

Ecomaires

TERRITORIA ARGENT

Département de Lot-et-Garonne

« Du 47 dans nos assiettes » : l'approvisionnement local des restaurants scolaires

1. Innovation en une phrase. :

Créer les conditions favorables pour que les producteurs locaux approvisionnent le marché de la restauration collective, notamment les collèges, en favorisant la mise en œuvre d'une économie circulaire, solidaire et responsable.

2. Mots clés : Economie circulaire - Circuits courts - Mutualisation - Santé

3. Le besoin :

Les circuits courts sont peu utilisés pour l'approvisionnement de la restauration collective et les filières agricoles locales peinent à s'engager dans cette démarche, Des produits frais de qualité permettent une meilleure consommation par les élèves et diminuent le gaspillage alimentaire qui représente 1/3 de ce qui est produit en cuisine,

4. Les objectifs :

- Faire baisser de 30 % le gaspillage alimentaire
- Augmenter à 60 % la proportion de produits frais issus de l'agriculture locale, garants d'une forte traçabilité,
- Rédiger les cahiers des charges des marchés conformes à ces objectifs.

5. La description de l'innovation

Qui ?

Les élus du département ont souhaité développer les circuits d'approvisionnement courts et locaux pour soutenir l'économie agricole d'un département essentiellement rural (70 productions présentes sur le territoire).

Pour qui ?

Dans un premier temps, les 10 000 collégiens qui fréquentent les restaurants des collèges puis, à terme, extension à d'autres types de restauration collective (écoles, maisons de retraite, établissements spécialisés, lycées, etc.)

Quoi ?

Mise en place d'une Mission restauration collective pour les collèges sur lequel le département exerce une compétence obligatoire pour la restauration collective.

Après un audit complet des moyens en production, la caractérisation systématique des produits, des tests de consommation, le recensement des filières de production agricoles locales et de leur capacité à approvisionner les collèges, il a été constitué un groupement de commande alimentaire pour l'ensemble des collèges :

- cahiers des charges des lots du marché alimentaire intégrant les circuits courts, les modes de production et la qualité des produits,
- suivi des commandes et de l'exécution du marché grâce à des logiciels qui permettent de vérifier le respect des engagements des collèges et le respect des règles par les fournisseurs.

Le travail est mené en partenariat avec les cuisines en régie directe et les producteurs et distributeurs locaux : les producteurs viennent dans les établissements pour assurer

l'information des élèves et de leurs parents, des affiches illustrent la notion de circuits courts et des flyers sont distribués aux collégiens.

Un encart 4 pages a fait l'objet d'une insertion dans la presse pour expliquer au grand public l'action du département dans ce domaine et présenter les témoignages de cuisiniers, de collégiens et de producteurs.

Ces documents visuels sont complétés par un site internet www.du47dansnosassiettes.fr, un message d'attente téléphonique au standard du Conseil départemental, etc.

Quand ? A titre expérimental sur une partie des collèges en 2016 puis généralisation à l'ensemble des 24 collèges du département en 2017.

6. Les moyens humains et financiers

La Mission restauration collective est composée de trois agents : 170 000 €.

Frais liés à la communication et à la valorisation des produits et producteurs (affiches, flyers, encart presse).

Appui des autres directions : agriculture, juridique, communication et une équipe mobile de cuisiniers.

7. L'évaluation de l'innovation

Impact :

2018 permet déjà de présenter des résultats très satisfaisants par rapport aux objectifs fixés :

- sur les 1 450 000 repas servis annuellement dans les collèges, la proportion de produits frais atteint 70 % (40 % avant 2017) au détriment des conserves et produits surgelés.
- une baisse de plus de 50 %, du gaspillage alimentaire est constatée grâce à la meilleure qualité des produits, une meilleure tenue en cuisson, des volumes de production mieux maîtrisés, des convives satisfaits de ce qui leur est servi.
- les cuisiniers sont valorisés dans leur travail et fiers des produits qu'ils préparent.
- les familles apprécient l'amélioration des repas servis aux enfants - sans aucune augmentation du budget nourriture - et connaissent l'origine des produits dont la traçabilité est désormais certaine.
- près de 100 % des produits frais sont issus de l'agriculture de proximité ou distribués par des entreprises locales : 1,8 M€ sont injectés dans l'économie locale, ce qui représente un volume de près d'un millier de tonnes en viandes, fruits, légumes, œufs, fromages, yaourts, etc.
- plusieurs dizaines de producteurs locaux sont sécurisés grâce aux marchés et sur la durée (ce qui leur permet des investissements et du recrutement).

Potentiel de diffusion et de répliation :

Toutes les procédures et méthodes de travail peuvent être modélisées, mises à disposition par le département et sont reproductibles sur le territoire national.

Bilan, suivi, projet d'évolution :

2019 permettra de tracer de nouvelles perspectives avec un travail sur le marché public et un élargissement probable à d'autres secteurs de la restauration collective

Une réflexion est en cours pour l'extension en Lot-et-Garonne de ces méthodes de travail à d'autres structures de restauration collective : EHPAD, maisons d'enfants à caractère social, lycées agricoles, écoles.