtout préparés au maximum

avec des produits locaux et de saison. Et c'est très bien mangé. On adapte les quantités et il n'y a jamais de restes ! Rien à jeter ! ». Jacqueline encourage les productions locales, la proximité. « Plus de qualité et de transparence mais aussi plus de retombées économiques au local... c'est bon pour nous et pour la planète ! Moins de kilomètres parcourus par les aliments avant d'arriver dans l'assiette, moins de déchets d'emballages, des quantités mieux ajustées... Et le surcoût n'est que de 5% par rapport aux produits standards ! Bien sûr c'est pas toujours simple, il faut une volonté. Travailler des produits frais, ça demande plus d'organisation dans le temps de travail, plus de stockage aussi, donc des locaux bien adaptés. Dans la cuisine, on est 4 cuisiniers plus une aide le midi. On attaque à 7h ! Il y a beaucoup de légumes frais à préparer. On adapte les menus, tout en respectant le plan alimentaire établi par la diététicienne. Par exemple, on fait attention à mettre une entrée et un dessert simple le jour de la volaille où il y a beaucoup de découpe. C'est une question d'organisation, de motivation. On discute beaucoup avec l'équipe, on réfléchit, on améliore... A Cerizay, la mairie nous donne les moyens, on nous fait confiance et c'est une bonne ambiance comme ça ! ».

Source : extrait de la revue TRI, n°373, déc 2008

En savoir plus : www.cerizay.fr

ew

LA RÉGION BRETAGNE MISE SUR LE LOCAL DANS LES CANTINES

« 12 millions de repas sont servis chaque année dans les lycées publics bretons. La Région étant responsable des lycées, elle a décidé d'apporter sa contribution à la relocalisation de l'approvisionnement des cantines publiques. Plutôt que de donner une lettre de mission aux lycées leur imposant d'incorporer le maximum de produits bio dans les repas, au risque de favoriser l'importation de produits bio venant de loin, nous avons fait le choix d'accompagner les personnels et les agriculteurs pour que les lycées se fournissent davantage en produits locaux. Huit Pays expérimentent la mise en place de filières courtes ; cuisiniers, responsables d'établissement et agriculteurs travaillent ensemble. Il faut que chacun apprenne à changer ses habitudes, ce qui est loin d'être évident. De plus, on évolue en permanence à



la limite du cadre législatif pour ce qui est du respect des règles de concurrence. Pour les lycées ayant des besoins annuels précis et définis en produits agricoles bruts, notamment en légumes, les agriculteurs peuvent réorganiser leurs cultures afin d'y répondre : une sorte d'AMAP à plus grande échelle. »

Marie-Pierre Rouger, élue Verte au Conseil régional de Bretagne

Source : extrait de TRI n° 359, juin 2008)

ew

LES COLLECTIVITÉS PEUVENT ORIENTER L'USAGE DU FONCIER AGRICOLE

Les communes rurales sont souvent propriétaires de terrains (anciennes terres collectives ou terrains délaissés, isolés). Les communautés de communes constituent par ailleurs fréquemment des réserves foncières, pour des futures zones d'activités, des infrastructures, bien sûr, mais aussi pour pouvoir échanger des terrains. Périodiquement, la révision des documents d'urbanisme (PLU), par exemple, offre l'occasion de s'interroger sur la destination de ces terres qui font partie du « domaine privé communal ». En Ile-et-Vilaine, le conseil général a passé un accord avec la SBAFER (SAFER bretonne) pour faire du portage temporaire. Une ferme de dimension moyenne est achetée par la collectivité et louée à un repreneur qui n'a pas, à court terme, les moyens d'acheter, mais qui devra le faire au bout de deux ans. Le conseil général ajoute une exigence : le projet de l'agriculteur doit être « durable », soit en système herbe validé par un cahier des charges reconnu, soit labellisé bio, soit orienté vers du commerce en circuit court. Le conseil général vise là l'exemplarité dans la mesure où il n'a pas l'intention ni les moyens d'acheter ne serait-ce que 20 % des terres qui se libèrent.

