

Université Rurale – Pays Combraille en Marche

Compte-rendu de la formation
« Comment favoriser l’approvisionnement local dans la restauration collective »

Mercredi 31 octobre 2012 / 9h30 – 16h30 à SAINT-LOUP

Présents :

Véronique BONNAUD – Cantinière école de Champagnat,
Patrick COMPAGNON – Cantinier école de Mainsat,
Anne BRIDOUX – Maire de St Loup,
Nadine AYMARD – Cantinière école de Rougnat,
Mireille RICHARD- Cantinière école de Dontreix,
Nicole GARNIER – Cantinière école de Pionnat,
Marie-France DELORME – Cantinière école de Lussat,
Jean-Marie BARRET – Cantinier collège de Chambon-sur-Voueize,
Mario FELICE – Cantinier collège de Chambon-sur-Voueize,
Stéphane KINET – Cantinier école d’Auzances,
Annie CHAUSSAROT – Cantinière collège d’Auzances,
Véronique BRANDON – Cantinière école de Peyrat-la-Nonière,
Mme GIBERT – Fromages de chèvre,
Françoise HENRY – Présidente du SIAG de Boussac,
Samuel HENCHOZ – Produits à base de lait de vache,
Anne-Gaëlle GUILLAUME – Animatrice du Réseau Rural Limousin,
Virginie MARTIN – Animatrice GAL Pays de Guéret,
Valérie MOREAU – Animatrice Chambre d’Agriculture 23,
Olivier BREUIL – Producteur, Manger Bio Limousin,
Stéphanie LE BIHAN – Formatrice de la journée, juriste ETD,
Arnaud DEPLAGNE – PAD,
Adrien DEMAY – DTA,
Nina MALIGNIER – Stagiaire au Pays Combraille en Marche,
Michaël BOUTHIER – Animateur du Pôle Local d’Accueil du Pays,
Nicolas TAILLANDIER - Directeur du Pays,
Nicolas MACQ - Animateur DCT au Pays,

Excusés :

Virginie GIRAUD – Association PIVOINE,
Philippe PONSARD – Directeur GAL Pays de Guéret

M. BOUTHIER remercie les participants pour leur présence lors de cette journée, il remercie également la municipalité pour la mise à disposition de la salle et présente le déroulement de la journée.

Les documents de séance sont distribués à l’ensemble des participants.

➤ **Les exigences du Grenelle et du Plan National de l'Alimentation**
(Stéphanie LE BIHAN)

Présentation du cadre réglementaire relatif à la thématique des circuits courts.

Elle rappelle quelques objectifs du Grenelle de l'environnement et notamment l'introduction d'au moins 20% de produits issus de l'agriculture biologique dans la restauration collective.

Elle évoque également la Loi de Modernisation de l'Agriculture et les règles nutritionnelles qui s'y réfèrent (portions, fréquences, approvisionnement).

Mme LE BIHAN insiste ensuite sur l'importance de l'approche pédagogique dans ce type de démarche et rappelle que le Programme National pour l'Alimentation prête une attention particulière à cet aspect-là.

Une des participantes (cantinière) explique qu'elle participe chaque année activement à la « Semaine du Gout » en proposant des ateliers pédagogiques aux enfants ainsi que des repas à base de produits locaux.

Une autre participante rappelle que la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Creuse sollicite les artisans des métiers de bouche pour l'organisation d'ateliers à destination du jeune public dans le cadre de la semaine du gout.

➤ **Des termes à distinguer**

La formatrice présente les notions telles que « local », « bio », « circuits courts » afin de lever les interrogations pouvant persister quant à la définition de ces derniers.

Des définitions qui peuvent varier sensiblement selon les structures et organismes et notamment en matière de circuits courts, certains mettant en avant l'approche géographique alors que d'autres mettent l'accent sur le nombre d'intermédiaires.

