

VADEMECUM : expérience du Conseil général 90 dans la mise en place d'une filière d'approvisionnement des collèges en légumes locaux de 2010 à 2013.

Introduire DES *Produits locaux* dans la RESTAURATION COLLECTIVE



SOMMAIRE

Les origines du projet	1
Les étapes de mise en œuvre	1
Les outils contractuels mis en place pour sécuriser la filière.	3
La légumerie: fonctionnement et normes sanitaires à respecter.	3
AGRILOCAL: un outil pour acheter local dans le respect des règles de la commande publique.	3
Bilan qualitatif après 3 ans de fonctionnement et perspectives	4
Les 6 points clés	4
Pour aller plus loin...	4

LES ORIGINES DU PROJET

Dans un environnement et des paysages contrastés, depuis les secteurs à forte densité urbaine, jusqu'aux contreforts du massif des Vosges, le Territoire de Belfort a l'image d'un département urbanisé et industriel. Pourtant il bénéficie d'un patrimoine naturel conséquent, mis en valeur dans le cadre de trois sites Natura 2000.

L'agriculture met en valeur un tiers de la surface totale départementale. Avec environ 200 exploitations agricoles professionnelles, l'agriculture du Territoire de Belfort est plutôt caractérisée par des productions laitières et céréalières inscrites dans des filières classiques, longues. Dans un contexte périurbain de forte compétition pour le foncier, fragilisée par des crises successives, l'agriculture souffre à la fois d'une faible reconnaissance sociétale locale et d'un besoin majeur de pouvoir augmenter la valeur ajoutée générée sur les exploitations.

Par ailleurs, la réglementation concernant la qualité diététique des menus des collèges (PNNS : programme national nutrition santé) et les objectifs du Grenelle de l'environnement ont amené les collèges et leurs gestionnaires à revoir les pratiques d'approvisionnement de la restauration scolaire en augmentant significativement les parts en fruits et légumes frais, en produits issus de l'agriculture biologique ou respectueuse de l'environnement et de produits commercialisés par des circuits courts dans les repas servis.

Face à ces constats et aux enjeux liés à la promotion auprès des plus jeunes d'une alimentation de qualité, le Conseil général mène depuis 2010 un projet visant à travailler avec le monde agricole à la structuration de filières de productions locales destinées à l'approvisionnement, à terme, des services de restauration collective du Département.

LES ETAPES DU PROJET

Des enquêtes préalables pour mieux cerner les besoins et attentes des collèges et producteurs locaux

En 2010, le Conseil général et la Chambre d'agriculture ont réalisé une enquête auprès de 150 agriculteurs du département. Il s'agissait de faire un état des lieux des filières et de l'organisation agricole dans le Territoire de Belfort mais aussi d'identifier et de caractériser les exploitations mobilisables à court terme dans une démarche de production et de commercialisation en circuits courts. Cette enquête a permis d'identifier des producteurs de légumes, de viandes ou de produits laitiers intéressés par l'approvisionnement des demi-pensions de collèges.

En parallèle, une enquête auprès des collèges du département a permis de faire un état des lieux des produits utilisés par les collèges pour l'élaboration des repas, des coûts induits mais aussi d'identifier les produits substituables par des produits locaux ainsi que leur quantité indicative. Cette enquête a par ailleurs permis de mieux cerner les besoins des collèges et en particulier la nécessité de légumes prêts à l'emploi, lavés et épluchés car les collèges ne disposent pas des équipements et du personnel nécessaires pour effectuer ces tâches.

« En tant que collectivité de proximité, le rôle du conseil général a été d'impulser, rassembler les acteurs pertinents autour de ce projet »

Rassembler les acteurs et organiser le partenariat

En tant que collectivité de proximité, le rôle du conseil général a été d'impulser, rassembler les acteurs pertinents autour de ce projet.

Deux directions techniques ont été mobilisées au sein de la structure :

- la direction de l'environnement, en charge des questions agricoles, de la protection des milieux et des paysages et de l'éducation à l'environnement.
- la direction de l'éducation, de la culture et des sports, en

charge des collèges.

Le Conseil général a mobilisé très en amont du projet **la chambre d'agriculture**, organisme consulaire dont le rôle est d'être l'interlocuteur des établissements publics d'Etat et des collectivités territoriales pour formuler des avis et des propositions sur toutes les questions relatives à l'activité agricole.