Une commune, toujours en Ile-et-Vilaine, « profite » du passage en PLU pour regrouper son foncier à proximité du bourg, et inciter à ce que s'y installe une personne en maraîchage qui fournira la cantine, d'ores et déjà entièrement approvisionnée en produits bio et si possible locaux.

Source : extrait du TRI, n°373, « Faire sauter les verrous de l'accès au foncier », déc. 2008

elu

A BARJAC, UN CHOIX POLITIQUE AUDACIEUX POUR LA SANTÉ DES ENFANTS...

« En 1995, le conseil municipal, déjà conduit par M. Edouard Chaulet, maire et conseiller général du Gard, fait un choix d'avant-garde : se doter d'une vraie cuisine collective municipale autogérée implantée en milieu rural. Nous prenons rapidement conscience de l'importance de la composition et de la provenance des produits de base utilisés. Notre finalité est de donner un sens aux repas des écoliers, d'apprendre aux enfants à goûter des aliments nouveaux ou des préparations inhabituelles, de leur indiquer de quoi sont composés les plats, quels en sont les avantages nutritionnels et l'impact pour la santé mais surtout de faire vivre le repas comme un temps de partage, de détente et de plaisir. A partir de 2002, des repas bio sont organisés deux fois par an avec un accompagnement éducatif où parents d'élèves et enseignants sont invités. Le CIVAM Bio du Gard et Un plus bio nous accompagnent dans la recherche de fournisseurs et la conception des menus. La rencontre en 2006 avec le cinéaste Jean-Paul Jaud, réalisateur du film « Nos enfants nous accuseront », nous incite à rechercher nos premiers fournisseurs bio de proximité, et à adapter nos menus en fonction des produits disponibles selon les saisons. Nous créons des repas alternatifs sans viande et sans poisson. L'équipe de cuisine à la recherche d'une

meilleure organisation de travail participe à une formation organisée par le Centre National de la Fonction Publique et Territoriale Languedoc-Roussillon et Un plus bio.

Aujourd'hui, nos repas contiennent 80% de produits issus de l'agriculture biologique et nous proposons régulièrement des fruits biologiques aux enfants à la récréation. L'objectif est de favoriser au maximum un approvisionnement bio et local : c'est le défi à relever aujourd'hui... ».

Aline Guyonnaud, adjointe en charge de la restauration municipale

convives

SATISFACTION AU MENU

« Le repas du terroir, c'est meilleur que d'habitude, surtout la viande, elle avait davantage de goût et moins de gras. Le fromage c'était du Neufchâtel, ça nous change de nos portions habituelles. On mange plus pendant ce type de repas mais il n'y a pas souvent de 'rab'. On aimerait bien manger comme ça plus souvent ! ».

Marius Lechat, élève en 3^e

Extrait de Seine-Maritime Magazine, janvier 2007.

« Il y a des affiches dans la cantine qui nous expliquent ce que c'est qu'un repas issu de l'agriculture durable, alors on comprend mieux à quoi ça correspond. J'aime bien parce que je mange souvent ce type de produits chez moi donc je suis habitué. Le repas du mois d'octobre était pas mal surtout le fromage et le pain, qui avaient plus de goût. Ce qui est dommage c'est qu'il y a un peu moins de choix que d'habitude. ».

Lucie Desanglois, élève de 5^e

Extrait de Seine-Maritime Magazine, janvier 2007.

AGRICULTRICE DES DÉBOUCHÉS SÉCURISÉS

« J'ai rejoint mon mari sur la ferme en 1997. Dans l'esprit nous étions déjà en bio sur 57 hectares avec nos 40 vaches mais nous avons eu la certification officielle en 2001. Nous transformons tout le lait dans notre atelier en beurre, crème, yaourts et fromages blancs. Et depuis toujours nous vendons toute notre production en direct sur un rayon de 25 km.

