

Université Rurale 2012/2013 – Pays Combraille en Marche

« Circuits Courts et valorisation des ressources locales »

Action « Manger des produits locaux et frais à la cantine »

Compte-rendu du 2^{ème} atelier de réflexion
Mercredi 5 décembre 2012 / 14h – 17h, cantine de Champagnat

Présents :

- Christian ECHEVARNE – Maire de Champagnat
- Véronique BONNAUD – Cuisinière école de Champagnat
- Nadine AYMARD – Cuisinière école de Rougnat
- Mireille RICHARD – Cuisinière école de Dontreix
- Patrick COMPAGNON – Cuisinier école de Mainsat
- Stéphane KINET – Cuisinier école d'Auzances
- Isabelle BONNAT – Ferme du Ballotier
- Christophe BOUZON – Ferme de la Monterolle
- Samuel HENCHOZ – Domaine de Chauveix
- Damien LAFARGE – DRAAF Limousin
- Adrien DEMAY – Design Territoires Alternatives (DTA)
- Damien ROFFAT (DTA)
- Michaël BOUTHIER – animateur PLA Pays Combraille en Marche
- Nicolas MACQ – animateur DCT Pays Combraille en Marche

Excusés :

- Patrice MORANCAIS – Maire de Saint Chabrais
- Jean-Denis BOURCY – Maire de Peyrat-la-Nonière
- David GRANGE – Membre du Conseil de Développement
- Magali OECHSNER De CONINCK – Membre du Conseil de Développement
- Annie CHAUSSAROT – Cuisinière collège d'Auzances
- Francis LUQUET – Miel et produits dérivés
- Sylvie TEULET – Boucherie de Mainsat
- Stéphane GABORIT – Miel et produits dérivés
- Mikaël GEORGET – Les Jardins de Saintary
- Gaëtan THONNET – Elevage bovin viande
- Bénédicte BOCQUET – Maraichage Bio
- Nicole RIMAREIX - GAEC RIMAREIX
- Mme HEREL - Fromages

Accueil des participants par la commune de Champagnat

M.BOUTHIER rappelle l'ordre du jour :

- Bilan de l'atelier précédent et point sur la formation
- Retour sur les 1^{ères} expérimentations menées par 4 cantines du Pays
- Les différents profils d'acteurs et leurs rôles possibles
- Menaces, faiblesses et solutions envisagées
- Questionnements sur les solutions proposées
- Questions diverses

Il est proposé un tour de table afin que chacun se présente.

DTA balaye rapidement les points importants du précédent atelier, le compte-rendu de ce dernier est disponible sur le blog de l'Université Rurale : <http://univruralecircuitscourts.wordpress.com>

❖ Les 1^{ères} expérimentations d'introduction de produits locaux dans les cantines depuis le 1^{er} atelier (24/10/2012)

- Ecole de Champagnat (V. BONNAUD) :

Cette cantine s'approvisionne depuis quelques années et de façon partielle auprès d'un maraicher bio implanté sur la commune. Lors du 1^{er} atelier et suite à la formation Etd, V. BONNAUD fut volontaire pour participer à une expérimentation : s'approvisionner localement en fromages.

Elle a ainsi contacté Mme POUTARD à Puy-Malsignat, afin de vérifier si cette dernière était en mesure d'approvisionner une école. Cette productrice avait été identifiée par la cantine lors d'une intervention dans le cadre de la semaine du goût.

A ce jour, une livraison a eu lieu et la fréquence serait d'une par mois (la prochaine livraison est fixée au 20 décembre 2012). V. BONNAUD a ainsi acheté 5 fromages. Elle se dit satisfaite de la qualité des produits et constate que les enfants les apprécient particulièrement (4 ont été consommés par les 50 enfants de la cantine).

Une première comparaison de prix a permis d'observer une équivalence des tarifs entre ce produit et celui acheté chez TransGourmet. C'est pourquoi, cette cantine souhaite augmenter la fréquence d'approvisionnement.