Aussi, l'enquête préalable avait relevé le besoin d'un intermédiaire pour assurer les tâches de transformation des produits bruts fournis par les producteurs en produits utilisables par les chefs de cuisines

(lavage, épluchage) et de livraison. Par ailleurs, **l'ADAPEI du Territoire de Belfort** qui propose une activité professionnelle adaptée aux personnes handicapées accueillies, cherchait à diversifier ses missions et a répondu favorablement à la proposition du Conseil général pour assurer ces tâches .

La **DDCSPP** (direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations) a été consultée très en amont sur les questions sanitaires pour la construction de l'atelier « légumes » mis en place au sein de l'ESAT.

Une montée en charge progressive.

Après analyse des enquêtes réalisées, il a été décidé de commencer avec des pommes de terre et des carottes car ces légumes, produits dans le département, sont les plus

utilisés par les cantines et toute l'année. Par ailleurs, l'ADAPEI a décidé de construire au préalable un atelier pilote de 30 m² (30000 €) au sein d'un ESAT pour tester le dispositif avec 3 collèges moteurs la première année et

former ses équipes. Puis elle a profité de son installation sur un nouveau site pour construire une légumerie de 200 m². La gamme de légumes proposée s'est diversifiée aux navets, poireaux, choux, oignons.

La formation et la sensibilisation : des étapes essentielles!

Le Conseil général a accompagné le projet par une formation « plaisir à la cantine » élaborée par le ministère de l'agriculture. Elle s'est adressée à l'ensemble des acteurs impliqués dans la restauration scolaire des

collèges : principaux, gestionnaires, conseillers principaux d'éducation, cuisiniers et équipes de cuisine, parents d'élèves, infirmiers scolaires, ... Le programme de formation s'appuie sur plusieurs modules qui abordent les points clés des idées-forces et permet de s'interroger sur ses missions de restauration

et de décliner un projet de restauration, **réfléchir sur la mission sociale et de santé publique** du temps du repas, d'expérimenter ses propres sensations vis-à-vis des aliments, de **cuisiner, valoriser, présenter les aliments** tels que le poisson, les légumes.



Le 5 décembre 2012, un colloque a été organisé par le CG90 et la chambre régionale d'agriculture et a réuni plus de 150 acteurs de la restauration collective (principaux, administrations, cuisiniers, collectivités territoriales...).



Les outils contractuels mis en place pour sécuriser la filière.

Un contrat entre le producteur local et l'ADA-PEI qui fixe notamment les volumes et les caractéristiques légumes, un prix fixe sécurisant pour le producteur comme pour l'acheteur. Le prix fixé est équivalent à la moyenne des prix des concurrents de la RHF qui fluctuent dans l'année.

Un contrat entre l'ADA-PEI et les collèges qui s'engagent sur un volume annuel et un prix d'achat fixe.

Une charte de qualité des produits élaborée par la chambre d'agriculture et signée par le producteurs qui garantie notamment l'utilisation raisonnée des produits phytosanitaires.



La légumerie: fonctionnement et normes sanitaires à respecter.

Éléments réglementaires.

Les établissements préparant, traitant, transformant ou manipulant des denrées alimentaires destinées à la consommation sont soumis à **obligation de déclaration auprès des services vétérinaires départementaux**. Ils doivent respecter des prescriptions en matière d'aménagement des locaux, d'équipement, et de fonctionnement fixées notamment par un règlement communautaire (n° 852/2004). Ces exigences doivent se traduire par des installations adaptées à l'activité de préparation alimentaire et des procédures de fonctionnement inspirées de l'**HACCP** (Analyse des dangers -Points critiques pour leur maîtrise). Les murs et plans de travail doivent être facilement lavables (murs blancs et inox).

Fonctionnement

La légumerie fonctionne sur le principe de la **marche en avant** : succession logique et rationnelle des différentes opérations, depuis la livraison des marchandises jusqu'à leur livraison. Elle est conçue pour qu'il n'y ait pas de possibilités de croisement entre produits propres et produits souillés. Le local se compose ainsi de plusieurs secteurs: un vestiaire pour le personnel, un secteur de réception (quai de déchargement), un secteur de lavage et épluchage des légumes, une chambre froide de stockage, secteur de distribution.

La légumerie est équipée d'une parmentière puis les légumes sont finis à la main (enlèvement des yeux...). Ils sont ensuite ensachés sous vide en sachet de 5 à 9 kg après préparation et stockée au froid. La DLC est d'environ 4 jours.