Je me suis portée candidate pour livrer les "Bons repas de l'agriculture durable" en Haute-Normandie initiés par le CIVAM local Les Défis Ruraux en 2005. Le démarrage a été tout doux avec environ 5 livraisons par mois. C'était une difficulté car cela ne permettait pas d'écouler de façon assez régulière nos produits. Mais cela nous a permis de bien rentrer dans la démarche. Aujourd'hui, il y a beaucoup plus d'établissements qui commandent et, en rythme de croisière, nous livrons tous les 15 jours à 8 d'entre eux. Cela représente 20% de nos ventes et ce n'est pas négligeable ! En même temps, cela nous permet de diversifier nos ventes (marchés, AMAP, points de vente collectifs...) et nous rend moins vulnérables. Ce que j'apprécie particulièrement c'est de livrer en direct les collèges et lycées. Si c'était via une plateforme, je ne resterais pas car pour moi mon métier est aussi de transmettre, d'être en lien avec les consommateurs. Grâce à ces échanges, on améliore nos produits pour mieux coller aux attentes. C'est primordial pour établir la confiance et redonner du sens ».

Sylvie, agricultrice bio en Haute-Normandie



/// UN OBSERVATOIRE POUR LA RESTAURATION collective Bio et locale

Dans une logique de valorisation, de mutualisation et d'essaimage, la FNAB, en partenariat avec le Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du Territoire et avec l'Agence Bio, a initié un recueil en ligne d'expériences de restauration collective bio et locale : Atlas de la restauration collective bio locale.

L'objectif est de faciliter les démarches de ce type en permettant à tout porteur de projet d'accéder à une fiche d'expérience correspondant à ses caractéristiques propres (structure porteuse, territoire, mode de gestion...). Cet outil de mutualisation et d'essaimage n'est pas exhaustif mais reflète la diversité des projets mis en œuvre sur les territoires afin de mettre en exergue leurs éléments reproductibles.

Les fiches d'expériences seront accessibles via une recherche cartographique, une liste des expériences, un moteur de recherches croisées. Les porteurs de projet pourront également proposer une expérience à publier afin de la valoriser.

Le site www.restaurationbio.org est lancé en septembre 2011.

en savoir PLUS

Nous avons fait le choix dans cette bibliographie thématique de vous présenter dans une première partie des ressources (livres, études,...) souvent accessibles en ligne et dans une seconde partie des structures ressources qui pourront vous accompagner, informer et former.



BIBLIOGRAPHIE - SITOGRAPHIE

**Accompagner les projets agri-ruraux,
FRCIVAM Bretagne.**

<http://www.civam-bretagne.org/>

**Acte de journée du Réseau Rural Français
« Observer les circuits courts à l'échelle des
territoires », FRCIVAM Bretagne, 5 octobre 2010.**

http://www.reseaurural.fr/files/actes_a_0.pdf

**Actes du colloque du Réseau Rural Français
« Journées nationales de la restauration collective
responsable », Réseau Rural Français, 21 juin 2010.**

<http://www.reseaurural.fr/files/u1/actescolloque-web.pdf>

**Améliorons ensemble la qualité
de notre alimentation, DVD, Un Plus Bio, 2007.
Actes du colloque « Améliorons ensemble la qualité
de notre alimentation », 6 octobre 2007, Pont-du-Gard.
www.unplusbio.org (rubrique « outils et publications »)**

**Comment Cuisiner bio et local en Collectivité ?
Livre de recettes, CCC BFCA, 2011.**

<http://www.ccc-france.fr/index.php?page=250>

**Comment introduire des produits biologiques dans
un restaurant scolaire, FNAB, 2009.**

http://www.repasbio.org/files/Documents/guide_enseignant_IdF.pdf

**Comment limiter les surcoûts du bio tout en suivant
les recommandations du PNNS et du GEMRCN,
présentation de Brigitte Mercier-Fichaux,
diététicienne DE, Assises de l'Agence Bio, 2008.**

www.agencebio.fr/pageEdito.asp?IDPAGE=136

**Connaître pour agir « Circuits courts et territoires »,
Guide SALT, FRCIVAM Bretagne, juin 2010.**

http://www.civambretagne.org/civam.php?ref_rub=15&ref=56

Construire ensemble des circuits alimentaires de proximité, guide à destination des élus et des animateurs de territoires Afip Bourgogne-Franche-Comté, 2009.

www.afip.asso.fr

Favoriser une restauration collective de proximité et de qualité, DRAAF Rhône-Alpes, 2010.

http://draaf.rhonealpes.agriculture.gouv.fr/article.php3?id_article=902

Fiches d'information « Produits biologiques », Un plus Bio.