Au-delà cette expérience et suite aux échanges avec ces collègues sur les communes voisines, Mme BONNAUD s'approvisionne désormais en viande auprès de la boucherie TEULET à Mainsat. Cette boucherie sélectionne elle-même les animaux (en bovins) dans des fermes environnantes, les transporte jusqu'à l'abattoir puis prépare la viande à la boucherie. Elle constate déjà que la qualité est nettement supérieure et contrairement au grossiste, elle peut commander les quantités réellement consommées par les enfants. Finalement, par cette souplesse, elle achète peut-être une viande plus chère mais de meilleure qualité et en quantité suffisante, donc un rapport qualité / prix nettement plus intéressant que chez un grossiste.

Enfin, Mme BONNAUD précise qu'elle parle de son travail et des produits aux enfants. Néanmoins, malgré des sollicitations de sa part, il s'avère difficile de

mobiliser les enseignants et parents d'élèves. M. ECHEVARNE propose d'organiser des rencontres avec ce public et par secteur afin de présenter ces expériences.

C. ECHEVARNE explique à partir des exemples donnés, que les produits locaux ne sont donc pas systématiquement plus chers mais qu'un travail comparatif doit être réalisé en tenant compte des spécificités locales. Il précise également que le fonctionnement de la communauté de communes permet de simplifier les marchés publics puisque chaque cantine a son propre budget à l'année.

- **Ecole de Mainsat (P. COMPAGNON) :**

Approvisionnement régulier en viande de bœuf, porc et volailles à la boucherie TEULET. Comme à Champagnat, P. COMPAGNON a souhaité participer à l'expérimentation et vient de démarrer après validation des devis par la communauté de communes, l'introduction d'œufs et farine provenant de la ferme de M. et Mme BOUZON à Evaux les Bains.

Les prix sont légèrement supérieurs à ceux des grossistes mais il se dit très satisfait de la qualité des produits proposés que ce soit pour travailler ou au niveau du goût.

C. BOUZON, présent lors de la réunion, explique la manière dont il produit ses œufs et notamment le coût supérieur des aliments qui se répercute naturellement sur le prix de vente des œufs. Cette exploitation est labellisée AB et doit donc répondre à un cahier des charges exigeant.

Ensuite, ce dernier s'exprime sur l'organisation des livraisons aux commerces, cantines, etc. Le circuit de tournée peut être revu en fonction de la demande et des volumes demandés par les clients, ce périmètre de livraison se concentre sur la partie Est du département mais également à Montluçon ainsi que dans les Combrailles Puydumoises.

C. BOUZON souhaite vivement développer la vente aux cantines scolaires du territoire plutôt que la grande distribution, en proposant notamment des visites de ferme aux écoles.

Christophe BOUZON précise enfin que les quantités ne constituent pas nécessairement un problème pour les producteurs. Les difficultés reposent plus sur la question de la régularité (la commercialisation aux cantines s'interrompt pendant les vacances !!!).

- **Le RPI (regroupement pédagogique intercommunal) Saint-Chabrais / Peyrat-la-Nonière (V. BRANDON / B. GAILLOT) :**

Les 2 communes étant excusées, nous n'avons pas pu savoir si les 2 cuisinières ont réussi à mener à bout cette expérimentation qui consistait à s'approvisionner en fromages sur une ferme à proximité des communes.

- **Ecole de Rougnat (N. AYMARD) :**

Cette cantine s'approvisionne déjà en viande bovine auprès de la boucherie TEULET. Depuis la formation Etd, N.AYMARD s'approvisionne en porc et dinde provenant d'une exploitation implantée à Giat (Combrailles Puydumoises). Les commandes se font via la boucherie d'Auzances. Elle constate que cette manière de travailler lui apporte plus de simplicité et une plus grande autonomie.

❖ **Formation etd (31/10/2012)**

Malgré une journée un peu longue, les enseignements apportés sur les différentes réglementations en vigueur ont réveillé des besoins de la part des cuisinières et gestionnaires.

Ces derniers émettent maintenant le souhait d'être mieux accompagnés sur des sujets techniques tels que l'approvisionnement local, la question de la qualité nutritionnelle...).

La présentation de Manger Bio Limousin a mis en évidence certains freins du territoire à intégrer ce type de démarche puisque cette structure éprouve encore des difficultés à se développer en Creuse.

Le fonctionnement logistique de la plateforme a cependant reçu les suffrages de l'ensemble des participants.

