

CD Indre-et-Loire

Groupement de commandes pour structurer les filières vertueuses

Le problème

La restauration collective est un enjeu majeur du bien-être des collégiens pour lesquels le repas en restauration scolaire est parfois le seul repas équilibré de la journée. Malgré sa volonté de développer les circuits locaux de qualité et de soutenir les producteurs de viande de son territoire, le Département rencontrait des difficultés à trouver des éleveurs pouvant répondre à ses besoins importants et spécifiques en termes de volume et de logistique.

Votre solution innovante

Le Département a créé et coordonne un groupement de commandes - ouvert à toutes les collectivités et entités publiques présentes sur son territoire - pour l'approvisionnement en viandes bovines locales labellisées pour les collèges.

Les objectifs

- Soutenir les producteurs locaux grâce au groupement de commande
- Répondre aux critères de la loi EGalim et à la politique alimentaire du Département
- Garantir une alimentation locale de qualité tout au long de la vie
- Respecter le bien-être animal et la juste rémunération des producteurs
- Participer au développement économique du territoire

L'histoire de votre action innovante

• **Qui**

Le Département, la Chambre d'agriculture et les représentants de la filière bovine

• **Pour qui**

D'abord pensé pour les 19 000 collégiens demi-pensionnaires des 54 collèges, le groupement a été étendu à l'ensemble des restaurations collectives publiques du département.

• **Quoi**

Pour que le développement durable ne soit pas un vain mot et que la restauration collective remplisse sa fonction d'éducation au goût, le Département a cherché les moyens de développer le recours aux producteurs locaux de bovins et de les investir dans une démarche de labellisation (Label rouge) pour développer l'ensemble de la filière.

La méconnaissance réciproque des restaurations scolaires et des producteurs, l'absence de réseau logistique, des règles de commande publique complexes et non adaptées aux producteurs, sont autant d'éléments qui ont motivé le Département à se rapprocher de la Chambre d'agriculture et des représentants de la filière. Ces partenaires historiques ont travaillé de concert pour s'accorder sur les leviers et freins à actionner pour contribuer à la structuration de la filière. Cette démarche a pris près de 2 ans avant d'aboutir.

Le Département coordonnateur du groupement de commande, gère l'ensemble des démarches administratives pour le compte des adhérents, lesquels s'engagent auprès du prestataire par un marché subséquent.

Le Département a établi un cahier des charges exigeant en matière de bien-être animal et de pratiques respectueuses de l'environnement.

Il garantit une juste rémunération du producteur en assurant une rétribution au-delà du cours conventionnel.

Enfin, dans le cadre de l'éducation au goût, il intègre des actions de sensibilisation des producteurs auprès des collégiens et des visites d'exploitation. Pour intégrer le Label Rouge Grand Bœuf, chaque éleveur doit suivre une formation pour bien accueillir à la ferme et pour recourir aux médecines douces pour les animaux.

- **Quand**

2019 : démarrage des réflexions avec la chambre d'agriculture

2020 : adoption de la politique « Bien manger dans nos collèges de Touraine » et constitution du groupement de commande. Septembre 2021 : mise en œuvre pour 5 ans renouvelables.

2022 : intégration de la viande de veau.

Les moyens humains et financiers

Gouvernance : 2 élus, DGS. Moyens humains internes : 10 agents, 38 chefs de cuisine.

Pas d'investissements liés à ce projet

Fonctionnement pour la 1^{ère} année : 0,5 ETP annuel pour la collectivité et 20 000 € pour la communication.

Pour les années suivantes coûts réduits en ETP et quasi nuls en communication.

L'évaluation de l'innovation

- **Impact :**

Garantie de la qualité dans l'assiette pour les scolaires et les résidents des EHPAD.

Pour les chefs de cuisine : produits de qualité, moindre perte à la cuisson, satisfaction des usagers et baisse du gaspillage.

Pour les producteurs : valorisation de leur travail, meilleure rémunération, garantie de débouchés.

Pour les collectivités : un service public de qualité engagé dans le développement durable. Pour l'Education nationale : ateliers autour du « bien manger », découverte des métiers et de l'équilibre alimentaire.

Pour tous : participation à une démarche vertueuse globale

- **Potentiel de diffusion et de répliation**

Le partage d'expérience auprès d'autres Départements leur permet de capitaliser sur la démarche et de gagner un temps précieux dans la décision politique.

- **Bilan, suivi, projet d'évolution**

Ce groupement de commande, qui s'approvisionne uniquement en viande locale agréée « Grand Bœuf label rouge », a permis de passer de 4 éleveurs locaux labellisés à 27.

D'abord composé des collèges, de 4 mairies et 3 EHPAD, pour sa 2^{ème} année de fonctionnement le groupement compte en plus, 7 mairies, un syndicat mixte et 6 lycées. L'objectif est de s'élargir chaque année.

Fort de cette réussite, le Département travaille sur de nouveaux segments à intégrer à la démarche pour garantir la réussite de sa politique « Bien manger dans nos collèges ».

Mots clés : Qualité - Développement durable – Attractivité territoriale