Des dépliants de 3 volets pour informer les élèves du primaire et du collège sur l'intérêt de certaines familles de produits biologiques (intérêts nutritionnels, transformation, recettes, etc.) : les fruits et légumes bio, le pain bio, le riz bio, les huiles vierges bio, le miel bio.

www.unplusbio.org (rubrique « outils et publications »)

Guide de la co-construction des politiques agricoles périurbaines d'agglomération, Terres en Ville, 2008.

www.terresenville.org

Guide pratique restauration citoyenne, Equi'Sol, ADAYG (association des Agriculteurs de l'Y Grenoblois) et Adabio (Association de Producteurs pour le Développement de l'Agriculture Biologique dans l'Ain, l'Isère, la Savoie et la Haute-Savoie).

www.ofretic.com/index.php/produits/502

Il fait bio dans mon assiette !, Lettre trimestrielle d'information de la filière AB en Bretagne, Inter Bio Bretagne (abonnement gratuit par mail).

www.interbiobretagne.asso.fr/la-lettre-d-information-2-85.html

L'agriculture biologique française : les chiffres clés, Agence Bio, 2010.

<http://www.agencebio.org/pageEdito.asp?IDPAGE=59>

L'agriculture durable, une voie d'avenir, FNCIVAM, 2009.

www.civam.org (rubrique publications)

La bio en restauration collective : les conditions de la réussite, des témoignages pour comprendre, Bio Consomm'acteurs, 2010.

<http://www.bioconsomacteurs.org/page.php?page=blog&id=2772&type=actus>

Les circuits courts alimentaires : bien manger dans les territoires – Sous la direction de Gilles Maréchal, Educagri Ed., col. Références, 2008.

Les formes d'appui à la création d'activités agricoles et agri-rurales en circuits courts : fiches méthodologiques de capitalisation et de mutualisation d'expériences, FRCIVAM Bretagne et Fédération des Parcs Naturels Régionaux, septembre 2010

<http://www.reseaurural.fr/gtn/alimentation-agriculture/plans-actions-projets>

Manger autrement à la cantine, guide pratique pour mettre en place une alimentation de qualité à la cantine - Agence Régionale pour l'Environnement en Midi-Pyrénées (ARPE).

www.arpe-mip.com/html/1-5546-Les-cantines-de-qualite.php

Manger bio et autrement à la cantine, Guide pour agir dans les collèges - Conseil général de l'Isère.

www.cg38.fr/6336-operation-manger-bio-et-autrement-a-la-cantine.htm

Manger Bio, une réponse possible - Pour bien manger en restauration collective en Bretagne, FDCIVAM 35, 2004.

www.civam-bretagne.org/civam.php?pj=87&ref_rub=15&ref=56

Menus bio de saison pour 100 convives adultes : « automne hiver » et « printemps été », CIVAM du Gard, édition Un plus bio, 2009.

www.unplusbio.org (rubriques « Outils et publications »)

Politiques agricoles et territoires, coord. Par F. Aubert, V. Piveteau et B. Schmitt, Quae Ed., INRA, 2009, 224 p.

www.quae.com

Polypode n° 10 : A Table !, revue de REEB (Réseau d'Education à l'Environnement en Bretagne).

www.reeb.asso.fr/post/Polypode-n-10-%3A-A-Table-%21
REEB14, rue du Muguet 22300 Lannion - Tél.: 02 96 48 97 99

Rencontres avec 10 producteurs en agriculture durable, un tour de France des fermes CIVAM, J.B. Guillou, Educagri Ed., 2008, 72 p.

www.educagri.fr

S'impliquer dans la restauration collective biologique - Guide pratique à l'usage des organismes de développement et de formation souhaitant accompagner les producteurs, FNAB, novembre 2010.

<http://www.repasbio.org/files/GUIDE-FNAB-web.pdf>

S'impliquer dans la restauration collective biologique, Guide pratique destiné aux agriculteurs biologiques, FNAB.

<http://www.repasbio.org/files/Documents/PETITGUIDE-FNAB-bd.pdf>

Site internet Restauration collective responsable, projet REPAS RC - Biodiversité dans l'assiette porté par Agrocampus et la Fondation pour la Nature et l'Homme (à partir de 2012).