❖ **Les pistes d'actions envisageables**

- Marché/forum

L'idée déjà évoquée lors du précédent atelier consisterait à organiser une manifestation à destination des professionnels voir à un public plus élargi.

Cette manifestation prendrait la forme d'un forum professionnel en début de matinée, au sein duquel chaque producteur tiendrait un stand, les cantiniers/gestionnaires/élus pourraient alors rencontrer l'offre en direct. La manifestation serait ensuite ouverte à l'ensemble de la population.

Il est proposé de faire appel à un restaurateur faisant partie de l'association « Les Toques Blanches du Limousin ». Ce dernier ainsi que les cuisiniers des cantines composeraient ensemble un menu local et proposeraient un repas pour l'ensemble des participants de l'Université Rurale.

L'objectif principal de cette manifestation réalisée à proximité d'une école (lieu ressource des circuits courts) serait de favoriser la rencontre entre l'offre et la demande à travers un évènement comportant des animations.

- Catalogue des produits locaux

Le Pays Combraille en Marche possède un listing de producteurs faisant de la vente directe.

Ce fichier pourrait servir de base pour l'élaboration d'un catalogue de distributeurs susceptibles d'approvisionner les cantines scolaires du territoire.

L'idée étant de répertorier les professionnels (producteurs, commerçants, etc) avec une présentation de leur structure, les produits proposés, volumes disponibles, saisonnalité, coordonnées. Qui livre qui ? Et dans quelle quantité ?

Un des participants évoque le projet du GAL Pays de Guéret qui consiste à réaliser ce type d'outil, ce dernier pourrait être potentiellement utilisable par l'ensemble des professionnels du département et disponible sur Internet.

En attendant la mise en place de cet outil, un autre participant propose de le mettre en place à partir du site Internet « La ruche qui dit oui » qui permet de référencer et localiser les producteurs engagés dans la démarche.

Un producteur présent dit recevoir des propositions de sites similaires chaque semaine, la multiplication de ces sites pourrait provoquer des effets contraires en termes de lisibilité de l'offre. Il ne s'agit pas ici de recréer un nouvel outil mais de

tester un annuaire contributif en attendant l'arrivée de cette plate-forme virtuelle.

Le Pays et DTA se proposent donc de tester l'outil d'ici le prochain atelier.

- **Travailler les bas morceaux**

La question posée aux participants est « Comment donner l'envie aux enfants de manger des produits peu communs ou peu désirables ».

La valorisation des bas morceaux passe tout d'abord par la connaissance des techniques culinaires ainsi que d'idées originales permettant de créer des plats visuellement ou gustativement agréables pour les enfants.

Un participant réitère l'idée de faire appel aux « Toques Blanches du Limousin » afin d'appuyer les cuisinier(es) sur cette démarche.

Le projet d'atelier de découpe/transformation à Cressat est évoqué, ce dernier permettra notamment aux producteurs de cuisiner ces bas morceaux afin de les commercialiser aux particuliers ainsi qu'aux cantines scolaires.

Lors du précédent atelier, l'idée d'un « menu royal » a été évoquée par les participants.

Ce dernier serait proposé une fois par semaine à 1 élève et par tirage au sort. Ce menu plus élaboré serait composé de bas morceaux et de produits plus « inhabituels ».

Enfin, les cuisinier(es) présents disent souhaiter être accompagnés par une diététicienne pour l'élaboration de leurs menus en raison d'exigences nutritionnelles de plus en plus complexes.

De plus, les cantines de Champagnat / Mainsat / Rougnat proposent désormais d'élaborer leurs menus de façon concertée afin de favoriser les échanges de bonnes pratiques.

- **Les jardins pédagogiques**

L'idée de mettre en place des jardins pédagogiques est évoquée par plusieurs participants. Ces jardins serviraient de support pédagogique en résonance avec l'expérimentation d'introduction de produits locaux dans les menus.

En revanche, ce type d'initiative doit être porté par les enseignants ainsi que par les municipalités. L'association et l'implication de ces acteurs sont donc impératives pour envisager la mise en place de ce projet.

La cantine de Champagnat se propose d'en discuter avec l'institutrice ainsi qu'avec la mairie.