➤ **Les freins pour développer ces filières d'approvisionnement**

Un des participants (cuisinier) prend pour exemple sa propre cantine. Ce dernier déplore le manque de temps avec 2 cuisiniers pour 350 repas et rappelle que les établissements manquent de moyens financiers pour palier le surcoût d'un approvisionnement en produits locaux.

V. MARTIN évoque l'étude menée par le GAL du Pays de Guéret visant à mieux connaître les filières d'approvisionnement dans la restauration collective. Cette étude a notamment prouvé que certains produits tels que la viande bovine, les pommes de terre, carottes, pommes ou œufs produits localement sont souvent à prix équivalents vis-à-vis de produits issus de filières dites « classiques ».

Le GAL du Pays de Guéret est également en train de mettre en place un annuaire numérique en ligne visant à présenter les producteurs locaux et à faciliter la rencontre entre l'offre et la demande. A terme, le GAL souhaiterait voir aboutir un projet de création d'une plateforme de distribution pour les restaurants collectifs.

Une autre participante (cantinière) présente sa cantine explique qu'elle s'approvisionne une fois par semaine en légumes bio produits sur sa commune par un parent d'élève.

Les légumes sont ainsi livrés déjà lavés afin de faciliter le travail de la cantinière. Elle a elle-même initié cette démarche, elle se félicite de la confiance que lui accorde la Communauté de Communes. Il est précisé que le portage politique est nécessaire pour mener à bien ces démarches.

Enfin, il est rappelé que le CG 23 propose des aides financières compensatoires aux collèges souhaitant augmenter la part des produits locaux et/ou bio dans leurs menus. Cependant, il s'avère que l'enveloppe prévue à cet effet connaît une faible consommation.

➤ **Les débouchés pour les producteurs**
(Valérie MOREAU)

Elle rappelle que les cantines commandent souvent les mêmes types de produits, en particulier les morceaux de viande ; les producteurs locaux ont donc encore des difficultés à se positionner sur ce type de marché.

C'est pourquoi, les producteurs mais aussi les cantines doivent se structurer afin de mieux organiser leurs approvisionnements.

De plus, le personnel des cantines doit réapprendre à travailler les produits bruts.

Parallèlement, la Chambre d'Agriculture 23 mène des travaux avec des producteurs pour valoriser les bas morceaux de viande en proposant des plats cuisinés à destination des cantines mais aussi des particuliers.

➤ **La réglementation sanitaire en vente directe**
(Valérie MOREAU)

Afin de lever les doutes des producteurs présents vis-à-vis d'une « rigidité » de la législation, V. MOREAU s'emploie à présenter de façon simple la réglementation en vigueur.

Le « Paquet hygiène » distingue les productions animales des productions végétales.

Concernant la vente directe de productions végétales/fromages/œufs (non transformés), le producteur doit simplement faire une déclaration auprès de la DDCSPP et s'enregistrer au CFE.

Dans le cas où le producteur de viande souhaite faire de la vente indirecte (ex : boucherie, multiservices), ces derniers doivent faire une demande de dérogation à l'agrément et n'ont pas de travaux spécifiques à réaliser dans leur atelier. Le distributeur doit néanmoins limiter les produits en question à 30% des volumes totaux des ventes et limiter leur périmètre de distribution à 80km autour de l'établissement.

PAUSE DEJEUNER

➤ **Présentation de « Manger Bio Limousin »**

(Olivier BREUIL, trésorier de l'association « Manger Bio Limousin et producteur biologique sur la commune d'Ambazac en Viande bovine et légumes. Il commercialise principalement en vente directe à la ferme)

C'est une association de producteurs bio implantés en Limousin qui a pour vocation de distribuer des produits alimentaires issus de l'agriculture biologique à la restauration collective.

Manger Bio livre principalement des collèges, majoritairement en Corrèze. L'association a notamment formalisé un partenariat avec le Conseil Général de Corrèze en raison du nombre important de collèges souhaitant s'inscrire dans cette démarche.