<http://rcresponsable.org/>

STRUCTURES RESSOURCES nationales

AbioDoc

Centre national de ressources en agriculture biologique, il propose de l'information et de la documentation sur tous les aspects de l'agriculture biologique (accès libre).

www.abiodoc.com

AFSSA - Agence française de sécurité sanitaire des aliments

Sur son site Internet, de nombreuses publications en ligne dont les tables de composition des aliments ou les apports nutritionnels conseillés. Actualité et veille sanitaire en France.

www.afssa.fr

Agence BIO

L'Agence BIO est un groupement d'intérêt public en charge du développement et de la promotion de l'agriculture biologique. On trouvera notamment sur son site les rapports annuels des chiffres clés de l'agriculture bio en France.

www.agencebio.org

Agores - Association Nationale des Directeurs de la Restauration Municipale

Agores est un lieu d'échanges et d'expériences, de formation et d'information.

<http://www.agores.asso.fr/>

CCC-FRANCE - Association de la restauration collective en gestion directe

Le CCC est une association loi 1901, reconnue par les services de l'État comme le représentant officiel du secteur professionnel de la restauration collective en gestion directe.

www.ccc-france.fr

CERIN - Centre de Recherche et d'Information Nutritionnelles

La mission du CERIN est de favoriser le développement et la diffusion des connaissances sur les relations entre alimentation et santé.

www.cerin.org

Equi'Sol

L'association Equi'Sol a pour objet la promotion de tous les systèmes fiables de commerce équitable en région Rhône-Alpes.

www.achatspublicsequitables.com

FNAB - Fédération Nationale d'Agriculture Biologique des régions de France

La FNAB est un organisme professionnel à vocation syndicale créé en 1978. Elle fédère les groupements régionaux d'agrobiologistes.

www.repasbio.org

InPACT - Initiatives Pour une Agriculture Citoyenne et Territoriale

Le pôle InPACT est un regroupement d'associations nationales de développement agricole constitué en 2001 par l'AFIP, l'InterAFOCG, la FADEAR, la FNAB, la FNCIVAM et le RAD pour la promotion de l'agriculture durable.

Tél. : 01 43 63 41 53

INPES - Institut national de prévention et d'éducation pour la santé

L'INPES est un acteur de santé publique chargé de mettre en œuvre les politiques de prévention et d'éducation pour la santé dans le cadre des orientations de la politique publique fixées par le gouvernement.

www.inpes.sante.fr

Ofretic Rhône-Alpes

Ofretic, plateforme des fournisseurs de produits éthiques de la région Rhône-Alpes, organise depuis 2006 des formations destinées soit aux fournisseurs de produits ou services éthiques soit aux élus et techniciens autour des marchés publics.

www.ofretic.com

Oui au bio dans ma cantine

Campagne de mobilisation citoyenne et de sensibilisation des élus locaux initiée par le WWF-France, déclinée sur un site forum.

www.ouiaubiodansmacantine.fr

RAD - Réseau Agriculture Durable

Le RAD, créé en 1994, réunit 29 groupes de développement agricole dans le grand ouest de la France (près de 3 000 agriculteurs). En rupture avec le modèle intensif, le RAD les accompagne dans leur évolution vers des systèmes liés au sol, plus économes en intrants, plus respectueux des hommes et des ressources naturelles.

www.agriculture-durable.org

SAS Graines

La SAS Graines d'Agriculteurs Innovants, Nourriciers, Entrepreneurs et Soutenus par les consommateurs a pour vocation d'installer des porteurs de projets sans ferme familiale. Cette initiative est soutenue par les CIVAM.

graines.civam-bearn.org

SNRC - Syndicat National de la Restauration Collective

Créé en 1963, le SNRC regroupe 31 sociétés de restauration collective (SRC) qui exercent leur activité dans le cadre de la sous-traitance.

www.snrc.fr

Synabio - Syndicat National des Professionnels au service de l'aval de la filière Agriculture Biologique

www.synabio.com

Terre de liens

Terre de liens est une association nationale créée en 2003. Elle regroupe aujourd'hui plusieurs associations ou antennes partout en France et accompagne des porteurs de projet pour l'accès au foncier en milieu rural et périurbain.

