PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL
du Grand Clermont et PNR Livradois-Forez

Forum Alimentaire Local – 16 mai 2019

Compte rendu ATELIER "Restauration collective locale"

Animé par Julien Meyroneinc, Chargé de développement agricole, Conseil Départemental 63

Rappel du contexte et des objectifs de l'atelier

Pour tendre vers un modèle alimentaire soutenable, le contenu de l'assiette est un levier majeur. Le PAT a choisi de favoriser le développement d'une alimentation de qualité, saine et locale en restauration collective. Plusieurs enjeux sont à l'œuvre : éducation, santé publique, environnement, gaspillage alimentaire, etc. Comment questionner les pratiques alimentaires au-delà de l'assiette ? Comment encourager les acheteurs de la restauration publique et privée à augmenter la part de produits locaux et de qualité dans les assiettes ? Comment agir collectivement pour une restauration plus durable dans les établissements scolaires, médico-sociaux, administratifs et d'entreprises?

L'objectif de cet atelier est de pouvoir échanger sur les actions portées par chaque participant et d'aborder la question de la restauration collective par le biais de deux volets : un volet « acheteurs » (quelles sont les règles de la commande et des achats publics, quels sont les moyens existants pour dégager des moyens financiers,…) un volet « fournisseurs » puis d'évoquer ensemble le décret de loi Egalim et ses conséquences.

Tour de table des attentes

-Julien Meyroneinc : animateur du groupe, chargé de développement agricole pour le Conseil Départemental 63, en charge du réseau « De nos fermes 63 » et de la promotion des produits fermiers

-Adama Camarra : stagiaire de la CA63 ; s'informer sur les moyens disponibles en matière d'approvisionnement local

-Aurélie Crevel : animatrice Bio 63 ; rencontrer les acteurs de la restauration collective bio

-Sébastien Breuille, FRAB : Chargé de mission RHD. Ont mis en place un nouvel outil d'accompagnement des entreprises privées vers une restauration collective locale. Sont à la recherche de contacts sur le territoire auvergnat pour mettre en place des partenariats.

-Pascal Charbonel, Responsable de la restauration collective, Ville de Clermont-Ferrand : comment travailler uniquement avec du local dans les restaurants scolaires ?

-J-Claude Broussely, CNFPT : voir comment l'offre de formation du CNFPT peut-être impactée par les réflexions qui ont lieu au niveau du PAT

-Aurore Delagarde, chargée de projet quartier des Vergnes : Travail en cours sur l'articulation entre le quartier et la plaine du Bédat. Volonté de renforcer le travail sur les jardins partagés (une centaine de

parcelles) et quel lien à faire avec les maraîchers de la plaine. Souhaite rencontrer les acteurs qui travaillent sur ces questions et faire le lien entre les différentes expériences existantes.

-Estelle Gazet, chargée de mission Leader, Région AuRA : une partie de ses missions consacrées aux circuits courts avec pour objectif d'identifier les projets existants et de voir comment les accompagner

-Pascal Enjolras, Reponsable de la restauration collective scolaire des Martres de Veyres : Quelles solutions existent pour travailler sur les produits locaux dans les cantines scolaires ?

-Sahra Boivin, éducatrice au goût, CRESNA : Accompagnement de territoires, de villes et de collèges dans la Drôme, travail sur l'amélioration de la qualité alimentaire dans l'assiette, accompagnement vers de meilleurs comportements alimentaires. Souhaite comprendre comment les acteurs sont organisés sur le territoire car le siège social de la structure est à Clermont Ferrand mais que les actions portées le sont essentiellement à l'extérieur pour l'instant : comment s'impliquer sur ce territoire ?

-M-E Ango, animatrice du PAT : Plusieurs ateliers concernant la restauration collective ont eu lieu pendant l'élaboration du PAT, des enjeux ont été partagés notamment autour de la formation

-M-L Labouré, chargée de mission agriculture, accompagnée de Laurent Bachelerie, élu de la communauté de communes d'Ambert-Livradois-Forez : Travailler sur l'accompagnement des communes à l'introduction de produits locaux dans les cantines. A la recherche de retours d'expériences et de contacts.

-Nathalie Avivin, DSDEN: Mieux connaître les enjeux de la restauration collective, le travail sur la promotion des produits, le développement du goût chez les convives, la restauration collective de qualité pour soutenir les équipes de cuisines au niveau des établissements

-Gilles Paulet, élu de Mond'Arverne Communauté, Vice Président du Grand Clermont: Projet de cuisine centrale sur la communauté de commune, envisagent peut-être du portage de repas à domicile.