Au total, ce sont près de 80 restaurants collectifs de la région (dont 5 marchés publics) à faire appel à cette structure pour 70 producteurs implantés principalement en Haute-Vienne et Corrèze.

L'intervenant précise que 87% des produits livrés proviennent de la région Limousin, les 13% restant proviennent principalement du réseau « Biocoop Restauration » avec lequel l'association a développé un partenariat afin de pallier les aléas climatiques et de livrer certains produits secs.

La plateforme de distribution travaille avec 2 transporteurs qui réceptionnent, préparent et livrent les produits sur palettes, franco de port à partir de 90kg.

Les producteurs adhérents sont formés de façon continue afin de s'adapter aux évolutions règlementaires et plus largement sur les attentes des restaurants collectifs. Enfin, ce sont les producteurs qui fixent le prix des produits.

Manger Bio sensibilise également le personnel de la restauration collective. En effet, introduire des produits bio a un coût mais O. BREUIL, précise que des économies peuvent être réalisées pour compenser ce surcoût en agissant sur la manière de cuisiner et le gaspillage, mais également en mettant en concurrence les fournisseurs et en développant le groupement d'achat.

O. BREUIL prend ensuite l'exemple des collèges de Corrèze qui planifient leurs menus 1 an à l'avance pour garantir l'approvisionnement et permettre aux producteurs de préparer leurs productions d'une année sur l'autre.

Concernant la viande, les établissements ont mis en place un mode d'organisation commun leur permettant de valoriser une bête entière.

Sur le plan financier, la marge de Manger Bio est de 18%, correspondante aux charges de structure + 2 salariées de l'association. L'objectif premier est bien d'équilibrer le budget en fin d'année et l'association est complètement transparente sur les marges qu'elle réalise.

La structure a choisi de faire appel à aucune subvention afin de garder son indépendance et de ne pas se mettre en difficulté en cas de disparition de ces dernières.

➤ **Comment favoriser le local dans les politiques d'achat**

En premier lieu, le code des marchés publics précise qu'une collectivité dont les commandes annuelles sont inférieures à 15 000 € HT est soumise au marché « De gré à gré », c'est-à-dire la libre commande sans contrôle de légalité.

En revanche, si le marché se situe entre 15 000 et 80 000 € HT, l'établissement doit procéder à une mise en concurrence des entreprises dans le cadre de la procédure relative aux Marchés A Procédure Adaptée.

En matière d'approvisionnement, il est primordial d'instaurer une relation de confiance entre les collectivités et les producteurs ; cette 1^{ère} étape doit être amorcée par la mobilisation d'outils de communication ou bien encore par l'organisation de réunions de concertation entre élus et associations socio-professionnelles.

L'introduction de produits locaux doit se faire de façon progressive. C'est pourquoi, il est préférable de privilégier dans un premier temps l'approvisionnement d'1 ou plusieurs produits mais de façon régulière.

Si cet approvisionnement relève du code des marchés publics, il est préconisé de bien définir les besoins en amont puis de procéder par lots (viande, légumes, laitages,...).

Enfin, une collectivité ne peut favoriser l'approvisionnement local dans son cahier des charges puisque les textes européens sont rédigés sur le principe de libre concurrence.

En revanche, la collectivité peut mettre en avant des critères en matière de qualité des produits et d'impact environnemental que génère leur production. Cependant, certains labels tels que les produits AOC ne peuvent être mentionnés puisque ces derniers renvoient à une délimitation géographique.

Pour clore la journée, S. LE BIHAN remercie les participants pour leur attention et les invite à se référer à la liste bibliographique (dossier de séance) pour plus d'informations sur les thèmes abordés lors de cette journée.

Retrouvez toutes les présentations des intervenants sur le blog de l'Université Rurale :

<http://univruralecircuitscourts.wordpress.com>