www.terredeliens.org

Un plus bio

Un plus bio, association créée en 2002, porte le concept « manger Bio® » initié par les CIVAM du Gard en 1993. Elle accompagne la mise en place de démarches pérennes de restauration collective bio et de qualité grâce à un réseau de personnes ressources, l'organisation de rencontres et de temps collectifs de travail et des outils d'aide à la décision et opérationnels.

www.unplusbio.org

Liste des contributeurs



FONDATION
POUR LA
NATURE
& L'HOMME

STRUCTURES NATIONALES OU EUROPEENNES

FNCIVAM

Fédération nationale des centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural

71 bd de Sébastopol - 75002 Paris

Tél. : 01 44 88 98 58 - Fax : 01 45 08 17 10

E-mail : fncivam@globenet.org

www.civam.org

Les CIVAM (Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural), ce sont 130 groupes, 250 salariés et 10 000 adhérents dans 16 régions françaises. Les agriculteurs et ruraux adhérents des groupes locaux cherchent à intégrer des préoccupations citoyennes dans leur métier et tentent des réponses originales dans tous les domaines touchant à l'agriculture et au développement rural :

- /// proposer des aliments de qualité dans le souci de proximité avec les consommateurs (paniers solidaires, circuits courts, produits biologiques, fermiers...),



Les groupes CIVAM en France, 2009



- /// respecter les terroirs et territoires en favorisant l'installation agricole et la transmission des exploitations par une meilleure cohérence économique et sociale,

- /// promouvoir des pratiques agricoles qui préservent l'environnement et offrent aux agriculteurs la possibilité de vivre décemment dans des conditions de travail satisfaisantes,

- /// construire un monde rural facteur de cohésion sociale par l'accueil en milieu rural,

- /// développer un modèle énergétique économe.

Fondation pour la Nature et l'Homme (FNH)

6 rue de l'Est - 92100 Boulogne-Billancourt

Tél. : 01 41 22 10 70

www.fnh.org

Evolution : Chapitre 2 - Pour un monde viable et solidaire

Modifier les comportements individuels et collectifs pour préserver notre planète, telle est la vocation, depuis près de 20 ans, de la Fondation pour la Nature et l'Homme. Créée en 1990 par Nicolas Hulot et reconnue d'utilité publique en 1996, cette ONG dédiée à l'écologie est apolitique et non-confessionnelle. Toutes ses actions sont guidées par la volonté de créer de la convergence avec l'ensemble des parties prenantes de la société.

En 2009, pour poursuivre sa mission, la Fondation a lancé EVOLUTION : CHAPITRE 2. Plus qu'une campagne, il s'agit d'une nouvelle dynamique qui va désormais orienter l'ensemble de sa démarche. Être force de propositions, susciter la prise de conscience, mobiliser le plus grand nombre, exercer un lobbying d'intérêt général, soutenir et démultiplier des projets exemplaires... tels sont les moyens que la Fondation développe pour poursuivre son action. Son ambition : impulser une mutation profonde de nos sociétés dans une optique de justice sociale et de solidarité planétaire.

La Fondation pour la Nature et l'Homme développe ses missions grâce au soutien :

> de ses partenaires fondateurs



> de ses partenaires Alimentation Responsable



> de son Collège de partenaires PME :

April International, Megaman, Mister Recycle, Derivery Natura, MBP, Sobac, Styl-Pack, Valorplast.

Fédération Nationale d'Agriculture Biologique des régions de France (FNAB)

40 rue de Malte - 75011 Paris

Tél. : 01 43 38 38 69

www.repasbio.org

La Fédération Nationale d'Agriculture Biologique des régions de France (FNAB) est un organisme professionnel à vocation syndicale qui fédère les groupements régionaux d'agrobiologistes répartis sur l'ensemble du territoire français.

Convaincue que la restauration collective est un levier important de développement d'une agriculture respectueuse de l'environnement qui soit accessible à tous, et de structuration de filières relocalisées en région et dans le cadre d'une économie sociale et solidaire, la FNAB et son réseau accompagnent les acteurs de la restauration collective depuis le début des années 2000. Ses principales interventions portent sur la structuration des filières régionales et la promotion de la bio de proximité en restauration collective et l'accompagnement et formation des parties prenantes pour développer une expertise professionnelle.