-Martin Voiret, chef de projet Mond'Arverne Communauté : La communauté de communes vient de terminer son projet de territoire, dans lequel est mis en avant le développement d'une agriculture vertueuse et de qualité. Cela passe notamment par le projet d'une cuisine centrale. A la recherche de soutiens pour calibrer l'équipement, mise en place de partenariats avec les communes, à la recherche de contacts.

-Rebecca Mason, Saint Flour Communauté : Mise en place d'un PAT : comment aller vers une restauration collective plus locale ?

-Maxim Fritzen, Les Paniers de Max et Lucie ici présent au titre du Valtom : travaille sur la réduction du gaspillage alimentaire

-Aurélien Gosnach, Reponsable du service de restauration du CCAS de Clermont Ferrand : Que peut-être un produit local ? Où s'arrête le local ? Comment favoriser le local en restauration collective ?

-Jeannette Peagon, Auvergne Rhône Alpes Gourmand : lauréat de l'AAP PNA : comment faire collaborer les acteurs de l'agroalimentaire avec la restauration collective, notamment sur le territoire?

-Justine Olaso, Fédération Viticole 63, stagiaire

Après ce premier tour de table, se dégage la volonté de travailler : sur les attentes des acheteurs, sur les attentes des élus (en termes d'accompagnement), sur les attentes d'acteurs qui souhaitent créer des partenariats et sur les modalités de leur mise en relation.

Comment agir sur la commande publique ? : Une première question qui peut se poser lorsque l'on parle de restauration collective locale est « qu'est-ce qu'un produit local ? ». Il n'existe pas de définition précise au regard de la loi. Dépend si l'on part de la matière première ou du fournisseur.
Agrilocal est un outil de mise en relation producteurs locaux/acheteurs public que porte le Conseil départemental 63 (CD63). Avec la plateforme Agrilocal, le CD63 choisi d'encourager les circuits courts de proximité et opte pour une approche du local par un critère « matière première » : produite et transformée à moins de 80km du lieu de consommation. L'absence de définition officielle oblige chaque acteur à s'approprier la notion de « local » selon son objectif propre.

Cette question soulève un problème dans le choix des fournisseurs. Il est rappelé que le code des marchés publics ne permet pas de sélectionner des produits sur le critère de provenance. Il n'est donc pas possible de favoriser un fournisseur pour sa proximité géographique. Un des moyens à disposition des gestionnaires de restaurants collectifs est de travailler la combinaison de critères. Elle permet d'induire un choix plus restreint et de favoriser la commande de produits en local.

Autres possibilités :
-Communiquer sur ses marchés afin que les moyennes ou les petites entreprises puissent répondre à l'appel d'offre
-Travailler sur le critère technique de « développement durable », créer des marchés à procédures adaptées (MAPA)

Sur l'éducation au goût: les participants se demandent si les consommateurs sont prêts à payer plus cher pour des produits locaux de qualité ? Font-ils vraiment la différence ? Est-ce qu'ils identifient bien la qualité des produits ? Soulève la question des habitudes de consommation. Il existe un enjeu à faire entrer les aliments qui composent le repas dans la sphère du connu. Pour travailler sur ce point, il est possible de mettre en place des repas à thème par exemple. Lorsque les enfants ont fait ce travail sur le goût, il est souvent plus simple de faire changer l'attitude des parents (notamment au sujet du coût d'un repas de qualité).

Comment structurer sa gestion pour favoriser l'approvisionnement local ?: Possible de s'appuyer sur une nomenclature par famille de produits (viande, fruits, épicerie salée, boissons,…). Cette division des marchés est nouvelle en restauration collective. Le découpage du marché en familles de produits permet un allotissement plus fin et offre in fine plus de possibilités de travailler avec des producteurs locaux. Pour les gestionnaires de restaurants collectifs, le travail administratif est allégé.

Enjeu de la formation : Sont évoqués :

-*la formation des équipes de cuisine.* L'offre est présente sur le territoire sur de nombreux thèmes : cuisson basse température, approvisionnement en produits bios, conception des menus, saisonnalité locale, lutte contre le gaspillage, éducation au goût, changement de pratiques et technique de cuisine etc. Diffusion des outils techniques existants et des bonnes pratiques, notamment entre les secteurs proches (scolaire, médicaux sociaux etc.). Accompagner les établissements dans le cadre des transferts de compétence d'une commune vers un EPCI.

-*la formation des convives :* Education au goût et travail sur la nutrition pour passer au-delà du changement et se familiariser avec de nouvelles habitudes, sensibilisation à ce changement d'habitude sur les produits consommés, rencontres producteurs etc.