❖ **Les freins**

- **La logistique**

Les contraintes logistiques évoquées lors du 1^{er} atelier ne s'avèrent finalement par insurmontables au vu des 1^{ères} expérimentations.

On peut notamment observer une certaine entraide entre producteurs pour l'organisation de leurs livraisons. Le cuisinier de Mainsat joue également le jeu puisqu'à l'occasion d'un passage chaque semaine sur Evaux-les-Bains, il se propose de collecter les œufs de la cuisinière de Champagnat.

Ces craintes s'appuient principalement sur les exigences d'approvisionnement des collèges ou les volumes sont plus importants et les menus prévus 1 an à l'avance.

Une réflexion est menée en ce sens par le Conseil Général de la Creuse.

Le témoignage de Manger Bio Limousin lors de la formation Etd a permis aux participants de mieux comprendre ce qu'est la logistique des circuits à plus grande échelle.

- **Le maraichage**

Les 1^{ères} expérimentations montrent que l'introduction de produits tels que la viande, le fromage, les œufs ou la farine n'est pas si compliqué et pas forcément plus onéreux.

Cependant, les tentatives d'approche auprès des maraichers sont moins aisées comme en témoigne la faible mobilisation de ces derniers dans l'Université Rurale.

Un des participants évoque la peur de changer de mode de commercialisation alors qu'un autre estime qu'un producteur doit à contrario garder plusieurs mode de commercialisation afin de pallier les aléas de l'économie.

Certains maraichers semblent se focaliser sur les problématiques liées aux volumes alors que l'exemple des cantines scolaires montre que la principale préoccupation de ces dernières porte plutôt sur la fréquence d'approvisionnement.

L'une des solutions réside donc peut-être dans la construction de partenariats entre producteurs, permettant ainsi de pallier les aléas climatiques.

❖ **La poursuite de l'expérimentation et objectifs**

L'idée de mener une petite expérimentation entre chaque atelier a plu à l'ensemble des participants et plus précisément les cuisiniers et cuisinières. De plus les 1^{ères} réalisations ont plutôt été une réussite et certains participants sont même allés au-delà de ce qui avait été prévu.

Pour le prochain atelier, plusieurs participants proposent de réitérer cette initiative :

Véronique BONNAUD (cantine de Champagnat)	Mme BONNAUD vient d'établir récemment un contact avec un producteur de volailles et étudie cette possibilité selon les tarifs proposés et surtout si le producteur est en mesure de vendre aux cantines. Elle souhaite également tester le « menu royal » avec 2 ou 3 enfants.
Nadine AYMARD (cantine de Rougnat)	Mme AYMARD souhaite introduire du fromage et prendra contact avec un éleveur sur la commune de Reterre.
Patrick COMPAGNON (cuisinier de Mainsat)	M. COMPAGNON souhaite se rapprocher de l'AMAP de Chambonchard afin d'évaluer la viabilité économique d'un approvisionnement local en légumes bio. Il testera lui aussi le « menu royal » avec 2 ou 3 enfants.
Rougnat / Champagnat / Mainsat	Mme AYMARD et Mme BONNAUD souhaitent mettre en place des jardinières de plantes aromatiques en préfiguration d'un potager pédagogique / M.

	COMPAGNON souhaite tester la mise en place d'un jardin pédagogique sur la commune (en contact avec le Pays)
Stéphane KINET (cuisinier du collège d'Auzances)	M. KINET veut essayer d'introduire les bas morceaux dans certains menus.
Christophe BOUZON (ferme de la Monterolle)	M. BOUZON doit contacter un de ses clients membre des Toques Blanches afin de lui exposer cette idée de « marché / forum ».
Samuel HENCHOZ (ferme du domaine de Chauveix)	M. HENCHOZ va reprendre contact avec le SIAG de Boussac afin de leur proposer ses produits et de trouver un accord pour un éventuel approvisionnement.
Les cuisiniers et cuisinières (Mainsat, Rougnat, Dontreix et Champagnat)	Ils se proposent à l'occasion des prochaines vacances scolaires de se retrouver afin de concevoir ensemble un menu pour le mois de janvier et voir plus.

Le prochain atelier se déroulera le :

Mercredi 23 janvier 2013
A partir de 14h00 à Mainsat