Association Un plus bio

Unis à plusieurs vers la bio

(adhérent au réseau CIVAM)

Domaine de Puechlong - 30610 Saint-Nazaire-des-Gardies

Tél. : 04 66 77 35 51

E-mail : unplusbio@unplusbio.org

www.unplusbio.org

Un plus bio, association créée en 2002, porte le concept « manger Bio ® » initié par les CIVAM du Gard en 1993. Elle accompagne la mise en place de démarches pérennes de restauration collective bio et de qualité grâce à un réseau de personnes ressources engagées (élus, agents de collectivités, gestionnaires, cuisiniers, parents, professionnels de l'éducation, agriculteurs et agents de développement), l'organisation de rencontres et de temps collectifs de travail (sensibilisation, information, formation), et des outils d'aide à la décision et opérationnels.

Alimenterra

Rue des Maisons-Romanes - 30360 Vezenobres

E-mail : cpeckham@alimenterra.org

www.alimenterra.org

AlimenTerra est un réseau d'organisations européennes engagées à développer des actions concrètes et partenariales aboutissant à la formation d'un système alimentaire européen véritablement durable. Les organisations qui ont fondé AlimenTerra proviennent actuellement de 5 pays européens : France, Italie, Hongrie, Pays-Bas, Espagne et Royaume-Uni. Elles réunissent l'ensemble de la chaîne alimentaire, depuis les syndicats agricoles et les organismes de développement jusqu'aux ONG, des initiatives alimentaires locales et des groupes d'appui à l'agriculture biologique.

GROUPES civam

GD CIVAM Indre

ADAR CIVAM

Biharko Lurraren Elkartea

5 rue d'Olmor - 36400 La Châtre

Tél. : 02 54 48 08 82

E-mail : adar.bs@orange.fr

www.adar-civam.fr

Les CIVAM de l'Indre travaillent depuis une dizaine d'années sur le développement des circuits courts (organisation de marché, fermes ouvertes...). Cela fait 2 ans maintenant que les cantines scolaires qui le souhaitent sont accompagnées sur les volets pédagogique, logistique ou réglementaire ; afin de faciliter leur démarche d'approvisionnement en produits locaux. Par une proximité avec les élus des communes et producteurs du Pays de La Châtre et de Valençay, les CIVAM accompagnent la rencontre entre l'offre et la demande à l'échelle des deux territoires.

Les Bio d'Ariège CIVAM BIO 09

Cottes - 09240 La Bastide-de-Sérou

Tél. - Fax : 05 61 64 01 60

E-mail : civambio09@bioariege.fr

www.bioariege.fr

De plus en plus sollicité par les établissements scolaires, le CIVAM BIO 09 travaille au développement des repas bio locaux dans les cantines en agissant à différents niveaux : la logistique d'approvisionnement en faisant le lien avec les producteurs, l'accompagnement de projet, le volet pédagogique et l'organisation des producteurs.

BLE

Biharko Lurraren Elkartea

32 rue de la Bidouze - 64120 Saint-Palais

Tél. : 05 59 65 66 99

www.bio-aquitaine.com/ble

BLE est le CIVAM Pays Basque. L'association compte 320 fermes adhérentes et a la particularité de réunir des bio et conventionnels (1/3 – 2/3), principalement dans le cadre de l'accompagnement technique proposé par ses 17 administratrices (-teurs) et ses 5 animatrices (-teurs) de terrain. Sur la partie promotion et commercialisation, BLE axe son travail sur les produits bio locaux et les circuits de proximité. Ses actions en restauration hors domicile s'inscrivent complètement dans ce cadre : comment valoriser cette attente en restauration scolaire pour véritablement asseoir et développer les conversions bio sur le territoire ? Dans un contexte qui évolue extrêmement rapidement, deux axes stratégiques se dessinent : autonomie de décision des établissements et des fermes, diversification des approvisionnements pour les établissements, et des débouchés pour les fermes.