-*la formation des élus :* Rencontres acheteurs/fournisseurs, diffusion d'outils techniques, code des marchés publics etc. Opportunité d'une cuisine centrale sur un territoire, etc.

Il s'agit également d'accompagner la montée en compétence des producteurs (par exemple calibrage des produits, visites de fermes, …). Cela met en lumière de la nécessité de recentrer la production sur des légumes principalement utilisés en restauration collective comme les carottes, les pommes de terre, …

Un chiffre : les cantines de Clermont-Ferrand comptent 20% de repas bio.

Sur la Loi Egalim : 50% de produits bio ou sous signe de qualité dans les cantines en 2022. Le décret de loi incite les acheteurs à faire une analyse statistique de leurs achats sur le temps long. C'est un levier d'action pour recenser les produits au niveau national. Implique de se questionner sur ce qu'est un « produit local » pour l'établissement.

Gaspillage alimentaire : Diagnostic gaspillage qui peut être mené dans les établissements. Des programmes d'action sur le gaspillage alimentaire existent, ils permettent de travailler sur la formation des agents, sur la sensibilisation des convives. La lutte contre le gaspillage alimentaire passe par de meilleurs achats, la formation des professionnels, l'organisation du service, l'optimisation des commandes (grammage, etc). Mieux gérer le gaspillage alimentaire sur toute la chaine de restauration est source de plus-value économique.

Un constat commun : importance que tous les acteurs soient partie prenante des changements à l'oeuvre (personnels de restauration, élus, convives, formateurs, ...)

Trois points ressortent de ces échanges :

1. **Agir sur l'acte d'achat :**

- Agir sur la commande publique en amont pour orienter ses achats vers une offre du territoire.
- Travailler sur les critères de sélections des fournisseurs. Travailler sur les associations de critère les plus favorables au local
- Ventiler les besoins annuels sur une nomenclature de famille de produit élargie mais homogène.
- Face à l'absence d'une définition officielle du « local », chaque établissement doit s'approprier cette notion en s'appuyant sur notamment sur l'origine matière des produits (et non sur le siège social de l'établissement). Trouver ensuite des références locales de qualité.
- Le mode de production de la denrée doit également être au centre de la réflexion et se coupler avec l'origine du produit.
- Les établissements peuvent s'appuyer sur les encouragements portés par la loi Egalim et ses décrets d'applications d'avril 2019.

2. **Optimiser ses moyens financiers :**

- Solliciter auprès des élus, parents etc ; une hausse de budget pour la restauration collective de l'établissement face à l'enjeu majeur que représente l'alimentation des convives.

- Mobiliser des moyens en interne via la lutte contre le gaspillage, la composition des menus, l'anticipation de ces derniers, les grammages etc.

3. Accompagnement et formation:

- Impliquer l'ensemble des acteurs d'un établissement + les partenaires présents sur lme territoire.

- Valoriser les actions d'approvisionnement local et de qualité

- Mettre la formation au cœur des actions comme pilier du changement.

Liste des participants :

AVININ	Nathalie	Infirmière conseillère technique auprès de l'inspecteur d'académie 63 / DSDEN 63
BOIVIN	Sarah	CRESNA
BREUILLE	Sébastien	FRAB Auvergne - Jardin d'Ys
BROUSSELY	Jean-Claude	Responsable antenne Puy-de-Dôme / conseiller formation restau co // CNFPT
BUCHE	Jean-Pierre	Grand clermont
CAMARA	Adama	Chambre d'Agriculture 63
CHARBONNEL	Pascal	Ville de clermont ferrand
CREVEL	Aurélie	Bio 63
DELAGARDE	Aurore	chargée de projet NPRU Vergnes // Clermont Auvergne Métropole
ENJOLRAS	Pascal	Restaurant scolaire des Martres de veyre
FRITZEN	Maxime	Chargé de mission territoire zéro déchets zéro gaspillage / VALTOM
GOSNACH	Aurélien	Coordonnateur Technique du service restauration du CCAS de Clermont Ferrand
HOUDART	Marie	IRSTEA
LABOURE	Marie-Laure	Responsable du service agriculture et forêt Communauté de Commune Ambert Livradois Forez
MASON	Rebecca	PAT Saint Flour communauté
OLASO	Justine	Stagiaire Fédération viticole du Puy de Dôme
PAULET	Gilles	VP Communauté de Communes Mond'Arverne
PEGON	Jeannette	Asso Auvergne Rhône Alpes Gourmand
VOIRET	Martin	Chargé de mission Communauté de Communes Mond'Arverne
ANGO	M-Elisabeth	Chargée de mission PAT