« Ces exigences doivent se traduire par des installations adaptées à l'activité de préparation alimentaire et des procédures de fonctionnement inspirées de l'HACCP »

AGRILOCAL: un outil pour acheter local dans le respect des règles de la commande publique.

Afin de poursuivre son effort, et toujours dans le souci d'accompagner et de faciliter les mises en relation, le Conseil général du Territoire de Belfort a souhaité doter acheteurs et fournisseurs d'un outil conforme aux règles de la commande publique : agrilocal90.fr. Cette plateforme internet permet une mise en relation simple, immédiate et sans intermédiaire ainsi que des achats facilités entre les acheteurs et les fournisseurs locaux.

The screenshot shows the Agrilocal90 website with a green header featuring the logo of the Conseil général du Territoire de Belfort. Below the header, there's a navigation bar with links like "LA DÉMARCHE", "ACHETEURS", "FOURNISSEURS", "AGRICULTURE ET TERRITOIRE DE BELFORT", "CONSULTATIONS", and "ACTUALITÉS". The main content area has a section titled "Qu'est-ce qu'Agrilocal90 ?" with a sub-section "Une mise en relation directe et simplifiée". It explains that Agrilocal90 is a platform for public procurement and lists several bullet points about how it works. There's also a "Un service gratuit" section and a note about accessibility.

BILAN QUALITATIF APRÈS 3 ANS DE FONCTIONNEMENT ET PERSPECTIVES

La filière d'approvisionnement est en place et l'ensemble des acteurs est conforté dans la démarche et en particulier l'ADAPEI qui souhaite continuer à augmenter sa capacité de production en alimentant d'autres organismes (cuisine centrale, maisons de retraite, ...) . de diversifier les opérations (découpe de légumes) et les produits proposés.

D'autre part, il est envisagé de proposer aux collèges d'autres produits locaux comme les produits laitiers ou les produits carnés. Pour cela un partenariat avec un abattoir pour la découpe et la mise sous vide des produits ainsi que des formation à destination des chefs de cuisine sur l'utilisation de l'ensemble de la carcasse bovine par exemple seront des leviers essentiels pour la réussite d'un tel projet.

Par ailleurs l'élargissement du périmètre d'actions au Nord Franche-Comté permis par l'outil Agrilocal permettra de trouver d'autres producteurs pour étayer la gamme des produits proposés.

En parallèle le Conseil général accompagne l'émergence d'atelier de diversification par des aides à l'investissement pour élargir l'offre sur le territoire.

Quelques chiffres...

- Les 9 demi-pensions des collèges du département servent 410 000 repas par an.
- En 2013, 8 demi-pensions ont commandé à l'ADAPEI: 8.5 T de pommes de terre et 4 T de carottes lavées et épluchées.
- L'ADAPEI a une capacité de production journalière de 300 kg.
- 9 personnes travaillent dans cet atelier.



LES 6 POINTS CLÉS!

- ❶ **ASSOCIER EN AMONT TOUS LES PARTENAIRES PAR DES ENGAGEMENTS CONTRACTUELS.**
- ❷ **FAIRE UN ÉTAT DES LIEUX DES FILIÈRES ET DES PRATIQUES DANS LES CUISINES ET S'ASSURER DE LA MOTIVATION DES ACTEURS.**
- ❸ **FORMER LES ACTEURS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE À D'AUTRES PRATIQUES.**
- ❹ **PRÉFÉRER UNE MONTÉE EN PUISSANCE PROGRESSIVE.**
- ❺ **PROPOSER DES PRODUITS LOCAUX DE QUALITÉ MAIS À DES PRIX COMPÉTITIFS (BIEN ÉTUDIER LE MARCHÉ!).**
- ❻ **COMMUNIQUER ET SENSIBILISER TOUT AU LONG DU PROJET.**

POUR ALLER PLUS LOIN

- Sites internet:
 - <http://www.agrilocal90.fr>
 - <http://draaf.franche-comte.agriculture.gouv.fr/Programme-National-de-1>
- Guide pratique. « Favoriser une restauration collective de proximité et de qualité »; Préfecture de la région Rhône-Alpes-2011.
- Vidéos téléchargeables sur <http://www.cg90.fr> : « des légumes dans les cantines » et « premier colloque consacré aux filières courtes ».