CIVAM Nord-Pas-de-Calais

Lycée horticole

Rue de la Mitterie - BP 329 - 59463 Lomme

Tél. : 03 20 09 95 36

E-mail : civam59@club-internet.fr

sites.google.com/site/civam5962

Le CIVAM Nord-Pas-de-Calais rassemble des producteurs fermiers de la région dans l'objectif de valoriser le métier de producteur-transformateur-vendeur et de développer une agriculture durable. En 2008, le CIVAM devient partenaire du lycée horticole de Lomme dans le cadre du projet « Du champ à l'assiette ». A cette occasion plus de 400 repas réalisés avec des produits locaux sont servis à la cantine du lycée.

Les Défis Ruraux**FRCIVAM Haute-Normandie**

Le Bourg - 76190 Allouville-Bellefosse

Tél. : 02 32 70 19 50 - Fax : 02 32 70 19 51

E-mail : contact@defis-ruraux.fr

www.defis-ruraux.fr

Le projet initié par les Défis Ruraux « les Bons repas de l'Agriculture Durable » a permis en 2010 et 2011 de servir près de 200 000 repas durables dans 68 collèges et 32 lycées haut-normands.

FRCIVAM Bretagne

17 rue du Bas Village CS 37725 - 35577 Cesson-Sévigné cedex

Tél. : 02 99 77 36 72

E-mail : blaise.berger@civam-bretagne.org

www.civam-bretagne.org

En Bretagne, il existe deux organisations de producteurs pour approvisionner la restauration collective parmi les CIVAM. Ces groupes facilitent l'installation de jeunes producteurs et contribuent aux 4% des repas servis avec des ingrédients issus de l'agriculture biologique et durable. Pour les producteurs, la restauration collective contribue avec les autres modalités de circuits courts à une dynamique territoriale de relocalisation de l'économie alimentaire.

CONTRIBUTEURS EXTÉRIEURS**Françoise Cotten-Rhein****Diététicienne – Nutritionniste**

Membre de l'Association Française des Diététiciens-Nutritionnistes

www.afdn.org

E-mail : f.cotten@lasantenutrition.com

13 quai de la Poithevinière - 17410 St-Martin-de-Ré

www.lasantenutrition.com

AFIPaR Poitou-Charentes**Association de formation et d'information des Paysans et des Ruraux**

12 bis rue Saint-Pierre - 79500 Melle

Tél. : 05 49 29 15 96 - Fax : 05 49 27 25 84

www.afip.asso.fr/CCR/regions.htm#afipar

L'Afipar coordonne en Poitou-Charentes les actions de développement des circuits courts du réseau InPACT (Initiatives Pour une Agriculture Citoyenne et Territoriale). Au sein du réseau AFIP, elle vise à impulser et accompagner la mise en place de circuits courts alimentaires et non alimentaires auprès des collectivités territoriales, des producteurs et des consommateurs. La mise en place de l'approvisionnement des cantines à partir de produits locaux issus de l'agriculture durable est un de ses axes de travail.

Agrocampus Ouest**site de Beg-Meil**

La cale de Beg-Meil - 29170 Fouesnant

Tél. : 02 98 94 40 70 - Fax : 02 98 94 40 79

www.agrocampus-ouest.fr - <http://rcresponsable.org/>

Agrocampus Ouest est un établissement public à caractère scientifique, culturel et professionnel (EPCSCP) sous tutelle du ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche. Rattachée au Laboratoire d'Economie Rurale, l'équipe VSAD (Vers des Systèmes Alimentaires Durables) accompagne les changements de pratiques des équipes de restauration des lycées agricoles (et plus largement de l'ensemble des personnels, en particulier des enseignants). Dans le cadre du projet REPAS-RC, Repères pour l'Evolution des Pratiques Alimentaires en Restauration Collective, elle pilote l'adaptation de l'empreinte écologique à la restauration collective.

*Merci à l'Association des Maires
de France qui nous a permis
de rencontrer des communes
impliquées dans des projets
de restauration collective
responsable, et nous a donné
l'opportunité de présenter ce guide
à ses adhérents.
Merci à la FNAB pour ses nombreuses
contributions et le partage de
ses expériences.
Merci au CCC-France pour son regard
et ses apports.*



www.civam.org

www.fnh.org

avec
le soutien de

